



**ENCUESTA PARA MEDIR  
LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL  
DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CONSUMIDOS  
FUERA DEL HOGAR**

**FICHA TÉCNICA**

# FICHA TÉCNICA

## ENCUESTA EN ESTABLECIMIENTOS PARA MEDIR LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS PRINCIPALES ALIMENTOS CONSUMIDOS FUERA DEL HOGAR EN LIMA METROPOLITANA

### I. FINALIDAD

El presente estudio, tiene como finalidad **determinar la composición nutricional de las preparaciones más consumidas<sup>1</sup> fuera del hogar**, a través de la aplicación de una encuesta en establecimientos a nivel de Lima Metropolitana, donde preparan alimentos y los ofrecen (ponen a la venta) al público.

Esta investigación se realizará con el apoyo técnico del Centro Nacional de Nutrición (CENAN), ente experto en el tema de composición nutricional de los alimentos.

### II. OBJETIVOS

#### 2.1 GENERAL

Determinar la composición nutricional de las preparaciones más consumidas fuera del hogar en Lima Metropolitana. La determinación de la composición nutricional se realizará para las dos primeras comidas del día: Desayuno y Almuerzo.

#### 2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Determinar el contenido de macronutrientes de las preparaciones más consumidas fuera del hogar en Lima Metropolitana, durante almuerzo.
- Elaborar una tabla de composición nutricional de las preparaciones más consumidas fuera del hogar, con información teórica y analítica de cada una de ellas.

### III. COBERTURA

La encuesta se realizará en establecimientos que expenden alimentos, previamente seleccionados que abarca:

- **Lima Metropolitana**, incluye la provincia constitucional del Callao, este ámbito se estratificará en cinco Estratos socioeconómicos, estratos que se han determinado a partir de la Encuesta Nacional de Presupuesto Familiares 2009-2010 (ENAPREF), según el nivel de gastos realizados por los hogares de Lima metropolitana.

---

<sup>1</sup> La información sobre las preparaciones más consumidas por los hogares, han sido determinadas en base a la información de la Encuesta Nacional de Presupuestos Familiares 2008-2009 (ENAPREF)

Para la selección de los establecimientos que serán visitados por el personal de campo se utilizará la información del IV Censo Nacional Económico y la información de la ENAPREF (esta última referida a los tipos de establecimiento, así como el nivel socioeconómico).

#### **IV. PERIODO DE EJECUCIÓN**

La operación de campo se realizará encuesta se realizará en establecimientos que expendan alimentos, previamente seleccionados en Lima Metropolitana. Se tiene previsto que la operación de campo se desarrolle en 10 semanas.

#### **V. POBLACION DE ESTUDIO**

La población de estudio está conformada por el conjunto de preparaciones más frecuentemente consumidas en los diferentes establecimientos ubicados en Lima Metropolitana, a los cuales los miembros del hogar tienen acceso.

#### **VI. INFORMANTE**

El informante será la persona responsable de las decisiones en el restaurante, quien decide que preparaciones se realizan diariamente, pudiendo ser:

- Dueño del negocio
- Administrador
- Jefe de la cocina o
- Chef
- Empleado responsable de las decisiones de las preparaciones diarias, etc.

#### **VII. DISEÑO Y MARCO DE LA MUESTRA**

##### **Marco Muestral**

El marco muestral básico para la selección de la muestra de la encuesta es el IV Censo Nacional Económico 2008 (CENEC), con los documentos cartográficos e información estadística de Lima Metropolitana y el Callao.

##### **Estratificación del Marco Muestral**

Para el caso de Lima Metropolitana, se ha establecido 5 estratos según los estratos socioeconómicos de la ENAPREF 2008-2009, que son detallados a continuación:

##### **1. Estratificación de Lima Metropolitana:**

- a. Estrato Socioeconómico A según ENAPREF (Más alto)
- b. Estrato Socioeconómico B según ENAPREF
- c. Estrato Socioeconómico C según ENAPREF
- d. Estrato Socioeconómico D según ENAPREF
- e. Estrato Socioeconómico E según ENAPREF (Más bajo)

## Tamaño de la Muestra y Distribución

En base a la información existente en la ENAPREF se seleccionó los alimentos consumidos fuera del hogar, este procedimiento nos permitió conocer la proporción de alimentos preparados que son más consumidos fuera del hogar, de esta manera la proporción que se usó para el cálculo del tamaño de muestra es la proporción de alimentos preparados más consumidos fuera del hogar respecto a los alimentos consumidos fuera del hogar. Luego de determinarse la proporción a usarse se calculó el porcentaje según estratos y ámbitos anteriormente establecidos.

Para cada estrato se consideró según la siguiente tabla las proporciones obtenidas según el grupo de mayor consumo de alimentos preparados fuera del hogar para la proporción (p):

(i) LIMA (Estratos Enapref)					
h	A	B	C	D	E
Ph	0,73	0,76	0,76	0,75	0,76

En la determinación del tamaño de muestra se ha considerado asegurar una precisión igual a  $\pm E$  sobre una proporción P que se busca estimar, el nivel de confianza será del 95%, con el nivel máximo de error de 2.3% para Lima Metropolitana, pues tanto, por experiencias anteriores y teóricamente, estos niveles de precisión son suficientes para una investigación de tipo cualitativa siendo equilibrada en las estimaciones esperadas.

En el siguiente cuadro se presenta el tamaño de la muestra y su distribución según estratos:

### DISTRIBUCIÓN DE LA MUESTRA DE ESTABLECIMIENTOS POR ESTRATO

INVESTIGACIÓN	AMBITO GEOGRAFICO	ESTRATO / DOMINIO	MUESTRA
<b>TOTAL ESTABLECIMIENTOS</b>			<b>1,738</b>
Encuesta a Establecimientos	LIMA METROPOLITANA <sup>1/</sup>	<b>ESTABLECIMIENTOS LIMA METROPOLITANA</b>	
		Estrato Socioeconómico A (mas alto)	<b>283</b>
		Estrato Socioeconómico B	<b>121</b>
		Estrato Socioeconómico C	<b>606</b>
		Estrato Socioeconómico D	<b>396</b>
		Estrato Socioeconómico E (mas bajo)	<b>332</b>
<small>1/: La estratificación para Lima Metropolitana se realizó en base a los gastos obtenidos en los hogares de la ENAPREF 2009-2010</small>			

## VIII. NIVELES DE INFERENCIA

Teniendo en cuenta los dominios formados a partir del marco muestral, los niveles de inferencia para Lima Metropolitana es por estratos socioeconómicos.

Además, se podrían obtener resultados para otros niveles de desagregación o arreglo de unidades. Estas estimaciones dependerán del número de casos y de la precisión obtenida en dichas estimaciones.

## IX. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA ENCUESTA

- **PRUEBA PILOTO:** Se tiene previsto la ejecución de la prueba piloto para validar el diseño del cuestionario, las variables, tiempo promedio de entrevista y carga de trabajo. En base a sus resultados se realizarán los ajustes necesarios.

La realización de la prueba piloto tendrá una duración de un período completo de operación de campo, es decir, 6 días de evaluación, de esta forma se podrá observar todo el proceso que se debe realizar en dicha semana; incluirá el pesado de los alimentos (crudos y cocidos) y la compra de las muestras cocidas para su transporte al laboratorio.

- **METODOLOGÍA:** Está área mantendrá estrecha coordinación con el equipo técnico del CENAN para definir las variables que integrarán el cuestionario, su evaluación en la prueba piloto y determinación del cuestionario final que se aplicará en la operación de campo.

La capacitación al personal se realizará por un periodo de 12 días. Se contará con el apoyo del CENAN para la capacitación de cómo recopilar la información referente a los insumos utilizados en las preparaciones, número de raciones elaboradas en el establecimiento y toma de muestras de las preparaciones cocidas.

- **LA ENCUESTA:** Comprende la toma de Información en el establecimiento seleccionado en el que se realizará:

- Inventario de platos de mayor demanda → Tiene por finalidad obtener la relación de las preparaciones más vendidas día por día o de mayor demanda en el local (de lunes a viernes). Esta tarea ha sido incorporada, en base al análisis realizado por el CENAN de la información ENAPREF 2008-2009, donde el “menú” y “desayunos” son los más consumidos pero se encuentran agregados siendo necesario conocer los tipos de menús que se consumen. Esta actividad ya se ejecuto el año 2012, concluyendo aproximadamente en el mes de agosto, encontrándose el CENAN en la etapa final de la depuración de la base de datos y obtención de resultados.

- Aplicación del cuestionario → En base a la información anterior se determinará la relación de platos más vendidos por estrato, en base a la cual se tomará la información. Se buscará entrevistar a persona encargada de la preparación o quien toma las decisiones sobre los platos que se ofertan en el establecimiento:

- Se solicitará información la lista de los ingredientes (cantidades) que componen los platos preparados que se expenderán en el día de la visita.
- Se realizará el pesado de los alimentos en crudo (insumos que intervienen en la preparación más vendida)
- Luego se realizará la compra y el pesaje de los alimentos preparados (cocidos) que han sido previamente inventariados,

- **OPERACIÓN DE CAMPO:** Esta actividad cuenta con el soporte de la Coordinación, Supervisión Nacional, Supervisión Local y Encuestadores / Verificadores. Se empleará el método de entrevista directa.

- **Periodo de trabajo:** Consta de 7 días calendario en donde se realizarán las actividades siguientes:

**Trabajo de oficina (1 día):** En donde se tendrá las tareas siguientes.

- Elaboración del plan de recorrido
- Revisión de material diligenciado en los cuestionarios
- Entrega de información diligenciada en los cuestionarios para su control de calidad.
- Preparación del material para iniciar el nuevo período de trabajo

**Trabajo de campo (5 días):** Recolectar la información de los establecimientos asignados.

**Día de Descanso (1 día):** Día de descanso por período trabajado.

– **Carga de trabajo:**

**Eta de Registro e Inventario:** Serán en promedio 25 establecimientos por periodo de trabajo, esperando realizarse por día 5 establecimientos.

**Eta de Encuesta:** Serán en promedio 10 establecimientos por periodo de trabajo, esperando realizarse por día 2 establecimientos (sujeta ajuste según resultados de la prueba piloto).

▪ **PROCESAMIENTO Y CONSISTENCIA:** Se tiene lo siguiente:

- Elaboración del programa de ingreso de datos, que incluirá reglas básicas de consistencia y cobertura.
- Digitación de los datos recopilados en campo

▪ **ELABORACION DE TABLA DE NUTRIENTES DE LOS PLATOS MAS CONSUMIDOS:**

- Esta tarea de análisis estará a cargo del CENAN, quien establecerá los procedimientos para su ejecución.
- Para la construcción de la tabla se realizará la evaluación estadística de los resultados obtenidos de los análisis de las preparaciones, luego se incorporaran en una tabla la cual constara de información siguiente: Nombre de la preparación, peso de la preparación, contenido de energía (kcal), contenido de macronutrientes (carbohidratos, proteínas, grasas, humedad serán expresados en gramos) y fibra dietaria.

## X. RESULTADOS FINALES

Se obtendrá como producto final la tabla de composición nutricional de las preparaciones mayormente consumidas durante el desayuno y almuerzo, por estrato socioeconómico en Lima Metropolitana, la cual servirá de herramienta para el cálculo del aporte calórico de las preparaciones más consumidas fuera del hogar por la población.

## XI. PRESUPUESTO

El presupuesto para la ejecución de la investigación en Lima Metropolitana, asciende a: \$200,000 DOLARES AMERICANOS. A continuación se detalla el presupuesto por actividades:

## RESUMEN DEL PRESUPUESTO DE LA ENCUESTA DE CONSUMO DE ALIMENTOS PREPARADOS FUERA DEL HOGAR

(Presupuesto NO incluye IGV)

ACTIVIDAD	LIMA METROPOLITANA
TAMAÑO DE MUESTRA ESTABLECIMIENTOS	1,738
<b>TOTAL PPTO SIN IGV - DOLARES \$</b> Tipo de Cambio a S/. 2.579	<b>200,000</b>
<b>TOTAL PPTO SIN IGV - NUEVOS SOLES (S/.)</b>	<b>515,799.9</b>
GERENCIA	32,450.0
METODOLOGIA	76,584.0
CAPACITACION	59,483.2
FORMACION DE LEGAJOS y ARCHIVO	12,860.0
PRUEBA PILOTO	4,709.5
OPERACIÓN DE CAMPO	151,027.2
PROCESAMIENTO	51,576.0
CONSISTENCIA	67,430.0
CENAN: Analisis de la composición de nutrientes en los alimentos recolectados	59,680.0