

DATOS DEL INFORMANTE

DICCIONARIO DE VARIABLES ENCONUT 2013 - C2-100

Nro	Nombre de Campo	Descripción	Valor	Tipo	Nivel de medida	Longitud	Alineación	Formato de impresión	Formato de escritura
1	NSELESTAB	N° Selección		AN	Nominal	5	Izquierda	A5	A5
2	E2NCUES	N° Cuestionario		AN	Nominal	4	Izquierda	A4	A4
3	E2ESTABREM	Código de establecimiento de remplazo		N	Desconocido	8	Derecha	F4	F4
4	E2NUMESTABREM	N° de selección de establecimiento de remplazo		AN	Nominal	5	Izquierda	A5	A5
5	E2CCDD	Código de departamento		AN	Nominal	2	Izquierda	A2	A2
6	E2NOMBREDD	Nombre de departamento		AN	Nominal	50	Izquierda	A250	A250
7	E2CCPP	Código provincia		AN	Nominal	2	Izquierda	A2	A2
8	E2NOMBREPP	Nombre de provincia		AN	Nominal	50	Izquierda	A250	A250
9	E2CCDI	Código distrito		AN	Nominal	2	Izquierda	A2	A2
10	E2NOMBREDI	Nombre de distrito		AN	Nominal	50	Izquierda	A250	A250
11	E2C111DIA	Día de la visita final		AN	Nominal	2	Izquierda	A2	A2
12	E2C111MES	Mes de la visita final		AN	Nominal	2	Izquierda	A2	A2
13	E2RESFIN	Resultado final de la encuesta		N	Desconocido	8	Derecha	F4	F4
14	C2P101	¿Usted fue el informante que respondió la entrevista?		N	Desconocido	8	Derecha	F4	F4
			1.- Si						
			2.- No						
15	C2P102	Cargo actual que usted desempeña		N	Desconocido	8	Derecha	F4	F4
			1.- Dueño del negocio						
			2.- Administrador						
16	C2P103APELLIDOS	Apellido completo del informante		AN	Nominal	50	Izquierda	A50	A50
17	C2P104	Sexo del informante		N	Desconocido	8	Derecha	F4	F4
			1.- Hombre						
			2.- Mujer						
18	C2P105	Edad cumplido del informante		N	Desconocido	8	Derecha	F4	F4
19	C2P106	Nivel educativo del informante		N	Desconocido	8	Derecha	F4	F4
			1.- Sin nive						
			2.- Educación inicial						

DICCIONARIO DE VARIABLES ENCONUT 2013 - C2-100

Nro	Nombre de Campo	Descripción	Valor	Tipo	Nivel de medida	Longitud	Alineación	Formato de impresión	Formato de escritura
			3.- Primaria incompleta						
			4.- Primaria completa						
			5.- Secundaria incompleta						
			6.- Secundaria completa						
			7.- Sup. No universitaria incompleta						
			8.- Sup. No universitaria completa						
			9.- Sup. Universitaria incompleta						
			10.- Sup. Universitaria completa						
			11.- Postgrado						
20	C2P107	Cargo actual que el informante desempeña		N	Desconocido	8	Derecha	F4	F4
			1.- Chef						
			2.- Jefe de cocina						
			3.- Responsable de cocina						
			4.- Dueño del establecimiento						
			5.- Administrador						
21	C2P108	Sexo del informante		N	Desconocido	8	Derecha	F4	F4
			1.- Hombre						
			2.- Mujer						
22	C2P109	Edad cumplidos del informante		N	Desconocido	8	Derecha	F4	F4
23	C2P110	Nivel educativo		N	Desconocido	8	Derecha	F4	F4
			1.- Sin nive						
			2.- Educación inicial						

DICCIONARIO DE VARIABLES ENCONUT 2013 - C2-100

Nro	Nombre de Campo	Descripción	Valor	Tipo	Nivel de medida	Longitud	Alineación	Formato de impresión	Formato de escritura
			3.- Primaria incompleta						
			4.- Primaria completa						
			5.- Secundaria incompleta						
			6.- Secundaria completa						
			7.- Sup. No universitaria incompleta						
			8.- Sup. No universitaria completa						
			9.- Sup. Universitaria incompleta						
			10.- Sup. Universitaria completa						
			11.- Postgrado						
24	C2P110OBS	Observaciones		AN	Nominal	50	Izquierda	A6000	A6000
25	C2OMI300A	Indicador de omision de capitulo 300		N	Desconocido	8	Derecha	F4	F4
26	C2OMI400A	Indicador de omision de capitulo 400		N	Desconocido	8	Derecha	F4	F4
27	C2OMI500A	Indicador de omision de capitulo 500		N	Desconocido	8	Derecha	F4	F4
28	ESTRATO	Estrato		AN	Nominal	10	Izquierda	A10	A10
29	CONO	CONO		N	Desconocido	8	Derecha	F4	F4
30	FACTOR	Factor		N	Desconocido	8	Derecha	F8.2	F8.2

DESCRIPCION Y METODO DE EVALUACION DE LA PREPARACION MAS CONSUMIDA

DICCIONARIO DE VARIABLES ENCONUT 2013 - C2-200

Nro	Nombre del Campo	Descripción	Valor	Tipo	Nivel de medida	Longitud	Alineación	Formato de impresión	Formato de escritura
1	NSELESTAB	N° Selección		AN	Nominal	9	Izquierda	A5	A5
2	E2NCUES	Cuestionario N°		AN	Nominal	8	Izquierda	A4	A4
3	E2CCDD	Código de departamento		AN	Nominal	9	Izquierda	A2	A2
4	E2NOMBREDD	Nombre de departamento		AN	Nominal	11	Izquierda	A250	A250
5	E2CCPP	Código de provincia		AN	Nominal	2	Izquierda	A2	A2
6	E2NOMBREPP	Nombre de provincia		AN	Nominal	13	Izquierda	A250	A250
7	E2CCDI	Código de distrito		AN	Nominal	7	Izquierda	A2	A2
8	E2NOMBREDI	Nombre de distrito		AN	Nominal	18	Izquierda	A250	A250
9	E2C111DIA	Visita del encuestador, día		AN	Nominal	2	Izquierda	A2	A2
10	E2C111MES	Visita del encuestador, mes		AN	Nominal	2	Izquierda	A2	A2
11	E2RESFIN	Resultado final de encuesta		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
12	C2P200ANRO	Menu N°		N	Nominal	11	Derecha	F11	F11
13	C2P201AENT	(A) Componentes del menu: entrada		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
14	C2P201BENT	(B) Descripción de la preparación: entrada		AN	Nominal	50	Izquierda	A100	A100
15	C2P201BENTCOD	Código de la entrada		AN	Nominal	5	Izquierda	A5	A5
16	C2P201CENT	(C) N° de raciones del menu: entrada		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
17	C2P201D	(D) Hoy no preparara: entrada		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
18	C2P201E	(E) Menu no existe		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
19	C2P201E1ENTSEG	Método de evaluación de consumo de entrada y segundo: pesada en crudo		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
20	C2P201E2ENTSEG	Método de evaluación de consumo de entrada y segundo: declaratoria		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
21	C2P201E3ENTSEG	Método de evaluación de consumo de entrada y segundo: motivo principal		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
			1.- Cocina pequeña						
			2.- Chef/cocinero no autorizó						
			3.- No tiene tiempo						

DICCIONARIO DE VARIABLES ENCONUT 2013 - C2-200

Nro	Nombre del Campo	Descripción	Valor	Tipo	Nivel de medida	Longitud	Alineación	Formato de impresión	Formato de escritura
			4.- Otro (Especifique)						
22	C2P201E3ENTSEGO	Metodo de evaluacion de consumo de entrada y segundo: otro especifique		AN	Nominal	50	Izquierda	A100	A100
23	C2P201FDIAENTSEG	Proxima fecha de preparacion de entrada y segundo: dia		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
24	C2P201FMESENTSEG	Proxima fecha de preparacion de entrada y segundo: mes		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
25	C2P201GENT	N° de raciones proxima fecha: entrada		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
26	C2P201H1ENTSEG	Metodo de evaluacion de consumo proxima fecha entrada y segundo: pesada en crudo		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
27	C2P201H2ENTSEG	Metodo de evaluacion de consumo proxima fecha entrada y segundo: declaratoria		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
28	C2P201H3ENTSEG	Metodo de evaluacion de consumo proxima fecha entrada y segundo: motivo principal		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
			1.- Cocina pequeña						
			2.- Chef/cocinero no autorizó						
			3.- No tiene tiempo						
			4.- Otro (Especifique)						
29	C2P201H3ENTSEGO	Metodo de evaluacion de consumo proxima fecha entrada y segundo: motivo principal		AN	Nominal	50	Izquierda	A100	A100
30	C2P201ASEG	(A) Componentes del menu: segundo		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
31	C2P201BSEG	(B) Descripcion de la preparacion: segundo		AN	Nominal	50	Izquierda	A100	A100
32	C2P201BSEGCOD	Codigo del segundo		AN	Nominal	13	Izquierda	A5	A5
33	C2P201CSEG	(C) N° de raciones: segundo		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
34	C2P201GSEG	N° de raciones proxima fecha: segundo		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
35	C2P201AREF	(A) Componentes del menu: refresco		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
36	C2P201BREF	(B) Descripcion de la preparacion: refresco		AN	Nominal	50	Izquierda	A100	A100
37	C2P201BREFCOD	Codigo del refresco		AN	Nominal	6	Izquierda	A6	A6
38	C2P201CREF	(C) N° de raciones: refresco		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
39	C2P201DREF	(D) Hoy no preparara: refresco		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
40	C2P201E1EREF	Metodo de evaluacion de consumo de refresco: pesada en crudo		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4

DICCIONARIO DE VARIABLES ENCONUT 2013 - C2-200

Nro	Nombre del Campo	Descripción	Valor	Tipo	Nivel de medida	Longitud	Alineación	Formato de impresión	Formato de escritura
41	C2P201E2REF	Metodo de evaluacion de consumo de refresco: declaratoria		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
42	C2P201E3REF	Metodo de evaluacion de consumo de refresco: motivo principal		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
			1.- Cocina pequeña						
			2.- Chef/cocinero no autorizó						
			3.- No tiene tiempo						
			4.- Otro (Especifique)						
43	C2P201E3REFO	Metodo de evaluacion de consumo de refresco: otro especifique		AN	Nominal	50	Izquierda	A100	A100
44	C2P201FDIAREF	Proxima fecha de preparacion de refresco: día		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
45	C2P201FMESREF	Proxima fecha de preparacion de refresco: mes		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
46	C2P201GREF	N° de raciones proxima fecha de refresco		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
47	C2P201H1REF	Metodo de evaluacion de consumo proxima fecha refresco: pesada en crudo		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
48	C2P201H2REF	Metodo de evaluacion de consumo proxima fecha refresco: declaratoria		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
49	C2P201H3REF	Metodo de evaluacion de consumo proxima fecha refresco: motivo principal		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
			1.- Cocina pequeña						
			2.- Chef/cocinero						
			3.- No tiene tiempo						
			4.- Otro (Especifique)						
50	C2P201H3REFO	Metodo de evaluacion de consumo proxima fecha refresco: otro especifique		AN	Nominal	50	Izquierda	A100	A100
51	C2P201APOS	(A) Componentes del menu: postre		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
52	C2P201BPOS	(B) Descripcion de la preparacion: postre		AN	Nominal	50	Izquierda	A100	A100
53	C2P201BPOSCOD	Codigo del postre		AN	Nominal	6	Izquierda	A6	A6
54	C2P201CPOS	(C) N° de raciones: postre		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
55	C2P201DPOS	(D) Hoy no preparara: postre		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
56	C2P201E1EPOS	Metodo de evaluacion de consumo de postre: pesada en crudo		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4

DICCIONARIO DE VARIABLES ENCONUT 2013 - C2-200

Nro	Nombre del Campo	Descripción	Valor	Tipo	Nivel de medida	Longitud	Alineación	Formato de impresión	Formato de escritura
57	C2P201E2POS	Metodo de evaluacion de consumo de postre: declaratoria		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
58	C2P201E3POS	Metodo de evaluacion de consumo de postre: motivo principal		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
			1.- Cocina pequeña						
			2.- Chef/cocinero						
			3.- No tiene tiempo						
			4.- Otro (Especifique)						
59	C2P201E3POSO	Metodo de evaluacion de consumo de postre: otro especifique		AN	Nominal	50	Izquierda	A100	A100
60	C2P201FDIAPOS	Proxima fecha de preparacion de postre: dia		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
61	C2P201FMESPOS	Proxima fecha de preparacion de postre: mes		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
62	C2P201GPOS	Nº de raciones proxima fecha: postre		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
63	C2P201H1POS	Metodo de evaluacion de consumo proxima fecha postre: pesada en crudo		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
64	C2P201H2POS	Metodo de evaluacion de consumo proxima fecha postre: declaratoria		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
65	C2P201H3POS	Metodo de evaluacion de consumo proxima fecha postre: motivo principal		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
			1.- Cocina pequeña						
			2.- Chef/cocinero						
			3.- No tiene tiempo						
			4.- Otro (Especifique)						
66	C2P201H3POSO	Metodo de evaluacion de consumo proxima fecha postre: otro especifique		AN	Nominal	50	Izquierda	A100	A100
67	C2P201ASINPOS	Componentes del menu: sin postre		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
68	C2P201ASINREF	Componentes del menu: sin refresco		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
69	C2P201ASINENT	Componentes del menu: sin entrada		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
70	C2P201OBS	Observaciones		AN	Nominal	50	Izquierda	A6000	A6000
71	ESTRATO	Estrato		AN	Nominal	10	Izquierda	A10	A10
72	CONO	CONO		AN	Nominal	8	Derecha	F4	F4
73	FACTOR	Factor		N	Escala	8	Derecha	F8.2	F8.2
74	PREENT	Entrada seleccionada		AN	Nominal	50	Izquierda	A255	A255

DICCIONARIO DE VARIABLES ENCONUT 2013 - C2-200

Nro	Nombre del Campo	Descripción	Valor	Tipo	Nivel de medida	Longitud	Alineación	Formato de impresión	Formato de escritura
75	CENT	Codigo de entrada seleccionada		AN	Nominal	6	Izquierda	A3	A3
76	PRESEG	Segundo seleccionado		AN	Nominal	50	Izquierda	A255	A255
77	CSEG	Codigo de segundo seleccionado		AN	Nominal	6	Izquierda	A4	A4
78	PREREF	Refresco seleccionado		AN	Nominal	50	Izquierda	A255	A255
79	CREF	Codigo de refresco seleccionado		AN	Nominal	6	Izquierda	A2	A2
80	PREPOS	Postre seleccionado		AN	Nominal	50	Izquierda	A255	A255
81	CPOS	Codigo de postre seleccionado		AN	Nominal	6	Izquierda	A2	A2
82	CODMENU	Menu seleccionado		AN	Nominal	13	Izquierda	A11	A11
83	DESMENU	Codigo de menu seleccionado		AN	Nominal	41	Izquierda	A400	A400

ALIMENTOS CRUDOS

DICcionario DE VARIABLES ENCONUT 2013 - C2 - 300

Nro	Nombre del Campo	Descripción	Valor	Tipo	Nivel de medida	Longitud	Alineación	Formato de impresión	Formato de escritura
1	NSELESTAB	N° Selección		AN	Nominal	10	Izquierda	A5	A5
2	E2NCUES	Cuestionario N°		AN	Nominal	4	Izquierda	A4	A4
3	E2ESTABREM	¿Es un establecimiento de reemplazo?		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
4	E2NUMESTABREM	Numero de establecimiento de reemplazo		AN	Nominal	5	Izquierda	A5	A5
5	E2CCDD	Codigo de departamento		AN	Nominal	2	Izquierda	A2	A2
6	E2NOMBREDD	Nombre de departamento		AN	Nominal	8	Izquierda	A250	A250
7	E2CCPP	Codigo de provincia		AN	Nominal	2	Izquierda	A2	A2
8	E2NOMBREPP	Nombre de provincia		AN	Nominal	14	Izquierda	A250	A250
9	E2CCDI	Codigo de distrito		AN	Nominal	13	Izquierda	A2	A2
10	E2NOMBREDI	Nombre de distrito		AN	Nominal	6	Izquierda	A250	A250
11	E2C111DIA	Visita del encuestador, dia		AN	Nominal	2	Izquierda	A2	A2
12	E2C111MES	Visita del encuestador, mes		AN	Nominal	2	Izquierda	A2	A2
13	E2RESFIN	Resultado final de encuesta		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
14	C2P301A	(A) Número de orden del ingrediente		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
15	C2P301B	(B) codigo de preparacion		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
			1.- Entrada						
			2.- Segundo						
			3.- Refresco						
			4.- Postre						
16	C2P301C	(C) Ingredientes de la preparacion		AN	Nominal	23	Izquierda	A300	A300
17	C2P301CCOD	Codigo del ingrediente / nombre de la preparacion		N	Escala	10	Derecha	F11	F11
18	C2P301D	(D) Peso bruto, en gramos		N	Escala	6	Derecha	F11	F11

DICCIONARIO DE VARIABLES ENCONUT 2013 - C2 - 300

Nro	Nombre del Campo	Descripción	Valor	Tipo	Nivel de medida	Longitud	Alineación	Formato de impresión	Formato de escritura
19	C2P301E	(E) Peso neto, en gramos		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
20	C2P301H1	Numero de raciones reales		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
21	ESTRATO	Estrato		AN	Nominal	10	Izquierda	A10	A10
22	CONO	CONO		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
23	FACTOR	Factor		N	Nominal	8	Derecha	F8.3	F8.3
24	Produc61	Código de producto alimenticio según ENAHO		N	Escala	8	Derecha	F10	F10

INFORMACION POR DECLARATORIA DEL INFORMANTE

DICCIONARIO DE VARIABLES ENCONUT 2013 - C2 -400

Nro	Nombre del campo	Descripción	Valor	Tipo	Nivel de medida	Longitud	Alineación	Formato de impresión	Formato de escritura
1	NSELESTAB	N° Selección		AN	Nominal	9	Izquierda	A5	A5
2	E2NCUES	Cuestionario n°		AN	Nominal	4	Izquierda	A4	A4
3	E2CCDD	Codigo de departamento		AN	Nominal	2	Izquierda	A2	A2
4	E2NOMBREDD	Nombre de departamento		AN	Nominal	13	Izquierda	A250	A250
5	E2CCPP	Codigo de provincia		AN	Nominal	2	Izquierda	A2	A2
6	E2NOMBREPP	Nombre de provincia		AN	Nominal	12	Izquierda	A250	A250
7	E2CCDI	Codigo de distrito		AN	Nominal	2	Izquierda	A2	A2
8	E2NOMBREDI	Nombre de distrito		AN	Nominal	18	Izquierda	A250	A250
9	E2C111DIA	Visita del encuestador, día		AN	Nominal	8	Izquierda	A2	A2
10	E2C111MES	Visita del encuestador, mes		AN	Nominal	12	Izquierda	A2	A2
11	E2RESFIN	Resultado final de encuesta		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
12	C2P401A	(A) Número de orden del ingrediente		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
13	C2P401B	(B) Codigo de preparacion		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
			1.- Entrada						
			2.- Segundo						
			3.- Refresco						
			4.- Postre						
14	C2P401C	(C) Ingredientes de la preparacion		AN	Nominal	21	Izquierda	A300	A300
15	procud61	Productos codificados según ENAHO		N	Escala	8	Derecha	F6	F6
16	C2P401CCOD	Codigo del ingrediente / nombre de la preparacion		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
17	C2P401D	(D) Peso bruto, en gramos		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
18	C2P401E	(E) Peso neto, en gramos		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
19	C2P401F	(F) Medida casera, cantidad (entero, decimal)		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
20	C2P401G	(G) Medida casera, nombre de la descripcion de la medida casera		AN	Nominal	50	Izquierda	A300	A300
21	C2P401GCOD	Medida casera, codigo de unidad		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
22	C2P401H	(H) Medida casera, codigo de medida casera		AN	Nominal	24	Izquierda	A24	A24
23	C2P401I	Numero de raciones reales		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
24	ESTRATO	Estrato		AN	Nominal	10	Izquierda	A10	A10
25	CONO	CONO		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
26	FACTOR_01	Factor		N	Nominal	8	Derecha	F8.2	F8.2

PESADA DE ALIMENTOS COCIDOS

DICCIONARIO DE VARIABLES ENCONUT 2013 - C2 -500

Nro	Nombre del campo	Descripción	Valor	Tipo	Nivel de medida	Longitud	Alineación	Formato de impresión	Formato de escritura
1	NSELESTAB	N° selección		AN	Nominal	9	Izquierda	A5	A5
2	ESTRATO	Estrato		AN	Nominal	6	Izquierda	A10	A10
3	CONO	CONO		N	Nominal	5	Derecha	F4	F4
4	FACTOR	Factor		N	Nominal	8	Derecha	F8.2	F8.2
5	E2NCUES	Cuestionario N°		AN	Nominal	8	Izquierda	A4	A4
6	ubigeo	ubicación geográfica		AN	Nominal	8	Izquierda	A6	A6
7	E2CCDD	Codigo de departamento		AN	Nominal	9	Izquierda	A2	A2
8	E2NOMBREDD	Nombre de departamento		AN	Nominal	7	Izquierda	A250	A250
9	E2CCPP	Codigo de provincia		AN	Nominal	6	Izquierda	A2	A2
10	E2NOMBREPP	Nombre de provincia		AN	Nominal	7	Izquierda	A250	A250
11	E2CCDI	Codigo de distrito		AN	Nominal	4	Izquierda	A2	A2
12	E2NOMBREDI	Nombre de distrito		AN	Nominal	5	Izquierda	A250	A250
13	E2C111DIA	Visita del encuestador, día		AN	Nominal	2	Izquierda	A2	A2
14	E2C111MES	Visita del encuestador, mes		AN	Nominal	2	Izquierda	A2	A2
15	E2RESFIN	Resultado final de encuesta		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
16	C2P501A	(A) Número de orden del ingrediente		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
17	C2P501B	(B) Codigo de preparacion		N	Nominal	8	Derecha	F4	F4
			1.- Entrada						
			2.- Segundo						
			3.- Refresco						
			4.- Postre						
18	C2P501C	(C) Ingredientes de la preparacion		AN	Nominal	31	Izquierda	A300	A300
19	C2P501CCOD	Codigo del ingrediente / nombre de la preparacion		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
20	C2P501D	(D) Peso bruto, en gramos		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
21	C2P501E	(E) Peso neto, en gramos		N	Escala	11	Derecha	F11	F11
22	nombre_compente_uniformizado	Nombre del componente UNIFORMIZADO		AN	Nominal	50	Izquierda	A100	A100
23	nombre_componente	Nombre del componente ORIGINAL		AN	Nominal	63	Izquierda	A84	A84
24	cod_componente	Código del componente		AN	Nominal	13	Izquierda	A6	A6
25	CODMENU	Código del Menú		AN	Nominal	11	Izquierda	A11	A11

DICCIONARIO DE VARIABLES ENCONUT 2013 - C2 -500

Nro	Nombre del campo	Descripción	Valor	Tipo	Nivel de medida	Longitud	Alineación	Formato de impresión	Formato de escritura
26	DESMENU	Descripción del Menú		AN	Nominal	86	Izquierda	A350	A350

MENU EQUIVALENTE CALORICO

Nro	Nombre de campo	Descripci[on	Nivel de medida	Papel	Ancho de columna	Alineaci[on	Formato de impresi[on	Formato de escritura
1	ESTRATO	Estrato Socioeconomico	Nominal	Entrada	10	Izquierda	A10	A10
2	cod_componente	Codigo del componente del men[<u>u</u> (entrada, segundo, postre, refresco)	Nominal	Entrada	13	Izquierda	A6	A6
3	nombre_componente	Nombre del componente	Nominal	Entrada	26	Izquierda	A100	A100
4	Pesosolidos_mean	Peso de ingredientes solidos - promedio	Escala	Entrada	15	Derecha	F8.2	F8.2
5	Pesoliquidos_mean	Peso de ingredientes liquidos - promedio	Escala	Entrada	14	Derecha	F8.2	F8.2
6	Peso_total_mean	Peso total - promedio	Escala	Entrada	14	Derecha	F8.2	F8.2
7	Energ[<u>u</u> ia_100gr	Energ[<u>u</u> ia cada 100 gr.	Escala	Entrada	10	Derecha	F11.2	F11.2
8	Prote[<u>u</u> inas_100gr	Prote[<u>u</u> inas cada 100 gr.	Escala	Entrada	11	Derecha	F11.2	F11.2
9	Grasa_100gr	Grasa cada 100 gr.	Escala	Entrada	11	Derecha	F11.2	F11.2
10	Carbohidratos_100gr	Carbohidratos cada 100 gr.	Escala	Entrada	11	Derecha	F11.2	F11.2
11	Fibra_diet_100gr	Fibra_diet cada 100 gr.	Escala	Entrada	11	Derecha	F11.2	F11.2
12	Zinc_100gr	Zinc cada 100 gr.	Escala	Entrada	11	Derecha	F11.2	F11.2
13	Hierro_100gr	Hierro cada 100 gr.	Escala	Entrada	11	Derecha	F11.2	F11.2
14	b_caroteno_100gr	b_caroteno cada 100 gr.	Escala	Entrada	11	Derecha	F11.2	F11.2
15	Retinol_100gr	Retinol cada 100 gr.	Escala	Entrada	11	Derecha	F11.2	F11.2
16	Vitamina_A_100gr	Vitamina_A cada 100 gr.	Escala	Entrada	11	Derecha	F11.2	F11.2
17	Vitamina_C_100gr	Vitamina_C cada 100 gr.	Escala	Entrada	11	Derecha	F11.2	F11.2
18	Sodio_100gr	Sodio cada 100 gr.	Escala	Entrada	11	Derecha	F11.2	F11.2
19	restrat	<ninguno>	Escala	Entrada	10	Derecha	F8	F8
20	Energ[<u>u</u> ia_Total	Energ[<u>u</u> ia total	Escala	Entrada	15	Derecha	F8.2	F8.2
21	Prote[<u>u</u> inas_total	Prote[<u>u</u> inas total	Escala	Entrada	17	Derecha	F8.2	F8.2
22	Grasa_total	Grasa total	Escala	Entrada	13	Derecha	F8.2	F8.2
23	Carbohidratos_total	Carbohidratos total	Escala	Entrada	21	Derecha	F8.2	F8.2
24	Fibra_diet_total	Fibra_diet total	Escala	Entrada	18	Derecha	F8.2	F8.2
25	Zinc_total	Zinc total	Escala	Entrada	12	Derecha	F8.2	F8.2
26	Hierro_total	Hierro total	Escala	Entrada	14	Derecha	F8.2	F8.2
27	b_caroteno_total	b_caroteno total	Escala	Entrada	18	Derecha	F8.2	F8.2
28	Retinol_total	Retinol total	Escala	Entrada	15	Derecha	F8.2	F8.2
29	Vitamina_A_total	Vitamina_A total	Escala	Entrada	18	Derecha	F8.2	F8.2
30	Vitamina_C_total	Vitamina_C total	Escala	Entrada	18	Derecha	F8.2	F8.2
31	Sodio_total	Sodio total	Escala	Entrada	13	Derecha	F8.2	F8.2