Instituto Nacional de Estadística
ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA



OPERATIVO DE CONSUMO DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR

OCAFH 2016

Documento Metodológico y Tabla Específica de Composición de Alimentos Fuera del Hogar

OPERATIVO CONSUMO DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR 2016



OPERATIVO
CONSUMO DE
ALIMENTOS
FUERA DEL HOGAR
2016

OCAFH 2016

Documento Metodológico y Tabla Específica de Composición de Alimentos Fuera del Hogar

©INE, 2019

Instituto Nacional de Estadística

Avenida Carrasco Nº 1391, zona Miraflores
Tel.: (591-2) 2222333 • Fax (591-2) 2222885

www.ine.gob.bo
@INE_Bolivia
ineboliviaoficial
ineboliviaoficial
ineboliviaoficial

Depósito Legal: 4-4-193-19 P.O.

La Paz, Bolivia

Índice

1. Documento metodológico 7

1.1. Introducción 9

1.2. Objetivos 9
1.2.1. Objetivo general 9
1.2.2. Objetivos específicos 9

1.3. Marco conceptual 9
1.3.1. Alimentación fuera del hogar 9
1.3.2. Alimentación y nutrición 10
1.3.3. Análisis de alimentos en laboratorio 10
1.3.4. Tiempos de comida 10
1.3.5. Recordatorio de alimentos 11
1.3.6. Peso de los alimentos 11

1.4. Diseño estadístico 11
1.4.1. Tipo de operación estadística 11
1.4.2. Universo 11
1.4.3. Población objetivo 11
1.4.4. Período de referencia 11
1.4.5. Período de recolección 11
1.4.6. Instrumentos de recolección de información 12
1.4.7. Cobertura temática 14
1.4.8. Diseño muestral 15

1.5. Producción estadística 2016 16
1.5.1. Levantamiento de la información 16
1.5.2. Operativo de campo 16
1.5.3. Codificación 18
1.5.4. Procesamiento de datos 19
1.5.5. Consistencia y validación de datos 20
1.5.6. Métodos y mecanismos de control de calidad 20
1.5.7. Consistencia y validación 22

2. Tabla Específica de Composición de Alimentos Fuera del Hogar 27

2.1. Construcción de la Tabla Específica 29

Bibliografía 55

Anexos - Contenido de las preparaciones frecuentes consumidas fuera del hogar por tiempos de comida 57

Anexo 1 - Manual del Supervisor y Técnico Encuestador 65
Anexo 2 - Manual Guía de Pesos y Medidas 2016 105
Anexo 3 - Formularios OCAFH 143

Presentación

El Instituto Nacional de Estadística (INE) pone a disposición de usuarios técnicos en la temática de alimentación y nutrición el *Documento Metodológico y* la *Tabla Específica de Composición de Alimentos Consumidos Fuera del Hogar*. Esta publicación constituye el resultado del ***Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar (OCAFH) 2016***, siendo la primera experiencia en el país que determina la composición y el aporte nutricional de los alimentos elaborados y consumidos fuera del hogar.

El INE agradece a los encargados de los lugares de expendio de comida que fueron seleccionados para la realización de esta investigación, quienes brindaron información veraz y oportuna. Asimismo, expresa su reconocimiento a las instituciones que conformaron el Comité Interinstitucional: dependencias del Ministerio de Salud, Unidad de Nutrición, Instituto Nacional de Laboratorio de Salud (INLASA), Unidad de Vigilancia de Consumo de Inocuidad de Alimentos (UVCIA), así como al Comité Técnico del Consejo Nacional de Alimentación y Nutrición (CT-CONAN) y la Unidad de Posgrado de la Carrera de Nutrición y Dietética de la Facultad de Medicina de la UMSA, instancias con las que se establecieron criterios técnicos.

Los datos generados en esta investigación serán de gran utilidad para orientar disposiciones normativas, políticas, programas y proyectos que permitan mejorar cualitativamente el consumo de alimentos y prevenir problemas de malnutrición en Bolivia.

Santiago Farjat Bascón
Director General Ejecutivo
Instituto Nacional de Estadística



OPERATIVO
CONSUMO DE
ALIMENTOS
FUERA DEL HOGAR
2016

1 Documento Metodológico

1.1. Introducción

Los cambios alimentarios en la sociedad, devenidos de la incorporación de las mujeres en el mercado laboral y el crecimiento de las ciudades, han puesto en evidencia una tendencia creciente a la alimentación fuera del hogar, con prácticas de consumo asociadas a la modernidad y comportamientos que alejan a la alimentación tradicional familiar y la vinculan con mayor frecuencia a la comida denominada "rápida".

En ese escenario, constituye una política de gobierno el Pilar 8 del Plan de Desarrollo Económico y Social 2016 - 2020, referido a soberanía alimentaria, que busca alcanzar la seguridad alimentaria con soberanía y plantea el desafío de eliminar el hambre, la desnutrición y el sobrepeso, promoviendo que todas las personas tengan acceso a dietas más saludables.

En este marco, el Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar (OCAFH 2016), que incluye el *Documento Metodológico y la Tabla Específica de Composición de Alimentos Fuera del Hogar,* se ponen a disposición del público en general, investigadores, universidades e instituciones especializadas en la temática de la alimentación y nutrición, con información sobre las preparaciones de consumo frecuente que se encuentra estrechamente relacionado con los hábitos alimenticios.

La Tabla Específica de Composición de Alimentos Consumidos Fuera del Hogar contiene: los valores del contenido de energía, macro y micronutrientes, además de un perfil de ácidos grasos de las preparaciones, que proporciona un particular relieve a la información del OCAFH 2016.

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo general

Proporcionar información sobre los hábitos de consumo de alimentos (preparados) de mayor frecuencia fuera del hogar, relacionados con la composición y aporte nutricional y la incidencia en el presupuesto (costo) de la Canasta Básica de Alimentos, para orientar políticas, programas y proyectos conducentes a mejorar cualitativamente el consumo de alimentos y prevenir problemas de malnutrición.

1.2.2. Objetivos específicos

- Determinar la composición y el aporte nutricional de las preparaciones consumidas fuera del hogar.
- Determinar las características cualitativas y cuantitativas de la alimentación preparada y consumida fuera del hogar de mayor frecuencia, de acuerdo con los tiempos de comida, lugar y el porcentaje del costo de la incidencia en la Canasta Básica.
- Elaborar una tabla de composición nutricional de las preparaciones de consumo frecuente fuera del hogar, con información teórica, analítica y datos de laboratorio de las preparaciones.

1.3. Marco conceptual

Los aspectos conceptuales más usuales son los siguientes:

1.3.1. Alimentación fuera del hogar

La alimentación fuera del hogar engloba a todo aquel consumo de alimentos y/o bebidas preparados, listos para ser consumidos con independencia del lugar en que se realicen.

Los establecimientos de comida preparada, como cualquier elaboración culinaria, resultado de las preparaciones en crudo o del cocinado de una o varias preparaciones con o sin adición de sustancias autorizadas o condimentadas, pueden dividirse en dos grupos:

a) Establecimientos colectivos de comida preparada; entre estos se encuentran los mercados, restaurantes y pensiones familiares, que son instalaciones permanentes o temporales, donde se manipulan, preparan y sirven comida a los comensales.

b) Lugares o establecimientos de comida preparada; entre los que se encuentran los snacks, puestos en la calle y lugares de consumo rápido; en su generalidad son lugares de expendio rápido o inmediato.

1.3.2. Alimentación y nutrición

Alimento: Sustancia o producto de carácter natural o artificial apta para el consumo humano. Es cualquier sustancia que aporta materia y energía necesarias para realizar nuestras funciones vitales.

Nutrientes: Son componentes químicos de los alimentos que se pueden utilizar una vez que se han ingerido y absorbido. Comprenden los factores dietéticos de carácter orgánico e inorgánico contenidos en los alimentos y que tienen una función específica en el organismo.

Existen dos clases de nutrientes: Macronutrientes y Micronutrientes.

Macronutrientes: Son aquellos que el cuerpo necesita en mayores cantidades: carbohidratos, proteínas y grasas.

- *Carbohidratos*: Proporcionan al organismo energía, indispensable para el funcionamiento y desarrollo de las actividades diarias, como por ejemplo: caminar, trabajar y estudiar. Los alimentos fuentes de carbohidratos son: granos de cereales, productos de cereales, tubérculos y azúcar, etcétera.

- *Proteínas*: Su función principal es la formación y reparación de todos los tejidos en el organismo, por ejemplo: músculos, cabello, piel y uñas, entre otros. Además, son necesarios para el crecimiento adecuado.

Las proteínas pueden ser de origen:

- Animal: todo tipo de carnes, huevos, lácteos y derivados, etcétera.
- Vegetal: frijoles, soya, etc., así como las mezclas de leguminosas con cereales; ejemplo: lenteja con arroz y otras similares.

- *Grasas*: Fuente concentrada de energía. Son constituyentes de la pared celular, ayudan a la formación de hormonas y membranas, útiles para la absorción de las vitaminas liposolubles.

Las grasas pueden ser de origen:

- Animal: grasas de carnes, queso, yema de huevo, etc.
- Vegetal: aceites, margarina, etcétera.

Micronutrientes: Son elementos como las vitaminas y minerales que el organismo necesita en menores cantidades.

- *Vitaminas*: Ayudan a regular las diferentes funciones del organismo. El cuerpo humano solo las necesita en pequeñas cantidades, pero si no se consumen, afectan a la salud del individuo. Las vitaminas se encuentran en pequeñas cantidades en casi todos los alimentos, principalmente en frutas, verduras y productos de origen animal.

- *Minerales*: Al igual que las vitaminas, los minerales se necesitan en pequeñas cantidades. Estos forman parte de los tejidos y participan en funciones específicas del organismo; se encuentran en las frutas y verduras, especialmente en los alimentos de origen animal.

1.3.3. Análisis de alimentos en laboratorio

Análisis de alimentos en laboratorio: El análisis de laboratorio examina la composición nutricional de los alimentos que es un aspecto relevante, proporciona información sobre las calorías aportadas por los macronutrientes (proteínas, grasas y carbohidratos), micronutrientes (minerales y vitaminas) y perfil de ácidos grasos de algunos alimentos.

El perfil de ácidos grasos: Determina el estado de las grasas, componentes de los alimentos; estos son: ácidos grasos saturados e insaturados, ácidos grasos de cadena larga, mediana y corta, como: mirística, palmítico, esteárico, caprico_c_10, metyl_c16, elaidico metyl_c18, oleico_c18 metyl_c14, linoelaidico_c18, linoleico c18_n6, linolenico y linoleico_c18_trans.

La declaración de composición nutricional es una herramienta que muestra la calidad nutricional de la alimentación; es útil para mejorar la dieta de la población en general.

1.3.4. Tiempos de comida

Son los momentos específicos del día en los que existe incorporación de nutrientes contenidas en los alimentos al organismo. Se considerarán diferentes tiempos específicos:

- *Desayuno*: Primer tiempo de comida, constituye la primera comida principal del día.

- *Merienda de la mañana*: Intermedio entre el desayuno y el almuerzo (media mañana). En algunos lugares del país, la merienda entre comidas se denomina "sajra hora" o refrigerio.

- *Almuerzo*: Tercer tiempo de comida, constituye la segunda comida principal del día.

- *Merienda de la tarde*: Intermedio entre el almuerzo y la cena.

- *Cena:* Último tiempo de comida del día.

1.3.5. Recordatorio de alimentos

Es un método retrospectivo que consiste en la recopilación de información de los alimentos consumidos ya sea por un día o dos del pasado inmediato. Es importante que este registro sea representativo de la ingesta habitual. Reúne información de las cantidades de alimentos y bebidas de las preparaciones, marcas comerciales, horarios y lugar de ingesta, útil en estudios de tipo descriptivos, método utilizado ampliamente entre los profesionales del área de la nutrición.

1.3.6. Peso de los alimentos

• *Pesada de alimentos*: Es el método más preciso en la estimación de la ingesta alimentaria.

La ingesta se cuantifica por pesada, es decir, antes de la comida se pesan los alimentos y bebidas que se van a ingerir y al finalizar se pesan las sobras, lo que permite conocer realmente la cantidad ingerida durante la comida. A veces, también se pesan los alimentos antes y después de la cocción, para poder conocer exactamente la variación de peso.

• *Peso Bruto de los alimentos*: Es el peso total del alimento tal y como se suele comprar (estado natural), incluye tanto la parte comestible, como la no comestible (cáscaras, tallos, vainas, huesos, pepas, espinas, tierra).

• *Peso Neto de los alimentos*: Es el peso de la parte comestible del alimento sin considerar pepas, cáscaras, huesos, espinas, tallos, etc.

• *Medidas no convencionales*: Se obtienen con base en el tamaño de los utensilios usados, los que se emplean para medir cantidades diversas de alimentos o preparaciones: cucharas, tazas, platos, etc. También son utilizadas para identificar tamaños o cantidades individuales de alimentos, como amarros, puñado, grande, pequeño, pizca u otros.

• *Densidad*: Son las diferentes concentraciones de las preparaciones servidas (ralas o espesas); la concentración puede variar según el modo de servir, donde la parte más concentrada se denomina espesa y la parte más diluida, rala. Para determinar la misma es necesario indagar por cada uno de los ingredientes servidos.

• *Ingredientes de la preparación*: Son alimentos que al ser combinados darán origen a una preparación; ejemplo: pollo al horno, ingredientes: pollo, papa, postre, lechuga, tomate, camote y otros.

1.4. Diseño estadístico

1.4.1. Tipo de operación estadística

El operativo de la encuesta es no probabilística y por conveniencia alícuota basada en información suministrada por la Encuesta de Presupuestos Familiares (EPF 2015-2016).

1.4.2. Universo

Conformada por el conjunto de preparaciones de consumo frecuente en los diferentes lugares de expendio de alimentos (pensiones familiares, restaurantes, mercados, puestos de venta en la calle, snack y broasterías) ubicados en las nueve ciudades capitales y El Alto, donde los miembros del hogar tienen acceso a los alimentos preparados.

1.4.3. Población objetivo

De acuerdo con los objetivos de la presente investigación, la unidad de observación está constituida por las preparaciones (comidas preparadas) de consumo frecuente.

Las unidades de análisis para la generación de información son los valores nutricionales por preparación.

1.4.4. Período de referencia

El día de expendio de los alimentos preparados.

1.4.5. Período de recolección

El período de recolección de la información para el OCAFH 2016 de acuerdo con el cronograma fue realizado del 27 de octubre al 9 de diciembre de 2016. Se llevó a cabo mediante el método de pesada directa de alimentos preparados, observándose la forma de preparación, medidas caseras, cantidad en gramos de los alimentos y entrevistas a personas encargadas de la elaboración del menú. El operativo se realizó en un momento determinado del día, abarcando de lunes a viernes de cada semana a lo largo de 45 días calendario a nivel nacional, según plan de recorridos por departamento, área urbana. A continuación se muestra un ejemplo del mismo:

PLAN DE RECORRIDO UPM — DEPARTAMENTO: COCHABAMBA CRONOGRAMA OPERATIVO NACIONAL - CONSUMO DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR - GESTIÓN 2016
RESPONSABLE DEPARTAMENTAL - INE — Lic. FREDY AVIZA AVIZA
RESPONSABLE DEPARTAMENTAL - PROFESIONAL NUTRICIONISTA TEMÁTICO - OCAFH — YVENCA MAYDANA

										LUGAR DE EXPENDIO DESAYUNO									
N°	MUNICIPIO	SUPERVISOR DE CAMPO	APOYO LABORATORIO	TRANSCRIPCIÓN	PERÍODO	N° DE BRIGADA	NOMBRE DEL ENCUESTADOR	CÓDIGO DEL ENCUESTADOR	DÍA	LUGAR	HORARIO	TIEMPO DE COMIDA	MUESTRAS DE TIEMPOS DE COMIDA	MUESTRA DE LABORATORIO	MERCADO	RESTAURANTE	PUESTOS FIJOS	CAFETERÍA DE LA CALLE	PENSIÓN FAMILIAR
1	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 84"	0	JIMENA SALAZAR	1	1	JACQUELINE MOLLON CARMEN HUANIQUINA	"E33 E34"		Av Perú entre calle Hernando del Soto y calle Nueva Castilla	06:300:00 a.m.	D	Tojorí	0	1	0	0	0	0
2	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 85"	0	ANA ZUARES	1	2	ESTEFANIA MIRANDA BIRGINIA AYZA	"E35 E36"		Av. América entre Av. Libertador Simón Bolívar y Adela Zamudio	06:300:00 a.m.	D	Tojorí	0	0	0	0	0	0
3	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 86"	0	JIMENA SALAZAR	1	3	LUIS AMURRIO MARITZA ANGULO	"E37 E38"		Calle Peters P. Rubens	06:300:00 a.m.	D	Api con pan	0	1	0	0	0	0
4	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 87"	0	ANA ZUARES	1	4	GERTRUDIS ESTRADA PABLO MUELA	"E39 E40"		Calle Peters P. Rubens	06:300:00 a.m.	D	Api con pan	0	0	0	0	0	0
5	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 88"	0	JIMENA SALAZAR	1	1	JACQUELINE MOLLON CARMEN HUANIQUINA	"E 33 E34"		Mercado San Antonio	06:300:00 a.m.	D	Café c/ pan	0	1	0	0	0	0
6	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 89"	0	ANA ZUARES	1	2	ESTEFANIA MIRANDA BIRGINIA AYZA	"E35 E36"		Av. Oquendo y calle Jordán	06:300:00 a.m.	D	Café c/ pan	0	0	0	0	1	0
7	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 90"	0	JIMENA SALAZAR	1	3	LUIS AMURRIO MARITZA ANGULO	"E37 E38"		Av. Perú entre calle Hernando del Soto y calle Nueva Castilla	06:300:00 a.m.	D	Café c/ pan	0	1	0	0	0	0
8	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 91"	0	ANA ZUARES	1	4	GERTRUDIS ESTRADA PABLO MUELA	"E39 E40"		Av. Aroma y Av. Ayacucho	06:300:00 a.m.	D	Api con pan	0	0	0	1	0	0
TRABAJO DE GABINETE																			
9	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 91"	0	JIMENA SALAZAR	2	1	JACQUELINE MOLLON CARMEN HUANIQUINA	"E 33 E34"		Sucre entre Av. Oquendo y Aurelio Melean	06:300:00 a.m.	D	Jugo de quinua con manzana	0	0	0	1	0	0
10	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 92"	0	ANA ZUARES	2	2	ESTEFANIA MIRANDA BIRGINIA AYZA	"E35 E36"		Av Barrientos entre Punata y Francisco Velarde	06:300:00 a.m.	D	Jugo de quinua con manzana	0	1	0	0	0	0
11	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 93"	0	JIMENA SALAZAR	2	3	LUIS AMURRIO MARITZA ANGULO	"E37 E38"		Av. San Martín	06:300:00 a.m.	D	Te c/pan	0	1	0	0	0	0
12	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 94"	0	ANA ZUARES	2	4	GERTRUDIS ESTRADA PABLO MUELA	"E39 E40"		Av. América entre Av. Pando y calle Potosí	06:300:00 a.m.	D	Te c/pan	0	0	0	0	1	0
13	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 95"	0	JIMENA SALAZAR	2	1	JACQUELINE MOLLON CARMEN HUANIQUINA	"E 33 E34"		Calle Jordan entre 25 de mayo y San Martin	06:300:00 a.m.	D	Café c/ pan	0	1	0	0	0	
14	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 96"	0	ANA ZUARES	2	2	ESTEFANIA MIRANDA BIRGINIA AYZA	"E35 E36"		Av Barrientos entre Punata y Francisco Velarde	06:300:00 a.m.	D	Te c/pan	0	1	0	0	0	0
15	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 97"	0	JIMENA SALAZAR	2	3	LUIS AMURRIO MARITZA ANGULO	"E37 E38"		Mercado San Antonio	06:300:00 a.m.	D	Jugo de quinua con manzana	0	1	0	0	0	0
16	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 98"	0	ANA ZUARES	2	4	GERTRUDIS ESTRADA PABLO MUELA	"E39 E40"		Av Barrientos entre Punata y Esteban Arce	06:300:00 a.m.	D	Jugo de quinua con manzana	0	0	0	1	0	0
17	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 99"	0	JIMENA SALAZAR	2	1	JACQUELINE MOLLON CARMEN HUANIQUINA	"E 33 E34"		Av Hernando Siles	06:300:00 a.m.	D	Te c/pan	0	0	0	0	1	0
18	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 100"	0	ANA ZUARES	2	2	ESTEFANIA MIRANDA BIRGINIA AYZA	"E35 E36"		Av. San Martín	06:300:00 a.m.	D	Tojori	0	1	0	0	0	0
20	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 101"	0	JIMENA SALAZAR	2	3	LUIS AMURRIO MARITZA ANGULO	"E37 E38"		Calle Peters P Rubens	06:300:00 a.m.	D	Tojori	0	1	0	0	0	0
21	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 102"	0	ANA ZUARES	2	4	GERTRUDIS ESTRADA PABLO MUELA	"E39 E40"		Av San Martín entre calle Punata y Av. Pulacayo	06:300:00 a.m.	D	Api con pan	0	1	0	0	0	0
TRABAJO DE GABINETE																			

Donde:

D = Desayuno
MM = Merienda de la Mañana
A = Almuerzo
C/CR= Cena o Comida Rápida

Formulario Nº 1	Desayuno
Formulario Nº 2	Merienda
Formulario Nº 3	Almuerzo
Formulario Nº 4	Cena
Formulario Nº 5	Bebidas

Se utilizaron instrumentos elaborados para el efecto y necesarios para el trabajo de un equipo conformado por técnicos temáticos, nutricionistas responsables del operativo, encuestadores de comida preparada y supervisores departamentales.

Todo el personal fue capacitado de manera adecuada en los procedimientos, lineamientos y criterios establecidos sobre la base del marco de conceptos del estudio.

1.4.6. Instrumentos de recolección de información

1.4.6.1. Formulario de recolección de la información

Es el instrumento principal de la investigación, registro para la medición de la composición nutricional de las preparaciones consumidas o adquiridas fuera del hogar, así como los lugares de expendio y las cantidades de alimentos que componen las preparaciones. Se cuenta con cuatro formularios (desayuno, merienda, almuerzo y cena) y un formulario de hábitos de consumo de bebidas, de acuerdo con el siguiente detalle:

Tipo Funcional: Los formularios presentan preguntas abiertas y pre-codificadas. Específicamente, las características de las preguntas del formulario son las siguientes:

- *Preguntas cerradas*: Son las que tienen respuestas predeterminadas; en ellas se debe anotar solo el código asignado a la categoría correspondiente.

- *Preguntas abiertas*: Son las que no presentan ninguna categoría preestablecida.

Adicionalmente, el formulario presenta la siguiente información: instrucciones en texto (recuadros) que guían la entrevista a través de las diferentes preguntas y secciones de la boleta.

El tipo de formulario son las preparaciones fuera del hogar y su diseño es dirigido.

Los formularios tienen los siguientes objetivos:

- Evitar las omisiones.

- Proporcionar información adecuada para la estimación del valor nutricional de las preparaciones consumidas fuera del hogar.
- Detallar los pesos e ingredientes de las preparaciones en crudo como en cocido.

El formulario del OCAFH 2016 captura la información de la composición nutricional de alimentos preparados fuera del hogar, específicamente sobre los siguientes temas:

- Tiempo de comida
- Nombre de la preparación
- Desagregación de los ingredientes de la preparación en detalle.
- Cantidad de cada alimento
- Medidas no convencionales
- Medidas convencionales
- Toma de peso de la preparación en crudo y cocido de la ración servida para estandarización.
- Número de raciones.
- Costo total de la ración servida.
- Hábito de consumo de bebidas entre comidas.

1.4.6.2. Carátula

La carátula presenta 1, 2, 3, 4 **puntos** y 5 en el caso del formulario del almuerzo, se identificó la ubicación geográfica, datos del lugar de expendio, los establecimientos a los que pertenece, datos del informante y su cargo, de qué consta el menú con relación al postre y la entrada, registro de la preparación de entrada y el postre un día antes, durante y después al operativo (***este punto es solo para el almuerzo***), incidencia de campo y datos de la persona de la recolección de la información.

1.4.6.3. Recordatorio de las preparaciones por tiempo de comida (*Punto 6*)

Se registran alimentos utilizados en la preparación desagregados alimento por alimento, este punto 6 tiene dos partes:

Parte 1

Esta presenta seis incisos para realizar pesada directa en crudo y determinar el peso bruto de los alimentos de la preparación como: la descripción del alimento, cantidad, unidad de medida no convencional, unidad de medida internacional, peso bruto en gramos y la pesada directa.

Parte 2

Muestra seis incisos para realizar pesada directa de una porción servida en cocido, tales como: descripción del alimento, cantidad, unidad de medida no convencional, pesada directa, número de raciones servidas por porción y cantidad restante en el menaje de cocina.

El almuerzo y la cena están divididos con la finalidad de una mejor captura de la información, se registra las preparaciones que se encuentran mezcladas y no se pueden desagregar alimento por alimento, como por ejemplo: las salsas o ahogados, milanesa y otras.

De la misma forma, captura las preparaciones servidas para estandarización y poder determinar así el peso promedio de las preparaciones servidas.

Y al concluir el llenado del formulario se registra el costo total de la preparación.

OPERATIVO CONSUMO DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR 2016

FORMULARIO Nº 3
MEDICIÓN DE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES CONSUMIDAS O ADQUIRIDAS FUERA DEL HOGAR

Nº FORMULARIO

Cod. 03 ALMUERZO

IMPORTANTE: LA INFORMACIÓN SOLICITADA ES ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL Y SU

INSTANCIA DE SELECCIÓN			FECHA DE ENTREVISTA			TIEMPO DE APERTURA DEL LUGAR DE		MUESTRA DE LABORATORIO
Código 1: Seleccionada	Código 2: De reemplazo	Código 3: De complemento	Día	Mes	Año	1. Menor a 6 meses	2. Mayor a 6 meses	Código
◯	◯	◯				◯	◯	

1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

UBICACIÓN GEOGRÁFICA			DATOS DEL LUGAR DE EXPENDIO		MARCAR (√) LUGAR DE EXPENDIO DE PREPARACIONES	
					Lugar	Código
1	Departamento (Cod.)		Zona/Barrio/Localidad		(Cód. 01) Pensión familiar	◯
2	Municipio		Calle/Avenida/Km		(Cód. 02) Mercado	◯
3	Distrito		Nombre del lugar de expendio		(Cód. 03) Restaurante	◯
			Nombre/Apellido del dueño del lugar		(Cód. 04) Puesto Fijo en Calle	◯
			Teléfono/celular		(Cód. 05) Lugar de Consumo Rápido	◯

2. DATOS DEL INFORMANTE

MARCAR (√) EL CARGO DEL INFORMANTE				NOMBRES Y APELLIDOS DEL INFORMANTE	
Cód. 01	Administrador	◯		Nombres y Apellidos	
Cód. 02	Jefe de cocina	◯			
Cód. 03	Auxiliar de cocina	◯		Teléfono/celular	
Cód. 04	Otro	◯	Especifique:		

3. MARCAR Y REGISTRAR EL TIPO ENTRADA Y POSTRE DE CONSUMO FRECUENTE (REGISTRAR LA ENTRADA Y POSTRE DEL DÍA ANTERIOR, DÍA DEL OPERATIVO Y DEL DÍA SIGUIENTE)

EL MENÚ DEL LUGAR CONSTA DE:			DÍA →	DÍA ANTERIOR AL OPERATIVO		DÍA DEL OPERATIVO		DÍA SIGUIENTE OPERATIVO	
			Nº	ENTRADA	POSTRE	ENTRADA	POSTRE	ENTRADA	POSTRE
1	Entrada, Sopa, Segundo y Postre	◯	1						
2	Sopa, Segundo y Postre	◯							
3	Sopa y Segundo	◯	2						

4. VISITA DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN - INCIDENCIA DE CAMPO (* EN CASO DE RECHAZO A LA ENTREVISTA, REGISTRAR EN LA INCIDENCIA DE CAMPO Y LLENAR SOLO EL PUNTO 1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA)

VISITA	FECHA		REGISTRE EL CÓDIGO DEL INFORMANTE	REGISTRE EL CÓDIGO DE INCIDENCIA DE CAMPO	REFERENCIA PARA LA INCIDENCIA DE CAMPO
	DÍA	MES			
PRIMERA					1. ENTREVISTA COMPLETA
SEGUNDA					2. ENTREVISTA INCOMPLETA
TERCERA					3. RECHAZO A LA ENTREVISTA (*)
ÚLTIMA					4. SE TOMÓ OTRO LUGAR PARA COMPLETAR **SOPA**
					5. SE TOMÓ OTRO LUGAR PARA COMPLETAR **SEGUNDO**

5. DATOS DEL PERSONAL DE OPERATIVO DE CAMPO:

PERSONAL DE CAMPO NOMBRES Y APELLIDOS		PERSONAL	Nº CÓDIGO	FIRMA
ENCUESTADOR/A		E		
SUPERVISOR/A DE BRIGADA		S		

1.4.6.4. Balanzas digitales

La balanza digital es un instrumento que sirve para medir la masa, utilizada principalmente para tasar pequeñas cantidades donde los valores de precisión de lectura son de 0,1 mg, capacidad 5 kg (ZI SHENG MOD XFO-1). En el Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar se utilizaron balanzas digitales con el fin de determinar las cantidades de alimentos utilizados en las preparaciones de los lugares de expendio.



1.4.6.5. Manual del Encuestador

Es un instrumento en el que se encuentran definiciones y conceptos teóricos que se utilizan en la encuesta, incluye las instrucciones para la correcta aplicación del formulario; asimismo, presenta los procedimientos que se deben seguir durante el operativo de recolección de la información y sirve como guía para los participantes durante el curso de capacitación y posteriormente, se constituye en el principal instrumento de consulta durante el trabajo de campo del Encuestador.

1.4.6.6. Manual del Supervisor

Destinado a supervisores departamentales responsables de las brigadas, cumple la función de instrumento de capacitación y seguimiento para el trabajo de supervisión, tanto en campo como en gabinete, ya que brinda los elementos teóricos y procedimientos que los supervisores deben conocer y aplicar durante el desarrollo de su trabajo.

1.4.7. Cobertura temática

El formulario tiene los siguientes componentes temáticos:

1.4.7.1. Características de los lugares de expendio de alimentos preparados

Las características dependen del tiempo de apertura del lugar de expendio, en caso de ser mayor a seis meses se prosiguió para obtener la información y de ser menor a éste se reemplazó por otro establecimiento, debido a que la información contenida en esta sección permite determinar cuantitativamente la cantidad habitual de raciones servidas en el lugar, así como la cantidad de alimentos adquiridos; de esta manera, la información evitará tener sesgos.

1. 4.7.2. Informante

El informante será la persona responsable de las decisiones del menú, quien decide qué preparaciones se realizan diariamente, en el lugar de expendio pudiendo ser:

- Dueño(a) del negocio
- Administrador(a)
- Jefe(a) de la cocina o ayudante de cocina
- Empleado(a) responsable de las decisiones de las preparaciones diarias, etc.
- Otro

1.4.7.3. Diseño muestral

El OCAFH se llevó a cabo en las nueve ciudades capitales determinadas a partir de la Encuesta de Presupuestos Familiares (EPF) 2015-2016, según el nivel de gastos realizados por los hogares.

1.4.7.4. Objetivos del diseño de la muestra

El objetivo principal del diseño de la muestra para el OCAFH 2016 está enmarcado en los objetivos del operativo, es decir, la de suministrar información sobre el valor nutricional de las preparaciones consumidas fuera del hogar, a partir de la recopilación de información de la población boliviana.

Los objetivos específicos del diseño muestral son:

- Generar y proporcionar estimaciones confiables para la elaboración de tablas de alimentos preparados y que permitan determinar las cantidades de calorías por tiempo de comida para proporcionar información adecuada para la canasta básica nacional.

- Determinar el tamaño de la muestra por departamento (Chuquisaca, La Paz, Cochabamba, Oruro, Potosí, Tarija, Santa Cruz, Beni y Pando de manera conjunta), para efectuar estimaciones de interés.

1.4.7.5. Universo

La investigación está dirigida al conjunto de preparaciones de consumo frecuente en los diferentes lugares de expendio de alimentos (Pensiones familiares, restaurantes, mercados, puestos de venta en la calle, snack y broasterías) ubicados en las 9 ciudades capitales, a los cuales los miembros del hogar tienen acceso.

1.4.7.6. Población objetivo

De acuerdo con los objetivos de la presente investigación, la unidad de observación es la preparación (comida preparada) de consumo frecuente.

Las unidades de análisis para la generación de información son los valores nutricionales por preparación.

1.4.8. Diseño muestral

El diseño muestral es no probabilístico por cuotas, a conveniencia, con las siguientes características:

a) *No probabilístico*, suponen un procedimiento de selección orientado por las características de la investigación, más que por un criterio estadístico de generalización.

b) *Por conveniencia alícuota*, formadas por los casos disponibles a los cuales se tiene acceso, preparaciones de consumo frecuentes, información de la EPF 2015-2016.

1.4.8.1. Unidades de observación y análisis

Conforme a los objetivos de la presente investigación, la unidad de observación es la preparación (comidas preparadas) de consumo frecuente de los diferentes tiempos de comida.

Las unidades de análisis para la generación de información son los valores nutricionales por preparación.

1.4.8.2. Cobertura

Se garantiza generar información para estimar los valores nutricionales de los alimentos preparados fuera del hogar a nivel de ciudades capitales.

1.4.8.3. Tamaño de la muestra

El número de muestra para el recojo de la información estuvo definida en 995 preparaciones y 286 muestras para laboratorio de los diferentes tiempos de comida (desayuno, merienda de la mañana, almuerzo y cena), como se detalla en el cuadro:

DISTRIBUCIÓN DE LA MUESTRA POR TIEMPOS DE COMIDA, SEGÚN CIUDADES CAPITALES Y SUB MUESTRA PARA LABORATORIO

CIUDAD CAPITAL	DESAYUNO	MERIENDA	ALMUERZO	CENA	MUESTRA OBTENIDA EN CAMPO	SUB MUESTRA LABORATORIO
TOTAL	**172**	**217**	**450**	**156**	**995**	**286**
La Paz -El Alto	39	30	97	37	203	104
Santa Cruz de la Sierra	34	36	98	51	219	88
Cochabamba	28	25	49	28	130	58
Trinidad	13	27	47	4	91	4
Chuquisaca	8	24	40	12	84	6
Tarija	15	25	40	4	84	6
Potosí	7	12	21	4	44	*0
Cobija	12	20	20	0	52	10
Oruro	16	18	38	16	88	10

Fuente: Instituto Nacional de Estadistica -EPF 2015-2016

Nota: no se cuenta con la muestra de laboratorio del departamento de Potosí debido a la dificultad en su traslado por vía terrestre (pérdida de nutrientes y/o descomposición de la preparación). Se tomó la muestra de la preparación del departamento de Chuquisaca.

1.5. Producción Estadística 2016

1.5.1. Levantamiento de la información

El levantamiento de la información para el OCAFH 2016, utilizó el método de "Pesada directa de alimentos y entrevista directa", aplicado por el personal capacitado que visitó los lugares de expendio de alimentos preparados durante el período de recolección de información, realizada por primera vez en el país.

A continuación se presenta la estructura básica de subprocesos:

ACTIVIDADES DE SUBPROCESO 1: Organización de las Brigadas de Campo

ENTRADA	ACTIVIDADES	RESULTADOS
Personal de campo capacitado y seleccionado	Conformación de las brigadas de campo urbanas.	Brigadas de campo organizadas

ACTIVIDADES DE SUBPROCESO 2: Asignación de recursos (viáticos, transporte, etc.), materiales (formularios, credenciales, cartas de presentación) y equipos de campo (chalecos, gorras, balanzas digitales)

ENTRADA	ACTIVIDADES	RESULTADOS
La unidad de administración encargada de recibir recursos económicos y la unidad de logística, proveen de materiales y equipos de campo.	Asignación de recursos económicos, materiales y equipos al personal de campo, tomando en cuenta el área al que fueron asignados.	Brigadas de campo con recursos (viáticos o transporte), credenciales, formularios, balanzas digitales.

ACTIVIDADES DE SUBPROCESO 3: Asignación de áreas de trabajo

ENTRADA	ACTIVIDADES	RESULTADOS
Brigadas de campo adecuadas con materiales, equipos de campo y recursos económicos asignados.	Asignación de cargas de trabajo identificadas por área geográfica y con cronogramas de recorrido.	Brigadas de campo con asignación de áreas de trabajo y planes de recorrido para realizar el trabajo de la entrevista, que fueron seleccionadas de los lugares de expendio.

1.5.2. Operativo de campo

El operativo de campo propiamente dicho, se ejecutó con base en una organización de brigadas compuestas por dos Encuestadores a cargo de un Supervisor departamental, monitoreados por los técnicos nutricionistas a cargo de determinados departamentos a su cargo y el especialista del OCAFH a nivel nacional.

TAREAS	DÍAS	VISITA	INDICACIÓN
0	Viernes (día 0)	Organización	Organización del trabajo de campo y entrega de materiales previos al arranque del operativo.
1	Lunes (día 1)	Visita 1 (contacto)	Traslado, presentación del encuestador(a) en el establecimiento seleccionado, explicar objetivos, llenado de los formularios y pesada directa de los alimentos.
2	Lunes (día 1)	Trabajo de consistencia y transcripción	Seguimiento, revisión y transcripción de los formularios.
1	Martes (día 1)	Visita 1 (contacto)	Traslado, presentación del encuestador(a) en el establecimiento seleccionado, explicar objetivos, llenado de los formularios y pesada directa de los alimentos.
2	Martes (día 1)	Trabajo de consistencia y transcripción	Seguimiento, revisión y transcripción de los formularios.
1	Miércoles (día 1)	Visita 1 (contacto)	Traslado, presentación del encuestador(a) en el establecimiento seleccionado, explicar objetivos, llenado de los formularios y pesada directa de los alimentos.
2	Miércoles (día 1)	Trabajo de consistencia y transcripción	Seguimiento, revisión y transcripción de los formularios.
1	Jueves (día 1)	Visita 1 (contacto)	Traslado, presentación del encuestador(a) en el establecimiento seleccionado, explicar objetivos, llenado de los formularios y pesada directa de los alimentos.
2	Jueves (día 1)	Trabajo de consistencia y transcripción	Seguimiento, revisión y transcripción de los formularios.
1	Viernes (día 1)	Visita 1 (contacto)	En caso de presentarse algún percance en la recolección de información durante la semana completar este día, revisar la documentación de consistencia de la información.
2	Viernes (día 1)	Gabinete semanal	Gabinete semanal y entrega de reportes.

En cuanto a la planificación del operativo de campo, en cada Unidad Primaria de Muestreo (UPM) se aplicaron los formularios en los lugares de expendio de comidas preparadas, seleccionadas por día.

Las fases del operativo de campo fueron tres:

1.5.2.1. Primera fase: Elaboración de cronogramas de lugares donde se concentra la venta de comida preparada

Previo al operativo, se realizó coordinaciones con la Unidad de Vigilancia de Consumo de Inocuidad de Alimentos (UVCIA) del Instituto Nacional de Laboratorio de Salud (INLASA) del Ministerio de Salud, para determinar dónde se concentran los lugares de expendio de alimentos preparados a nivel nacional, asimismo se solicitó información a las oficinas departamentales del INE de los sitios de expendio y se consideró la agenda donde ingresa el IPC, con el cruce de información de estas tres fuentes se construyeron los cronogramas; sin embargo, los cronogramas se fueron modificando continuamente, debido a la muestra de preparaciones que se requería al momento del operativo, a conveniencia según el diseño muestral.

Asimismo, se coordinó con anterioridad con el laboratorio INLASA para llevar 12 muestras de raciones servidas por día de los distintos lugares donde se ingresaron en los diferentes departamentos bajo un cronograma.

Los encuestadores realizaron el reconocimiento de área, según el cronograma antes del ingreso a los lugares de expendio de comidas preparadas, sobre todo para comprobar la existencia del lugar. La información recogida en esta fase comprendía los siguientes apartados: ubicación geográfica, dirección del lugar de expendio e información general, así como los datos del informante. Dicha información fue registrada en las carátulas de los formularios 1, 2, 3 y 4.

1.5.2.2. Segunda fase: Selección del lugar de expendio

El procedimiento de selección del lugar de expendio se basó principalmente en el tipo de preparación y el tiempo de apertura del lugar de expendio.

1.5.2.3. Tercera fase: Entrevista y pesada directa de preparaciones

Una vez definido el lugar, se hizo la coordinación respectiva con la persona encargada de la preparación o quien toma las decisiones sobre la preparación del menú que ofertan, esta fase corresponde al método de entrevista y pesada directa de preparaciones con la aplicación del formulario y utilización de la balanza digital para el pesado de alimentos crudos y cocidos.

1.5.2.4. Resultado del operativo de campo

Los resultados se expresan en las incidencias del operativo de campo:

- Entrevista completa
- Entrevista incompleta
- Rechazo a la entrevista
- Se tomó otro lugar para completar la sopa
- Se tomó otro lugar para completar el segundo

Con la finalidad de realizar un control y seguimiento más ordenado del resultado del operativo de campo en los lugares de expendio, se registraron las incidencias de campo, que se encuentran en el formulario.

ACTIVIDADES DE SUBPROCESO 1: Actividades previas al OCAFH 2016

ENTRADA	ACTIVIDADES	RESULTADOS
Se requiere contar con los insumos, para la etapa previa a la ejecución del operativo de campo (cronograma de lugares de expendio, planes de recorrido).	Las brigadas de campo conformadas antes de la ejecución al operativo se dirigen a realizar el reconocimiento del área asignada, inician el contacto con los propietarios, personas encargadas del lugar de expendio o autoridades de los mercados para realizar el trabajo.	La actividad previa al operativo realizado, es decir, se cuenta con reconocimiento del lugar para determinar el área seleccionada del lugar de expendio de alimentos preparados y la coordinación anterior para el ingreso de trabajo de campo.

ACTIVIDADES DE SUBPROCESO 2: Selección de lugar de expendio de alimentos preparados

ENTRADA	ACTIVIDADES	RESULTADOS
Se cuenta con los formularios de tiempos de comida (desayuno, merienda de la mañana, almuerzo y cena) y balanza digital.	Con base en la información en los formularios se procede a la identificación o codificación de los lugares de expendio de alimentos preparados de acuerdo con el tiempo de apertura del lugar.	Como resultado de la actividad se cuenta con el lugar de expendio de alimentos seleccionados a conveniencia y por el tiempo de apertura del lugar.

ACTIVIDADES DE SUBPROCESO 3: Ejecución del Operativo de Campo (método de pesada directa de alimentos y entrevista)

ENTRADA	ACTIVIDADES	RESULTADOS
Una vez identificada y bajo coordinación con la persona responsable del lugar de expendio de alimentos y los materiales necesarios, se continúa con las actividades posteriores.	Con la información del nombre del dueño o persona responsable del lugar de expendio (información recolectada durante la coordinación) se inicia el contacto con la persona responsable de la preparación de alimentos, posteriormente y una vez explicado el objetivo de la investigación se inicia el operativo propiamente dicho.	A la conclusión del operativo de campo se cuenta con un resultado de la metodología de pesado directo de alimentos y entrevista, pudiendo ser ésta de: • Entrevista completa • Entrevista incompleta • Rechazo de la entrevista • Se tomó otro lugar para completar la sopa. • Se tomó otro lugar para completar el segundo.

1.5.3. Codificación

En este proceso se realizó una nueva Clasificación de Consumo Individual por Finalidades de Bolivia (CCIFBO) OCAFH 2016 para alimentos preparados fuera del hogar asignándole códigos a las preparaciones descripciones textuales de las preguntas abiertas, los códigos son numéricos y alfanuméricos y responden a clasificaciones estadísticas de tipo de preparación, lugares de expendio de alimentos, cargos del informante, pesos y medidas etc. Tienen el propósito de agrupar, clasificar y ordenar la información para su posterior procesamiento, y no el de corregir la información.

A continuación se presenta la estructura básica de subprocesos:

ACTIVIDADES DE SUBPROCESO 1: Fase preparatoria

ENTRADA	ACTIVIDADES	RESULTADOS
Fase preparatoria, Sistema WEB de codificación preparado en coordinación por el equipo de informática y codificación.	Recopilar y ordenar las herramientas necesarias para la codificación: Clasificaciones estadísticas, directorios, tablas maestras o diccionarios y las pantallas informáticas por variable.	Sistema informático y herramientas listas para el desarrollo de la codificación.

ACTIVIDADES DE SUBPROCESO 2: Codificación

ENTRADA	ACTIVIDADES	RESULTADOS
Descripciones de campo que ingresan para ser codificadas mediante el sistema de codificación.	Asignación de códigos a través de un sistema informático que tiene inserto la clasificación a ser utilizada.	Descripciones codificadas

1.5.4. Procesamiento de datos

El 27 de octubre de 2016 se inicia el OCAFH, entre sus características principales cuenta con 4 formularios dividido en tres secciones (Datos del lugar de expendio de alimentos, recordatorio de las preparaciones por tiempo de comida, registro de alimentos crudos, ingredientes de pesada directa para la porción servida estandarizada y costo de la ración.

El operativo de campo se realizó con formularios físicos.

Mediante el Sistema Integrado de Censos y Encuestas (SICE) se implementó el formulario electrónico, se realizó el cargado de usuarios, la conformación de las brigadas, la asignación de las cargas de trabajo. Se hizo el monitoreo en campo y se realizó la generación de reportes en el programa informático SPSS (***.sav***), la aplicación Web se implementó en la Unidad de Informática, a la que se accedió vía Internet a través del link ***sice.ine.gob.bo/ocafh_p/***, para que la cobertura fuese a nivel nacional y cada departamento pueda efectuar las tareas mencionadas; de esta manera, toda la información se centralizó en el Servidor de Base de Datos, ubicado en la oficina Central del INE.

El operativo de campo tuvo una duración de 45 días calendario desde el 27 de octubre hasta el 9 de diciembre, el procesamiento de datos tuvo las siguientes etapas:

ACTIVIDADES DE SUBPROCESO 1: Desarrollo técnico

ENTRADA	ACTIVIDADES	RESULTADOS
Formulario correspondiente al OCAFH 2016	a. Desarrollo del formulario. b. Implementación de la Base de Datos con el gestor *PostgreSql* para el OCAFH 2016. c. Implementación de las preguntas del formulario en la Base de Datos mediante el sistema Web SICE. d. Cargado de flujos, validación de rangos y generación de reglas de consistencia básica. e. Implementación del sistema Web para la gestión de usuarios, boletas, asignación de carga de trabajo, reportes (NET). f. Control de calidad en cuanto a la generación de reportes SPSS.	Base de Datos del Operativo en formato (SPSS) La base de datos final del OCAFH 2016 se encuentra en formato ****.sav*** (SPSS), según lo acordado, almacenada en la Unidad de Informática. Base de Datos *PostgreSql* resultado del operativo. Esta base de datos utilizada en el operativo de campo es almacenada en la Unidad de Informática. Diseño y desarrollo de aplicaciones informáticas para la entrada de base de datos y procesamiento. Aplicación web desarrollada en .net ASP bases de datos en *PostgreSql*.

ACTIVIDADES DE SUBPROCESO 2: Desarrollo del operativo de campo

ENTRADA	ACTIVIDADES	RESULTADOS
Datos capturados en campo y consolidados en la base de datos central.	a. Gestión y Administración del Sistema SICE en cuanto a los procesos de Consolidación/actualización de la información en la Base de Datos. b. Verificación de datos.	Consistencia básica e integridad de la información almacenada en la Base de Datos. Ajustes a la aplicación y reportes según los requerimientos solicitados, consensuadas.

ACTIVIDADES DE SUBPROCESO 3: Codificación

ENTRADA	ACTIVIDADES	RESULTADOS
Datos capturados en campo y consolidados en la base de datos central.	Definición de variables a ser codificadas. Transferencia de datos de la base de datos de producción para su codificación. Generación de reportes en formato ***.sav*** (SPSS) con variables codificadas.	Base de datos con variables codificadas y disponibles en formato ***.sav*** (SPSS).

1.5.5. Consistencia y validación de datos

El proceso de consistencia y validación de los datos recolectados del OCAFH 2016 tiene el propósito de garantizar la calidad de la información, para su procesamiento, calculo de indicadores, análisis y difusión.

A continuación se presenta la estructura básica de subprocesos:

ACTIVIDADES DE SUBPROCESO 1: Consistencia y validación

ENTRADA	ACTIVIDADES	RESULTADOS
Base de datos en formato SPSS ***(*.sav)*** de Unidad de Informática.	Elaboración de criterios para identificar errores de flujos, rangos y especifique. Elaboración de criterios para evaluar la validez de las variables investigadas, la coherencia de las relaciones existentes con las variables de los informes de laboratorio y la integridad de la información. Elaboración de material para la homogeneización de conceptos y criterios, a fin de resolver dudas que salen en campo. Consistencia asistida y automática de las bases de datos.	Base de datos con consistencia en la Unidad de Estadísticas e Indicadores Sociales.

ACTIVIDADES DE SUBPROCESO 2: Cálculo de indicadores

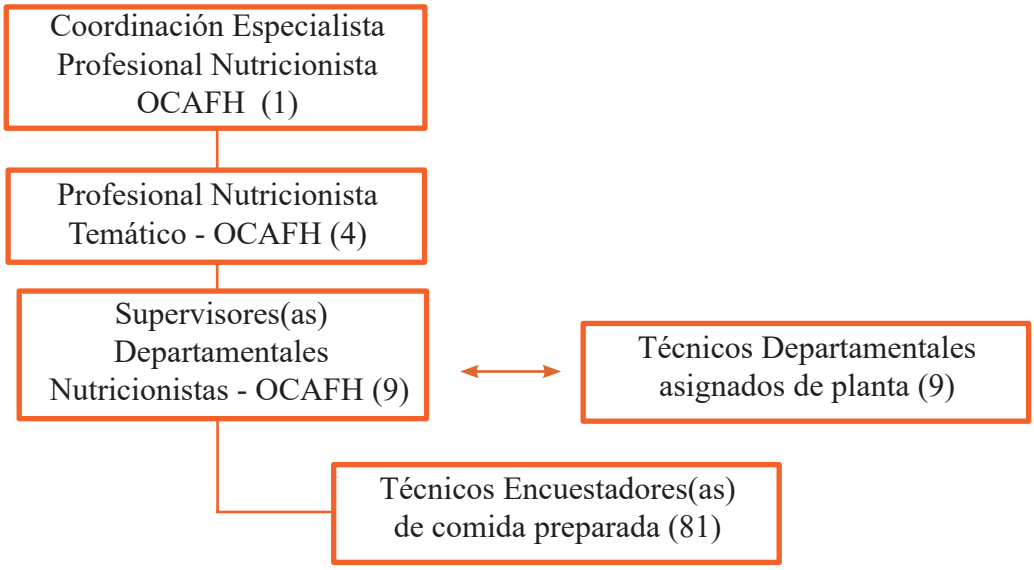
ENTRADA	ACTIVIDADES	RESULTADOS
Base de datos consistenciada en la Unidad de Estadísticas e Indicadores Sociales.	Cálculo de estadísticas e indicadores. Validación interna y externa de las estadísticas e indicadores sociales del OCAFH 2016.	Base de datos consistenciada, validada que contiene las principales variables para los reportes.

1.5.6. Métodos y mecanismos de control de calidad

1.5.6.1. Operativo de campo

Supervisión del trabajo de campo: Una de las fases importantes del OCAFH 2016 es la supervisión del trabajo de campo, la misma que se realizó de manera paralela al levantamiento de la información, cuya responsabilidad recae en los diferentes niveles de la estructura u organigrama del operativo:

ORGANIGRAMA DEL OPERATIVO DE ALIMENTOS CONSUMIDOS FUERA DEL HOGAR 2016



Para realizar un efectivo control y supervisión de las actividades operativas del OCAFH 2016 se emplearon cargas de trabajo y control de la cobertura.

Los técnicos temáticos realizaron el control y monitoreo en cada departamento asignado de manera coordinada con encargados departamentales del INE, brindando apoyo técnico y logístico necesario para la llevar adelante el OCAFH 2016.

Cada supervisor(a) de campo a nivel departamental utilizó tablas de control, con el fin de llevar un registro de la asignación de cargas de trabajo por lugar de expendio, fechas en las cuales inició y concluyó el operativo de campo, así como el resultado de cada entrevista, según número de identificación del operativo o folio, expresado en las incidencias de campo.

Estos supervisores, como parte de sus funciones, recorren permanentemente las áreas seleccionadas en las que se encuentran trabajando los técnicos encuestadores(as) de comida preparada, con el objetivo de apoyar en los contactos con los informantes, verificar el desarrollo adecuado de las entrevistas y revisar la consistencia de la información recolectada.

La supervisión y monitoreo no solo fue en campo, también se procedió a monitorear desde la oficina central a través de reuniones vía *skype*, bajo cronograma para aclarar dudas a nivel técnico, el cual permitió de forma periódica tener información de las incidencias o resultados de las entrevistas y pesado de alimentos.

1.5.6.2. Codificación

- Codificación automática y codificación asistida.
- Revisión, capacitación y análisis de las clasificaciones estadísticas.
- Supervisión respecto a la utilización correcta de las herramientas, revisión de los códigos asignados.

1.5.6.3. Procesamiento para el control de calidad

1.5.6.3.1. Aplicación del Sistema de Captura de Datos

Evaluando que el formulario del OCAFH 2016 esté enmarcado en la aplicación, se controla lo siguiente:

- La implementación de preguntas.

- Rangos y flujos que se encuentren bajo los criterios implícitos de la boleta y de documentos técnicos adicionales y complementarios.

- Consistencia básica de acuerdo a criterios temáticos.

1.5.6.3.2. Verificación física de registros en la Base de Datos

Control de calidad a la información recolectada en la base de datos, implica los siguientes aspectos:

- Que todas las variables definidas en los formularios estén almacenando los datos de forma correcta en la Base de Datos.

- Determinación de valores atípicos de la información en la Base de Datos, según frecuencias y tabulaciones combinadas, valores fuera de rango, inconsistencias en las variables que no cumplan los criterios de consistencia.

- Cuando se encuentren errores se envía observaciones a los desarrolladores para que revisen y/o modifiquen la aplicación para que los datos sean recolectados de forma correcta.

Posteriormente se trabajó en la revisión de la información de la base de datos, bajo el criterio de integridad del dato.

1.5.7. Consistencia y validación

Paralelamente al desarrollo del operativo de campo y el procesamiento de la información, se enviaron preparaciones servidas al Instituto Nacional de Laboratorios en Salud (INLASA) a nivel nacional con la finalidad de validar y dar consistencia a la base de datos para detectar errores de rangos y errores en cuanto a la validez de las variables de los nutrientes investigados, la coherencia de las relaciones existentes con las variables recolectadas en campo y la integridad de la información. Todos estos reportes fueron remitidos a la Unidad de Informática.

De la muestra de preparaciones para laboratorio, se utilizaron los rangos de los resultados de los informes de ensayo de laboratorio por tiempo de comida (Desayuno, Merienda, Almuerzo y Cena o comida rápida). Cabe aclarar que algunos desayunos no presentan informe de laboratorio, como café con pan, té con pan y café con pan y queso, porque fueron determinadas con la Tabla Boliviana de Composición de Alimentos.

Según el reporte de los informes de ensayo del Instituto Nacional de Laboratorios en Salud (INLASA) se tiene los valores de los nutrientes por 100 gramos de porción comestible o gramos neto.

Los componentes, las unidades de medida y la nomenclatura se resumen en los siguientes cuadros:

Detalle de análisis nutricional de los alimentos

COMPONENTES		UNIDADES
Macronutrientes		
1	Energía	Kilocalorías
2	Humedad	Gramos
3	Proteínas	Gramos
4	Grasa	Gramos
5	Hidratos de Carbono	Gramos
6	Ceniza	Gramos
Micronutrientes		
7	Calcio	Miligramos
8	Hierro	Miligramos
9	Vitamina A	Microgramos
10	Perfíl de Ácidos Grasos	Porcentaje

Desagregación de Ácidos Grasos de las Preparaciones Remitidas del Análisis de Laboratorio - INLASA

Nomenclatura del perfil de ácidos grasos

NOMBRE COMÚN DEL ÁCIDO GRASO		UNIDADES	NOMBRE SISTEMÁTICO	ABREVIATURA	FAMILIA
10	Ácido Mirístico	Porcentaje	Ácido tetradecanoico	C 14:0	
11	Ácido Palmítico	Porcentaje	Ac. hexadecanoico	C 16:0	
12	Ácido Esteárico	Porcentaje	Ácido octadecanoico	C 18:0	
13	Ácido Cáprico	Porcentaje	Ácido decanoico	C 10:0	
14	Ácido Palmitelaídico	Porcentaje	Ac. Metil Trans-9-exadecanoico	C 16:1	n-9t
15	Ácido Elaidico	Porcentaje	Trans-9-octadecenoico	C 18:1	n-9t
16	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Porcentaje	Trans-11-octadecenoico	C 18:1	n-7t
17	Ácido Oleico	Porcentaje	Ácido 9-octadecenoico	C 18:1	n-9
18	Ácido Miristoleico	Porcentaje	Ácido 9-tetradecenoico	C 14:1	
19	Ácido Linoeláidico	Porcentaje	Ácido 9-octadecenoico	C 18:2	n-6ct
20	Ácido Linoleico	Porcentaje	Ácido 9,12-octadecadienoico	C 18:2	n-6
21	Ácido Linolénico	Porcentaje	Ácido 9,12,15-octadecatrienoico	C 18:3	n-3
22	Ácido Linoleico Trans	Porcentaje	Ácido octadecadienoico	C 18:2	n-7t

1.5.7.1. Procesamiento para la estimación de la composición nutricional de las principales preparaciones consumidas fuera del hogar

Una vez concluido el OCAFH se realizó la consistencia y validación de la información recogida en campo para estimar la composición nutricional de las preparaciones con relación a los macronutrientes (calorías, proteínas, grasas y carbohidratos), perfil de ácidos grasos y micronutrientes (vitaminas y minerales), consumidas Fuera del Hogar. La consistencia se realizó en diferentes etapas:

1. Validación de la información, edición y consistencia de manera asistida.

2. Determinación de los pesos promedios de los alimentos preparados fuera del hogar.

3. Determinación del costo de las preparaciones.

4. Obtención de la Tabla de Alimentos Fuera del Hogar específica por lugares de compra, por preparación, promedios de resultados de campo y laboratorio.

1.5.7.2. Consistencia de rangos

Para la consistencia y validación de la información se utilizaron los rangos de los resultados de los informes de laboratorio del INLASA, obtenidos en el OCAFH, que fueron enviados al laboratorio por tiempo de comida de las diferentes preparaciones.

Asimismo, se estimó el contenido nutricional de las preparaciones que se obtuvieron en campo, utilizando tablas de composición nutricional de alimentos.

1.5.7.3. Inconsistencias de la información

Se controla la información inconsistente, que implica detectar los datos incoherentes entre las declaraciones de diferentes partes del formulario, de acuerdo al siguente detalle:

- Diferencias en el aporte de calorías, proteínas grasas e hidratos de carbono con relación a los reportados por laboratorio.
- Revisión al detalle de los ingredientes por preparación en el sistema y formulario.
- Confirmación del peso de los alimentos en crudo respecto a los alimentos cocidos, observando que no exista diferencias de sobreestimación.
- Tamaño de la ración servida en cocido (peso promedio de la ración).
- Número y tamaño de raciones servidas.
- Verificación de ciertos alimentos utilizados frecuentemente que puedan generar errores en la consistencia (aceite, arroz, fideo y chuño).
- Verificación del control de rangos.

En la revisión y análisis se ha encontrado inconsistencias en:

N°	CIUDAD CAPITAL	BOLETAS ASIGNADAS	INCONSISTENCIAS	CONSISTENCIA Y VALIDACIÓN
1	Sucre	84	Existieron 4 preparaciones (pizzas): el peso se encontraba alto, porque no estaba definida la porción.	Se comparó los resultados de laboratorio y datos de campo para la consistencia y validación. Se revisó a detalle y se corroboró el peso por porción.
2	La Paz	203	La cantidad de calorías y proteínas se encontraba bajo, debido a errores de digitación en la asignación de los ingredientes, se colocó canela molida en vez de carne molida. Se ajustaron las cantidades de aceite con relación a cada preparación	Se comparó los resultados de laboratorio y datos de campo para la consistencia y validación. Se ajustaron los ingredientes que corresponden a las preparaciones. Se adecuó la cantidad de aceite por ración de acuerdo con las cantidades promedio utilizadas en las preparaciones.
3	Cochabamba	130	Se encontraban errores frecuentes en la cena, por la cantidad de aceite utilizado que hizo que se eleven las calorías, no se descontó la cantidad de aceite sobrante.	Se comparó los resultados de laboratorio y datos de campo para la consistencia y validación. Se ajustó la cantidad de aceite con relación a la cantidad declarada inicialmente y la cantidad remanente.
4	Oruro	88	La cantidad de aceite hizo que se elevaran las calorías. Los alimentos como chuño, arroz y fideo al ser variables en peso de crudo a cocido hicieron que se elevaran las calorías. Errores de transcripción.	Se cotejó los resultados de laboratorio y datos de campo para la consistencia y validación. Se revisó la cantidad de aceite, chuño, arroz y fideo por preparación.
5	Potosí	44	Los alimentos como chuño, arroz y fideo al ser variables en crudo como en cocido hicieron que se elevaran las calorías.	Se comparó los resultados de laboratorio y datos de campo para la consistencia y validación. Se adecuó la cantidad de aceite, chuño, arroz y fideo por preparación.
6	Tarija	91	La cantidad de aceite hizo que se elevaran las calorías.	Se comparó los resultados de laboratorio y datos de campo para la consistencia y validación. Se revisó la cantidad de aceite, chuño, arroz y fideo por preparación.

Continúa...

N°	CIUDAD CAPITAL	BOLETAS ASIGNADAS	VERIFICACIÓN DE DATOS EN SISTEMA Y FORMULARIOS	PORCENTAJE DE INCONSISTENCIAS
7	Santa Cruz	219	Se observaron incoherencia en los reportes de laboratorio, mismos que fueron corregidos. La cantidad de aceite hizo que se elevaran las calorías. Errores de transcripción.	Se comparó los resultados de laboratorio y datos de campo para la consistencia y validación. Se revisó la cantidad de aceite, chuño, arroz y fideo por preparación. Se revisaron datos transcritos.
8	Trinidad	84	Los alimentos como chuño, arroz y fideo al ser variables en crudo como en cocido hicieron que se elevaran las calorías.	Se comparó los resultados de laboratorio y datos de campo para la consistencia y validación. Se revisó la cantidad de chuño, arroz y fideo del picante de gallina, donde existió mayor inconsistencia.
9	Cobija	52	Se identificó error en los datos por falta de ENTER en el procesamiento de transcripción.	Se comparó los resultados de laboratorio y datos de campo para la consistencia y validación.
10	Laboratorio	286	Se remitieron 6 informes de laboratorio para correción.	Se corrigieron los errores de transcripción en el sistema.

Una vez concluida la consistencia y validación de la información, en paralelo se realizó la edición de la información.

1.5.7.4 Edición de la información

La edición de la información se realizó desde el link ***sice.ine.gob.bo/ocafh_p/*** por departamento; de esta manera, toda la información editada se centraliza en el servidor de Base de Datos.

Una vez definidos los márgenes aceptables por preparación y tiempo de comida, se continuó con la construcción de las tablas de alimentos.



OPERATIVO CONSUMO DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR 2016

2 Tabla Específica de Composición de Alimentos Fuera del Hogar

2.1. Construcción de la Tabla Específica

Posterior a la consistencia, validación y edición de la información, se estructuró la tabla en base a los nutrientes reportados por laboratorio y del operativo (macronutrientes, micronutrientes y perfil de ácidos grasos) en diferentes fases.

2.1.1. Primera Fase - Determinación de los Pesos y Costos Promedio

De acuerdo con los resultados del operativo de campo, se colocaron los pesos y costos promedio de las preparaciones.

2.1.2. Segunda Fase - Tabla Específica de Composición de Alimentos Fuera del Hogar por Ciudades Capitales de Bolivia

Se consideraron los siguientes puntos:

1. Toda la información se consolidó en una base de datos del OCAFH-2016.

2. Se definieron los márgenes aceptables por preparación y tiempo de comida.

3. Se consideraron los resultados de campo y de laboratorio del OCAFH considerando:

   - Lugar de expendio de alimentos: Pensión familiar, Mercado, Restaurante, Puesto fijo en la calle y lugares de consumo rápido.
   - Tipo de preparación.
   - Departamento - ciudades capitales.

4. Se utilizaron las preparaciones agregadas del promedio por tiempo de comida que fusionan datos de pesada directa en campo y laboratorio.

5. Se determinó el cálculo del factor de ajuste considerando la información de pesada, laboratorio por tiempo de comida y preparación.

6. Se aplicó el factor de ajuste a los datos obtenidos por pesada directa que no tenían análisis de laboratorio, tratamiento que se realizó con cada uno de los nutrientes de las preparaciones.

Resultado:

- Con los datos obtenidos se construyó la tabla de composición nutricional fuera del hogar en 100 gramos por departamento, tiempo de comida y lugar de expendio de consumo fuera del hogar.

Fuentes:

1. Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar - Laboratorio.

2. Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar - Pesada de alimentos sin laboratorio datos de campo.

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR POR CIUDADES CAPITALES (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS											
																			Ácido Miristico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmitelaidico	Ácido Elaidico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoelaidico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1111100201 DESAYUNO CAFE CON PAN	02 La Paz	02 Mercado	415,33	80,03	13,29	1,72	0,13	17,98	0,05	0,31	7,32	22,20	0,89	0,00	0,01	0,03	0,54	0,00	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	03 Restaurante	369,42	75,15	13,67	1,74	0,13	16,73	0,05	0,31	7,42	22,48	0,91	0,00	0,01	0,04	0,55	0,00	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	396,67	76,73	10,56	1,53	0,60	16,28	0,08	0,28	6,62	8,72	0,74	0,00	0,01	0,03	0,49	0,00	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	02 Mercado	363,50	78,57	6,51	1,27	0,78	16,60	0,09	0,23	5,50	0,89	0,57	0,00	0,01	0,03	0,42	0,00	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	03 Restaurante	306,33	79,76	6,31	1,52	0,94	16,31	0,11	0,27	6,51	0,99	0,68	0,00	0,01	0,04	0,50	0,00	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	02 Mercado	309,83	83,91	9,69	1,61	0,52	18,18	0,08	0,29	6,87	11,77	0,79	0,00	0,01	0,03	0,52	0,00	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	03 Restaurante	301,33	65,01	6,71	1,22	0,75	13,33	0,09	0,22	5,30	0,88	0,55	0,00	0,01	0,03	0,40	0,00	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	04 Puesto Fijo en Calle	383,67	73,11	5,00	1,47	0,10	16,57	0,04	0,23	5,96	18,80	0,75	0,00	0,01	0,03	0,47	0,00	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	02 Mercado	450,67	57,35	3,12	1,07	0,66	11,78	0,08	0,18	4,52	0,63	0,48	0,00	0,01	0,02	0,36	0,00	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	04 Puesto Fijo en Calle	383,33	70,76	3,58	1,21	0,75	14,80	0,09	0,21	5,12	0,71	0,54	0,00	0,01	0,03	0,40	0,00	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	327,44	72,96	4,02	1,41	0,72	15,26	0,09	0,23	8,53	9,92	0,73	0,00	0,01	0,04	0,47	0,00	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	301,67	64,60	2,47	1,18	0,73	13,38	0,09	0,19	8,66	8,58	0,64	0,00	0,01	0,03	0,39	0,00	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1111100504 DESAYUNO CAFÉ CON PAN Y QUESO	02 La Paz	02 Mercado	423,00	94,95	17,60	3,17	2,57	14,78	0,08	0,60	64,03	28,80	0,55	12,06	0,01	0,04	0,41	3,62	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	03 Restaurante	452,92	96,71	12,98	3,57	2,48	15,02	0,07	0,62	69,26	39,45	0,69	13,00	0,01	0,04	0,49	3,91	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	423,80	108,13	15,71	3,77	2,46	17,73	0,07	0,66	68,79	41,89	0,82	12,67	0,02	0,05	0,57	3,81	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1111200201 DESAYUNO TÉ CON PAN	01 Chuquisaca	02 Mercado	337,50	45,55	3,05	0,61	0,39	9,91	0,04	0,11	6,09	2,19	0,24	0,31	0,01	0,02	0,19	0,02	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	04 Puesto Fijo en Calle	347,00	92,82	3,56	1,54	0,95	19,52	0,11	0,26	6,47	0,85	0,69	0,00	0,01	0,04	0,51	0,04	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	02 Mercado	387,97	76,51	6,78	1,61	0,50	16,39	0,08	0,25	6,73	12,22	0,78	0,00	0,01	0,03	0,52	0,29	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	03 Restaurante	345,56	79,34	4,53	1,50	0,85	16,37	0,21	0,29	12,75	5,96	0,69	0,00	0,03	0,04	0,60	0,03	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	394,78	79,66	3,99	1,55	0,64	16,91	0,09	0,25	6,42	7,84	0,73	0,00	0,01	0,03	0,51	0,03	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	02 Mercado	379,67	71,10	3,16	1,27	0,79	14,74	0,09	0,21	5,34	0,72	0,56	0,00	0,01	0,03	0,42	0,06	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	03 Restaurante	290,33	93,29	4,10	1,64	1,02	19,39	0,12	0,27	6,91	0,93	0,73	0,00	0,01	0,04	0,55	0,07	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	02 Mercado	345,00	75,88	9,98	1,43	0,91	15,50	0,10	0,24	6,33	1,14	0,65	0,00	0,01	0,03	0,47	0,78	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	03 Restaurante	326,67	77,25	9,65	1,51	0,95	15,65	0,11	0,25	6,64	1,16	0,69	0,00	0,01	0,04	0,50	0,73	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	04 Puesto Fijo en Calle	385,33	49,19	4,49	0,87	0,55	10,20	0,06	0,15	3,86	0,61	0,40	0,00	0,01	0,02	0,29	0,32	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	02 Mercado	449,00	54,83	2,46	1,01	0,63	11,28	0,07	0,17	4,26	0,57	0,45	0,00	0,01	0,02	0,34	0,04	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	04 Puesto Fijo en Calle	405,00	50,17	3,85	1,05	0,65	10,03	0,08	0,17	4,47	0,66	0,47	0,00	0,01	0,02	0,35	0,19	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	362,67	87,55	6,18	2,01	0,35	19,07	0,08	0,31	8,21	21,04	1,00	0,00	0,02	0,04	0,64	0,06	ntlab	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS												
																			Ácido Miristico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmitelaídico	Ácido Elaídico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoelaídico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1112240101 DESAYUNO TOJORÍ, TUJURÉ	01 Chuquisaca	02 Mercado	229,50	165,00	86,06	1,80	0,10	31,56	0,27	0,27	20,32	33,60	1,99	60,18	0,02	0,02	0,24	0,00	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	04 Puesto Fijo en Calle	183,00	158,20	77,15	1,88	0,08	30,29	0,21	0,24	37,96	40,33	2,34	65,64	0,01	0,01	0,10	0,00	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	02 Mercado	414,14	80,35	77,54	0,90	0,07	15,84	0,33	0,12	26,09	37,87	1,57	6,42	0,04	0,01	0,21	0,09	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	411,67	124,02	57,77	0,98	0,07	24,15	0,19	0,20	8,75	19,45	1,96	0,56	0,02	0,01	0,22	0,00	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	02 Mercado	551,67	117,36	77,02	1,01	0,09	22,42	0,17	0,23	35,04	29,16	1,90	2,11	0,02	0,01	0,20	0,00	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	04 Puesto Fijo en Calle	546,67	128,52	81,23	1,25	0,10	24,50	0,19	0,24	45,26	32,89	2,12	9,45	0,02	0,04	0,17	0,00	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	328,58	122,68	528,12	1,50	0,15	20,98	0,14	0,24	116,65	29,03	1,76	12,84	0,06	0,06	0,24	0,00	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	482,44	162,65	1009,50	2,28	0,21	33,46	0,20	0,26	218,83	39,61	1,53	24,87	0,10	0,11	0,31	0,00	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	02 Mercado	458,17	146,92	147,48	1,94	0,18	26,53	0,32	0,44	62,87	55,07	3,43	2,36	0,04	0,01	0,40	0,00	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	04 Puesto Fijo en Calle	259,33	243,91	247,35	3,23	0,30	43,86	0,54	0,74	109,18	94,29	5,96	4,08	0,06	0,02	0,67	0,00	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	02 Mercado	300,33	151,69	129,59	2,43	0,16	27,24	0,46	0,41	7,80	39,39	2,40	78,28	0,04	0,05	0,50	0,00	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	04 Puesto Fijo en Calle	204,33	165,41	138,10	2,59	0,17	29,82	0,49	0,43	8,31	41,97	2,56	83,39	0,05	0,05	0,53	0,03	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1111600202 DESAYUNO API CON PAN	03 Cochabamba	02 Mercado	388,33	84,40	2,93	1,31	0,82	17,93	0,13	0,24	5,44	6,27	0,64	0,00	0,01	0,04	0,47	0,12	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	323,33	98,40	3,67	1,62	1,02	20,67	0,17	0,30	6,70	9,55	0,80	0,00	0,01	0,05	0,59	0,19	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 11116003 DESAYUNO API CON FRITURAS	04 Oruro	02 Mercado	333,00	135,05	48,22	2,46	2,46	23,62	0,11	0,52	75,03	40,33	1,49	2,84	0,05	0,05	0,48	0,98	11,60	21,39	25,43	_	2,31	1,20	1,89	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	04 Puesto Fijo en Calle	404,67	142,59	23,94	1,23	2,78	24,80	0,06	0,19	14,94	21,42	1,43	0,01	0,05	0,04	0,41	0,14	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	02 Mercado	391,33	78,06	22,43	1,19	0,77	19,12	0,07	0,18	14,51	21,72	1,43	0,12	0,05	0,04	0,42	0,21	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1111700102 DESAYUNO JUGO DE QUINUA CON MANZANA	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	242,62	47,38	88,56	0,39	0,14	10,86	0,13	0,05	16,53	10,14	0,96	4,13	0,01	0,01	0,04	0,46	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	348,00	44,71	108,74	0,33	0,11	10,29	0,15	0,04	23,71	10,48	1,02	1,46	0,01	0,01	0,05	1,25	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	02 Mercado	245,00	81,13	142,36	1,03	0,40	17,78	0,42	0,26	69,77	21,80	1,58	0,00	0,03	0,04	0,10	0,99	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	04 Puesto Fijo en Calle	222,00	72,60	114,48	0,86	0,37	15,89	0,30	0,22	72,54	19,32	1,17	81,03	0,03	0,03	0,07	0,59	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1112230301 DESAYUNO LECHE CON JUGO DE QUINUA CON MANZANA	05 Potosí	02 Mercado	227,67	65,28	56,61	0,07	0,02	15,88	0,02	0,04	6,60	0,71	0,13	0,00	0,00	0,00	0,01	0,32	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	04 Puesto Fijo en Calle	245,00	30,74	35,38	0,28	0,10	6,96	0,11	0,07	19,05	5,70	0,45	0,00	0,01	0,01	0,02	0,19	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	04 Puesto Fijo en Calle	194,67	58,65	159,33	0,40	0,15	13,54	0,15	0,04	16,47	13,52	1,16	8,33	0,01	0,01	0,05	0,66	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	203,17	77,77	89,72	1,02	0,48	16,81	0,29	0,08	30,04	29,48	1,88	4,20	0,02	0,03	0,09	0,27	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	474,67	62,00	85,06	0,55	0,18	14,13	0,15	0,08	46,16	21,06	1,08	2,71	0,01	0,01	0,06	0,85	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS												
																			Ácido Miristico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmitelaídico	Ácido Elaídico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoelaídico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 11112240101 DESAYUNO LECHE CON JUGO DE QUINUA	03 Cochabamba	02 Mercado	217,67	57,92	99,37	0,57	0,41	12,72	0,24	0,07	20,71	22,18	1,17	2,36	0,03	0,03	0,08	1,41	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	210,89	54,59	87,20	0,31	0,41	12,04	0,13	0,02	20,03	18,79	1,04	4,65	0,02	0,02	0,05	0,59	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	04 Puesto Fijo en Calle	228,00	51,12	35,18	0,48	0,32	11,28	0,22	0,08	17,82	14,70	0,67	1,47	0,02	0,02	0,05	0,26	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	206,33	97,37	193,33	1,68	1,45	18,28	0,49	0,24	90,48	61,12	2,00	14,15	0,09	0,09	0,15	1,17	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	312,33	61,82	85,33	0,78	0,48	13,28	0,24	0,12	32,53	23,15	0,67	3,24	0,04	0,04	0,07	0,96	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1112240101 DESAYUNO LECHE CON TOJORÍ, TUJURÉ	01 Chuquisaca	02 Mercado	292,67	212,08	357,50	2,24	0,19	39,72	0,26	0,39	103,26	42,77	1,87	163,94	0,04	0,04	0,24	0,10	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	04 Puesto Fijo en Calle	393,00	161,01	151,92	1,98	0,11	30,33	0,30	0,30	32,53	36,53	2,11	65,09	0,03	0,03	0,27	0,08	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	02 Mercado	559,50	85,00	528,59	1,02	0,10	15,52	0,09	0,20	120,99	22,47	1,12	8,47	0,05	0,08	0,13	0,00	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	02 Mercado	499,00	134,90	1996,52	3,09	0,31	20,92	0,21	0,57	414,96	62,99	2,55	31,92	0,19	0,21	0,42	0,00	ntpag	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1113240120 DESAYUNO CALDO DE PECHO	07 Santa Cruz	02 Mercado	766,33	75,89	111,63	6,28	3,32	5,69	0,08	1,07	92,80	42,06	2,06	4,11	0,02	0,05	0,51	4,75	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	816,00	59,72	93,75	4,58	2,12	5,77	0,11	1,07	46,22	37,03	1,61	6,42	0,02	0,05	0,65	1,00	6,76	4,15	12,19	_	0,28	_	0,50	9,86	_	_	0,09	_	_
Cód. 1113240134 DESAYUNO PATASCA UCHU	08 Beni	01 Pension familiar	707,33	57,71	28,70	2,86	0,67	10,09	0,28	0,22	16,48	32,44	0,46	2,96	0,02	0,06	0,37	1,28	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	02 Mercado	718,00	46,22	14,91	3,00	1,56	5,06	0,10	0,20	11,48	24,70	0,28	0,46	0,01	0,04	0,27	0,26	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	04 Puesto Fijo en Calle	629,50	51,83	18,07	2,42	1,22	7,81	0,21	0,18	11,80	28,55	0,43	9,86	0,02	0,43	0,34	1,76	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1113310103 DESAYUNO SEGUNDO MAJADITO	09 Pando	02 Mercado	310,78	149,86	65,35	5,08	6,65	17,89	0,22	0,39	35,51	68,70	2,98	117,25	0,15	0,05	0,65	11,26	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	03 Restaurante	274,33	189,23	57,88	2,97	13,48	17,77	0,30	0,18	37,82	51,16	3,56	62,08	0,03	0,05	0,49	15,86	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	04 Puesto Fijo en Calle	202,50	155,08	64,47	5,01	3,35	25,33	0,31	0,20	20,52	71,89	2,05	134,85	0,29	0,01	0,66	0,26	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1113321301 DESAYUNO SEGUNDO TRIPA RELLENA	09 Pando	02 Mercado	92,17	288,79	40,79	8,16	9,52	42,51	0,34	1,20	28,09	72,65	2,07	6,69	0,04	0,06	1,28	0,76	8,90	3,60	15,85	_	_	_	2,63	25,91	0,22	_	0,43	_	_
	09 Pando	04 Puesto Fijo en Calle	161,33	179,69	43,37	5,73	5,17	28,10	0,24	2,99	21,95	59,36	1,08	1,87	0,03	0,06	0,96	0,81	10,36	3,28	8,04	_	_	12,07	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1121110101 MERIENDA SALTEÑA DE CARNE DE RES	01 Chuquisaca	04 Puesto Fijo en Calle	139,33	285,98	64,15	9,26	8,94	39,54	0,51	1,45	30,28	94,80	4,60	19,95	0,14	0,16	1,61	12,93	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	05 Lugar de Consumo Rápido	118,11	284,47	61,77	11,12	6,70	43,70	0,57	1,19	32,27	113,65	5,64	33,79	0,16	0,20	1,87	12,19	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	03 Restaurante	187,33	147,73	46,01	5,09	2,54	26,52	0,31	1,05	11,99	42,66	1,57	2,22	0,09	0,08	1,09	0,67	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS											
																			Ácido Mirístico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmitelaídico	Ácido Elaídico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoelaídico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1121110101 MERIENDA SALTEÑA DE CARNE DE RES	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	161,00	237,74	36,32	6,53	5,94	38,75	0,23	0,99	24,47	84,90	4,75	8,75	0,16	0,14	1,66	3,21	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	05 Lugar de Consumo Rápido	152,50	241,17	52,11	9,30	5,82	36,93	0,19	1,07	22,93	97,74	4,75	8,93	0,14	0,15	1,79	5,11	8,11	5,92	7,97	_	_	1,96	_	14,48	_	_	11,60	0,99	_
	04 Oruro	03 Restaurante	123,75	275,28	73,17	10,10	5,85	45,10	0,48	2,07	28,50	100,69	4,90	11,14	0,16	0,16	2,11	12,94	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	04 Puesto Fijo en Calle	91,00	496,06	222,98	21,89	19,22	50,07	1,11	5,43	71,44	227,66	9,52	39,51	0,28	0,58	3,98	30,84	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	05 Lugar de Consumo Rápido	127,00	343,99	159,32	24,71	11,63	30,54	0,55	3,61	60,79	251,56	8,41	41,84	0,26	0,47	3,91	33,80	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	03 Restaurante	113,33	224,70	69,32	8,80	3,01	41,48	0,46	2,22	25,61	95,09	3,91	22,06	0,14	0,19	1,93	18,08	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	04 Puesto Fijo en Calle	105,00	176,93	23,89	4,58	4,59	28,29	0,24	0,75	15,06	41,64	2,59	4,61	0,09	0,07	0,84	4,09	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	03 Restaurante	97,66	215,52	51,88	6,36	6,93	29,53	0,28	0,98	21,35	77,77	4,66	12,68	0,13	0,12	1,38	8,84	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	04 Puesto Fijo en Calle	78,33	206,60	50,38	7,00	4,76	33,29	0,32	0,92	20,92	86,55	5,41	16,29	0,14	0,14	1,50	5,43	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	03 Restaurante	165,50	210,04	46,90	8,25	5,38	31,02	0,27	0,84	22,63	88,57	4,26	31,32	0,12	0,14	1,62	8,93	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	04 Puesto Fijo en Calle	267,66	180,21	41,45	5,43	5,35	26,07	0,16	0,93	15,39	66,74	2,90	1,41	0,10	0,11	1,38	1,16	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	02 Mercado	63,00	218,57	69,39	11,80	3,02	36,29	0,28	1,08	24,25	115,83	5,41	14,13	0,13	0,17	1,96	4,66	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	03 Restaurante	88,33	231,38	34,43	4,41	6,40	37,25	0,23	0,93	18,10	55,09	2,99	10,20	0,14	0,09	0,94	6,50	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1121110102 MERIENDA SALTEÑA DE POLLO	01 Chuquisaca	02 Mercado	123,33	268,17	69,15	12,10	5,70	45,62	0,69	2,74	57,08	102,94	3,65	18,54	0,16	0,14	3,71	11,67	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	04 Puesto Fijo en Calle	134,50	283,97	45,41	10,27	10,91	36,23	0,53	1,61	48,26	70,04	2,89	16,33	0,12	0,11	1,96	10,67	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	05 Lugar de Consumo Rápido	149,83	199,75	50,64	10,26	6,15	27,21	0,36	1,04	43,68	99,60	3,02	52,58	0,49	0,10	0,90	4,47	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	02 Mercado	164,67	154,98	51,18	8,00	4,12	23,10	0,27	1,16	30,94	67,91	1,77	38,29	0,08	0,10	2,33	7,40	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	03 Restaurante	149,44	226,59	59,16	8,85	5,54	38,69	0,51	1,47	52,14	94,75	3,65	36,34	0,22	0,15	2,18	7,69	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	134,00	230,97	43,37	9,00	3,03	46,88	0,26	1,32	51,51	86,20	4,23	23,32	0,17	0,15	2,27	4,93	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	05 Lugar de Consumo Rápido	118,83	258,08	41,46	10,24	5,96	40,89	0,20	1,45	61,97	75,57	2,90	23,19	0,29	0,11	1,78	3,60	16,95	10,17	28,01	_	8,30	3,58	_	20,11	_	_	11,93	_	0,94

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS											
																			Ácido Mirístico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmitelaídico	Ácido Elaídico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoelaídico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1121110102 MERIENDA SALTEÑA DE POLLO	03 Cochabamba	03 Restaurante	161,86	257,47	51,10	9,39	8,33	37,37	0,45	1,67	47,30	91,07	3,53	17,53	0,12	0,12	2,91	6,04	8,89	10,75	16,64	_	1,83	0,96	0,56	0,51	_	0,23	3,01	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	159,33	207,37	54,40	10,84	6,99	27,06	0,46	1,59	37,82	96,34	2,92	18,53	0,10	0,11	3,61	2,33	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	03 Restaurante	139,17	218,14	58,17	13,42	8,09	23,24	0,16	1,65	55,46	105,85	3,10	24,41	0,10	0,13	2,72	24,60	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	05 Lugar de Consumo Rápido	144,00	397,90	119,62	24,63	9,58	57,58	0,38	3,53	75,27	200,08	5,44	111,19	0,24	0,22	8,32	11,54	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	03 Restaurante	144,66	239,83	42,30	9,25	8,70	33,49	0,50	1,32	45,41	79,27	2,65	15,57	0,09	0,10	2,44	12,80	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	04 Puesto Fijo en Calle	180,16	173,34	41,68	9,11	5,65	22,04	0,25	1,68	28,84	70,52	1,86	8,44	0,08	0,07	2,91	7,67	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	03 Restaurante	88,67	234,35	43,30	9,30	6,86	35,71	0,19	1,32	41,97	86,65	3,22	14,89	0,18	0,12	2,39	5,07	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	04 Puesto Fijo en Calle	131,33	214,19	57,04	8,88	7,39	28,47	0,29	1,35	35,62	79,63	2,56	23,44	0,22	0,10	2,20	6,31	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	206,29	172,20	28,86	6,41	4,99	26,57	0,20	1,08	29,78	54,73	2,09	14,20	0,13	0,07	1,42	6,21	4,04	1,58	4,82	_	0,14	1,93	_	2,53	_	_	0,12	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	138,67	285,77	33,89	7,50	9,49	42,68	0,22	1,49	41,01	60,47	3,30	8,28	0,14	0,11	1,86	4,25	7,80	6,15	15,38	_	9,56	1,98	0,96	11,91	_	_	_	_	_
	08 Beni	02 Mercado	123,33	257,18	42,08	8,97	8,31	37,94	0,46	0,83	43,24	83,12	3,27	57,38	0,34	0,11	1,21	7,68	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	03 Restaurante	194,67	203,94	39,78	8,32	6,34	29,36	0,16	0,68	31,26	71,21	2,10	31,22	0,33	0,06	0,74	1,15	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	04 Puesto Fijo en Calle	113,33	254,84	46,67	9,63	7,71	38,22	0,25	0,86	41,49	85,90	2,99	48,52	0,38	0,09	1,06	5,75	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	03 Restaurante	83,67	248,57	54,16	9,04	6,22	37,82	0,24	1,60	57,25	68,40	3,41	23,92	0,22	0,14	2,01	5,87	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1121200101 MERIENDA EMPANADA AL HORNO CON QUESO	07 Santa Cruz	02 Mercado	59,33	369,62	22,21	11,43	13,01	53,72	0,14	2,49	195,92	185,88	4,77	7,75	0,27	0,23	1,97	14,06	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	67,33	324,90	30,26	12,49	11,79	43,19	0,15	2,27	183,25	191,73	4,87	14,85	0,24	0,26	1,88	16,25	27,08	18,14	34,57	2,09	4,71	_	1,34	5,76	2,29	_	_	_	_
	08 Beni	02 Mercado	44,00	384,00	21,11	10,87	18,23	45,87	0,09	3,92	201,85	121,53	3,99	2,53	0,19	0,20	1,48	1,40	36,16	12,55	33,89	7,35	_	1,67	1,08	12,96	0,86	_	_	_	_
Cód. 1122000202 MERIENDA FIDEO REBOSADO CON MANÍ Y SILPANCHO	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	242,61	175,78	60,72	6,71	5,99	22,63	0,30	1,26	28,69	50,33	2,94	6,89	0,06	0,05	0,95	0,54	13,86	5,81	16,26	_	1,04	4,00	0,75	5,18	_	_	0,14	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	510,50	118,51	95,49	5,80	2,95	17,54	0,28	1,55	35,37	61,79	2,34	9,40	0,08	0,07	0,77	18,22	7,75	2,23	4,87	_	6,56	4,14	_	8,37	_	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS											
																			Ácido Miristico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmitelaidico	Ácido Elaidico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoelaidico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód.1123100101 MERIENDA RELLENO DE PAPA	01 Chuquisaca	02 Mercado	191,44	203,83	40,03	7,08	4,67	40,56	0,58	2,69	50,80	72,41	2,89	62,25	0,11	0,13	1,41	13,29	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	03 Restaurante	285,00	222,86	45,32	4,55	11,73	22,32	0,40	2,31	32,57	52,40	2,00	18,44	0,09	0,10	1,23	12,34	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	04 Puesto Fijo en Calle	151,50	214,75	33,30	5,11	5,98	41,98	0,84	2,86	48,86	55,43	2,46	59,27	0,11	0,12	1,22	13,39	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	174,80	174,11	44,89	4,80	8,13	20,59	0,46	1,60	36,65	59,99	1,70	51,58	0,08	0,11	1,21	9,38	8,18	2,99	16,11	_	_	0,25	_	26,75	_	_	2,39	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	228,33	162,37	48,46	4,65	7,39	18,54	0,52	2,07	44,97	56,61	1,55	43,23	0,07	0,11	1,35	16,01	7,87	7,90	12,13	_	1,50	0,35	0,53	3,53	_	_	_	_	_
	04 Oruro	02 Mercado	158,00	242,90	101,53	13,23	8,58	31,92	0,62	5,28	105,62	124,61	4,46	214,47	0,14	0,25	1,91	40,67	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	04 Puesto Fijo en Calle	185,80	247,02	35,06	6,22	13,57	20,94	0,27	1,92	50,76	68,98	2,30	35,98	0,12	0,11	1,17	14,23	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	04 Puesto Fijo en Calle	108,83	327,95	42,74	5,10	16,88	36,76	0,65	3,12	65,23	67,46	2,07	37,71	0,11	0,13	1,43	15,01	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1123100201 MERIENDA TUCUMANA DE CARNE	06 Tarija	02 Mercado	83,00	198,25	41,80	5,28	10,98	19,82	0,26	0,39	22,41	62,57	2,31	23,04	0,09	0,10	1,11	12,08	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	04 Puesto Fijo en Calle	71,76	216,92	42,84	4,30	10,56	26,67	0,20	0,50	22,10	62,10	2,80	10,65	0,12	0,10	1,22	8,84	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1123100202 MERIENDA TUCUMANA DE POLLO	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	151,55	204,55	46,81	5,31	11,65	19,76	0,28	1,38	49,67	76,07	2,09	38,92	0,10	0,10	1,98	7,50	4,88	2,39	5,07	_	0,34	5,89	0,43	4,44	_	_	5,38	_	_
	05 Potosí	02 Mercado	121,66	355,63	35,99	7,38	20,05	38,56	3,15	1,36	90,40	101,09	4,08	447,95	0,17	0,32	2,87	19,14	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	03 Restaurante	77,66	482,27	27,93	9,39	31,43	40,40	0,15	1,32	64,66	113,38	3,88	15,40	0,19	0,14	3,84	2,95	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	04 Puesto Fijo en Calle	121,33	244,43	53,11	4,46	13,85	25,77	0,40	1,31	44,41	61,19	2,30	346,68	0,12	0,09	1,87	5,10	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	03 Restaurante	99,33	180,85	55,31	7,39	6,10	24,87	0,16	1,17	56,97	96,45	2,93	75,94	0,35	0,11	1,02	17,31	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	04 Puesto Fijo en Calle	84,89	215,65	52,42	6,62	9,22	27,03	0,19	1,35	36,20	77,20	2,17	21,44	0,16	0,09	2,65	5,54	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	125,57	227,36	42,08	6,48	7,45	32,88	0,30	1,84	43,61	66,23	2,20	33,14	0,14	0,11	2,65	8,18	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	122,00	246,32	50,90	7,38	8,68	34,50	0,33	1,95	52,40	72,65	2,91	31,37	0,14	0,11	2,80	9,97	5,48	2,36	11,83	_	_	1,00	0,62	16,81	_	_	0,14	_	_
	08 Beni	02 Mercado	101,83	303,27	32,86	4,49	20,56	24,81	0,24	0,84	38,73	62,73	2,13	78,31	0,27	0,07	0,88	6,67	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	04 Puesto Fijo en Calle	123,66	297,82	29,14	5,42	19,21	25,67	0,14	0,77	41,13	74,82	2,26	56,26	0,31	0,08	0,90	3,99	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	02 Mercado	106,11	248,39	45,53	7,15	11,32	29,25	0,21	1,11	53,40	83,83	2,80	59,48	0,34	0,10	1,27	8,00	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	04 Puesto Fijo en Calle	88,22	235,37	36,09	5,77	13,22	22,59	0,14	0,77	41,86	69,42	2,26	57,71	0,29	0,08	1,05	5,32	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS												
																			Ácido Miristico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmitelaidico	Ácido Elaidico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoelaidico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1123210202 MERIENDA MASACO	08 Beni	02 Mercado	280,33	251,19	47,82	7,01	10,18	33,90	1,84	1,78	56,13	85,71	1,44	164,19	0,08	0,15	1,30	14,24	12,90	4,61	19,45	_	0,61	0,17	0,17	24,47	0,18	0,37	3,53	_	_
	08 Beni	04 Puesto Fijo en Calle	296,00	256,26	49,97	6,61	13,61	28,32	1,55	1,49	49,33	97,85	1,63	125,99	0,08	0,14	1,32	17,42	17,53	7,68	23,91	_	1,43	0,90	_	13,70	_	_	_	_	_
	09 Pando	02 Mercado	236,33	177,80	32,83	14,53	3,76	21,13	0,57	3,98	21,10	131,79	3,46	32,77	0,04	0,16	1,09	0,00	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	03 Restaurante	278,66	170,26	34,07	11,88	3,60	22,50	0,61	3,22	20,59	114,65	2,96	26,49	0,04	0,14	1,00	0,00	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	04 Puesto Fijo en Calle	331,00	199,88	50,19	9,59	8,72	21,36	0,57	1,26	21,07	116,44	2,39	29,27	0,07	0,17	1,71	4,28	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1123230201 MERIENDA EMPANADA DE QUESO FRITA	08 Beni	02 Mercado	46,33	363,94	13,37	8,77	21,90	33,49	0,08	2,47	148,34	114,71	3,00	5,32	0,14	0,14	1,24	4,40	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	04 Puesto Fijo en Calle	59,50	464,35	19,28	9,19	26,44	48,19	0,09	2,14	124,69	116,06	3,51	4,34	0,17	0,14	1,41	6,46	13,52	0,46	4,63	_	_	2,59	9,77	17,83	7,24	4,06	7,22	0,67	_
Cód. 1123250101 MERIENDA TORTITA DE CARNE	07 Santa Cruz	02 Mercado	129,83	254,90	67,88	8,41	8,81	33,49	0,50	0,46	27,16	87,43	3,90	16,46	0,07	0,14	1,30	0,64	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	152,68	294,49	44,65	4,96	12,62	35,73	0,83	2,34	39,69	73,77	2,43	12,77	0,05	0,12	0,78	4,83	4,21	12,79	24,38	_	2,78	0,17	0,49	_	0,82	0,30	0,86	_	_
	09 Pando	02 Mercado	96,83	209,46	49,05	9,74	2,76	36,12	0,41	2,34	35,77	65,47	3,22	19,49	0,04	0,10	0,98	2,34	14,39	6,82	8,05	_	2,01	29,28	1,26	30,20	_	_	_	_	_
	09 Pando	04 Puesto Fijo en Calle	81,40	213,18	55,84	7,85	7,64	26,81	0,54	1,29	25,00	84,47	2,82	15,25	0,05	0,13	1,22	1,68	5,04	1,70	11,61	_	0,87	18,79	_	2,04	0,11	_	0,14	_	_
Cód. 1124010102 MERIENDA SÁNDWICH DE POLLO	01 Chuquisaca	04 Puesto Fijo en Calle	146,00	228,59	52,26	10,00	10,05	24,19	0,40	0,98	23,86	69,51	2,03	65,74	0,24	0,11	2,90	3,05	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	05 Lugar de Consumo Rápido	182,11	277,54	50,89	12,10	12,36	23,02	0,40	1,35	25,10	42,53	1,85	53,79	0,05	0,14	4,49	3,48	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1124010103 MERIENDA SÁNDWICH DE HUEVO	03 Cochabamba	02 Mercado	145,33	272,35	52,49	10,50	14,35	26,26	0,47	1,25	59,38	64,85	3,95	158,93	0,07	0,18	1,24	38,82	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	03 Restaurante	161,66	277,36	44,73	9,84	15,99	24,16	0,37	1,17	54,77	60,23	3,60	137,64	0,06	0,16	1,13	36,56	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	188,00	206,25	47,39	8,49	9,66	22,45	0,41	1,10	48,66	56,33	3,06	123,85	0,06	0,15	1,12	30,36	13,27	5,44	21,63	_	0,27	_	1,10	21,84	_	_	_	_	_
Cód. 1132010101 ALMUERZO SOPA DE ARROZ	01 Chuquisaca	01 Pension familiar	507,78	38,99	142,76	1,76	0,40	6,99	0,16	0,20	5,38	19,91	0,71	14,15	0,02	0,03	0,42	3,69	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	02 Mercado	702,17	57,16	88,56	2,07	0,72	10,61	0,20	0,86	6,66	26,31	1,65	32,16	0,09	0,03	0,37	3,88	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	03 Restaurante	524,00	38,71	96,88	2,12	0,48	6,56	0,23	1,36	7,34	25,75	2,65	23,65	0,03	0,05	0,46	4,00	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	04 Puesto Fijo en Calle	556,33	44,43	95,13	1,68	0,36	8,68	0,34	0,50	9,35	21,31	1,04	33,83	0,03	0,04	0,42	5,66	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	01 Pension familiar	546,00	39,39	83,53	1,10	0,18	8,39	0,22	0,33	6,02	17,54	0,77	26,07	0,02	0,03	0,36	3,69	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteina	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS											
																			Ácido Miristico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmiteladico	Ácido Elaidico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoeladico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1132010101 ALMUERZO SOPA DE ARROZ	02 La Paz	02 Mercado	538,67	45,15	204,04	1,30	0,22	9,50	0,30	0,47	7,74	20,05	1,09	45,89	0,02	0,04	0,46	2,45	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	03 Restaurante	553,22	40,07	97,02	1,33	0,44	7,68	0,20	0,63	18,89	20,05	1,01	91,05	0,02	0,03	0,46	2,11	18,04	7,93	12,13	_	_	_	_	1,04	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	552,33	37,53	89,97	0,94	0,16	7,96	0,31	0,97	20,38	21,70	1,12	51,93	0,02	0,03	0,42	3,61	2,55	2,53	3,25	_	_	_	_	1,96	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	01 Pension familiar	679,45	39,26	92,83	1,73	0,49	7,02	0,18	0,17	6,36	23,89	0,53	34,54	0,05	0,03	0,42	3,36	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	02 Mercado	767,56	40,96	94,64	1,96	0,25	7,75	0,19	0,58	22,20	23,40	1,45	30,18	0,04	0,04	0,45	3,41	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	03 Restaurante	429,33	48,05	100,65	2,33	1,09	7,19	0,27	0,20	8,04	30,17	0,55	31,99	0,10	0,03	0,36	3,44	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	659,34	44,56	94,62	2,38	0,41	7,73	0,19	0,61	23,26	22,34	0,95	83,66	0,03	0,04	0,46	3,21	15,04	5,13	17,47	_	_	_	_	13,39	_	_	_	_	_
	04 Oruro	01 Pension familiar	321,34	67,28	112,46	2,28	1,34	11,50	0,23	0,23	7,78	30,64	0,86	23,58	0,03	0,04	0,62	2,73	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	02 Mercado	616,34	38,07	64,75	1,45	0,26	7,36	0,21	0,56	5,63	18,93	1,69	22,34	0,01	0,02	0,37	2,43	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	03 Restaurante	532,83	63,40	118,84	1,64	1,19	11,55	0,34	0,30	8,80	24,38	0,73	41,96	0,03	0,04	0,52	4,65	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	04 Puesto Fijo en Calle	612,00	44,35	88,62	1,57	0,37	8,67	0,21	0,15	5,54	22,25	0,70	38,33	0,02	0,03	0,45	1,93	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	02 Mercado	595,84	52,15	60,89	2,06	0,47	9,66	0,19	0,21	7,18	23,60	0,89	27,24	0,02	0,04	0,49	2,68	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	03 Restaurante	484,33	53,83	355,35	1,29	1,55	8,57	0,22	0,50	4,53	19,94	1,12	24,08	0,02	0,02	0,46	0,98	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	04 Puesto Fijo en Calle	567,78	49,68	245,64	1,57	0,58	9,53	0,27	0,26	7,29	23,89	0,67	45,99	0,04	0,04	0,41	3,79	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	01 Pension familiar	623,83	35,40	93,94	2,28	0,84	4,63	0,13	0,29	4,75	26,82	0,82	33,25	0,10	0,02	0,34	3,05	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	02 Mercado	446,78	39,16	100,90	2,35	0,81	5,52	0,13	0,29	4,89	27,43	0,86	41,18	0,09	0,02	0,37	2,75	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	03 Restaurante	508,50	40,79	97,14	2,48	0,84	5,86	0,15	0,31	5,02	28,49	0,75	20,83	0,05	0,04	0,51	2,82	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	04 Puesto Fijo en Calle	571,00	43,10	106,98	2,35	1,53	4,92	0,15	0,64	5,54	27,35	1,61	46,25	0,10	0,03	0,37	3,77	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	01 Pension familiar	509,44	63,62	77,38	2,49	4,29	4,50	0,20	0,42	8,34	33,46	0,88	16,99	0,08	0,03	0,42	3,42	13,03	7,01	12,68	_	_	_	_	5,87	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	537,45	30,52	66,84	1,79	0,66	4,44	0,13	0,55	14,66	21,76	0,67	16,82	0,02	0,04	0,46	1,20	7,86	4,41	9,94	_	0,65	_	0,81	5,57	1,58	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	03 Restaurante	547,89	49,08	93,86	3,20	0,91	7,08	0,15	1,02	4,85	35,56	2,14	21,24	0,05	0,05	0,68	1,66	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	704,14	32,97	49,66	1,62	0,79	4,87	0,09	0,37	14,92	16,55	0,74	10,08	0,01	0,02	0,30	1,50	11,37	5,13	3,82	_	_	_	_	2,43	1,16	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS											
																			Ácido Miristico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmiteladico	Ácido Elaidico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoeládico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1132010103 ALMUERZO SOPA DE TRIGO	02 La Paz	01 Pension familiar	581,25	45,24	42,96	1,77	0,32	9,20	0,36	0,40	9,88	29,80	1,23	61,34	0,03	0,04	0,55	2,49	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	02 Mercado	532,17	27,33	37,17	1,51	0,33	5,15	0,27	0,26	6,14	24,19	0,73	37,99	0,03	0,03	0,43	2,42	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	03 Restaurante	477,17	63,29	58,88	2,38	0,48	13,00	0,47	0,64	10,66	42,73	1,76	43,87	0,05	0,05	0,82	2,54	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	564,78	39,37	48,97	2,14	0,50	6,97	0,36	0,55	10,08	32,14	1,49	45,32	0,03	0,05	0,60	3,34	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1132010113 ALMUERZO SOPA DE FIDEO	01 Chuquisaca	01 Pension familiar	536,78	55,45	82,68	2,24	1,06	9,33	0,17	0,41	8,01	24,00	1,16	23,11	0,02	0,03	0,39	3,97	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	02 Mercado	544,00	47,97	95,36	2,06	0,92	7,96	0,20	0,25	8,35	24,66	0,81	23,61	0,02	0,04	0,35	4,74	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	04 Puesto Fijo en Calle	709,55	54,01	63,00	1,71	2,14	6,97	0,15	0,16	8,36	20,34	0,71	22,14	0,02	0,03	0,28	2,80	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	01 Pension familiar	545,67	46,02	84,32	1,70	1,10	7,41	0,17	0,40	14,37	20,74	1,16	47,74	0,03	0,03	0,40	2,63	6,22	2,17	8,21	_	0,48	_	_	12,17	0,24	_	_	_	_
	02 La Paz	02 Mercado	463,42	53,53	90,30	2,11	1,42	8,19	0,17	0,20	8,82	23,44	0,93	32,66	0,02	0,03	0,41	3,76	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	03 Restaurante	502,22	56,83	82,93	1,78	1,95	8,12	0,14	0,90	29,94	26,36	1,77	95,48	0,04	0,04	0,47	2,62	10,96	7,10	21,61	_	5,42	1,38	0,74	23,62	_	0,37	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	533,17	33,05	58,93	0,88	0,72	5,83	0,15	0,11	6,43	11,78	0,54	80,79	0,01	0,01	0,17	1,25	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	01 Pension familiar	549,40	51,81	90,22	2,31	1,30	7,68	0,15	0,40	16,09	24,92	0,95	30,44	0,02	0,03	0,40	2,05	2,98	1,48	3,12	_	_	_	6,06	6,06	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	02 Mercado	663,34	83,01	70,93	2,18	0,84	16,66	0,19	0,54	16,61	29,28	1,42	35,75	0,02	0,04	0,45	4,49	15,13	7,37	13,87	_	_	_	_	8,08	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	03 Restaurante	636,83	45,07	74,59	2,04	0,66	7,80	0,17	0,44	8,30	22,26	1,26	15,21	0,02	0,03	0,36	3,14	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	595,42	63,54	119,52	3,13	1,55	9,33	0,23	0,76	14,89	35,42	2,19	35,12	0,03	0,06	0,72	3,76	5,59	2,77	8,02	_	_	_	1,07	9,09	_	_	_	_	_
	04 Oruro	01 Pension familiar	480,80	52,37	103,15	2,70	1,27	7,54	0,24	0,48	14,10	31,71	1,31	33,75	0,03	0,05	0,48	4,07	3,60	1,28	4,68	_	_	_	0,59	7,04	_	_	_	_	_
	04 Oruro	02 Mercado	731,50	34,08	64,53	1,43	0,51	5,96	0,14	0,39	11,57	15,38	1,14	22,67	0,01	0,02	0,21	2,41	5,69	4,66	3,96	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	04 Puesto Fijo en Calle	624,44	52,32	92,94	2,14	0,87	9,01	0,25	0,21	10,74	24,93	1,08	32,06	0,02	0,03	0,31	3,72	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	01 Pension familiar	509,00	51,58	82,56	1,64	1,48	7,99	0,16	0,22	8,02	19,36	0,87	16,07	0,01	0,02	0,27	3,53	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	02 Mercado	638,83	62,86	96,69	1,86	2,12	9,11	0,30	0,29	9,25	21,31	0,68	38,26	0,04	0,03	0,35	4,36	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	03 Restaurante	486,45	71,98	86,46	2,11	1,76	11,95	0,25	0,25	11,08	24,52	0,89	28,80	0,04	0,03	0,35	2,85	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	04 Puesto Fijo en Calle	557,89	67,32	84,38	2,37	1,84	10,31	0,20	0,26	10,73	26,87	0,91	54,37	0,06	0,04	0,33	3,37	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	01 Pension familiar	595,11	44,15	92,08	2,53	1,15	5,95	0,10	0,28	6,33	26,49	0,90	13,59	0,03	0,04	0,47	2,43	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	02 Mercado	544,71	43,28	103,83	2,70	1,56	4,71	0,12	0,62	6,17	27,67	4,46	30,79	0,08	0,03	0,50	3,37	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energia	Humedad	Proteina	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS												
																			Ácido Miristico	Ácido Palmitico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmiteladico	Ácido Elaidico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoeládico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1132010113 ALMUERZO SOPA DE FIDEO	06 Tarija	03 Restaurante	654,42	29,27	62,59	1,75	0,71	3,99	0,07	0,38	4,76	18,38	1,02	17,18	0,03	0,02	0,30	1,76	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	04 Puesto Fijo en Calle	584,33	31,62	106,85	2,04	1,35	2,83	0,20	0,46	5,70	24,03	1,11	57,36	0,10	0,02	0,24	3,24	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	01 Pension familiar	702,50	32,05	52,60	1,90	0,46	5,17	0,07	0,12	4,69	20,46	0,49	13,58	0,03	0,03	0,41	2,21	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	677,22	43,69	74,35	2,66	0,93	6,19	0,11	0,56	13,88	20,82	0,87	18,83	0,03	0,03	0,37	2,31	13,80	10,49	10,33	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	03 Restaurante	603,52	47,10	61,77	1,96	0,99	7,61	0,12	0,27	7,16	22,21	0,82	21,70	0,04	0,03	0,49	2,62	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	610,80	37,06	65,78	1,65	0,84	5,79	0,12	0,61	14,09	18,96	1,28	20,34	0,03	0,02	0,29	2,57	6,45	1,21	7,14	_	_	_	0,17	7,37	0,40	_	_	_	_
	08 Beni	01 Pension familiar	499,33	33,66	52,10	2,05	0,50	5,29	0,07	0,13	5,18	22,70	0,46	6,35	0,04	0,03	0,44	0,76	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	02 Mercado	493,67	31,87	45,34	1,58	0,63	5,03	0,07	0,09	6,49	19,57	0,59	14,36	0,02	0,02	0,33	1,32	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	03 Restaurante	430,67	40,08	112,12	2,85	0,74	5,65	0,15	0,24	6,67	32,66	0,64	19,09	0,04	0,06	0,74	3,12	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	01 Pension familiar	603,09	42,74	72,17	2,38	0,70	6,80	0,14	0,20	7,55	25,19	0,89	50,24	0,01	0,03	0,38	2,16	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	02 Mercado	572,11	48,15	86,74	3,11	1,07	6,59	0,19	0,23	9,23	35,56	0,85	59,51	0,03	0,04	0,56	1,66	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	03 Restaurante	504,33	28,23	50,95	1,15	1,48	2,66	0,13	0,08	6,17	13,86	0,45	15,79	0,01	0,02	0,21	2,18	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1132010118 ALMUERZO SOPA DE FIDEO CON MANÍ	01 Chuquisaca	01 Pension familiar	538,34	65,59	130,36	3,28	1,86	9,26	0,39	0,63	11,90	30,61	11,13	46,82	0,06	0,05	0,73	3,74	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	02 Mercado	547,67	70,42	126,89	3,04	2,21	9,87	0,31	0,21	10,60	31,33	10,92	26,46	0,08	0,03	0,56	3,45	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	03 Restaurante	909,84	62,82	87,33	2,62	2,20	8,44	0,26	0,57	9,31	18,84	16,77	15,89	0,03	0,03	0,58	2,69	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	04 Puesto Fijo en Calle	653,67	59,38	89,06	2,25	1,77	8,86	0,24	0,19	8,75	24,87	7,39	12,56	0,03	0,02	0,47	2,62	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	01 Pension familiar	582,67	70,40	98,43	2,85	2,26	9,73	0,23	0,58	24,72	29,49	2,86	49,64	0,04	0,03	0,63	1,57	7,45	2,61	13,28	_	0,02	_	_	8,13	_	_	_	_	_
	02 La Paz	02 Mercado	586,50	50,75	98,25	1,78	1,37	7,93	0,12	0,17	7,09	22,20	0,79	20,68	0,02	0,02	0,37	1,79	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	03 Restaurante	459,00	70,89	91,99	3,20	2,88	8,73	0,31	0,46	11,55	49,85	1,65	16,49	0,04	0,03	0,68	1,05	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	586,81	62,59	116,37	2,85	1,57	9,51	0,25	0,43	20,09	30,44	5,28	49,48	0,05	0,05	0,65	2,60	6,26	2,19	6,95	_	_	_	_	3,96	_	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energia	Humedad	Proteina	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS											
																			Ácido Mirístico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmitelaídico	Ácido Elaídico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoelaídico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1132010118 ALMUERZO SOPA DE FIDEO CON MANÍ	03 Cochabamba	01 Pension familiar	590,89	67,40	116,81	3,27	2,89	7,34	0,30	0,57	18,05	35,38	4,98	22,44	0,07	0,03	0,64	3,48	5,26	1,09	5,55	_	_	_	_	6,99	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	02 Mercado	584,33	74,85	102,32	4,33	2,31	9,45	0,34	0,60	16,98	32,40	13,81	29,14	0,04	0,04	0,75	1,98	5,45	2,49	9,76	_	0,24	_	_	26,41	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	03 Restaurante	518,89	83,90	135,85	3,87	3,46	9,86	0,31	0,25	11,49	43,21	12,49	15,82	0,06	0,04	0,95	2,67	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	626,61	63,18	108,64	2,89	2,42	7,71	0,29	0,31	12,21	28,49	7,67	17,72	0,05	0,03	0,62	2,39	5,57	3,19	4,33	_	_	_	_	3,47	_	_	_	_	_
	04 Oruro	01 Pension familiar	598,84	46,65	74,59	1,71	1,71	6,18	0,16	0,14	7,05	19,65	3,34	12,13	0,02	0,02	0,29	1,72	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	02 Mercado	538,33	83,12	93,94	3,41	3,33	10,21	0,32	0,18	12,30	27,96	17,25	19,44	0,03	0,03	0,64	1,84	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	03 Restaurante	458,67	93,73	178,14	3,61	1,94	15,85	0,41	0,34	15,63	48,15	1,54	21,97	0,04	0,05	0,67	6,97	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	04 Puesto Fijo en Calle	534,00	92,21	169,07	3,87	3,94	10,55	0,34	0,51	13,96	41,44	11,38	22,49	0,04	0,04	0,79	3,37	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	02 Mercado	372,67	106,58	153,48	1,73	5,39	12,80	0,34	0,44	9,98	24,69	0,56	73,57	0,06	0,03	0,43	3,92	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	03 Restaurante	476,33	68,95	97,00	2,98	3,21	7,37	0,37	0,18	9,25	22,10	20,69	29,31	0,07	0,02	0,59	2,24	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	01 Pension familiar	683,73	43,58	101,55	2,17	1,93	4,69	0,15	0,25	5,87	29,72	0,82	13,11	0,03	0,02	0,49	2,24	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	02 Mercado	631,33	42,76	106,24	2,71	2,35	2,77	0,10	0,06	4,83	34,34	0,44	40,57	0,16	0,01	0,21	1,66	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	03 Restaurante	497,50	44,99	127,68	2,51	1,67	5,20	0,18	0,18	8,12	32,52	0,81	64,30	0,03	0,04	0,52	2,49	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	04 Puesto Fijo en Calle	612,67	48,13	133,01	3,09	1,62	5,36	0,21	0,25	7,69	36,47	0,94	15,20	0,03	0,03	0,63	2,47	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	01 Pension familiar	602,93	54,20	80,91	2,40	2,32	6,21	0,19	0,38	12,79	32,11	3,88	17,35	0,05	0,03	0,58	1,80	6,59	3,61	8,78	_	0,36	_	0,04	4,18	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	643,09	57,91	82,53	2,91	2,50	6,18	0,17	0,39	19,96	32,96	3,25	16,35	0,04	0,03	0,61	1,81	4,65	1,43	10,09	_	_	_	_	5,47	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	03 Restaurante	605,67	77,71	77,93	4,29	3,53	7,18	0,22	0,33	9,03	60,64	0,89	19,87	0,08	0,05	1,06	0,20	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	667,62	49,23	71,84	2,36	1,87	6,07	0,21	0,26	10,06	25,25	7,86	11,78	0,04	0,02	0,54	1,62	3,13	0,98	5,90	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	01 Pension familiar	530,45	47,22	63,00	2,30	2,07	5,20	0,24	0,19	8,14	15,83	17,85	11,57	0,05	0,03	0,60	1,27	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	02 Mercado	482,78	52,97	80,85	2,48	2,28	5,95	0,22	0,19	7,40	20,59	15,17	14,83	0,05	0,04	0,74	1,71	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	03 Restaurante	449,44	66,54	110,21	4,05	3,09	6,20	0,34	0,18	9,05	29,76	28,15	14,16	0,07	0,05	1,16	1,45	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	04 Puesto Fijo en Calle	466,34	58,03	119,45	3,63	2,32	6,11	0,28	0,17	9,73	31,00	20,13	18,23	0,06	0,05	1,01	1,97	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	01 Pension familiar	646,07	49,72	59,54	2,30	2,64	4,50	0,21	0,11	6,56	22,93	9,43	14,47	0,03	0,02	0,50	1,01	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	02 Mercado	636,89	42,34	96,27	2,34	1,22	5,69	0,18	0,11	6,70	23,01	7,61	11,75	0,02	0,03	0,49	1,22	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS											
																			Ácido Mirístico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmiteladídico	Ácido Elaídico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoetiádico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1132020101 ALMUERZO SOPA DE VERDURAS	02 La Paz	01 Pension familiar	502,83	51,95	71,71	1,91	0,59	9,84	0,27	0,33	8,49	26,25	0,72	68,19	0,03	0,04	0,56	2,93	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	02 Mercado	536,53	90,98	78,81	1,74	0,32	7,15	0,35	0,91	44,99	23,20	1,71	82,22	0,03	0,03	0,44	3,92	15,11	10,81	16,69	_	2,14	0,00	0,00	18,08	_	_	_	_	_
	02 La Paz	03 Restaurante	551,28	54,94	76,22	2,05	0,79	9,99	0,31	1,16	14,91	25,64	2,28	66,56	0,04	0,05	0,58	3,54	0,84	4,00	5,14	_	1,48	0,00	0,00	5,22	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	532,00	37,73	69,58	1,29	0,23	7,93	0,24	0,90	7,37	21,81	1,89	45,90	0,02	0,04	0,41	3,98	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	01 Pension familiar	492,34	51,86	70,54	1,46	0,39	10,56	0,43	2,85	10,84	20,92	5,79	36,32	0,03	0,04	0,39	7,34	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	03 Restaurante	554,00	70,97	115,34	3,26	1,43	11,25	0,58	1,66	12,81	42,22	3,61	43,59	0,05	0,08	0,68	7,94	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	01 Pension familiar	483,42	35,43	69,32	2,51	0,73	4,80	0,19	0,51	6,28	29,60	1,18	27,37	0,02	0,04	0,59	3,29	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	02 Mercado	441,17	17,40	45,02	0,51	0,14	3,76	0,37	0,09	6,27	11,40	0,26	29,19	0,01	0,02	0,18	4,63	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	03 Restaurante	495,34	21,71	48,17	1,99	0,60	2,20	0,15	0,23	4,20	23,55	0,57	16,64	0,02	0,03	0,45	1,44	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	04 Puesto Fijo en Calle	507,00	27,17	49,91	2,24	0,99	2,40	0,21	0,20	4,24	25,92	0,44	10,09	0,02	0,03	0,51	2,28	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	01 Pension familiar	552,50	34,90	66,98	1,65	0,59	5,81	0,36	0,31	8,60	22,35	0,96	38,61	0,03	0,04	0,41	4,29	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1132050103 ALMUERZO SOPA CHAIRO	02 La Paz	01 Pension familiar	581,71	49,78	94,53	2,06	0,62	9,21	0,39	0,68	17,47	36,23	1,43	37,25	0,03	0,04	0,62	2,68	8,56	4,45	5,70	_	_	_	_	3,30	_	_	_	_	_
	02 La Paz	02 Mercado	549,78	39,46	98,02	4,21	0,29	5,07	0,29	0,95	28,37	35,08	1,78	53,63	0,03	0,04	0,55	2,48	16,29	8,82	21,43	_	0,67	1,29	_	20,45	_	_	_	_	_
	02 La Paz	03 Restaurante	510,33	41,88	56,17	1,35	0,13	9,13	0,31	0,22	8,32	27,46	0,58	44,15	0,03	0,03	0,48	1,17	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	525,11	41,26	98,73	1,79	0,37	7,89	0,32	0,44	8,59	29,29	0,91	51,11	0,02	0,04	0,47	2,23	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	01 Pension familiar	565,56	47,68	119,54	2,56	0,55	8,19	0,32	0,60	30,90	37,90	0,92	24,48	0,03	0,04	0,53	3,10	8,01	5,76	_	_	0,11	_	_	17,94	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	02 Mercado	620,00	53,58	151,14	2,59	0,74	9,35	0,38	0,32	10,27	37,50	0,79	21,55	0,04	0,05	0,67	3,83	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	03 Restaurante	573,17	52,18	117,69	1,95	0,88	9,29	0,27	0,27	8,66	38,98	0,62	21,13	0,03	0,03	0,52	2,66	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	776,83	42,24	104,25	2,66	0,22	7,35	0,23	0,79	48,91	31,14	1,53	18,80	0,02	0,03	0,47	2,18	19,23	1,33	11,84	_	11,70	3,13	_	20,67	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	01 Pension familiar	714,33	44,95	51,01	1,64	0,53	8,54	0,24	0,23	7,80	34,46	0,54	8,78	0,03	0,03	0,45	1,55	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	701,44	54,48	70,95	1,85	1,12	9,43	0,28	0,55	15,08	34,45	1,15	14,89	0,03	0,03	0,51	1,70	11,27	9,67	13,99	_	1,89	_	_	0,85	0,90	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	03 Restaurante	637,84	47,77	79,21	2,63	1,68	5,74	0,23	0,32	6,56	35,66	0,92	19,56	0,06	0,03	0,57	2,26	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	727,12	46,78	78,94	2,26	0,89	7,57	0,24	0,65	24,97	34,54	1,16	15,81	0,03	0,03	0,53	1,78	14,21	8,89	9,48	_	0,35	0,90	_	6,93	0,34	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS											
																			Ácido Mirístico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmiteladídico	Ácido Elaidico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoeládídico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1132060112 ALMUERZO LOCRO DE POLLO	01 Chuquisaca	01 Pension familiar	467,50	57,46	39,94	2,23	0,96	9,92	0,15	0,25	6,68	23,81	0,73	13,64	0,04	0,03	0,49	2,73	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	02 Mercado	733,34	46,36	29,64	1,81	0,69	8,05	0,24	0,60	7,15	28,12	1,38	22,82	0,10	0,02	0,27	2,44	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	03 Restaurante	486,00	44,25	38,86	1,91	0,77	7,28	0,13	0,16	4,68	22,30	0,53	29,20	0,11	0,02	0,22	2,93	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	04 Puesto Fijo en Calle	536,11	42,84	36,74	1,89	0,77	6,91	0,14	0,21	5,60	23,02	0,77	32,50	0,11	0,01	0,21	3,46	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	01 Pension familiar	592,67	45,47	62,52	2,86	1,29	5,45	0,11	0,62	5,10	33,95	1,48	47,12	0,18	0,02	0,25	2,98	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	02 Mercado	591,00	38,05	59,13	2,60	1,22	4,05	0,14	0,35	5,08	31,43	0,85	48,02	0,17	0,02	0,21	3,06	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	03 Restaurante	707,67	36,89	55,08	2,81	1,35	3,18	0,09	0,33	4,39	32,46	0,90	48,81	0,20	0,01	0,17	2,10	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	04 Puesto Fijo en Calle	620,67	27,97	41,09	1,79	0,83	3,29	0,12	0,26	3,74	22,06	0,64	37,98	0,12	0,01	0,16	1,71	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	01 Pension familiar	558,84	56,20	38,30	2,45	1,19	8,82	0,15	0,13	4,38	31,94	0,37	47,73	0,15	0,01	0,25	1,82	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	701,00	45,37	285,09	1,81	0,40	8,52	0,19	0,19	3,52	23,92	0,83	8,51	0,01	0,02	0,44	0,97	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	03 Restaurante	653,59	49,28	46,85	3,47	1,72	4,78	0,09	0,16	4,77	37,59	0,40	38,29	0,17	0,01	0,60	2,16	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	608,00	50,15	123,74	2,49	1,05	7,52	0,13	0,17	4,92	30,29	0,57	26,01	0,12	0,02	0,31	1,90	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1133100103 ALMUERZO SEGUNDO MAJADITO	07 Santa Cruz	01 Pension familiar	547,67	173,00	63,64	4,84	6,78	23,83	0,52	0,94	26,95	68,49	2,24	132,15	0,04	0,07	0,74	13,78	18,05	6,89	29,57	_	_	2,62	2,83	39,25	0,77	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	893,34	121,32	62,39	5,29	5,21	13,33	0,30	0,62	10,74	57,55	1,20	13,88	0,04	0,07	0,77	7,23	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	03 Restaurante	709,67	128,92	77,86	3,57	4,68	18,12	0,53	0,43	13,02	49,00	0,93	18,17	0,04	0,09	0,65	9,93	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	685,81	139,20	72,97	5,19	5,08	18,15	0,48	0,80	18,86	61,05	1,42	24,74	0,04	0,07	0,77	9,51	7,86	2,37	9,86	_	_	0,26	0,54	7,51	0,33	_	_	_	_
Cód. 1133100110 ALMUERZO SEGUNDO MAJADITO CON POLLO	07 Santa Cruz	02 Mercado	602,67	139,15	77,72	3,54	5,20	19,45	0,49	0,33	12,35	51,12	0,82	33,38	0,10	0,05	0,52	11,90	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	547,00	168,33	80,11	5,18	9,17	16,10	0,39	0,41	12,20	59,61	0,77	26,13	0,03	0,05	1,71	11,34	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS											
																			Ácido Miristico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmiteladídico	Ácido Elaídico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoeladídico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1133510101 ALMUERZO SEGUNDO CHULETA DE RES	01 Chuquisaca	01 Pension familiar	452,11	159,66	73,49	6,97	7,63	15,53	0,30	0,75	19,14	64,30	1,50	14,40	0,07	0,08	1,12	5,07	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	02 Mercado	537,11	161,68	69,99	6,46	8,50	14,54	0,30	0,56	10,80	68,02	1,30	30,74	0,06	0,08	1,30	5,69	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	04 Puesto Fijo en Calle	614,45	160,50	73,75	6,77	7,78	15,62	0,33	0,73	14,48	61,40	1,53	4,56	0,05	0,07	1,04	4,75	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	01 Pension familiar	397,47	177,29	75,68	8,65	9,03	15,30	0,26	0,78	19,13	71,15	1,43	22,72	0,05	0,07	1,19	4,68	4,60	3,32	6,56	_	0,52	0,33	0,57	6,35	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	02 Mercado	639,00	132,28	72,99	9,30	4,57	13,67	0,22	0,76	40,68	77,01	8,23	71,90	0,06	0,09	1,23	10,75	10,77	7,68	15,13	_	0,52	1,10	1,26	15,47	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	03 Restaurante	506,00	168,23	67,87	7,01	6,15	21,21	0,27	1,11	41,42	74,75	2,06	72,68	0,06	0,08	1,24	7,51	9,45	4,92	24,50	_	0,00	1,25	1,07	20,55	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	627,67	151,22	76,05	6,34	7,07	15,17	0,35	0,58	10,05	68,58	1,43	17,32	0,06	0,08	1,39	4,65	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	01 Pension familiar	574,57	176,02	57,42	5,37	8,33	19,66	0,33	0,57	17,37	59,70	1,14	28,94	0,05	0,06	1,08	3,55	2,41	1,19	2,97	_	_	_	_	3,64	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	619,33	159,58	64,94	5,53	7,60	17,31	0,37	0,45	17,58	54,54	1,29	24,13	0,05	0,06	0,98	4,44	0,25	2,22	5,26	_	0,25	0,06	0,29	4,13	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	03 Restaurante	526,11	144,57	83,13	6,70	5,99	16,20	0,36	0,88	23,75	52,50	1,65	15,41	0,04	0,06	0,82	2,60	8,53	3,19	12,81	_	_	_	0,97	14,54	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	571,81	162,93	57,96	7,39	4,18	20,19	0,36	0,68	14,61	59,28	1,44	26,77	0,04	0,06	0,95	3,39	4,44	1,94	11,18	_	0,53	6,57	0,40	2,78	0,34	_	_	_	_
	08 Beni	01 Pension familiar	499,46	157,53	79,45	5,45	7,31	17,04	0,40	0,46	16,27	66,80	1,43	17,20	0,06	0,07	1,22	2,51	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	02 Mercado	441,00	214,81	73,13	7,81	13,03	15,73	0,46	0,48	9,31	83,16	1,80	15,16	0,06	0,08	1,54	2,79	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	03 Restaurante	484,83	175,91	57,41	9,51	6,72	18,64	0,25	0,30	20,02	73,65	2,20	2,46	0,04	0,06	1,20	0,57	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	04 Puesto Fijo en Calle	490,67	168,81	59,01	5,54	7,67	19,22	0,40	0,41	8,59	66,76	0,92	19,43	0,04	0,06	1,21	2,32	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	01 Pension familiar	498,34	140,46	50,66	7,60	4,92	16,27	0,34	0,58	14,57	63,31	1,61	18,57	0,04	0,05	1,05	2,04	5,22	3,47	6,62	_	0,42	_	_	3,55	_	_	_	_	_
	09 Pando	02 Mercado	431,34	186,51	60,17	7,71	7,24	22,17	0,48	0,81	21,42	88,39	2,08	9,75	0,06	0,07	1,44	1,71	6,84	3,01	10,38	_	0,90	0,61	0,92	7,00	_	_	_	_	_
	09 Pando	03 Restaurante	383,67	200,94	75,86	11,69	9,50	16,79	0,27	0,95	19,62	79,97	2,71	9,21	0,04	0,02	1,20	2,78	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS												
																			Ácido Miristico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmiteladico	Ácido Elaídico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoleladico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1133510204 ALMUERZO SEGUNDO BIFE DE RES	02 La Paz	01 Pension familiar	359,92	116,42	66,62	7,45	2,29	16,48	0,35	0,64	12,74	66,52	1,50	19,11	0,05	0,08	1,35	2,69	4,46	1,49	6,39	0,00	_	0,71	_	8,14	_	_	_	_	_
	02 La Paz	02 Mercado	416,27	120,52	62,40	5,50	3,70	16,45	0,39	0,53	16,91	58,24	1,05	39,81	0,05	0,08	1,08	2,93	5,93	2,10	6,83	0,00	_	_	_	5,51	_	_	_	_	_
	02 La Paz	03 Restaurante	455,89	115,98	63,91	6,42	3,61	14,53	0,32	0,51	16,59	62,02	1,30	42,81	0,05	0,08	1,27	2,27	2,90	2,04	4,00	0,00	0,20	0,34	0,20	3,79	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	444,00	138,00	66,28	15,21	1,85	15,47	0,46	1,19	39,15	50,61	2,58	30,42	0,04	0,06	0,96	1,92	23,37	9,18	29,50	0,00	0,00	0,00	3,08	34,87	_	_	_	_	_
	08 Beni	01 Pension familiar	426,00	133,65	56,24	6,82	4,39	16,60	0,28	0,42	8,85	75,33	1,73	10,55	0,05	0,09	1,44	1,48	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	02 Mercado	647,17	101,05	65,73	4,93	5,00	9,18	0,31	0,41	11,45	55,21	1,16	26,05	0,04	0,08	0,96	7,43	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	03 Restaurante	587,50	96,68	50,39	5,74	2,87	11,92	0,22	0,41	22,18	64,17	1,35	10,45	0,06	0,10	1,13	1,10	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	04 Puesto Fijo en Calle	452,00	123,66	51,94	5,40	3,52	17,57	0,39	0,42	7,75	63,34	1,18	9,23	0,04	0,08	1,20	2,91	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	01 Pension familiar	407,80	176,03	50,77	6,44	3,85	28,46	0,42	0,55	20,66	75,56	2,36	22,10	0,05	0,08	1,44	1,42	4,09	1,37	5,85	_	_	0,65	_	8,89	_	_	_	_	_
	09 Pando	02 Mercado	489,50	169,54	58,37	7,16	4,25	25,49	0,56	1,04	21,91	81,67	2,35	35,80	0,06	0,09	1,30	2,11	11,83	5,71	15,62	_	0,94	1,18	_	10,32	1,43	_	_	_	_
Cód. 1133510225 ALMUERZO SEGUNDO BISTEC	02 La Paz	01 Pension familiar	460,12	139,01	82,82	4,51	5,08	19,10	0,36	0,44	18,07	52,72	1,49	29,99	0,06	0,09	1,02	2,24	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	02 Mercado	459,17	112,96	81,12	3,50	2,29	19,50	0,45	0,79	19,61	45,25	1,06	73,36	0,05	0,09	0,81	3,87	7,47	9,28	12,43	_	0,38	0,29	0,06	6,84	2,31	_	11,91	_	_
	02 La Paz	03 Restaurante	470,56	120,49	92,71	4,80	4,00	16,75	0,31	0,42	15,82	55,61	1,34	21,94	0,05	0,10	0,95	3,94	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	489,28	136,33	80,95	4,45	7,86	14,09	0,64	0,98	32,56	50,84	1,60	51,58	0,05	0,10	1,02	3,75	12,31	4,43	24,20	_	0,34	1,21	1,58	35,57	0,15	_	1,42	_	_
Cód. 1133510231 ALMUERZO SEGUNDO SILPANCHO CON HUEVO	03 Cochabamba	01 Pension familiar	523,67	161,26	75,93	4,93	6,00	21,80	0,40	0,62	28,42	63,99	1,86	100,72	0,06	0,13	0,96	16,15	6,40	2,46	10,61	_	_	0,60	1,09	13,92	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	02 Mercado	458,83	194,86	79,21	6,11	7,69	21,94	0,36	0,94	27,64	72,65	1,74	179,46	0,08	0,16	1,03	18,85	9,12	2,58	13,67	_	_	1,01	2,23	24,38	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	03 Restaurante	568,50	185,87	72,82	5,18	8,44	22,29	0,28	1,05	19,46	66,87	1,96	125,92	0,07	0,11	1,46	16,41	11,15	4,41	17,92	_	_	1,05	2,28	25,91	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	412,50	219,91	69,78	6,92	11,25	22,71	0,31	0,38	25,07	73,52	1,70	69,43	0,07	0,13	1,02	15,90	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1133510124 ALMUERZO SEGUNDO AJÍ DE RES	01 Chuquisaca	02 Mercado	651,67	112,41	72,29	8,36	1,38	16,61	0,50	9,66	25,22	52,23	2,75	47,58	0,04	0,08	1,03	3,28	27,56	14,97	30,22	_	0,26	0,56	0,67	24,24	1,52	_	_	_	_
	05 Potosí	02 Mercado	701,33	112,44	138,98	6,07	4,19	12,79	0,62	0,50	16,81	65,01	1,88	248,26	0,04	0,10	1,17	3,01	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	03 Restaurante	393,00	154,80	127,67	7,56	6,04	18,15	1,18	0,62	16,62	82,70	1,88	66,99	0,08	0,18	1,73	5,38	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS											
																			Ácido Miristico	Ácido Palmitico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmitelaidico	Ácido Elaidico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoelaidico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1133510301 ALMUERZO SEGUNDO SAICE	02 La Paz	01 Pension familiar	497,93	132,43	96,59	4,64	3,07	21,88	0,50	0,72	27,97	55,90	2,19	101,20	0,05	0,08	0,87	3,42	10,62	4,54	13,06	_	_	1,11	_	13,61	0,94	_	_	_	_
	02 La Paz	02 Mercado	476,67	104,66	95,65	5,87	2,22	15,54	0,49	0,77	25,02	50,57	1,51	95,77	0,04	0,08	0,83	4,29	7,27	2,71	14,45	_	_	_	0,61	17,24	1,98	_	_	_	_
	02 La Paz	03 Restaurante	398,17	101,62	68,75	4,56	2,51	15,13	0,26	0,85	29,38	45,42	1,66	37,48	0,03	0,07	0,75	3,58	10,15	4,61	15,31	_	_	1,01	2,05	17,47	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	605,11	108,11	75,21	4,17	1,99	18,33	0,46	0,92	26,53	52,90	1,67	96,23	0,04	0,08	0,88	3,52	13,47	6,33	21,07	_	_	1,27	2,71	25,15	0,23	_	_	_	_
	06 Tarija	01 Pension familiar	445,83	113,79	95,32	4,19	2,73	18,00	0,58	0,48	18,54	50,74	1,88	76,82	0,04	0,07	0,81	4,24	2,72	0,89	3,96	_	_	_	0,34	4,79	_	_	_	_	_
	06 Tarija	02 Mercado	465,89	83,96	90,76	4,17	1,64	13,01	0,64	0,56	21,06	47,30	1,78	50,73	0,05	0,08	0,79	4,84	6,38	2,32	13,80	_	_	_	_	11,92	_	_	_	_	_
	06 Tarija	03 Restaurante	499,45	105,61	97,99	4,12	2,10	17,51	0,48	0,55	14,56	50,78	1,63	36,29	0,04	0,08	0,85	4,17	2,65	0,81	4,24	_	_	0,35	_	6,32	_	_	_	_	_
	06 Tarija	04 Puesto Fijo en Calle	497,17	100,14	82,38	4,77	1,66	17,64	0,35	0,48	27,55	48,74	2,23	50,63	0,03	0,06	0,76	2,91	10,09	5,02	15,90	_	_	0,84	2,06	22,33	_	_	_	_	_
Cód. 1133520101 ALMUERZO SEGUNDO MILANESA DE POLLO	01 Chuquisaca	01 Pension familiar	384,50	193,99	61,10	6,39	7,01	26,13	0,37	0,66	19,26	70,04	1,17	86,33	0,17	0,07	1,68	8,90	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	02 Mercado	468,00	175,96	61,75	6,33	6,72	22,15	0,33	0,59	19,75	62,08	1,45	29,75	0,11	0,07	1,88	10,41	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	03 Restaurante	508,34	147,57	47,87	5,54	3,91	22,37	0,34	0,58	20,25	51,85	1,00	10,39	0,06	0,09	1,77	7,98	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	04 Puesto Fijo en Calle	472,00	175,95	62,44	6,98	6,54	21,90	0,33	0,55	19,38	66,74	1,59	46,62	0,06	0,08	2,51	9,96	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	01 Pension familiar	445,71	151,74	58,42	4,88	6,54	18,14	0,42	0,42	15,24	57,59	1,04	79,14	0,13	0,06	1,31	6,54	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	02 Mercado	506,50	157,45	63,03	8,04	2,70	25,25	0,56	0,98	26,95	58,03	1,32	39,09	0,10	0,07	1,65	4,83	20,05	5,97	29,80	_	_	1,15	3,70	37,47	1,89	_	_	_	_
	02 La Paz	03 Restaurante	462,33	138,82	68,43	4,52	5,18	18,57	0,38	0,37	16,30	54,95	0,83	84,19	0,19	0,07	0,67	7,89	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	467,91	141,15	62,44	5,11	3,70	21,01	0,37	0,48	22,66	53,70	1,36	92,28	0,11	0,07	1,38	6,57	3,85	1,69	7,50	_	_	0,42	_	8,86	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	01 Pension familiar	470,94	214,54	65,23	6,40	11,41	21,30	0,32	0,60	24,57	67,42	1,47	52,54	0,09	0,09	1,93	11,88	2,35	0,78	4,34	_	0,37	_	0,54	6,65	0,11	_	_	_	_
	03 Cochabamba	02 Mercado	538,34	201,28	70,34	7,43	10,71	18,59	0,24	0,48	27,65	66,41	1,51	35,03	0,07	0,11	2,14	12,85	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	03 Restaurante	487,78	212,54	90,24	7,10	11,00	11,79	0,47	0,90	25,97	97,37	2,69	111,58	0,08	0,12	3,83	13,15	8,84	3,50	17,88	_	_	_	2,79	24,24	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	433,83	236,08	84,59	7,38	13,45	21,29	0,40	0,74	26,45	73,79	1,40	80,48	0,07	0,11	2,51	12,62	4,53	1,55	7,49	_	_	0,43	_	11,56	_	_	_	_	_
	05 Potosí	02 Mercado	390,67	202,49	44,33	6,19	9,61	22,32	0,25	0,52	20,68	52,62	1,62	11,05	0,06	0,08	1,89	7,45	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	03 Restaurante	324,17	233,21	74,67	7,63	14,02	18,57	0,36	0,57	18,82	78,26	1,30	238,77	0,06	0,08	3,12	6,31	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	04 Puesto Fijo en Calle	495,67	175,14	47,59	5,38	9,81	16,11	0,22	0,40	20,81	50,60	1,23	15,02	0,05	0,08	1,58	7,05	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	01 Pension familiar	444,20	142,06	63,45	5,09	5,91	16,89	0,24	0,42	17,70	53,41	1,16	31,79	0,13	0,08	1,18	9,03	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS											
																			Ácido Mirístico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmitelaídico	Ácido Elaídico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Mirristoleico	Ácido Linoelaídico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1133520101 ALMUERZO SEGUNDO MILANESA DE POLLO	06 Tarija	02 Mercado	455,34	151,15	77,20	6,49	6,68	16,10	0,32	0,60	20,32	64,59	1,06	52,36	0,06	0,09	2,32	13,06	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	03 Restaurante	319,84	155,12	68,10	6,54	6,99	16,08	0,26	0,54	14,32	65,25	1,15	19,37	0,07	0,07	2,55	8,84	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	04 Puesto Fijo en Calle	464,67	149,37	72,93	5,77	7,31	14,56	0,27	0,44	15,32	58,09	1,44	21,85	0,05	0,06	2,13	8,32	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	01 Pension familiar	578,17	159,37	42,49	4,93	6,01	21,23	0,25	0,40	18,18	50,39	0,93	22,96	0,13	0,08	1,05	5,76	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	528,33	162,00	44,82	5,29	6,08	21,38	0,23	0,42	16,90	54,25	0,79	13,46	0,06	0,08	1,78	5,60	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	03 Restaurante	591,50	175,58	49,89	5,24	8,19	20,08	0,43	0,54	17,03	51,70	0,94	35,08	0,06	0,08	1,91	6,48	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	523,67	200,94	47,17	5,14	9,47	22,82	0,30	0,41	18,68	53,37	1,05	32,98	0,15	0,08	0,99	7,41	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1133520107 ALMUERZO SEGUNDO GUISO DE POLLO	09 Pando	01 Pension familiar	610,83	117,43	64,75	4,58	3,94	15,61	0,27	0,21	11,22	55,60	1,19	72,34	0,25	0,02	0,40	1,60	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1133520110 ALMUERZO SEGUNDO POLLO AL HORNO	01 Chuquisaca	01 Pension familiar	451,34	133,22	50,58	5,43	4,65	17,34	0,26	0,59	8,38	55,22	0,93	3,89	0,04	0,09	1,62	3,86	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	02 Mercado	610,17	127,71	80,00	5,02	4,63	16,54	0,52	0,48	15,92	62,33	0,95	129,53	0,30	0,06	0,58	9,32	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	03 Restaurante	475,33	122,36	45,56	5,17	2,88	18,31	0,23	0,28	8,54	58,82	1,45	50,81	0,29	0,02	0,49	2,89	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	04 Puesto Fijo en Calle	505,55	135,97	56,92	5,93	4,28	18,10	0,27	0,32	12,33	68,24	1,46	94,84	0,33	0,03	0,48	5,05	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	01 Pension familiar	539,11	103,64	86,28	5,54	3,40	12,36	0,25	0,31	11,11	67,68	1,08	79,60	0,35	0,03	0,50	4,30	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	02 Mercado	440,34	137,37	75,82	5,96	6,51	13,46	0,26	0,35	12,84	72,17	1,10	73,79	0,36	0,04	0,41	3,16	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	03 Restaurante	443,33	120,15	73,65	6,31	3,36	15,68	0,21	0,30	9,27	76,15	1,20	73,10	0,39	0,02	0,55	2,60	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	04 Puesto Fijo en Calle	500,00	119,97	81,32	5,18	6,18	10,68	0,24	0,46	13,57	61,41	0,89	75,03	0,32	0,05	0,39	3,77	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	01 Pension familiar	493,33	116,13	53,06	4,56	3,30	16,80	0,37	0,24	7,73	60,21	0,72	57,01	0,27	0,02	0,46	2,39	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	554,45	104,67	64,58	4,57	2,79	15,12	0,49	0,29	10,11	61,20	0,76	65,72	0,28	0,05	0,44	3,14	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	03 Restaurante	547,22	135,88	65,26	7,22	3,14	19,54	0,37	0,78	11,93	68,07	1,08	35,15	0,12	0,09	1,55	4,52	11,57	2,91	13,72	_	_	0,76	1,07	18,04	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	579,78	133,17	65,57	5,90	3,60	20,38	0,37	0,67	22,78	80,04	4,13	74,50	0,36	0,04	0,77	3,37	14,46	3,27	18,23	_	_	0,28	3,91	9,77	1,76	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS											
																			Ácido Miristico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmiteláidico	Ácido Elaídico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoeláidico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1133520114 ALMUERZO SEGUNDO CHICHARRÓN DE POLLO	04 Oruro	01 Pension familiar	338,67	188,86	116,42	6,76	9,99	17,43	0,47	0,35	9,49	87,90	1,42	77,29	0,41	0,04	0,61	2,82	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	02 Mercado	361,33	123,55	93,68	5,49	6,31	10,85	0,21	0,22	10,00	78,80	0,93	66,79	0,38	0,01	0,30	1,15	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	03 Restau-rante	323,00	224,87	134,95	9,20	9,74	24,79	0,77	0,59	18,95	128,18	1,40	128,24	0,59	0,06	0,93	3,78	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	04 Puesto Fijo en Calle	353,84	161,22	109,28	6,63	9,11	12,81	0,33	0,27	12,21	95,03	1,12	85,96	0,46	0,02	0,39	1,59	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	01 Pension familiar	334,50	272,75	83,70	6,66	12,35	33,07	0,45	0,63	13,88	81,60	2,20	19,79	0,16	0,07	1,55	4,85	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	03 Restau-rante	447,67	217,50	68,53	6,88	14,87	14,09	0,24	0,63	10,59	82,14	0,79	1,07	0,05	0,08	2,22	7,28	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1133520117 ALMUERZO SEGUNDO SAJTA DE POLLO	02 La Paz	01 Pension familiar	676,34	96,45	68,25	6,22	3,21	11,80	0,51	0,67	21,23	61,12	1,65	61,92	0,04	0,07	2,52	3,49	5,46	30,76	_	_	1,48	_	1,74	25,09	_	_	_	_	_
	02 La Paz	02 Mercado	678,25	116,96	81,62	5,79	3,03	16,59	0,40	0,60	20,01	77,93	1,15	59,08	0,28	0,06	0,91	2,52	9,51	10,36	8,77	_	_	1,74	2,20	15,92	_	_	0,15	_	_
	02 La Paz	03 Restau-rante	465,34	138,43	97,33	7,35	4,65	16,63	0,58	0,58	17,07	86,54	1,03	80,43	0,28	0,06	1,96	3,01	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	459,67	149,07	109,07	6,98	4,84	19,38	0,76	0,58	21,58	92,25	1,32	80,03	0,44	0,07	0,87	2,98	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1133520135 ALMUERZO SEGUNDO POLLO FRITO	02 La Paz	01 Pension familiar	407,33	153,40	62,02	5,99	6,65	16,99	0,31	0,27	9,78	75,17	1,04	64,41	0,33	0,04	0,73	1,36	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	02 Mercado	464,78	145,27	75,98	6,69	4,58	19,11	0,53	0,63	23,90	72,58	1,28	150,72	0,36	0,04	0,61	2,76	9,27	2,15	10,64	_	_	_	_	9,90	_	_	_	_	_
	02 La Paz	03 Restau-rante	442,67	141,00	68,32	16,29	4,26	10,30	0,49	0,83	13,03	87,07	1,63	100,66	0,48	0,02	0,44	1,88	27,80	6,20	33,67	_	_	_	_	29,53	2,80	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	571,00	117,58	66,21	6,01	3,38	15,66	0,27	0,58	29,60	70,06	1,54	44,49	0,36	0,03	0,45	2,28	18,80	4,22	19,76	_	_	_	_	19,05	0,99	_	_	_	_
	08 Beni	01 Pension familiar	572,13	122,83	51,04	6,37	4,59	13,53	0,30	0,19	9,15	78,41	1,04	75,35	0,39	0,02	0,41	0,82	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	02 Mercado	449,83	135,70	49,18	6,39	5,58	14,51	0,22	0,17	9,43	74,35	1,23	81,16	0,39	0,01	0,36	1,36	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	03 Restau-rante	464,00	144,00	52,62	6,87	5,79	15,25	0,16	0,12	8,83	79,60	1,57	82,98	0,43	0,02	0,44	0,92	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1133520137 ALMUERZO SEGUNDO PICANTE DE POLLO	01 Chuquisaca	01 Pension familiar	540,55	172,47	67,92	6,22	6,50	22,50	1,37	0,38	19,51	76,09	1,81	125,00	0,32	0,12	0,83	6,48	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	02 Mercado	508,17	161,31	66,90	6,37	4,99	22,60	0,57	0,43	16,14	78,48	1,52	78,46	0,34	0,06	0,59	4,37	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	03 Restau-rante	506,00	139,18	56,19	5,47	5,87	16,37	0,62	0,52	10,31	61,25	0,83	25,95	0,05	0,12	1,68	3,39	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	04 Puesto Fijo en Calle	697,00	122,15	53,50	4,85	3,77	17,22	0,66	0,38	13,00	55,69	1,31	61,57	0,19	0,08	0,78	4,50	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	01 Pension familiar	617,44	129,05	82,03	6,85	4,95	14,24	0,45	0,44	17,02	83,22	1,30	68,26	0,41	0,03	0,49	1,66	7,27	2,15	9,02	_	_	0,51	0,94	_	0,82	_	_	_	_
	03 Cochabamba	02 Mercado	572,89	121,98	74,93	5,64	4,50	15,18	0,49	0,66	20,29	69,18	1,43	85,79	0,29	0,06	0,62	5,93	6,70	1,88	8,02	_	_	0,41	0,69	8,27	0,67	_	_	_	_
	03 Cochabamba	03 Restau-rante	637,00	139,99	118,24	5,91	6,00	15,73	0,52	0,22	16,48	78,58	1,28	196,53	0,36	0,07	0,69	12,01	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS											
																			Ácido Miristico	Ácido Palmitico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmiteláidico	Ácido Elaidico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoeláidico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1133520137 ALMUERZO SEGUNDO PICANTE DE POLLO	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	576,67	135,28	90,79	5,92	4,75	17,23	0,31	0,56	20,71	81,49	1,93	69,32	0,37	0,03	0,50	4,48	12,16	3,27	14,17	_	_	0,80	1,63	6,99	1,29	_	_	_	_
	04 Oruro	01 Pension familiar	839,50	138,31	81,99	6,81	4,66	18,03	0,49	0,39	20,78	89,11	1,86	74,71	0,35	0,05	0,52	3,14	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	02 Mercado	497,67	171,28	92,21	8,46	7,32	17,49	0,27	0,26	18,07	96,47	2,14	93,63	0,48	0,04	0,41	2,95	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	03 Restau-rante	531,17	159,29	97,77	5,85	5,90	21,48	0,57	0,50	21,74	86,83	1,73	61,26	0,29	0,05	0,79	4,11	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	04 Puesto Fijo en Calle	593,00	178,01	114,67	6,58	8,47	21,00	0,75	0,46	24,16	88,88	2,32	68,13	0,31	0,08	0,57	5,06	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	01 Pension familiar	357,67	237,18	105,78	6,30	9,73	31,23	0,72	0,72	16,72	85,95	1,36	15,98	0,07	0,11	1,90	4,42	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	02 Mercado	553,67	132,55	75,81	5,30	5,27	15,59	0,54	0,31	13,38	65,13	1,38	67,82	0,31	0,05	0,51	4,29	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	03 Restau-rante	550,34	133,45	64,58	4,88	5,84	15,58	0,62	0,47	13,72	52,13	3,15	50,91	0,07	0,12	1,42	6,31	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	04 Puesto Fijo en Calle	745,89	110,72	60,55	5,19	3,51	14,53	0,42	0,33	14,51	61,33	1,32	48,66	0,21	0,06	0,74	2,98	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	01 Pension familiar	550,00	96,56	77,90	4,82	3,54	11,17	0,40	0,23	10,87	61,32	1,07	64,11	0,30	0,04	0,42	2,69	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	02 Mercado	587,33	111,43	94,93	5,38	3,86	13,65	0,45	0,33	12,34	69,77	1,07	73,91	0,33	0,05	0,53	3,96	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	03 Restau-rante	582,17	99,81	86,60	4,84	3,57	11,86	0,35	0,23	10,61	62,43	1,07	63,91	0,30	0,03	0,46	3,01	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	04 Puesto Fijo en Calle	498,33	88,20	57,59	4,29	3,15	10,49	0,40	0,17	9,74	50,51	1,22	67,14	0,23	0,03	0,37	3,03	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	01 Pension familiar	808,00	136,18	73,43	6,92	2,97	20,55	0,47	0,76	22,61	74,83	1,68	24,01	0,33	0,03	0,63	1,89	22,59	5,24	32,85	_	_	1,68	_	_	2,88	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	685,11	134,46	65,01	6,47	4,35	17,41	0,68	0,63	26,13	82,43	1,48	73,63	0,33	0,05	0,54	2,56	10,18	9,56	9,37	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	03 Restau-rante	786,22	131,56	72,64	6,93	3,01	16,78	0,48	0,50	15,01	63,22	1,35	56,04	0,26	0,05	1,09	3,75	3,60	0,78	4,88	_	_	0,55	0,11	2,38	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	691,06	137,83	64,82	6,05	4,82	17,89	0,62	0,52	18,93	63,82	1,45	57,89	0,18	0,07	1,02	3,09	2,70	0,69	4,10	_	_	0,28	0,24	1,86	0,29	_	_	_	_
	08 Beni	01 Pension familiar	833,16	133,09	56,55	5,82	4,78	16,56	0,46	0,34	21,63	74,23	1,16	46,35	0,23	0,06	0,94	0,97	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	02 Mercado	668,34	169,37	70,64	6,62	5,74	22,54	0,50	0,54	21,16	88,98	2,10	120,98	0,40	0,05	0,64	8,05	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	03 Restau-rante	664,17	160,84	65,61	5,85	4,65	23,82	0,65	0,36	24,70	84,20	1,67	123,28	0,33	0,06	0,71	11,21	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	04 Puesto Fijo en Calle	1100,67	110,70	77,15	5,33	4,09	13,11	0,21	0,30	26,13	69,25	0,65	54,79	0,33	0,05	0,43	1,30	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1133540101 ALMUERZO SEGUNDO CHICHARRÓN DE LLAMA	04 Oruro	01 Pension familiar	353,40	144,37	48,86	6,54	5,73	15,60	0,36	1,12	19,89	91,61	2,44	10,90	0,05	0,12	1,33	7,08	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	02 Mercado	343,89	226,18	78,79	12,03	5,72	29,44	0,61	2,17	32,27	176,59	4,55	9,75	0,09	0,22	2,78	4,27	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	04 Puesto Fijo en Calle	308,00	199,99	68,83	12,77	5,43	24,63	0,53	1,73	25,59	128,02	2,95	14,86	0,08	0,16	1,93	6,84	2,00	1,59	1,80	_	_	_	_	8,68	_	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS											
																			Ácido Mirístico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmitelaídico	Ácido Elaídico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoelaídico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1133550114 ALMUERZO SEGUNDO CERDO AL HORNO (LECHÓN)	08 Beni	01 Pension familiar	715,45	118,51	103,61	5,90	4,90	12,56	0,20	0,42	11,78	83,93	1,21	2,89	0,02	0,02	0,33	3,23	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	03 Restaurante	610,84	134,80	99,55	6,13	5,34	15,46	0,23	0,46	10,44	87,97	1,12	4,91	0,02	0,02	0,41	2,51	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1133581201 ALMUERZO SEGUNDO CHARQUEKÁN DE LLAMA	04 Oruro	01 Pension familiar	359,33	159,51	67,49	10,71	5,97	15,69	0,38	1,70	51,20	137,60	2,54	25,35	0,09	0,12	0,92	17,27	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	02 Mercado	377,17	239,07	70,11	15,95	9,70	22,28	0,41	1,98	44,96	160,47	3,99	82,73	0,08	0,14	1,14	8,95	16,79	5,10	_	1,10	_	0,92	1,26	11,90	1,10	_	_	_	_
	04 Oruro	03 Restaurante	425,34	172,17	66,96	11,37	6,26	17,57	0,22	2,01	56,20	147,20	3,73	63,31	0,05	0,12	0,88	14,76	9,45	2,71	12,71	_	0,73	_	1,62	17,68	_	_	_	_	_
	04 Oruro	04 Puesto Fijo en Calle	378,56	174,25	54,32	13,77	8,05	11,50	0,43	2,24	69,35	167,78	3,03	66,96	0,09	0,15	1,10	12,09	17,10	5,32	18,82	1,76	0,00	0,60	1,52	19,25	0,67	_	_	_	_
Cód. 1153510207 CENA SEGUNDO MEDIO LOMO	08 Beni	01 Pension familiar	614,50	153,15	46,78	6,98	4,95	20,09	0,37	0,64	18,56	78,51	2,12	48,99	0,06	0,10	1,31	16,34	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	03 Restaurante	714,67	115,91	41,15	5,51	3,23	16,01	0,31	0,45	16,72	62,55	1,88	24,22	0,05	0,08	1,01	11,05	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	04 Puesto Fijo en Calle	574,00	170,62	45,69	7,74	6,34	20,69	0,27	0,66	16,68	92,44	1,56	18,30	0,06	0,11	1,55	10,61	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1153510231 CENA SEGUNDO SILPANCHO CON HUEVO	02 La Paz	01 Pension familiar	434,33	175,83	61,74	8,28	3,81	25,27	0,43	1,27	55,60	73,19	3,51	126,80	0,07	0,13	1,05	18,61	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	03 Restaurante	391,66	175,42	53,07	7,06	4,23	24,77	0,40	1,78	46,11	64,56	2,24	87,79	0,08	0,11	0,91	16,83	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	429,66	140,53	58,83	6,11	2,29	23,33	0,57	1,12	39,30	57,63	3,23	46,35	0,06	0,08	0,87	12,37	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	05 Lugar de Consumo Rápido	455,33	159,18	64,17	10,33	4,55	19,72	0,42	1,23	74,33	76,61	2,28	104,21	0,12	0,10	1,06	13,15	20,09	7,40	32,10	_	4,99	0,56	1,39	31,27	0,13	_	_	_	_
	03 Cochabamba	01 Pension familiar	572,00	162,49	62,45	9,06	3,66	10,70	0,23	1,30	32,49	63,36	2,59	30,73	0,06	0,11	0,86	11,75	20,93	7,04	28,81	_	_	0,78	0,00	42,43	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	03 Restaurante	592,33	159,00	64,65	10,43	4,75	19,07	0,30	1,10	26,09	110,09	2,88	228,60	0,09	0,18	1,06	35,32	22,10	5,32	32,03	_	_	0,21	0,11	40,23	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	636,00	162,00	62,35	11,51	3,39	21,72	0,39	1,03	39,10	81,94	3,60	125,83	0,08	0,19	1,31	12,77	18,00	9,13	29,58	_	_	0,64	0,46	42,19	_	_	_	_	_
Cód. 1153520126 CENA SEGUNDO POLLO FRITO	09 Pando	01 Pension familiar	517,66	123,14	34,21	6,73	4,70	13,06	0,14	0,23	10,72	79,41	0,86	84,74	0,46	0,02	0,35	1,51	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	04 Puesto Fijo en Calle	496,66	115,84	36,58	5,30	3,74	14,71	0,28	0,19	10,36	63,13	1,37	65,47	0,32	0,03	0,45	3,11	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1153720101 CENA SEGUNDO AJÍ DE FIDEO	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	604,14	96,61	80,40	3,89	0,63	15,41	0,28	1,07	39,87	37,51	2,64	46,76	0,07	0,04	0,49	1,35	14,81	4,02	21,41	_	_	9,02	0,00	10,54	_	_	_	_	_
	02 La Paz	05 Lugar de Consumo Rápido	471,00	80,00	78,89	13,69	0,00	6,60	0,21	0,82	12,62	43,85	2,65	42,08	0,03	0,05	0,59	3,99	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	03 Restaurante	398,33	161,72	72,93	5,85	1,35	24,47	0,59	1,22	53,22	46,22	2,21	29,27	0,17	0,09	0,61	2,22	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	04 Puesto Fijo en Calle	526,83	130,41	66,70	3,43	2,23	14,90	0,38	1,29	32,84	26,78	1,37	23,48	0,09	0,05	0,40	3,19	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS											
																			Ácido Mirístico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmitelaídico	Ácido Elaídico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoelaídico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1153720101 CENA POLLO A LA BROASTER	01 Chuquisaca	05 Lugar de Consumo Rápido	656,83	182,89	37,64	9,88	9,59	17,08	0,40	17,11	30,51	88,79	1,57	9,56	0,19	0,10	2,63	3,25	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	772,33	137,60	37,78	7,65	3,98	22,69	0,33	8,49	32,29	85,28	2,43	22,19	0,42	0,03	0,80	0,33	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	05 Lugar de Consumo Rápido	459,18	192,92	45,46	10,42	5,84	28,18	0,46	6,41	43,72	117,81	1,85	34,17	0,62	0,06	0,99	1,97	10,73	5,59	14,73	_	0,35	0,06	0,94	14,45	0,84	_	_	_	_
	03 Cochabamba	03 Restaurante	674,80	174,72	33,13	8,55	13,17	18,14	0,35	17,20	36,30	89,60	1,92	30,77	0,42	0,05	0,93	2,54	8,43	2,59	15,26	_	0,00	0,62	0,17	21,15	0,76	_	_	_	_
	03 Cochabamba	05 Lugar de Consumo Rápido	455,73	222,74	51,43	11,18	10,11	24,97	0,27	10,98	47,91	108,26	2,87	25,90	0,58	0,04	0,82	3,34	3,53	1,24	7,54	_	0,48	0,20	0,51	8,88	0,24	_	_	_	_
	04 Oruro	04 Puesto Fijo en Calle	402,00	237,88	41,54	9,20	12,77	24,66	0,23	9,96	33,27	102,88	2,13	26,80	0,52	0,03	0,82	1,17	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	05 Lugar de Consumo Rápido	485,89	159,65	26,53	6,74	9,41	13,21	0,15	8,56	26,58	69,17	1,40	21,89	0,41	0,02	0,35	2,21	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	03 Restaurante	463,66	165,99	34,62	8,69	8,21	17,19	0,22	10,11	41,85	93,39	1,88	32,56	0,53	0,03	0,48	3,78	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	04 Puesto Fijo en Calle	503,00	162,60	35,25	7,17	9,44	13,59	0,12	6,60	26,53	75,41	1,48	24,13	0,44	0,02	0,43	2,49	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	05 Lugar de Consumo Rápido	464,33	188,11	25,95	6,60	8,44	25,79	0,26	18,94	38,59	58,83	2,58	1,98	0,06	0,09	1,69	3,86	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	05 Lugar de Consumo Rápido	428,78	143,58	41,76	9,77	5,41	17,88	0,31	5,90	39,57	101,04	2,66	29,25	0,59	0,03	0,54	2,20	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	01 Pension familiar	521,33	163,43	17,62	5,32	5,81	27,84	0,17	6,52	19,60	62,52	1,01	11,99	0,23	0,02	0,58	1,42	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	529,22	155,11	39,50	6,35	4,88	23,92	0,37	8,55	39,94	72,93	0,99	13,04	0,25	0,06	1,13	2,05	7,35	1,91	9,17	_	_	_	0,85	11,44	1,00	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	03 Restaurante	589,67	134,19	30,09	5,95	5,92	17,42	0,20	8,04	29,71	67,80	0,90	16,38	0,36	0,03	0,55	0,13	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	486,94	165,63	34,49	6,23	5,62	24,40	0,27	14,85	27,41	71,77	1,76	15,04	0,31	0,03	0,73	2,94	8,07	4,68	14,97	_	0,29	0,26	1,05	18,14	0,95	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	05 Lugar de Consumo Rápido	745,00	175,21	26,41	6,38	7,92	23,50	0,41	8,59	24,49	71,04	1,46	19,11	0,35	0,02	0,52	2,44	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	01 Pension familiar	565,00	181,40	28,40	6,66	9,01	21,54	0,41	9,23	23,92	73,67	1,33	21,36	0,39	0,02	0,49	2,70	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	03 Restaurante	559,00	164,38	41,28	7,93	7,24	20,38	0,51	9,33	34,10	86,53	2,11	30,02	0,46	0,03	0,62	2,12	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	05 Lugar de Consumo Rápido	606,11	157,37	32,00	7,22	7,38	18,51	0,24	6,29	29,73	79,47	1,67	22,18	0,42	0,02	0,60	0,53	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	04 Puesto Fijo en Calle	534,33	116,74	23,94	7,29	4,28	15,44	0,15	3,11	26,38	75,11	2,20	21,63	0,42	0,01	0,39	0,98	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS											
																			Ácido Miristico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmitelaídico	Ácido Elaídico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoelaídico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1155100201 CENA POLLO AL SPIEDO	01 Chuquisaca	05 Lugar de Consumo Rápido	632,34	194,05	70,12	12,92	5,12	23,73	0,31	3,15	109,99	94,77	2,84	31,38	0,36	0,05	2,33	6,09	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	590,33	139,22	55,48	10,13	4,23	14,32	0,23	1,33	67,84	89,32	1,50	49,80	0,52	0,02	0,45	0,43	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	05 Lugar de Consumo Rápido	611,46	164,24	67,26	9,28	4,13	23,01	0,36	1,57	170,32	98,85	1,95	55,11	0,53	0,04	0,69	2,17	16,58	5,27	23,27	_	_	1,23	1,46	27,11	1,93	_	_	_	_
	03 Cochabamba	01 Pension familiar	462,00	181,71	58,41	10,19	4,67	25,15	0,31	1,59	18,12	91,02	1,98	32,54	0,49	0,03	0,63	2,15	11,26	3,12	30,72	_	_	1,71	1,94	34,93	3,61	_	_	_	_
	03 Cochabamba	03 Restaurante	650,50	175,88	57,99	17,31	3,32	19,77	0,29	1,61	32,66	100,15	2,82	49,65	0,56	0,03	0,47	3,55	22,47	6,52	30,57	_	0,74	0,00	0,91	37,29	1,48	_	_	_	_
	04 Oruro	04 Puesto Fijo en Calle	364,67	306,98	59,65	10,37	15,84	18,35	0,14	1,44	67,66	92,64	1,91	45,90	0,50	0,02	0,58	1,65	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	05 Lugar de Consumo Rápido	545,17	240,79	58,30	10,89	9,02	23,93	0,20	1,08	91,70	93,60	4,02	44,78	0,46	0,02	0,66	2,18	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	03 Restaurante	1071,00	70,42	26,77	4,18	1,32	11,12	0,34	0,48	75,00	39,74	1,30	16,36	0,21	0,02	0,24	0,76	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	05 Lugar de Consumo Rápido	408,33	110,52	42,98	6,81	2,41	15,90	0,12	0,91	61,67	60,84	1,38	25,69	0,33	0,02	0,41	1,86	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	01 Pension familiar	515,00	179,12	57,05	12,05	3,05	25,95	0,28	1,90	34,04	68,72	1,97	16,33	0,29	0,06	2,05	2,40	31,10	6,27	30,51	_	_	0,70	1,09	37,70	0,63	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	02 Mercado	507,33	153,59	63,34	9,59	2,93	22,31	0,26	1,83	40,52	100,80	1,75	21,07	0,55	0,02	0,58	2,31	23,65	5,99	30,97	_	_	0,91	1,90	33,24	1,47	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	03 Restaurante	581,17	175,08	58,88	7,07	3,14	29,46	0,36	1,47	32,11	80,03	1,70	48,47	0,43	0,03	0,46	2,06	23,66	5,66	30,41	_	_	1,98	2,38	32,83	3,00	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	540,00	167,23	60,03	13,25	2,99	22,03	0,35	1,71	53,08	77,77	4,00	70,36	0,35	0,02	0,60	3,39	23,17	5,49	33,81	_	1,13	0,59	0,00	32,22	1,59	_	_	_	_
	08 Beni	03 Restaurante	482,83	161,03	55,57	10,49	3,99	20,66	0,22	0,89	65,32	94,79	2,41	42,51	0,49	0,02	0,69	0,00	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	04 Puesto Fijo en Calle	839,73	147,79	27,65	8,10	2,79	23,74	0,13	0,76	99,06	72,12	1,55	28,54	0,38	0,02	0,36	0,30	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	03 Restaurante	657,66	104,47	30,63	7,02	2,15	14,78	0,16	0,48	69,76	59,48	1,92	29,74	0,34	0,02	0,29	1,41	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	05 Lugar de Consumo Rápido	539,33	146,26	46,55	10,36	3,65	18,27	0,16	0,75	90,38	91,10	1,69	53,23	0,53	0,03	0,37	2,96	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1155200101 CENA SNACK HAMBURGUESA	01 Chuquisaca	05 Lugar de Consumo Rápido	271,33	197,45	27,95	8,19	2,54	49,50	0,92	16,76	51,68	68,48	3,47	47,53	0,17	0,17	1,79	10,79	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	227,33	195,00	55,53	10,78	5,31	26,51	0,50	1,87	104,28	78,70	4,66	126,65	0,07	0,22	1,63	10,62	25,68	12,12	30,63	_	3,07	1,87	1,74	23,24	1,64	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	175,44	221,73	19,56	14,27	3,33	44,99	0,97	19,33	86,18	113,77	4,48	84,50	0,21	0,27	2,34	13,10	13,42	6,91	20,69	0,21	2,02	1,22	2,31	27,49	0,27	_	_	_	0,30

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS											
																			Ácido Miristico	Ácido Palmitico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmitelaidico	Ácido Elaidico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoelaidico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1155200102 CENA SNACK HAMBURGUESA CON PAPAS	01 Chuquisaca	04 Puesto Fijo en Calle	242,33	218,67	35,71	7,56	10,73	29,17	0,55	4,37	33,08	38,06	3,01	40,90	0,09	0,13	1,21	10,88	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	05 Lugar de Consumo Rápido	359,00	392,71	52,92	10,94	39,14	18,08	1,68	4,85	36,26	80,28	3,12	21,59	0,14	0,16	2,11	6,55	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	192,67	246,27	59,23	11,08	14,02	27,20	1,11	6,76	105,20	99,75	4,96	58,32	0,21	0,23	2,18	7,88	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	05 Lugar de Consumo Rápido	230,39	226,87	54,79	14,68	9,35	25,04	1,15	3,42	57,93	89,49	3,58	64,10	0,14	0,19	2,15	7,58	11,86	7,99	17,41	0,95	0,72	0,39	1,18	20,15	0,19	_	_	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	287,33	195,52	39,63	11,49	19,32	17,43	0,55	12,12	66,11	65,73	2,95	51,14	0,07	0,15	1,41	8,70	21,69	12,41	24,13	0,00	0,38	1,09	2,31	38,30	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	05 Lugar de Consumo Rápido	241,66	229,06	60,13	13,26	11,36	26,46	0,53	3,76	28,98	76,92	3,78	53,08	0,08	0,17	2,05	5,09	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	04 Puesto Fijo en Calle	126,17	571,65	77,18	15,95	50,74	37,27	0,92	6,77	67,33	97,85	5,72	57,81	0,19	0,27	2,73	12,17	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	05 Lugar de Consumo Rápido	116,67	710,43	75,57	27,17	42,63	79,05	0,89	7,86	108,81	94,65	9,04	124,60	0,22	0,54	3,25	23,58	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	03 Restaurante	170,00	311,53	48,98	16,31	17,22	34,38	0,51	5,71	124,72	99,49	3,93	44,15	0,13	0,24	1,82	8,26	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	04 Puesto Fijo en Calle	243,00	294,87	36,10	10,02	20,49	28,58	0,44	4,77	33,87	50,88	2,98	13,64	0,08	0,15	1,63	4,79	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	04 Puesto Fijo en Calle	236,00	134,89	37,53	8,80	10,81	7,22	0,09	1,81	15,28	58,38	2,32	27,78	0,05	0,08	0,98	6,40	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	06 Tarija	05 Lugar de Consumo Rápido	280,13	173,23	40,27	9,80	9,64	18,27	0,30	3,92	43,82	62,26	4,25	47,86	0,06	0,13	1,25	12,05	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	224,58	197,42	54,65	9,54	4,68	29,44	0,77	1,70	39,39	72,38	3,58	99,06	0,14	0,17	1,55	17,37	24,56	11,05	31,16	1,05	_	1,09	1,53	24,04	1,03	_	_	_	_
	08 Beni	04 Puesto Fijo en Calle	256,17	245,50	68,48	12,47	14,69	25,38	0,49	4,85	45,96	91,93	3,50	69,82	0,11	0,19	1,73	22,22	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	08 Beni	05 Lugar de Consumo Rápido	293,67	254,95	41,65	13,71	14,83	27,45	0,37	6,46	87,17	78,63	3,38	81,69	0,10	0,20	1,52	9,74	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	03 Restaurante	300,33	119,28	30,03	6,18	5,79	18,15	0,59	3,81	20,01	34,91	2,20	19,99	0,05	0,08	1,21	9,42	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	09 Pando	04 Puesto Fijo en Calle	240,33	137,26	14,73	8,46	8,62	16,98	0,24	3,33	40,30	35,35	2,47	26,88	0,03	0,10	1,54	2,81	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_

Continúa...

TABLA ESPECÍFICA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (En 100 gramos)

Código - Nombre de la preparación	Departamento - Ciudad Capital	Lugar de compra	Peso promedio (en gramos)	Energía	Humedad	Proteína	Grasa	Hidrato de carbono	Fibra cruda	Ceniza	Calcio	Fósforo	Hierro	Vitamina A	Tiamina	Riboflavina	Niacina	Vitamina C	PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS												
																			Ácido Mirístico	Ácido Palmítico	Ácido Esteárico	Ácido Cáprico	Ácido Palmitelaídico	Ácido Elaídico	Ácido Metyl Trans Vaccenico	Ácido Oleico	Ácido Miristoleico	Ácido Linoelaídico	Ácido Linoleico	Ácido Linolenico	Ácido Linoleico Trans
				Kcal	g	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mcg	mg	mg	mg	mg	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%	%
Cód. 1155200103 CENA SNACK SALCHIPAPA	02 La Paz	04 Puesto Fijo en Calle	243,50	215,12	51,00	6,39	12,30	26,46	0,52	1,85	43,58	66,51	2,42	15,11	0,07	0,11	1,91	0,53	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	02 La Paz	05 Lugar de Consumo Rápido	323,98	203,38	53,13	7,23	7,44	28,42	0,89	2,27	41,93	72,96	2,54	6,53	0,09	0,12	2,11	3,03	17,09	6,64	25,28	_	0,55	1,27	1,98	29,35	1,01	_	_	_	_
	03 Cochabamba	03 Restaurante	319,00	178,82	44,50	12,24	3,24	37,16	0,62	2,87	42,61	84,23	3,12	0,00	0,11	0,13	1,17	12,05	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	04 Puesto Fijo en Calle	229,67	213,25	51,81	6,86	5,84	24,27	0,55	2,03	50,09	61,06	4,34	26,82	0,08	0,10	1,30	3,34	25,62	20,81	22,74	_	0,63	0,96	0,61	26,96	_	_	_	_	_
	03 Cochabamba	05 Lugar de Consumo Rápido	277,93	210,22	36,72	11,16	14,82	29,72	0,64	2,20	33,07	78,12	2,34	9,93	0,08	0,12	1,22	5,34	2,58	1,06	6,26	_	0,36	0,06	0,08	9,59	_	_	_	0,70	_
	04 Oruro	04 Puesto Fijo en Calle	304,00	239,78	51,78	7,77	13,91	27,45	0,36	2,01	38,62	62,17	2,99	11,84	0,09	0,10	1,22	13,37	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	04 Oruro	05 Lugar de Consumo Rápido	147,00	418,32	40,10	9,44	29,85	33,90	0,38	2,34	64,84	71,64	4,90	12,68	0,09	0,10	1,71	10,50	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	05 Potosí	05 Lugar de Consumo Rápido	183,11	348,17	41,92	6,76	24,10	32,14	0,46	1,92	46,89	59,36	3,24	6,90	0,08	0,09	1,63	6,42	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	246,80	178,31	47,29	6,20	8,13	36,68	0,48	1,67	53,18	49,76	2,90	19,87	0,07	0,08	1,28	9,02	22,91	5,27	24,53	0,00	1,38	8,99	1,00	36,31	0,34	_	_	_	_
	09 Pando	03 Restaurante	189,66	234,40	29,80	6,19	13,50	29,05	0,36	1,71	43,50	47,28	3,33	6,60	0,07	0,07	1,21	7,99	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1155200104 CENA SNACK HOT DOG	07 Santa Cruz	02 Mercado	64,50	274,45	67,72	13,56	8,48	33,19	1,13	8,75	695,28	98,41	7,63	6,79	0,24	0,22	3,26	0,00	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	03 Restaurante	191,66	74,01	22,77	3,59	2,15	9,49	0,35	2,43	201,85	27,56	2,07	2,03	0,07	0,07	0,88	0,54	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	92,67	283,42	71,41	16,37	9,67	29,23	0,92	9,61	1.256,64	133,75	6,69	15,52	0,18	0,20	2,83	6,40	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1155200201 CENA COMIDA RÁPIDA PIZZA	01 Chuquisaca	04 Puesto Fijo en Calle	179,00	449,06	95,45	13,57	17,69	71,65	0,55	7,38	477,21	220,36	5,33	1.092,03	0,24	0,36	3,82	3,15	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
	01 Chuquisaca	05 Lugar de Consumo Rápido	614,92	210,44	49,63	8,54	7,78	27,23	0,27	2,91	273,73	186,26	2,26	114,96	0,12	0,15	1,70	6,99	10,62	5,35	8,38	1,65	1,47	0,31	0,21	2,26	0,40	_	0,21	_	_
	06 Tarija	03 Restaurante	82,89	186,17	57,90	9,49	6,52	20,86	0,24	1,80	338,02	222,15	1,04	2.661,99	0,05	0,16	1,14	10,39	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_
Cód. 1155200401 CENA COMIDA RÁPIDA PACUMUTU	07 Santa Cruz	04 Puesto Fijo en Calle	383,22	107,63	56,05	6,01	3,11	22,02	0,36	1,47	48,72	83,03	2,24	31,57	0,05	0,11	1,43	1,93	27,93	15,59	19,32	1,59	8,70	1,61	0,09	24,32	1,02	_	_	_	_

Fuente: Instituto Nacional de Estadística - Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016

ntlab = No tiene Laboratorio

ntpag = No tiene Perfil de Ácidos Grasos

Bibliografía

1. Ferres, J.C. y Mancera, X. (2001). *Enfoques para la medición de la pobreza. Breve revisión de la literatura,* Serie Estudios Estadísticos y Prospectivos 4, Santiago, Chile: CEPAL.

2. Instituto Nacional de Estadística (mayo 2016). *Encuesta de Presupuestos Familiares - EPF* [Base de Datos 2015 - 2016].

3. INE, 2004. *Manual del Encuestador* - Encuestas de EPF 2015, La Paz, Bolivia: Unidad de Estadísticas e Indicadores Sociales - Dirección de Estadísticas e Indicadores Económicos y Sociales.

4. Valencia, P., Jiménez, W. (2004), *Canasta Básica de Alimentos y Líneas de Pobreza para el Área Rural de Bolivia*, Unidad de Análisis de Políticas Sociales y Económicas (UDAPE), La Paz, Bolivia.

5. Hernández Samperio, Roberto. *Metodología de la investigación*, México, 6ta. edición.

6. OPS (1997). *Conocimientos actuales sobre nutrición*, Washington D.C. 20037, E.U.A, 7ma. edición.

7. Carrera de Nutrición y Dietética (2015). *Guía de Pesos, Contornos de Alimentos Crudos.*

8. Ministerio de Salud y Deportes (2005). *Tabla Boliviana de Composición de Alimentos*, La Paz, Bolivia.

9. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), (2012). *Tabla de Composición de Alimentos Centroamérica*, 2da. edición.

10. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición, Instituto Nacional de Salud (2009). *Tablas Peruanas de Composición de Alimentos*, 8va. edición, Lima, Perú.

11. Ministerio de Salud y Deportes (2005). *Alimentos crudos, factores de corrección y equivalencias de pesos y medidas*, 2da. edición, Bolivia.

12. Statistics Canadá (1998). *Statistical Quality Checklist*.

CONTENIDO PRINCIPAL DE LAS PREPARACIONES FRECUENTES CONSUMIDAS FUERA DEL HOGAR POR TIEMPOS DE COMIDA

TIEMPO DE COMIDA - DESAYUNO

Cód. 1111100201 Desayuno café con pan

Café; Azúcar; Pan corriente.

Cód. 1111100504 Desayuno café con pan y queso

Café; Azúcar; Quesos y cuajada; Pan corriente.

Cód. 1111200201 Desayuno té con pan

Té; Azúcar; Pan corriente.

Cód. 1111500101 Desayuno tojorí, tujuré

Canela entera (rama); Clavo de olor; Azúcar; Maíz blanco.

Cód. 1111600202 Desayuno api con pan

Canela entera (rama); Clavo de olor; Harina de Maíz Blanco/ api; Harina de Maíz Morado/api; Azúcar; Pan corriente.

Cód. 11116003 Desayuno api con frituras

Canela entera (rama); Clavo de olor; Harina de Maíz Blanco/ api; Harina de Maíz Morado/api; Sal; Azúcar; Aceite comestible/Aceite a granel; Harina de trigo.

Cód. 1111700102 Desayuno jugo de quinua con manzana

Canela entera (rama); Clavo de olor; Azúcar; Manzana; Maicena; Quinua.

Cód. 1112230301 Desayuno leche con jugo de quinua con manzana

Canela entera (rama); Clavo de olor; Azúcar; Manzana; Maicena; Leche; Quinua.

Cód. 1112240101 Desayuno leche con tojorí, tujuré

Canela entera (rama); Clavo de olor; Azúcar; Leche; Maíz blanco.

Cód. 1113240120 Desayuno caldo de pecho

Extractos de jugos de carne, sopas y caldos; Sal; Tubérculos secos; Papa; Cebolla; Ajo; Carnes cocidas; Arroz.

Cód. 1113240134 Desayuno patasca uchu

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Yuca/mandioca; Cebolla; Ajo; Cabeza; Maíz.

Cód. 1113310103 Desayuno segundo majadito

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Cebolla; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de pollo; Arroz; Huevo.

Cód. 1113321301 Desayuno segundo tripa rellena

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Cebolla; Ají; Aceite comestible/Aceite a granel; Panza/libro/tripas; Carne de res molida corriente/especial; Arroz.

TIEMPO DE COMIDA - MERIENDA DE LA MAÑANA

Cód. 1121110101 Merienda salteña de carne de res

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Azúcar; Papa; Perejil; Cebolla; Grasas comestibles de origen vegetal; Aceite comestible/Aceite a granel; Huevos y productos derivados preparados íntegramente con huevos; Carne de res molida corriente/especial; Harina de trigo.

Cód. 1121110102 Merienda salteña de pollo

Concentrados artificiales para preparar bebidas saborizadas; Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Azúcar; Papa; Perejil; Cebolla; Grasas comestibles de origen vegetal; Aceite comestible/Aceite a granel; Huevos y productos derivados preparados íntegramente con huevos; Carne de pollo; Harina de trigo.

Cód. 1121200101 Merienda empanada al horno con queso

Preparados y polvos para hornear; Sal; Azúcar; Grasas comestibles de origen vegetal; Quesos y cuajada; Leche; Harina de trigo.

Cód. 1122000202 Merienda fideo rebosado con maní y silpancho

Sal; Maní; Tubérculos secos; Papa; Aceite comestible/Aceite a granel; Fideo.

Cód. 1123100101 Merienda relleno de papa

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Arveja verde; Zanahoria; Cebolla; Aceite comestible/Aceite a granel; Huevos y productos derivados preparados íntegramente con huevos; Carne de res molida corriente/especial; Harina de trigo.

Cód. 1123100201 Merienda tucumana de carne

Extractos de jugos de carne, sopas y caldos; Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Azúcar; Papa; Perejil; Cebolla; Aceite comestible/Aceite a granel; Huevos y productos derivados preparados íntegramente con huevos; Harina de trigo; Carne molida.

Cód. 1123100202 Merienda tucumana de pollo

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Azúcar; Papa; Cebolla; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de pollo; Harina de trigo.

Cód. 1123210202 Merienda masaco (harina de yuca con carne)

Sal; Yuca; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne deshidratada res(charque).

Cód. 1123230201 Merienda empanada de queso frita

Sal; Azúcar; Aceite comestible/Aceite a granel; Quesos y cuajada; Harina de trigo.

Cód. 1123250101 Merienda tortita de carne

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Yuca/mandioca; Cebolla; Ajo; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de res molida corriente/especial.

Cód. 1124010102 Merienda sándwich de pollo

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Tomate; Carne de pollo; Pan corriente.

Cód. 1124010103 Merienda sándwich de huevo

Sal; Tomate; Aceite comestible/Aceite a granel; Huevos y productos derivados preparados íntegramente con huevos; Pan corriente.

TIEMPO DE COMIDA - ALMUERZO SOPA

Cód. 1132010101 Almuerzo sopa de arroz

Extractos de jugos de carne, sopas y caldos; Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Vainita; Haba verde; Arveja verde; Zapallo/joco/ancu/iscariote; Zanahoria; Repollo; Pimentón/morrón; Perejil; Nabo; Espinaca; Cebolla; Apio; Ajo; Achojcha; Acelga; Aceite comestible/Aceite a granel; Otros despojos comestibles de animales; Carne de pollo; Hueso de res; Carne de res con hueso; Arroz.

Cód. 1132010103 Almuerzo sopa de trigo

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Haba verde; Arveja verde; Zapallo/joco/ancu/iscariote; Zanahoria; Repollo; Pimentón/morrón; Perejil; Nabo; Cebolla; Apio; Ajo; Acelga; Aceite comestible/Aceite a granel; Otros despojos comestibles de animales; Hueso de res; Carne de res con hueso; Trigo; Pan corriente.

Cód. 1132010113 Almuerzo sopa de fideo

Extractos de jugos de carne, sopas y caldos; Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Vainita; Haba verde; Arveja verde; Zapallo/joco/ancu/iscariote; Zanahoria; Tomate; Repollo; Pimentón/morrón; Perejil; Nabo; Espinaca; Cebolla; Apio; Ajo; Achojcha; Acelga; Aceite comestible/Aceite a granel; Otros despojos comestibles de animales; Carne de res con hueso; Fideo.

Cód. 1132010118 Almuerzo sopa de fideo con maní

Extractos de jugos de carne, sopas y caldos; Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Maní; Papa; Vainita; Haba verde; Arveja verde; Zapallo/joco/ancu/iscariote; Zanahoria; Repollo; Pimentón/morrón; Perejil; Nabo; Cebolla; Apio; Ajo; Achojcha; Acelga; Aceite comestible/Aceite a granel; Otros despojos comestibles de animales; Carne de pollo; Carne de res con hueso; Fideo.

Cód. 1132020101 Almuerzo sopa de verduras

Extractos de jugos de carne, sopas y caldos; Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Vainita; Haba verde; Arveja verde; Zapallo/joco/ancu/iscariote; Zanahoria; Repollo; Pimentón/morrón; Perejil; Nabo; Espinaca; Choclo; Cebolla; Apio; Acelga; Aceite comestible/Aceite a granel; Hueso de res; Carne de res con hueso; Arroz; Pan corriente.

Cód. 1132050103 Almuerzo sopa chairo

Mate y otros vegetales para infusiones (hojas, flores, ramas); Extractos de jugos de carne, sopas y caldos; Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Tubérculos secos; Papa; Vainita; Haba verde; Arveja verde; Zapallo/joco/ancu/iscariote; Zanahoria; Repollo; Pimentón/morrón; Perejil; Nabo; Cebolla; Apio; Ajo; Achojcha; Acelga; Aceite comestible/Aceite a granel; Carnes secas/charque/chalona; Otros despojos comestibles de animales; Hueso de res; Carne de res con hueso; Trigo; Maíz.

Cód. 1132060112 Almuerzo locro de pollo

Extractos de jugos de carne, sopas y caldos; Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Vainita; Arveja verde; Zapallo/joco/ancu/iscariote; Zanahoria; Pimentón/morrón; Perejil; Nabo; Espinaca; Cebolla; Apio; Ajo; Acelga; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de pollo; Arroz.

TIEMPO DE COMIDA - ALMUERZO SEGUNDO

Cód. 1133100103 Almuerzo segundo majadito

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Pimentón/morrón; Cebolla; Ajo; Plátano; Aceite comestible/Aceite a granel; Huevos y productos derivados preparados íntegramente con huevos; Carnes secas/charque/chalona; Carne de res sin hueso; Arroz.

Cód. 1133100110 Almuerzo segundo majadito con pollo

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Pimentón/morrón; Cebolla; Ajo; Plátano; Aceite comestible/Aceite a granel; Huevos y productos derivados preparados íntegramente con huevos; Carne de pollo; Arroz.

Cód. 1133510101 Almuerzo segundo chuleta de res

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Conjunto de verduras picadas/surtido de legumbres en bolsa; Tomate; Lechuga; Cebolla; Aceite comestible/Aceite a granel; Carnes cocidas; Carne de res con hueso; Arroz.

Cód. 1133510204 Almuerzo segundo bife de res

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Yuca/mandioca; Papa; Conjunto de verduras picadas/surtido de legumbres en bolsa; Tomate; Lechuga; Cebolla; Ajo; Plátano; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de res sin hueso; Arroz.

Cód. 1133510225 Almuerzo segundo bistec

Alimentos preparados y/o cocidos listos para el consumo sometidos a procesos de conservación, enlatado o congelado; Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Tubérculos secos; Papa; Conjunto de verduras picadas/surtido de legumbres en bolsa; Arveja verde; Zanahoria; Cebolla; Ají; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de res sin hueso; Fideo; Arroz; Pan corriente.

Cód. 1133510231 Almuerzo segundo silpancho con huevo

Sal; Papa; Zanahoria; Tomate; Cebolla; Aceite comestible/Aceite a granel; Huevos y productos derivados preparados íntegramente con huevos; Carnes cocidas; Carne de res molida corriente/especial; Arroz; Pan corriente.

Cód. 1133510243 Almuerzo segundo ají de res

Alimentos preparados y/o cocidos listos para el consumo sometidos a procesos de conservación, enlatado o congelado; Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Conjunto de verduras picadas/surtido de legumbres en bolsa; Ajo; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de res sin hueso; Arroz.

Cód. 1133510301 Almuerzo segundo saice

Alimentos preparados y/o cocidos listos para el consumo sometidos a procesos de conservación, enlatado o congelado; Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Conjunto de verduras picadas/surtido de legumbres en bolsa; Arveja verde; Zanahoria; Tomate; Lechuga; Cebolla; Ají; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de res molida corriente/especial; Fideo; Arroz.

Cód. 1133520101 Almuerzo segundo milanesa de pollo

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Tomate; Perejil; Lechuga; Cebolla; Aceite comestible/Aceite a granel; Huevos y productos derivados preparados íntegramente con huevos; Milanesas/hamburguesas y silpanchos preparados; Carne de pollo; Arroz; Pan corriente.

Cód. 1133520107 Almuerzo segundo guiso de pollo

Extractos de jugos de carne, sopas y caldos; Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Tubérculos secos; Papa; Arveja verde; Zanahoria; Tomate; Cebolla; Ajo; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de pollo; Fideo; Arroz.

Cód. 1133520110 Almuerzo segundo pollo al horno

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Tomate; Lechuga; Cebolla; Ajo; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de pollo; Arroz.

Cód. 1133520114 Almuerzo segundo chicharrón de pollo

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de pollo; Maíz.

Cód. 1133520117 Almuerzo segundo sajta de pollo

Alimentos preparados y/o cocidos listos para el consumo sometidos a procesos de conservación, enlatado o congelado; Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Tubérculos secos; Papa; Conjunto de verduras picadas/surtido de legumbres en bolsa; Arveja verde; Cebolla; Ají; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de pollo; Arroz.

Cód. 1133520135 Almuerzo segundo pollo frito

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Tomate; Lechuga; Plátano; Aceite comestible/Aceite a granel; Carnes cocidas; Carne de pollo; Arroz.

Cód. 1133520137 Almuerzo segundo picante de pollo

Alimentos preparados y/o cocidos listos para el consumo sometidos a procesos de conservación, enlatado o congelado; Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Arveja verde; Cebolla; Ají; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de pollo; Fideo; Arroz.

Cód. 1133540101 Almuerzo segundo chicharrón de llama

Sal; Tubérculos secos; Papa; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de llama; Maíz.

Cód. 1133550114 Almuerzo segundo cerdo al horno (lechón)

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Yuca/mandioca; Tomate; Cebolla; Ajo; Papaya; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne fresca de ganado porcino entero o cortes especiales; Arroz.

Cód. 1133581201 Almuerzo segundo charquecan de llama

Papa; Aceite comestible/Aceite a granel; Huevos y productos derivados preparados íntegramente con huevos; Quesos y cuajada; Carnes secas/charque/chalona; Maíz.

TIEMPO DE COMIDA - CENA

Cód. 1153510207 Cena segundo medio lomo

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Tomate; Lechuga; Cebolla; Ajo; Aceite comestible/Aceite a granel; Huevos y productos derivados preparados íntegramente con huevos; Carne de res sin hueso; Arroz.

Cód. 1153510231 Cena segundo silpancho con huevo

Sal; Papa; Tomate; Aceite comestible/Aceite a granel; Huevos y productos derivados preparados íntegramente con huevos; Milanesas/ hamburguesas y silpanchos preparados; Arroz; Pan corriente.

Cód. 1153520126 Cena segundo pollo frito

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Conjunto de verduras picadas/surtido de legumbres en bolsa; Tomate; Lechuga; Cebolla; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de pollo; Arroz.

Cód. 1153720101 Cena segundo ají de fideo

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Tubérculos secos; Papa; Arveja verde; Zanahoria; Cebolla; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de res molida corriente/especial; Fideo.

Cód. 1155100101 Cena pollo a la broaster

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de pollo; Harina de trigo; Arroz.

Cód. 1155100201 Cena pollo al spiedo

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de pollo; Arroz.

Cód. 1155200101 Cena snack hamburguesa

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Tomate; Perejil; Lechuga; Cebolla; Ajo; Aceite comestible/Aceite a granel; Huevos y productos derivados preparados íntegramente con huevos; Carne de res molida corriente/especial; Pan especial; Pan corriente.

Cód. 1155200102 Cena snack hamburguesa con papas

Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Papa; Tomate; Lechuga; Cebolla; Aceite comestible/ Aceite a granel; Huevos y productos derivados preparados íntegramente con huevos; Milanesas/ hamburguesas y silpanchos preparados; Carne de res molida corriente/especial; Pan corriente.

Cód. 1155200103 Cena snack salchipapa

Sal; Papa; Aceite comestible/Aceite a granel; Salchichas.

Cód. 1155200104 Cena snack hot dog

Salchichas; Pan especial.

Cód. 1155200201 Cena comida rápida pizza

Alimentos preparados y/o cocidos listos para el consumo sometidos a procesos de conservación, enlatado o congelado; Preparados y polvos para hornear; Especias, salsas, condimentos, aderezos y similares; Sal; Quesos y cuajada; Jamón; Harina de trigo.

Cód. 1155200401 Cena comida rápida pacumutu

Sal; Yuca/mandioca; Aceite comestible/Aceite a granel; Carne de res sin hueso.



OPERATIVO
CONSUMO DE
ALIMENTOS
FUERA DEL HOGAR
2016

ANEXO 1

Manual del Supervisor y Técnico Encuestador

CONTENIDO

1. Aspectos Generales

1.1. Introducción

1.2 . ¿Qué es el Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar?

1.2.1. Objetivo general

1.2.2. Objetivos específicos

2. Estructura del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar

2.1. Especialista Profesional Nutricionista

2.2. Profesionales Nutricionistas Temáticos

2.3. Supervisor(a) Departamental Nutricionista

2.4. Técnico(a) Encuestador Nutricionista

2.5. ¿Dónde y cuándo se realizará el Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016?

2.6. ¿Qué técnica de recolección de información utilizará el Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016?

2.7. ¿Qué disposiciones legales respaldan la ejecución del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016?

3. Materiales y funciones del personal del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar

3.1. Funciones del Supervisor Departamental Nutricionista

3.2. Materiales y funciones del Técnico Encuestador Nutricionista

4. Capacitación

4.1. ¿Qué es la entrevista?

4.2. ¿Quiénes proporcionarán los datos en la entrevista de la encuesta?

4.3. ¿Cómo hacer la entrevista?

4.3.1. Presentación

4.3.2. Desarrollo de la entrevista

4.3.3. Finalización de la entrevista

5. Plan de recorridos

5.1. Procedimiento del trabajo de campo

5.1.1. Actividades para el desarrollo del Trabajo del Operativo

5.1.2. Estrategia de recolección de datos

6. Procedimientos generales para el llenado de los formularios

6.1. Carátula y formulario para el Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016

MANUAL DEL SUPERVISOR Y TÉCNICO ENCUESTADOR

OPERATIVO DE CONSUMO DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR (OCAFH)

ESTRUCTURA DEL MANUAL

UNIDAD I	Aspectos generales
UNIDAD II	Estructura operativa del OCAFH
UNIDAD III	Materiales y funciones del Encuestador(a) y Supervisor(a)
UNIDAD IV	Capacitación
UNIDAD V	Plan de recorridos
UNIDAD VI	Procedimientos generales para llenar los formularios
UNIDAD VII	Los formularios del OCAFH

Este manual se distribuirá a Supervisores(as) de Campo y Técnicos Encuestadores(as) al iniciar el proceso de capacitación.

Se espera que el mismo sea útil para seguir el desarrollo del curso y comprender adecuadamente los conceptos y procedimientos necesarios para su trabajo. Se debe utilizar también durante el desarrollo del trabajo de campo, para ayudar a despejar dudas.

1. Aspectos generales

1.1. Introducción

El Instituto Nacional de Estadística (INE) efectivizó la realización del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar (OCAFH 2016) que es una investigación no probabilística, mediante muestreo por cuotas y a conveniencia para cada tipo de preparación, distribuido proporcionalmente en las 9 ciudades capitales y El Alto.

Esta investigación es complementaria a la Encuesta de Presupuestos Familiares (EPF) 2015-2016 que a la fecha concluyó con el Operativo de Campo en nuestro país. El objetivo principal de la EPF es la construcción de la nueva Canasta Básica de Alimentos que determina las necesidades básicas de los requerimientos nutricionales que una persona requiere consumir diariamente, sean estos alimentos consumidos dentro, como fuera del hogar. Para la presente investigación el objeto de estudio serán los alimentos consumidos fuera del hogar.

1.2. ¿Qué es el Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar?

El Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar tiene como finalidad, proporcionar información sobre los hábitos de consumo de alimentos (preparados) de mayor frecuencia fuera del hogar, relacionados con la composición, aporte nutricional y la incidencia en el presupuesto (costo) de la Canasta Básica de Alimentos, para orientar intervenciones de las leyes, políticas, programas y proyectos, conducentes a mejorar cualitativamente el consumo de alimentos y prevenir problemas de malnutrición.

De esta manera, el OCAFH 2016 constituye la primera experiencia en el país para determinar la composición y el aporte nutricional de las preparaciones consumidas fuera del hogar.

1.2.1. Objetivo general

Producir información estadística estimando las características cualitativas y cuantitativas de la alimentación preparada y consumida fuera del hogar de mayor frecuencia, de acuerdo con los tiempos de comida, lugar y el porcentaje del costo de la incidencia en la Canasta Básica.

1.2.2. Objetivos específicos

- Determinar la frecuencia de lugares de expendio de comida preparada (mercados, pensión familiar, restaurante, puestos de comida, snacks), tiempo de comida (desayuno, merienda de la mañana, almuerzo y cena) y composición de la preparación.
- Estimar la composición y el aporte nutricional de las preparaciones consumidas fuera del hogar.
- Determinar el porcentaje del costo que representa el consumo de alimentos preparados fuera del hogar dentro de la Canasta Básica.

2. Estructura del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar

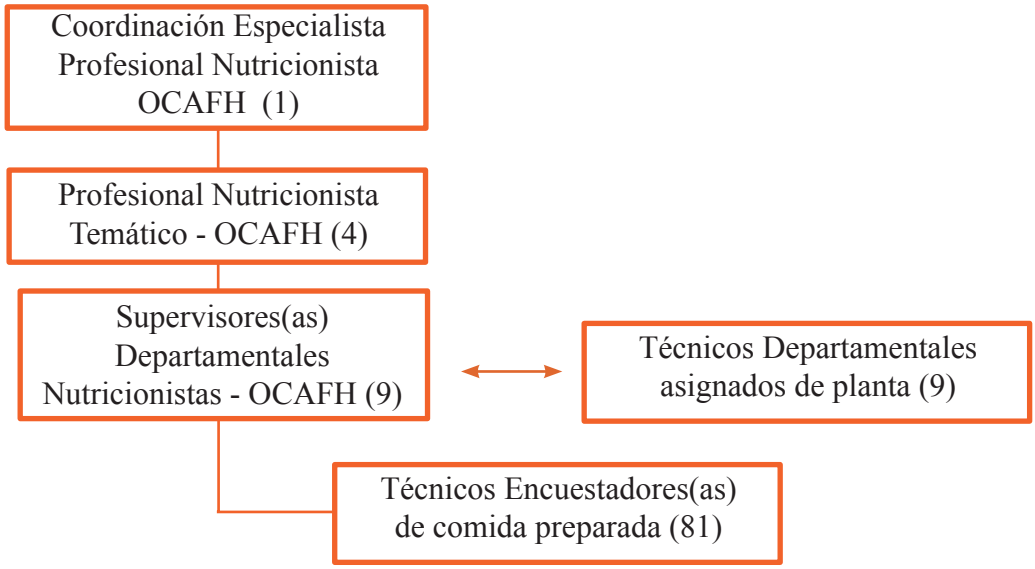
Un operativo de tanta importancia como el OCAFH 2016, desarrollado por primera vez en nuestro país, requiere de una organización adecuada que permita cubrir todas las unidades de muestras seleccionadas con un personal idóneo con capacidades y destrezas para obtener la información necesaria para cumplir con los objetivos del operativo.

El éxito del operativo depende del nivel de coordinación del personal que se ubica en los diferentes niveles de la estructura del operativo.

La realización del OCAFH está a cargo del INE, mediante sus direcciones de área y oficinas departamentales. La planificación y ejecución corresponde a la Dirección de Estadísticas e Indicadores Económicos y Sociales.

El personal Técnico Encuestador de comida preparada será contratado por el INE, seleccionado y capacitado para llevar adelante el OCAFH 2016.

A continuación se presenta la estructura del personal operativo que realizó la Encuesta:



Todos estos profesionales son parte del equipo de trabajo encargado de desarrollar todas las actividades concernientes al OCAFH 2016.

El correcto entendimiento de la conformación de esta estructura contribuirá a que usted pueda ubicar correctamente su lugar en la misma, y así desenvolverse de manera óptima durante su trabajo, teniendo en cuenta que existe un personal del que depende directamente y a quién debe reportar los avances o problemas que surgieran en su labor. Así como también tener claramente identificado al personal que depende de usted para que pueda supervisar, guiar y resolver los problemas que se presentarán durante el desarrollo de su trabajo, contribuyendo así para que la información recogida en los establecimientos de expendio de alimentos preparados o elaborados seleccionados, sea consistente, confiable y sin omisiones.

2.1. Especialista Profesional Nutricionista

Es la persona responsable de la coordinación a nivel nacional del Operativo, quien tiene la responsabilidad del manejo del personal y la ejecución del OCAFH, actividad que se la realizará en coordinación con los Técnicos Temáticos Nutricionistas, quienes a su vez tendrán a su cargo a los Supervisores(as) Departamentales Nutricionistas y Técnicos Encuestadores(as).

2.2. Profesional Nutricionista Temático

Es la persona responsable de realizar la asignación de cargas de trabajo y materiales a Supervisores(as) Departamentales Nutricionistas. Tienen la tarea de monitorear, supervisar y vigilar el cumplimiento de la cobertura geográfica establecida en los cronogramas, supervisar en el campo el proceso de levantamiento de la información, teniendo especial cuidado en realizar la consistencia de los datos recolectados.

2.3. Supervisor(a) Departamental Nutricionista

Es la persona responsable de dirigir el trabajo de un equipo de encuestadores que estará bajo su cargo todo el tiempo que dure el operativo de campo (45 días calendario). Tiene la tarea de realizar el reconocimiento del establecimiento de expendio de alimentos preparados seleccionado, distribución y control del levantamiento de la información conjuntamente con los encuestadores, así como la consistencia de la información relevada en los formularios.

2.4. Técnico(a) Encuestador Nutricionista

Es la persona encargada de realizar el levantamiento de la información de los establecimientos de expendio de alimentos preparados, de acuerdo con las instrucciones impartidas en los cursos de capacitación, garantizando la calidad de información recolectada.

2.5. ¿Dónde y cuándo se realizará el Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar?

La cobertura geográfica del OCAFH será a nivel nacional en ciudades capitales, a partir de un muestreo por cuotas y a conveniencia para cada tipo de preparación previamente determinada. Se efectuará durante los meses de octubre a diciembre de 2016.



2.6. ¿Qué técnica de recolección de información utilizará el Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar?

Para la recolección de la información del OCAFH, se utilizará la técnica de Entrevista y Pesada Directa de Alimentos, aplicada por personal capacitado que visitará los lugares de expendio de preparaciones de consumo frecuente durante el período de recolección de información, utilizando los formularios donde se registrarán las cantidades de las diferentes preparaciones declarados por los informantes.



2.7. ¿Qué disposiciones legales respaldan la ejecución del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar?

El Decreto Ley 14100 del 5 de noviembre de 1976, señala:

Art. 15: "Todas las personas naturales o jurídicas de la Nación, los residentes y transeúntes están obligados a suministrar en los términos que les sea señalado, los datos e informaciones que fueran requeridos por el Instituto Nacional de Estadística".

Art. 21: "Los datos o informaciones que se obtengan son absolutamente confidenciales y serán utilizados solamente para fines estadísticos y no podrán ser revelados en forma individualizada".

3. Materiales y funciones del personal del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar

3.1. Funciones del Supervisor(a) Departamental Nutricionista

El trabajo del Supervisor(a) Departamental Nutricionista es importante, pues de esta persona dependerá la calidad de la información que recojan los encuestadores(as) a su cargo. Para que desempeñe un buen trabajo es necesario que tome en cuenta las funciones y responsabilidades que deberá ejecutar durante todo su trabajo. A continuación se presenta el detalle de las mismas.

¿Cuáles son las funciones que debe cumplir el Supervisor(a) Departamental Nutricionista?

- Cumplir y hacer cumplir el cronograma de actividades previamente establecido, debiendo reportar al inmediato superior del Operativo cualquier cambio en el mismo, vale decir, modificaciones al recorrido asignado, conclusión anticipada o demora del trabajo de campo, etc.
- Organizar, ejecutar, supervisar y evaluar el OCAFH en todas sus etapas.
- Efectuar la asignación de los tiempos de comida, supervisión y revisión de las cargas de trabajo de encuestadores(as), quienes estarán a su cargo de manera directa, durante la investigación de la composición nutricional de las preparaciones.
- Confirmar si el personal encuestador de comida preparada, estuvo en contacto con propietarios o responsables de los establecimientos seleccionados.
- Revisar en detalle la información recolectada en los formularios con el objetivo de que estos no presenten inconsistencias ni omisiones.
- Garantizar la calidad de la información recolectada para la investigación de comida preparada.
- Transcribir y revisar en coordinación con encuestadores(as) la información recolectada y enviar vía red a la central del INE.
- Informar de manera oportuna cualquier problema que interfiera con la recolección de la información.
- La principal responsabilidad del Supervisor(a) Departamental Nutricionista es la calidad y veracidad de la información recolectada por encuestadores(as) a su cargo, de verificarse lo contrario, la responsabilidad será completamente atribuida a su persona.

3.2. Materiales y funciones del Técnico Encuestador(a) Nutricionista

Los materiales que recibirá cada encuestador(a) para el cumplimiento de su trabajo, son los siguientes:

- Manual del encuestador, como guía de consulta para el OCAFH.
- Credencial, para que pueda identificarse y pueda acreditarse como Supervisor(a) del OCAFH.
- Balanza de precisión digital a pilas con capacidad 2 kg para el pesado de los alimentos.
- Calculadora, para efectuar cálculos.
- Guantes, barbijo y gorra, para el manipuleo de los alimentos.
- Tablero, lápiz (azul y rojo), borrador, tajador y bolígrafo azul.
- Guía de pesos y medidas de unidades de medida convencional y no convencional de alimentos.
- Listado de códigos de alimentos de la muestra.
- Formularios necesarios para su llenado durante el operativo.

Debe asegurarse que cuenta con los materiales e insumos necesarios para el día del operativo.

El Encuestador(a) Nutricionista es la persona encargada de recoger información fidedigna de las preparaciones de consumo frecuente de los lugares de expendio de alimentos, mediante entrevista, a los encargados de elaborar el menú, registrando en el formulario y realización del pesado directo de los ingredientes de la preparación con una balanza analítica. Usted depende directamente del Supervisor(a) Departamental de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar.



¿Cuáles son las funciones que debe cumplir el Técnico Encuestador(a) Nutricionista?

La principal función que debe cumplir como Técnico Encuestador(a) es la de recoger la información, por lo tanto, el éxito del OCAFH 2016 depende de la calidad de su trabajo, a través de sus **conocimientos, habilidades y destrezas.**

Las siguientes actividades principales a desarrollarse son:

- Portar en todo momento su credencial, carnet de identidad y el material necesario para realizar el trabajo.
- Verificar el listado de los lugares de expendio de comida preparada actualizando los lugares de las áreas asignadas y en la modalidad en la que fue capacitado.
- Diligenciar los formularios asignados de acuerdo con el plan de recorridos.
- Realizar la coordinación con los propietarios o encargados de los lugares de expendio de comida preparada, en coordinación con los inspectores del SEDES - Ministerio Salud.
- Efectuar la asignación de los tiempos de comida.
- Revisar a detalle la información recolectada en los formularios con el objetivo de que estos no presenten inconsistencias ni omisiones.
- Consultar e informar de manera oportuna a su Supervisor(a) de Campo toda dificultad o caso especial que se presente en el OCAFH.
- Cumplir las instrucciones del Supervisor(a) del OCAFH durante la recepción de su trabajo, asignación de cargas de trabajo y horarios convenidos para sus reuniones de brigada.
- Resguardar la integridad de todo el material recibido para el desarrollo de su trabajo (balanza digital, materiales, formularios, etc.) y realizar la devolución de los mismos a su inmediato superior, una vez concluido el operativo.
- Transcribir y revisar la información recolectada y enviar vía web a la central del INE la información recolectada en coordinación con el Supervisor del OCAFH.
- Garantizar la calidad, veracidad y cobertura de la información recolectada en los formularios del operativo.
- Escribir los formularios con letra clara en imprenta y con mayúscula, en los espacios correspondientes evitando confusiones o distorsiones de la información.

4. Capacitación

Básicamente la Capacitación está considerada como un proceso educativo a corto plazo que utiliza un procedimiento planeado, sistemático y organizado a través del cual el personal del OCAFH adquirirá los conocimientos y las habilidades técnicas para el desarrollo de las actividades y el logro de las metas propuestas para este operativo.

Para el mismo se consideran 3 fases:

Fase I: Entrenamiento. En el proceso de capacitación los instrumentos para la recolección de información se explicará ampliamente la forma de registro, desarrollando cada sección del formulario, las preguntas e instrucciones serán analizadas en detalle.

- Durante el proceso de la capacitación, anote todas las preguntas sobre temas que tenga dudas para evitar errores durante las entrevistas reales.
- Ejercicios, durante la capacitación como postulante debe practicar mutuamente, efectuando preguntas al compañero y comentando sobre situaciones que experimentaron en las prácticas.

Fase II: Entrevistas simuladas. Practicarás entrevistando a otro candidato. Una persona hará el papel de entrevistador(a) y la otra hará el papel de entrevistado(a) y viceversa.

Fase III: Entrevista en el campo. Entrevistará a la persona que elaborá la preparación del menú en los lugares de expendio de alimentos, para llenar el formulario, tal como lo haría en una situación de trabajo real.

Se realizarán pruebas para ver cómo está progresando durante su capacitación, acerca de su familiaridad y comprensión del correcto llenado del formulario.

Al final del curso de capacitación, previo a una evaluación se seleccionarán a los encuestadores(as).

4.1. ¿Qué es la entrevista?

Es una de las técnicas más valiosas en la investigación socioeconómica, ya que permite conocer la problemática que se investiga a través de una apreciación directa de la población estudiada. Consiste en la aplicación de una serie de preguntas a los informantes de los establecimientos seleccionados, efectuadas en forma de diálogo.

Para hacer la entrevista, utilizará los formularios del operativo como instrumento guía para hacer las preguntas, recabar la información necesaria y registrar las respuestas que recibas de los distintos informantes a los que entrevistes.

4.2. ¿Quiénes proporcionarán los datos en la entrevista de la encuesta?

El informante calificado en cada lugar de expendio de alimentos será el responsable del establecimiento, dueño o persona que esté a cargo de la preparación de los alimentos **y no tenga limitaciones para entender o hacerse entender.**

4.3. ¿Cómo hacer la entrevista?

La entrevista para el OCAFH tiene tres momentos muy importantes para recoger la información solicitada en los formularios, estos son: **Presentación, Desarrollo y Finalización.**

4.3.1. Presentación

La presentación es el primer contacto con el informante del establecimiento de expendio de alimentos y cuando es adecuado, permite asegurar el éxito de la entrevista. Es muy importante que:

- Lleve ropa adecuada, según el área en la que desempeñe su trabajo, ya que esto le permitirá crear respeto, confianza y aceptación por parte de los informantes.
- Se presente mencionando su nombre y mostrando la credencial que lo acredita como funcionario(a) del Instituto Nacional de Estadística (INE).
- Explique el motivo de su visita, haciéndolo de manera clara y sencilla para que el informante entienda fácilmente. Lea con atención el siguiente ejemplo, que le servirá como guía para realizar su propia presentación:

"Mi nombre es Laura García, trabajo para el Instituto Nacional de Estadística (INE) en coordinación con diferentes instituciones como Ministerio de Salud (SEDES), profesionales Nutricionistas y CT-CONAN. Estamos llevando a cabo un Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar (OCAFH) que es una investigación acerca del consumo de preparaciones frecuentes fuera del hogar. Me gustaría conversar con usted..."

IMPORTANTE

- El éxito de la entrevista dependerá de la forma en que se presente y haga que la persona adquiera confianza para que brinde la información que requiera. Solicite su nombre, ej.: María, entonces en toda la entrevista llámele por su nombre con mucho respeto, señora María.
- Salude cordialmente y desarrolle la entrevista con respeto en todo momento.
- Insista amablemente cuando reciba algún rechazo y explique que la información proporcionada es confidencial y solo para fines estadísticos.



4.3.2. Desarrollo de la entrevista

Después de presentarse y de haber creado un clima de confianza, debe cuidar que este permanezca a lo largo de todos los días de la entrevista; para ello, debe combinar diversas estrategias que le ayudarán a dirigir exitosamente la entrevista.

Estas estrategias son: atención, ritmo, autocontrol, control de la entrevista, neutralidad, sondeo, respetar la secuencia, repetición de preguntas, análisis, confirmación y uso de sinónimos y regionalismos. A continuación se explica brevemente cada uno de estos elementos:

ATENCIÓN: Es indispensable que preste atención durante toda la entrevista, pues con ello demuestra respeto y cortesía al informante, quien va a responder de la misma manera. El estar atento permitirá además, captar información con calidad y evitará perder la secuencia en la aplicación de las preguntas.

RITMO: Tenga en cuenta que el informante no es "una máquina de respuestas", ya que puede sesgar la información. Al leer las preguntas, procure hacerlo siempre a la misma velocidad, no empiece despacio y termine rápido o viceversa. Debe identificar la capacidad de comprensión del entrevistado, y con esta base, determinar el ritmo con el que debe hacer las preguntas. Cada palabra que lea, pronúnciela con claridad. Cuando se encuentre en circunstancias en las que el entrevistado demuestre fastidio o cansancio, dígale que la entrevista no llevará mucho tiempo y mantenga un buen ritmo en la misma, no la suspenda por largo tiempo; si establece una pausa por conversar con el informante, sea breve y no extienda demasiado sus comentarios.

AUTOCONTROL: Quizá enfrente situaciones imprevistas o molestas por las interrupciones de niños, visitas de comensales o llamadas telefónicas, entre otras, pero recuerde que los clientes siempre interrumpirán pues son negocios públicos, por lo que debe mantener siempre el control mediante la prudencia y la paciencia requerida. Espere el tiempo necesario para continuar con la entrevista, sin manifestar enfado e impaciencia; es preferible que el entrevistado sienta confianza y responda con agrado, a que lo rechace por mostrarse intolerante.

CENTRADO EN EL TRABAJO: Cuando por alguna circunstancia se quede solo en el establecimiento en el que está aplicando el formulario, ya sea porque la persona entrevistada tuvo que ir a la cocina, o porque el informante fue a contestar el teléfono, etc., no se retire del lugar, no debe olvidar que es el técnico encuestador y se trata además de una visita a la que no fue invitado. Quédese tranquilo y concentrado durante la entrevista que está realizando, aprovecha el momento para revisar la información recolectada, evitándose así tener que retornar al establecimiento visitado.

CONTROL DE LA ENTREVISTA: Cuando el informante dé respuestas irrelevantes, haga comentarios o dé vueltas al tema, no lo detenga de forma brusca o descortés, escuche lo que tenga que decir y después, guíelo hacia la secuencia original de las preguntas del formulario.

NEUTRALIDAD: Las preguntas del formulario se han redactado cuidadosamente para darles carácter neutral, es decir, no sugieren que una respuesta sea más favorable o preferible que otra. Por ello es indispensable mantener siempre absoluta neutralidad en la entrevista. No muestre sorpresa, aprobación, o desaprobación con su tono de voz ni con la expresión de su rostro ante las respuestas del informante. Tampoco manifieste opiniones personales sobre un tema; si la persona entrevistada solicita su opinión, espere a que termine la entrevista para no influir las respuestas en algún sentido.

SONDEO: Cuando el informante dé una respuesta ambigua, no suponga lo que quiso dar a entender, ni demuestre asombro; lo mejor es solicitar mayor precisión en la respuesta.

ACLARAR PREGUNTAS

Cuando el informante manifieste que no entiende la pregunta, debe explicarle el sentido de la misma.



ACLARAR RESPUESTAS

Cuando las respuestas del informante son confusas o no las entiendes, es necesario solicitar aclaraciones o información complementaria.

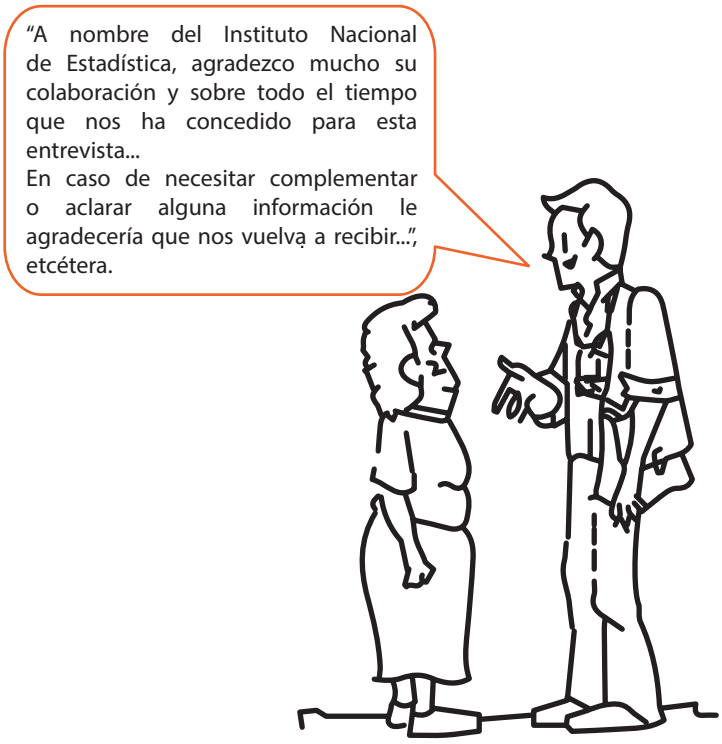


Deje una buena impresión suya, del trabajo que realiza y de la Institución a la que representa, ya que de ello dependerá que las personas informantes proporcionen la información requerida y por tanto, que los resultados del operativo sean los esperados.

4.3.3. Finalización de la entrevista

Después de la entrevista, revisa que la información de los formularios del OCAFH esté completa, sin registros incorrectos u omisiones. Esto se permitirá, si fuera necesario, consultar nuevamente con las personas informantes.

Despídete amablemente y agradece a las personas entrevistadas por su colaboración. Indica a los informantes que si hubiera alguna inconsistencia en las respuestas del cuestionario, los visitarás nuevamente y requerirás su colaboración para solucionar esta situación. Deja establecida la posible visita del Supervisor(a) para la verificación de los datos obtenidos.



Su trabajo como Encuestador(a) es muy importante para el resultado del operativo, tome en cuenta las sugerencias que presentamos para que logre un desempeño exitoso.

5. Plan de recorridos

El plan de recorrido es un cronograma en detalle de las visitas que realizará cada una de las Brigadas a los establecimientos de expendio de alimentos preparados.

Este es un cuadro de desplazamiento cronológico enviada por la especialista del operativo.

El cronograma se ha desarrollado y distribuido de manera que cada Brigada realice la encuesta en forma equitativa, es decir que cada una realice aproximadamente la misma cantidad de cargas de trabajo.

PLAN DE RECORRIDO UPM **DEPARTAMENTO: COCHABAMBA CRONOGRAMA OPERATIVO NACIONAL - CONSUMO DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR - GESTIÓN 2016**
RESPONSABLE DEPARTAMENTAL - INE Lic. FREDY AVIZA AVIZA
RESPONSABLE DEPARTAMENTAL - PROFESIONAL NUTRICIONISTA TEMÁTICO - OCAFH YVENCA MAYDANA

										LUGAR DE EXPENDIO DESAYUNO									
N°	MUNICIPIO	SUPERVISOR DE CAMPO	APOYO LABORATORIO	TRANSCRIPCIÓN	PERÍODO	N° DE BRIGADA	NOMBRE DEL ENCUESTADOR	CÓDIGO DEL ENCUESTADOR	DÍA	LUGAR	HORARIO	TIEMPO DE COMIDA	MUESTRAS DE TIEMPOS DE COMIDA	MUESTRA DE LABORATORIO	MERCADO	RESTAURANTE	PUESTOS FIJOS	CAFETERÍA DE LA CALLE	PENSIÓN FAMILIAR
1	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 84"	0	JIMENA SALAZAR	1	1	JACQUELINE MOLLON CARMEN HUANIQUINA	"E33 E34"	27 JUEVES	Av Perú entre calle Hernando del Soto y calle Nueva Castilla	06:300:00 a.m.	D	Tojorí	0	1	0	0	0	0
2	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 85"	0	ANA ZUARES	1	2	ESTEFANIA MIRANDA BIRGINIA AYZA	"E35 E36"		Av. América entre Av. Libertador Simón Bolivar y Adela Zamudio	06:300:00 a.m.	D	Tojorí	0	0	0	0	0	0
3	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 86"	0	JIMENA SALAZAR	1	3	LUIS AMURRIO MARITZA ANGULO	"E37 E38"		Calle Peters P. Rubens	06:300:00 a.m.	D	Api con pan	0	1	0	0	0	0
4	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 87"	0	ANA ZUARES	1	4	GERTRUDIS ESTRADA PABLO MUELA	"E39 E40"		Calle Peters P. Rubens	06:300:00 a.m.	D	Api con pan	0	0	0	0	0	0
5	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 88"	0	JIMENA SALAZAR	1	1	JACQUELINE MOLLON CARMEN HUANIQUINA	"E 33 E34"	28 VIERNES	Mercado San Antonio	06:300:00 a.m.	D	Café c/ pan	0	1	0	0	0	0
6	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 89"	0	ANA ZUARES	1	2	ESTEFANIA MIRANDA BIRGINIA AYZA	"E35 E36"		Av. Oquendo y calle Jordán	06:300:00 a.m.	D	Café c/ pan	0	0	0	0	1	0
7	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 90"	0	JIMENA SALAZAR	1	3	LUIS AMURRIO MARITZA ANGULO	"E37 E38"		Av. Perú entre calle Hernando del Soto y calle Nueva Castilla	06:300:00 a.m.	D	Café c/ pan	0	1	0	0	0	0
8	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 91"	0	ANA ZUARES	1	4	GERTRUDIS ESTRADA PABLO MUELA	"E39 E40"		Av. Aroma y Av. Ayacucho	06:300:00 a.m.	D	Api con pan	0	0	0	1	0	0
TRABAJO DE GABINETE																			
9	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 91"	0	JIMENA SALAZAR	2	1	JACQUELINE MOLLON CARMEN HUANIQUINA	"E 33 E34"	31 LUNES	Sucre entre Av. Oquendo y Aurelio Melean	06:300:00 a.m.	D	Jugo de quinua con manzana	0	0	0	1	0	0
10	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 92"	0	ANA ZUARES	2	2	ESTEFANIA MIRANDA BIRGINIA AYZA	"E35 E36"		Av Barrientos entre Punata y Francisco Velarde	06:300:00 a.m.	D	Jugo de quinua con manzana	0	1	0	0	0	0
11	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 93"	0	JIMENA SALAZAR	2	3	LUIS AMURRIO MARITZA ANGULO	"E37 E38"		Av. San Martín	06:300:00 a.m.	D	Te c/pan	0	1	0	0	0	0
12	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 94"	0	ANA ZUARES	2	4	GERTRUDIS ESTRADA PABLO MUELA	"E39 E40"		Av. América entre Av. Pando y calle Potosí	06:300:00 a.m.	D	Te c/pan	0	0	0	0	1	0
13	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 95"	0	JIMENA SALAZAR	2	1	JACQUELINE MOLLON CARMEN HUANIQUINA	"E 33 E34"	1 MARTES	Calle Jordan entre 25 de mayo y San Martin	06:300:00 a.m.	D	Café c/ pan	0	1	0	0	0	
14	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 96"	0	ANA ZUARES	2	2	ESTEFANIA MIRANDA BIRGINIA AYZA	"E35 E36"		Av Barrientos entre Punata y Francisco Velarde	06:300:00 a.m.	D	Te c/pan	0	1	0	0	0	0
15	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 97"	0	JIMENA SALAZAR	2	3	LUIS AMURRIO MARITZA ANGULO	"E37 E38"		Mercado San Antonio	06:300:00 a.m.	D	Jugo de quinua con manzana	0	1	0	0	0	0
16	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 98"	0	ANA ZUARES	2	4	GERTRUDIS ESTRADA PABLO MUELA	"E39 E40"		Av Barrientos entre Punata y Esteban Arce	06:300:00 a.m.	D	Jugo de quinua con manzana	0	0	0	1	0	0
17	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 99"	0	JIMENA SALAZAR	2	1	JACQUELINE MOLLON CARMEN HUANIQUINA	"E 33 E34"	3 JUEVES	Av Hernando Siles	06:300:00 a.m.	D	Te c/pan	0	0	0	0	1	0
18	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 100"	0	ANA ZUARES	2	2	ESTEFANIA MIRANDA BIRGINIA AYZA	"E35 E36"		Av. San Martín	06:300:00 a.m.	D	Tojori	0	1	0	0	0	0
20	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 101"	0	JIMENA SALAZAR	2	3	LUIS AMURRIO MARITZA ANGULO	"E37 E38"		Calle Peters P Rubens	06:300:00 a.m.	D	Tojori	0	1	0	0	0	0
21	COCHABAMBA	"PAOLA ROJAS Cód S 102"	0	ANA ZUARES	2	4	GERTRUDIS ESTRADA PABLO MUELA	"E39 E40"		Av San Martín entre calle Punata y Av. Pulacayo	06:300:00 a.m.	D	Api con pan	0	1	0	0	0	0
TRABAJO DE GABINETE																			

Donde:

D	=	Desayuno
MM	=	Merienda de la mañana
A	=	Almuerzo
C/CR	=	Cena o Comida Rápida

Formulario Nº 1	Desayuno
Formulario Nº 2	Merienda
Formulario Nº 3	Almuerzo
Formulario Nº 4	Cena
Formulario Nº 5	Bebidas

5.1. Procedimiento del trabajo de campo

El operativo es esencialmente un trabajo de campo, por este motivo es muy importante que usted conozca a detalle el procedimiento de este, ya que de ello dependerá la obtención de información adecuada que contribuirá al buen resultado del operativo.

El trabajo de campo se lleva a cabo mediante grupos de campo de Encuestadores(as), mismas que cuentan con un Supervisor(a) de campo encargado en cada departamento, en la que se deberán cubrir las cargas de trabajo asignadas de lunes a jueves de acuerdo con el tiempo de comidas y en viernes, destinado exclusivamente al trabajo de gabinete.

5.1.1. Actividades para el desarrollo del trabajo del operativo

A continuación le brindamos el detalle de las actividades que se llevarán a cabo antes, durante y después del trabajo de campo:

Actividades antes del trabajo de campo

- Las brigadas de encuestadores(as) se trasladarán al establecimiento asignado y efectuarán el procediendo de llenado de los formularios, según corresponda.
- El supervisor(a) de campo asignará a cada brigada de encuestadores(as) las cargas de trabajo seleccionadas para proceder al llenado de los formularios en los respectivos establecimientos de expendio de comida.
- Los encuestadores(as) y el supervisor(a) revisarán el material de trabajo una vez concluida la jornada.
- El supervisor(a) de campo entregará el material de trabajo previa organización del operativo de campo.
- Las brigadas de encuestadores(as) revisarán, llevarán y controlarán todo el material, como la documentación necesaria para el operativo de campo.
- El supervisor(a) de campo verificará que la ubicación de la brigada de encuestadores(as) en el terreno sea la correcta.
- El supervisor(a) de campo, planificará y organizará la supervisión de encuestadores(as) con el objeto de hacer un seguimiento estricto y continuo del trabajo que realizan.

Actividades durante el trabajo de campo

- Comprobará que encuestadores(as) realicen sus encuestas en los lugares seleccionados.
- Antes de aceptar que en algún establecimiento presente un rechazo, deberá dirigirse a la misma y tratará de persuadir al informante para que permitan que se realice la entrevista.
- Apoyará a encuestadores(as) que integren los grupos, a presentarse con el informante para explicar los objetivos del operativo y pedirá la colaboración en la recolección de información.
- Revisará que los formularios estén completos.
- Verificará en el lugar que se esté llevando a cabo la encuesta, que la información no tenga omisiones ni inconsistencias, ya que la calidad y consistencia de la información es responsabilidad del encuestador(a) y supervisor(a) de campo.

RECUERDE: Se deberá tener especial cuidado con el recuadro de Incidencias de Campo ubicado en la carátula del formulario, dado que significa un resumen del resultado del trabajo efectuado en cada establecimiento de comida, y será tomado en cuenta dentro del procesamiento de la información que contiene la misma. En caso de rechazo, es responsabilidad suya, hacer todos los esfuerzos posibles para obtener la información.

Actividades después de la encuesta

- Una vez terminada la carga de trabajo diaria, el Supervisor de Campo solicitará al personal de encuestas los resultados de su trabajo, para verificar el avance y en horario convenido por los encuestadores(as) se efectuará la transcripción de los formularios del día trabajado.

- Queda bajo responsabilidad del Supervisor(a) de Campo, la recolección de todos los formularios llenos y la revisión de consistencia de la información contenida en ellos.

- Una vez revisados los formularios de la encuesta y luego de haber dado su visto bueno, deberá entregarlos a los encuestadores(as) para su transcripción y reportar en el transcurso del día al Técnico Nutricionista a cargo de cada departamento.

5.1.2. Estrategia de recolección de datos

Durante cada día, el Encuestador(a) realiza su trabajo, trasladándose al lugar que indica su cronograma, entrevistando los establecimientos y revisando la información levantada.

El cronograma para el OCAFH se desarrolla de la siguiente manera (1 semana de trabajo):

TAREAS	DÍAS	VISITA	INDICACIÓN
0	Viernes (día 0)	Organización	Organización del trabajo de campo y entrega de materiales previos al arranque del operativo.
1	Lunes (día 1)	Visita 1 (contacto)	Traslado, presentación del encuestador(a) en el establecimiento seleccionado, explicar objetivos, llenado de los formularios y pesada directa de los alimentos.
2	Lunes (día 1)	Trabajo de consistencia y transcripción	Seguimiento, revisión y transcripción de los formularios.
1	Martes (día 1)	Visita 1 (contacto)	Traslado, presentación del encuestador(a) en el establecimiento seleccionado, explicar objetivos, llenado de los formularios y pesada directa de los alimentos.
2	Martes (día 1)	Trabajo de consistencia y transcripción	Seguimiento, revisión y transcripción de los formularios.
1	Miércoles (día 1)	Visita 1 (contacto)	Traslado, presentación del encuestador(a) en el establecimiento seleccionado, explicar los objetivos, llenado de los formularios y pesada directa de los alimentos.
2	Miércoles (día 1)	Trabajo de consistencia y transcripción	Seguimiento, revisión y transcripción de los formularios.
1	Jueves (día 1)	Visita 1 (contacto)	Traslado, presentación del encuestador(a) en el establecimiento seleccionado, explicar objetivos, llenado de los formularios y pesada directa de los alimentos.

TAREAS	DÍAS	VISITA	INDICACIÓN
2	Jueves (día 1)	Trabajo de consistencia y transcripción	Seguimiento, revisión y transcripción de los formularios.
1	Viernes (día 1)	Visita 1 (contacto)	En caso de presentarse algún percance en la recolección de información durante la semana completar este día, revisar la documentación de consistencia de la información.
2	Viernes (día 1)	Gabinete semanal	Gabinete semanal y entrega de reportes.

IMPORTANTE

Supervisores(as) de Campo y Encuestadores(as) deben tomar en cuenta que, a través de la comunicación telefónica, se estará ejerciendo un control y seguimiento riguroso de sus actividades y que en cualquier momento puede hacerse presente la Coordinadora Nacional Nutricionista o personal Técnico de la Oficina Central del INE.

6. Métodos de supervisión y control de consistencia básica de la información

Los métodos elegidos para controlar y garantizar resultados óptimos del OCAFH son dos:

6.1. Por observación

Este método se aplica durante la realización del operativo en las que se deberá observar el desenvolvimiento del Encuestador(a) durante la realización de su trabajo. Una vez terminada la entrevista se deberá plantear sus comentarios, puntualizando las deficiencias observadas y emitiendo recomendaciones para que la calidad de las siguientes entrevistas mejore.

¿Cuál es el procedimiento a seguir para el control de la validación y consistencia de la información recogida en los formularios?

El control de consistencia de la información es una etapa muy importante del operativo, ya que de ello depende la calidad de la información recogida.

Revise y verifique los formularios que entreguen los Encuestadores(as), poniendo especial atención si existen omisiones y duplicaciones en la información recogida en los mismos.

6.2. Importante

No intervenga haciendo algún comentario durante el desarrollo de la entrevista, aunque detecte errores, ya que ello interferiría negativamente en el desarrollo de la misma.

- Controle la consistencia de la información de cada sección del formulario, verificando que no existan errores en ninguna de ellas.
- Verifique que el llenado sea con letra de imprenta y con mayúsculas, claras y entendibles.

6.3. Validación y consistencia básica de la información en campo

Como Supervisor(a) de Campo deberá revisar cada uno de los formularios entregados por los Encuestadores(as) de su Brigada, con el objetivo de identificar posibles errores de consistencia de datos que reducen la calidad de la información en cada una de las secciones de los formularios del operativo.

Las consistencias son relaciones lógicas entre preguntas, es decir que controlan posibles malas declaraciones, malas asignaciones, errores en la secuencia y errores de omisión de datos.

A continuación se lista un **detalle mínimo de controles** que el Supervisor(a) de Campo debe realizar en cada formulario.

- Controlar los rangos de las opciones de todas las preguntas.
- Controlar los flujos de las preguntas que así lo tengan.
- Verificar las conversiones de unidades de medida, según la tabla de equivalencias.

6.4. Instructivo de consistencia específica

El objetivo es de proporcionar criterios para el control de consistencia de la información contenida en los formularios del OCAFH.

a) Consistencia de datos

Se entiende por consistencia de datos la acción de revisar y analizar las respuestas del formulario, para verificar la validez individual de la variable investigada, la coherencia de sus relaciones con otros temas y la integridad global de las mismas.

En general, involucra a todo el personal de campo y personal técnico del proyecto, y significa la inspección y corrección continua de los formularios, de manera sistemática y de

acuerdo con normas predeterminadas. Tiene como propósito general el hacer los datos tan representativos del universo como sea posible, eliminando omisiones, anotaciones inválidas y relaciones incoherentes.

b) Procedimiento para el control de consistencia del Cuestionario 1.

Para todas las preguntas pre-codificadas, verificar que las respuestas asignadas correspondan a los valores permitidos, según las opciones de respuesta de cada pregunta.

6.5. Procedimientos generales para el llenado de los formularios

Para la presente investigación se han diseñado 4 formularios conforme a los tiempos de comida:

Formulario 1: Recoge información del Desayuno
Formulario 2: Recoge información de la Merienda de la mañana
Formulario 3: Recoge información del Almuerzo
Formulario 4: Recoge información de la Cena o Comida Rápida.

6.6. Carátula y formulario para el el Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016

La carátula tiene por objeto obtener información sobre la ubicación geográfica, dirección y lugar de expendio de alimentos. Contiene además, un recuadro en el cual se registrará el resultado final de la entrevista (REFERENCIA PARA LA INCIDENCIA DE CAMPO), así como también los datos del personal del operativo de campo (encuestador y supervisor).

OPERATIVO CONSUMO DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR 2016

FORMULARIO N° 3
MEDICIÓN DE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES CONSUMIDAS O ADQUIRIDAS FUERA DEL HOGAR

N° FORMULARIO

Cod. 03 ALMUERZO

IMPORTANTE: LA INFORMACION SOLICITADA ES ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL Y SU RECOLECCIÓN ESTÁ AUTORIZADA POR EL DECRETO LEY N° 14100

MUESTRA DE LABORATORIO

INSTANCIA DE SELECCIÓN			FECHA DE ENTREVISTA			TIEMPO DE APERTURA DEL LUGAR DE EXPENDIO		MUESTRA DE LABORATORIO
Código 1: Seleccionada	Código 2: De reemplazo	Código 3: De Complemento	Día	Mes	Año	1. Menor a 6 meses	2. Mayor a 6 meses	Código
○	○	○				○	○	

1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

UBICACIÓN GEOGRÁFICA			DATOS DEL LUGAR DE EXPENDIO		MARCAR (√) LUGAR DE EXPENDIO DE PREPARACIONE	
					Lugar	Código
1	Departamento (Cod.)		Zona/Barrio/Localidad		(Cód. 01) Pensión familiar	○
2	Municipio		Calle/Avenida/Km		(Cód. 02) Mercado	○
3	Distrito		Nombre del lugar de expendio		(Cód. 03) Restaurante	○
			Nombre/Apellido del dueño del lugar		(Cód. 04) Puesto Fijo en Calle	○
			Teléfono/celular		(Cód. 05) Lugar de Consumo Rápido	○

2. DATOS DEL INFORMANTE

MARCAR (√) EL CARGO DEL INFORMANTE				NOMBRES Y APELLIDOS DEL INFORMANTE	
Cód. 01	Administrador	○		Nombres y Apellidos	
Cód. 02	Jefe de cocina	○			
Cód. 03	Auxiliar de cocir	○		Teléfono/celular	
Cód. 04	Otro	○	Especifique:		

3. MARCAR Y REGISTRAR EL TIPO ENTRADA Y POSTRE DE CONSUMO FRECUENTE (REGISTRAR LA ENTRADA Y POSTRE DEL DÍA ANTERIOR, DÍA DEL OPERATIVO Y DEL DÍA SIGUIENTE)

EL MENÚ DEL LUGAR CONSTA DE:			DÍA →	DÍA ANTERIOR AL OPERATIVO		DÍA DEL OPERATIVO		DÍA SIGUIENTE OPERATIVO	
1	Entrada, Sopa, Segundo y Postre	○	N°	ENTRADA	POSTRE	ENTRADA	POSTRE	ENTRADA	POSTRE
2	Sopa, Segundo y Postre	○	1						
3	Sopa y Segundo	○	2						

4. VISITA DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN - INCIDENCIA DE CAMPO (* EN CASO DE RECHAZO A LA ENTREVISTA, REGISTRAR EN LA INCIDENCIA DE CAMPO Y LLENAR SOLO EL PUNTO 1. UBICACIÓN

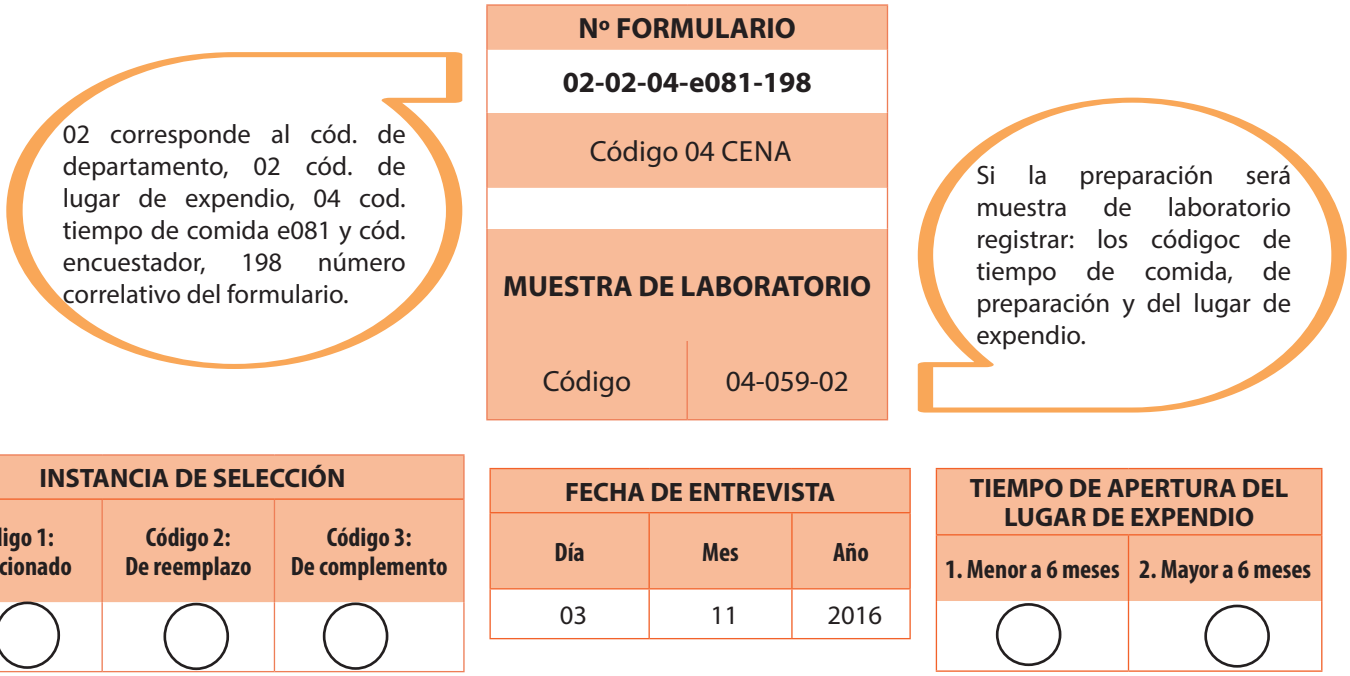
VISITA	FECHA		REGISTRE EL CÓDIGO DEL INFORMANTE	REGISTRE EL CÓDIGO DE INCIDENCIA DE CAMPO	REFERENCIA PARA LA INCIDENCIA DE CAMPO
	DÍA	MES			
PRIMERA					1. ENTREVISTA COMPLETA
SEGUNDA					2. ENTREVISTA INCOMPLETA
TERCERA					3. RECHAZO A LA ENTREVISTA (*)
ÚLTIMA					4. SE TOMÓ OTRO LUGAR PARA COMPLETAR **SOPA**
					5. SE TOMÓ OTRO LUGAR PARA COMPLETAR **SEGUNDO**

5. DATOS DEL PERSONAL DE OPERATIVO DE CAMPO:

PERSONAL DE CAMPO NOMBRES Y APELLIDOS		PERSONAL DE CAMPO	N° CÓDIGO	FIRMA
ENCUESTADOR/A		E		
SUPERVISOR/A DE BRIGADA		S		

¿Cómo llenar la carátula del Formulario de "Medición de la composición nutricional de las principales preparaciones consumidas o adquiridas fuera del hogar"?

LADO DERECHO DEL FORMULARIO se realizará el registro correspondiente de códigos.



Instancia de selección

- Seleccionado: Tickear (✔) cuando el lugar de expendio es el mismo que indica el plan de recorrido y es parte de la muestra.

- De reemplazo: Tickear (✔) cuando el lugar de expendio sirve de reemplazo, en el caso que no se pueda obtener información del lugar de expendio que salió en la muestra, este será seleccionado a conveniencia. Ejemplo: no está en funcionamiento por cierre definitivo, traslado, clausurado y otros.

- De complemento: **Este código solo se utilizará en el almuerzo.** Tickear (✔) cuando no se encontró las dos preparaciones seleccionadas (sopa y segundo) en el lugar designado y se debe visitar otro lugar de expendio para completar la información de alguna de las dos preparaciones designadas, en este caso debe llenar:

Fecha de entrevista:

El mismo debe ser llenado de forma numérica (ver ejemplo)

Tiempo de apertura del lugar de expendio:

- Tickear (✔) según corresponda al tiempo de apertura del lugar de expendio; en caso de ser menor a 6 meses, llenar el formulario solo hasta el punto **1 Ubicación geográfica** y reemplazar el establecimiento.

- En caso de ser mayor a 6 meses, llenar el formulario completo.

1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

UBICACIÓN GEOGRÁFICA			DATOS LUGAR DE EXPENDIO		ARCAR ( ) LUGAR DE EXPENDIO DE PREPARACIONES	
					Lugar	Código
1	Departamento (cod.)	02	Zona/Barrio/Localidad	ZONA ORO NEGRO	(cód. 01) Pensión familiar	
2	Municipio	LA PAZ	Calle(a)venida/Km	CALLE PROLONGACIÓN LAS DELICIAS	(Cód. 02) Mercado	◯
3	Distrito	3	Nombre del lugar de expedio	SNACK CARMELITA	(Cód. 03) Restaurante	◯
			Nombre(a)pellido del dueño del lugar	MARIELA GRECIA MAMANI CONDORI	(Cód. 04) Puesto Fijo en la Calle	X
			Teléfono/celular	75689186	(Cód. 05) Lugar de Consumo Rápido	◯

Deberá registrarse el código del departamento que corresponda y el mismo no deberá ser escrito

Llenar con datos correctos

2. DATOS DEL INFORMANTE

MARCAR (/) EL CARGO DEL INFORMANTE				NOMBRES Y APELLIDOS DEL INFORMANTE	
Cód. 01	Administrador	◯		Nombres y Apellidos	
Cód. 02	Jefe de cocina	X		Alejandra Reyna Perez Ramos	
Cód. 03	Auxiliar de oficina	◯		Teléfono celular	
Cód. 04	Otro especifique	◯	Especifique:	60147984	

• Antes de continuar, asegúrese que la persona que le proporcione la información sea la responsable de la elaboración de la preparación, para tener datos exactos.

3. VISITA DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN – INCIDENCIA DE CAMPO

VISITA	FECHA		REGISTRE EL CÓDIGO DEL INFORMANTE	REGISTRE EL CÓDIGO DE INCIDENCIA DE CAMPO
	Día	Mes		
PRIMERA	51	1	02	03
SEGUNDA				
TERCERA				
ÚLTIMA				

REFERENCIA PARA LA INCIDENCIA DE CAMPO
1. ENTREVISTA COMPLETA
2. ENTREVISTA INCOMPLETA
3. RECHAZO A LA ENTREVISTA (*)
4. SE TOMÓ OTRO LUGAR PARA COMPLETAR **SOPA**
5. SE TOMÓ OTRO LUGAR PARA COMPLETAR **SEGUNDO**

A continuación se anotará la fecha o las fechas de visitas al lugar de expendio (esto en caso que no fuese posible concluir la entrevista en la primera visita), en la siguiente columna, la identificación de la persona de contacto (código), y por último, se registrará el código del resultado obtenido de la entrevista de acuerdo con las incidencias de campo:

1. **Completa.-** Se anotará código 1, cuando el formulario se encuentre completo, es decir, el informante colaboró con la entrevista y pesado directo de los alimentos.
2. **Incompleta.-** Se registrará código 2, cuando la información y pesado de alimentos por algún motivo esté incompleta.
3. **Rechazo a la entrevista.-** Se marcará código 3, en caso de rechazo a la entrevista, en la incidencia de campo y posteriormente se llenará únicamente el punto 1 (UBICACIÓN GEOGRÁFICA) en una carátula suelta.

4. **Se tomó otro lugar para completar la sopa.-** Se registrará código 4, cuando en el caso del tiempo de comida (Almuerzo), el encuestador no hubiere encontrado sopa en el mismo lugar y solo tomó la muestra de la preparación del "segundo", en ese caso se procederá a levantar la información faltante de la "sopa" de otro establecimiento que se encuentre en inmediaciones del establecimiento seleccionado como muestra.

5. **Se tomó otro lugar para completar el segundo.-** Se anotará código 5, cuando en el caso del tiempo de comida (Almuerzo), el encuestador no hubiere encontrado segundo, y solo tomó la muestra de la preparación de la "sopa", en ese caso se procederá a levantar la información faltante del "segundo" de otro establecimiento que se encuentre en inmediaciones del establecimiento seleccionado como muestra.

NOTA: **Únicamente en la carátula de tiempo de comida "almuerzo", captamos información de las entradas y postres, siendo las otras de similares características en el llenado.**

Tickear el código correspondiente según la conformación del menú.

Se realizará el registro de entradas y postres de un día anterior, día de la entrevista y un día posterior a ella. *¡Registra los nombres de las preparaciones!*

EL MENÚ DEL LUGAR CONSTA DE:				MARTES		MIÉRCOLES		JUEVES	
1	Entrada, Sopa, Segundo y Postre	(X)	N°	Entrada	Postre	Entrada	Postre	Entrada	Postre
21	Sopa, Segundo y Postre	◯	1	ENSALADA CON PALTA	GELATINA	SOLTERÓN DE QUESO	FLAN	ENSALADA DE ATÚN	ENSALADA DE FRUTA
32	Sopa y Segundo	◯	2						

4. DATOS DEL PERSONAL OPERATIVO DE CAMPO

PERSONAL DE CAMPO (NOMBRE Y APELLIDO)	
ENCUESTADOR(a)	ANGÉLICA PÉREZ F. E
SUPERVISOR(a) DE BRIGADA	ADRIANA PACO

P/C	N° CÓDIGO	FIRMA
E	01	
S	05	

Registrar el nombre del Encuestador(a) y del Supervisor(a), los códigos asignados al personal operativo y la firma que respalde su trabajo.

¿Cómo llenar la información en el Formulario del Almuerzo?

Esta parte del manual de capacitación está diseñada para ayudar y familiarizar con los formularios del OCAFH 2016.

Con el fin de recopilar la información requerida para el OCAFH 2016, debe saber: cómo hacer cada pregunta, qué tipo de información se está recolectando, cómo manejar los problemas que se presenten durante la entrevista, cómo registrar correctamente las respuestas de la entrevistada y cómo seguir las instrucciones específicas del formulario.

A continuación se describe la metodología para aplicar el FORMULARIO DE RECORDATORIO DE LAS PREPARACIONES POR TIEMPO DE COMIDA, por el método de entrevista y pesada directa de alimentos, que tiene como objetivo principal recopilar información referida a todos los alimentos que componen cada preparación, con la finalidad de estimar el valor nutricional de las muestras seleccionadas de los tiempos de comida.

DEFINICIONES BÁSICAS

1. **Informante.-** Persona o personas, que el día de la entrevista son los responsables de la preparación del menú y encargado de servir la preparación.

2. **Alimentos.-** Sustancias naturales o industrializado que contienen uno o más elementos nutritivos.

3. **Preparaciones.-** Resultado de la combinación de alimentos, aplicando previamente procedimientos de subdivisión, unión (mezcla, batido, amasado) y/o calor.

4. **Tiempos de comida.-** Momentos específicos del día, donde existe incorporación de nutrientes contenidas en los alimentos al organismo, se considerarán cuatro tiempos específicos:

   - ***Desayuno***: Primer tiempo de comida, constituye la primera comida principal del día.
   - ***Merienda de la mañana***: Intermedio entre el desayuno y el almuerzo (media mañana). En algunos lugares del país la merienda se denomina entre comidas, sajra hora, refrigerio.
   - ***Almuerzo***: Tercer tiempo de comida, constituye la segunda comida principal del día.
   - ***Cena***: Último tiempo de comida del día. Cuarto tiempo de comida.

5. **Ingredientes de la preparación.-** Son alimentos que al ser combinados darán origen a una preparación.

6. **Peso bruto de alimentos.-** Peso total del alimento tal y como se suele comprar (estado natural), incluye tanto la parte comestible, como la no comestible (cáscaras, tallos, vainas, huesos, pepas, espinas, tierra).

7. **Peso neto de los alimentos.-** Peso total de la parte comestible del alimento sin considerar pepas, cáscaras, huesos, espinas, tallos, vainas.

8. **Medidas no convencionales.-** Tamaño de los utensilios usados en casa que se emplean para medir cantidades diversas de alimentos o preparaciones: cucharas, tazas, plato. También son utilizadas para identificar tamaños o cantidades individuales de alimentos como amarros, puñado, grande, pequeño, pizca u otros.

9. **Densidad.-** Preparaciones con alimentos en diferente concentración (ralo o espeso). La concentración puede variar según el modo de servir, pues el informante puede haber servido la parte más concentrada (espeso) de la preparación o la más diluida (ralo). Para este tipo de preparación es necesario indagar por cada uno de los ingredientes servidos.

10. **Componentes de la preparación.-** Son diferentes alimentos y/o ingredientes que se encuentran servidas en un solo plato, Ejemplo: Pollo al horno, el registro de cada preparación será de la siguiente manera: pollo, papa, postre, lechuga, tomate, camote y otros.

Los formularios del OCAFH deberán llenarse con sumo cuidado, pues en ellos se recopilarán los datos necesarios para realizar el análisis químico de los alimentos de la preparación.

6. RECORDATORIO DE LAS PREPARACIONES POR TIEMPO DE COMIDA *(Revisar Anexo Nº2)

Registrar los alimentos utilizados en la preparación, desagregar alimento por alimento en pesos brutos y llenar la parte Nº 1

Si los alimentos se pueden pesar por separado, realice también el pesado directo y regístrelo en la parte Nº 2.

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	HORARIO DE INICIO DE LA ENTREVISTA	HORARIO DE FINALIZACIÓN DE LA ENTREVISTA
ENTRADA			

Registrar según la preparación que corresponda

Se registrará la hora desde el inicio y finalización de la entrevista

LA APLICACIÓN DEL FORMULARIO CONSTA DE DOS PARTES QUE DEBEN SER LLENADAS SECUENCIALMENTE

Parte N° 1

INGREDIENTES DE PASADA DIRECTA PARA DETERMINAR EL PESO BRUTO
(En crudo)

(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	(G)
Descargar los ingredientes de la preparación, revisa el Anexo 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: maíz blanco, papa roja, lechuga repollada, cebolla con cola y otros. **(No se olvide de la sal y el agua)**	Registre la cantidad de cada alimento como declara el informante.	Registre la medida no convencional si corresponde y lo pesa, por ejemplo: taza, plátano, cucharón y otros.	Registre el Código de unidad de medida que corresponda: kilos, libras, arrobas y otros. Ver Anexo N° 2 inciso B2	Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en peso bruto.	Registre las observaciones que sean importantes Ej., arroz, papa, ensaladas, aceite utilizadas para distintas porciones.	Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obterner el peso bruto
N° ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS	OBSERVACIONES	PESADA DIRECTA

Llenar el formulario de manera secuencial de las columnas; A, B, C, D, E, F y G y seguir las instrucciones correspondientes de cada casilla. La columna G corresponde solo al almuerzo y en el caso del desayuno no se encuentra la columna F de observaciones.
Es importante obtener el peso bruto para determinar el valor nutricional de la preparación por lo cual el llenado de la PARTE 1 debe ser registrado con el mayor detalle posible para no sobreestimar las cantidades.

Se cuenta con un Anexo Nº 2 de ingredientes con los códigos que corresponden a cada preparación y que coadyuvará en la obtención de la información para no omitir ingredientes de las preparaciones.

1.- COLUMNA A:

¿Podría indicarme por favor los ingredientes que utilizó para la preparación?

El Encuestador(a) registrará cada uno de los ingredientes que forman parte de la preparación, describiéndolos detalladamente.

IMPORTANTE

Registrar todos los ingredientes de la preparación referidos por el/la informante, independientemente del peso no convencional (medida casera).

(A)	
Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento, ejemplo: manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (NO SE OLVIDE DEL AGUA)	
N°	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO
1	

- La descripción de ingredientes debe hacerse teniendo en cuenta el tipo, la especie o la variedad se les brindará el listado de los alimentos para registrar conforme a las listas. Ejemplo: manzana criolla, papa imilla, carne de res, ajo molido, leche evaporada, comino molido, ají molido en sobre, sazonadores en cubitos Maggi, clavo de olor entero y otros. Es importante, la relación directa con el listado de los grupos de alimentos (tabla de alimentos bolivianos).

- No deje espacios en blanco, se puede asumir que le falta registrar algún dato.

- No olvidar registrar el AGUA como ingrediente (dato que servirá para realizar cálculos de volumen).

- Deberá de registrarse la SAL utilizada (para efectuar el cálculo de sodio).

- Es importante no olvidarse de ningún tipo de ingrediente, deberá de indagar que todos los ingredientes se hayan registrado.

2.- COLUMNA B:

Dígame por favor ¿Qué cantidad de alimentos utilizó para la preparación?

IMPORTANTE

Registrar toda la cantidad utilizada en la preparación referidos por la/el informante, independientemente de la medida no convencional (medida casera) o peso del alimento en unidades internacionales.

(B)
Registre la cantidad de cada alimento como declara el informante
CANTIDAD

- La descripción de la cantidad debe hacerse teniendo en cuenta el tipo de alimento que serán en unidades, es importante, pues tiene relación directa para determinar la cantidad total de las raciones.

- No deje espacios en blanco, se puede asumir que le falta registrar algún dato.

3.- COLUMNA C:

DESCRIPCIÓN DE LA MEDIDA NO CONVENCIONAL

En caso de que el/la informante indique la cantidad del alimento o preparación usando medidas no convencionales (medida casera), registre las características de esta. Ejemplo: amarro, taza mediana de plástico, taza grande de fierro enlozado, cucharas colmadas, cucharas razas, puñado, pisca, tutuma mediana (indagar volumen) y otros.





Indague el tamaño ¿grande, mediano o pequeño?

(C)
Registre la medida casera que corresponde, ejemplo: taza, plato y otros.
UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL



NOTA:
Si se obtuvo la medida no convencional y se puede pesar el alimento, registre el peso en gramos, porque es un dato más exacto.

4.- COLUMNA D:

DESCRIPCIÓN DE MEDIDA INTERNACIONAL

En caso de que el/la informante indique la cantidad del alimento usando unidades de medidas internacionales, registre la medida (kilos, libras, arrobas) en la columna D y deje vacía la columna C.

Anotar con letra legible.

(D)
Registre la unidad de medida que corresponda: kilos, libras, arrobas y otros Ver Anexo Nº 2 inciso B.2 Tabla de Equivalencias
UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL

5.- COLUMNA E:

Se entiende por Peso Bruto el peso de los ingredientes expresados con parte comestible y parte no comestible, con cáscara.

Condición del peso: Registre la cantidad del alimento que ha utilizado el/la informante: con cáscara o sin cáscara / con hueso o sin hueso (preguntar según corresponda).

Deberá registrarse en esta columna la cantidad de alimentos convertidos a GRAMOS, por lo que deberá realizar una conversión de las medidas internacionales y de las medidas caseras.

Por ejemplo:

En caso de medida internacional: si ha utilizado 1 kilo de papa imilla, registrará 1.000 GRAMOS.

En caso de medida no convencional: Si ha utilizado ½ papaya mediana, registre el valor más cercano que haya indagado 1.500 gramos (este dependerá del tamaño real del alimento, por lo que usted deberá indagar para obtener el peso, ya sea pesando el alimento antes de la preparación o un alimento semejante al utilizado en la preparación, para esto podrá usar la columna auxiliar de PESADA DIRECTA)

(E)
Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto
PESO BRUTO EN GRAMOS

5.- COLUMNA F y G

(F)	(G)
Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el Peso Bruto	**Registre las observaciones que sean importantes, Ej. arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones.**
PESADA DIRECTA	OBSERVACIONES

Columna F

> ***NOTA:*** La columna F se divide en dos encabezados:
> • ***Pesada Directa:*** para los formularios de desayuno, merienda, entrada y postre
> • ***Observaciones:*** para los formularios de almuerzo (Sopa – Segundo) y Cena

• ***Pesada Directa***: Es una columna auxiliar para obtener datos precisos del peso de los alimentos que se encuentren en el lugar de preparación de los mismos (mesón, cocina y otros) y ser utilizados para un mejor cálculo del PESO BRUTO. Ejemplo: si la persona informante nos indica haber utilizado dos lechugas medianas y se halla en el lugar de preparación una lechuga semejante a las utilizadas, se podrá pesar la misma para el cálculo de peso bruto de dichas lechugas.

• ***Observaciones***: Se registrará datos de importancia.

Columna G

• ***Observaciones***: Se registrará datos de importancia como ser: uso de alimentos para distintas preparaciones, densidad de la sopa, remanente del aceite para frituras, verifique si la ración lleva carne. Ejemplo: arroz para tres tipos de preparación, uso de carne en la preparación de la sopa pero la misma **no se sirve en los platos**.

• ***Frituras:*** Para calcular la cantidad de aceite utilizado en una fritura, se recomienda preguntar por la cantidad de aceite que se echó a la sartén antes de freír y luego indagar por la cantidad que sobró; la diferencia entre los dos datos será la cantidad utilizada de aceite (la que se registraría en ingredientes).

Si se fríen dos preparaciones, por ejemplo: huevo y papas fritas, sería necesario indagar por la cantidad de aceite utilizado para cada una de ellas. También se debe indagar si al aceite utilizado le aumentó más aceite.

Parte N° 2

INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA PARA UNA PORCIÓN SERVIDA, ALIMENTOS QUE PUEDEN PESARSE POR SEPARADO EN COCIDO Y/O CRUDO

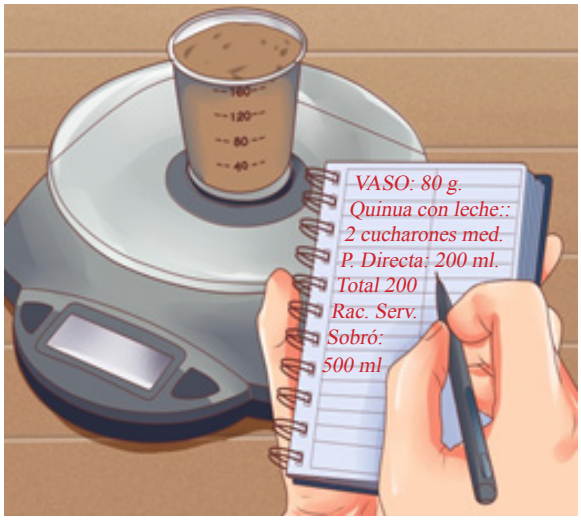
N°	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	PESADA DIRECTA (gramos)	N° DE RACIONES SERVIDAS (Porción)	CANTIDAD RESTANTE EN EL MENAJE DE COCINA (gramos)
(A)		(B)	(C)	(D)	(E)	(F)
1	PAPA	1	GRANDE	163	90	815
2	ARROZ	2	CUCHARONES PEQUEÑOS	110	160	330
3						
REGISTRE LOS INGREDIENTES QUE CONTENGAN LAS ENSALADAS Y AHOGADOS						
1	AHOGADO	1 Y 1/2	CUCHARONES PEQUEÑOS	60	90	180

Para esta parte del llenado del formulario se pesará los alimentos al momento de ser servidos en el menaje uno por uno, sean estos cocidos y/o crudos.

PROCEDIMIENTO

1. Colocar la balanza en un lugar estable, prender y tarar en 0.
2. Colocar el menaje a ser usado (taza, vaso, plato, platillo) registrar este dato en un auxiliar y tarar en 0.
3. A medida que el/la informante sirva la preparación, debe ir pesando de manera secuencial y registrando a la vez, ejemplo:

Se taró un plato plano, sobre el mismo se sirvió el arroz cocido, registrar la medida no convencional ¿con qué se sirvió? Ejemplo: con cucharones o plato pequeño; según el utensilio utilizado por el/la informante, coloque el plato sobre la balanza tarada y registre la pesada directa en gramos (110) y vuelva a colocar la balanza en cero y sobre el mismo plato que sirva el siguiente alimento, se repetirá este proceso, alimento por alimento, tarando por cada peso obtenido y registrando uno por uno. Para tener el PESO DIRECTO del alimento cocido o crudo, colocar la unidad de medida correspondiente.



PARA EL REGISTRO DE NÚMERO DE RACIONES SERVIDAS

Almuerzo (Segundo), Cena

Se registrará para el almuerzo y la cena de forma desagregada, es decir, alimento por alimento en función de que en algunos lugares informarán sobre el uso de algún alimento para tres tipos de preparaciones, en el caso del arroz, fideo, papa, chuño, ahogados y otros.

Este dato debe ser obtenido con mucho cuidado ya que con el mismo se realizará el cálculo nutricional, debe preguntarse con precisión para cuántas raciones se utilizó cada alimento y no debe dirigirse la respuesta.

Desayuno, Almuerzo (sopa), Entrada y Postre

El número de raciones servidas en este tipo de preparaciones no debe desagregarse, (no se registra alimento por alimento), sino se registrará el total de la preparación, ya que los mismos corresponden a preparaciones de una sola olla común, por ejemplo: api morado, tojorí y sopa de fideo. Este dato será registrado en la parte inferior del formulario de los tiempos de comida mencionados.

N° de raciones servidas	**50 TAZAS**

CANTIDAD RESTANTE EN EL MENAJE DE COCINA

Es muy importante verificar el remanente de alimentos en los menajes de cocina (ollas, cacerolas y otros), los mismos deben ser registrados en gramos, por lo que deberá pesar los sobrantes.

Está prohibido registrar en esta casilla medidas no convencionales como arroz media olla, este registro no es válido y no podrá ser procesado en el sistema.





Es importante determinar el número de ***RACIONES SERVIDAS*** en el lugar de expendio y la ***CANTIDAD DE RESTANTE*** de la preparación que quede ***EN EL MENAJE DE COCINA*** para no sobrestimar las cantidades del peso por ración que determinará el ***VALOR NUTRICIONAL DE LA PREPARACIONES*** seleccionadas en la muestra.

En el caso del almuerzo y de la cena, se deberá registrar por separado, ejemplo:

- Arroz 180 raciones servidas
- Papa 120 raciones servidas
- Tomate 60 raciones servidas
- Carne 60 raciones servidas
- Frijol 90 raciones servidas

¿Por qué esta diferencia? en el caso de que el/la informante utilice arroz, papa y otros alimentos para diferentes preparaciones y no solo para una.

Deberá verificar si existe remanente de alimentos en el menaje de la cocina, el cual deberá pesar y registrar en la casilla de Cantidad Restante en el menaje de cocina en gramos.

Cantidad restante de la preparación en el menaje de cocina	**5 TAZAS**

TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN

Una vez concluida la PESADA DIRECTA se procederá a pesar la preparación en global, es decir, el plato, la taza y el vaso con toda la preparación servida y se registrará para obtener el peso promedio.

TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN			
Peso 1	**Peso 2**	**Peso 3**	**Peso Promedio**
400	440	410	416,6



400 gr



440 gr



410 gr

Peso promedio del plato servido será de 416,6 gramos

OBSERVACIONES DEL ACEITE

Por observación se verificará el color del aceite y se registrará según el formulario ANEXO 2- A.1. (1 amarillo claro – 2 amarillo ámbar – 3 café – 4 café oscuro) el color observado al que corresponde.



Ejemplo:

Verfificar el aceite, ver Anexo Nº 2 inciso - A1	**3**

OBSERVACIÓN AL AZÚCAR UTILIZADO POR LOS COMENSALES

Este será utilizado solo para las preparaciones de té o café, donde los comensales colocan su propia cantidad de azúcar, y en casos excepcionales, cuando el tojorí sea servido sin azúcar se realizará el mismo proceso.

PESO	COMENSAL 1	COMENSAL 2	COMENSAL 3	PROMEDIO
CANTIDAD (N°)	4			
UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	CUCHARILLAS			
UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL (g)	20			

Deberá observar la cantidad de azúcar utilizada por los comensales para obtener el promedio: el dato será según la medida casera, ejemplo, 4 cucharillas para luego pesar la cantidad en gramos (20 g).
La medida no convencional puede variar siendo el uso de cucharilla o cuchara, procure registrar la misma medida, es decir, todas las cucharillas o las cucharas y si existe variación convertir a la medida más frecuente.

TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN

PESO	PESO 1	PESO 2	PESO 3	PESO PROMEDIO
CANTIDAD SERVIDA (ml)	180			
CANTIDAD DE ALIMENTO (Yapa en ml)	30			

En el Desayuno se deberá pesar la cantidad de preparación servida en el menaje y en caso de que se brinde aumento esta también deberá ser registrada y si no se brinda no es necesario llenar esta última casilla.

COSTO TOTAL DE LA RACIÓN	Bs

No se olvide registrar el costo

ENCUESTA SOBRE LOS HÁBITOS DE CONSUMO DE BEBIDAS

Se realizará una ENCUESTA DE CONSUMO DE BEBIDAS a los comensales que se encuentran en el lugar de expendio de Alimento, sobre la preferencia de consumo de líquido (agua, gaseosa, fresco hervido, jugo de frutas y otros), entre comidas.

Nº FORMULARIO
REGISTRAR SEGÚN EL CÓDIGO DEL TIEMPO DE COMIDA DE LA MUESTRA

Se registrará el mismo Código del formulario principal (1, 2, 3, 4) y este deberá ir como un anexo al formulario.

El registro del formulario es con selección múltiple, deberá llenarse las tres muestras de este anexo.

RECOMENDACIONES

Omisión grave de información

1. Este error se produce cuando el encuestador(a) omite información relevante, es decir, no registra los ingredientes correspondientes a la preparación.

Ejemplo:

(Sopa de arroz)
Carne de Res
Papa
Verduras (zanahorias, cebolla, haba, nabo, etc.)
Aceite

Como observamos no se ha registrado el **agua** y la **sal**, siendo ingredientes principales en las preparaciones.

1. Registrar correctamente el tipo de alimento, porque el sistema Web no podrá registrarlo al momento de introducir la información. Ejemplo:

Pollo (Mal registrado)	Carne de pollo (Registro correcto)

2. Este error se produce cuando no se registra los tres pesos de los platos servidos para determinar el peso promedio, por ejemplo:

Plato 1
Plato 2
Plato 3
Promedio de los tres platos

Omisión parcial de información

Generalmente se produce cuando el encuestador(a) no registra la información en una de las columnas, pero esta se puede recuperar.

1.- No se respeta pases y secuencias

Este error se produce cuando el encuestador(a) no ha respetado las columnas existentes y las secuencias.

2.- Ilegibilidad

Se comete este error cuando el encuestador(a) no registra con claridad en las diferentes sesiones.



OPERATIVO
CONSUMO DE
ALIMENTOS
FUERA DEL HOGAR
2016

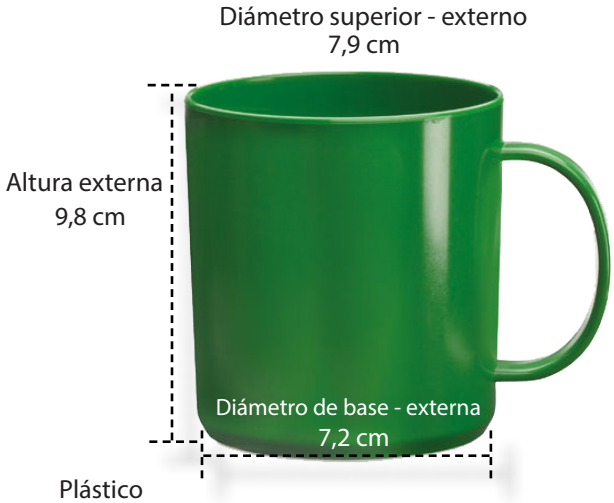
ANEXO 2

Manual Guía de Pesos y Medidas

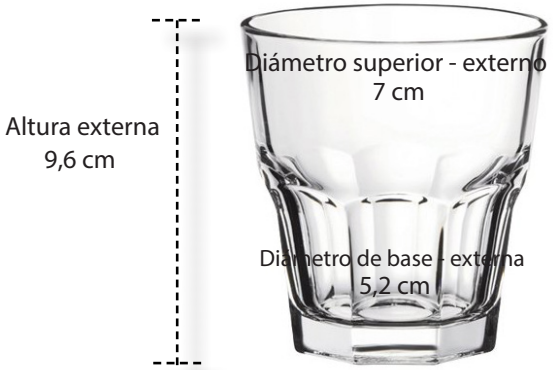
MENAJE DE COCINA



Loza



Plástico

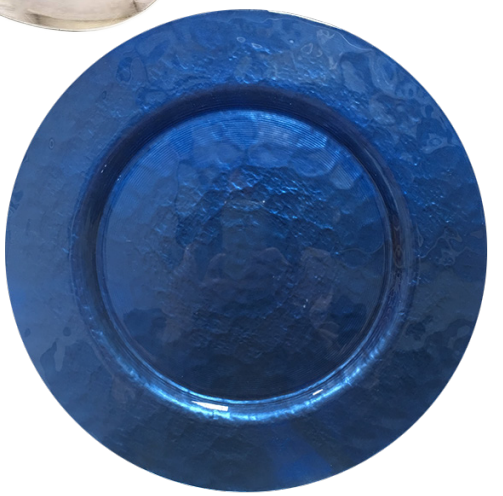


Vaso de vidrio pequeño (A)



Vaso de vidrio grande (B)





MANO
(Utilizada para puño cerrado y puñado)





Pliego distal de la muñeca

GUÍA DE PESOS Y MEDIDAS					
TABLA DE EQUIVALENCIAS (masa/volumen)					
Unidad	**Medida**	**Equivalencia**			
1	Gramo	1.000 miligramos			
1	Libra	460 gramos			
1	Kilogramo	2,2 libras	1.000 gramos		
1	Arroba	11,5 kilos	25 libras	11.350 gramos	
1	Quintal	4 arrobas	46 kilos	100 libras	45.400 gramos
1	Litro	1.000 ml			1.000 mililitros

UNIDADES DE CONVERSIÓN DE MEDIDA CASERA		
Unidad	**Medida**	**Equivalencia**
1	Cucharilla colmada	5 g
1	Cucharilla raza	3 g
1	Cuchara sopera	10 g
1	Cuchara sopera raza	7 g
1	Taza regia (línea)	200 g/ ml
1	Taza regia (Raza)	240 g/ ml
1	Taza achinada	400 g/ ml
1	Taza mediana	300 g/ml
1	Taza de porcelana mediana	250 ml
1	Puño (promedio)	26 g
1	Vaso mediano plástico	210 ml
1	Vaso grande desechable	160 ml
1	Plato hondo	600 ml
1	Plato plano	400 ml
1	Tutuma grande	1.350 ml
1	Tutuma mediana	900 ml
1	Tutuma pequeña	325 ml

No se conforme con solo preguntar ¿Qué menaje utilizó? y en ¿Qué cantidad? Intente pesar el alimento en el menaje utilizado, tal cual se usó para la preparación, así favorecerá la obtención de datos de forma exacta.

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte
Alimentos Crudos - Factores de corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.

PESO MEDIO DE LOS ALIMENTOS EN CRUDO PESOS BRUTOS			
VERDURAS			
Alimento	**Grande (g)**	**Mediano (g)**	**Pequeño (g)**
Acelga (amarro)	507	267	114
Acelga (unidad)	28	10	6
Apio (amarro)	480	213	137
Apio (unidad)	27	17	6
Aribibi	-	0,2	-
Arveja	7	4	2
Remolacha	304	192	76
Brócoli	472	341	175
Carote	801	470	257
Cebolla cabeza	221	133	52
Cebolla con cola	338	188	102
Cebollín	84	34	15
Coliflor	652	385	215
Haba	28	17	10
Lechuga señorita	165	118	86
Lechuga arrepollada	511	353	173
Nabo	274	171	71
Pepino	480	293	142
Perejil	273	135	85
Pimiento morrón	210	127	82
Plátano de cocinar	255	205	140
Quirquiña (amarro)	127	86	38
Rábano (amarro)	588	395	170
Repollo	1.311	767	363
Tomate redondo	203	155	82
Tomate pera	82	55	32
Vainita (unidad)	12	8	4
Zanahoria	180	97	38
FRUTAS			
Ciruelo	45	30	16
Chirimoya	431	265	130
Damasco	25	19	13
Durazno	97	69	40
Frutilla	23	13	8
Granada	345	244	173
Guindas	7	5	3
Higo	50	35	25

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte
Alimentos Crudos - Factores de corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.

ALIMENTO	GRANDE (g)	MEDIANO (g)	PEQUEÑO (g)
Lima	252	187	100
Limón	67	45	32
Manzana nacional	147	108	77
Manzana importada	204	162	112
Mandarina	138	93	60
Manga criolla	235	180	103
Manga rosa	365	230	145
Membrillo	185	155	95
Naranja	303	217	143
Pacay	215	150	110
Papaya	1347	857	533
Plátano corriente	161	126	95
Palta verde	513	366	242
Pera	52	32	17
Peramota	280	198	130
Piña	1.300	875	620
Sandía (tajada)	818	364	190
Toronja	155	120	90
Uva verde (porción)	-	97	-
Uva negra (porción)	-	90	-
TUBÉRCULOS Y *ALIMENTOS DESHIDRATADOS DE LA PAPA			
Camote	261	149	74
Papa	182	85	32
Yuca	585	357	163
*Chuño	14	7	2
*Tunta	22	9	4
LEGUMINOSAS			
Lenteja plato	539	267	38
Maní (puñado)	-	43	-
Poroto	-	38	-

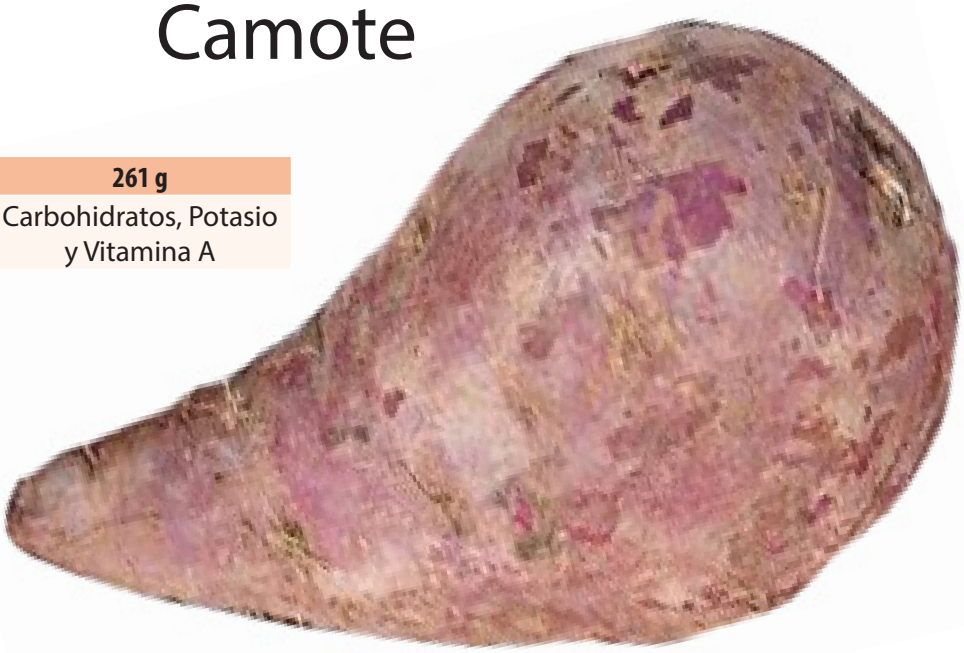
Fuente: Ministerio de Salud y Deporte
Alimentos Crudos - Factores de corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.

ALIMENTO	GRANDE (g)	MEDIANO (g)	PEQUEÑO (g)
CARNES			
Porción silpancho	-	32	-
Porción guiso	-	41	-
Porción asado	-	64	-
Pollo entero	3.167	2.175	1.117
Chuleta	232	173	115
Pollo	3.167	2.165	1.116
Pierna	153	103	75
Cadera	150	111	75
Pechuga	102	432	271
Rabadilla	297	189	135
Ala	106	81	33
Cuello	130	96	81
Costilla	200	152	104
Molleja	67	50	33
Patas	77	53	35
Queso entero	750	550	350
Tajada de queso	50	35	17
CONDIMENTOS			
Ajo (cabeza)	60	67	18
Ají colorado vaina	8	5	2
Ají amarillo vaina	6	4	2
Canela rama	7	3	2
Aceituna negra	10	7	4
Aceituna verde	9	5	3
Almendra	7	4	3
Ciruelo seco	18	12	6
Durazno seco	15	10	5

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte
Alimentos Crudos - Factores de corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.

Camote

PESO BRUTO	261 g
Alimento fuente de:	Carbohidratos, Potasio y Vitamina A



PESO BRUTO	149 g
Alimento fuente de:	Carbohidratos, Potasio y Vitamina A



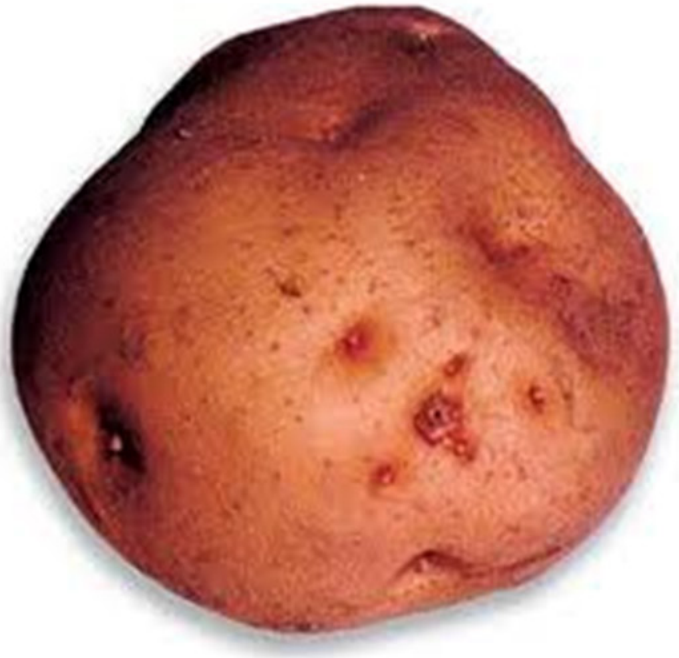
PESO BRUTO	74 g
Alimento fuente de:	Carbohidratos, Potasio y Vitamina A

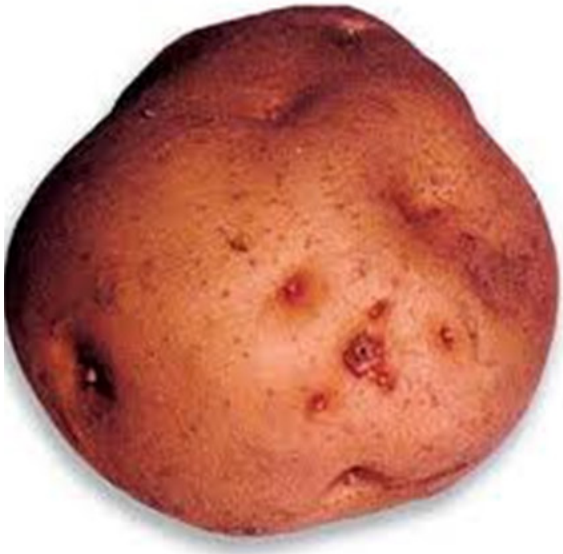


Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos- Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, contornos de alimentos.

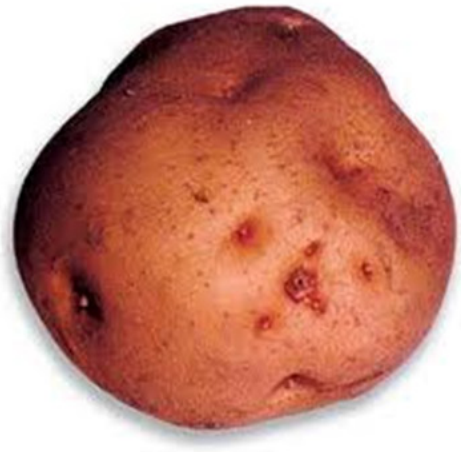
Papa

PESO BRUTO	183 g
Alimento fuente de:	Carbohidratos y Potasio





PESO BRUTO	85 g
Alimento fuente de:	Carbohidratos y Potasio



PESO BRUTO	33 g
Alimento fuente de:	Carbohidratos y Potasio

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos- Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Yuca



PESO BRUTO	585 g
Alimento fuente de:	Carbohidratos y Vitamina C

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos- Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Yuca





PESO BRUTO	164 g
Alimento fuente de:	Carbohidratos y Vitamina C

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos- Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Tunta



PESO BRUTO	22 g
Alimento fuente de:	Carbohidratos y Fósforo



PESO BRUTO	9 g
Alimento fuente de:	Carbohidratos y Fósforo



PESO BRUTO	4 g
Alimento fuente de:	Carbohidratos y Fósforo

Chuño



PESO BRUTO	14 g
Alimento fuente de:	Carbohidratos y Fósforo



PESO BRUTO	7 g
Alimento fuente de:	Carbohidratos y Fósforo



PESO BRUTO	3 g
Alimento fuente de:	Carbohidratos y Fósforo

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos- Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Plátano



PESO BRUTO	161 g
Alimento fuente de:	Carbohidratos y Potasio



PESO BRUTO	126 g
Alimento fuente de:	Carbohidratos y Potasio



PESO BRUTO	95 g
Alimento fuente de:	Carbohidratos y Potasio

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos- Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Durazno



PESO BRUTO	97 g
Alimento fuente de:	Vitamina A y C



PESO BRUTO	69 g
Alimento fuente de:	Vitamina A y C



PESO BRUTO	40 g
Alimento fuente de:	Vitamina A y C

PESO BRUTO	77 g
Alimento fuente de:	Fibra y Potasio



PESO BRUTO	147 g
Alimento fuente de:	Fibra y Potasio

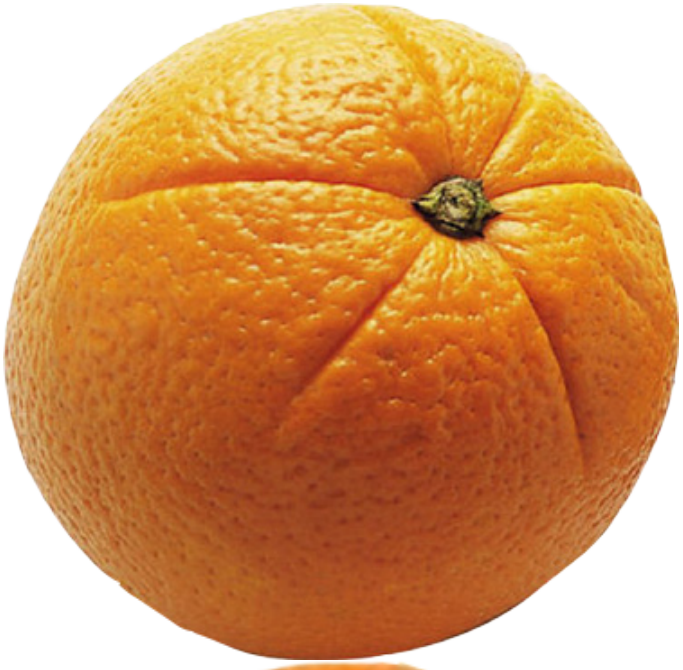


PESO BRUTO	108 g
Alimento fuente de:	Fibra y Potasio



Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos- Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Naranja



PESO BRUTO	303 g
Alimento fuente de:	Fibra y Vitamina C



PESO BRUTO	217 g
Alimento fuente de:	Fibra y Vitamina C



PESO BRUTO	143 g
Alimento fuente de:	Fibra y Vitamina C

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos- Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Papaya

PESO NETO ENTERO	1.347 g
Alimento fuente de:	Vitamina A y Vitamina C



PESO NETO ENTERO	857 g
Alimento fuente de:	Vitamina A y Vitamina C



PESO NETO ENTERO	533 g (pequeña)
Alimento fuente de:	Vitamina A Y Vitamina C

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Ciruelo



PESO BRUTO	45 g
Alimento fuente de:	Fibra y Vitamina C



PESO BRUTO	30 g
Alimento fuente de:	Fibra y Vitamina C



PESO BRUTO	16 g
Alimento fuente de:	Fibra y Vitamina C

Uva



PESO BRUTO (porción)	97 g
Alimento fuente de:	Potasio y Vitamina C



PESO BRUTO (porción)	90 g
Alimento fuente de:	Potasio y Vitamina C

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Sandía



PESO BRUTO (1/2 u mediana)	1.840 g
Alimento fuente de:	Potasio y Vitamina A



PESO BRUTO Tajada Grande	818 g
PB: Tajada Mediana	364 g
PB: Tajada Pequeña	190 g
Alimento fuente de:	Potasio y Vitamina A

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Piña



PESO BRUTO Grande	1.300 g
PB: Mediano	875 g
PB: Pequeño	620 g
Alimento fuente de:	Potasio, Vitamina A y Bromelina



Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Palta



PESO BRUTO	513 g
Alimento fuente de:	Grasa y Potasio

PESO BRUTO	366 g
Alimento fuente de:	Grasa y Potasio





PESO BRUTO	242 g
Alimento fuente de:	Grasa y Potasio

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Zanahoria

PESO BRUTO	180 g
Alimento fuente de:	Potasio y Vitamina A



PESO BRUTO	97 g
Alimento fuente de:	Potasio y Vitamina A



PESO BRUTO	38 g
Alimento fuente de:	Potasio y Vitamina A



Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Tomate



PESO BRUTO	203 g
Alimento fuente de:	Vitamina A y Vitamina C



PESO BRUTO	155 g
Alimento fuente de:	Vitamina A y Vitamina C



PESO BRUTO	82 g
Alimento fuente de:	Vitamina A y Vitamina C

Pimiento Morrón



PESO BRUTO	210 g
Alimento fuente de:	Vitamina A y Vitamina C



PESO BRUTO	127 g
Alimento fuente de:	Vitamina A y Vitamina C



PESO BRUTO	82 g
Alimento fuente de:	Vitamina A y Vitamina C

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Cebolla



PESO BRUTO	221 g
Alimento fuente de:	Potasio



PESO BRUTO	133 g
Alimento fuente de:	Potasio



PESO BRUTO	52 g
Alimento fuente de:	Potasio

Zapallo



PESO BRUTO	920 g
Alimento fuente de:	Vitamina A

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Lechuga repollada

PESO BRUTO	510 g
Alimento fuente de:	Vitamina A y Potasio





PESO BRUTO	352 g
Alimento fuente de:	Vitamina A y Potasio



PESO BRUTO	172 g
Alimento fuente de:	Vitamina A y Potasio

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Lechuga señorita



PESO BRUTO	165 g
Alimento fuente de:	Vitamina A y Potasio



PESO BRUTO	118 g
Alimento fuente de:	Vitamina A y Potasio



PESO BRUTO	86 g
Alimento fuente de:	Vitamina A y Potasio

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Repollo



PESO BRUTO	1.311 g
Alimento fuente de:	Vitamina C y Potasio



PESO BRUTO	767 g
Alimento fuente de:	Vitamina C y Potasio



PESO BRUTO	363 g
Alimento fuente de:	Vitamina C y Potasio

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Acelga



PESO BRUTO	507 g
Alimento fuente de:	Calcio, Hierro y Vitamina A



PESO BRUTO	267 g
Alimento fuente de:	Calcio, Hierro y Vitamina A



PESO BRUTO	114 g
Alimento fuente de:	Calcio, Hierro y Vitamina A

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Apio

PESO BRUTO	363 g
Alimento fuente de:	Vitamina C y Potasio



PESO BRUTO	213 g
Alimento fuente de:	Hierro y Vitamina A



PESO BRUTO	137 g
Alimento fuente de:	Hierro y Vitamina A



Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Beterraga

PESO BRUTO	304 g
Alimento fuente de:	Hierro y Vitamina C





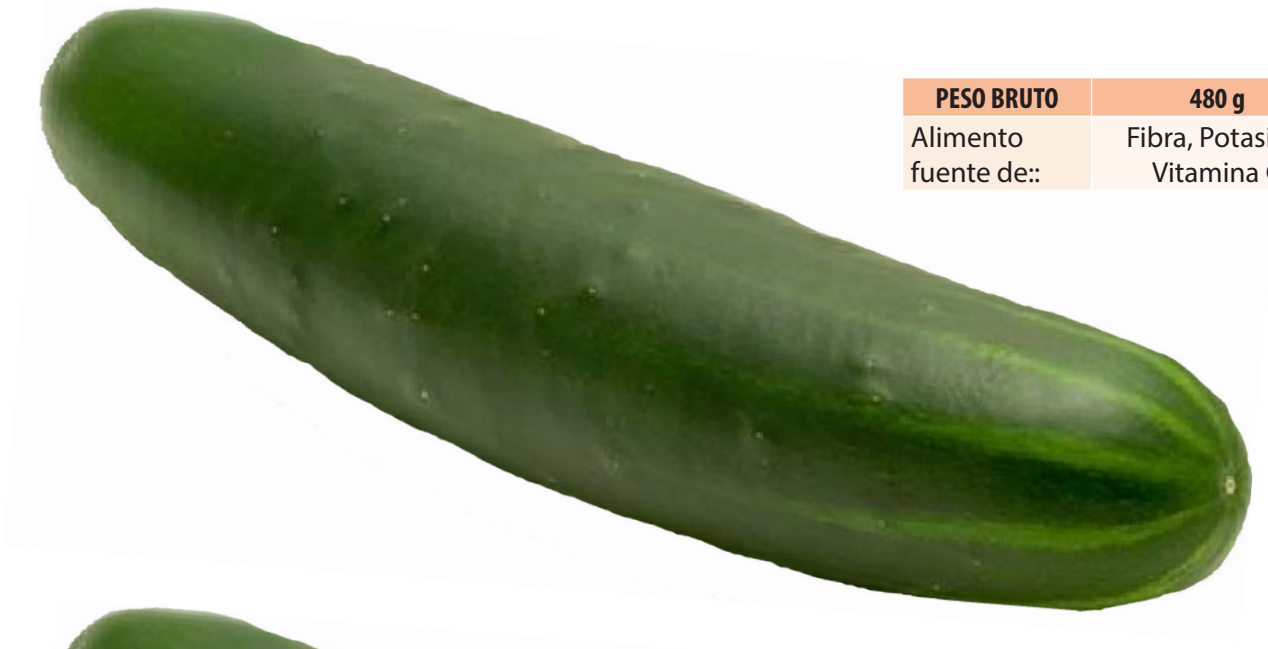
PESO BRUTO	192 g
Alimento fuente de:	Hierro y Vitamina C

PESO BRUTO	76 g
Alimento fuente de:	Hierro y Vitamina C

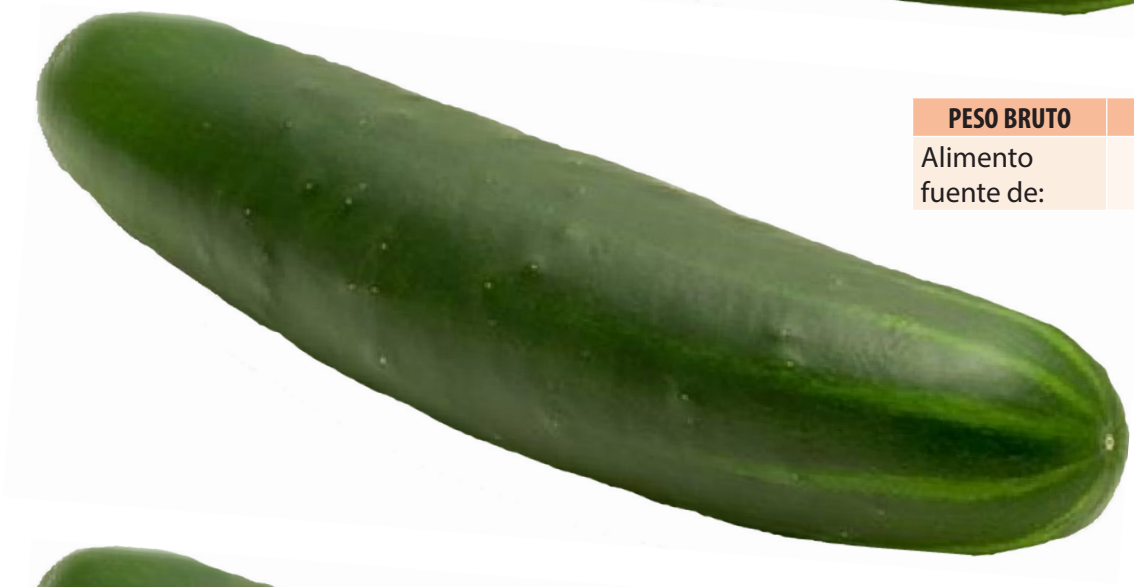


Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

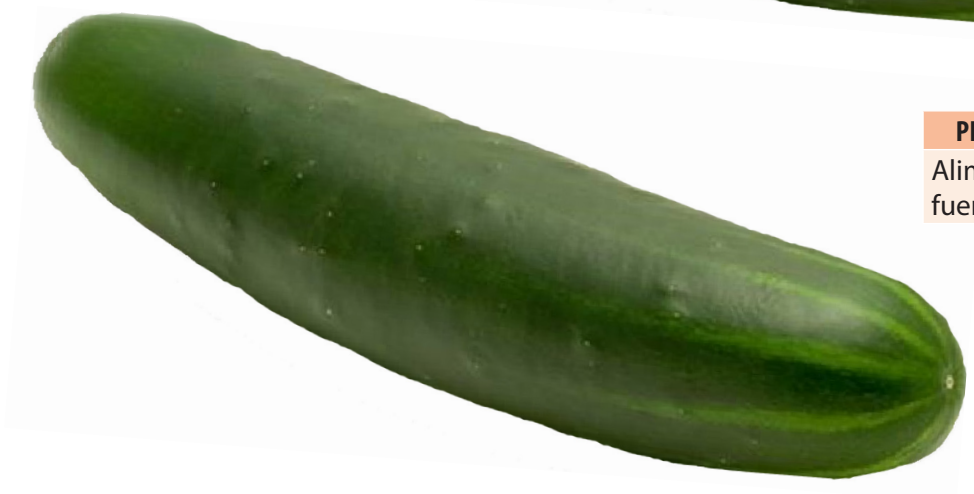
Pepino



PESO BRUTO	480 g
Alimento fuente de::	Fibra, Potasio y Vitamina C



PESO BRUTO	293 g
Alimento fuente de:	Fibra, Potasio y Vitamina C



PESO BRUTO	142 g
Alimento fuente de:	Fibra, Potasio y Vitamina C

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Choclo



PESO BRUTO	333 g
Alimento fuente de:	Fibra, Fósforo y Vitamina C



PESO BRUTO	208 g
Alimento fuente de:	Fibra, Fósforo y Vitamina C



PESO BRUTO	126 g
Alimento fuente de:	Fibra, Fósforo y Vitamina C

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Pollo

PESO BRUTO Grande	3.167 g
PB: Mediano	2.175 g
PB: Pequeño	1.117 g
Alimento fuente de:	Proteína



Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Pollo



PESO BRUTO Grande	228 g
PB: Mediano	159 g
PB: Pequeño	112 g
Alimento fuente de:	Proteína



PESO BRUTO Grande	153 g
PB: Mediano	103 g
PB: Pequeño	75 g
Alimento fuente de:	Proteína



PESO BRUTO Grande	67 g
PB: Mediano	50 g.
PB: Pequeño	33g.
Alimento fuente de:	Proteína

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Pollo



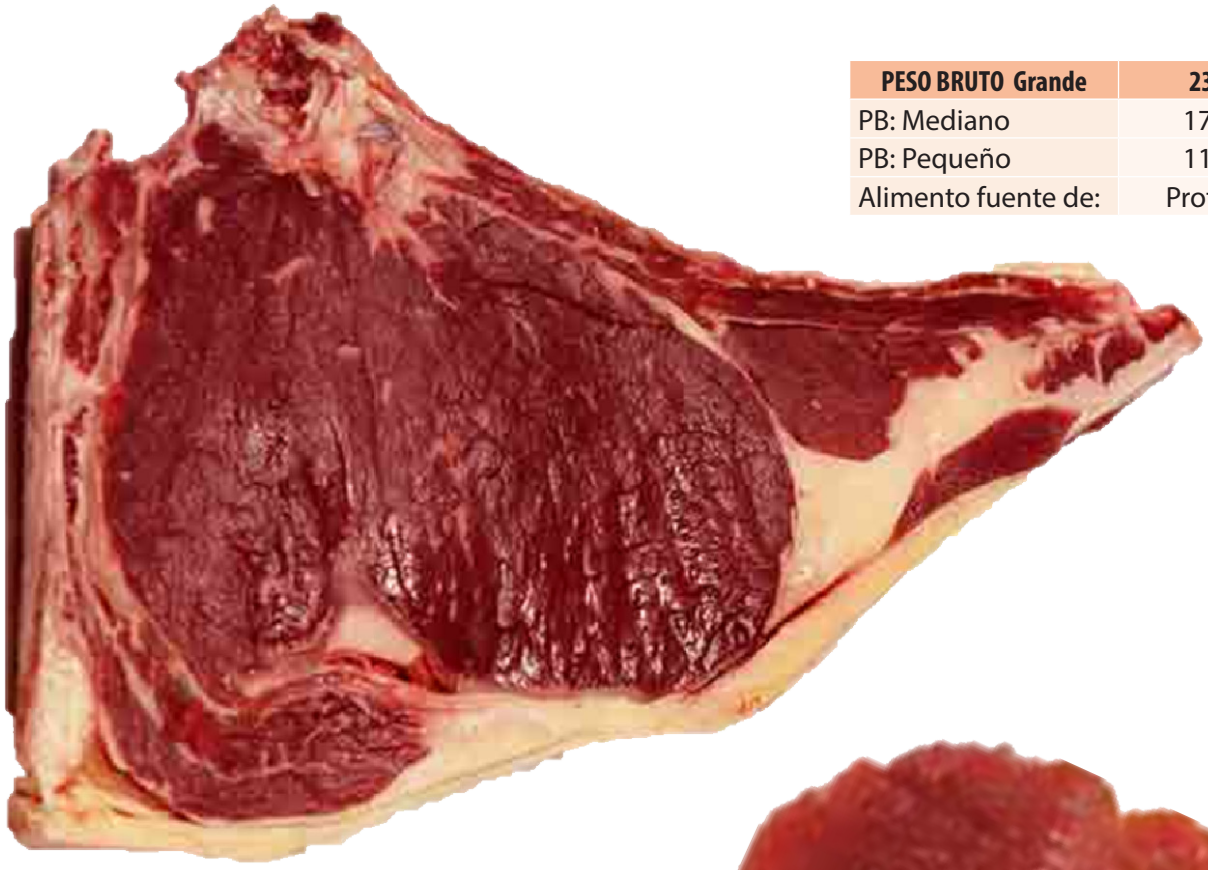
PESO BRUTO Grande	106 g
PB: Mediano	81 g
PB: Pequeño	33 g
Alimento fuente de:	Proteína



PESO BRUTO Grande	602 g
PB: Mediano	432 g
PB: Pequeño	271g
Alimento fuente de:	Proteína

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Carnes



PESO BRUTO Grande	232 g
PB: Mediano	173 g
PB: Pequeño	115 g
Alimento fuente de:	Proteína



PESO BRUTO Grande	105 g
PB: Mediano	64 g
PB: Pequeño	45 g
Alimento fuente de:	Proteína

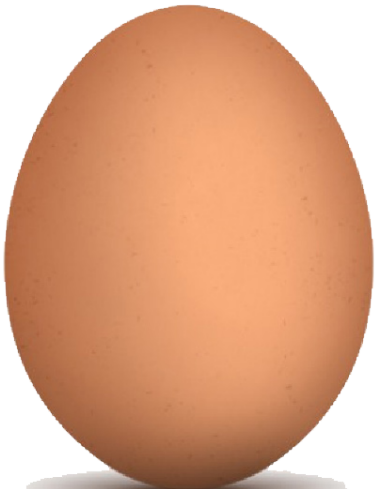
Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Hamburguesa



PESO BRUTO Grande	100 g
PB: Mediano	80 g
PB: Pequeño	55 g
Alimento fuente de:	Proteína

Huevo



PESO BRUTO	67 g
Alimento fuente de:	Proteínas y Grasas



PESO BRUTO	57 g
Alimento fuente de:	Proteínas y Grasas



PESO BRUTO	47 g
Alimento fuente de:	Proteínas y Grasas

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.

Salchicha



PESO BRUTO	23
Alimento fuente de:	Sodio y Grasa

Carne Fría



PESO BRUTO	15 g
Alimento fuente de:	Energía y Grasa

Fuente: Ministerio de Salud y Deporte, Alimentos Crudos - Factores de Corrección y equivalencias de pesos y medidas, 2005.
Carrera de Nutrición y Dietética, Guía de pesos y medidas, 2015.



OPERATIVO
CONSUMO DE
ALIMENTOS
FUERA DEL HOGAR
2016

ANEXO 3

Formularios OCAFH

OPERATIVO CONSUMO DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR 2016

FORMULARIO Nº 1

MEDICIÓN DE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES CONSUMIDAS O ADQUIRIDAS FUERA DEL HOGAR

Nº FORMULARIO
Cod. 01 DESAYUNO

IMPORTANTE: LA INFORMACIÓN SOLICITADA ES ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL Y SU RECOLECCIÓN ESTÁ AUTORIZADA POR EL DECRETO LEY Nº 14100

INSTANCIA DE SELECCIÓN		FECHA DE ENTREVISTA			TIEMPO DE APERTURA DEL LUGAR DE EXPENDIO		MUESTRA DE LABORATORIO	
Código 1: Seleccionada	Código 2: De reemplazo	Día	Mes	Año	1. Menor a 6 meses	2. Mayor a 6 meses	Código	
○	○				○	○		

1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

UBICACIÓN GEOGRÁFICA			DATOS DEL LUGAR DE EXPENDIO		MARCAR (√) LUGAR DE EXPENDIO DE PREPARACIONES	
					Lugar	Código
1	Departamento (Cód.)		Zona/Barrio/Localidad		(Cód. 01) Pensión familiar	○
2	Municipio		Calle/Avenida/Km		(Cód. 02) Mercado	○
3	Distrito		Nombre del lugar de expendio		(Cód. 03) Restaurante	○
			Nombre/apellido del dueño del lugar		(Cód. 04) Puesto Fijo en Calle	○
			Teléfono/celular		(Cód. 05) Lugar de Consumo Rápido	○

2. DATOS DEL INFORMANTE

MARCAR (√) EL CARGO DEL INFORMANTE				NOMBRES Y APELLIDOS DEL INFORMANTE
Cód. 01	Administrador	○		Nombres y Apellidos
Cód. 02	Jefe de cocina	○		
Cód. 03	Auxiliar de cocina	○		Teléfono/celular
Cód. 04	Otro	○	Especifique:	

3. VISITA DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN - INCIDENCIA DE CAMPO

VISITA	FECHA		REGISTRE EL CÓDIGO DEL INFORMANTE	REGISTRE EL CÓDIGO DE INCIDENCIA DE CAMPO
	DIA	MES		
PRIMERA				
SEGUNDA				
TERCERA				
ÚLTIMA				

REFERENCIA PARA LA INCIDENCIA DE CAMPO
1. ENTREVISTA COMPLETA
2. ENTREVISTA INCOMPLETA
3. RECHAZO A LA ENTREVISTA (*)

* EN CASO DE RECHAZO A LA ENTREVISTA, REGISTRAR EN LA INCIDENCIA DE CAMPO Y LLENAR SOLO EL PUNTO 1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

4. DATOS DEL PERSONAL DE OPERATIVO DE CAMPO

PERSONAL DE CAMPO NOMBRES Y APELLIDOS	
ENCUESTADOR/A	
SUPERVISOR/A DE BRIGADA	

PERSONAL DE CAMPO	Nº CÓDIGO	FIRMA
E		
S		

5. RECORDATORIO DE LAS PREPARACIONES POR TIEMPO DE COMIDA *(Revisar Anexo Nº 2)

REGISTRAR LOS ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN, DESAGREGAR ALIMENTO POR ALIMENTO EN PESOS BRUTOS Y LLENAR LA PARTE Nº 1,
SI LOS ALIMENTOS SE PUEDEN PESAR POR SEPARADO, REALICE TAMBIÉN EL PESADO DIRECTO Y REGÍSTRELO EN LA PARTE Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN (Ver Anexo Nº 2)	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	HORA DE INICIO	HORA DE FINALIZACIÓN
Cod. 01 DESAYUNO				

PARTE Nº 1

INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA (EN CRUDO)
PARA DETERMINAR EL PESO BRUTO

	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)
	Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo Nº 2 inciso C.3 y el tipo de alimento, ejemplo: maíz blanco, maíz morado, café destilado y otros. (NO SE OLVIDE DEL AGUA)	Registre la cantidad de cada alimento como declara el informante.	Registre la medida no convencional que corresponda, ejemplo: taza, ramas, bolsitas, cuchara y otros, indague la cantidad.	Registrar la unidad de medida: kilos, libras, arrobas y otros (Ver Anexo Nº 2 inciso - B.2 Tabla de Equivalencias)	Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto (pesar)
Nº	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN				
PESO	PESO 1	PESO 2	PESO 3	PESO PROMEDIO
CANTIDAD SERVIDA (ml)				
CANTIDAD DE AUMENTO (Yapa en ml)				

N° de raciones servidas	
Cantidad restante de la preparación en el menaje de cocina	

REGISTRAR POR OBSERVACIÓN EL Nº DE CUCHARILLAS DE AZÚCAR UTILIZADO POR LOS COMENSALES (PESAR LA CANTIDAD)				
PESO	COMENSAL 1	COMENSAL 2	COMENSAL 3	PROMEDIO
CANTIDAD (Nº)				
UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL				
UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL (g)				

COSTO TOTAL DE LA RACIÓN	Bs

OBSERVACIONES:

OPERATIVO CONSUMO DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR 2016

FORMULARIO Nº 2

MEDICIÓN DE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES CONSUMIDAS O ADQUIRIDAS FUERA DEL HOGAR

Nº FORMULARIO
Cód. 02 MERIENDA DE LA MAÑANA

IMPORTANTE: LA INFORMACIÓN SOLICITADA ES ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL Y SU RECOLECCIÓN ESTÁ AUTORIZADA POR EL DECRETO LEY Nº 14100

INSTANCIA DE SELECCIÓN		FECHA DE ENTREVISTA			TIEMPO DE APERTURA DEL LUGAR DE EXPENDIO		MUESTRA DE LABORATORIO	
Código 1: Seleccionada	Código 2: De reemplazo	Día	Mes	Año	1. Menor a 6 meses	2. Mayor a 6 meses	Código	
◯	◯				◯	◯		

1. UBICACIÓN GEOGRAFICA

UBICACIÓN GEOGRÁFICA			DATOS DEL LUGAR DE EXPENDIO		MARCAR (√) LUGAR DE EXPENDIO DE PREPARACIONES	
					Lugar	Código
1	Departamento (Cód.)		Zona/Barrio/Localidad		(Cód. 01) Pensión familiar	◯
2	Municipio		Calle/Avenida/Km		(Cód. 02) Mercado	◯
3	Distrito		Nombre del lugar de expendio		(Cód. 03) Restaurante	◯
			Nombre/apellido del dueño del lugar		(Cód. 04) Puesto Fijo en Calle	◯
			Teléfono/celular		(Cód. 05) Lugar de Consumo Rápido	◯

2. DATOS DEL INFORMANTE

MARCAR (√) EL CARGO DEL INFORMANTE				NOMBRES Y APELLIDOS DEL INFORMANTE
Cód. 01	Administrador	◯		Nombres y Apellidos
Cód. 02	Jefe de cocina	◯		
Cód. 03	Auxiliar de cocina	◯		Teléfono/celular
Cód. 04	Otro	◯	Especifique:	

3. VISITA DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN - INCIDENCIA DE CAMPO

VISITA	FECHA		REGISTRE EL CÓDIGO DEL INFORMANTE	REGISTRE EL CÓDIGO DE INCIDENCIA DE CAMPO
	DÍA	MES		
PRIMERA				
SEGUNDA				
TERCERA				
ÚLTIMA				

REFERENCIA PARA LA INCIDENCIA DE CAMPO
1. ENTREVISTA COMPLETA
2. ENTREVISTA INCOMPLETA
3. RECHAZO A LA ENTREVISTA (*)

* EN CASO DE RECHAZO A LA ENTREVISTA, REGISTRAR EN LA INCIDENCIA DE CAMPO Y LLENAR SOLO EL PUNTO 1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

4. DATOS DEL PERSONAL DE OPERATIVO DE CAMPO:

PERSONAL DE CAMPO NOMBRES Y APELLIDOS		PERSONAL DE CAMPO	Nº CÓDIGO	FIRMA
ENCUESTADOR/A		E		
SUPERVISOR/A DE BRIGADA		S		

5. RECORDATORIO DE LAS PREPARACIONES POR TIEMPO DE COMIDA *(Revisar Anexo Nº 2)

REGISTRAR LOS ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN, DESAGREGAR ALIMENTO POR ALIMENTO EN PESOS BRUTOS, LLENAR LA PARTE Nº 1
SI LOS ALIMENTOS SE PUEDEN PESAR POR SEPARADO, REALICE TAMBIÉN EL PESADO DIRECTO Y REGÍSTRELO EN LA PARTE Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN (Ver Anexo Nº 2)	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	HORA DE INICIO	HORA DE FINALIZACIÓN
Cod. 02 MERIENDA DE LA MAÑANA				

PARTE Nº 1

INGREDIENTES DE PESADO DIRECTO
PARA DETERMINAR EL PESO BRUTO (EN CRUDO)

(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)
Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo Nº 3 inciso C.3 y el tipo de alimento, por ejemplo: harina blanca, harina amarilla, aceituna verde, aceituna negra. REGISTRE EN PRIMER LUGAR LA CARNE, ingredientes de la masa e ingredientes del jigote. (NO SE OLVIDE DE LA SAL).	Registre la cantidad de cada alimento como declara el informante.	Registre la medida no convencional que corresponda, ejemplo; taza, puño, plato, cuchara y otros, indague la cantidad.	Registre la unidad de medida que corresponda: kilos, libras, arrobas, etc. Ver Anexo Nº 2 inciso B.2 Tabla de Equivalencias.	Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto.	Registra las Observaciones que sean importantes. Ej. Remanente de aceite total (frituras). Cantidad total de harina, jigote utilizada para distintas preparaciones.

Nº	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS	OBSERVACIONES
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						

TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN			
PESO 1	PESO 2	PESO 3	PESO PROMEDIO

REGISTRE EL NÚMERO DE RACIONES RESPECTO A LA VARIEDAD DE LA PREPARACIÓN ELABORADA Ej.: Tucumana de pollo, carne, huevo y otros.					
PESO	POLLO	CARNE	HUEVO	OTROS	TOTAL
CANTIDAD (Nº)					

Anote el tipo de carne utilizado (pollo, carne) de acuerdo con la muestra y registre la cantidad total de raciones.	(Registrar tipo de carne)	
Sumar el número de raciones vendidas + número de raciones sobrantes.		
Indague si existe remanente del jigote en el menaje de cocina.		
Verificar el aceite, ver Anexo Nº 2 inciso-A1		

COSTO TOTAL DE LA RACIÓN	Bs

OBSERVACIONES:

OPERATIVO CONSUMO DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR 2016

FORMULARIO Nº 3

MEDICIÓN DE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES CONSUMIDAS O ADQUIRIDAS FUERA DEL HOGAR

Nº FORMULARIO	
Cod. 03 ALMUERZO	

IMPORTANTE: LA INFORMACIÓN SOLICITADA ES ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL Y SU RECOLECCIÓN ESTÁ AUTORIZADA POR EL DECRETO LEY Nº 14100

INSTANCIA DE SELECCIÓN			FECHA DE ENTREVISTA			TIEMPO DE APERTURA DEL LUGAR DE EXPENDIO		MUESTRA DE LABORATORIO	
Código 1: Seleccionada	Código 2: De reemplazo	Código 3: De Complemento	Día	Mes	Año	1. Menor a 6 meses	2. Mayor a 6 meses	Código	
◯	◯	◯				◯	◯		

1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

UBICACIÓN GEOGRÁFICA			DATOS DEL LUGAR DE EXPENDIO		MARCAR (√) LUGAR DE EXPENDIO DE PREPARACIONES	
					Lugar	Código
1	Departamento (Cod.)		Zona/Barrio/Localidad		(Cód. 01) Pensión familiar	◯
2	Municipio		Calle/Avenida/Km		(Cód. 02) Mercado	◯
3	Distrito		Nombre del lugar de expendio		(Cód. 03) Restaurante	◯
			Nombre/Apellido del dueño del lugar		(Cód. 04) Puesto Fijo en Calle	◯
			Teléfono/celular		(Cód. 05) Lugar de Consumo Rápido	◯

2. DATOS DEL INFORMANTE

MARCAR (√) EL CARGO DEL INFORMANTE				NOMBRES Y APELLIDOS DEL INFORMANTE	
Cód. 01	Administrador	◯		Nombres y Apellidos	
Cód. 02	Jefe de cocina	◯			
Cód. 03	Auxiliar de cocina	◯		Teléfono/celular	
Cód. 04	Otro	◯	Especifique:		

3. MARCAR Y REGISTRAR EL TIPO ENTRADA Y POSTRE DE CONSUMO FRECUENTE (REGISTRAR LA ENTRADA Y POSTRE DEL DÍA ANTERIOR, DÍA DEL OPERATIVO Y DEL DÍA SIGUIENTE)

EL MENÚ DEL LUGAR CONSTA DE:			DÍA →	DÍA ANTERIOR AL OPERATIVO		DÍA DEL OPERATIVO		DÍA SIGUIENTE OPERATIVO	
			Nº	ENTRADA	POSTRE	ENTRADA	POSTRE	ENTRADA	POSTRE
1	Entrada, Sopa, Segundo y Postre	◯							
2	Sopa, Segundo y Postre	◯	1						
3	Sopa y Segundo	◯	2						

4. VISITA DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN - INCIDENCIA DE CAMPO (* EN CASO DE RECHAZO A LA ENTREVISTA, REGISTRAR EN LA INCIDENCIA DE CAMPO Y LLENAR SOLO EL PUNTO 1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA)

VISITA	FECHA		REGISTRE EL CÓDIGO DEL INFORMANTE	REGISTRE EL CÓDIGO DE INCIDENCIA DE CAMPO	REFERENCIA PARA LA INCIDENCIA DE CAMPO
	DÍA	MES			
PRIMERA					1. ENTREVISTA COMPLETA
SEGUNDA					2. ENTREVISTA INCOMPLETA
TERCERA					3. RECHAZO A LA ENTREVISTA (*)
ÚLTIMA					4. SE TOMÓ OTRO LUGAR PARA COMPLETAR **SOPA**
					5. SE TOMÓ OTRO LUGAR PARA COMPLETAR **SEGUNDO**

5. DATOS DEL PERSONAL DE OPERATIVO DE CAMPO:

PERSONAL DE CAMPO NOMBRES Y APELLIDOS	
ENCUESTADOR/A	
SUPERVISOR/A DE BRIGADA	

PERSONAL DE CAMPO	Nº CÓDIGO	FIRMA
E		
S		

6. RECORDATORIO DE LAS PREPARACIONES POR TIEMPO DE COMIDA *(Revisar Anexo Nº 2)

REGISTRAR LOS ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN, DESAGREGAR ALIMENTO POR ALIMENTO EN PESOS BRUTOS Y LLENAR LA PARTE Nº 1,
SI LOS ALIMENTOS SE PUEDEN PESAR POR SEPARADO REALICE TAMBIÉN EL PESADO DIRECTO Y REGÍSTRELO EN LA PARTE Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	HORARIO DE INICIO	HORARIO DE FINALIZACIÓN
ENTRADA			

PARTE Nº 1

INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA (EN CRUDO)
PARA DETERMINAR EL PESO BRUTO

	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)
	Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo Nº 2 inciso C.3 y el tipo de alimento, Ej.: maíz blanco, papa roja, lechuga repollada, cebolla con cola y otros. (NO SE OLVIDE DE LA SAL)	Registre la cantidad de cada alimento como declara el informante.	Registre la medida no convencional que corresponde, ejemplo; taza, plato y otros.	Registre la unidad de medida que corresponda: kilos, libras, arrobas y otros. Ver Anexo Nº 2 inciso B.2 Tabla de Equivalencias.	Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto.	Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el Peso Bruto.
Nº	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS	PESADA DIRECTA
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						

PARTE Nº 2

INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA PARA UNA PORCIÓN SERVIDA
ALIMENTOS QUE PUEDEN PESARSE POR SEPARADO EN COCIDO Y/O CRUDO

Nº	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	PESO DIRECTO	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	OBSERVACIONES
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN			
PESO 1	PESO 2	PESO 3	PESO PROMEDIO

N° de raciones servidas	
Cantidad raciones restantes en el menaje de la cocina	

TIEMPO DE COMIDA	CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN (Ver Anexo Nº 2)	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	HORARIO DE INICIO	HORARIO DE FINALIZACIÓN
SOPA				

PARTE Nº 1

INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA (EN CRUDO) PARA DETERMINAR EL PESO BRUTO

	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	G
	Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo Nº 2 inciso C.3 y el tipo de alimento ejemplo: maíz blanco, papa roja, cubito Maggi o de otro tipo, cebolla con cola y otros (NO SE OLVIDE LA SAL Y EL AGUA)	Registre la cantidad de cada alimento como declara el informante.	Registre la medida no convencional si corresponde y péselo, por ejemplo; taza, plato, cucharón y otros.	Registre la unidad de medida que corresponda: kilos, libras, arrobas y otros. Ver Anexo Nº 2 inciso B.2 Tabla de Equivalencias.	Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto.	Registre las Observaciones que sean importantes; densidad de la sopa, remanente del aceite, verifique si la ración lleva carne y otros que considere importantes.	Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el Peso Bruto.
Nº	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS	OBSERVACIONES	PESADA DIRECTA
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							

TOMA DE PESO DE LA PREPARACION SERVIDA PARA ESTANDARIZACION			
PESO 1	PESO 2	PESO 3	PESO PROMEDIO

TIEMPO DE COMIDA	CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN (Ver Anexo Nº 2)	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	HORARIO DE INICIO	HORARIO DE FINALIZACIÓN
SEGUNDO				

PARTE Nº 1

INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA (EN CRUDO) PARA DETERMINAR EL PESO BRUTO

	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	G
	Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo Nº 2 inciso C.3 y el tipo de alimento ejemplo: maíz blanco, papa roja, lechuga repollada, cebolla con cola y otros. (NO SE OLVIDE DE LA SAL Y DEL AGUA)	Registre la cantidad de cada alimento como declara el informante.	Registre la medida no convencional si corresponde y péselo, por ejemplo; taza, plato, cucharón y otros.	Registre el Código de Unidad de Medida que corresponda: kilos, libras, arrobas y otros- Ver Anexo Nº 2 inciso B.2 Tabla de Equivalencias.	Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto.	Registre las Observaciones que sean importantes. Ejemplo: arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones.	Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el Peso Bruto.
Nº	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS	OBSERVACIONES	PESADA DIRECTA
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							

REGISTRE LAS PREPARACIONES QUE SE ENCUENTRAN MEZCLADAS Y QUE NO SE PUEDAN DESAGREGAR COMO POR EJEMPLO: ENSALADAS, AHOGADOS, MILANESA, ETC.

Nº	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS	OBSERVACIONES	PESADA DIRECTA
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							

PARTE Nº 2						
INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA PARA UNA PORCIÓN SERVIDA ALIMENTOS QUE PUEDEN PESARSE POR SEPARADO EN COCIDO						
Nº	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	PESADA DIRECTA (g)	Nº DE RACIONES SERVIDAS (PORCIÓN)	CANTIDAD RESTANTE EN EL MENAJE DE COCINA (g)
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
REGISTRE LAS PREPARACIONES QUE SE ENCUENTREN MEZCLADAS Y QUE NO SE PUEDAN DESAGREGAR COMO POR EJEMPLO: ENSALADAS, AHOGADOS, MILANESA, ETC.						
1						
2						
3						
4						
5						

TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN			
PESO 1	PESO 2	PESO 3	PESO PROMEDIO

Verificar el aceite, ver Anexo Nº 2 inciso-A1	

TIEMPO DE COMIDA	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	HORARIO DE INICIO	HORARIO DE FINALIZACIÓN
POSTRE			

PARTE Nº 1

INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA (EN CRUDO) PARA DETERMINAR EL PESO BRUTO

	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)
	Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo Nº 2 inciso C.3 y el tipo de alimento ejemplo: manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (NO SE OLVIDE DEL AGUA)	Registre la cantidad de cada alimento como declara el informante.	Registre la medida no convencional que corresponde, ejemplo; taza, plato y otros.	Registre la unidad de medida que corresponda: kilos, libras, arrobas y otros. Ver Anexo Nº 2 inciso B.2 Tabla de Equivalencias.	Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto.	Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el Peso Bruto.
Nº	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS	PESADA DIRECTA
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						

TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN			
PESO 1	PESO 2	PESO 3	PESO PROMEDIO

Nº de raciones preparadas	
Nº de raciones servidas	
Cantidad restante de la preparación en el menaje de cocina	

COSTO TOTAL DE LA RACIÓN	**Bs**

OBSERVACIONES:

OPERATIVO CONSUMO DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR 2016

FORMULARIO Nº 4

MEDICIÓN DE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES CONSUMIDAS O ADQUIRIDAS FUERA DEL HOGAR

Nº FORMULARIO
Cód. 04 CENA O COMIDA RÁPIDA

IMPORTANTE: LA INFORMACIÓN SOLICITADA ES ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL Y SU RECOLECCIÓN ESTÁ AUTORIZADA POR EL DECRETO LEY Nº 14100

MUESTRA DE LABORATORIO — Código:

INSTANCIA DE SELECCIÓN		FECHA DE ENTREVISTA			TIEMPO DE APERTURA DEL LUGAR DE EXPENDIO	
Código 1: Seleccionada	Código 2: De reemplazo	Día	Mes	Año	1. Menor a 6 meses	2. Mayor a 6 meses
◯	◯				◯	◯

1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

UBICACIÓN GEOGRÁFICA			DATOS DEL LUGAR DE EXPENDIO		MARCAR (√) LUGAR DE EXPENDIO DE PREPARACIONES	
					Lugar	Código
1	Departamento (Cód.)		Zona/Barrio/Localidad		(Cód. 01) Pension familiar	◯
2	Municipio		Calle/Avenida/Km		(Cód. 02) Mercado	◯
3	Distrito		Nombre del lugar de expendio		(Cód. 03) Restaurante	◯
			Nombre/apellido del dueño del lugar		(Cód. 04) Puesto Fijo en Calle	◯
			Teléfono/celular		(Cód. 05) Lugar de Consumo Rápido	◯

2. DATOS DEL INFORMANTE

MARCAR (√) EL CARGO DEL INFORMANTE				NOMBRES Y APELLIDOS DEL INFORMANTE	
Cód. 01	Administrador	◯		Nombres y Apellidos	
Cód. 02	Jefe de cocina	◯			
Cód. 03	Auxiliar de cocina	◯		Teléfono/celular	
Cód. 04	Otro	◯	Especifique:		

3. VISITA DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN - INCIDENCIA DE CAMPO

VISITA	FECHA		REGISTRE EL CÓDIGO DEL INFORMANTE	REGISTRE EL CÓDIGO DE INCIDENCIA DE CAMPO	REFERENCIA PARA LA INCIDENCIA DE CAMPO
	DÍA	MES			
PRIMERA					1. ENTREVISTA COMPLETA
SEGUNDA					2. ENTREVISTA INCOMPLETA
TERCERA					3. RECHAZO A LA ENTREVISTA (*)
ÚLTIMA					

* EN CASO DE RECHAZO A LA ENTREVISTA, REGISTRAR EN LA INCIDENCIA DE CAMPO Y LLENAR SOLO EL PUNTO 1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

4. DATOS DEL PERSONAL DE OPERATIVO DE CAMPO

PERSONAL DE CAMPO NOMBRES Y APELLIDOS		PERSONAL DE CAMPO	Nº CÓDIGO	FIRMA
ENCUESTADOR/A:		E		
SUPERVISOR/A DE BRIGADA		S		

5. RECORDATORIO DE LAS PREPARACIONES POR TIEMPO DE COMIDA *(Revisar Anexo Nº 2)

REGISTRAR LOS ALIMENTOS UTILIZADOS EN LA PREPARACIÓN, DESAGREGAR ALIMENTO POR ALIMENTO EN PESOS BRUTOS Y LLENAR LA PARTE Nº 1,
SI LOS ALIMENTOS SE PUEDEN PESAR POR SEPARADO, REALICE TAMBIÉN LA PESADA DIRECTA Y REGÍSTRELO EN LA PARTE Nº 2

TIEMPO DE COMIDA	CÓDIGO DE LA PREPARACIÓN (Ver Anexo Nº 2)	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	HORARIO DE INICIO	HORARIO DE FINALIZACIÓN
Cod. 04 CENA O COMIDA RÁPIDA				

PARTE Nº 1

INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA (EN CRUDO)
PARA DETERMINAR EL PESO BRUTO

(A)		(B)	(C)	(D)	(E)	(F)	G
Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar Anexo Nº 2 inciso C.3 y el tipo de alimento, ejemplo: maíz blanco papa roja, lechuga repollada, cebolla con cola y otros. (NO SE OLVIDE LA SAL Y EL AGUA)		Registre la cantidad de cada alimento como declara el informante.	Registre la medida no convencional si corresponde y péselo, ejemplo; taza, plato, cucharón y otros.	Registre el Código de Unidad de Medida que corresponda: kilos, libras, arrobas y otros Ver Anexo Nº 2 inciso B.2 Tabla de Equivalencias.	Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto.	Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite utilizadas para distintas preparaciones.	Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el Peso Bruto.
Nº	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS	OBSERVACIONES	PESADA DIRECTA
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							

REGISTRE LAS PREPARACIONES QUE SE ENCUENTREN MEZCLADAS Y QUE NO SE PUEDAN DESAGREGAR COMO POR EJEMPLO: ENSALADAS, AHOGADOS, MILANESA, ETC.

Nº	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN ESPECÍFICA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	UNIDAD DE MEDIDA INTERNACIONAL	PESO BRUTO EN GRAMOS	OBSERVACIONES	PESADA DIRECTA
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							

PARTE Nº 2

INGREDIENTES DE PESADA DIRECTA PARA UNA PORCIÓN SERVIDA
ALIMENTOS QUE PUEDEN PESARSE POR SEPARADO EN COCIDO

Nº	ALIMENTOS Y DESCRIPCIÓN DEL ALIMENTO	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA NO CONVENCIONAL	PESADA DIRECTA (g)	N° DE RACIONES SERVIDAS (PORCIÓN)	CANTIDAD RESTANTE EN EL MENAJE DE COCINA (g)
	(A)	(B)	(C)	(D)	(E)	(F)
1						
2						
3						
4						
5						
6						
8						
9						
REGISTRE LAS PREPARACIONES QUE SE ENCUENTREN MEZCLADAS Y QUE NO SE PUEDAN DESAGREGAR COMO POR EJEMPLO: ENSALADAS, AHOGADOS, MILANESA, ETC.						
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN			
PESO 1	PESO 2	PESO 3	PESO PROMEDIO

Verificar el aceite, ver Anexo Nº 2 inciso-A1

COSTO TOTAL DE LA RACIÓN Bs

OBSERVACIONES:

OPERATIVO CONSUMO DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR 2016

ANEXO Nº 1

ENCUESTA SOBRE LOS HÁBITOS DE CONSUMO DE BEBIDAS

Nº FORMULARIO

REGISTRAR SEGÚN EL CÓDIGO DEL TIEMPO DE COMIDA DE LA MUESTRA

SEXO	2.1. ¿CONSUME ALGUNA BEBIDA ENTRE LAS COMIDAS? MERIENDA, ALMUERZO Y/O CENA (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)		2.2. ¿QUE TIPO DE BEBIDA CONSUME ENTRE LAS COMIDAS? (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)		2.3.¿ CON QUE FRECUENCIA CONSUME LAS BEBIDAS ENTRE LAS COMIDAS? (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)		2.4. CANTIDAD CONSUMIDA (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)		2.5. DESCRIPCIÓN DEL VOLUMEN DE VASO (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)	
Mas: ◯			(Cód. 01) Bebida Gaseosa	◯	(Cód. 01) 1 vez /día	◯	(Cód. 01) 1 Vaso	◯	(Cód. 01) Vaso de 150 ml	◯
Fem: ◯			(Cód. 02) Fresco hervido	◯	(Cód. 02) 2 veces /día	◯	(Cód. 02) 2 vasos	◯	(Cód. 02) Vaso de 200 ml	◯
	Cód. 01 SÍ	◯	(Cód. 03) Jugo de fruta	◯	(Cód. 03) mayor a 3 veces /día	◯	(Cód. 03) Mayor a 3 vasos	◯	(Cód. 03) Vaso de 250 ml	◯
	Cód. 02 NO	◯	(Cód. 04) Agua	◯	(Cód. 04) 1 veces /Semana	◯	(Cód. 04) Botella mini	◯	(Cód. 04) Botella de 150 ml	◯
				◯	(Cód. 05) 2 veces /Semana	◯	(Cód. 05) Otros	◯	(Cód. 05) Otros	◯
			Especifique:		(Cód. 06) Mayor a 3 veces/Semana	◯	Especifique:		Especifique:	
					(Cód. 07) Otros	◯				
					Especifique:					

SEXO	2.1. ¿CONSUME ALGUNA BEBIDA ENTRE LAS COMIDAS? MERIENDA, ALMUERZO Y/O CENA (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)		2.2. ¿QUE TIPO DE BEBIDA CONSUME ENTRE LAS COMIDAS? (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)		2.3.¿ CON QUE FRECUENCIA CONSUME LAS BEBIDAS ENTRE LAS COMIDAS? (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)		2.4. CANTIDAD CONSUMIDA (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)		2.5. DESCRIPCIÓN DEL VOLUMEN DE VASO (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)	
Mas: ◯			(Cód. 01) Bebida Gaseosa	◯	(Cód. 01) 1 vez /día	◯	(Cód. 01) 1 Vaso	◯	(Cód. 01) Vaso de 150 ml	◯
Fem: ◯			(Cód. 02) Fresco hervido	◯	(Cód. 02) 2 veces /día	◯	(Cód. 02) 2 vasos	◯	(Cód. 02) Vaso de 200 ml	◯
	Cód. 01 SÍ	◯	(Cód. 03) Jugo de fruta	◯	(Cód. 03) mayor a 3 veces /día	◯	(Cód. 03) Mayor a 3 vasos	◯	(Cód. 03) Vaso de 250 ml	◯
	Cód. 02 NO	◯	(Cód. 04) Agua	◯	(Cód. 04) 1 veces /Semana	◯	(Cód. 04) Botella mini	◯	(Cód. 04) Botella de 150 ml	◯
			(Cód. 05) Otros	◯	(Cód. 05) 2 veces /Semana	◯	(Cód. 05) Otros	◯	(Cód. 05) Otros	◯
			Especifique:		(Cód. 06) Mayor a 3 veces/Semana	◯	Especifique:		Especifique:	
					(Cód. 07) Otros	◯				
					Especifique:					

SEXO	2.1. ¿CONSUME ALGUNA BEBIDA ENTRE LAS COMIDAS? MERIENDA, ALMUERZO Y/O CENA (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)		2.2. ¿ QUE TIPO DE BEBIDA CONSUME ENTRE LAS COMIDAS? (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)		2.3.¿ CON QUE FRECUENCIA CONSUME LAS BEBIDAS ENTRE LAS COMIDAS? (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)		2.4. CANTIDAD CONSUMIDA (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)		2.5. DESCRIPCIÓN DEL VOLUMEN DE VASO (MARQUE EL CÓDIGO QUE CORRESPONDA)	
Mas: ◯			(Cód. 01) Bebida Gaseosa	◯	(Cód. 01) 1 vez /día	◯	(Cód. 01) 1 Vaso	◯	(Cód. 01) Vaso de 150 ml	◯
Fem: ◯			(Cód. 02) Fresco hervido	◯	(Cód. 02) 2 veces /día	◯	(Cód. 02) 2 vasos	◯	(Cód. 02) Vaso de 200 ml	◯
	Cód. 01 SÍ	◯	(Cód. 03) Jugo de fruta	◯	(Cód. 03) mayor a 3 veces /día	◯	(Cód. 03) Mayor a 3 vasos	◯	(Cód. 03) Vaso de 250 ml	◯
	Cód. 02 NO	◯	(Cód. 04) Agua	◯	(Cód. 04) 1 veces /Semana	◯	(Cód. 04) Botella mini	◯	(Cód. 04) Botella de 150 ml	◯
			(Cód. 05) Otros	◯	(Cód. 05) 2 veces /Semana	◯	(Cód. 05) Otros	◯	(Cód. 05) Otros	◯
			Especifique:		(Cód. 06) Mayor a 3 veces/Semana	◯	Especifique:		Especifique:	
					(Cód. 07) Otros	◯				
					Especifique:					

OPERATIVO CONSUMO DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR 2016

FORMULARIO INCIDENCIA DE CAMPO

MEDICIÓN DE LA COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LAS PRINCIPALES PREPARACIONES CONSUMIDAS O ADQUIRIDAS FUERA DEL HOGAR

Nº FORMULARIO

IMPORTANTE: LA INFORMACIÓN SOLICITADA ES ESTRICTAMENTE CONFIDENCIAL Y SU RECOLECCIÓN ESTÁ AUTORIZADA POR EL DECRETO LEY Nº 14100

MUESTRA DE LABORATORIO: Código

INSTANCIA DE SELECCIÓN		FECHA DE ENTREVISTA			TIEMPO DE APERTURA DEL LUGAR DE EXPENDIO	
Código 1: Seleccionada	Código 2: De reemplazo	Día	Mes	Año	1. Menor a 6 meses	2. Mayor a 6 meses
○	○				○	○

1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

UBICACIÓN GEOGRÁFICA			DATOS DEL LUGAR DE EXPENDIO		MARCAR (√) LUGAR DE EXPENDIO DE PREPARACIONES	
					Lugar	Código
1	Departamento (Cód.)		Zona/Barrio/Localidad		(Cód. 01) Pensión familiar	○
2	Municipio		Calle/Avenida/Km		(Cód. 02) Mercado	○
3	Distrito		Nombre del lugar de expendio		(Cód. 03) Restaurante	○
			Nombre/apellido del dueño del lugar		(Cód. 04) Puesto Fijo en Calle	○
			Teléfono/celular		(Cód. 05) Lugar de Consumo Rápido	○

2. DATOS DEL INFORMANTE

MARCAR (√) EL CARGO DEL INFORMANTE				NOMBRES Y APELLIDOS DEL INFORMANTE	
Cód. 01	Administrador	○		Nombres y Apellidos	
Cód. 02	Jefe de cocina	○			
Cód. 03	Auxiliar de cocina	○		Teléfono/celular	
Cód. 04	Otro	○	Especifique:		

3. VISITA DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN - INCIDENCIA DE CAMPO

VISITA	FECHA		REGISTRE EL CÓDIGO DEL INFORMANTE	REGISTRE EL CÓDIGO DE INCIDENCIA DE CAMPO
	DÍA	MES		
PRIMERA				
SEGUNDA				
TERCERA				
ÚLTIMA				

REFERENCIA PARA LA INCIDENCIA DE CAMPO
1. ENTREVISTA COMPLETA
2. ENTREVISTA INCOMPLETA
3. RECHAZO A LA ENTREVISTA (*)
4. NO ADECUADO PARA EL OPERATIVO (ESTABLECIMIENTO NUEVO

* EN CASO DE RECHAZO A LA ENTREVISTA, REGISTRAR EN LA INCIDENCIA DE CAMPO Y LLENAR SOLO EL PUNTO 1. UBICACIÓN GEOGRÁFICA

4. DATOS DEL PERSONAL DE OPERATIVO DE CAMPO

PERSONAL DE CAMPO NOMBRES Y APELLIDOS	
ENCUESTADOR/A	
SUPERVISOR/A DE BRIGADA	

PERSONAL DE CAMPO	Nº CÓDIGO	FIRMA
E		
S		



ine

BOLIVIA

OFICINA CENTRAL LA PAZ
Avenida José Carrasco Nº 1391 - Miraflores
Telf.: (591-2) 2222333 • Fax (591-2) 2222885
www.ine.gob.bo