



PERÚ

Ministerio
de Salud

Instituto Nacional
de Salud

CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE VIGILANCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

VIGILANCIA DE INDICADORES NUTRICIONALES:

Módulo de Encuestadores



MINISTERIO DE SALUD DEL PERÚ

MINISTRA

Midori De Habich Rospigliosi

VICEMINISTRO

José Carlos del Carmen Sara

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD

ALTA DIRECCIÓN

Jefe

César Cabezas Sánchez

Subjefe

Marco Bartolo Marchena

ÓRGANOS DE LÍNEA

Centro Nacional de Alimentación y Nutrición

Director General
Oscar Aquino Vivanco

Centro Nacional de Control de Calidad

Director General
Armando José Rivero Laverde

Centro Nacional de Productos Biológicos

Director General
Alberto Valle Vera

Centro Nacional de Salud Intercultural

Director General
Oswaldo Salaverry García

Centro Nacional de Salud Ocupacional y Protección del Ambiente para la Salud

Directora General
Estela Ospina Salinas

Centro Nacional de Salud Pública

Directora General
Lely Del Rosario Solari Zerpa

ÓRGANOS DE ASESORAMIENTO

Oficina General de Asesoría Técnica

Director (e) General
Pedro Valencia Vásquez

Oficina General de Asesoría Jurídica

Directora General
Marita Mercado Zavaleta

Oficina General de Investigación y Transferencia Tecnológica

Directora General
Gabriela Minaya Martínez

ÓRGANOS DE APOYO

Oficina General de Administración

Director General
Aquiles Enrique Muñante Manrique

Oficina General de Información y Sistemas

Director General
Javier Vargas Herrera

DIRECCIÓN EJECUTIVA DE VIGILANCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Director Ejecutivo

José Ramón Sánchez Abanto

EPIDEMIOLOGÍA NUTRICIONAL

Coordinador

Oscar Roy Miranda Cipriano

COMITÉ EDITOR

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD

PRESIDENTE

César Cabezas Sánchez

MIEMBROS

Zuño Burstein Alva
Rosario Belleza Zamora
Daniel Cárdenas Rojas
Flor Fuentes Paredes
Lucio Huamán Espino
Oswaldo Salaverry García
Diana Vergara Núñez
Liliana Vigil Romero

Secretaría Técnica

Bertha Huarez Sosa

VIGILANCIA DE INDICADORES NUTRICIONALES:
Módulo de Encuestadores

Elaborado por:

Mg. Carolina Beatriz Tarqui Mamani
Lic. José Antonio Rojas Macedo
Lic. Doris Alvarez Dongo
Lic. Héctor Walter Chávez Ochoa
Lic. Adolfo Aramburú La Torre
Lic. Sulma Vásquez Osorio
Lic. Paula Lita Espinoza Oriundo
Blga. Teresa Jordán Lechuga
Lic. Lucy De La Cruz Egoavil
Bach. Rolando Maldonado Carrasco

Lima - Perú
2013

Catalogación hecha por el Centro de Información y Documentación Científica del INS

Tarqui Mamani, Carolina Beatriz

Vigilancia de indicadores nutricionales: Módulo de encuestadores / Elaborado por Carolina Tarqui Mamani ; José Antonio Rojas Macedo ; Doris Álvarez Dongo... [et al.]. -- Lima: Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Salud, 2013.

201 p. : il., graf., tab., 21 x 29 cm.

1. VIGILANCIA NUTRICIONAL 2. ESTADO NUTRICIONAL 3. INDICADORES DE SALUD 4. PERÚ

- I. Rojas Macedo, José Antonio
- II. Álvarez Dongo, Doris
- III. Chávez Ochoa, Héctor Walter
- IV. Aramburú La Torre, Adolfo
- V. Vásquez Osorio, Sulma
- VI. Espinoza Oriundo, Paula Lita
- VII. Jordán Lechuga, Teresa
- VIII. De La Cruz Egoavil, Lucy
- IX. Maldonado Carrasco, Rolando
- X. Perú. Ministerio de Salud
- XI. Instituto Nacional de Salud (Perú). Centro Nacional de Alimentación y Nutrición

ISBN: 978-612-310-033-9

Hecho el Depósito Legal en la Biblioteca Nacional del Perú N° 2014-00066

1ra. edición (diciembre, 2013)

Tiraje: 200 ejemplares

© Ministerio de Salud, 2013

Av. Salaverry cuadra 8 s/n, Jesús María, Lima, Perú

Teléfono: (511) 315-6600

Página web: www.minsa.gob.pe

© Instituto Nacional de Salud, 2013

Cápac Yupanqui 1400, Jesús María, Lima, Perú

Teléfono: (511) 748-0000

Correo electrónico: postmaster@ins.gob.pe

Página Web: www.ins.gob.pe

La versión electrónica de este documento se encuentra disponible en forma gratuita en www.ins.gob.pe

Índice

PRESENTACIÓN	5
OBJETIVOS DEL MÓDULO.....	6
ASPECTOS METODOLÓGICOS DE LA ENCUESTA.....	7
Cobertura	7
Cobertura geográfica.....	7
Cobertura temporal.....	7
Cobertura temática.....	7
Población.....	7
Criterios de selección	7
Diseño muestral	8
Marco muestral.....	8
Tamaño muestral.....	8
Selección de la muestra	8
Niveles de inferencia.....	8
Algunas definiciones.....	8
CONSIDERACIONES PARA EL TRABAJO DE CAMPO	10
Organización y funciones del equipo de campo.....	10
Encuestador de salud.....	10
Encuestador de consumo	10
Funciones de los encuestadores.....	10
Funciones del encuestador de salud.....	10
Funciones del encuestador de consumo.....	12
Monitor de campo.....	13
Funciones	13
Prohibiciones	14
Algunas actividades de encuestadores y monitores.....	15
Documentos, materiales y equipos que utilizará y portará el equipo de Campo.....	17
Orientaciones Generales a Considerar por el Equipo de Campo	18
Coordinaciones previas al inicio de la encuesta	18
Técnicas de la entrevista.....	19
Encuesta a VIN	22
INSTRUCCIONES PARA EL LLENADO DE LA ENCUESTA	23
Identificación de la encuesta	23
Ubicación muestral	25
Ubicación geográfica	25
Altitud	26
Dirección de la vivienda	26
Nombres y apellidos del jefe del hogar	26
Entrevista y supervisión.....	26
Resultado final de la encuesta.....	29
Recuadro: funcionarios de la encuesta.....	30
Aspectos éticos.....	31
Consentimiento informado	32
Testigo	34
Informante.....	34
Hoja control de citas.....	35
Antropometría.....	36
Medición de la talla en los ciclos de vida.....	36
Técnica de medición de longitud de niños menores de 2 años	37
Técnica de medición de longitud de niños de 2 a 5 años	40
Técnica de medición de la estatura del niño, mayor de 5 años y adolescentes.....	43
Técnica de medición de la estatura del adulto	44
Técnica de medición de la estatura del adulto mayor.....	46
Técnica de medición de la estatura de la gestante	47
Medición del peso en los ciclos de vida	49

Técnica para pesar al niño menor de dos años	50
Técnica para pesar a los niños mayores de dos años.....	51
Técnica para pesar al adolescente y al adulto	52
Perímetro abdominal (pab) a partir de 12 años de edad	53
Técnica de medición de perímetro abdominal.....	54
Clasificación del riesgo según sexo y perímetro abdominal.....	55
Hemoglobina.....	57
Procedimiento.....	57
Obtención de la muestra de orina para el análisis de yoduria.....	64
Evaluación de contenido de yodo en sal de consumo.....	77
Análisis cualitativo de yodo en sal	77
Análisis cuantitativo de yodo en sal	78
Calidad de agua: calidad microbiológica del agua / cloro en agua.....	80
Cloro en agua.....	80
Calidad microbiológica del agua	83
Instrucciones para el llenado de la encuesta capítulo 100 salud y nutrición	86
100. Salud y nutrición para todas las personas	86
100. Salud y nutrición en niños nuevos.....	96
Capítulo 200: Consumo de alimentos en niños de 6 a 35 meses	98
Instructivo para el registro del capítulo 200: consumo de alimentos	101
Registro de apoyo.....	102
201. Encuesta de consumo por recordatorio 24 horas - consumo del niño	105
202. Encuesta de consumo por recordatorio 24 horas preparaciones familiares	133
Casos especiales	143
Frecuencia de consumo de alimentos	151
207 Resultados de la aplicación de la encuesta de consumo de alimentos.....	154
Instrucciones para el uso del formato de crítica	156
Instrucciones para el registro de información en la hoja de crítica	160
ANEXOS.....	161

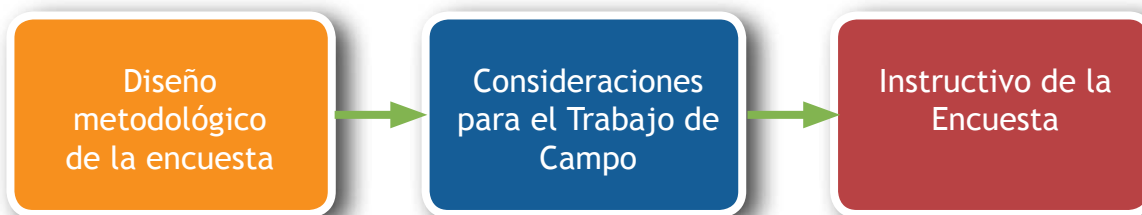
Presentación

La vigilancia de indicadores nutricionales se desarrolla en la muestra de la Encuesta Nacional de Hogares (ENAH) en el marco del convenio de cooperación interinstitucional entre el Instituto Nacional de Salud (INS) y el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI).

El presente módulo está dirigido a los encuestadores, quienes son las personas responsables de la obtención de datos en los hogares asignados; previa coordinación con las instituciones, autoridades de la comunidad, etc., y cuyo trabajo depende en muy buena medida el éxito de la encuesta.

Este módulo será una guía y fuente permanente de consulta de los encuestadores, durante la capacitación y especialmente durante el trabajo en campo, lo que permitirá la aplicación sistemática de los mismos criterios y pautas en todas las provincias, distritos y localidades involucradas en el estudio, así como el manejo de los instrumentos diseñados para el llenado de las encuestas y recojo de información, y en las diferentes metodologías y técnicas estandarizadas que habrán de emplearse.

El módulo está organizado de la siguiente manera:

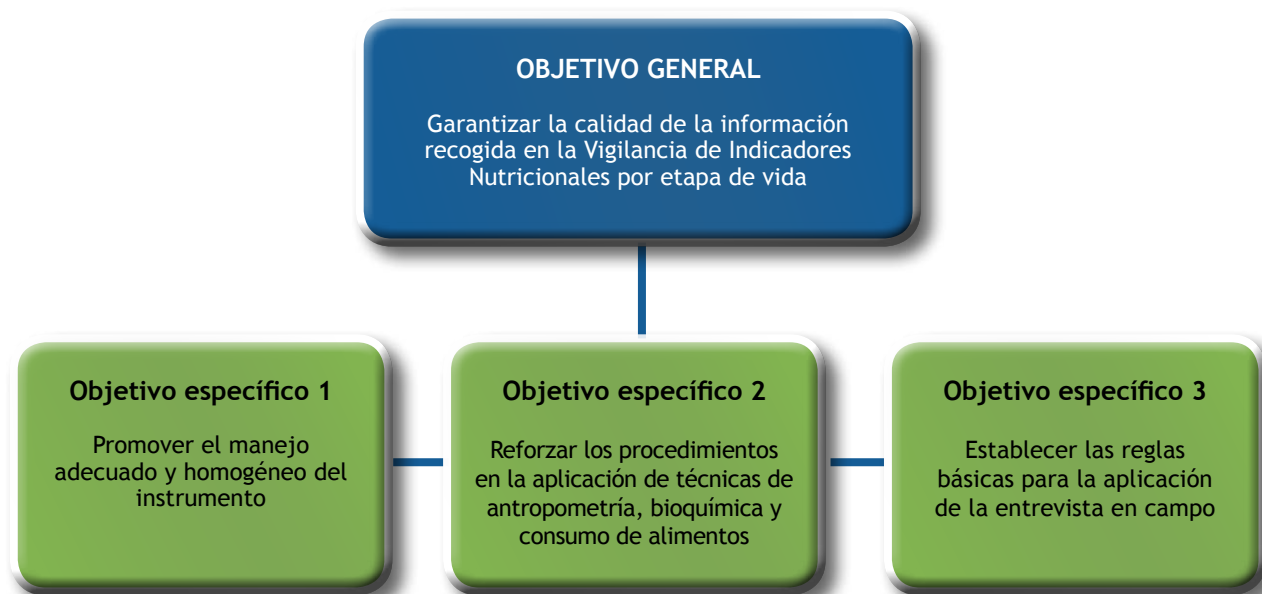


El módulo presenta los instructivos e indicaciones para el correcto llenado del instrumento, en los cuales se señala el miembro del equipo responsable del llenado así como el objetivo. La parte final del módulo incluye los anexos que contienen los formatos respectivos.

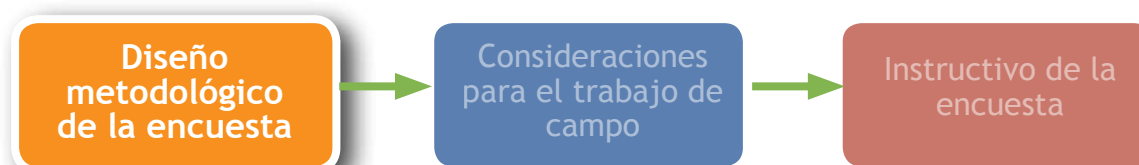
Se debe recordar que todas las personas que participan en este trabajo tendrán como responsabilidad llevar consigo este módulo al lugar de trabajo para realizar las consultas que sean necesarias.

Finalmente, es importante mencionar que este módulo es parte de los módulos diseñados especialmente para la implementación de la vigilancia de indicadores nutricionales. El “Módulo de capacitación”, el “Módulo de gestión del VIN” y el “Módulo de supervisión” son parte de esta colección y complementan la información que se presenta en el presente módulo.

Objetivos del módulo



Aspectos metodológicos de la encuesta



COBERTURA

Cobertura geográfica.- La vigilancia de indicadores nutricionales se realiza en todo el Perú, con representatividad a nivel nacional, departamental, área urbana y rural.

Cobertura temporal.- La vigilancia de indicadores nutricionales se desarrolla durante 12 meses, la recolección de datos es continua, es conveniente que la DISA o DIRESA -CENAN/INS inicie la recolección de datos 15 a 30 días después del INEI.

Cobertura temática.- La cobertura temática comprende:

- **Antropometría**
Medición de peso y talla a todos los miembros residentes en el hogar.
Medición de perímetro abdominal a miembros residentes en el hogar cuya edad es ≥ 12 años.
- **Dosaje de hemoglobina**
Medición de hemoglobina en los niños menores de 5 años y mujeres de 12 a 49 años en muestra capilar a través del hemoglobinómetro.
- **Encuestas de consumo de alimentos** (recordatorio de 24 horas y frecuencia de consumo de alimentos)
Se realiza a todos los niños de 6 a 35 meses de edad del hogar, cuyo informante es la madre o cuidadora del niño.
- **Muestra de orina y sal**

POBLACIÓN

La población de estudio está constituida por todos los miembros que residen en los hogares que incluyen la muestra ENAHO.

CRITERIOS DE SELECCIÓN

Criterio de inclusión

- Miembros residentes del hogar que constituyen la muestra ENAHO.
- Miembros residentes orientados en el tiempo, espacio y lugar.
- Niños nacidos entre la visita del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) y la visita del equipo de la vigilancia de indicadores nutricionales (VIN) y que sean hijos de algún miembro del hogar que se encuentre en el listado de miembros del hogar.

Criterios de exclusión

- Miembros del hogar con problemas de salud que impida efectuar el procedimiento de antropometría.
- Miembro del hogar convaleciente de alguna enfermedad u operación.

- Se excluye de la medición de perímetro abdominal a las gestantes y puérperas (hasta los 60 días después del parto).
- Se excluye de la medición de hemoglobina a los miembros del hogar cuya edad es ≥ 5 años, salvo que se sea gestante o mujeres en edad fértil (12 a 49 años).
- Se excluye de la evaluación de consumo a los miembros del hogar cuya edad es < 6 meses y ≥ 36 meses.

DISEÑO MUESTRAL

Marco muestral

Viviendas existentes según el Censo de Población y Vivienda del 2007 y el material cartográfico respectivo.

Tamaño muestral

Se realizó un muestreo probabilístico, estratificado, multietápico e independiente por departamento. El tamaño total de la muestra es 26 456 hogares, distribuidos en zonas urbanas y rurales, y agrupados en 3 989 conglomerados.

Es necesario aclarar que la muestra ENAHO solo será utilizada para el recojo de datos de la vigilancia de indicadores Nutricionales según lo especificado por el CENAN/INS y no se puede utilizar dicha muestra con otros fines bajo la responsabilidad de la DISA/DIRESA.

Selección de la muestra

Se selecciona seis viviendas por conglomerado en el área urbana y ocho viviendas por conglomerado en el área rural. Recuerde que los mapas o cartografías serán entregados por las oficinas departamentales de estadística e informática (ODEI).

NIVELES DE INFERENCIA

La muestra de la ENAHO tiene inferencia a los siguientes niveles:

- Regional, nacional, nacional urbano, nacional rural y costa, sierra y selva.
Cuando la recolección de datos se realiza durante un año en las 25 regiones del país.
- Nacional, nacional urbano, nacional rural y costa, sierra y selva.
Cuando la recolección de datos se realiza durante un trimestre en las 25 regiones del país.

ALGUNAS DEFINICIONES

Un hogar o familia, conforme la definición del INEI, es “una persona o conjunto de personas que, siendo parientes o no, residen habitualmente en una vivienda particular y atienden sus necesidades vitales o básicas en común”

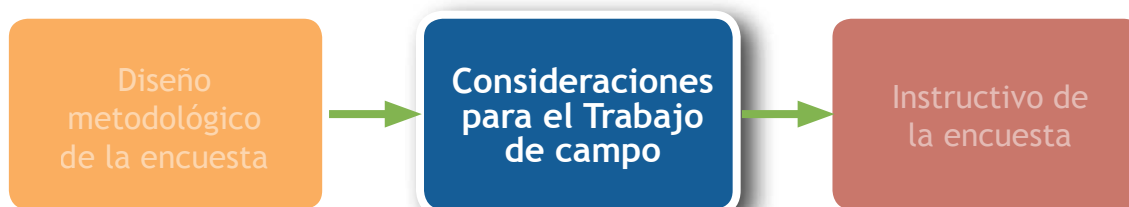
Residente es un miembro del hogar que comparte una “olla en común” y una vivienda como domicilio permanente es decir, que la persona haya pernoctado en la vivienda al menos un 75% del tiempo (aprox. 9 semanas) durante los tres meses previos a la entrevista.

Si una persona ha pernoctado en más de una vivienda, y en ninguna de ellas cumple el requisito del 75% se considerará solamente como residente de aquella vivienda en la cual pernoctó el mayor número de veces durante los meses anteriores a la entrevista.

Una vivienda, conforme a la definición del INEI es un “Local formado por una habitación o conjunto de habitaciones estructuralmente separado e independiente, destinado al alojamiento de personas”.

Persona nueva en el hogar: niños que nacieron desde el periodo de recojo de datos del personal del INEI y deberán corresponder a hijos de uno de los miembros del hogar enlistado en la lista de miembros del hogar entregado por el INEI.

Consideraciones para el trabajo de campo



ORGANIZACIÓN Y FUNCIONES DEL EQUIPO DE CAMPO

ENCUESTADOR DE SALUD

Es la persona a quien La DIRESA le confía la misión de solicitar y obtener la información de los miembros que residen en los hogares incluidos en la muestra ENAHO. La calidad de su trabajo determinará, en gran medida, la calidad de la encuesta. Jerárquicamente depende del monitor, el coordinador regional y el responsable nacional.

ENCUESTADOR DE CONSUMO

Es la persona a quien la DIRESA le confía la misión conjuntamente con el encuestador de salud de solicitar y obtener la información de los miembros que residen en los hogares incluidos en la muestra ENAHO. La calidad de su trabajo determinará la calidad de la encuesta. Jerárquicamente depende del monitor, el coordinador regional y el responsable nacional.

FUNCIONES DE LOS ENCUESTADORES

FUNCIONES DEL ENCUESTADOR DE SALUD

1. Conocer y cumplir con todas las instrucciones que contiene el Módulo de encuestadores, así como toda indicación recibida del equipo técnico VIN.
2. Asegurarse de contar con los equipos, materiales e insumos necesarios para el trabajo de campo y velar por la integridad de estos.
3. Coordinar en equipo para el buen desarrollo del trabajo y realizar la programación de rutas de campo.
4. Desempeñar personalmente su trabajo y no hacerlo en compañía de personas ajenas a la encuesta, bajo ninguna circunstancia permitirá que otras situaciones distraigan su tiempo y/o atención de los objetivos de su trabajo.
5. Presentarse adecuadamente identificado ante las instituciones y durante la ejecución del trabajo en campo.
6. Coordinar con el monitor el desarrollo del trabajo de campo, realizando la recepción,

revisión y custodia adecuada del material correspondiente, coordinando además el cronograma para la entrega de encuestas y recepción de reportes. Es necesario aclarar que el recojo de datos se realiza en las tabletas electrónicas, sin embargo, inicialmente también se recogerá en los formatos de encuesta.

7. Coordinar con los establecimientos de salud u hospitales para la eliminación de las bolsas de bioseguridad.
8. Realizar la entrevista mediante las visitas personales a cada hogar asignado por el INEI, siguiendo las instrucciones del manual el cual lleva consigo durante el recojo de información en campo.
9. Registrar con letra imprenta y números según recomendación de la OMS en la encuesta y formatos auxiliares.
10. Realizar el recojo de las muestras de orina en gestantes o mujeres en edad fértil (12 a 49 años), que cumplan el criterio de inclusión en cada hogar asignado por el INEI siguiendo las instrucciones de este manual.
11. Realizar la toma de medidas antropométricas (medición de peso, talla, perímetro abdominal) y dosaje de hemoglobina de los miembros del hogar asignados por el INEI.
12. Realizar la limpieza, crítica y digitación de la encuesta, antes de su entrega al Monitor.
13. Entregar al monitor de campo o equipo técnico las encuestas (completas e incompletas) cada vez que sea requerido para su revisión.
14. Participar de las reuniones de evaluación de control de calidad, con el monitor de campo o equipo técnico.
15. Regresar al hogar las veces que sean necesarias, (hasta en diez oportunidades) con la finalidad de realizar el levantamiento de observaciones, corregir los errores u omisiones o recuperar la información faltante.
16. Entregar al monitor todas las encuestas (completas e incompletas) al finalizar cada conglomerado.
17. Reportar en forma quincenal el avance del trabajo en campo vía electrónica al monitor.
18. Informar el inicio y final de cada desplazamiento al monitor de campo.
19. Devolver los equipos operativos, materiales e insumos al monitor al finalizar su labor de campo.
20. Mantener la ética y relaciones interpersonales óptimas adoptando actitudes positivas para superar dificultades.
21. Indagar o profundizar aquellas respuestas incompletas
22. Agradecer la colaboración brindada durante la entrevista.

FUNCIONES DEL ENCUESTADOR DE CONSUMO

1. Conocer y cumplir con todas las instrucciones que contiene el Módulo de Encuestadores y Encuestadoras, así como toda indicación recibida del Equipo Técnico VIN.
2. Asegurarse de contar con los equipos, materiales e insumos necesarios para el trabajo de campo y velar por la integridad de los mismos.
3. Coordinar en equipo para el buen desarrollo del trabajo y realizar la programación de rutas de campo.
4. Desempeñar personalmente su trabajo y no hacerlo en compañía de personas ajenas a la encuesta, bajo ninguna circunstancia permitirá que otras situaciones distraigan su tiempo y/o atención de los objetivos de su trabajo.
5. Registrar con letra imprenta y números según recomendación de la OMS en todos los formatos de la encuesta.
6. Mantener constante comunicación con el encuestador de salud sobre las acciones realizadas.
7. Presentarse adecuadamente identificado ante las instituciones y durante la ejecución del trabajo en campo.
8. Realizar el 100% de las entrevistas de consumo de alimentos (recordatorio de 24 horas y frecuencia de consumo de alimentos) mediante las visitas personales a cada hogar de la muestra donde reside niños de 6 a 35 meses de edad, siguiendo las instrucciones de este manual el cual llevará consigo durante el recojo de información en campo.
9. Realizar el análisis semicuantitativo de yodo en sal y el recojo de las muestras de sal para en análisis cuantitativo, en cada hogar siguiendo las instrucciones de este manual.
10. Apoyar en la instalación de los materiales antropométricos y en la evaluación de la toma de medidas antropométricas.
11. Apoyar en la toma de hemoglobina según las pautas indicadas en la sección de bioquímica.
12. Entregar al monitor de campo o equipo técnico las encuestas de consumo de alimentos (recordatorio de 24 horas y frecuencia de consumo de alimentos), cada vez que sea requerido para su revisión.
13. Participar de las reuniones de evaluación de control de calidad, con el monitor de campo o el equipo técnico.
14. Regresar al hogar dentro las 24 horas con la finalidad de corregir o recuperar la información faltante.
15. Realizar la orientación nutricional en todos los hogares encuestados, para el caso de los hogares en donde se realiza la encuesta de consumo de alimentos, la orientación nutricional se realizará al finalizar la segunda entrevista.
16. Realizar la limpieza, crítica y digitación de las encuestas de consumo de alimentos (recordatorio de 24 horas y frecuencia de consumo de alimentos), antes de su entrega al Monitor.
17. Registrar y manejar la hoja de control de citas que permitirá pactar nuevas citas y acudir puntualmente a las ya pactadas.
18. Entregar al monitor todas las encuestas de consumo de alimentos (recordatorio de 24 horas y frecuencia de consumo de alimentos) al finalizar cada conglomerado.
19. Devolver los equipos operativos, materiales e insumos al monitor al finalizar su labor de campo.

20. Reportar en forma quincenal el avance del trabajo en campo vía electrónica al monitor.
21. Informar el inicio y final de cada desplazamiento al monitor de campo.
22. Mantener la ética y relaciones interpersonales óptimas, adoptando actitudes positivas para superar dificultades.
23. Repreguntar o profundizar sobre aquellas respuestas que se considere que la informante no ha comprendido o mostro dudas al contestar.
24. Agradecer la colaboración brindada durante la entrevista.

Las funciones específicas para el desarrollo de la encuesta se desarrollarán en el componente respectivo.

MONITOR DE CAMPO

Es la persona a quién la DIRESA y le confía la misión de gestionar, organizar, supervisar y monitorear la ejecución de la vigilancia de indicadores nutricionales garantizando que los procedimientos de levantamiento de información sean de calidad. Jerárquicamente depende del coordinador regional y el equipo técnico responsable del VIN.

FUNCIONES

1. Conocer, cumplir y hacer cumplir todas las instrucciones que contiene el Módulo de encuestadores, así como toda indicación recibida por la DISA/DIRESA.
2. Entregar al equipo del VIN antes del inicio de trabajo de campo, el plan de supervisión (deberá supervisar como mínimo el 20% de los conglomerados asignados a su región o de acuerdo a lo determinado en los términos de referencia (personal)).
3. Presentarse adecuadamente identificado y coordinar con la Oficina Departamental de Estadística e Informática (ODEI) el desarrollo del trabajo de campo. Para lo cual debe solicitar las cartografías y listado de miembros del hogar a utilizar en la ejecución del trabajo de campo.
4. Coordinar con el personal de campo que está a su cargo para el buen desarrollo del trabajo y revisar la programación de rutas de campo.
5. Reportarse al inicio y final de cada desplazamiento con el coordinador regional e informar quincenalmente sobre el plan de desplazamiento de los encuestadores a su cargo.
6. Manejar criterios y estrategias a fin de efectuar la supervisión y reforzamiento de la metodología al equipo de campo para mejorar la calidad de recojo de datos.
7. Verificar las viviendas visitadas donde se realizaron las entrevistas, durante el período de supervisión.
8. Verificar que los listados de hogares recuperados por el INEI sean trabajados por el equipo de campo
9. Realizar la crítica del 30% de las encuestas aplicadas por conglomerado, priorizando las encuestas que contienen el capítulo de consumo de alimentos.
10. Verificar el levantamiento de observaciones errores u omisiones, reportadas después de la consistencia básica efectuada (crítica y digitación).

11. Los rechazos que sean reportados durante la supervisión, deberán ser verificados por el monitor, quien deberá apersonarse a la vivienda y verificarlo, buscando agotar todos los recursos para evitar los rechazos.
12. Culminada la entrevista en un hogar el monitor solicitará en un tiempo máximo de 24 horas las encuestas con la información registrada, para su revisión y registrará el avance del trabajo de campo en el registro diario de incidencias (anexo 10).
13. Devolver a la ODEI las cartografías y listado de miembros del hogar utilizados durante la ejecución del trabajo de campo.
14. Reportar en forma quincenal el avance del trabajo en campo vía electrónica al equipo técnico del VIN.
15. Revisar en campo el 100% de las encuestas trabajadas. Asimismo, al concluir la revisión se hará la devolución inmediatamente, con las respectivas observaciones.
16. Respetar las rutas de trabajo y plan de traslado del equipo de campo. Dando prioridad a la puntualidad y responsabilidad de las citas pactadas en las viviendas de los conglomerados seleccionados.
17. Efectuar reuniones de coordinación con los encuestadores a fin de mejorar el trabajo de campo, estandarizando y haciendo de conocimiento de todo el personal, las instrucciones y las soluciones a cada uno de los casos presentados en campo, previa coordinación con el equipo técnico del VIN.
18. Supervisar la ejecución de los procedimientos adecuados y uso de instrumentos para la medición de hemoglobina mediante hemoglobímetro y medición antropométrica en campo.
19. Verificar la coordinación con el establecimiento de salud para la entrega de las bolsas de bioseguridad que contienen materiales utilizados en la toma de muestras.
20. Supervisar de acuerdo a la metodología la aplicación de las encuestas de consumo de alimentos (recordatorio de 24 horas y frecuencia de consumo de alimentos) a todos los niños de 6 a 35 meses de edad de los hogares seleccionados.
21. Mantener la ética y relaciones interpersonales óptimas, adoptando actitudes positivas para superar dificultades.

PROHIBICIONES

1. Durante la entrevista no debe emitir juicios sobre las respuestas o ante costumbres o hábitos de los miembros del hogar.
2. No sugerirá o inducirá respuestas a la persona entrevistada
3. Alterar los datos registrados en los formatos de las encuestas.
4. Delegar su trabajo a otra persona.
5. Dedicarse a otra labor mientras este desempeñando el cargo de encuestador de salud o encuestador de consumo.
6. Atemorizar a los informantes y sostener discusiones sobre temas políticos, religiosos u otros.
7. Solicitar o recibir retribuciones en dinero o en especie de las personas entrevistadas.
8. Revelar datos de los formatos en general.
9. Destruir o negarse a devolver los materiales insumos y/o equipos entregados por la DISA, DIRESA y/o ODEI.

10. Consumir alcohol u otras drogas (se considerará como falta muy grave).
11. Reproducir los mapas o material cartográficos y listados proporcionados por el INEI.

En caso de comprobarse alguna infracción, se someterá a las acciones administrativas legales de acuerdo con las normas legales vigentes, que pueden incluir descuentos, suspensiones o el retiro definitivo del equipo.

ALGUNAS ACTIVIDADES DE ENCUESTADORES Y MONITORES

1. Elaboración del plan de trabajo

Previa a la capacitación el encuestador de salud, el encuestador de consumo de alimentos y el monitor desarrollarán el plan de trabajo para la recolección de datos y para el monitoreo del proceso de recolección de datos en campo, el cual que contendrá:

- Consideraciones generales (introducción, finalidad, población objetivo, ámbito y duración);
- Objetivos;
- Metodología de trabajo en campo;
- Descripción de las acciones;
- Responsabilidades;
- Recursos (humanos, materiales, financieros);
- Cronograma de trabajo en campo.

Los planes de trabajo serán remitidos al coordinador regional de la DIRESA, y se informará por vía electrónica al equipo VIN.

2. Coordinación para el desarrollo de trabajo en campo

Consiste en la organización para la preparación de materiales e insumos a utilizar en campo. Además, se coordinará las rutas a seguir para la recolección de información en las cuales recibirán la visita de monitor de campo o el equipo técnico del VIN.

3. Supervisar el adecuado funcionamiento y mantenimiento regular de los equipos de campo

El encuestador de salud y el encuestador de consumo verificarán la calidad de los equipos en campo llenando las fichas de control de calidad. El monitor de campo revisará los equipos y las fichas aplicadas por el equipo de campo.

4. Monitorear el abastecimiento de insumos y otros materiales de trabajo en campo

El encuestador de salud deberá tener en su cuaderno de campo, la sección correspondiente al *Kardex* en donde registra el control del gasto de los insumos para lo cual contará con el apoyo del Encuestador de consumo de alimentos. El monitor revisará el *Kardex* y llevará el control general de los insumos asegurándose del abastecimiento adecuado y oportuno de estos.

5. Estrategias a tomar en caso de imprevistos en campo

Podrán realizarse modificaciones previa comunicación, coordinación y justificación con el Monitor, quien inmediatamente informará al equipo técnico del VIN dichos cambios. Los imprevistos suscitados en campo serán comunicados por vía telefónica o correo electrónico detallando la situación encontrada que justificará la decisión tomada.

6. Acompañamiento en el proceso de recolección de datos

El monitor acompañará al equipo de campo de acuerdo al plan de supervisión verificando las coordinaciones realizadas, el desenvolvimiento, calidad del recojo de información efectuando la retroalimentación del equipo en campo con el objetivo de fortalecerlo.

7. Verificar el procedimiento aplicado en el trabajo en campo

Técnicas de antropometría, dosaje de hemoglobina, aplicación de encuestas de consumo de alimentos y entrevista. El monitor de campo aplicará los formatos correspondientes a la verificación de la calidad de las técnicas realizando la retroalimentación correspondiente.

8. Brindar asistencia técnica al personal (encuestadores de salud y de consumo) que viene trabajando en campo

El monitor brindará asistencia técnica en aquellos procesos técnicos que necesiten ser fortalecidos; así mismo, fortalecerá las relaciones interpersonales dentro del equipo.

9. Verificar una muestra (mínimo dos hogares) de las encuestas que carecen de información de algún miembro de hogar (incompleta) o del hogar encuestado (rechazo, ausente, otros)

El monitor verificará la ausencia de los miembros de los hogares o el rechazo y sus causas, visitando como mínimo dos hogares que presentan esta situación de falta de información durante la supervisión.

10. Revisar y verificar la consistencia e integridad de datos recolectados

Los encuestadores (salud y consumo) realizarán la primera consistencia de la encuesta, el monitor de campo revisará también la consistencia de los datos recolectados en campo utilizando la plantilla de crítica (anexo 7) y la hoja de crítica (anexo 8).

11. Revisar y brindar opinión técnica de las encuestas recolectadas e informes remitidos por el personal de trabajo en campo

Los encuestadores revisarán las encuestas trabajadas durante el recojo de datos, asimismo el monitor revisará dichas encuestas durante la supervisión, registrando en el formato de incidencias (anexo 10). Así mismo, los encuestadores presentarán al monitor los informes técnicos mensuales (productos) quien los revisará e informará al coordinador regional para su conformidad.

12. Coordinar con el personal de la Encuesta Nacional de Hogares (ENAH) en cada región, del INEI

El monitor se presentará y presentará al equipo de campo ante los representantes de la (ENAH) en la región coordinando las actividades a desarrollar. El monitor entregará al encuestador de salud:

- El material para la recolección de datos (cartografías y listado de viviendas y miembros del hogar);
- Las encuestas de manera quincenal;
- El listado de recuperaciones del ODEI-INEI.

13. Reporte quincenal del avance del trabajo de campo

Los encuestadores (salud y consumo) remitirán al monitor con copia al equipo técnico VIN, vía correo electrónico un reporte quincenal del avance del trabajo de campo realizado. El monitor remitirá un reporte del avance del trabajo en campo desarrollado por el/los equipos de la región a su cargo mediante correo electrónico.

14. Elaborar los informes solicitados por el coordinador de la DIRESA y/o CENAN/INS, según productos esperados

El monitor, el encuestador de salud y el encuestador de consumo, presentarán al coordinador de la DIRESA los informes y documentos correspondientes a su producto, que servirá para la conformidad del servicio prestado. Todos los documentos utilizados durante la ejecución de la encuesta deberán formar parte del informe presentado como producto (carta de presentación y coordinaciones realizadas, cargos de verificación de encuestas firmadas y/o selladas por la ODEI, entrega de material biocontaminado, fichas de aplicación de cotejos de control de calidad de: tallímetros, balanzas y hemoglobímetro, hojas de control de citas, formatos aplicados en la recolección de muestras de: orina, sal y agua si fuera el caso). Estos formatos podrán presentarse en copias pero en el producto final deberá contener todos los formatos originales.

15. Otras actividades del proceso del recojo de datos, requeridos por el coordinador de la DIRESA o del equipo VIN (digitación de encuestas de acuerdo las coordinaciones con el VIN).

16. Entrega de encuestas a ODEI para su revisión y visto bueno

DOCUMENTOS, MATERIALES Y EQUIPOS QUE UTILIZARÁ Y PORTARÁ EL EQUIPO DE CAMPO

- a. **Módulo de encuestadores.**- Documento que contiene las definiciones e instrucciones generales y específicas para el cumplimiento de su labor.
- b. **Credencial del encuestador de salud y el encuestador de consumo.**- Documento que lo identifica y que debe llevar visiblemente.
- c. **Chaleco institucional.**- Vestimenta que identifica al personal de campo con la institución, la cual debe portar adecuadamente.
- d. **Carta de presentación de la DIRESA.**- Documento que será portado y mostrado en los hogares a encuestar, este documento sirve de respaldo para la ejecución de la encuesta.
- e. **Cartografía del conglomerado seleccionado.**- Documento que será entregado por el equipo responsable de la ENAHO en el ODEI/ INEI de la región, en el cual están ubicadas las manzanas o centros poblados del conglomerado a trabajar.
- f. **Listado de identificación de la vivienda y relación de los miembros del hogar de la muestra.**- Documento que será entregado al monitor por el responsable de la ENAHO en la ODEI/ INEI de la región, en el cual se encuentra el listado de las viviendas y la relación de los miembros del hogar a quienes se debe encuestar.
- g. **Formulario de encuesta.**- Documento que será portado por el equipo de campo para el recojo de información.
- h. **Formatos adicionales: hoja de resultados, hojas de control de equipos, eliminación de material bioquímico.**- Documentos adicionales necesarios para la labor de campo, tales como entrega de resultados a los participantes de la encuesta y para el control de calidad y funcionamiento de los equipos.
- i. **Equipos antropométricos.**- Equipos necesarios para la toma de datos antropométricos tales como:
 - Balanza de pie madre niño.
 - Tallímetro de tres cuerpos calibrados.

- Cinta métrica para la toma de la medida de perímetro abdominal.
- j. **Equipos bioquímicos.**- Equipos y materiales necesarios para la toma de datos bioquímicos tales como:
 - Hemoglobímetro.
 - Insumos para dosaje de hemoglobina.
 - Insumos de yoduria.
 - Insumos de análisis cuantitativo de yodo en sal.
 - Calidad de agua: calidad microbiológica del agua / cloro en agua.
- k. **Útiles de escritorio.**- Los cuales deben ser portados para el llenado de las encuestas.
- l. **Tablet.**- Computadora portátil que debe ser portada por cada equipo para el llenado de los datos.

ORIENTACIONES GENERALES A CONSIDERAR POR EL EQUIPO DE CAMPO

COORDINACIONES PREVIAS AL INICIO DE LA ENCUESTA

Comprende las acciones necesarias antes de iniciar el trabajo de campo, entre ellas se tiene a las coordinaciones institucionales. Los equipos de campo deberán establecer coordinaciones de carácter obligatorio con:

La Oficina Departamental de Estadística e Informática: coordinando con el responsable de la ENAHO de la región, el monitor deberá presentar al equipo de campo y mantener coordinaciones permanentes, para el recojo de documentos para ejecutar el trabajo de campo, la entrega de encuestas a digitar, así como, recibir los reportes generados por la digitación.

Hospedaje del equipo de campo: siempre que el equipo se desplace fuera de su sede regional y requiera hospedaje se debe realizar los arreglos necesarios para que alguien se aloje en un mismo lugar. El hospedaje deberá estar localizado lo más cercano posible al área de trabajo proporcionando un lugar “seguro” para el personal y para proteger los documentos, materiales y equipos de la encuesta. Ello permitirá que el trabajo de campo se inicie lo más temprano posible.

Coordinación en campo: antes de iniciar el trabajo de campo en el conglomerado, se deberá contactar con el personal de Salud del EE.SS. respectivo y/o las autoridades locales del distrito y/o personas notables de la localidad que tengan ascendencia sobre la población para explicarles la finalidad y los objetivos de la encuesta a fin de motivarlos y lograr la máxima cooperación para la recopilación de la información.

Puntualidad y buena presentación: son requisitos importantes para lograr un buen trabajo de campo. Al hablar de puntualidad nos referimos a que se debe empezar el trabajo en las primeras horas de la mañana, ya que a esa hora se puede realizar las encuestas debido a que las personas que nos proporciona la información se encuentran en casa. Al hablar de buena presentación nos referimos a que los encuestadores deben estar debidamente presentables con chaleco institucional, carta de presentación y su carné de identificación.

Los materiales y equipos: verificar la operatividad y mantenimiento de los equipos y materiales necesarios antes de salir a campo considerando:

Revisión de equipos e insumos:

- Llevar consigo el limpiador para hemoglobinómetro para su mantenimiento.
- Aplicar la lista de cotejo para control de balanzas (Anexo 3.2) y tallímetro (Anexo 3.1).
- Llevar un desarmador estrella y un desarmador plano para ajustar el tope móvil cuando sea necesario.
- Revisar los insumos necesarios para el dosaje de hemoglobina.
- Revisar los insumos necesarios para yoduria.
- Revisar los insumos necesarios para análisis semicuantitativo y cuantitativo de sal.
- Revisar la balanza dietética, laminario, jarra medidora (litrera), cinta métrica necesarias para la encuesta de consumo.

TÉCNICA DE LA ENTREVISTA

La entrevista es el diálogo que se lleva a cabo entre el encuestador y la persona entrevistada. Completar una entrevista con éxito es un arte y como tal no debe tratarse como un proceso mecánico, debe ejecutarse como una conversación normal entre dos personas.

Durante la recolección de la información, el encuestador se encontrará frente a diferentes tipos de problemas que deben ser resueltos de inmediato, para lo cual es necesario que conozca el conjunto de reglas o instrucciones prácticas que deberá seguir para tratar dichos problemas. Para el éxito de una entrevista, es necesario mantener algunas reglas básicas.

INICIO DE LA ENTREVISTA

El encuestador y la persona entrevistada no se conocen, por esta razón la apariencia del encuestador, las primeras acciones y palabras que exprese, son de vital importancia para ganar la cooperación de la persona a entrevistar, debe recordarse que el encuestador conoce los nombres de las personas que debe entrevistar y además el equipo encuestador del INEI entregó en su contacto un volante comunicando sobre la evaluación nutricional que se realizará el cual dice lo siguiente:

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD

CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACION Y NUTRICION
DIRECCION EJECUTIVA DE VIGILANCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
Tizón y Bueno 276 Jesús María, Lima 11
Telf: (511) 748-0000 Anexo 6605

Buenos días:

Le comunicamos que su hogar ha sido beneficiado para que profesionales en nutrición dentro de los próximos días realicen preguntas sobre la salud de los niños miembros de su hogar para continuar trabajando por su bienestar.

Se realizarán evaluaciones del estado nutricional de todos los miembros de su hogar.

El profesional nutricionista en su hogar, le explicará y entregará los resultados inmediatos todo esto será gratuito.

Muchas gracias.

RECOMENDACIONES

El encuestador debe tener confianza en sí mismo y deberá tener el control de la situación, pero no deberá intimidar al entrevistado.

El encuestador debe ser amable, respetuoso, no debe olvidar que los informantes son importantes y que los datos que suministren son valiosos para el encuesta.

El encuestador deberá presentarse a la persona a entrevistar, por ejemplo de la siguiente manera:

Buenos días, mi nombre es y trabajo para el Dirección Regional de Salud. Aquí está mi credencial de identificación y me gustaría conversar con Ud.

Algunos de los problemas específicos que pueden surgir en la entrevista y sus posibles soluciones son enumerados a continuación:

- a) Informante muy ocupado para ser entrevistado.- Si el entrevistado manifiesta no tener tiempo, el encuestador de salud deberá inmediatamente ofrecerse para regresar y pactar una cita.
- b) Negativa a cooperar.- En algunas viviendas, el entrevistado se negará a cooperar con este estudio. En estos casos el encuestador deberá utilizar toda su destreza y habilidad tratando de obtener la entrevista.
- c) Entrevista ante terceras personas.- La presencia de otras personas durante la encuesta puede incomodar a los encuestados, al percibirse esta situación debe buscarse un lugar apropiado para el desarrollo de evaluación.
- d) Influencia en la calidad de la información por terceras personas o costumbres. El peligro mayor con esta práctica, es que a menudo el entrevistado al sentirse presionado ante terceras personas, proporciona información sobre las costumbres y tradiciones de su sociedad, antes que la de su propia experiencia y puntos de vista para evitar estas situaciones el encuestador desde el inicio deberá generar confianza en el entrevistado.

MOTIVACIÓN AL INFORMANTE

El encuestador de salud explicará brevemente que se está ejecutando la encuesta nutricional conjuntamente con el INEI, con la finalidad de evaluar el estado nutricional de la población, para lo cual se le solicita su colaboración en la medición de peso, talla, perímetro abdominal y dosaje de hemoglobina, yoduría, análisis semicuantitativo y cuantitativo de sal, así como, recordatorio de 24 horas y frecuencia de consumo de alimentos suministrando los datos con veracidad, a fin de anotarlos en el respectivo cuestionario.

Además se hará notar el beneficio de la evaluación nutricional explicando que al término de la medición se entregará los resultados inmediatamente y se brindará una orientación o consejería nutricional a los miembros del hogar evaluados, haciendo énfasis que esta será dada por un profesional nutricionista.

FORMA DE RECOGER LOS DATOS

La encuesta aplicada tiene un componente de medición antropométrica y bioquímica, para el cual no se desarrollan mayores preguntas pero sí debe conocerse la metodología para la toma de estos datos, en el componente de consumo de alimentos y antecedentes familiares de enfermedades, es importante que el encuestador (salud y consumo) conozca muy bien el cuestionario, con el propósito de dominar la entrevista a fin de obtener información que no esté influenciada por los propios puntos de vista y personalidad del encuestador, es necesario utilizar los procedimientos siguientes:

- Llene la encuesta según el orden establecidos en el cuestionario.
- No debe direccionar a una respuesta al entrevistado, sugiriendo por ejemplo una de las posibles alternativas.

CONFIDENCIALIDAD DE LAS RESPUESTAS

Antes de iniciar la encuesta, es importante dar a conocer el carácter secreto de la información a todos los miembros del hogar a ser entrevistados, la cual se aclara en el consentimiento informado explicando que en ningún caso se publicarán nombres de personas y que toda la información recopilada se utilizará con fines estadísticos.

Por ningún motivo se debe mostrar cuestionarios llenos a personas ajenas a la encuesta.

NEUTRALIDAD

Es sumamente importante que el encuestador se mantenga NEUTRAL respecto al contenido de la entrevista. Cuando el entrevistado responde de manera vaga o imprecisa, el encuestador debe indagar de manera neutral diciendo *Podría repetir de nuevo, No pude oír bien lo que dijo*. Por ningún motivo el encuestador debe alterar lo expresado por el entrevistado.

Nunca se debe hacer notar, ya sea con la expresión del rostro o por el tono de la voz, que no se está de acuerdo con la respuesta dada.

CONTROL DE LA ENTREVISTA

Es importante adoptar una actitud de confianza y dominio de la encuesta, no debe mostrarse ansioso, sino más bien diligente y flexible.

Si el entrevistado comenta sobre temas ajenos o habla de asuntos que no tienen que ver con la entrevista, no es necesario que se le interrumpa, pero en la primera oportunidad con mucho tacto, dirija la conversación hacia temas relacionados con la labor de la encuesta.

ENTREVISTA DIRECTA CON LA PERSONA INDICADA

Por el carácter de la encuesta es obligatorio que cada miembro del hogar sea entrevistado para poder realizar la evaluación nutricional. Si en el momento de la visita no se encontró a alguno, se solicitará una cita para volver a la hora y día en que se le pueda entrevistar.

INDAGAR SOBRE RESPUESTAS INCOMPLETAS O NO SATISFACTORIAS

Si luego de formular la pregunta, el informante responde con inseguridad o no es adecuada se debe realizar algunas preguntas adicionales. Este procedimiento se denomina “indagar”. Para ello debe utilizar palabras que sean neutrales y no aquellas que inviten a dar respuestas determinadas.

NO APRESURAR LA ENTREVISTA

La evaluación nutricional debe realizarse con el cuidado técnico adecuado, las preguntas deben ser formuladas lentamente, para asegurarse que el entrevistado comprenda lo que se le está preguntando. Una vez formulada la pregunta, debe dársele el tiempo necesario para pensar y responder.

REVISIÓN DEL CUESTIONARIO

Al terminar cada entrevista, el encuestador obligatoriamente debe revisar el cuestionario para comprobar si hay anotaciones inconsistentes u omisiones y aprovechar para solicitar los datos que falten o que deben corregirse.

FIN DE LA ENTREVISTA

El encuestador después de recopilar la información, no deberá salir tan rápido de la vivienda para evitar que el entrevistado tenga la impresión de que simplemente ha sido “utilizado”. La orientación nutricional brindada usualmente será suficiente para mantener buenas relaciones con las personas entrevistadas.

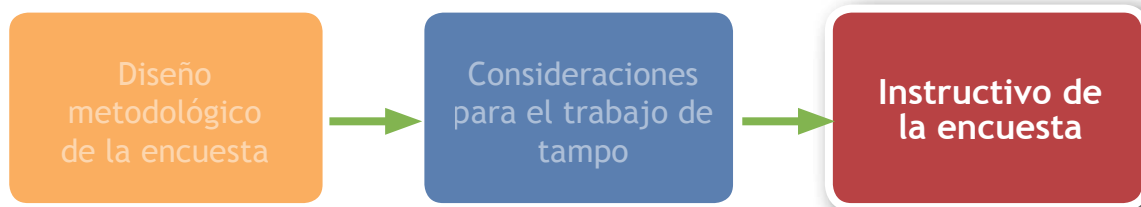
El encuestador deberá ofrecer los números telefónicos de la DIRESA o el INS-CENAN por si desean mayor información, luego agradecerá la colaboración prestada y se despedirá.

ENCUESTA VIN

La encuesta cuenta con los siguientes ítems:

CONTENIDO	SUB CONTENIDO
HOJA DE IDENTIFICACIÓN Y REPORTE	<ul style="list-style-type: none"> - Ubicación geográfica - Ubicación muestral - Entrevista y supervisión - Resultado final de la encuesta
CONSENTIMIENTO INFORMADO	<ul style="list-style-type: none"> - Consentimiento informado para la realización de la antropometría, orina y la toma de muestras de sangre.
CAPÍTULO 100: SALUD Y NUTRICIÓN	<ul style="list-style-type: none"> - Antropometría - Bioquímica: hemoglobina, orina - Suplemento de hierro
CAPÍTULO 200: CONSUMO DE ALIMENTOS EN NIÑOS DE 6 A 35 MESES	<ul style="list-style-type: none"> - Encuesta por recordatorio de 24 horas (preparaciones familiares y consumo del niño) - Encuesta por frecuencia de consumo de alimentos - Análisis semicuantitativo de yodo en sal de consumo - Recojo de muestra de sal de consumo para análisis cuantitativo.

Instrucciones para el llenado de la encuesta



RECUADRO: CUESTIONARIO ADICIONAL

Se utilizará un cuestionario por cada hogar si el número de personas no excede los formatos del cuestionario, en caso contrario utilice un cuestionario adicional, identifíquelo con el mismo número del cuestionario principal, luego encierre en un círculo el número 1 del casillero “Cuestionario adicional”.

Ejemplo:

Cuestionario adicional	1
------------------------	---

IDENTIFICACIÓN DE LA ENCUESTA

Para la identificación de la encuesta haremos uso del “Listado de identificación de la vivienda y relación de los miembros del hogar de la muestra” que nos proporcionará el INEI. Esta información deberá transcribirse cuidadosamente a la encuesta a fin de poder realizar un análisis adecuado de la información contenida en la encuesta.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA E INFORMÁTICA
DIRECCIÓN NACIONAL DE CENSOS Y ENCUESTAS

LISTADO DE IDENTIFICACIÓN DE LA VIVIENDA Y RELACIÓN DE LOS MIEMBROS DEL HOGAR DE LA MUESTRA

A) UBICACIÓN GEOGRÁFICA		B) UBICACIÓN MUESTRAL		C) FUNCIONARIOS RESPONSABLES	
DEPARTAMENTO	15 LIMA	CONGLOMERADO N.°	1953	SUPERVISOR
PROVINCIA	01 LIMA	ZONA N.°	026	ENCUESTADOR
DISTRITO	28 RIMAC	AER N.°	000-000	FECHA DE ENTREVISTA
CENTRO POBLADO	ASOC. VIV. SHIPIBO	TIPO DE SELECCION	1	FECHA DE EMISIÓN	07/09/2007

N.° Selección	Manz.	Nombre de la vía	N.° Int.	Piso	Mz.	Lote	km.	Nombre y apellidos del jefe de hogar
01	010 024G	SN	SN	001	A	011		FELIPE TANANTA VÁSQUEZ

HOGAR : 1/1

N.° Persona	Nombre	Apellidos	Relación de parentesco		¿Ausente del hogar 30 días a más?	Sexo	Edad		Fecha de nacimiento		
			Cod.	Descripción			Años	Meses	Día	Mes	Año
02	ANTONIA	SÁNCHEZ RIOS	02	Esposa(o)	NO	MUJER	44	09	09	12	1962
04	YESSICA	TANANTA SÁNCHEZ	03	Hijo(a)	NO	MUJER	19	02	13	07	1988
05	KARINA	TANANTA SÁNCHEZ	03	Hijo(a)	NO	MUJER	17	01	10	08	1990
06	ISOLINA	TANANTA SÁNCHEZ	03	Hijo(a)	NO	MUJER	27	03	15	06	1980
08	JACKELYN	MAHUA TANANTA	05	Nieto	NO	MUJER	02	09	30	12	2004
09	ERIC	MAHUA TANANTA	05	Nieto	NO	HOMBRE	-	04	25	05	2007

Como se puede observar, el listado de miembros del hogar tiene un código para cada persona (N.° persona) cuyo orden en ningún caso podrá ser alterado y deberá respetarse en el llenado del encuesta

Si al llegar a la vivienda seleccionada de acuerdo al listado de viviendas y hogares y se identifica que los miembros del hogar no corresponden al listado de miembros del hogar NO se realizará la entrevista, sin embargo se debe indagar sobre el paradero de la familia para poder entrevistarlos.

Para el registro de la información proceda de la siguiente manera:

UBICACIÓN MUESTRAL

Información que proviene de “Listado de identificación de la vivienda y relación de los miembros del hogar de la muestra”. En este ítem se deben consignar datos como: número de conglomerado, número de selección de la vivienda, tipo de selección:

B	CONGLOMERADO N.º	N.º DE SELECCIÓN DE LA VIVIENDA	TIPO DE SELECCIÓN
	1953	010	1

Además consignará el N.º de la vivienda y el N.º de hogar, este último se encuentra dividido para el ingreso del número de hogar seleccionado sobre el número total de hogares de la vivienda:

Ejemplo:

Usted visita una vivienda y en ella hay tres hogares y se encuentra entrevistando en hogar N.º 1. Debe llenar el cuestionario de la siguiente manera:

UBICACIÓN MUESTRAL	
5. VIVIENDA N.º	06
6. HOGAR N.º	1 / 3

Hogar Entrevistado

Total e hogares en la vivienda

Los datos de la ubicación muestral serán consignados donde corresponda.

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

Información que proviene de “Listado de identificación de la vivienda y relación de los miembros del hogar de la muestra” En este ítem se deben consignar datos como:

A	UBICACIÓN GEOGRÁFICA	
	1. DEPARTAMENTO	LIMA
	2. PROVINCIA	LIMA
	3. DISTRITO	RIMAC
	4. CENTRO POBLADO	ASOC. VIV. SHIPIBO

ALTITUD

Se consignará los datos correspondientes a la altitud en metros sobre el nivel del mar (m s.n.m.) de la zona donde está ubicado el conglomerado, tomándose como referencia el dato de altitud del establecimiento de salud, municipalidad u otra institución presente en la zona del conglomerado.

Ejemplo: departamento: Junín, distrito: La Oroya, centro de salud: La Oroya,

ALTITUD	
m s.n.m.	3,745

DIRECCIÓN DE LA VIVIENDA

El encuestador de salud anotará la dirección de la vivienda que fue ubicada con el “Listado de identificación de la vivienda y relación de los miembros del hogar de la muestra” y en la cual se aplica la encuesta.

Nombre de la calle, Av., Jr., carretera, etc.	N.°	INT.	PISO	MZ.	LOTE	km	TELÉFONO
LAS MAGNOLIAS	126	2B	2				256987458

NOMBRES Y APELLIDOS DEL JEFE DE HOGAR

El encuestador de salud registrará los nombres y apellidos del jefe de hogar que se encuentra en el “Listado de identificación de la vivienda y relación de los miembros del hogar de la muestra” y tiene el número de persona “1”.

NOMBRES Y APELLIDOS DEL JEFE DE HOGAR	FELIPE // TANANTA/VASQUEZ
---------------------------------------	---------------------------

ENTREVISTA Y SUPERVISIÓN

El encuestador de salud elaborará el reporte de la encuesta para lo cual deberá anotar la fecha, hora y resultado de las visitas que hayan sido necesarias para completar en la encuesta.

ENTREVISTA Y SUPERVISIÓN										
VISITA	ENCUESTADOR					SUPERVISOR				
	FECHA	HORA		PRÓXIMA VISITA		RESULTADO DE LA VISITA (*)	FECHA	HORA		RESULTADO DE LA VISITA (*)
		DE	A	FECHA	HORA			DE	A	
PRIMERA										
SEGUNDA										
TERCERA										
CUARTA										
QUINTA										

RESULTADO FINAL DE LA ENCUESTA		(*) CÓDIGOS DE RESULTADO		
FECHA		1. COMPLETA	4. AUSENTE	7. OTRO _____
RESULTADO		2. INCOMPLETA	5. VIVIENDA DESOCUPADA	(Especifique)
		3. RECHAZO	6. NO SE INICIO LA ENTREVISTA	

LLENADO

- Anote la fecha (día, mes y año): ejemplo : 16 / 10 / 12.
- Anote la hora de inicio y hora de término de la entrevista.
- Por cada visita que realice al hogar, debe anotar la fecha (día, mes y año), hora de inicio y término, así como el resultado de la visita. De ser necesaria una próxima visita, deberá registrarse la fecha y hora (Se realizará como máximo diez visitas).
- La información de HORA debe expresarse de 0 hasta 24 horas.

ENTREVISTA Y SUPERVISIÓN										
VISITA	ENCUESTADOR					SUPERVISOR				
	FECHA	HORA		PRÓXIMA VISITA		RESULTADO DE LA VISITA (*)	FECHA	HORA		RESULTADO DE LA VISITA (*)
		DE	A	FECHA	HORA			DE	A	
PRIMERA	16/10/12	10:12	10:40	17/10/12	11:15	6				
SEGUNDA	17/10/12	11:15	15:10			1				
TERCERA										
CUARTA										
QUINTA										

RESULTADO FINAL DE LA ENCUESTA		(*) CÓDIGOS DE RESULTADO		
FECHA		1. COMPLETA	4. AUSENTE	7. OTRO _____
RESULTADO		2. INCOMPLETA	5. VIVIENDA DESOCUPADA	(Especifique)
		3. RECHAZO	6. NO SE INICIO LA ENTREVISTA	

CÓDIGOS DE RESULTADO

- 1. COMPLETA-** Se colocará el código 1, cuando la encuesta se encuentre completo, es decir que todos los miembros del hogar se hayan entrevistado.
Si en un hogar un miembro del hogar no puede ser evaluado por no cumplir los criterios de inclusión, para éste caso el resultado de la entrevista será considerada completa.
- 2. INCOMPLETA.-** Se colocará el código 2 cuando falte información en la encuesta, o datos de algún miembro de la familia.
Si algún miembro del hogar falleció entre la visita del INEI y la entrevista a realizar, se considerará como incompleta.
- 3. RECHAZO.-** Se colocará el código 3 cuando las personas que habitan en la vivienda no aceptan la aplicación de la encuesta.
- 4. AUSENTE.-** Se colocará el código 4 cuando las personas que nos corresponde entrevistar no se encuentran en ese momento en la vivienda.
- 5. VIVIENDA DESOCUPADA.-** Se colocará el código 5 cuando la vivienda no tiene ocupantes, es decir se encuentra deshabitada.
Si en un hogar unipersonal el único miembro del hogar ha fallecido y en el hogar no vive nadie, será considerada *Vivienda desocupada*, pero si en esta vivienda vive otra familia, entonces se colocará código 7 *Otro*, especificando que en el hogar vive una nueva familia y no se aplicará la encuesta.

6. **NO SE INICIÓ LA ENTREVISTA.**- Asigne el código 6 cuando el encuestador de salud no inició la aplicación de la encuesta en la vivienda seleccionada y solo obtuvo una cita para otra hora o fecha posterior.
Este código no puede aparecer como resultado final de la encuesta.
7. **OTRO.**- Cuando el resultado es diferente a las alternativas anteriores, asigne el código 7 y a continuación especifique (establecimiento comercial, puerta falsa, vivienda transitoria, etc.).

Encuestador de Salud

- En la columna “RESULTADO DE LA VISITA”, anote el código de resultado de la visita y no el resultado final de la encuesta.
- Si en el primer contacto con la familia se coordina una nueva cita y NO se inicia la entrevista en la vivienda, se consignará el código 6 (no se inició la entrevista), y se registrará la fecha y hora de la cita pactada OBLIGATORIAMENTE (si el informante dio una hora aproximada, anótela con su respectiva observación).
- En una vivienda en la cual falte entrevistar una o más personas, anote el código 2 (incompleta) y registre la fecha y hora de la próxima visita.
- En una vivienda incompleta, al realizar la visita se nos informa que no se encuentra un miembro de la familia, en el “Resultado de la visita” anote el código 4 y concerte otra cita para completar la encuesta.
- En una vivienda incompleta, en la cual falte entrevistar a algún miembro(s) de la familia el cual (es) manifieste (n) rechazo, anote el código 3 “Resultado de la visita” Rechazo.

El encuestador de salud retornará al hogar todas las veces que sea necesario, mientras dure su contratación.

Ejemplo:

Si en la primera visita a la vivienda, el cuestionario queda incompleto, anote el código 2 (incompleto). Si en la segunda visita a la misma vivienda, no encuentra a los miembros del hogar, anote el código 4 (ausente). Si en la tercera visita continua ausente, anote el código 4, así hasta completar la encuesta.

VISITA	ENCUESTADOR RESULTADO DE LA VISITA (*)
PRIMERA	2
SEGUNDA	4
TERCERA	4
CUARTA	2
QUINTA	1

EL ENCUESTADOR DE SALUD: apertura, realiza la entrevista u obtiene cita, debiendo registrar la situación correspondiente, la fecha, hora, próxima cita y resultado de la visita en la sección correspondiente al ENCUESTADOR.

RESULTADO FINAL DE LA ENCUESTA

LLENADO

FECHA: en este recuadro, anote la fecha correspondiente al día en que se concluyó la entrevista en el hogar.

RESULTADO FINAL DE LA ENCUESTA		(*) CÓDIGOS DE RESULTADO		
FECHA		1. COMPLETA	4. AUSENTE	7. OTRO _____
RESULTADO		2. INCOMPLETA	5. VIVIENDA DESOCUPADA	(Especifique)
		3. RECHAZO	6. NO SE INICIO LA ENTREVISTA	

RESULTADO: en este recuadro anote el código del resultado final de la encuesta en el hogar.

- Si una vivienda fue entrevistada y quedó incompleta por la ausencia de un miembro del hogar en la primera visita; al regresar en una segunda visita el miembro del hogar está ausente se colocará el código 4, al volver en una tercera y una cuarta visita continúa en ausencia se colocará código 4, finalmente al encontrar al miembro faltante este rechaza de la encuesta colocándose código 3.

Ejemplo:

ENTREVISTA Y SUPERVISIÓN										
VISITA	ENCUESTADOR					SUPERVISOR				
	FECHA	HORA		PRÓXIMA VISITA		RESULTADO DE LA VISITA (*)	FECHA	HORA		RESULTADO DE LA VISITA (*)
	DE	A	FECHA	HORA			DE	A		
PRIMERA	16/10/12	8:00	9:45	17/10/12	20:30	2				
SEGUNDA	17/10/12	20:30	21:15	19/10/12	9:00	4				
TERCERA	19/10/12	9:00	9:05	19/10/12	18:00	4				
CUARTA	19/10/12	18:00	18:05	20/10/12	7:00	4				
QUINTA	20/10/12	7:00	7:10			3				

El resultado final para el hogar será 2 INCOMPLETA.

RESULTADO FINAL DE LA ENCUESTA		(*) CÓDIGOS DE RESULTADO		
FECHA	20/10/12	1. COMPLETA	4. AUSENTE	7. OTRO _____
RESULTADO	2	2. INCOMPLETA	5. VIVIENDA DESOCUPADA	(Especifique)
		3. RECHAZO	6. NO SE INICIO LA ENTREVISTA	

El código 6 no puede aparecer por ningún motivo como resultado final de la encuesta.

RECUADRO: FUNCIONARIOS DE LA ENCUESTA

En los recuadros “Funcionarios de la encuesta” el encuestador de salud registrará su nombre y DNI el cual será su código; en la fila correspondiente.

FUNCIONARIOS DE LA ENCUESTA		
CARGO	DNI	NOMBRES Y APELLIDOS
ENCUESTADOR DE SALUD	0 1 5 2 4 8 2 6	CARLOS // MIRANDA / RIOS
ENCUESTADOR DE CONSUMO	2 3 5 6 8 1 0 2	CARMEN // CHAVEZ / VELEZ
SUPERVISOR	2 5 3 4 8 2 6 4	KARINA // ESPINOZA / GONZA

LLENADO: anote el número de DNI, nombres y apellidos del encuestador de salud, y del encuestador de consumo; además, el monitor anotará su número de DNI, nombre y apellidos cuando revise el cuestionario y/o cuando esté presente (como supervisor) en la entrevista de la vivienda seleccionada.

Los nombres y apellidos se separan con una diagonal, y entre nombres y apellidos se separarán con doble diagonal.

El número de DNI será considerado como el código del encuestador de salud/encuestador de consumo y el monitor.

MOTIVOS DE NO ENTREVISTA - HOGAR (solo para resultado final= rechazo o ausente)

Solo para los casos de rechazo o ausencia de todo el hogar se llenará este casillero, sin embargo, deberá retornarse al hogar en varias oportunidades para comprobar esta condición, la cual será verificada por el Monitor.

El llenado de este recuadro responderá a los motivos de no entrevista encontrados en el hogar, circulando la opción correspondiente. En caso de encontrarse otro motivo este se especificará brevemente y podrá describirse más detalladamente en el sustento.

MOTIVOS DE NO ENTREVISTA - HOGAR (Solo para resultado final= Rechazo o Ausente)

CANSANCIO DEL HOGAR POR ENAHO	1
NO SE LE UBICÓ EN NIGUN HORARIO	2
NO LE GUSTAN LAS ENTREVISTAS	3
OTRO MOTIVO <u>Se mudó a otro departamento</u>	4
(Especifique)	

SUSTENTO
<u>Presidente de la comunidad refiere que</u>
<u>toda la familia se mudo a Cusco y no</u>
<u>retornaran.</u>
.....
.....
.....

ASPECTOS ÉTICOS

Antes de realizar la encuesta en el hogar es indispensable explicar el objetivo de la encuesta, las actividades y los procedimientos a realizar enfatizando que los datos recogidos son confidenciales y en ningún momento se publicará sus nombres en los informes o reportes que realizará la DIRESA y solo con el consentimiento de la persona se procederá a aplicar la encuesta.

*El encuestador de salud registrará el consentimiento con lapicero azul.
Debe solicitarse el consentimiento para la aplicación de la encuesta*

Ejemplo de apertura del hogar:

Buenos días, somos (nombre de los entrevistadores), personal de salud de la Dirección Regional de Salud. Hemos venido a informarle acerca de una encuesta que se está realizando aquí, en la comunidad.....

Queremos conocer el estado de la nutrición de su familia con la finalidad de mejorar la atención en las postas médicas y prevenir las enfermedades nutricionales más frecuentes.

Si decide participar en la encuesta le realizaremos una evaluación nutricional a todos los miembros de su hogar (medición de peso, talla, perímetro abdominal), descarte de anemia en niños (< 5 años) y mujeres (12 a 49 años) y algunas preguntas acerca del consumo de alimentos de los niños de 6 a 35 meses si los hubiera. Solo usted y los encuestadores tendrán acceso a la encuesta. No tiene costo alguno, tampoco está obligada a participar, sin embargo, la información que nos pudiera dar sería muy útil para conocer la realidad en su comunidad.

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA REALIZACIÓN DE LA ANTROPOMETRÍA Y LA TOMA DE MUESTRAS DE SANGRE

Este consentimiento será leído claramente a la persona entrevistada y se explicará de forma clara y sencilla las evaluaciones y los procedimientos a realizar, además de indicar los datos de los responsables de la encuesta para mayor información.

Asimismo, la persona que autorice de preferencia debe ser una persona adulta que posea DNI.

CONSENTIMIENTO INFORMADO: VIGILANCIA DE INDICADORES NUTRICIONALES

Le damos gracias por su participación. A continuación queremos pedirle su autorización para realizar las evaluaciones antropométricas y bioquímicas que permitirán conocer exactamente el estado nutricional de usted y su familia y que complementará la información brindada al Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI.

Los procedimientos antropométricos consisten en la medición de peso, talla y cintura (perímetro abdominal) de todos los miembros de su hogar. Dichos procedimientos no les causaran molestia alguna y serán gratuitos.

Los procedimientos bioquímicos consisten en la obtención de una gota de sangre de un dedo de la mano (niños 1 a 4 años, mujeres entre 12 a 49 años y gestantes) o de la planta del pie (en niños menores de 12 meses) para saber si tienen anemia. Los resultados en todos los casos serán gratuitos y entregados inmediatamente. Estos procedimientos no le causarán daño alguno, pero podrían en algunos casos presentar un pequeño dolor al colocar la aguja.

Así mismo se obtendrá una muestra de orina de las mujeres entre 15 y 49 años con la finalidad de determinar el nivel de yodo en orina, cuya deficiencia está asociada a un retraso del desarrollo intelectual de los niños, así como a la presencia de una enfermedad denominada bocio.

La información que usted nos proporcione o los resultados de las evaluaciones que le tomemos, serán solo de su conocimiento y de los responsables. Los hallazgos serán publicados en conjunto con los de todas las personas evaluadas y en forma anónima.

Con los resultados le daremos, en caso sea necesario, consejos sobre cómo mejorar su nutrición, además de usar la información recogida de las personas en la comunidad para mejorar la atención del establecimiento de salud de su comunidad.

Si no desea realizarse la toma de muestra de sangre, podría participar solamente del cuestionario de consumo de alimentos y de las medidas de talla, peso y cintura. No está obligado a participar y no tendrá ningún tipo de represalia si es que no lo hace, sin embargo la encuesta y las evaluaciones completas son muy importantes y permitirán conocer mejor el estado de nutrición de aquellos que participen. Además, si inicialmente decide participar y luego cambia de opinión podrá retirarse en cualquier momento.

Puede hacer las preguntas que crea pertinente ahora, durante o después de haber empezado la encuesta. Si desea saber más sobre sus derechos u otra consulta relacionada a esta encuesta, puede llamar a la Dirección Regional de Salud y contactarse con el responsable de la estrategia en la región a los teléfonos..... Anexo..... y/o a la Dirección Ejecutiva de Vigilancia Alimentaria y Nutricional del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición ubicado en Tizón y Bueno 276 Jesús María. Lima 11
Telf: (511) 748-0000 Anexo 6605

Recuerde:

Este formato de consentimiento, tiene una copia para desglosar, la cual deberá ser entregada a la familia entrevistada, (marcada con puntos cortables).

Los entrevistados darán su consentimiento, firmando en la hoja correspondiente y marcando la evaluación que se les realizará, (hemoglobina, peso, talla, cintura), seguido de su DNI y firma correspondiente; en caso de que la persona no cuente con el DNI, se pedirá solo su firma o huella digital.



CONGLOMERADO	N.º DE SELECCIÓN	TIPO DE SELECCIÓN	VIVIENDA N.º	HOGAR N.º

He leído y entendido la explicación de este consentimiento y se ha respondido a todas mis preguntas. Doy mi autorización voluntaria para participar en los siguientes procedimientos:

<input type="checkbox"/>	Acepta participar de la encuesta y de la toma de peso, talla y cintura.
<input type="checkbox"/>	Acepta participar de la toma de muestra de sangre.
<input type="checkbox"/>	Acepta participar de la toma de muestra de orina.

N.º	Nombres y apellidos	Exámenes auxiliares			Muestra		DNI	Firma o huella digital
		Peso	Talla	Cintura	Hemoglobina	Orina		
01								
02								
03								

En el formato, el número 01 corresponde al jefe de hogar y deberá estar de acuerdo a la numeración correspondiente entregada por el INEI. Firmarán todos los miembros del hogar mayores de 18 años y el padre, madre o apoderado (a) para los menores de edad.

Los niños a partir de los 9 años y adolescentes otorgarán el asentimiento y adicionalmente el consentimiento del padre o apoderado.

En el caso de los adultos solo se requiere el consentimiento de ellos.

Caso especial

Si el hogar está conformado por personas menores de edad, ejemplo: esposo de 17 años y esposa de 16 años y portan DNI de menores de edad este será registrado y firmarán donde corresponda, si por el contrario no cuentan con DNI registrarán su firma y su huella digital en el casillero de número de DNI.

TESTIGO

Es importante que el TESTIGO sea una persona mayor de 18 años, que registre su DNI y firme o huella dactilar en el formato.

Por ningún motivo, el testigo será un miembro del hogar elegido o alguna de las personas que ejecutan la encuesta.

INFORMANTE

Se sugiere que el informante sea una persona mayor de 18 años, con conocimiento sobre el tema de la entrevista. En casos excepcionales, el INFORMANTE podrá ser un miembro del hogar mayor de 15 años, por ejemplo, en el caso de que la persona que prepara los alimentos del niño de 6-35 meses sea menor de edad (hermanos mayores).



CONGLOMERADO			N° DE SELECCIÓN			TIPO DE SELECCIÓN			VIVIENDA N°		HOGAR N°	
											/	

He leído y entendido la explicación de este consentimiento y se ha respondido a todas mis preguntas. Doy mi autorización voluntaria para participar en los siguientes procedimientos:

	Acepta participar de la encuesta y de la toma de peso, talla y cintura.
	Acepta participar de la toma de muestra de sangre.
	Acepta participar de la toma de muestra de orina.

N.º	Nombres y apellidos	Exámenes auxiliares			Muestra		DNI	Firma o huella digital
		Peso	Talla	Cintura	Hemoglobina	Orina		
01	YUDITH // RAMOS / JARA						25874857	
02	CARLOS // MIRANDA / RIOS						01524876	
03								

Deberá registrarse también el nombre del encuestador de salud, su DNI y la fecha correspondiente a la entrevista.

En caso que el JEFE DEL HOGAR/INFORMANTE y/o TESTIGO o algún miembro del hogar no sepan firmar, es necesario que se tome la impresión de la huella digital del dedo índice de la mano derecha, para ello, el equipo de campo deberá contar con un tampón para la huella dactilar, para ser usado en estos casos.

Los formatos con los datos y firmas registrados, cuentan con una hoja autocopiativa la cual deberá desglosarse y entregar al hogar entrevistado.

HOJA DE CONTROL DE CITAS

Para un mejor control de las citas se utilizará la hoja de control de citas, la cual será manejada por el encuestador de consumo, permitiéndole un mejor manejo al momento de pactar las citas en los distintos hogares.

Esta hoja será mostrada toda vez que la requiera el monitor o el equipo técnico del CENAN y será entregada al finalizar el trabajo de campo en el conglomerado.

CONTROL DE CITAS

FECHA	DIA	HORA	LUGAR	CONGLOM	VIV	HOGAR	NOTA
14/11/2012	Miércoles	06:15	Las Gardenias SMP	2456	6	1/3	Falta jefe de hogar
		07:					
		08:					
		09:					
		10:					
		11:					
		12:					
		13:					
		14:					
		15:					
		16:					
		17:					
		18:					
19:							

ANTROPOMETRÍA

Las medidas antropométricas correctamente tomadas nos dan a conocer la situación nutricional en que se encuentra un individuo o una población. El cuidado en la determinación del peso y la talla nos permite obtener medidas de alta calidad, que asegura un diagnóstico correcto.

El personal responsable de la toma de estas medidas debe haber sido capacitado, entrenado y estandarizado. La evaluación antropométrica se realiza siguiendo las pautas establecidas en “La medición de la talla y el peso. Guía para el personal de la salud del primer nivel de atención”.

A continuación, se desarrollará las instrucciones para el desarrollo de la antropometría por ciclos de vida y seguidamente el llenado de la encuesta.

MEDICIÓN DE LA TALLA EN LOS CICLOS DE VIDA

El procedimiento de la medición antropométrica de la talla se diferencia según la edad del evaluado. Para niños menores de 2 años se realiza el procedimiento para determinar la longitud (posición echado). Para los niños de 2 a 5 años se realiza el procedimiento para determinar la estatura (posición de pie). Para niños mayores de 5 años, adolescentes y adultos se realiza el procedimiento para determinar la estatura, diferenciadas para estos ciclos de vida, como se indica en los siguientes párrafos, debido a sus características corporales, colaboración y estado fisiológico.

CONSIDERACIONES GENERALES

1. La medición, debe realizarse en un ambiente que permita privacidad y suficiente iluminación para una adecuada lectura.
2. La antropometría deberá ser realizada en todos los casos con la participación del antropometrista (encuestador de salud) y del auxiliar (encuestador de consumo).
3. Se recomienda el uso de rodilleras.
4. Mantener las uñas cortas, no usar relojes, pulseras, anillos y si tuviera cabello largo mantenerlo recogido durante toda la evaluación.
5. De la ubicación de los equipos:
 - En longitud, el tallímetro se usará como infantómetro, debe colocarse en una superficie lisa y plana, sin desnivel y con el tablero apoyado en el piso, caso contrario deberá nivelarse usando cartones y debe ser fijado por los cuatro lados con cinta *masking tape*.
 - En estatura, el tallímetro debe colocarse en una superficie dura, lisa y plana, sin desnivel, y con el tablero apoyado en una superficie plana que forme un ángulo recto con el piso, debe ser fijado con cinta *masking tape*, la cual sujetará el tallímetro y si fuera necesario se colocará cartones para nivelar y estabilizar.
 - El auxiliar (encuestador de consumo) se encargará de buscar un lugar adecuado para la instalación de los equipos y los armará adecuadamente para el inicio de las mediciones. El encuestador verificará la adecuada instalación de los equipos.
 - El encuestador de salud explica a los miembros del hogar entrevistado los procedimientos para pesar y tallar que se realizarán.

6. Verificar diariamente las condiciones del tallímetro (encuestador de salud), aplicando el formato de lista de cotejo de control de calidad diario de reporte semanal del estado del tallímetro (anexo 3.3), el cual debe ser informado y visado por el monitor. Si se encuentra observaciones negativas estas deben ser informadas dentro de las 24 horas al nivel central. Considerar que en etapa previa al inicio del trabajo de campo el personal especializado del CENAN realizará el control de calidad de equipos antropométricos (balanzas y tallímetros) aplicando la Lista de cotejo de control de calidad (anexos 3.1 y 3.2).
7. Se debe realizar el mantenimiento de los equipos (tallímetro y balanza) al finalizar la jornada de trabajo diario. El cual consta de la limpieza y mantenimiento preventivo.
8. Utilizar los números recomendados por la Organización Mundial de la Salud (OMS) para todo registro de los datos antropométricos.

NOTA

Se medirá a todos los menores de 2 años (1 año, 11 meses 29 días) en posición echado y a partir de 2 años a todos se les medirá en posición de pie SIN EXCEPCIÓN.

Si bien la OMS en casos especiales sugiere el aumento o disminución de 0,7 mm según sea el caso.

PARA ESTA ENCUESTA ESTE CRITERIO NO ESTA CONSIDERADO, DEBERÁ MEDIR AL SUJETO EN LA POSICIÓN QUE LE CORRESPONDE.

TÉCNICA DE MEDICIÓN DE LONGITUD DE NIÑOS Y NIÑAS MENORES DE 2 AÑOS

Procedimiento

Mida al niño/a de acuerdo al procedimiento que se detalla a continuación:

- a) **Antropometrista:** explicar a la madre o cuidadora la importancia de medir al niño/a con la menor cantidad de ropa posible.
- b) **Auxiliar (encuestador de consumo):** ubicar el lugar donde se colocará el infantómetro. Colocar el infantómetro en un superficie plana y nivelada, caso contrario, nivelar la superficie. Asegurar el infantómetro con *masking tape* por los cuatro lados (detrás del tope fijo y extremo contrario, y lados laterales entre la unión de los cuerpos sin invadir la zona por donde corre el tope móvil. Para facilitar el desplazamiento del niño colocar papel toalla a la altura en que la piel toma contacto con la superficie del infantómetro, a la altura de los hombros hasta los glúteos del niño.



Foto 1,2,3. El auxiliar (encuestador de consumo) ubica el infantómetro en una superficie plana y asegura con *masking tape* los lados para que al momento de realizar la evaluación el equipo se mantenga estable.

c) **Auxiliar (encuestador de consumo):** liberar los moños y retirar los ganchos o cualquier objeto de la cabeza del niño que dificulte la medición, retirar las medias, zapatos y el exceso de ropa, hasta que quede con la menor cantidad de ropa posible.

d) **Antropometrista (encuestador de salud):** acueste al niño sobre el infantómetro con la cabeza dirigida al tope fijo. Ubíquese al lado derecho del niño a la altura de sus pies y verifique que el tope móvil se encuentre cerca y encarrilado en el cuerpo del infantómetro.

e) **Auxiliar (encuestador de consumo):** ubíquese detrás de la base (tope fijo) del infantómetro con las rodillas pegadas a esta, y sostenga la cabeza del niño con los brazos extendidos y manos “ahuecadas” con los dedos pegados entre si sobre la oreja del niño. Verifique que la cabeza del niño se encuentre en contacto con la base del infantómetro manteniendo el plano de Frankfort.

f) **Antropometrista (encuestador de salud):** le pide colaboración a la madre o cuidadora, quien se ubica al lado izquierdo del niño a la altura del torax y pegará los brazos del niño a su cuerpo cogiendo con la mano izquierda el codo izquierdo y con la mano derecha el codo derecho del niño.

g) **Antropometrista (encuestador de salud):** con la mano derecha coge y levanta los pies del niño (gancho) a cierta altura para centrar la cadera y los pies. Simultáneamente, con la mano izquierda toma el mentón del niño para apoyar al auxiliar (encuestador de consumo) a ubicar el plano de Frankfort. Verificar que el auxiliar (encuestador de consumo) haya logrado que la cabeza del niño presente la posición correcta.



Foto 7. Plano de Frankfort, en la medición de la longitud, mostrándose que la línea de visión del niño se encuentra perpendicular al tablero o cuerpo del infantómetro.

h) **Antropometrista (encuestador de salud):** verifique que el auxiliar (encuestador de consumo) haya logrado que la cabeza del niño presente la posición del “plano de Frankfort”: línea de visión perpendicular al piso.

i) **Auxiliar (encuestador de consumo):** verificar que el niño esté centrado en el tablero (equidistancia lateral en los siguientes puntos: pies, cadera, hombro y cabeza).

Foto 4



Foto 4. Medición de la longitud en niños menores de 2 años

Foto 5



Foto 5. El auxiliar (encuestador de consumo) se coloca detrás de la base del infantómetro apoyando al antropometrista (encuestador de salud).

Foto 6



Foto 6. Antropometrista (encuestador de salud) levanta los pies al niño para centrar la cadera y los pies y obtener una posición correcta para la evaluación.

- j) **Antropometrista (encuestador de salud):** con la mano izquierda y los dedos extendidos sobre las rodillas del niño, y manteniendo el brazo estirado, deslizar suavemente al niño utilizando la palma de la mano derecha sobre los talones hasta que tope la cabeza en el tope fijo. Una vez verificada la posición con el auxiliar (encuestador de consumo) se hará una ligera presión sobre las rodillas y ya no podrá soltarse la rodilla, en caso contrario deberá reiniciar el procedimiento.



Foto 8 Antropometrista (encuestador de salud) realizando una ligera presión sobre las rodillas del niño (mano izquierda) y con su mano derecha sobre los talones desliza al niño hasta que la cabeza del niño toque la base del infantómetro para obtener una medición correcta.

- k) **Antropometrista (encuestador de salud):** para fijar la posición del niño, con la mano derecha bajar el antebrazo de la mamá sobre el *toráx* del niño haciendo una ligera presión.
- l) **Auxiliar (encuestador de consumo):** comunica al antropometrista (encuestador de salud) la posición correcta del niño.

- m) **Antropometrista (encuestador de salud):** revise la posición del niño. Repita cualquier paso que considere necesario.

- n) **Antropometrista (encuestador de salud):** ubicado a la altura de los pies del niño, coger el tope móvil con la mano derecha desde el asidero central y deslice el tope móvil tocando ambos talones del niño haciendo una ligera presión, repetir este procedimiento tres veces. Con la línea de visión perpendicular a la cinta métrica hacer la lectura aproximándolo al 0,1 cm inmediato inferior si cayera entre dos medidas.



Foto 9. Antropometrista (encuestador de salud) colocando el tope móvil en los talones del niño y dictando las medidas al auxiliar.

- o) **Antropometrista (encuestador de salud):** dicte el promedio de las tres medidas al auxiliar. Sostenga al niño mientras el auxiliar (encuestador de consumo) registra la medida. Verifique el registro, que debe ser escrito utilizando los números OMS.
- p) **Auxiliar (encuestador de consumo):** registre la medida en cm y en mm en el formato correspondiente, utilizando los números OMS, mostrar al encuestador de salud la medida registrada para su verificación.

TÉCNICA DE MEDICIÓN DE LA ESTATURA EN NIÑOS DE 2 A 5 AÑOS

Procedimiento

Mida al niño de acuerdo al procedimiento que se detalla a continuación:

- a) **Auxiliar (encuestador de consumo):** ubicar el lugar donde se colocará el tallímetro. Armar el tallímetro con ajuste total de los pernos pivot. Colocar el tallímetro en una superficie plana y nivelada, en caso contrario, nivelar la superficie. Asegurar el tallímetro con *masking tape* (la base o tope fijo con el piso, la parte superior y laterales del tablero a nivel de las uniones de los cuerpos fijarla con la pared). Nunca colocar *masking tape* sobre el tablero del tallímetro porque creará resistencia cuando el tope móvil corra por esa parte (foto 10, 11,12)



Foto 10. Auxiliar (encuestador de consumo) asegura los pernos pivot, los cuales permiten que los cuerpos del tallímetro se mantengan unidos. Foto 11. Auxiliar (encuestador de consumo) coloca el tallímetro en una superficie plana y nivelada. Foto 12. Auxiliar (encuestador de consumo) asegura el tallímetro en una superficie plana (pared) con cinta *masking tape*.



- b) **Auxiliar (encuestador de consumo):** liberar los moños y retirar los ganchos o cualquier objeto de la cabeza del niño que dificulte la medición, retirar las medias, zapatos y el exceso de ropa, hasta que quede con la menor cantidad de ropa posible.
- c) **Auxiliar (encuestador de consumo):** arrodílese sobre ambas rodillas al lado derecho del niño (en diagonal al tallímetro), asegurar que los pies del niño estén centrados en el tablero, teniendo cuidado de que las rodillas deben estar lo más cercano posible pero no sobrepuestas, verificando la equidistancia a los borde laterales. Colocar su mano derecha con los dedos extendidos justo encima de los tobillos y su mano izquierda con los dedos extendidos sobre las rodillas y empújelas suavemente contra el tallímetro, de tal manera que las piernas estén rectas y que los talones y pantorrillas estén en contacto con el tablero del tallímetro. Verifique que el niño no se sujete del tallímetro.



Foto 13. Auxiliar (encuestador de consumo) coloca su mano izquierda con los dedos extendidos sobre la rodilla del niño y con la mano derecha con los dedos extendidos encima de los tobillos.



Foto 14. Verificar que las rodillas estén lo más cercano posible y no superpuestas.

- d) **Antropometrista (encuestador de salud):** ubíquese al lado frontal izquierdo del niño y apóyese sobre su rodilla derecha. Asegurar que el niño esté centrado en el tablero (equidistancia lateral) y con los talones, pantorrillas, glúteos, omóplatos y cabeza pegados al tablero). Los brazos del niño no deben tocar el tablero del tallímetro, mantenerlos extendidos pegados a su cuerpo.



Foto 15. Antropometrista (encuestador de salud), se ubica al lado frontal izquierdo del niño, verificando que el niño esté centrado en el tablero.

- e) **Antropometrista (encuestador de salud):** colocar su rodilla izquierda sobre el dorso de la mano del auxiliar. Pida al niño que mire al frente y asegúrese de que su línea de visión sea paralela al piso, es decir que el plano de Frankfort esté perpendicular al tablero. Con la mano derecha coger la nuca y balancearla para asegurar la posición correcta del cuello del niño. Coloque la palma abierta de su mano izquierda sobre el mentón para inmovilizar la cabeza del niño. Cierre su mano gradualmente, de manera que no cubra la boca. Para tener mayor dominio sobre la cabeza del niño, puede poner los dos últimos dedos flexionados de la mano izquierda debajo del mentón del niño. Con la mano izquierda levantar el mentón del niño para ubicar el plano de Frankfort (la línea de visión perpendicular al tablero del tallímetro).



Foto 16. Antropometrista (encuestador de salud), asegurándose que el niño esté centrado en el tablero y colocando la rodilla sobre el dorso de la mano izquierda del auxiliar. Foto 17. Antropometrista (encuestador de salud), asegurando la posición correcta del cuello del niño, ubicando el plano de Frankfort. Foto 18. Antropometrista (encuestador de salud), realizando la lectura de la estatura, manteniendo el plano de Frankfort.

- f) **Antropometrista (encuestador de salud):** fíjese que los hombros estén rectos, que los brazos descansen extendidos a lo largo del cuerpo y que la parte posterior de la cabeza, los omóplatos, pantorrillas y nalgas estén en contacto con el tablero. Con el antebrazo izquierdo presione ligeramente a la altura del tórax del niño para asegurar la posición correcta.

g) **Antropometrista (encuestador de salud) y auxiliar (encuestador de consumo):** verificar la posición correcta del niño. Repitan cualquier paso que consideren necesario.

h) **Antropometrista (Encuestador de salud):** cuando la posición del niño sea correcta, sin mover el antebrazo y la mano izquierda, coger el tope móvil con la mano derecha desde el asidero central y colocarlo en el tallímetro, bajar el tope móvil del tallímetro hasta apoyarlo con el vértice de la cabeza. Realice la medición tres veces acercando y alejando el tope móvil, cuya lectura se realiza a la altura de la cinta métrica del tallímetro y la línea de visión debe ser paralela al piso, perpendicular al tablero de lectura. Lea en voz alta dichas medidas aproximándola al 0,1 cm inmediato inferior. Dicte el promedio de las tres medidas al auxiliar (encuestador de consumo). Retirar el tope móvil de la cabeza del niño.



Foto 19. Antropometrista (Encuestador de Salud), Colocando el tope móvil sobre la cabeza del niño, realizando la medición 03 veces.

i) **Auxiliar (encuestador de consumo):** registre la estatura en metros, centímetros y milímetros en el formato correspondiente. (ejemplo: la lectura ubicada entre 1 m 2 cm. 3 mm. y 1 m 2 cm y 4 mm, registrar como 102,3 cm., la lectura 1 m 11 cm. 6 mm. registrar como 111,6 cm). Utilizando los número recomendados por OMS.

j) **Antropometrista (encuestador de salud):** verifique el adecuado registro del dato.



Foto 20. Antropometrista (encuestador de salud), verificando la información registrada en la encuesta.

TÉCNICA DE MEDICIÓN DE LA ESTATURA DEL NIÑO MAYOR DE 5 AÑOS Y ADOLESCENTE

Procedimiento

Mida al adolescente de acuerdo al procedimiento que se detalla a continuación:

- a) **Auxiliar (encuestador de consumo):** ubicar el lugar donde se colocará el tallímetro. Armar el tallímetro con ajuste total de los pernos pivot. Colocar el tallímetro en un superficie plana y nivelada, en caso contrario, nivelar la superficie. Asegurar el tallímetro con *masking tape* (la base o tope fijo con el piso, la parte superior y laterales del tablero a nivel de las uniones de los cuerpos fijarla con la pared). Nunca colocar *masking tape* sobre el tablero del tallímetro porque creará resistencia cuando el tope móvil corra por esa parte.



Foto 21. auxiliar (encuestador de consumo) asegura los pernos pivot, los cuales permiten que los cuerpos del tallímetro se mantengan unidos. Foto 22. auxiliar (encuestador de consumo) coloca el tallímetro en una superficie plana y nivelada. Foto 23. auxiliar (encuestador de consumo) asegura el tallímetro en una superficie plana (pared) con cinta *masking tape*.

- b) **Auxiliar (encuestador de consumo):** liberar los moños y retirar los ganchos o cualquier objeto de la cabeza del evaluado que dificulte la medición, pedirle se retire las medias, zapatos y el exceso de ropa, hasta que quede con la menor cantidad de ropa posible.
- c) **Antropometrista (encuestador de salud):** ubique al evaluado en el centro del tallímetro con los pies paralelos o con las puntas levemente separadas, de espaldas al tablero y con los brazos extendidos a lo largo del cuerpo, en posición firme y mirando al frente.
- d) **Auxiliar (encuestador de consumo):** arrodílese sobre ambas rodillas al lado derecho del adolescente, cerciórese que los talones toquen el tablero del tallímetro. Aproximar los pies verificando que sus rodillas no se sobrepongan. Ponga su mano derecha con los dedos extendidos justo encima de los tobillos y su mano izquierda sobre las rodillas y empújelas suavemente contra el tallímetro, de tal manera que las piernas estén rectas y que los talones y pantorrillas estén en contacto con el tablero. Verificar la equidistancia de los pies en la base del tallímetro. Comunique al encuestador de salud cuando haya ubicado correctamente los pies y piernas del adolescente.
- e) **Antropometrista (encuestador de salud) y auxiliar (encuestador de consumo):** asegúrese que los talones, pantorrillas, nalgas, hombros, y parte posterior de la cabeza estén en contacto con el tablero.

- f) **Antropometrista (encuestador de salud):** si la persona a evaluar es más alta que la persona que realiza la medición, deberá subirse en un banco a fin de realizar la lectura de la medición en forma perpendicular al tablero de lectura del tallímetro.
- g) **Antropometrista (encuestador de salud):** con la mano derecha coger la nuca y balancearla para asegurar la posición correcta del cuello del evaluado. Coloque la palma abierta de su mano izquierda sobre el mentón para inmovilizar la cabeza del adolescente. Cierre su mano gradualmente, de manera que no cubra la boca. Para tener mayor dominio sobre la cabeza del evaluado, puede poner los dos últimos dedos flexionados de la mano izquierda debajo del mentón del evaluado. Con la mano izquierda levantar el mentón para ubicar el plano de Frankfort (la línea de visión imaginaria perpendicular al tablero del tallímetro).
- h) **Antropometrista (encuestador de salud):** verifique la posición recta del evaluado y solicite que pegue el dorso con la columna recta en el tallímetro. Repita cualquier paso que consideren necesario.
- i) **Antropometrista (encuestador de salud):** con la mano derecha deslice el tope móvil hasta hacer contacto con el vértice de la cabeza. Repita esta operación tres veces. Lea en voz alta la medida en centímetros y milímetros aproximándolas al 0,1 cm inmediato inferior.
- j) **Auxiliar (encuestador de salud):** registre la estatura en el formato correspondiente, utilizando los números OMS.
- k) **Antropometrista (encuestador de salud):** verifique el adecuado registro del dato.

TÉCNICA DE MEDICIÓN DE LA ESTATURA DEL ADULTO

Procedimiento

Mida al adulto de acuerdo al procedimiento que se detalla a continuación:

- a) **Auxiliar (encuestador de consumo):** ubicar el lugar donde se colocará el tallímetro. Armar el tallímetro con ajuste total de los pernos pivot. Colocar el tallímetro en una superficie plana y nivelada, caso contrario, nivelar la superficie. Asegurar el tallímetro con *masking tape* (la base o tope fijo con el piso, la parte superior y laterales del tablero a nivel de las uniones de los cuerpos fijarla con la pared). Nunca colocar *masking tape* sobre el tablero del tallímetro porque creará resistencia cuando el tope móvil corra por esa parte.



Foto 24. Auxiliar (encuestador de consumo) asegura los pernos pivot, los cuales permiten que los cuerpos del tallímetro se mantengan unidos. Foto 25. Auxiliar (encuestador de consumo) coloca el tallímetro en una superficie plana y nivelada. Foto 26. Auxiliar (encuestador de consumo) asegura el tallímetro en una superficie plana (pared) con cinta *masking tape*.

- b) **Auxiliar (encuestador de consumo):** liberar los moños y retirar los ganchos o cualquier objeto de la cabeza del adulto que dificulte la medición, solicitar al adulto se retire las medias, zapatos y el exceso de ropa, hasta que quede con la menor cantidad de ropa posible. De ser necesario se le brinda apoyo.
- c) **Antropometrista (encuestador de salud):** ubique a la persona adulta en el centro del tallímetro con los pies paralelos o con las puntas levemente separadas, de espaldas al tablero y con los brazos extendidos a lo largo del cuerpo, en posición firme y mirando al frente. Si tiene menor talla que la persona que está midiendo, use una escalinata de dos peldaños o similar.
- d) **Auxiliar (encuestador de consumo):** arrodílese sobre ambas rodillas al lado derecho del adulto, cerciórese que los talones toquen el tablero del tallímetro. Aproximar los pies verificando que sus rodillas no se sobrepongan. Ponga su mano derecha con los dedos extendidos justo encima de los tobillos y su mano izquierda sobre las rodillas y empújelas suavemente contra el tallímetro, de tal manera que las piernas estén rectas y que los talones y pantorrillas estén en contacto con el tablero. Verificar la equidistancia de los pies en la base del tallímetro. Comunique al encuestador de salud cuando haya ubicado correctamente los pies y piernas de la persona adulta.
- e) **Antropometrista (encuestador de salud):** ubíquese al lado izquierdo de la persona adulta y semiflexione su pierna izquierda, si es de mayor estatura que dicha persona. Pida a la persona adulta que mire al frente. Coloque la palma abierta de su mano izquierda sobre el mentón. Cierre su mano gradualmente, de manera que no cubra la boca.
- f) **Antropometrista (encuestador de salud):** con la mano derecha coger la nuca y balancearla para asegurar la posición correcta del cuello del evaluado. Coloque la palma abierta de su mano izquierda sobre el mentón para inmovilizar la cabeza del adulto. Para tener mayor dominio sobre la cabeza del evaluado, puede poner los dos últimos dedos flexionados de la mano izquierda debajo del mentón del adulto. Con la mano izquierda levantar el mentón buscando el plano de Frankfort (la línea imaginaria que sale del orificio del oído hacia la base de la “órbita” (hueso) del ojo es llamada plano de Frankfort).
- g) **Antropometrista (encuestador de salud) y auxiliar (encuestador de consumo):** asegúrese que los talones, pantorrillas, nalgas, hombros, y parte posterior de la cabeza estén en contacto con el tablero del tallímetro.
- h) **Antropometrista (encuestador de salud):** verifique la posición recta del adulto y solicite que pegue el dorso con la columna recta en el tallímetro. Repita cualquier paso que consideren necesario.
- i) **Antropometrista (encuestador de salud):** fíjese que los hombros estén rectos, que los brazos descansen extendidos a lo largo del cuerpo y que los omóplatos, nalgas y parte posterior de la cabeza estén en contacto con el tablero del tallímetro.
- j) **Antropometrista (encuestador de salud):** con la mano derecha deslice el tope móvil hasta hacer contacto con el vértice de la cabeza. Repita esta operación tres veces. Lea en voz alta la medida en centímetros y milímetros aproximándolas al 0,1 cm inmediato inferior.
- k) **Antropometrista (encuestador de salud) y auxiliar (encuestador de consumo):** Verifiquen la posición recta de la persona adulta. Repitan cualquier paso que consideren necesario.

- l) **Antropometrista (encuestador de salud):** cuando la posición de la persona adulta sea correcta, realice la medición tres veces acercando y alejando el tope móvil. Lea en voz alta dichas medidas aproximándola al 0,1 cm inmediato inferior. Dicte el promedio de las tres medidas al auxiliar. Retire el tope móvil de la cabeza de la persona.
- m) **Auxiliar (encuestador de consumo):** registre el promedio de la estatura en centímetros y en milímetros en el Formato correspondiente, utilizando los números OMS.
- n) **Antropometrista (encuestador de salud):** verifique el adecuado registro del dato.
- ñ) **Casos especiales:** hay adultos que tienen una espalda que no permite pegar la cabeza al tallímetro, en estos casos solo se debe buscar el plano de Frankfort; de igual modo, hay personas con glúteos más pronunciados que no permiten pegar los talones al tablero del tallímetro, en este caso se debe buscar que la persona se pare derecha y trazar un eje imaginario del vértice de la cabeza a los tobillos.

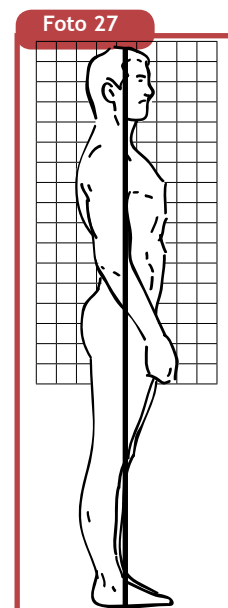


Foto 27. Eje imaginario del cuerpo del adulto.

TÉCNICA DE MEDICIÓN DE LA ESTATURA DEL ADULTO MAYOR

Procedimiento

- a) **Auxiliar (encuestador de consumo):** ubicar el lugar donde se colocará el tallímetro. Armar el tallímetro con ajuste total de los pernos pivot. Colocar el tallímetro en un superficie plana y nivelada, en caso contrario, nivelar la superficie. Asegurar el tallímetro con *masking tape* (la base o tope fijo con el piso, la parte superior y laterales del tablero a nivel de las uniones de los cuerpos fijarla con la pared). Nunca colocar *masking tape* sobre el tablero del tallímetro porque creará resistencia cuando el tope móvil corra por esa parte.
- b) **Auxiliar (encuestador de consumo):** liberar los moños y retirar los ganchos o cualquier objeto de la cabeza del adulto mayor que dificulte la medición, pedir al adulto mayor se retire las medias, zapatos y el exceso de ropa, hasta que quede con la menor cantidad de ropa posible, de ser el caso brindar apoyo.
- c) **Antropometrista (encuestador de salud):** si la persona a evaluar es más alta, deberá subirse en un banco a fin de realizar la lectura de la medición en forma perpendicular al tablero de lectura del tallímetro y ubicado al frente de la cinta métrica del tallímetro.
- d) **Antropometrista (encuestador de salud):** ubique a la persona adulta mayor en el centro del tallímetro con los pies ligeramente separados, de espaldas al tablero y con los brazos extendidos a lo largo del cuerpo, en posición firme y mirando al frente.
- e) **Antropometrista (encuestador de salud):** con la mano derecha coger la nuca y balancearla para asegurar la posición correcta del cuello. Coloque la palma abierta de su mano izquierda sobre el mentón para inmovilizar la cabeza del adulto. Cierre su mano gradualmente, de manera que no cubra la boca. Para tener mayor dominio sobre la cabeza del evaluado, puede poner los dos últimos dedos flexionados de la mano izquierda

debajo del mentón del adulto mayor. Con la mano izquierda levantar el mentón buscando el plano de Frankfort.

- f) **Antropometrista (encuestador de salud) y auxiliar (encuestador de consumo):** asegúrese que los talones, pantorrillas, nalgas, hombros (parte más prominente de la espalda en caso de jorobas) y parte posterior de la cabeza (de ser posible) estén en contacto con el tablero del tallímetro.
- g) **Antropometrista (encuestador de salud):** verifique la posición recta del adulto mayor y solicite que pegue el dorso con la columna recta en el tallímetro. Repita cualquier paso que consideren necesario.
- h) **Antropometrista (encuestador de salud) y auxiliar (encuestador de consumo):** fíjese que los hombros estén rectos, que los brazos descansen extendidos a lo largo del cuerpo y que los omóplatos, nalgas y parte posterior de la cabeza estén en contacto con el tablero del tallímetro.
- i) **Antropometrista (encuestador de salud):** coloque la palma abierta de su mano sobre el mentón de la persona adulta mayor, ciérrela gradualmente sin cubrir su boca, con la otra mano deslice el tope móvil hasta hacer contacto con el vértice de la cabeza. Repita esta operación tres veces.
- j) **Antropometrista (encuestador de salud):** lea en voz alta la medida en centímetros y milímetros aproximándola al 0,1 cm inmediato inferior.
- k) **Antropometrista (encuestador de salud):** promedie las tres medidas para obtener la estatura y dicte al auxiliar para el registro del dato.
- l) **Auxiliar (encuestador de consumo):** registre la talla en centímetros y milímetros en el formato correspondiente, utilizando los números OMS.
- m) **Antropometrista (encuestador de salud):** verifique el adecuado registro del dato.
- n) **Caso especial:** hay adultos mayores que tienen una espalda que no permite pegar la cabeza al tallímetro, en estos casos solo se debe buscar el plano de Frankfort sin pegar la cabeza al tablero. En este caso se debe buscar que la persona se pare derecha y trazar un eje imaginario del vértice de la cabeza a los tobillos

TÉCNICA DE MEDICIÓN DE LA ESTATURA DE LA GESTANTE

Procedimiento

- a) **Auxiliar (encuestador de consumo):** asegúrese que la persona a evaluar este con ropa muy ligera, sin medias, zapatos y sin accesorios en el cabello que interfieran con la medición.
- b) **Antropometrista (encuestador de salud):** ubique a la gestante en el centro del tallímetro, sin sobreponer las rodillas, con los pies ligeramente separados, de espaldas al tablero y con los brazos extendidos a lo largo del cuerpo, en posición firme y mirando al frente.

- c) **Antropometrista (encuestador de salud):** asegúrese que la gestante se encuentre en posición vertical evitando alguna inclinación hacia uno de los lados del cuerpo. Los talones deben tocar el tablero del tallímetro.
- d) **Antropometrista (encuestador de salud) y auxiliar (encuestador de consumo):** asegúrese que los talones, pantorrillas, nalgas, hombros y parte posterior de la cabeza estén en contacto con el tablero, brazos y hombros extendidos a ambos lados del cuerpo. Si la gestante a evaluar es más alta que la persona que realiza la medición, deberá subirse en un banco a fin de realizar la lectura de la medición en forma perpendicular.
- e) **Antropometrista (encuestador de salud):** con la mano derecha coger la nuca y balancearla para asegurar la posición correcta del cuello. Coloque la palma abierta de su mano izquierda sobre el mentón para inmovilizar la cabeza de la embarazada. Cierre su mano gradualmente, de manera que no cubra la boca. Para tener mayor dominio sobre la cabeza de la gestante, puede poner los dos últimos dedos flexionados de la mano izquierda debajo del mentón. Con la mano izquierda levantar el mentón buscando el plano de Frankfort. (La línea imaginaria que sale del orificio del oído hacia la base de la “órbita” (hueso) del ojo es llamada plano de Frankfort).
- f) **Antropometrista (encuestador de salud) y auxiliar (encuestador de consumo):** Asegúrese que los talones, pantorrillas, nalgas, hombros y parte posterior de la cabeza estén en contacto con el tablero del tallímetro.
- g) **Antropometrista (encuestador de salud):** verifique la posición recta de la gestante y solicite que pegue el dorso con la columna recta en el tallímetro. Repita cualquier paso que consideren necesario.
- h) **Antropometrista (encuestador de salud):** coloque la palma abierta de su mano izquierda sobre el mentón de la gestante, ciérrela gradualmente sin cubrir su boca. Con la otra mano deslice el tope móvil hasta hacer contacto con el vértice de la cabeza. Repita esta operación tres veces.
- i) **Antropometrista (encuestador de salud):** lea en voz alta dichas medidas en centímetros y milímetros aproximándola al 0,1 cm inmediato inferior, promedie las tres medidas para obtener la estatura de la gestante.
- j) **Auxiliar (encuestador de consumo):** registre la talla en centímetros y milímetros en el formato correspondiente, utilizando los números OMS
- k) **Antropometrista (encuestador de salud):** verifique el adecuado registro del dato.



Foto 28. Vista lateral de medición de estatura de la gestante.

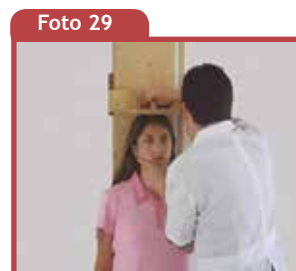


Foto 29. Vista frontal de medición de la estatura de la gestante.

MEDICIÓN DEL PESO EN LOS CICLOS DE VIDA

En esta sección se especificará las técnicas para obtener el peso en las diferentes etapas de vida que debe seguir el personal de campo para obtener un resultado correcto.

Los materiales a utilizar son:

- Balanza electrónica.
- Pilas de litio.
- Triplay de 32 x 36 cm (en el caso que el piso no se encuentre nivelado).

CONSIDERACIONES GENERALES

1. La medición, debe realizarse en un ambiente que permita privacidad y suficiente iluminación para una adecuada lectura.
2. La antropometría deberá ser realizada en todos los casos con la participación del antropometrista (encuestador de salud) y del auxiliar (encuestador de consumo).
3. Mantener las uñas cortas, no usar relojes, pulseras, anillos y si tuviera cabello largo mantenerlo recogido durante toda la evaluación.
4. De la ubicación del equipo:
 - La balanza debe ser ubicada en el piso, liso y nivelado, en caso contrario podrá usarse un triplay de 32 x 36 cm, en un ambiente iluminado.
5. El auxiliar (encuestador de consumo) se encargará de buscar un lugar adecuado para la instalación de los equipos (balanza y tallímetro) y los armará adecuadamente para el inicio de las mediciones. El antropometrista (encuestador de salud) debe verificar la adecuada instalación de los equipos.
6. El antropometrista (encuestador de salud) explica a los miembros del hogar entrevistado, los procedimientos para pesar y tallar.
7. El antropometrista (encuestador de salud) y el auxiliar (encuestador de consumo) deben verificar diariamente las condiciones de la balanza aplicando diariamente la lista de cotejo para el control de calidad de balanza (anexo 3.2) y la lista de cotejo diario/semanal para balanza en campo (anexo 3.4).
8. El antropometrista (encuestador de salud) y el auxiliar (encuestador de consumo) deben verificar diariamente la operatividad de la balanza y sus baterías antes de iniciar el trabajo de campo. Culminado el trabajo en campo se debe retirar las pilas de las balanzas para evitar que se sulfaten y dañe el sistema electrónico del equipo.
9. El antropometrista (encuestador de salud) y auxiliar (encuestador de consumo) deben garantizar el adecuado cumplimiento de la técnica antropométrica.
10. Utilizar números recomendados de la Organización Mundial de la Salud (OMS) para todo registro de los datos antropométricos.
11. La valoración nutricional se realizará utilizando las Tablas de valoración nutricional por etapas de vida.

TÉCNICA PARA PESAR AL NIÑO MENOR DE DOS AÑOS.

- a) **Antropometrista (encuestador de salud):** explicar a la madre o cuidadora la importancia de pesar al niño con la menor cantidad de ropa posible.
- b) **Auxiliar (encuestador de consumo):** ubicar el lugar donde se colocará la balanza.
- c) **Auxiliar (encuestador de consumo):** retirar los zapatos y el exceso de ropa, hasta que quede con la menor cantidad de ropa posible.
- d) **Auxiliar (encuestador de consumo):** sostener al niño menor de dos años.
- e) **Antropometrista (encuestador de salud):** encender la balanza. Cuando se ha autoajustado la balanza mostrará "0.0".
- f) **Antropometrista (encuestador de salud):** colocarse frente a la pantalla, verla en su totalidad para leer los números en forma correcta.
- g) **Antropometrista (encuestador de salud):** pedir a la madre que suba a la balanza y permanezca quieta mirando al frente, erguida con los brazos extendidos pegados al cuerpo.
- h) **Antropometrista (encuestador de salud):** colocarse frente a la pantalla, verla en su totalidad para leer los números en forma correcta.
- i) **Antropometrista (encuestador de salud):** esperar unos minutos hasta que los números en la balanza se estabilicen.
- j) **Antropometrista (encuestador de salud):** leer el peso de la madre en voz alta y anotarlo.
- k) **Auxiliar (encuestador de consumo):** entregar el niño a la madre.
- l) **Antropometrista (encuestador de salud):** esperar unos minutos hasta que los números en la balanza se estabilicen.
- m) **Antropometrista (encuestador de salud):** leer el peso total (madre y niño) en voz alta.
- n) **Auxiliar (encuestador de consumo):** registrar el peso del niño, utilizando los números de la Organización Mundial de la Salud (OMS).
- o) **Antropometrista (encuestador de salud):** verificar el adecuado registro de dato.



Foto 30. Medición del peso en niños menores de dos años.

TÉCNICA PARA PESAR A NIÑOS MAYORES DE DOS AÑOS

- a) **Antropometrista (encuestador de salud):** explicar a la madre o cuidadora la importancia de pesar al niño con la menor cantidad de ropa posible.
- b) **Auxiliar (encuestador de consumo):** ubicar el lugar donde se colocará la balanza.
- c) **Auxiliar (encuestador de consumo):** retirar los zapatos y el exceso de ropa, hasta que quede con la menor cantidad de ropa posible.
- d) **Antropometrista (encuestador de salud):** encender la balanza. Cuando se ha autoajustado la balanza mostrará “0.0”.
- e) **Antropometrista (encuestador de salud):** Colocarse frente a la pantalla, verla en su totalidad para leer los números en forma correcta.
- f) **Antropometrista (Encuestador de Salud):** Pedir a la madre que su niño suba a la balanza y permanezca quieto mirando al frente, erguido con los brazos extendidos pegados al cuerpo.
- g) **Antropometrista (encuestador de salud):** esperar unos minutos hasta que los números en la balanza se estabilicen.
- h) **Antropometrista (Encuestador de Salud):** Leer el peso del niño en voz alta.
- i) **Auxiliar (encuestador de consumo):** registrar el peso del niño, utilizando los números de la Organización Mundial de la Salud (OMS).
- j) **Antropometrista (encuestador de salud):** verificar el adecuado registro de dato.

TÉCNICA PARA PESAR AL ADOLESCENTE Y AL ADULTO

- a) **Antropometrista (encuestador de Salud):** Explicar a la persona la importancia de pesarlos con la menor cantidad de ropa posible.
- b) **Auxiliar (encuestador de consumo):** ubicar el lugar donde se colocará la balanza.
- c) **Auxiliar (encuestador de consumo):** solicitar que la persona se saque los zapatos y el exceso de ropa, hasta que quede con la menor cantidad de ropa posible.
- d) **Antropometrista (encuestador de salud):** encender la balanza. Cuando se ha autoajustado la balanza mostrará “0.0”.
- e) **Antropometrista (encuestador de salud):** colocarse frente a la pantalla, verla en su totalidad para leer los números en forma correcta.
- f) **Antropometrista (encuestador de salud):** pedir a la persona que suba a la balanza y permanezca quieto mirando al frente, erguido con los brazos extendidos pegados al cuerpo.
- g) **Antropometrista (encuestador de salud):** esperar unos minutos hasta que los números en la balanza se estabilicen.
- h) **Antropometrista (encuestador de salud):** leer el peso de la persona en voz alta.
- i) **Auxiliar (encuestador de consumo):** registrar el peso de la persona, utilizando los números de la Organización Mundial de la Salud (OMS).
- j) **Antropometrista (encuestador de salud):** verificar el adecuado registro de dato.



Foto 31. Medición del peso en adultos

IMPORTANTE

Los datos de peso y talla serán registrados en la hoja de resultados por el auxiliar para que el encuestador de consumo brinde el diagnóstico y orientación nutricional respectiva.

El encuestador de consumo brindará el resultado del estado nutricional de las personas evaluadas, utilizando el formato HOJA DE RESULTADOS debidamente sellada. Para el diagnóstico nutricional, utilizará las cartillas de evaluación nutricional según grupos etarios.

La encuesta no consignará datos de personas con algún problema físico que impida la toma del dato antropométrico, asimismo la evaluación de niños con síndrome de Down. Estas personas podrán evaluarse pero no serán registradas en la encuesta aquí se colocará el código de No incluido.

TÉCNICA PARA MEDIR EL PERÍMETRO ABDOMINAL (PAB) A PARTIR DE 12 AÑOS DE EDAD**CONSIDERACIONES GENERALES**

1. **Perímetro abdominal:** Es la medida antropométrica que mide el perímetro alrededor del abdomen y sirve para diagnosticar riesgos de salud entre el exceso de peso: sobrepeso y obesidad asociado a enfermedades crónicas degenerativas y alteraciones metabólicas.
2. Está demostrado que la grasa intravisceral es la principal responsable de las complicaciones asociadas con obesidad: diabetes, hipertensión y enfermedad cardiovascular, debido a que es liberadora de sustancias que pueden inflamar las paredes arteriales, favoreciendo la formación de ateromas.
3. No se aplica como indicador del estado nutricional sino para valorar los riesgos de salud asociado con el exceso de peso.

CRITERIOS DE EXCLUSIÓN

Están excluidas de esta evaluación las mujeres gestantes, puérperas, mujeres con pos parto de hasta 60 días.

INSTRUMENTO

Para el recojo del dato de perímetro abdominal se utilizará la cinta de medida antropométrica para lo cual se aplicará el siguiente procedimiento:

- **DESCRIPCIÓN DE LA CINTA:**
 - Cinta Antropométrica de 0.5 cm de ancho; de 2 m de largo.
 - Flexible pero no extensible.
 - Resolución de lectura 0.1 cm.
 - Empaque individual

TÉCNICA DE MEDICIÓN DE PERÍMETRO ABDOMINAL

Procedimiento

- a) **Auxiliar:** Ubica un ambiente que permita privacidad y suficiente iluminación para una adecuada lectura.
- b) **Auxiliar:** Explica a la persona a evaluar (≥ 12 años), el procedimiento de medición y solicita su consentimiento y colaboración, previa aprobación del padre, madre ó tutor si la persona a evaluar es menor de edad
- c) **Auxiliar:** Solicita a la persona se ubique en posición erguida, sobre una superficie plana, con el torso descubierto, y con los brazos relajados y paralelos al tronco.
- d) **Auxiliar:** Asegura que la persona se encuentre relajada; y de ser el caso solicitarle se desabroche el cinturón o correa que pueda comprimir el abdomen.
- e) **Antropometrista:** Los pies deben estar separados por una distancia de 25 a 30 cm, de tal manera que su peso se distribuya sobre ambos miembros inferiores.
- f) **Antropometrista:** Se ubica frente a la persona.
 - Con la palma abierta de su mano izquierda y el dedo pulgar separado, palpa el reborde inferior de la última costilla y proceder a marcar con un punto utilizando un lápiz marcador.
 - Procede de la misma manera para ubicar el borde superior de la cresta iliaca, ambos del lado derecho.
 - Con la cinta métrica determina la distancia media entre ambos puntos y proceder a marcarlo.
 - Realiza este mismo procedimiento para el lado izquierdo (Figura N° 32).
- g) **Antropometrista:** Coloca la cinta métrica horizontalmente alrededor del abdomen, tomando como referencia las marcas de las distancias medias de cada lado, sin comprimir el abdomen de la persona.
- h) **Antropometrista:** Realiza la lectura en el punto donde se cruzan los extremos de la cinta métrica (Figura N° 33).
- i) **Antropometrista:** Toma la medida al final de una exhalación normal (momento en que la persona expulsa el aire). Verifica que la cinta no comprima el cuerpo de la persona.
- j) **Antropometrista:** Lee las tres medidas acercando y alejando la cinta, obtener el promedio y registrarlo en el formato, en centímetros con una aproximación de 0,1 cm. Si la medida cae entre dos milímetros, se debe registrar el milímetro inferior.
- k) **Antropometrista:** Lee en voz alta comunicando al auxiliar la medida para su registro en el formato correspondiente, el cual debe ser verificado en el momento por el Antropometrista.
- l) **Auxiliar:** Registra el dato del perímetro abdominal en centímetro y milímetro, dictado por el Antropometrista en el formato correspondiente, utilizando los números OMS. El cuál será verificado por el antropometrista.

Foto 32



Foto 32. Marca del punto de medición. Punto medio entre la última costilla y la cresta iliaca.

Foto 33



Foto 33. Medición del perímetro abdominal, al final de una exhalación.

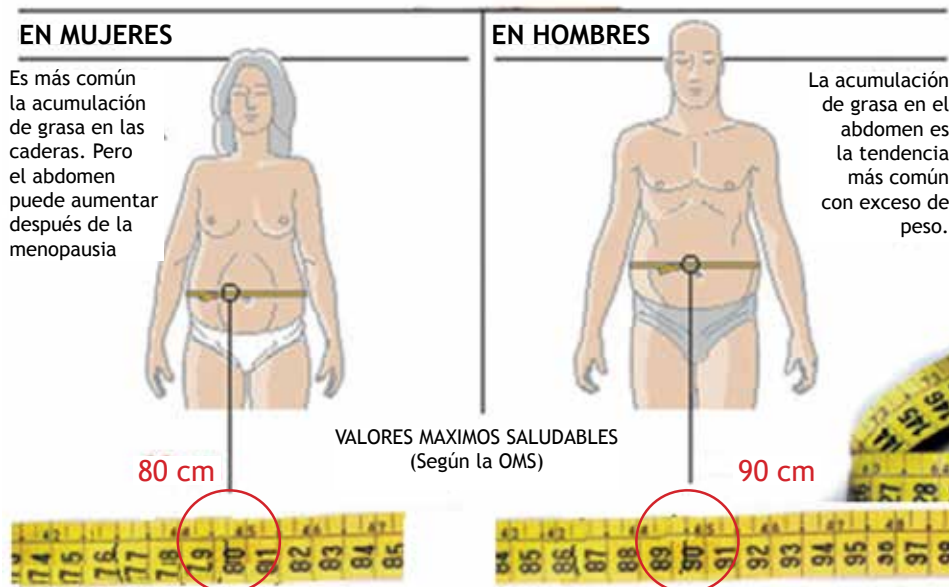
CLASIFICACIÓN DEL RIESGO SEGÚN SEXO Y PERÍMETRO ABDOMINAL

La clasificación para obesidad abdominal según medición de perímetro abdominal se presenta en el siguiente cuadro:

Clasificación de obesidad abdominal (a partir de 18 años)

SEXO	OBESIDAD ABDOMINAL
HOMBRE	≥ 90 cm
MUJER	≥ 80 cm

Fuente: Alberti, K.; Eckel, R. y cols. Harmonizing the Metabolic Syndrome. Downloaded from circ.ahajournals.org by on February 21, 2011.



Fuente: Alberti, K.; Eckel, R. y cols. Harmonizing the Metabolic Syndrome. Downloaded from circ.ahajournals.org by on February 21, 2011.

Los valores obtenidos de la medición del perímetro abdominal permiten clasificar el riesgo de enfermedad de la persona adulta según el siguiente cuadro:

Clasificación de riesgo de morbilidad según sexo y perímetro abdominal

SEXO	RIESGO	
	ELEVADO	MUY ALTO
HOMBRE	≥ 94 cm	≥ 102 cm
MUJER	≥ 80 cm	≥ 88 cm

Fuente: World Health Organization. Obesity: Preventing and Managing the Global Epidemic. Report of a WHO Consultation on Obesity. 2000. Geneva, World Health Organization.

Riesgo de comorbilidad en adolescentes

EDAD	SEXO			
	VARON		MUJER	
	Alto	Muy Alto	Alto	Muy Alto
12	74,3	84,8	73,5	82,7
13	76,8	88,2	75,9	85,8
14	79,4	91,6	78,3	88,8
15	81,9	95,0	80,7	91,9
16	84,5	98,4	83,1	94,9
17	87,0	101,8	85,5	98,0

Fuente: Jose R. Fernandez, Waist circumference percentiles in nationally representative samples of african-american, european-american, and mexican-american children and adolescents. (J Pediatr 2004;145:439-44).

HEMOGLOBINA

La determinación de la hemoglobina se realiza para el descarte de anemia, cuyo procedimiento es el mismo cuando se trata de un niño o un adulto. Excepto los niños menores de 1 año, en quienes se realiza la punción en el talón.

Se recomienda que en los niños <5 años se estimule su cooperación para reducir algunos signos de angustia como llorar o resistirse al procedimiento, por lo que se debe contar con el apoyo de un auxiliar (encuestador de consumo), quien ayudará al encuestador de salud a tener la seguridad para la obtención de la muestra.

Es necesario aclarar, que la determinación de hemoglobina se realiza siguiendo las pautas establecidas en la Guía técnica: “Procedimiento para la determinación de la hemoglobina mediante hemoglobinómetro portátil”.

Los materiales y equipos a usarse en la determinación de hemoglobina son:

- Hemoglobinómetros con maletín;
- Microcubetas;
- Lancetas 2,0 mm de profundidad (adultos);
- Lancetas 1,8 mm de profundidad (niños);
- Limpiador para hemoglobinómetro;
- Guantes de latex no esteril 6 y ½;
- Algodón x 500 g;
- Alcohol etílico (etanol) 96° x 1000 mL;
- Pila alcalina AA;
- Venditas adhesivas x 100;
- Papel higienico rollo personal;
- Papel *kraft* (por vivienda);
- Bolsa de bioseguridad de 15 x 10 cm (por vivienda);
- Mantenimiento hemoglobinómetros.

PROCEDIMIENTO

1. PROCEDIMIENTO PREVIO A LA PUNCIÓN CAPILAR

- a. El encuestador de salud debe identificar y registrar en la encuesta a los niño menores de 5 años y mujeres de 12 a 49 años a quienes se les realizará la determinación de hemoglobina.
- b. El encuestador de salud debe explicar el procedimiento al sujeto si este entiende, caso contrario se deberá explicar a la madre, responsable o tutor.
- c. El encuestador de consumo debe colocar la cubierta (papel *kraft*) destinada para el área de trabajo, sobre una mesa o superficie y colocar una bolsa roja de bioseguridad para la eliminación de residuos sólidos biocontaminados muy cerca al área de trabajo
- d. El encuestador de salud y encuestador de consumo el deben lavarse las manos con agua y jabón, en caso contrario limpiarse las manos con alcohol (líquido o gel).
- e. El encuestador de salud y encuestador de consumo deben colocarse los guantes en ambas manos y usarlos durante la ejecución de todo el procedimiento.

- f. El encuestador de consumo debe disponer sobre la superficie de trabajo el hemoglobinómetro (encender el equipo), la lanceta retráctil (liberar el seguro que protege la aguja), torundas de algodón secas y limpias, la microcubeta (revisar la fecha de expiración y abrir su envase o retirarla), la torunda de algodón humedecida en alcohol y la pieza de papel absorbente.
- g. El encuestador de consumo debe verificar la operatividad del equipo y registrar los datos en la ficha de control de funcionamiento del hemoglobinómetro (anexo 4.2).

2. PROCEDIMIENTO DE LA PUNCIÓN CAPILAR

Punción capilar en el dedo

- a. El encuestador de salud debe pedir a la persona, se siente cómodamente cerca al área de trabajo previa lavada de manos, las sillas o asientos deben de tener un espaldar que provea soporte y prevenga caídas en caso de que la persona sufra algún desvanecimiento, si se trata de niños pequeños explicar a la madre o responsable del niño cómo sujetar adecuadamente al niño para que no existan movimientos bruscos y excesivos. Para ello la madre o responsable del niño deberá sentar sobre sus rodillas al niño y deberá sostener sus piernas entre las de la madre o responsable del niño, así mismo, la madre debe sujetar el brazo del niño del cual no vaya a obtener la muestra bajo su brazo, a su vez deberá sujetar el codo o brazo de la mano elegida del niño.

Foto 34



Manera correcta que debe sujetar la madre o responsable del niño.

- b. El encuestador de salud debe sujetar la mano de la persona, asegurar que esté relajada y caliente al tacto, en caso contrario realizar masajes. Se recomienda calentar la zona de punción para incrementar el flujo de la sangre capilar, esto impide ejercer una presión adicional en la zona de punción y producir potencialmente hemólisis de la muestra o contaminación con líquidos intersticiales.

- c. El encuestador de salud debe seleccionar el dedo medio o anular para realizar la punción, masajear repetidas veces el pulpejo del dedo, hacia la zona de punción a fin de incrementar la circulación sanguínea.



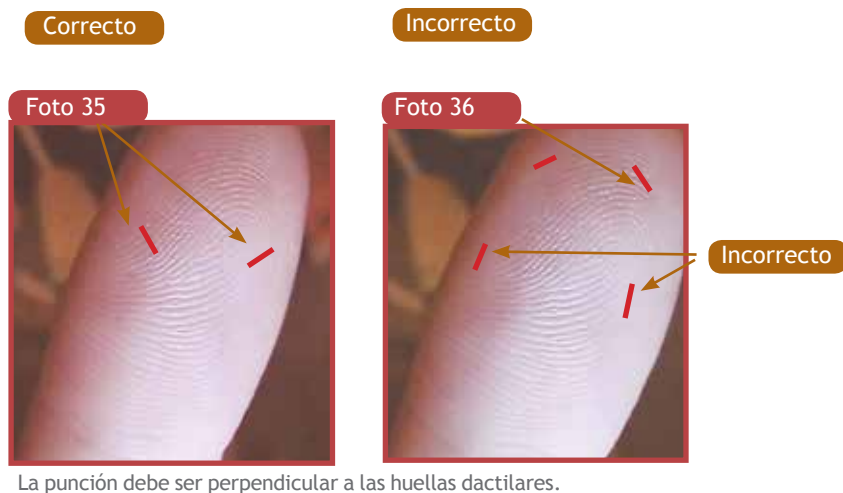
Selección del dedo medio o anular

- d. El encuestador de salud procederá a limpiar la zona de punción con una torunda de algodón humedecida en alcohol desde la porción proximal hasta la porción distal de la zona de punción del dedo con cierta presión tres veces y sin usar la cara de la torunda que ya fue expuesta a la piel, esto con el fin de conseguir el “arrastre” de posibles gérmenes existentes.

NOTA:

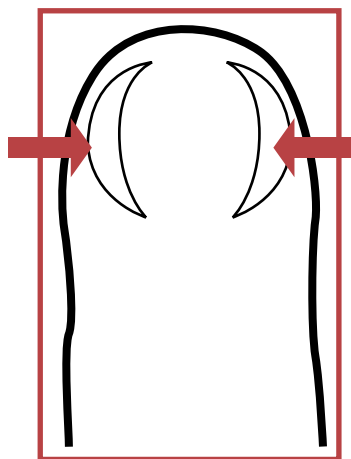
En caso no haya una fuente de agua disponible para el lavado de manos, limpiar vigorosamente la zona de punción en una primera oportunidad y luego se sigue como lo antes descrito.

- e. El encuestador de salud debe dejar evaporar los residuos de alcohol de la zona de punción, esto permite que la acción antiséptica del alcohol pueda hacer efecto además evita que los residuos de alcohol se mezclen con la sangre y produzcan hemólisis.
- f. Cuando se trata de niños, el auxiliar (encuestador de consumo) apoya al encuestador de Salud, sujetando suavemente la muñeca del niño con una mano y con la otra sujetará los dedos del niño a excepción del dedo del cual se tomará la muestra.
- g. El encuestador de salud debe realizar la punción capilar, para lo cual se debe tener en cuenta las siguientes consideraciones:
 1. Tomar la lanceta retráctil con los dedos índice, medio y pulgar, y sujetarla fuertemente.
 2. Asegurar que el dedo esté recto, extendido y relajado a fin de evitar que se produzca “estasis sanguínea”.
 3. Considerar que la superficie externa de la lanceta no es estéril, por lo tanto, no debe realizar tanteos en la zona desinfectada del dedo.
 4. El sitio recomendado es la superficie palmar de la falange distal (segmento final del dedo). La punción no debe hacerse en la punta del dedo ni en el tejido que hay alrededor del centro de éste, debe ser perpendicular a las huellas digitales.



5. Realizar la punción en un solo contacto. El dedo meñique (el más pequeño) no debe ser perforado, debido a que la profundidad del tejido es insuficiente para prevenir una lesión ósea.
6. En el caso de niños pequeños se recomienda hacer la punción al medio del dedo, debido a que presentan poca carnosidad en los lados del dedo.

7. Eliminar la lanceta utilizada en la bolsa roja de bioseguridad o en un recipiente rígido de plástico ó polipropileno.

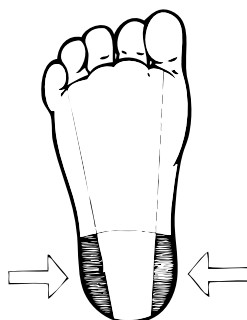


Delimitación de la zona de punción en el dedo.

Punción capilar en el talón para niños menores de 12 meses

- a. El encuestador de salud debe pedir a la madre o responsable del niño, que se siente cómodamente cerca al área de trabajo. Explicar a la madre o responsable del niño cómo cargar o sujetar adecuadamente al niño para que no existan movimientos que interrumpan la toma de muestra. Para ello la madre o responsable del niño deberá sentar ligeramente sobre sus rodillas al niño y debe sujetar los brazos del niño. Las piernas del niño deben estar libres para ser sostenidas por el Encuestador de Salud. Sostener el talón en el que se realizará la punción capilar, de forma tal que la pierna quede por debajo del nivel del cuerpo del niño (esto mejora el flujo de la sangre). La extremidad debe ser sostenida flexionada y ser retenida cerca al tronco del niño.
- b. El encuestador de salud debe seleccionar el talón en el que hará la punción y masajear en sentido descendente la pierna a la que se realizará la punción. Debe asegurar que el talón del niño esté caliente al tacto. Sólo si es necesario se puede utilizar una toalla tibia y húmeda para cubrir el sitio durante tres a cinco minutos.
- c. El encuestador de salud debe limpiar la zona de punción con una torunda de algodón humedecida en alcohol desde la porción distal hasta la porción proximal de la zona de punción del talón con cierta presión tres veces y sin usar la cara de la torunda que ya fue expuesta a la piel, esto con el fin de conseguir el “arrastre” de posibles gérmenes existentes. Si el caso lo requiere se procede a limpiar vigorosamente la zona de punción en una primera oportunidad y luego se sigue como lo descrito inicialmente.
- d. El encuestador de salud debe dejar evaporar los residuos de alcohol de la zona de punción. Realizar la punción capilar, para lo cual se deben tener en cuenta lo siguiente:
 1. Tomar la lanceta retráctil con los dedos índice, medio y pulgar, y sujetarla fuertemente.

2. Realizar la punción con una lanceta en la zona lateral interna o externa del talón con la mano dominante, con un movimiento rápido y continuo de la mano en sentido perpendicular al talón. Al realizar la punción del talón del niño, el sitio debe estar en la superficie plantar lateral externa de una línea trazada desde la mitad posterior del dedo gordo del pie hasta el talón, o lateral a una línea posterior de entre los dedos cuarto y quinto en el talón. En casi todos los niño, el hueso del talón (calcáneo), no se encuentra debajo de estas áreas.



Lugar de elección de la zona de punción capilar en el talón para niños menores a doce meses)

- e. El encuestador de salud debe eliminar la lanceta utilizada en la bolsa roja de bioseguridad o en un recipiente rígido de plástico o polipropileno.

3. PROCEDIMIENTO PARA EL RECOJO DE LA MUESTRA DE SANGRE EN LA MICROCUBETA

- a. Una vez que se retire la lanceta retráctil de la zona de punción, el encuestador de salud debe esperar que fluya o se forme espontáneamente la primera gota, sin presionar el dedo o el talón. Si la gota no se forma espontáneamente, estirar ligeramente la piel del dedo o del talón hacia atrás evitando la presión ya que puede ocasionar “ordeño” involuntario.
- b. El encuestador de salud debe limpiar las dos primeras gotas de sangre con una torunda de algodón limpia y seca. Estas gotas de sangre contienen líquido intersticial y pueden dar resultados falsos.
- c. El encuestador de salud debe sostener la microcubeta de la zona distal opuesta a la zona de reacción. En este paso y en relación a la microcubeta se debe tener en cuenta lo siguiente:
 1. Observar la integridad de la microcubeta, coloración y homogeneidad del reactivo. Descartar si esta tiene coloración anaranjada o presenta grumos dentro de la zona de reacción.
 2. Evitar la exposición innecesaria de las microcubetas al aire, a la humedad y al calor, especialmente en climas húmedos, de esta manera se evita la oxidación de los reactivos.
 3. Descartar la microcubeta que haya estado expuesta por más de 15 minutos fuera de su envase original.

- d. El encuestador de salud debe asegurar que la tercera gota sea lo suficientemente grande como para llenar completamente la microcubeta.
- e. El encuestador de salud debe introducir la punta de la microcubeta en el medio de la gota de sangre, cuidando que no toque la superficie del dedo.
- f. El encuestador de salud debe llenar la microcubeta en un proceso continuo (esta se llena por capilaridad), si no se llena en su totalidad al primer intento, desecharla. Si va a obtener una segunda muestra del mismo lugar, limpie la cantidad sobrante de la tercera gota de sangre con una torunda seca de algodón y recoja la segunda muestra de una nueva gota de la manera descrita anteriormente. De no ser posible, intente en otro dedo.

Foto 37

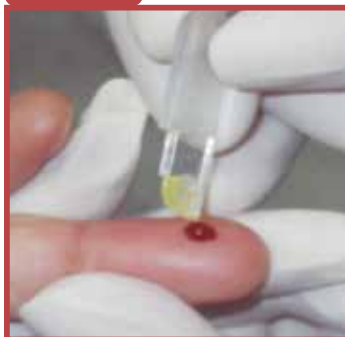


Foto 38



- g. El encuestador de salud debe retirar la microcubeta y colocar una torunda de algodón limpia y seca en la zona de punción para detener el sangrado. En el caso de la punción en el talón de los niños menores de un año, elevar el pie hacia arriba del cuerpo, y presionar con un algodón limpio y seco hasta que la zona de punción deje de sangrar.
- h. Una vez retirada la microcubeta, El encuestador de salud debe limpiar con papel absorbente el exceso de sangre de la parte superior e inferior de la microcubeta. Tener cuidado en no absorber la sangre que se encuentra en la zona de lectura (zona de reacción).
- i. El encuestador de salud debe revisar la microcubeta hacia la luz y verificar que no exista alguna burbuja de aire particularmente en la zona del ojo óptico. Si hay alguna burbuja de aire descarte la microcubeta y cargue nuevamente otra microcubeta.

Foto 39



Foto 40



- j. El encuestador de salud debe colocar la microcubeta en el área del portacubeta diseñada para tal fin, cuando aparezcan tres líneas horizontales intermitentes en la pantalla del hemoglobinómetro, cerrar suavemente la portacubeta. En este paso se debe tener en cuenta lo siguiente:
 - 1. Una vez recolectada la muestra de sangre en la microcubeta, debe ser leída en el hemoglobinómetro de manera inmediata.
 - 2. No repetir las lecturas con la misma microcubeta.
- k. El encuestador de consumo debe retirar la torunda de la zona de punción y colocar una vendita adhesiva. En el caso de los niños menores de un año no colocar las venditas adhesivas pues existe el riesgo de causar irritación en la piel; así mismo, no es recomendable colocar venditas adhesivas en niños menores de dos años debido al riesgo de que el niño retire la vendita y lleve la vendita a la boca, creando riesgos de asfixia. El encuestador de consumo debe recomendar precaución a las madres o a los responsables de los niños pequeños respecto al riesgo del uso de las venditas.
- l. El encuestador de consumo debe retirarse los guantes al finalizar el procedimiento y descartarlos en una bolsa roja de bioseguridad
- m. El encuestador de consumo debe registrar en la encuesta los resultados de la hemoglobina dictados por el encuestador de salud tal como aparecen en la pantalla del hemoglobinómetro aparece entre 15 a 60 segundos luego de haber colocado la microcubeta, dependiendo de la concentración de hemoglobina).
- n. El encuestador de salud deberá verificar en ese momento el registro de hemoglobina en la encuesta.
- o. El encuestador de salud debe retirar la microcubeta y desecharla en una bolsa roja de bioseguridad.
- p. El encuestador de salud debe retirarse los guantes al finalizar el procedimiento y descartarlos en una bolsa roja de bioseguridad.
- q. Para la entrega del diagnóstico (hoja de resultados) el encuestador de salud debe realizar los ajustes de hemoglobina según altitud y entregar al encuestador de consumo para la respectiva orientación nutricional.
- r. El encuestador de salud debe recoger y guardar todos los insumos y materiales restantes en el área de obtención de la muestra, apagar el hemoglobinómetro, retirar las pilas y guardarlo en el maletín respectivo.
- s. El encuestador de salud debe recordar que se obtendrá la muestra en niños menores de 5 años y mujeres de 12 a 49 años.
- t. La encuesta no consignará información de personas con evidencia de alguna enfermedad, intervención quirúrgica, estos serán considerados con el código de No Incluido.

OBTENCIÓN DE LA MUESTRA DE ORINA PARA EL ANÁLISIS DE YODURIA

La nutrición adecuada del yodo se refleja bioquímicamente a través de la excreción urinaria de yodo en un rango entre 100 a 200 microgramos de yodo /día; tanto la deficiencia (valores menores a 100 ug/día) como su exceso (mayor a 300 ug/día) ocasionan problemas en la salud, por lo que es muy importante que los programas de prevención y control mantengan la vigilancia del estado nutricional del yodo en la población (International Council for the Control of Iodine Deficiency Disorders - ICCIDD, 2007).

Para determinar la severidad de los desordenes por deficiencia de yodo (DDI) en la comunidad, y los progresos en su prevención y control, la OMS/UNICEF e ICCIDD propone el uso de indicadores biológicos y bioquímicos. Entre los indicadores bioquímicos se utiliza la mediana de la concentración de yodo en orina y la prevalencia de niveles elevados de hormona estimulante del tiroides (TSH) en niños recién nacidos y menores de un año. Asimismo, ha establecido indicadores para el monitoreo de la calidad de yodación de la sal y su consumo, como medida de detección temprana de riesgo.

En ese sentido para la Vigilancia de Indicadores Nutricionales se determinará la mediana de la concentración de yodo en orina de mujeres entre los 12 y 49 años; y el contenido de yodo en la sal de consumo de los hogares mediante el análisis semicuantitativo y cuantitativo.

En los ensayos bioquímicos es necesario garantizar una buena calidad en la fase preanalítica, que incluye la preparación y la obtención de las muestras. En caso contrario, no servirá de nada la inversión de recursos para la fase analítica.

1. SELECCIÓN DE SUJETOS Y CRITERIOS DE EXCLUSIÓN

- a. El encuestador de salud informará correctamente a la mujer entre los 12 y 49 años la forma de la obtención de la muestra de orina.
- b. El encuestador de salud debe registrar en los formatos correspondientes a la mujer o mujeres de las que coleccionará las muestras de orina.
- c. El encuestador de salud debe excluir las muestras de orina de acuerdo a los siguientes criterios:
 - 1) Pacientes convalecientes de alguna enfermedad u operación.
 - 2) Pacientes que tengan una medicación de yodo por problemas tiroideos.
 - 3) Mujeres en etapa de menstruación.
 - 4) Muestra de orina con apariencia de contaminación por secreciones densas o cuerpos extraños.
 - 5) Mujeres que estén tomando suplemento de sulfato ferroso.

2. EQUIPOS Y MATERIALES

Los materiales requeridos para la recolección de muestras de orina son:

- Papel *kraft* o campo para la recolección de la muestra.
- Vasos descartables de 7 onzas.
- Guantes descartables talla S o talla M.

- Frasco de polietileno con tapa rosca de 30 mL;
- Plumón de tinta indeleble;
- Cinta adhesiva transparente de 1”;
- Papel parafilm o cinta parafinada;
- Bolsas de polietileno 10”x15”;
- Geles refrigerantes de 250 gr;
- Termómetro digital de campo;
- *Cooler* de 12 litros (puede utilizarse un *cooler* de 5 litros como mínimo);
- Bolsa de bioseguridad de 10”x15”.

3. MEDIDAS A DE BIOSEGURIDAD A CONSIDERAR DURANTE LA OBTENCIÓN Y PROCESAMIENTO DE MUESTRAS DE ORINA

- a. El encuestador de salud y el encuestador de consumo deben practicar las precauciones universales de bioseguridad mínimas con todo sujeto. Toda muestra debe ser considerada potencialmente infecciosa y se deben tomar las precauciones que garanticen la seguridad del encuestador de salud, el auxiliar (encuestador de consumo) y de los sujetos seleccionados.
- b. El encuestador de salud y el encuestador de consumo debe disponer los residuos biocontaminados generados en campo en una bolsa roja de bioseguridad, el encuestador de salud se encargará de llevarlo al E.S. para su disposición final.
- c. El encuestador de salud y el encuestador de consumo deben evitar que los niños toquen o jueguen con los insumos y materiales.

4. PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE LA MUESTRA DE ORINA

- a. El encuestador de salud entregará (el día anterior) a cada mujer del grupo etario solicitado, un vaso descartable e indicará que debe orinar dentro del vaso descartable el segundo chorro de la primera micción del día, para lo cual el encuestador de salud deberá sensibilizar a la persona, madre o tutor, acerca de la importancia de la obtención de esta muestra (Los resultados obtenidos a partir de la muestra de orina son importantes para conocer el estado de yodo en el organismo y conocer si estos son los niveles recomendados para la salud de cada persona evaluada).
- b. Antes de recoger las muestras de orina, el encuestador de salud debe verificar que las unidades de geles estén congeladas dentro del *cooler*.
- c. El encuestador de salud seleccionará un espacio para la colección de la muestra, el Encuestador de Consumo debe preparar el espacio seleccionado con papel *kraft*, en una superficie limpia y en un ambiente ventilado para la obtención de la muestra y debe colocar el material necesario para el procedimiento.
- d. El encuestador de salud debe rotular el frasco de orina (vacío) de acuerdo a la identificación de la encuesta añadiendo el número de persona a la que pertenece la muestra. Antes de trasvasar la muestra orina debe rotular el frasco con el plumón indeleble utilizando los números de la OMS estos deben ser legible, sin equivocaciones, borrones y/o enmendaduras, de suceder estas al momento del etiquetado se procederá a rotular otro frasco, caso contrario las muestras no serán procesadas por el laboratorio.

CONGLOMERADO	NRO DE SELECCIÓN DE LA VIVIENDA	TIPO DE SELECCION	VIVENDA N.°	HOGAR N.°	PERSONA N.°
1953	010	1	06	1/3	03

Por ejemplo:

1953-010-1-06-1/3-03

REGIÓN: _____

N.°	CONGLOMERADO	N.° DE SELECCIÓN DE LA VIVIENDA	TIPO DE SELECCION	VIVENDA N.°	HOGAR N.°	PERSONA N.°
1	1 9 5 3 0	1 0	1	0 6	1 / 3	0 3

La muestra indicará que pertenece a la persona N.° 03, del hogar 1 de 3, de la vivienda 06, de tipo de selección 1, del número de selección de la vivienda 010 del conglomerado 1953.

- e. El encuestador de salud verificará que el número rotulado en el frasco pertenezca a la persona de quién proviene la muestra de orina.
- f. Luego de rotular el encuestador de salud debe colocar una cinta adhesiva transparente sobre la zona de codificación para evitar que se borre ante posibles derrames de su contenido.
- g. El encuestador de salud debe colocarse un par de guantes en ambas manos para la recepción del vaso descartable y luego trasvasar la muestra de orina en el frasco de 30 mL. Al trasvasar debe fijarse que el volumen sea 30 mL, no debe ser menor a 25 mL y no debe sobrepasar los 30 mL.
- h. El encuestador de salud debe ajustar bien la tapa rosca del frasco y luego debe colocar cinta parafinada o parafilm por la parte externa de la tapa del frasco para evitar cualquier pérdida o derrame de la orina. Colocar cada frasco dentro de una bolsa pequeña de polietileno para prevenir cualquier contaminación entre frascos.
- i. El encuestador de salud debe colocar el frascos con la muestra de orina dentro de la caja refrigerante que contiene unidades gel congeladas, luego procederá a descartar el resto de orina en los servicios higiénicos, asimismo descartará el vaso descartable usado en la bolsa de bioseguridad y finalmente se retirará los guantes y los colocará en la bolsa de residuos biocontaminados.
- j. El encuestador de salud debe registrar el volumen, la fecha y la hora de la obtención de la muestra en el formato de identificación y cadena de frío de muestras de orina. Así mismo, el encuestador de salud registra el inicio de la cadena de frío en el formato de identificación y cadena de frío de muestras de orina, colocando la hora y la temperatura que registra el termohigrometro en el cooler al momento de colocar las muestras de orina.

Por ejemplo:

Se recogió 30 mL de una muestra de orina el día 12 de octubre de 2012, a las 06 y 30 horas.

Volumen orina		Fecha obtención muestra			Hora obtención muestra				Inicio Cadena de Frío		Temperatura en °C al iniciar la cadena de frío		
mL.		dd	mm	aa	h		min		h	min			
3	0	12	10	12	0	6	3	0	0	8	1	5	04

Se inició la cadena de frío a las 08 y 15 horas y la temperatura del *cooler* al momento de colocar la muestra era de 04 °C.

Volumen orina		Fecha obtención muestra			Hora obtención muestra				Inicio Cadena de Frío		Temperatura en °C al iniciar la cadena de frío		
mL.		dd	mm	aa	h		min		h	min			
3	0	12	10	12	0	6	3	0	0	8	1	5	04

- k. El formato de registro de identificación y cadena de frío de muestras de orina se llena por cada conglomerado, así sea solo una muestra la que se obtenga en dicho conglomerado.
- l. Todos los frascos con las muestras de orina permanecerán dentro de la caja refrigerante que contiene unidades gel congeladas hasta que puedan ser trasladadas a una congeladora para ser congeladas.
- m. En el caso de identificar exclusiones el encuestador de salud anota el código de la persona identificada y se registra en la columna de exclusiones, asignando el número "1", de tratarse de una exclusión, en la columna siguiente se identifica el número que corresponde al motivo de la exclusión.

Por ejemplo:

En el conglomerado 1953 se identificó que la persona N.º 06 es gestante y está consumiendo sulfato ferroso, ello implica que en el formato se registrará el código correspondiente, se trazará una línea diagonal en los recuadros que se dejarán vacíos y se coloca en la columna exclusión el “1”, en la siguiente columna se escribe el “5”.

A

	CONGLOMERADO					N.º DE SELECCIÓN DE LA VIVIENDA			TIPO DE SELECCIÓN		VIVIENDA		HOGAR N.º		PERSONA N.º		¿Es muestra control? 1= Si 2= No		Volumen orina		Fecha de
																			mL		dd
1	1	9	5	3	0	1	0	1	0	6	1	/	3	0	3	3	2	3	0		12
2	1	9	5	3	0	1	0	1	0	6	1	/	3	0	4	1	2	5			13
3	1	9	5	3	0	1	0	1	0	6	1	/	3	9	9	1	2	5			13
4	1	9	5	3	0	1	0	1	0	6	1	/	3	0	6	2					

B

		CONGLOMERADO		
		1953		
	Exclusión 1=Si 2=No	Motivo de exclusión 1= Convaleciente enfermedad 2= Medicación de yodo 3= Menstruación 4= Cuerpos extraños 5= Consumo sulfato ferroso	Rechazo 1= Si 2= No	Motivo de rechazo 1= Creencias religiosas 2= Creencias culturales 3= No esta de acuerdo 4= No desea
San Miguel	2		2	
San Miguel	2		2	
San Miguel	2		2	
	1	3	2	

- n. En el caso de identificar un rechazo, se anota el código de la persona identificada y se registra el caso de la columna rechazo, asignando el número “1”, de tratarse de un rechazo, en la columna siguiente se identifica el numero que corresponde al motivo del rechazo, cabe mencionar que existe un número máximo de rechazos permitidos, el exceso de rechazos puede invalidar la encuesta, motivo por el cual estos serán constantemente monitoreados y será un factor de evaluación hacia el encuestador de salud.

Por ejemplo:

En el conglomerado 1953 se identificó que la persona N.º 07 manifiesta que su religión no le permite hacerse ningún análisis, el encuestador de salud explica la importancia del análisis mostrándole las ventajas de este, a pesar de la explicación del encuestador la persona se niega a colaborar, ello implica que en el formato se registrará el código correspondiente, se trazará una línea diagonal en los recuadros que se dejarán vacíos y se coloca en la columna rechazo el “1”, en la siguiente columna se escribe el “1”.

CONGLOMERADO																			
1953																			
CONGLOMERADO	Nº DE SELECCIÓN DE LA VIVIENDA			TIPO DE SELECCIÓN VIVIENDA			HOGAR N.º		PERSONA N.º		¿Es muestra control? 1= Sí 2= No	Volumen orina		Fecha de obtención	Exclusión 1= Sí 2= No	Motivo de exclusión 1= Convaleciente enfermedad 2 = Medicación de yodo 3 = Menstruación 4 = Cuerpos extraños 5 = Consumo sulfato ferroso	Rechazo 1= Sí 2 = No	Motivo de rechazo 1 = Creencias religiosas 2 = Creencias culturales 3 = No esta de acuerdo 4 = No desea	
	mL	dd	Exclusión	Motivo	Rechazo	Motivo													
1	1	9	5	3	0	1	0	6	1	3	0	3	2	3	0	12	2		
2	1	9	5	3	0	1	0	6	1	3	0	4	1	2	5	13	2		
3	1	9	5	3	0	1	0	6	1	3	9	9	1	2	5	13	2		
4	1	9	5	3	0	1	0	6	1	3	0	6	2				1	3	
5	1	9	5	3	0	1	0	6	1	3	0	7	2				2		1

5. MUESTRA CONTROL

La gestión de calidad de los procesos propuestos debe ser monitoreada mediante la formulación de los llamados blancos control o muestra control. Esto nos permite vigilar la calidad del proceso, así como la continuidad de la cadena de frío y que esta se está llevando de manera correcta.

- El encuestador de salud debe asegurar la recolección de una muestra control por cada 30 muestras recolectadas.
- El encuestador de salud tomará una muestra control por cada 30 muestras, esta se recolectará de una muestra que se haya observado que tenga suficiente volumen para separar dos alícuotas de la misma muestra para este frasco adicional, el número de identificación de la persona será “99”.
- La muestra control será registrada por el encuestador de salud en el formato de identificación y cadena de frío de muestras de orina, como si se tratara de una muestra independiente y en la columna correspondiente la identifica con el número “1” si es una muestra que da origen a la muestra control.

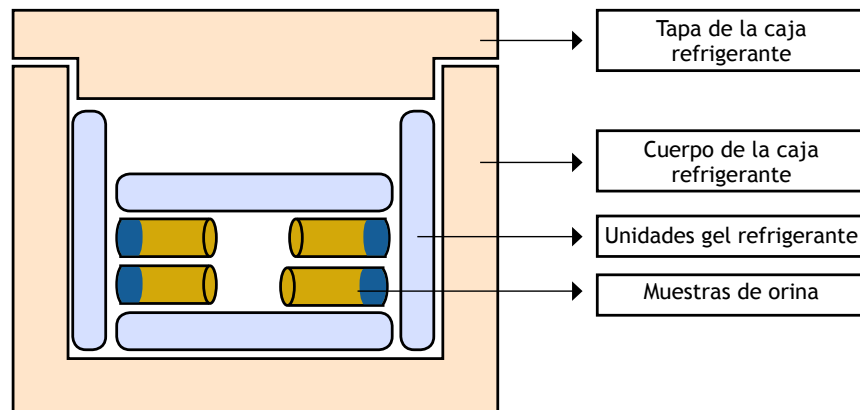
Por ejemplo:

Se decide recoger una muestra de orina control a partir de la muestra de código 1953-010-1-06-1/3-04, se coloca el número 1 tanto a la muestra de la cual proviene la muestra control como a la muestra control misma.

1	CONGLOMERADO					N.º DE SELECCIÓN DE LA VIVIENDA			TIPO DE SELECCIÓN		VIVIENDA N.º		HOGAR N.º		PERSONA N.º		¿Es muestra control? 1= Sí 2= No	Volumen orina			Fecha de obtención muestra			Hora de obtención muestra		Inicio Cadena de frío				
	1	9	5	3	0	1	0	0	1	0	6	1	/	3	0	3		mL	dd	mm	aa	h	min	h	min					
1	1	9	5	3	0	1	0	0	1	0	6	1	/	3	0	3	2	3	0	12	10	12	0	6	3	0	0	8	1	5
2	1	9	5	3	0	1	0	0	1	0	6	1	/	3	0	4	1	2	5	13			1	0	0	0	1	2	3	0
3	1	9	5	3	0	1	0	0	1	0	6	1	/	3	9	9	1	2	5	13			1	0	0	0	1	2	3	0

6. CONSERVACIÓN DE LAS MUESTRAS

- a. El encuestador de salud debe coordinar con el monitor el aseguramiento de la cadena de frío, para lo cual se gestionará con el laboratorio referencial, laboratorios de redes o de los establecimientos de salud, el congelamiento de las unidades geles refrigerantes. El encuestador de salud debe asegurarse disponer de geles para la obtención de la muestra y para el reemplazo de estos. Cuando se van a recoger las muestras de orina, se llevarán y mantendrán las unidades gel refrigerante congeladas en el interior del cooler para asegurar la duración de estos y la conservación de la temperatura deseada.
- b. La temperatura afecta a la estabilidad y trazabilidad de las muestras de orina. Las condiciones idóneas de temperatura para el traslado en campo de las muestras de orina es la de refrigeración (02 °C y 04 °C). Para el control de temperatura de la cadena de frío se debe usar un termómetro digital.
- c. La disposición del las unidades de refrigeración (geles) se dispondrán según esquema adjunto donde estos rodean los cuatro lados internos del cooler. Luego de colocar esta disposición debemos sellar la tapa con cinta de embalaje (en doble cruz), asegurando así una refrigeración homogénea y la conservación de la cadena de frío. La caja refrigerante es un recipiente fabricado con paredes aislantes de poliuretano y poliestireno. Utilizados normalmente para el transporte de muestras a nivel local, hacen las características de un termo, muy similar a un refrigerador para lo cual deben de contener paquetes llenos de agua o unidades gel de refrigeración que rodean todo el entorno interno del gabinete, este refrigerado suministra así una masa de aire frío liberándolo hacia las muestras.



Disposición de geles refrigerantes dentro de la caja refrigerante (*cooler*) ó caja de teknopor.

- d. Evitar tanto como sea posible que durante el transporte de las muestras, sean sometidas a movimientos bruscos.

Foto 41



7. TRANSPORTE DE LAS MUESTRAS (TRABAJO FUERA DEL HOGAR SELECCIONADO)

7.1. Del conglomerado a la DIRESA/DISA

- El encuestador de salud debe coordinar y asegurar acerca de los lugares en los cuales se asegure la cadena de frío (el congelamiento de geles o muestras).
- La temperatura del cooler deben permanecer como máximo entre 02 °C y 04 °C de 24 a 48 horas
- El encuestador de salud entregará las muestras de orina y el formato de identificación y cadena de frío de muestras de orina al monitor para que estas sean enviadas al nivel central.


7.2. De la DIRESA/DISA al CENAN

- El monitor es responsable del envío de las muestras de orina al nivel central (CENAN-INS),
- Para la manipulación de las muestras, el monitor deberá usar guantes descartables.

- c. El monitor anotará en el formato de registro de identificación y cadena de frío de muestras de orina la fecha de inicio, la hora y la temperatura del cooler y el lugar del congelamiento de la muestra.

HOGAR N.º	PERSONA N.º	¿Es muestra control? 1= Sí 2= No	Volumen orina		Fecha de obtención muestra			Hora de obtención muestra			Inicio Cadena de frío		Temperatura en °C al iniciar la cadena de frío						Temperatura en °C antes de congelar la muestra	Lugar de congelamiento de las muestras (nombre hospital, establecimiento de salud o lugar particular)
			mL	dd	mm	aa	h	min	h	min	dd	mm		aa	h	min				
1 / 3 0 3	2	3 0 12 10 12	0 6 3 0	0 8 1 5	0 4	13 10 12 1 5 3 5	0 2	C.S. Pando - San Miguel												
1 / 3 0 4	1	2 5 13 10 12	1 0 0 0	1 2 3 0	0 2	13 10 12 1 5 3 5	0 2	C.S. Pando - San Miguel												
1 / 3 9 9	1	2 5 13 10 12	1 0 0 0	1 2 3 0	0 2	13 10 12 1 5 3 5	0 2	C.S. Pando - San Miguel												

- d. Una vez que cuente con 30 muestras, el monitor debe llenar el formato de consolidado de muestras de orina, el mismo que debe ser enviado en formato electrónico al correo cenan.bioquimica@gmail.com.



FORMATO DE CONSOLIDADO DE MUESTRAS DE ORINA
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

REGIÓN: _____
FECHA DE ENVIÓ: ____ / ____ / ____

	CONGLOMERADO	N.º DE SELECCIÓN DE LA VIVIENDA	TIPO DE SELECCION	VIVIENDA N.º	HOGAR N.º	PERSONA N.º	VOLUMEN EN ORINA (mL)	OBSERVACIONES
1					/			
2					/			
3					/			
4					/			
5					/			
6					/			
7					/			
8					/			
9					/			
10					/			
11					/			
12					/			
13					/			
14					/			
15					/			
16					/			
17					/			
18					/			
19					/			
20					/			
21					/			
22					/			
23					/			
24					/			
25					/			

FIRMA
ENCUESTADOR DE SALUD

FIRMA
MONITOR

El monitor deberá verificar antes del envío, el paquete de muestras a transportar, este tiene que cumplir con los requisitos en relación al etiquetado así como el embalaje.

Los requisitos del embalaje son:

Recipiente primario: son los frascos de polipropileno, los cuales tienen tapa rosca de seguridad. Adicionalmente estas se encuentran aseguradas con cinta parafilm y una bolsa de plástico para evitar el contacto o contaminación entre las muestras en caso de derramamiento.

Recipiente secundario: está constituido por la caja expandida de poliestireno (caja de *tekpor*) donde se disponen las muestras en forma individual y se asegura la cadena de frío hasta su traslado a nivel central.

Recipiente terciario: constituido por la caja de cartón, la cual debe ser resistente a roturas y golpes.

Consideraciones para el envío de muestras

- a. El monitor debe usar una caja de *tekpor* de 30 x 30 x 30 cm. (puede ser una caja de 37 x 27 x 15 cm) con tapa hermética. La disposición de las unidades refrigerantes serán de dos unidades congeladas en la base de la caja de *tekpor* (pueden utilizarse más geles en zonas con temperaturas elevadas).
- b. El Monitor debe disponer adecuadamente los geles refrigerantes dentro de la caja, debe colocar las muestras sobre las unidades de gel congeladas, luego debe colocar dos unidades de gel congeladas sobre las muestras (pueden utilizarse más geles en zonas con temperaturas elevadas) y luego debe tapar la caja de *tekpor* de manera hermética y sellar la tapa con cinta de embalaje (en doble cruz), asegurando así una refrigeración homogénea y la conservación en la cadena de frío, finalmente debe colocar la caja de *tekpor* con las muestras listas para envío en una caja de cartón, esta debe contener a la caja de cartón y debe ser asegurada con cinta de embalaje.

Foto 42



Foto 43



c. El monitor debe colocar en la caja una etiqueta en la que consignen los siguientes datos:

1. Remitente

Nombre de la DISA/DIRESA/GERESA o Nombre del MONITOR DE CENAN
Dirección de la DISA/DIRESA/GERESA o región de procedencia
Nombre del responsable del envío DISA/DIRESA/GERESA

2. Destinatario

CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE VIGILANCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
JR. TIZÓN Y BUENO 276 - JESÚS MARÍA
LIMA
AT. BLGA. TERESA JORDÁN LECHUGA

3. Asunto

ENCUESTA DE VIGILANCIA DE INDICADORES NUTRICIONALES
(CONGLOMERADOS 0041, 0067, 0123, 0154, 0423, XXXX, XXXX,)
MATERIAL REFRIGERADO
MUY FRAGIL

d. Dentro de esta caja el monitor (entre la caja de cartón y la caja de *tekpor*) debe adjuntar los formatos de registro de identificación de muestras de orina (el original deberá quedar como anexo del formulario) y el formato de consolidado de muestras de orina pertenecientes a la muestras, en un sobre, los que servirán como documento de trabajo durante la entrega de las muestras a los laboratorios de la Dirección Ejecutiva de Ciencia y Tecnología de Alimentos del CENAN. Es decir:

1. Formato de registro de identificación y cadena de frío de muestras de orina (una copia).

2. Formato de consolidado de muestras de orina (cuatro originales). De los cuales dos serán enviados al laboratorio, uno será de cargo del equipo de campo y uno para la coordinación del componente bioquímica.

Foto 44



Foto 45



e. El encuestador de salud y el monitor deberán mantener una copia como cargo de haber cumplido con la entrega de las muestras.

- f. El monitor debe enviar las muestras al nivel central considerando el horario de atención del CENAN (lunes a viernes de 8:00 am a 4:30 pm) y el tiempo que demora el transporte hasta el nivel central, por lo que evitará enviar los días jueves o viernes, debido a que las empresas de transporte (Courier) no se responsabilizan de la descomposición o deterioro (fallo de la cadena de frío), las muestras serán enviadas previa coordinación con la coordinación del componente bioquímico.
- g. Se iniciará la cadena de frío cuando la temperatura del *cooler* esté por debajo de 8° C.

8. ENTREGA DE MUESTRAS A LA DECYTA

Toda muestra que no cumpla las recomendaciones indicadas serán rechazadas por el laboratorio de referencia de CENAN, bajo responsabilidad y las observaciones serán anotadas en el formato de consolidado de muestras de orina por el coordinador del componente bioquímico.

Durante la entrega de las muestras, la coordinación del componente bioquímico o a quién encargue esta, en coordinación con el personal encargado del laboratorio de química realizarán el control de calidad (cantidad, conservación y rotulado de las muestras) antes de otorgar la conformidad de las mismas.

Una vez el personal encargado en laboratorio dé conformidad, las muestras quedan en custodia en laboratorio y el área de atención al cliente de la DECYTA generará la orden del servicio de análisis iniciándose oficialmente el análisis de yoduria de las muestras de orina por parte de la DECYTA.

9. SUPERVISIÓN

El responsable del componente bioquímico es el responsable del monitoreo de las muestras que son enviadas al CENAN, así mismo, el área de supervisión y monitoreo se encargará de monitorizar los procedimientos y evaluaciones del recojo de muestras en campo a través de las supervisiones planificadas.

10. ANÁLISIS Y RESULTADOS

Los análisis de laboratorio se harán en el laboratorio de referencia del CENAN mediante el método recomendado por ICCIDD, basado en la reacción de Sandell Kothoff.

11. CONSIDERACIONES FINALES

En general, las muestras de diagnóstico no han de ser transportadas por ninguna persona ajena al proyecto que no disponga de instrucciones escritas elaboradas por el CENAN - INS.

Preservar la integridad de las muestras de diagnóstico con la finalidad de mantener la estabilidad de las propiedades biológicas que las componen.

La cadena de frío es el conjunto de procedimientos necesarios para la conservación, distribución y manejo de las muestras dentro de temperaturas apropiadas que garanticen la trazabilidad e integridad de muestras biológicas.

El proceso en el manejo de la cadena de frío consiste en definir y programar los diversos pasos desde la obtención de la muestra hasta su entrega al laboratorio.

El proceso consta de:

- Determinación de las cantidades y equipos requeridos para el transporte y conservación en cada nivel (local, regional).
- Programación de vehículos, rutas y tiempos para el transporte.
- Definición de los sistemas de almacenamiento, suministro y logística, teniendo en cuenta el equipo humano quienes realizan la planeación del trabajo de la cadena de frío y la colaboración de ejecución tanto del centro de salud y las organizaciones o organismos privados.
- Se considera que el éxito está en la correcta entrega de las muestras, su manejo adecuado en el transporte y la conservación; esto hace que el trabajo de cada una de las personas que participan en el transporte, conservación, distribución y muestreo sea de vital importancia, pues un inadecuado paso en uno de estos procesos puede traer consecuencias graves en el estado de las muestras por lo tanto en el éxito de la encuesta.
- El tiempo que se puede esperar como máximo, para iniciar la cadena de frío en la muestra es de 6 horas aproximadamente.
- Es importante entonces preguntar a la persona evaluada la hora en el cual obtuvo la muestra, para determinar el tiempo de duración de la muestra hasta en inicio de la cadena de frío.

EVALUACIÓN DE CONTENIDO DE YODO EN SAL DE CONSUMO

Existen diversos métodos que determinan los niveles de yodo en sal de consumo humano, entre ellos tenemos el cualitativo y el cuantitativo.

ANÁLISIS CUALITATIVO DE YODO EN SAL

Uno de los métodos recomendados por la OMS, es el uso de un kit de prueba rápida, se trata de pequeñas botellas de 10-50 mL, que contienen una solución estabilizada a base de almidón, Hay un gran número de kits disponibles en el mercado y, además, muchos países producen actualmente por su propia cuenta, incluido el Perú, se recomienda el uso del “Yoditest®”.

El método se basa en añadir una gota de la solución en una cucharita de sal que debe contener yodo (en la forma de yodato de potasio), se observará cambios de color (azul/morado) si la muestra contiene yodo.

La coloración indica que el yodato está presente, pero la concentración no se puede determinar con certeza. En los casos en que exista sospecha de la alcalinidad de la muestra de sal, se puede usar otra vez una gota de solución (para indicar la presencia de yodo). Estos kits, por tanto, deben ser considerados como semicuantitativos.

Se realizará la determinación cualitativa de sal con el “Yoditest ®” en TODOS LOS HOGARES VISITADOS.

PROCEDIMIENTO

- El encuestador de consumo debe explicar que obtendrá una muestra de la sal de consumo para lo cual preguntará al o la informante del hogar acerca del tipo de sal que esta usando para su consumo, de conocer la marca de la sal, escribir el nombre de esta en el recuadro correspondiente. El auxiliar (encuestador de consumo) preferentemente verificará el nombre de la marca, en caso contrario considerará la declaración verbal del informante.
- Seguidamente el encuestador de consumo realizará el análisis semicuantitativo de la sal, para lo cual debe disponer del kit “Yoditest®” y debe pedir a la madre que traiga la bolsa o recipiente de sal que está usando para cocinar, explicándole que se hará una prueba para ver si tiene la cantidad adecuada de yodo.
- El encuestador de consumo debe recoger una buena cantidad de sal, con la cucharita de plástico descartable y debe agregar a esta muestra de sal una gota del reactivo “Yoditest®”.
- El encuestador de consumo debe identificar inmediatamente el cambio de coloración de la sal, debe comparar la coloración con la escala de colores del kit: el color blanco indica que no tiene yodo (0 ppm); el color celeste tenue indica que tiene 7 ppm de yodo; el color morado indica que tiene 15 ppm de yodo y el color morado intenso indica > a 30 ppm, marcará con una “x” en la columna que corresponda al cantidad de yodo determinada según la coloración de la muestra de sal comparada con la escala de colores del kit.

ANÁLISIS CUANTITATIVO DE YODO EN SAL

- a. De corresponder, el encuestador de consumo explicará a la madre que se realizará el análisis de contenido de yodo en la sal que ella consume para ver si tiene el contenido adecuado de yodo en sal y obtendrá aproximadamente 120 gramos de sal (cinco cucharadas medidoras: cucharas de leche maternizada) aproximadamente, y colocará está en una bolsa de cierre hermético de 10 x 10 cm (bolsa Ziplock).
- b. El encuestado de consumo cerrará de manera hermética la bolsa y rotulará la muestra de sal con un plumón indeleble en la superficie de la bolsa, de acuerdo al siguiente detalle:
 1. Código del hogar (1953-010-1-06-1/3);
 2. Peso (121,0 g);
 3. Fecha de la obtención de la muestra (15/10/2012)

ENVIO DE MUESTRAS DE SAL DE CONSUMO DEL HOGAR A CENAN

- a. El encuestador de consumo conservará las muestras en un lugar fresco y seco, alejado de la humedad hasta que lleguen a un número de 30 unidades.
- b. El encuestador de consumo debe coordinar la entrega de las muestras de sal para que estas sean enviadas al CENAN, para lo cual el encuestador de consumo debe llenar el formato de consolidado de muestras de sal. Asimismo, debe entregar las muestras de sal junto al formato lleno al monitor, quién verificará que la codificación este llenada correctamente, coincida con lo entregado por parte del el encuestador de consumo, este formato también debe ser enviado por el encuestador de consumo al monitor en formato electrónico quién luego lo enviará al correo cenan.bioquimica@gmail.com.
- c. El monitor debe enviar las muestras al CENAN, para lo cual deberá embalar adecuadamente las muestras de sal en una caja de cartón, colocar dentro la caja las muestras y en un sobre manila, tres formatos del consolidado de muestras de sal en original, el monitor debe asegurarse de que durante el transporte estas no se humedezcan o se derramen. El monitor y el encuestador de consumo deberán asegurarse de quedarse con una copia del cargo de envío o entrega de dichos formatos.
- d. El monitor debe colocar en el empaque a enviar una etiqueta en la que consignen los siguientes datos:

Remitente

Nombre de la DISA/DIRESA/GERESA
Dirección de la DISA/DIRESA/GERESA
Nombre del responsable del envío

Destinatario

CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE VIGILANCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL
JR. TIZÓN Y BUENO 276 - JESÚS MARÍA
LIMA

AT. BLGA. TERESA JORDÁN LECHUGA

Asunto

ENCUESTA DE VIGILANCIA DE INDICADORES NUTRICIONALES (CONGLOMERADOS 0041, 0067, 0123, 0154, 0423, XXXX, XXXX,)



FORMATO DE CONSOLIDADO DE MUESTRAS DE SAL
 INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
 CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN

REGIÓN: _____

FECHA DE ENVIÓ: ____ / ____ / ____

	CONGLOMERADO	N.º DE SELECCIÓN DE LA VIVIENDA	TIPO DE SELECCION	VIVIENDA N.º	HOGAR N.º	PESO (g)	OBSERVACIONES
1					/	.	
2					/	.	
3					/	.	
4					/	.	
5					/	.	
6					/	.	
7					/	.	
8					/	.	
9					/	.	
10					/	.	
11					/	.	
12					/	.	
13					/	.	
14					/	.	
15					/	.	
16					/	.	
17					/	.	
18					/	.	
19					/	.	
20					/	.	
21					/	.	
22					/	.	
23					/	.	
24					/	.	
25					/	.	

 FIRMA
 ENCUESTADOR DE CONSUMO

 FIRMA
 MONITOR

CALIDAD DE AGUA: CALIDAD MICROBIOLÓGICA DEL AGUA / CLORO EN AGUA

CLORO EN AGUA

El agua manipulada durante su almacenamiento en los hogares puede estar expuesta a la contaminación microbiana lo que implica poner en riesgo a los miembros de la vivienda.

La finalidad principal de la cloración es la desinfección microbiana. La concentración mínima de cloro residual o libre debe ser de 0,2 ppm para asegurar que el agua se encuentra limpia, microbiológicamente hablando.

Existen diversos métodos de medición del contenido de cloro libre, uno de estos es el método de Aquamerck® Chlorine test, que es un método colorimétrico visual de comparación de colores.

De corresponder en la región, los encuestadores de salud realizarán un análisis semicuantitativo del contenido de cloro en muestras de agua de consumo en los hogares elegibles para la VIN.

Este método se basa en el uso de un reactivo, que al entrar en contacto con el cloro libre de las muestras de agua adquiere una coloración amarilla, la intensidad es comparada con una cartilla de colores, equivalentes a diferentes concentraciones de cloro.

Materiales

- Vaso de plástico descartable;
- Ki Aquamerck® Chlorine test x 100 determinaciones;
- Cartilla de lectura, proporcionado por el kit con las siguientes concentraciones:
 - a. Sin cloro
 - b. Cloro (0,1 mg/L)
 - c. Cloro (0,25 mg/L)
 - d. Cloro (0,5 mg/L)
 - e. Cloro (1,0 mg/L)
 - f. Cloro (2,0 mg/L)

Procedimiento

1. El encuestador de salud debe registrar el código del hogar en el formato de calidad de agua: calidad microbiológica del agua / cloro en agua.

N.º	CONGLOMERADO					N.º DE SELECCIÓN DE LA VIVIENDA			TIPO DE SELECCION	VIVIENDA N.º			HOGAR N.º	
1	1	9	5	3	0	1	0	1	0	6	1	/	3	

- El encuestador de salud preguntará y observará la procedencia de la muestra de agua el día de la obtención de la muestra de agua, si el abastecimiento de agua en el hogar procede de una red pública dentro de la vivienda, red pública fuera de la vivienda, pilón / grifo público, pozo, río/ acequia/ manantial, camión tanque /aguatero u otro; debe escribir el número correspondiente en el formato de calidad de agua: calidad microbiológica del agua / cloro en agua.
- El encuestador de salud observa cual es el agua que la madre o responsable de la cocina utiliza para preparar su alimentos y registra el número que corresponde en el formato de calidad de agua: calidad microbiológica del agua / cloro en agua, dependiendo de la opción elegida se completa los datos en las columnas designadas con la letra “a” y “b” del formato de calidad de agua: calidad microbiológica del agua / cloro en agua.

N.º DE SELECCIÓN DE LA VIVIENDA			TIPO DE SELECCION			VIVIENDA N.º			HOGAR N.º			“El día de la obtención de la muestra de agua, el abastecimiento de agua en su hogar procede de: 1 = Red pública dentro de la vivienda 2 = Red pública fuera de la vivienda 3 = Pilón / grifo publico 4 = Pozo 5 = Río/ acequia/ manantial 6 = Camión tanque /aguatero 7 = Otroespecifique”	“La muestra de agua utilizada para preparar sus alimentos proviene de: 1 = Caño: pase a la letra “a” 2 = Balde/Bidon: pase a la letra “b” 3 = Otros: pase a la letra “b” “	a. El agua procede de tanque domiciliario: 1 = Si 2 = No	b. Estos recipientes se encontraban tapados: 1 = Si 2 = No
1	0	1	0	6	1	/	3	1	2	2	2				

- Seguidamente el encuestador de salud debe separar en un vaso descartable una muestra de agua de consumo del hogar, considerar el agua que utiliza la familia para preparar sus alimentos. Al muestrear el agua se debe evitar cualquier contaminación con lejía. Enjuagar dos veces el vial con el agua que va analizar, esto asegura eliminar algún contaminante si existiera. Adicione 5 mL del agua de consumo al vial de vidrio del kit, llevar hasta la línea roja marcada en el vial.
- El encuestador de salud adicionar cuatro gotas del reactivo al vial.

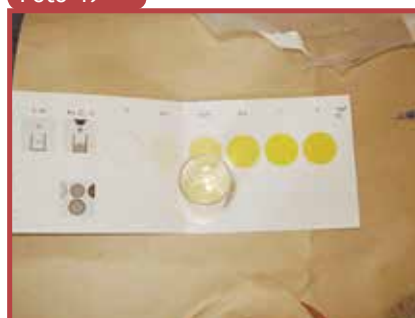


6. El encuestador de salud debe homogenizar el vial, hacer movimientos circulantes en la superficie de la mesa hasta completar la homogeneidad de la muestra y observar si hay desarrollo de color.
7. El encuestador de salud debe leer el color desarrollado, colocando el vial encima de la cartilla de lectura del kit y mirando de arriba hacia abajo. El resultado se lee por la intensidad del color desarrollado y se compara con los colores de la cartilla. En caso que el color es intermedio entre dos colores aproximar al más cercano.

Foto 48



Foto 49



8. El encuestador de salud registrará en la columna que recogió agua para analizar cloro, y anotará el resultado en el formato de calidad de agua: calidad microbiológica del agua / cloro en agua, en el caso de no haber recogido agua para analizar cloro, se procede a preguntar a la madre o responsable del hogar si el agua para consumo recibe algún tratamiento y se responde la columna de la letra “c”, si la respuesta es negativa se pasa a responder la columna con la letra “d”, en el caso de haber recogido la muestra de agua para analizar el cloro y se va a dejar en blanco las columnas, se traza una línea diagonal.

¿Recogió agua para analizar cloro?: 1 = Sí 2 = No (Si la respuesta es “NO” pase a la letra “c”)	Reacción del agua al reactivo: 1 = Sin cloro 2 = Cloro (0, 1 mg/L) 3 = Cloro (0,25 mg/L) 4 = Cloro (0,5 mg/L) 5 = Cloro (1,0 mg/L) 6 = Cloro (2,0 mg/L)	Agua para bebida		
		c. El agua para consumo en el hogar tiene algún tratamiento casero: 1 = Sí 2 = No (Si la respuesta es “sí” pase a la letra “d”)	d. Tipo de tratamiento casero: 1 = Hervida 2 = Pastilla de cloro 3 = Otro (si la respuesta es “3” pase a la letra “e”)	e. Otro tratamiento casero (especificar)
1	1	/	/	/

CALIDAD MICROBIOLÓGICA DEL AGUA

Para determinar la calidad microbiológica del agua que usa el hogar para la preparación de sus alimentos, se utiliza el método descrito por Merck, Readycult® Coliforms.

Es un medio selectivo y diferencial para determinar la presencia/ausencia de coliformes totales y *Escherichia coli* en agua de consumo final.

La prueba de presencia/ausencia de coliformes es una modificación del procedimiento de tubos múltiples. La simplificación que se deriva de usar una porción grande “100 mL” en una sola botella de cultivo para obtener una información cualitativa sobre la presencia o ausencia de coliformes, se justifica por la teoría de la falta de estos microorganismos en 100 mL. Este método es capaz de detectar 01 unidad formadora de colonia (UFC) en 100 mL.

En conglomerados de zonas rurales o selva, el encuestador tiene que realizar la coordinación con el laboratorio de referencia de un hospital o centro de salud más cercano al conglomerado para asegurar la incubación de las muestras de agua.

En conglomerados de zonas urbanas en Lima Metropolitana, el encuestador de salud puede coordinar anticipadamente con la coordinadora del componente bioquímico en la DEVAN para la incubación de las muestras en el CENAN.

Lo más importante es tratar que la muestra de agua de consumo del hogar sea homogénea y representativa, y por sobre todo que en la extracción no se modifiquen las propiedades del agua a analizar.

Procedimiento para la obtención de la muestra de agua

1. El encuestador de salud preparará todos los insumos que se utilizarán durante la obtención de la muestra y rotula el frasco con el código asignado al hogar.
2. El encuestador de salud debe tener en cuenta que para este análisis se tomará las muestras de agua en frascos estériles de poliestireno que contengan un agente declorinante (tiosulfato de sodio), deberá utilizar guantes estériles evitando cualquier contaminación accidental de modo que se asegure la esterilidad de los recipientes, según los casos:
 - a. Para la toma de una muestra de agua de red previamente se desinfectará el pico del caño con alcohol y flameado, luego se abrirá el caño y se dejará correr el agua por lo menos durante 2 minutos, de manera que no quede ningún residuo.
 - b. Si el agua a analizar es de un depósito de agua, sacar una muestra de agua con un vaso descartable limpio a una profundidad de por lo menos 20 cm, con la boca hacia arriba y ligeramente inclinado.
3. En todos los casos el encuestador de salud llena el envase estéril de poliestireno y lo tapa herméticamente, guarda la muestra en refrigeración hasta su análisis. La muestra debe llevarse para su procesamiento en el menor tiempo posible, pudiendo preservarla por un tiempo máximo de hasta 30 horas en refrigeración, desde el momento de su obtención. Es recomendable que las muestras se conserven refrigeradas y sin llegar a congelación ya que la congelación afecta a la flora microbiana que podría encontrarse en el agua.

4. Una vez en el laboratorio o lugar destinado para el procesamiento de la muestra el encuestador de salud debe seguir el procedimiento propuesto por Merck, Readycult® Coliforms, en el cual indican los siguientes pasos:

a. Para el análisis de cada una de las muestras de agua es necesario aplicar un procedimiento aséptico (libre de agentes contaminantes). Antes de realizar el análisis, es recomendable colocarse guantes estériles y mandil, y asegurar un área limpia.

b. Seguidamente abrir una cápsula y añadir el contenido del reactivo, se evita tocar en todo momento el reactivo, tapar el recipiente, luego agitarlo de forma lenta hasta que el reactivo se disuelva por completo y no quede ningún grumo de reactivo (en caso de formarse espuma al momento de agitarse esperar que baje y luego incubar).

Foto 50



c. Repita los procedimientos a y b para cada una de las muestras obtenidas.

d. Una vez disuelto el contenido en los frascos se aflojan las tapas, dejándolas ligeramente flojas, luego llevar a la incubadora a 35 °C a 37 °C +/- 0,5 °C (Esto indica que la temperatura puede variar entre 34,5 °C y 37,5 °C), durante 24 horas.

e. Cumplido el tiempo de incubación realizar la lectura de los resultados, para lo cual se retiran de la incubadora los frascos que contienen el caldo, estos se retiran con mucho cuidado, sin agitar el contenido.

f. Se procede a la lectura, pueden presentarse los siguientes resultados:

Si la muestra se ha tornado de color entre azul y verde (aunque sea solo en una sección del frasco). Esto significa que el resultado es positivo para coliformes totales (Foto 51).

Si la muestra no presenta ningún cambio de color o se mantiene ligeramente amarillo. Esto significa que el resultado es negativo para coliformes totales (Foto 52).

Foto 51



Foto 52



Foto 53



Foto 54



Las muestras cuyo resultado es positivo para coliformes totales deben ser observadas con ayuda de una lámpara UV a 15 cm de distancia. Si muestran fluorescencia azul brillante, esto indica la presencia de *E. coli* (Foto 53).

Para confirmar la presencia de *E. coli*, utilizaremos la reacción de Indol; agregar 2.5 mL de reactivo de KOVAC. Si se observa la formación de un anillo rojo esto se interpreta como una reacción confirmatoria de la presencia de *E. coli* (Foto 54).

- El encuestador de salud registrará el día y la hora de la obtención de la muestra, así mismo anotará la fecha y la hora del inicio de la incubación, se registrará si se cumplió con las condiciones de incubación y luego se anotarán los resultados de las lecturas.

Fecha y hora de toma de muestra					Fecha y hora de incubación					Temperatura incubación, 35 °C (+/- 0.5°) x 24 h: 1 = Si; 2 = No	Diagnóstico: coliformes totales 1 = Presencia 2 = Ausencia	Diagnóstico: <i>E. coli</i> 1 = Presencia 2 = Ausencia
dd	mm	aa	hora	min	dd	mm	aa	hora	min			
16	10	12	15	30	17	10	12	12	00	1	1	1

Notas sobre el procedimiento

- El grupo coliformes totales: los coliformes son bacterias gram negativas y con forma de bacilo, este grupo presenta la enzima β-galactosidasa, para cuya determinación se utilizan los sustratos cromógenos definidos en los que se basan las pruebas rápidas.
- Escherichia coli*: son bacterias coliformes capaces de producir indol a partir de triptófano en 21 +/- 3 horas a 44 +/- 0,5 °C, *E. coli* es la única especie dentro de las enterobacterias que presenta la β-D-glucuronidasa.
- Esta enzima degrada el sustrato 4-metilumbeliferil-β-D-glucoronido (MUG) formando 4-metilumbeliferona, este producto tiene la propiedad de emitir fluorescencia azul brillante cuando se ilumina con luz ultravioleta.
- Los desechos generados durante el análisis serán eliminados según el procedimiento establecido por CENAN. Estos son colocados en bolsas rojas de desecho, se autoclava y se eliminan junto con los residuos biocontaminados.

INSTRUCCIONES PARA EL LLENADO DE LA ENCUESTA CAPÍTULO 100 SALUD Y NUTRICIÓN

CONSIDERACIONES EN EL LLENADO DE LA ENCUESTA

1. El llenado de la encuesta debe ser realizado con lápiz, letra clara y legible, de preferencia letra script.
2. La numeración para un buen registro de datos en toda la encuesta debe tener una correcta escritura según lo establecido por la OMS:



3. Evitar borrones y/o enmendaduras.

En el capítulo 100 se registrará en forma individual a todas las personas miembros del hogar que se encuentran en el Listado de Miembros del Hogar proporcionados por el INEI (100. Salud y Nutrición para todas las personas) y aquellas personas nuevas en el hogar (100 A. Salud y Nutrición en niños nuevos)

100. SALUD Y NUTRICIÓN PARA TODAS LAS PERSONAS

Este capítulo de la encuesta consta de datos de antropometría, suplementación y hemoglobina. La encuesta se iniciará considerando el Listado de los Miembros del Hogar en el orden en el que se encuentran. Iniciando por la Pregunta 101 “PARA TODAS LAS PERSONAS” registrando a los miembros del hogar en el orden en el que aparecen en el Listado de los Miembros del Hogar.

101. Persona N.º, Nombre y Apellidos

Se colocará el número de orden de la persona que se evaluará así como su nombre; los cuales serán transcritos del Listado de los Miembros del Hogar de la muestra identificando a las personas según correspondan:

Persona N.º	03
-------------	----

Nombres y apellidos
SUSANA / EDITH // PAREDES / CASTILLO

En el registro de datos, se separará cada nombre con una diagonal.

102. Fecha de evaluación / nacimiento y edad**102. A Fecha de evaluación**

Se registrará la fecha en la que se realizó la evaluación al sujeto entrevistado considerando día, mes y año en los casilleros correspondientes.

Estos datos son OBLIGATORIOS y sirven para determinar el estado nutricional del sujeto evaluado.

Ejemplo:

102 A. Fecha de evaluación

Día	Mes	Año
20	06	2012

102. B Fecha de nacimiento

Se registrará la fecha de nacimiento del sujeto entrevistado considerando día, mes y año de nacimiento.

102 B. Fecha de nacimiento

Día	Mes	Año
20	03	2004

Se solicitará a la persona participante o informante (según sea el caso) su documento de identidad (DNI), y con ello se verificará la fecha de nacimiento consignada en el Listado de los Miembros del Hogar; así mismo, se preguntará al participante o informante si la fecha de nacimiento del DNI corresponde realmente a la fecha de nacimiento, de ser así se registrará la misma fecha de nacimiento del DNI en la encuesta.

Si por el contrario el participante o informante asegurando que la fecha de nacimiento es diferente de la del DNI, se consignará la fecha que el informante asegura es la fecha de nacimiento.

102 C. Edad

Se registrará la edad en años y meses cumplidos del sujeto evaluado, este cálculo será realizado considerando las fechas de evaluación y nacimiento.

102 C. Edad

Años	Meses
08	03

	----->			
	DÍA	MES	AÑO	
Fecha de entrevista :	10	09	2012	
Fecha de nacimiento :	02	07	2008	
	08	02	0004	

La edad del niño/a es 4 años, 2 meses y 8 días

	----->			
	DÍA	MES	AÑO	
Fecha de entrevista :	08	02	2012	
Fecha de nacimiento :	02	07	2007	
	06	07	0004	

La edad del niño/a es 4 años, 7 meses y 6 días

103. Peso bruto (kg)

El encuestador de salud, dictará en voz alta el peso al encuestador de consumo, quien registrará en el formato y mostrará al encuestador de salud, quien verificará el correcto registro del peso en kilogramos (kg) del miembro del hogar inmediatamente después de su medición.

Se llama peso bruto porque incluye el peso de las prendas de vestir con que se pesó a la persona evaluada. Cabe señalar que todas las personas deben ser pesadas con la menor cantidad de prendas de vestir.

El peso bruto, se anota en los casilleros correspondientes, colocando un dígito por casillero:

Entero			Decimal		
0	7	8	6	0	0

104. Peso neto (kg)

Este peso será calculado descontando (restando) al peso bruto el peso total de las *prendas con que fue pesado*, y se registrará en kg.

El peso neto, se anota en los casilleros correspondientes, colocando un dígito por casillero:

Entero			Decimal		
0	7	8	2	0	1

Este cálculo y el registro lo realizará el Encuestador de Salud, es importante que ambos encuestadores colaboren durante este procedimiento.

105. Prendas con que fue pesado

El encuestador de consumo registrará, la cantidad y descripción DETALLADA correspondiente a cada una de las prendas portadas por la persona al momento de ser pesada, las mismas que serán dictadas por el encuestador de salud en voz alta.

Deberá describir adecuadamente la prenda de vestir considerando nombre de la prenda, cantidad, la misma que debe ser coherente, nombre de la prenda, característica de la prenda (algodón, manga larga, corta, etc.) y talla.

Luego el encuestador de salud identificará la prenda en la tabla de códigos y registrará el peso de cada prenda, se utilizara para ello la tabla de peso de prendas de vestir. Finalmente calculará el peso neto de la persona de la siguiente manera.

Realizando el cálculo
PESO BRUTO - PESO DE PRENDAS CON QUE FUE PESADO = PESO NETO
78,600 kg. - 0,399 kg. = 78,201 kg.

Esta operación servirá para el adecuado cálculo del PESO NETO de la persona evaluada:

105. Prendas con que fue pesado.

CANT.	DESCRIPCIÓN DE PRENDA	PESO / PRENDA g
1	Polo de algodón manga corta talla M	132
1	Pantalón corto de tela drill talla M	220
1	Brasier corto talla	34
TOTAL		386

En caso en que el hogar no hayan niños menores de 3 años, el encuestador de consumo apoyará al encuestador de salud en la ubicación de los pesos de la prendas para realizar éste cálculo.

En los casos que no se encuentre la prenda en el listado de prendas de vestir se buscará una prenda semejante y se colocará el peso además del asterisco con la observación correspondiente.

En ningún caso la descripción original de la prenda será cambiada por la prenda semejante.

106. Talla

El encuestador de consumo registrará la talla del miembro del hogar inmediatamente después de su medición, la cual será dictada en voz alta por el encuestador de salud (recuerde que debe dictar el promedio de tres mediciones).

Los datos se anotarán en los casilleros correspondientes, colocando un dígito por casillero:

Entero			Decimal
1	7	8	0

107. Posición de la medición

Se circulará **OBLIGATORIAMENTE** el número que corresponda según se midió a la persona de pie o echada:

1. De pie 2. Echado

De pie	Echado
1	2



Recuerde que:

*Las personas serán medidas de la siguiente forma:
Niño menores de 2 años: ECHADO
Personas de 2 años a más: De pie*

De ninguna manera se realizará la medición en una posición que no corresponda, por ejemplo un niño de 2 años y 3 meses cuya familia insista en que se le mida echado porque está acostumbrado a ser medido así, de presentarse el caso se le explicará al familiar que de acuerdo a la edad le corresponde medirse de pie y para el cálculo del su estado nutricional es necesario medirlo parado porque las curvas de crecimiento y desarrollo para su edad lo requieren.

108. Perímetro abdominal (centímetros)

Para personas de 12 a más años edad

El perímetro abdominal será medido por el encuestador de salud con una cinta antropométrica flexible, el registro será realizado en centímetros considerando 1 decimal.

Los datos, se anotarán en los casilleros correspondientes, colocando un dígito por casillero:

Entero			Decimal
1	0	7	8

ESTÁN EXCLUIDAS PARA ESTA EVALUACIÓN LAS MUJERES GESTANTES Y MUJERES POSTPARTO HASTA 60 DIAS.

En este caso, este casillero estará en blanco y se trazará una línea diagonal.

Entero		Decimal	

109. Resultado de la ejecución de antropometría.

Se circulará el resultado de las mediciones realizadas en antropometría considerando:

- 1 **Completo**
- 2 **Ausente**
- 3 **Rechazo**
- 4 **No incluido** (considerando a las personas que no pudo evaluarse por estar dentro de los criterios de exclusión: discapacitados, ancianos que no se mantienen derechos, enfermos postrados en cama, con alguna enfermedad que impida la medición).

109.

Código	P	T	PA
1. Completo	1	1	1
2. Ausente	2	2	2
3. Rechazo	3	3	3
4. No incluido	4	4	4

Solo para mujeres en edad fértil (de 12 a 49 años) y gestantes

110. ¿Usted está?:

Se preguntará por cada una de las alternativas que tiene signo de interrogación y circulará la alternativa correspondiente si la mujer cumple el criterio para esta pregunta mujer en edad fértil (MEF) o gestante.

Se circulará el recuadro el estado fisiológico que corresponda:

1. ¿Gestando?
2. ¿Dando de lactar?
3. ¿Gestando y dando de lactar?
4. No gesta no lacta
5. No sabe no responde (NS / NR)

Si no corresponde realizar la pregunta por ser un varón o estar en esta edad, se trazará una línea diagonal en todo el recuadro de la pregunta.

Si el estado fisiológico señalado es 1 o 3, es decir que hay una GESTANTE, se solicitará la Cartilla de control prenatal para continuar con el ítem 111. En caso contrario el pase es al ítem 113.

111. ¿Cuántas semanas de embarazo tiene usted?

Se anotará el número de semana gestacional de acuerdo a la cartilla de control prenatal, en caso contrario el que menciona la gestante.

N.º de Semanas	
1	6

Si la gestante manifiesta que no sabe las semanas de gestación pero menciona el tiempo de gestación en meses, se podrá realizar el cálculo de la edad gestacional a partir de esta información, considerando:

MESES	SEMANAS
1 mes	4 semanas
2 meses	9 semanas
3 meses	13 semanas
4 meses	18 semanas
5 meses	22 semanas
6 meses	27 semanas
7 meses	31 semanas
8 meses	36 semanas
9 meses	40 semanas

112. ¿Cuanto pesaba antes de su embarazo?

Se solicitará a la gestante la cartilla de control prenatal, registrando el peso antes del embarazo que se encuentra en la misma (ESTE DATO ES OBLIGATORIO)

Si no tuviera cartilla se le preguntará sobre el peso que tenía antes del embarazo, indagando hasta obtener el dato; se colocará que el peso fue estimado por la gestante circulando el recuadro correspondiente el otro quedará vacío y de no corresponder ningún dato se colocará una diagonal.

Ejemplo:

112 A. Peso en kg			112 B. Obtuvo dato con:	
Entero	Decimal		Carnet CPN	Peso estimado
0	7	7	1	2

SUPLEMENTACIÓN

Solo para niños, gestantes o púerperas (suplemento de hierro en los últimos tres meses)

113. En los últimos 3 meses, ¿recibió usted suplemento de hierro?

Se realizará la pregunta a niños de 6 a 35 meses, como a gestantes y púerperas, tal como lo señala la encuesta, si la respuesta es si continuará con la pregunta 114, si la respuesta es no pasará a la 115.



Luego se indagará sobre cuál fue la cantidad de suplemento de hierro (sulfato ferroso) recibida, y de ello cuanto consumió, durante los últimos 3 meses antes de la entrevista (debe considerarse que los últimos tres meses son los 90 días anteriores a la entrevista).

114 A ¿El beneficiario de suplemento de hierro es?

Circular el código correspondiente de quién se está obteniendo la información

- 1 Niño
- 1 Gestante
- 2 Puérpera

114.A ¿El beneficiario del suplemento de hierro es?		
Niño	Gestante	Puérpera
1	2	3

Encuestador: Circule a quién corresponde la información

Las respuestas a las siguientes preguntas de suplementación no son excluyentes, es decir: puede haber recibido frascos de suplemento de hierro (sulfato ferroso) y sobres de multimicronutrientes (chispitas sprinkles o estrellitas) a la vez.

114 B ¿Cómo obtuvo el suplemento de hierro?

En el siguiente cuadro se preguntará como obtuvo el suplemento de hierro es decir si el suplemento de hierro fue donado o comprado y se circulará el código correspondiente (puede haber respuestas en ambas filas).

De acuerdo a la respuesta del informante usted registrará las siguientes preguntas (114 C a 114 E) en la fila correspondiente (donado, comprado o ambas si fuera el caso).

114 C ¿Qué cantidad recibió?

Registrará la cantidad de suplemento de hierro recibida o comprada durante los últimos 3 meses antes de la entrevista considerando 1 decimal.

114 D ¿Qué cantidad consumió?

Si ha registrado datos en la columna de recibido también debe tener datos en la columna de consumido, si no consumió nada se registrará 0.

114 E Presentación del suplemento de hierro

Luego colocar un círculo en la presentación del suplemento mencionado.

- 1 Frasco
- 2 Tableta
- 3 Gotas
- 4 Ampolla

Ejemplo:

En el caso que el entrevistado haya recibido el suplemento (por donación) y también haya comprado se registrarán ambos datos en la fila que corresponda ejemplo:

El entrevistado menciona que para su niño recibió del establecimiento de salud tres frascos de sulfato ferroso, pero además compro un frasco de Feranin (suplemento de

hierro). Al preguntar sobre lo consumido el entrevistado menciona que el niño solo consumió medio frasco del sulfato ferroso y un frasco de Feranin, se registrará:

SUPLEMENTO DE HIERRO									
114.B ¿Cómo obtuvo el suplemento de hierro?		114.C ¿Qué cantidad recibió?		114.D ¿Qué cantidad consumió?		114.E Presentación del suplemento de hierro			
		Entero	Decimal	Entero	Decimal	Frasco	Tableta	Gotas	Ampolla
Donado:	1	3	0	0	5	1	2	3	4
Comprado:	2	1	0	1	0	1	2	3	4

Se mencionará que consumió la tercera parte del frasco se colocará 0 en enteros y 33 en decimales, si fuera la cuarta parte se colocará 0 en enteros y 25 en decimales.

Para los casos de multimicronutrientes / Chispitas (sobres)

De igual manera en el tercer cuadro se registrará la cantidad recibida y consumida de multimicronutrientes (chispitas, estrellitas, sprinkles)

114 F ¿Qué cantidad recibió?

Registrará la cantidad de multimicronutrientes recibida durante los últimos 3 meses antes de la entrevista considerando 1 decimal.

114 G ¿Qué cantidad consumió?

Si ha registrado datos en la columna de recibido también debe tener datos en la columna de consumido, si no consumió nada se registrará 0.

Para los casos de Multimicronutrientes / Chispitas (sobres)			
114.F ¿Qué cantidad recibió?		114.G ¿Qué cantidad consumió?	
Entero	Decimal	Entero	Decimal
45	0	45	0

Recuerde que se registrará con números enteros y con un número decimal. Si la respuesta es cero se registrará 0.

Si la pregunta no aplica realizar porque el entrevistado no es un niño menor de 6 a 35 meses, gestantes o púerperas se colocará una diagonal en todo el cuadro de la pregunta.

Solo para niños menores de 5 años y mujeres de 12 a 49 años de edad

115. Resultado de hemoglobina

Se registra el dato de hemoglobina en la encuesta tal y como lo reporta el hemoglobinómetro, sin realizar ningún ajuste, se anotarán en los casilleros correspondientes, colocando un dígito por casillero:

Hemoglobina (g / dL)		
Entero		Decimal
1	2	3



Recuerde que:

Solo se evaluará a niños menores de 5 años y mujeres de 12 a 49 años.

Para la entrega inmediata de resultados a las personas de los hogares entrevistados, se deberá realizar la corrección por altura, considerando la siguiente tabla:

Anemia según nivel de hemoglobina

Grupos etarios	No Anemia	Anemia medido por hemoglobina (g/dL)			
		Anemia	Leve	Moderado	Severo
Al nacimiento (a término) ⁽¹⁾⁽²⁾	13,5 -18,5	<13,5	-	-	-
Niños: 2-5 meses ⁽¹⁾⁽²⁾	9,5 - 13,5	<9,5	-	-	-
Niños 6 a 59 meses	11,0	<11,0	10-10,9	7,0-9,9	<7,0
Niños 5 a 11 años	11,5	<11,5	11,0-11,4	8,0-10,9	<7,0
Niños 12 a 14 años	12,0	<12,0	11,0-11,9	8,0-10,9	<8,0
Mujeres no embarazadas 15 a más años	12,0	<12,0	11,0-11,9	8,0-10,9	<8,0
Mujeres embarazadas	11,0	<11,0	10,0-10,9	7,0-9,9	<7,0
Hombres 15 a más años	13,0	<13,0	11,0-12,9	8,0-10,9	<8,0

(1) Organización Mundial de la Salud. El uso clínico de la sangre: manual de bolsillo. Ginebra. Suiza. 2001; (2) Organización Mundial de la Salud, El uso clínico de la sangre en medicina general, obstetricia, pediatría y Neonatología, cirugía y anestesia, trauma y quemaduras, Ginebra, Suiza, 2001;

Ajuste de Hemoglobina según la altura¹

Altura (msnm)	Ajuste por altura	Para hallar Hemoglobina ajustada	Altura (msnm)	Ajuste por altura	Para hallar Hemoglobina ajustada
1000	0,1	= Hb observada - 0,1	3100	2,0	= Hb observada - 2,0
1100	0,2	= Hb observada - 0,2	3200	2,1	= Hb observada - 2,1
1200	0,2	= Hb observada - 0,2	3300	2,3	= Hb observada - 2,3
1300	0,3	= Hb observada - 0,3	3400	2,4	= Hb observada - 2,4
1400	0,3	= Hb observada - 0,3	3500	2,6	= Hb observada - 2,6
1500	0,4	= Hb observada - 0,4	3600	2,7	= Hb observada - 2,7
1600	0,4	= Hb observada - 0,4	3700	2,9	= Hb observada - 2,9
1700	0,5	= Hb observada - 0,5	3800	3,1	= Hb observada - 3,1
1800	0,6	= Hb observada - 0,6	3900	3,2	= Hb observada - 3,2
1900	0,7	= Hb observada - 0,7	4000	3,4	= Hb observada - 3,4
2000	0,7	= Hb observada - 0,7	4100	3,6	= Hb observada - 3,6
2100	0,8	= Hb observada - 0,8	4200	3,8	= Hb observada - 3,8
2200	0,9	= Hb observada - 0,9	4300	4,0	= Hb observada - 4,0
2300	1,0	= Hb observada - 1,0	4400	4,2	= Hb observada - 4,2
2400	1,1	= Hb observada - 1,1	4500	4,4	= Hb observada - 4,4
2500	1,2	= Hb observada - 1,2	4600	4,6	= Hb observada - 4,6
2600	1,3	= Hb observada - 1,3	4700	4,8	= Hb observada - 4,8
2700	1,5	= Hb observada - 1,5	4800	5,0	= Hb observada - 5,0
2800	1,6	= Hb observada - 1,6	4900	5,2	= Hb observada - 5,2
2900	1,7	= Hb observada - 1,7	5000	5,5	= Hb observada - 5,5
3000	1,8	= Hb observada - 1,8			

Para los casos en que la altitud del lugar es por ejemplo 1530 m s.n.m., se considerará la corrección con 1500 m s.n.m. utilizando el factor de corrección 0,4.

Si el dato fuera 1655 m s.n.m. se acercará al inmediato superior es decir 1700 m s.n.m. considerando la corrección con 1700 m s.n.m. utilizando el factor de corrección 0,5.

¹ Adaptado de Hurtado A, Merino C, Delgado E. Influence of anoxemia on haematopoietic activities. Archives of Internal Medicine, 1945, 75(5):284-323. / Iron Deficiency Anaemia: Assessment, Prevention, and Control. A guide for programme managers. WHO - 2001. / CDC Recommendations to Prevent and Control Iron Deficiency in the United States MMWR June 03, 1998/47(3); MMWR June 09, 1989/38(22);400-404. CENAN-INS, 2011.

Si la altitud es de 2550, se tomará como altitud 2600 m s.n.m., si fuera 2549 se tomará como altitud 2500 m s.n.m. utilizando el factor de corrección que corresponda.

116. Resultado de la ejecución de hemoglobina.

Se registrará el resultado de las mediciones de hemoglobina realizadas en el dosaje de sangre considerando:

1. **Completo**
2. **Ausente**
3. **Rechazo**
4. **No incluido** (considerando a las personas que no pudo evaluarse por estar dentro de los criterios de exclusión).

116.

CÓDIGOS	
1. Completo	1
2. Ausente	2
3. Rechazo	3
4. No incluido	4

117 Motivos de no entrevista (persona). Solo para resultado final= rechazo o ausente

Se llenará por cada persona encuestada, SOLO si no se pudo realizar la entrevista de este miembro del hogar por rechazo o ausencia, circulando la opción que corresponda.

100. SALUD Y NUTRICIÓN EN NIÑOS NUEVOS

Los datos solicitados en las preguntas 100 A, 100 B, 100 C y 100 D, se realizarán después de concluir con los miembros del hogar que se encuentran en el listado, y serán considerados como personas nuevas en el Hogar.



Recuerde que: persona nueva en el hogar

Son los niños que nacieron desde el periodo de recojo de datos del INEI y nuestra visita y deberá corresponder a hijos de alguno de los miembros del hogar en el Listado de los Miembros del Hogar entregado por el INEI.

Todos los miembros nuevos se registrarán al final, después de registrar a los miembros del hogar respetando el código de cada persona.

No se considerarán otras personas a niños que se encuentren en el hogar al momento de la entrevista y que no sean parte del Listado de Miembros del Hogar.

Si en el hogar hay niños que nacieron después de la entrevista del INEI

100 A. ¿Nació algún niño (miembro del hogar) después de la entrevista realizada por las encuestadoras del INEI?

El encuestador(a) de salud, leerá la pregunta 100 A, al informante del hogar, tal como se encuentra escrita en la encuesta *¿nació algún niño después de la entrevista realizada por las encuestadoras del INEI?*, y registrará la respuesta circulando el número según corresponda:

Sí.....1
No.....2

Si en el hogar visitado, el informante indica que Sí nació un niño entre la visita del INEI y la visita del equipo VIN, primero se verificará que el niño nuevo sea hijo de algún miembro del hogar, esto se revisará en el Listado de Miembros del Hogar. Al comprobar que el niño mencionado es hijo de algún miembro del hogar podrá ser considerado como un nuevo miembro del hogar, entonces se circulará el número 1: Sí

Sí.....1
No.....2

Si la respuesta es no se circulará el código 2 y se concluye este módulo.

100 B ¿Cuál es el nombre y apellidos del niño que nació?

El encuestador de salud preguntará el nombre y apellidos del niño que nació entre la visita del INEI y la visita del equipo VIN, y registrará el nombre y apellidos correspondientes:

NOMBRES	APELLIDOS
ROXANA / MARÍA	CHAVEZ / CACERES

100 C. Sexo

Se registrará el sexo según corresponda a esta persona nueva, circulando 1 si es hombre y 2 si es mujer.

Hombre.....1
Mujer.....2

100 D. ¿Cuáles son los nombres y apellidos de la madre o padre del niño que nació?

Se identificará a la persona madre o padre del niño nuevo y se registrará donde corresponda.

Persona N.º	03
Nombres	Apellidos
ROXANA / MARÍA	CACERES / PAREDES

Se continuará con el ítem 102 como en salud y nutrición para todas las personas donde se registrarán sus datos antropométricos, suplementación y hemoglobina.

CAPÍTULO 200: CONSUMO DE ALIMENTOS EN NIÑOS DE 6 A 35 MESES

El capítulo de consumo de alimentos, se aplicará a niños, entre 6 a 35 meses de edad y orientará apropiadamente al personal encargado de recoger información en campo.

El capítulo de consumo comprende dos encuestas, que corresponden a diferentes metodologías de recojo de información de acuerdo a los objetivos establecidos.

- ▶ **ENCUESTA DE CONSUMO POR RECORDATORIO DE 24 HORAS (para niños entre 6 a 35 meses)**
 - **201. ENCUESTA DE CONSUMO POR RECORDATORIO DE 24 HORAS - CONSUMO DEL NIÑO (para niños entre 6 a 35 meses)**
 - **202. ENCUESTA DE CONSUMO POR RECORDATORIO DE 24 HORAS-PREPARACIONES FAMILIARES (para niños entre 6 a 35 meses)**
- ▶ **FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS (para niños entre 6 a 35 meses)**

A continuación se describe la metodología para aplicar la encuesta de consumo por el método de recordatorio de 24 horas (R24H), la cual tiene como objetivo recopilar información referida a todos los alimentos consumidos por los niños de 6 a 35 meses, durante el día anterior a la entrevista.

I. OBJETIVOS DE LA EVALUACIÓN DEL CONSUMO DE ALIMENTOS POR EL MÉTODO DE RECORDATORIO DE 24 HORAS

1.1 Objetivo general

- Determinar el consumo de alimentos e ingesta de nutrientes en niños de 6 a 35 meses a nivel nacional y departamental.

1.2 Objetivos específicos

- Evaluar cuantitativamente el consumo de alimentos de los hogares con niños entre 6 a 35 meses.
- Determinar la deficiencia en la ingesta de macronutrientes: energía, proteínas, grasa y carbohidratos.
- Determinar la deficiencia en la ingesta de micronutrientes: hierro, zinc y vitamina A.
- Describir el consumo de fuentes alimentarias de hierro, zinc y vitamina A.

II. CRITERIOS DE ELEGIBILIDAD PARA LA APLICACIÓN DEL RECORDATORIO DE 24 HORAS.

2.1 Criterios de inclusión

- La encuesta por recordatorio de 24 horas, será aplicada a todos los niños de 6-35 meses.

El segundo recordatorio debe aplicarse dejando un día. Puede darse situaciones en las cuales es difícil que se cumpla éste criterio, solo en estas circunstancias se realizará el segundo recordatorio dejando pasar más de 1 día; pudiendo llegar en casos extremos hasta antes de los 30 días. Estos casos deberán estar debidamente sustentados.

Se aplicará necesariamente el primer y segundo recordatorio de consumo de alimentos, en la población objetivo, sin excepción.

Caso especial: se aplicó la encuesta a un niño con 2 años 11 meses y 29 días realizándose el primer R24H, necesariamente se realizará el segundo R24H aunque ya haya cumplido 3 años al momento de este.

2.2 Criterios de exclusión

- Niño enfermo con problemas gastrointestinales (vómitos, náuseas, etc.), que no le permiten ingerir alimentos sólidos y solo tolera leche materna o líquidos. Es decir, que tanto el ofrecimiento, como el consumo de alimentos por parte del niño no es el acostumbrado
- Niños con síndrome de Down.

III. DEFINICIONES BÁSICAS

3.1 Informante

Persona o personas, por lo general, miembros del hogar, que el día anterior a la entrevista han sido responsables de la preparación de alimentos a nivel familiar, y en especial del niño de 6 a 35 meses (servido y encargado de darle de comer).

3.2 Alimentos

Sustancias naturales o industrializadas que contienen uno o más elementos nutritivos.

3.3 Preparaciones

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

3.4 Tiempos de comida

Momentos del día en que el niño consume sus alimentos, de acuerdo a sus costumbres alimentarias, los cuales para el presente estudio se denominarán:

3.4.1 Desayuno

Primer momento del día en el cual el niño de 6 a 35 meses consume sus alimentos. Constituye la primera comida principal.

3.4.2 Almuerzo

Momento alrededor del mediodía (dependerá de si la zona es rural o urbana), en el cual el niño de 6 a 35 meses, consume sus alimentos. Constituye la segunda comida principal.

3.4.3 Comida

Tercera y última comida principal. También llamada cena.

3.4.4 Entre comidas

Intermedios a las comidas principales, en los cuales el niño de 6 a 35 meses consume alimentos (media mañana y media tarde). En algunos lugares del país las entre comidas se denominan merienda.

3.5 Ingredientes de la preparación

Alimentos que al ser combinados darán origen a una preparación.

3.6 Ingredientes ofrecidos al niño

Ingredientes que conforman la preparación y son ofrecidos al niño.

3.7 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).

3.8 Peso neto de los alimentos

Peso total de la parte comestible del alimento sin considerar pepas, cáscaras, huesos, espinas, tallos, vainas.

3.9 Medida casera (MC)

Tamaño de los utensilios usados en casa que se emplean para medir cantidades diversas de alimentos o preparaciones. También son utilizadas para identificar tamaños o cantidades individuales de alimentos.

3.10 Preparaciones homogéneas

Preparaciones con ingredientes distribuidos de forma homogénea, no importando el recipiente que los contenga. Ejemplo: mazamorra de sémola, purés, sopas, cremas, etc.

3.11 Preparaciones dispersas

Preparaciones con alimentos o ingredientes dispersos o en diferente concentración. La concentración puede variar según el modo de servir, pues el informante puede haber servido la parte más concentrada de la preparación o la más diluida. Para este tipo de preparación es necesario indagar por cada uno de los ingredientes servidos al niño.

3.12 Preparación componente

Son diferentes preparaciones que se encuentran servidas en un solo plato.

Ejemplo: Arroz con pallares y pollo al horno, el registro de cada preparación será de la siguiente manera:

Preparación/alimento

3.1 Arroz con

3.2 Pallares y

3.3 Pollo al horno

Del mismo caso, como preparación componente, se tratará a los sándwich (emparedado), por ejemplo: pan con pollo, pan con mantequilla, etc.

IV. MATERIALES Y EQUIPOS

- ▶ Balanza dietética digital de 5 kg. de capacidad y división de 1g;
- ▶ Jarras medidora de plástico de capacidad 1 litro, ½ litro, ¼ litro;
- ▶ Jeringa de 50 mL;
- ▶ Cuchara, cucharita, tenedor de acero inoxidable;
- ▶ Bolsas plásticas de 1/2 kg;
- ▶ Papel toalla;
- ▶ Laminario de medidas caseras;
- ▶ Pioner porta formatos;
- ▶ Cinta métrica para evaluar volúmenes de menajes;
- ▶ Tabla de medidas caseras de alimentos y preparaciones;
- ▶ Listado de códigos de alimentos y preparaciones;
- ▶ Útiles de escritorio: portaminas, lápiz bicolor (azul y rojo), borrador, tajador, tablero acrílico, minas, calculadora, regla de 20 cm flexible.

INSTRUCTIVO PARA EL REGISTRO DEL CAPÍTULO 200: CONSUMO DE ALIMENTOS EN NIÑOS DE 6 A 35 MESES

DATOS DE REFERENCIA

Se registrará el número de persona del niño, nombres y apellidos del niño, número de persona del informante. En caso de que haya dos informantes se tomará en cuenta a aquel quien le dio la mayor parte del tiempo, la alimentación al niño.

Asimismo, se registrará la, FECHA DEL RECORDATORIO (día que corresponde al consumo de alimentos del niño), CÓDIGO DEL ENCUESTADOR (número de DNI), FECHA DE LA ENTREVISTA y circulará el NÚMERO DE RECORDATORIO.

Niño N.º		Nombres y apellidos:										Informante N.º							
FECHA DEL RECORDATORIO													CÓDIGO DEL ENCUESTADOR						
		d	d	m	m	a	a												
FECHA DE LA ENTREVISTA													N.º RECORDATORIO					1	2
		d	d	m	m	a	a												

En el caso que la persona informante no sea miembro del hogar, se colocará un asterisco (*) y en la hoja de observaciones se detallará.

En caso que en el hogar haya dos informantes, se registrará en N.º de informante a la persona que de mayor información referente a la alimentación del niño.

REGISTRO DE APOYO

Es un registro de apoyo para las preguntas 201A, 201B y 201D; lo registrado aquí se transcribirá a las preguntas antes mencionadas por tal motivo se preguntará y repreguntará para obtener la información total y en orden de los alimentos consumidos por el niño el día de ayer, empezando con la siguiente pregunta:

Sra. ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer.

Y a continuación formule las siguientes preguntas claves:

1. *Señora, en la madrugada (de la media noche al amanecer) del día de ayer ¿Le dio algo de comer o beber a (nombre del niño)? Si la respuesta es “sí” “registre, y si la respuesta es “no” pase a la siguiente pregunta.*
2. *Señora, después que se levantó (nombre del niño) y antes del desayuno ¿qué le dio de comer?*
3. *Señora, en el desayuno, ¿qué le dio de comer a (nombre del niño)?*
4. *Señora, después del desayuno y antes del almuerzo ¿qué le dio de comer a (nombre del niño)?*
5. *Señora, en el almuerzo ¿qué le dio de comer a (nombre del niño)?*
6. *Señora, después del almuerzo y antes de la cena, ¿qué le dio de comer a (nombre del niño)?*
7. *Señora, en la cena ¿qué le dio de comer a (nombre del niño)?*
8. *Señora, después de la cena y antes que (nombre del niño) duerma, ¿qué le dio de comer?*
9. *Señora, ¿Le dio algo de comer o beber a (nombre del niño) mientras dormía hasta la media noche?*
10. *Al concluir las preguntas se debe repreguntar :*
 - *(Nombre del niño) ¿Comió algo más?*

Se recogerá la información si hubiera consumido el niño algún alimento durante madrugada o la noche del día que se está preguntando.

En este formato se registrará en orden las preparaciones o alimentos consumidos por el niño, apoyando a la madre a no olvidar algún alimento consumido. **Si al finalizar el listado**, la madre recordara alguna preparación o alimento que antes no se registro, deberá colocarlo en el tiempo de comida al que corresponde, sin borrar ninguna información.

N.º Preparación

Anote en orden correlativo un número para cada una de las preparaciones o alimentos que fueron ofrecidos al niño durante el día de ayer. Iniciar por lo primero que ha consumido el niño durante ese día y continuar preguntando por el resto.

REGISTRO DE APOYO 200		
N.º prep.	Preparaciones / Alimentos	Tiempo de comida
N.º de preparación	Sra. ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño/a) el día de ayer.	Desayuno, almuerzo, cena o entre comidas
1	LECHE	
2	AVENA CON LECHE	
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	
4	GELATINA DE FRESA	
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO	
6.1	TALLARÍN ROJO CON	
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y	
6.3	POLLO FRITO	
4	GELATINA DE FRESA	
7	PERA NACIONAL	
8	LECHE CON MILO	
9	LECHE	

Preparaciones/ alimentos *Sra. ahora recuerde y dígame todos las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer.*

En esta columna, se registrará el nombre de la preparación y/o alimento que fue ofrecido al niño. En cuanto a las preparaciones, el nombre irá tal como lo describe la informante.

En caso que el niño suela picar, se tratará como cualquier preparación consumida por el niño.

REGISTRO DE APOYO 200		
N.º prep.	Preparaciones / Alimentos	Tiempo de comida
N.º de preparación	Sra. ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer.	Desayuno, almuerzo, cena o entre comidas
1	LECHE	
2	AVENA CON LECHE	
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	
4	GELATINA DE FRESA	
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO	
6.1	TALLARÍN ROJO CON	
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y	
6.3	POLLO FRITO	
4	GELATINA DE FRESA	
7	PERA NACIONAL	
8	LECHE CON MILO	
9	LECHE	

Tiempo

Registre el tiempo de comida en que al niño le ofrecieron las preparaciones, o alimentos. Las alternativas son las siguientes:

- Desayuno
- Almuerzo
- Cena
- Entre comidas

El registro del tiempo de comida, será de acuerdo a lo que menciona el informante y no lo que el encuestador de consumo pueda asumir, de acuerdo al horario en que es ofrecido. Cabe mencionar que los horarios determinados para un tiempo de comida varían de acuerdo a los hábitos de la población.

REGISTRO DE APOYO 200		
N.º prep.	Preparaciones / Alimentos	Tiempo de comida
N.º de preparación	Sra. ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer.	Desayuno, almuerzo, cena o entre comidas
1	LECHE	ENTRE COMIDAS
2	AVENA CON LECHE	DESAYUNO
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	DESAYUNO
4	GELATINA DE FRESA	ENTRE COMIDAS
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO	ENTRE COMIDAS
6.1	TALLARÍN ROJO CON	ALMUERZO
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y	ALMUERZO
6.3	POLLO FRITO	ALMUERZO
4	GELATINA DE FRESA	ENTRE COMIDAS
7	PERA NACIONAL	ENTRE COMIDAS
8	LECHE CON MILO	CENA
9	LECHE	ENTRE COMIDAS

Recuerde que durante el registro de apoyo el encuestador debe realizar las preguntas claves.

201. ENCUESTA DE CONSUMO POR RECORDATORIO 24 HORAS - CONSUMO DEL NIÑO (de 6 a 35 meses de edad)

Esta sección consta de una encuesta que contiene 20 columnas ordenadas de la “A” a la “S”.

La aplicación de la encuesta de consumo la realiza el encuestador de consumo debidamente capacitado.

Si en un hogar se encuentra con uno o más niños menores de 6 a 35 meses, se aplicará la encuesta 201 para cada niño y se procederá individualmente.

Para el registro de las preparaciones e ingredientes de alimentos se considerará lo siguiente:

1. Se registrarán los alimentos que fueron ofrecidos únicamente al niño. Para el caso de preparaciones elaboradas y ofrecidas únicamente al niño, los ingredientes se anotararán en la encuesta de consumo por recordatorio 24 horas - consumo del niño (201).
2. Cuando la preparación del alimento es familiar y es ofrecida al niño, todos los ingredientes utilizados en su elaboración se registrarán en la encuesta de preparaciones familiares.
3. Los casilleros que queden en blanco, al final de la entrevista, deberán trazarse con una raya oblicua de la parte superior izquierda hasta la parte inferior derecha. Por lo tanto, ningún casillero debe quedar en blanco.

201 A. N.º Preparación

El número de preparación debe ser el mismo que se ha registrado en el formato de registro de apoyo. Se debe tener en cuenta la numeración de las preparaciones componentes, que se recordará más adelante.

REGISTRO DE APOYO 200			201. A.	201. B.
Nº prep.	Preparaciones / Alimentos	Tiempo de comida	Nº prep.	Preparaciones / Alimentos
Nº de preparación	Sra. ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer.	Desayuno, almuerzo, cena o entre comidas	Nº prep.	¿Sra. Ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer?
1	LECHE			ENCUESTADOR: * Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.
2	AVENA CON LECHE		1	LECHE
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO			
4	GELATINA DE FRESA		2	AVENA CON LECHE
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO		3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO
6.1	TALLARÍN ROJO CON		4	GELATINA DE FRESA
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y		5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO
6.3	POLLO FRITO		6.1	TALLARÍN ROJO CON
.	.		6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y
.	.		6.3	POLLO FRITO
.	.		.	.
.	.		.	.

Si se trata de una preparación que ha sido consumida por la familia y el niño, debe existir consistencia entre el número de preparación registrada en la hoja de preparaciones familiares y la hoja del consumo del niño. Por ejemplo, si la preparación “Avena con leche” tiene numeración “2” en la Hoja del consumo del niño, en la hoja de preparaciones familiares, también deberá estar registrada esta preparación como “2”.

DATOS DE LAS PREPARACIONES	
202 A.	202 B.
	Preparaciones / Alimentos
N.º de preparación	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>ENCUESTADOR:</p> <p>En esta columna deberá transcribir el nombre de la preparación registrada en la encuesta de consumo del niño/a que ha sido elaborada para toda la familia o que el niño/a haya consumido varias veces la misma preparación</p> </div>
2	AVENA CON LECHE
4	GELATINA DE FRESA
6.1	TALLARÍN ROJO CON

201. A.	201. B.
	Preparaciones / Alimentos
N.º prep.	<p>¿Sra., ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer?</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>ENCUESTADOR:</p> <p>* Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.</p> </div>
1	LECHE
2	AVENA CON LECHE
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO
4	GELATINA DE FRESA
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO
6.1	TALLARÍN ROJO CON
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y
6.3	POLLO FRITO

Cuando el plato ofrecido al niño, esté compuesto por diversas preparaciones (preparación componente), por ejm. Tallarín rojo con papa a la huancaína y pollo frito, cada preparación será registrada en un renglón diferente, anotando el mismo número, seguido de un número decimal consecutivo. Por ejemplo:

201. A.	201. B.
	Preparaciones / Alimentos
N.º prep.	<p>¿Sra., ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer?</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>ENCUESTADOR:</p> <p>* Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.</p> </div>
1	LECHE
2	AVENA CON LECHE
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO
4	GELATINA DE FRESA
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO
6.1	TALLARÍN ROJO CON
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y
6.3	POLLO FRITO

Enumeración de preparación componente

En caso que la madre, ofrezca en el almuerzo al niño: arroz graneado con lentejas y pollo frito en un mismo plato, la descripción sería:

- 5.1 arroz graneado
- 5.2 lenteja
- 5.3 pollo frito

Y en la cena le ofreció: arroz graneado con lentejas y pescado frito en un mismo plato, la descripción sería:

- 5.1 arroz graneado.
- 5.2 lenteja.
- 5.4 pescado frito.

En estos casos se va continuar con el número de decimal que le sigue.

En otro caso que si la madre refiere que le ofreció al niño pan con hamburguesa y este ha sido comprado todos sus componentes serán registrados como preparación componente en el caso que se le sirva junto.

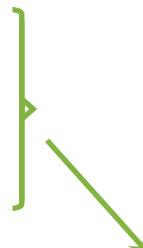
Ejemplos:

- 2.1 pan de hamburguesa
- 2.2 hamburguesa de pollo
- 2.3 papas fritas
- 2.4 ensalada.

Cuando la preparación fue hecha solo para el niño y ofrecida en diversos momentos del día, dicha preparación se registrará en la encuesta de preparaciones familiares.

201. A.	201. B. Preparaciones / Alimentos
N.º prep.	¿Sra., ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer?
	ENCUESTADOR: * Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.
1	LECHE
2	AVENA CON LECHE
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO
4	GELATINA DE FRESA
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO
6.1	TALLARÍN ROJO CON
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y
6.3	POLLO FRITO
4	GELATINA DE FRESA
7	PERA NACIONAL
8	LECHE CON MILO
9	LECHE

DATOS DE LAS PREPARACIONES	
202 A.	202 B.
	Preparaciones / Alimentos
N.º de preparación	ENCUESTADOR: En esta columna deberá transcribir el nombre de la preparación registrada en la encuesta de consumo del niño que ha sido elaborada para toda la familia o que el niño haya consumido varias veces la misma preparación.
2	AVENA CON LECHE
4	GELATINA DE FRESA
6.1	TALLARÍN ROJO CON



201 B: Preparación/alimento Sra., ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer.

En esta columna, se transcribirá el nombre de la preparación y/o alimento que se registró en el formato de registro de apoyo.

En el caso que el niño suele picar, se tratará como cualquier preparación consumida por el niño.

Recordar que el nombre de las preparaciones irá tal como lo describe la informante.

Si la preparación no puede ser identificada con claridad mediante el nombre dado por la informante, (por ejemplo, si nos refiriera una preparación llamada “tapadito”), deberá colocarse en la Hoja de observaciones (anexo 2.6) una anotación que explique en qué consiste la preparación.

La descripción de la preparación debe ser de acuerdo a los componentes integrantes, es decir, si es más de uno, se relacionará utilizando las palabras “con” o “y”. A continuación algunos ejemplos:

- ▶ Si untó mermelada al pan, entonces la descripción de la preparación es: “Pan CON mermelada”, aduciendo que ambos son consumidos al mismo tiempo.
- ▶ “Arroz CON cabrito Y tamalito verde”, así lo mencionó la informante (recordar que en estos casos se debe repreguntar a la madre, si el tamalito verde fue servido en el mismo plato que sirvió el arroz con cabrito). En este caso, indica que se tienen tres preparaciones componentes.
- ▶ Tallarines CON salsa roja, si se sirven mezclados, se describe como una sola preparación.
- ▶ La madre de la niña Marcela sirvió: “tallarines rojos”, al mismo tiempo sirvió en el mismo plato “papa a la huancaína” y luego “pollo frito”. La descripción de las 3 preparaciones-componentes será: “tallarines rojos CON papa a la huancaína y pollo frito”.

En el caso de preparaciones elaboradas para toda la familia y esta ha sido ofrecida al niño, el registro sería de la siguiente manera:

201. A.	201. B.
Preparaciones / Alimentos	
N.º prep.	¿Sra., ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer?
	<p>ENCUESTADOR: * Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.</p>
1	LECHE
2	AVENA CON LECHE
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO
4	GELATINA DE FRESA
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO
6.1	TALLARIN ROJO CON
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y
6.3	POLLO FRITO

Preparaciones elaboradas para toda la familia y esta ha sido ofrecida al niño

201 C. Ingredientes *¿Cuáles fueron los ingredientes de (nombre de la preparación) que ofreció el día de ayer a (nombre del niño)?*

Caso a. En esta columna se registrará los ingredientes referidos por la informante de cada preparación que solo fue elaborada para el niño.

Caso b. En el caso que la informante pueda identificar la cantidad por medida casera o pesada directa de algún alimento de la preparación familiar ofrecido al niño, también se registrará en esta columna.

Para ambos casos los ingredientes deberán ser registrados en la segunda línea del nombre de la preparación y se colocará una diagonal en la fila anterior.

Para los otros casos se colocará una diagonal. Ejemplo: alimentos que la madre ofreció al niño (mandarina, plátano y preparaciones compradas etc.

La descripción de ingredientes debe hacerse teniendo en cuenta el tipo, especie o variedad. Ejemplo: mango criollo, papa blanca, pescado jurel, ajo molido, leche evaporada entera, etc. Ello es muy importante, pues tiene relación directa con el código a asignar, y por ende al aporte de nutrientes.

Los alimentos fortificados también deben ser registrados de acuerdo al nombre que se encuentra en la etiqueta. Ejemplo: leche Ideal Crecer Gold, leche evaporada modificada Gloria niños de 1 a 5 años etiqueta amarilla.

En el caso que si la madre no tiene la etiqueta, tratar de obtener la información de la marca, color de la etiqueta, para posteriormente indagar por el producto. Esta información se deberá colocar en la hoja de observaciones.

Para el caso de especias y condimentos, cuyo peso, según referencia de la informante, sea menor de 1 g, no será registrado; (recordar que para verificar esta información se debe pesar el alimento) esto incluye la sal. Pero sí se registrará, si la cantidad es mayor.



Recuerde:

No olvidar registrar el agua o aceite como ingrediente.

201. A.	201. B.	201. C.
	Preparaciones / Alimentos	Ingredientes
N.º prep.	<p>¿Sra., ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer?</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p>ENCUESTADOR: * Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.</p> </div>	Cuáles fueron los ingredientes de (nombre de la preparación) que ofreció el día de ayer a (nombre del niño)?
1	LECHE	
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO
		AZÚCAR RUBIA AGUA NATURAL
2	AVENA CON LECHE	
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO - HIERRO
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	
4	GELATINA DE FRESA	
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO	
6.1	TALLARÍN ROJO CON	
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y	
		PAPA BLANCA SANCOCHADA
6.3	POLLO FRITO	
		POLLO PIERNA ACEITE VEGETAL DE SOYA

Evite dejar espacios en blanco, porque se puede asumir que le falta registrar algún dato. En cada celda sin información se deberá trazar una diagonal.

201 D. Tiempo *¿En qué tiempo de comida ofreció a (nombre del niño) el (nombre la preparación o alimento) en el:(preguntar por cada alternativa)*

Círcule el código del tiempo de comida en que al niño le ofrecieron preparaciones, alimentos o ingredientes de una preparación. Las alternativas son las siguientes:

- (1) ¿Desayuno?
- (2) ¿Almuerzo?
- (3) ¿Cena?
- (4) ¿Entre comidas o merienda?

Recuerde que el tiempo de comida debe ser el mismo que se encuentra registrado en el formato de registro de apoyo.

Se trazará una línea horizontal (con color rojo) antes de iniciar el siguiente tiempo de comida, la línea deberá cruzar todas las columnas.

REGISTRO DE APOYO 200		
N.º prep.	Preparaciones / Alimentos	Tiempo de comida
N.º de preparación	Sra. ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer.	Desayuno, almuerzo, cena o entre comidas
1	LECHE	ENTRE COMIDAS
2	AVENA CON LECHE	DESAYUNO
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	DESAYUNO
4	GELATINA DE FRESA	ENTRE COMIDAS
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO	ENTRE COMIDAS
6.1	TALLARÍN ROJO CON	ALMUERZO
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y	ALMUERZO
6.3	POLLO FRITO	ALMUERZO
4	GELATINA DE FRESA	ENTRE COMIDAS
7	PERA NACIONAL	ENTRE COMIDAS
8	LECHE CON MILO	CENA
9	LECHE	ENTRE COMIDAS

201. A.	201. B.	201. C.	201. D.
N.º prep.	Preparaciones / Alimentos	Ingredientes	Tiempo
N.º prep.	¿Sra. ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer?	Cuáles fueron los ingredientes de (nombre de la preparación) que ofreció el día de ayer a (nombre del niño)?	¿En qué Tiempo de comida ofreció a (nombre del niño) el (nombre de la preparación o alimento) en el : 1 Desayuno? 2 Almuerzo? 3 Cena? 4 Entre comida o merienda?
	ENCUESTADOR: * Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.		
1	LECHE		1 2 3 (4)
		LECHE GLORIA EVAPO-RADA CALCIO-HIERRO	1 2 3 (4)
		AZÚCAR RUBIA	1 2 3 (4)
		AGUA NATURAL	1 2 3 (4)
2	AVENA CON LECHE		(1) 2 3 4
		LECHE GLORIA EVAPO-RADA CALCIO - HIERRO	(1) 2 3 4
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO		(1) 2 3 4
4	GELATINA DE FRESA		1 2 3 (4)
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO		1 2 3 (4)
6.1	TALLARÍN ROJO CON		1 (2) 3 4
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y		1 (2) 3 4
		PAPA BLANCA SANCOCHADA	1 (2) 3 4
6.3	POLLO FRITO		1 (2) 3 4
		POLLO PIERNA	1 (2) 3 4
		ACEITE VEGETAL DE SOYA	1 (2) 3 4
4	GELATINA DE FRESA		1 2 3 (4)
7	PERA NACIONAL		1 2 3 (4)
8	LECHE CON MILO		1 2 (3) 4
		LECHE GLORIA EVAPO-RADA CALCIO - HIERRO	1 2 (3) 4
		AZÚCAR RUBIA	1 2 (3) 4
		AGUA NATURAL	1 2 (3) 4
		MILO	1 2 (3) 4
9	LECHE		1 2 3 (4)
		LECHE GLORIA EVAPO-RADA CALCIO-HIERRO	1 2 3 (4)
		AZÚCAR RUBIA	1 2 3 (4)
		AGUA NATURAL	1 2 3 (4)

201E. Horario ¿Cuál fue la hora que ofreció al niño el (nombre la preparación o alimento)?

Anote la hora en que le ofrecieron al niño las preparaciones, alimentos o ingredientes de una preparación, respetando los casilleros de hora y minuto, usando para ello el sistema horario de 00:00 a 24:00 horas.

Por ejemplo:

201 F: CONSISTENCIA ¿La consistencia que tenía el/la (nombre la preparación) fue: (preguntar por cada alternativa)

201. A. N.º prep.	201. B. Preparaciones / Alimentos ¿Sra., Ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer? ENCUESTADOR: * Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.	201.C Ingredientes Cuáles fueron los ingredientes de (nombre de la preparación) que ofreció el día de ayer a (nombre del niño)?	201.D. Tiempo ¿En qué Tiempo de comida ofreció a (nombre del niño) el (nombre la preparación o alimento) en el : 1 Desayuno? 2 Almuerzo? 3 Cena? 4 Entre comida o merienda?				201.E. Horario ¿Cuál fue la hora que ofreció al niño el (nombre la preparación o alimento)?	
			1	2	3	4	h	min
1	LECHE		1	2	3	(4)	04	00
		LECHE GLORIA EVAPO-RADA CALCIO-HIERRO	1	2	3	(4)	04	00
		AZÚCAR RUBIA	1	2	3	(4)	04	00
		AGUA NATURAL	1	2	3	(4)	04	00
2	AVENA CON LECHE		(1)	2	3	4	08	00
		LECHE GLORIA EVAPO-RADA CALCIO - HIERRO	(1)	2	3	4	08	00
3	HUEVO DE GALLINA SAN-COCHADO		(1)	2	3	4	08	00
4	GELATINA DE FRESA		1	2	3	(4)	10	00
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO		1	(2)	3	(4)	11	00
6.1	TALLARÍN ROJO CON		1	(2)	3	4	13	00
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y		1	(2)	3	4	13	00
		PAPA BLANCA SANCOCHADA	1	(2)	3	4	13	00
6.3	POLLO FRITO		1	(2)	3	4	13	00
		POLLO PIERNA	1	(2)	3	4	13	00
		ACEITE VEGETAL DE SOYA	1	2	3	4	13	00
4	GELATINA DE FRESA		1	2	3	(4)	16	00
7	PERA NACIONAL		1	2	3	(4)	17	00
8	LECHE CON MILO		1	2	(3)	4	19	00
		LECHE GLORIA EVAPO-RADA CALCIO - HIERRO	1	2	(3)	4	19	00
		AZÚCAR RUBIA	1	2	(3)	4	19	00
		AGUA NATURAL	1	2	(3)	4	19	00
		MILO	1	2	(3)	4	19	00
9	LECHE		1	2	3	(4)	22	00
		LECHE GLORIA EVAPO-RADA CALCIO-HIERRO	1	2	3	(4)	22	00
		AZÚCAR RUBIA	1	2	3	(4)	22	00
		AGUA NATURAL	1	2	3	(4)	22	00

- (1) ¿Líquida?
 (2) ¿Semi líquida?
 (3) ¿Semi sólida?
 (4) ¿Sólida?

Anote el código de la consistencia de la PREPARACIÓN, de acuerdo a las alternativas y a la referencia que indique la informante.

Las alternativas son:

- (1) Líquida: Aquella que tenga la consistencia del agua: infusiones, leche, refresco, caldo solo, etc.
 (2) Semilíquida: Aquella cuya consistencia permita que al voltear la cuchara que lo contiene, caiga rápidamente. Ej. Avena, cocimientos en general, caldos o sopas ligeras.
 (3) Semisólida: Aquella cuya consistencia permita que al voltear la cuchara que lo contiene, caiga lentamente. Ej. Sopas con ingredientes sólidos como papa, fideos; papillas, mazamoras, gelatina (postre).
 (4) Sólida: Corresponde a segundos en general, así como a las frutas, panes, galletas, ensaladas o entradas.

En caso de que se haya registrado los ingredientes de una preparación (preparación exclusiva para el niño que la consume en un solo tiempo de comida), solo debe registrar la alternativa de consistencia en la fila correspondiente a la preparación.

201. A.	201. B.	201. C.	201. D.				201. E.		201. F.
N.º prep.	Preparaciones / Alimentos	Ingredientes	Tiempo				Horario		Consistencia
	¿Sra. Ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer?	Cuáles fueron los ingredientes de (nombre de la preparación) que ofreció el día de ayer a (nombre del niño)?	¿En qué Tiempo de comida ofreció a (nombre del niño) el (nombre de la preparación o alimento) en el : 1 ¿Desayuno? 2 ¿Almuerzo? 3 ¿Cena? 4 ¿Entre comida o merienda?				¿Cuál fue la hora que ofreció al niño el (nombre de la preparación o alimento)?		¿ La consistencia que tenía el (nombre de la preparación) fue: 1 ¿Líquida? 2 ¿Semi líquida? 3 ¿Semisólida? 4 ¿Sólida?
	ENCUESTADOR: * Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.						h	min	
1	LECHE		1	2	3	4	04	00	1
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1	2	3	4	04	00	
		AZÚCAR RUBIA	1	2	3	4	04	00	
		AGUA NATURAL	1	2	3	4	04	00	
2	AVENA CON LECHE		1	2	3	4	08	00	2
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1	2	3	4	08	00	
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO		1	2	3	4	08	00	
4	GELATINA DE FRESA		1	2	3	4	10	00	3
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO		1	2	3	4	11	00	
6.1	TALLARÍN ROJO CON		1	2	3	4	13	00	4
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y		1	2	3	4	13	00	3
		PAPA BLANCA SANCOCHADA	1	2	3	4	13	00	
6.3	POLLO FRITO		1	2	3	4	13	00	4

Cuando se describe una preparación (201B) (sea componente o no), y la madre identifica la cantidad de uno de los ingrediente (alimento), entonces se registra este en una fila contigua y no se coloca el código de consistencia para este alimento.

201.A.	201.B.	201.C	201.D.				201.E.		201.F.
	Preparaciones / Alimentos	Ingredientes	Tiempo				Horario		Consistencia
N.º prep.	¿Sra., ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer?	Cuáles fueron los ingredientes de (nombre de la preparación) que ofreció el día de ayer a (nombre del niño)?	¿En qué Tiempo de comida ofreció a (nombre del niño) el (nombre la preparación o alimento) en el :				¿Cuál fue la hora que ofreció al niño el (nombre la preparación o alimento)?		¿ La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue:
	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> ENCUESTADOR: * Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares. </div>		1	2	3	4	h	min	1 ¿Líquida? 2 ¿Semi líquida? 3 ¿Semisólida? 4 ¿Sólida?
1		LECHE		1	2	3	4	04	00
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1	2	3	4	04	00	
		AZÚCAR RUBIA	1	2	3	4	04	00	
		AGUA NATURAL	1	2	3	4	04	00	
2	AVENA CON LECHE		1	2	3	4	08	00	2
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1	2	3	4	08	00	
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO		1	2	3	4	08	00	
4	GELATINA DE FRESA		1	2	3	4	10	00	3
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO		1	2	3	4	11	00	
6.1	TALLARÍN ROJO CON		1	2	3	4	13	00	4
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y		1	2	3	4	13	00	5
		PAPA BLANCA SANCOCHADA	1	2	3	4	13	00	
6.3	POLLO FRITO		1	2	3	4	13	00	4

Recuerde que la información sobre consistencia es básicamente para las preparaciones no para los alimentos.

Entonces debe considerarse que por ejemplo:

El huevo sancochado es alimento que ha pasado por un efecto térmico por tal motivo no le corresponde información de consistencia; lo mismo sucede con el yogurt que es un alimento industrializado, tampoco le corresponde información sobre consistencia.

201G. LUGAR DE PREPARACIÓN ¿El (nombre la preparación) fue hecha en:

Pregunte por el lugar donde SE HA ELABORADO las PREPARACIONES ofrecidas al niño el día de ayer.

Coloque el código que corresponda:

- | | |
|-----------------------|-----------------|
| (1) ¿En el hogar? | (5) ¿Ambulante? |
| (2) ¿Comedor popular? | (6) ¿Wawawasi? |
| (3) ¿Albergue? | (7) ¿Otro? |
| (4) ¿Restaurante? | |

En caso que se haya registrado los ingredientes de una preparación (solo preparada para el niño), solo debe registrar la alternativa de lugar de preparación en la fila de la preparación.

Corresponde designar un código de lugar de preparación, a toda fila que tiene dato de CONSISTENCIA.

Si registra el código 7 “Otro”, como por ejemplo: mercado, casa de la abuela, etc. Especificar en la hoja de observaciones (anexo 2.6) respectiva.

Ejemplo de llenado correcto:

201. A.	201. B.	201.C	201.D.				201.E.		201.F.		201.G.								
			Tiempo				Horario		Consistencia		Lugar de preparación								
N.º prep.	Preparaciones / Alimentos	Ingredientes	¿En qué tiempo de comida ofreció a (nombre del niño) el (nombre la preparación o alimento) en el : 1 ¿Desayuno? 2 ¿Almuerzo? 3 ¿Cena? 4 ¿Entre comida o merienda?				¿Cuál fue la hora que ofreció al niño el (nombre la preparación o alimento)?		¿ La consistencia que tenía el(nombre la preparación) fue: 1 ¿Líquida? 2 ¿Semi líquida? 3 ¿Semisólida? 4 ¿Sólida?		¿ El (nombre la preparación) fue hecha en: 1. ¿En el hogar? 2. ¿Comedor popular? 3. ¿Albergue? 4. ¿Restaurante? 5. ¿Ambulante 6. ¿Wawawasi / Cuna mas? 7. otros								
							h	min											
1	LECHE		1	2	3	4	04	00	1										
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1	2	3	4	04	00											
		AZÚCAR RUBIA	1	2	3	4	04	00											
		AGUA NATURAL	1	2	3	4	04	00											
2	AVENA CON LECHE		1	2	3	4	08	00	2										
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1	2	3	4	08	00											
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO		1	2	3	4	08	00											
4	GELATINA DE FRESA		1	2	3	4	10	00	3										
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO		1	2	3	4	11	00											
6.1	TALLARÍN ROJO CON		1	2	3	4	13	00	4										
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y		1	2	3	4	13	00	3										
		PAPA BLANCA SANCOCHADA	1	2	3	4	13	00											
6.3	POLLO FRITO		1	2	3	4	13	00	4										

Recuerde que el huevo sancochado es considerado “alimento” no preparación.

Por tal motivo en el ejemplo la consistencia de este alimento tiene trazada una diagonal, puesto que la pregunta se aplica solo a preparaciones

201H. LUGAR DE PROCEDENCIA *¿Cómo obtuvo el (nombre del alimento/preparación)?*

Pregunte como adquirió los alimentos que fueron ofrecidos al niño el día de ayer, sin importar su forma de presentación (crudo, sancochado, industrializado, frito, etc.) y registre el código de lugar de procedencia.

Registre código de lugar de procedencia, para aquellas preparaciones que fueron compradas o regaladas, y por lo tanto no fueron registradas en la hoja de Preparaciones familiares.

También deberá registrar el código de lugar de procedencia, para los ingredientes de preparaciones elaboradas exclusivamente para el niño.

Coloque el código que corresponda:

- (1) **Autoconsumo:** Si el ingrediente fue producido por la misma familia. En el caso que la informante refiere que el agua fue obtenida del río será considerada como autoconsumo.
- (2) **Comprado:** Si el ingrediente hubiese sido comprado, sin tener distinción del lugar de compra.
- (3) **Donado:** Si el ingrediente ha sido donado por un programa social o institución.
- (4) **Regalado:** Si el ingrediente ha sido regalado por un familiar u otra persona que no pertenezca a ningún programa social o institución.
- (5) **Trueque:** Si el ingrediente se ha obtenido por intercambio de productos.

					PREPARACIONES		ALIMENTOS/ PREPARACIONES COMPRADAS											
201 A.	201 B.	201 C.	201 D.		201 E.		201 F.	201 G.	201 H.									
	Preparaciones / Alimentos	Ingredientes	Tiempo		Horario		Consistencia	Lugar de preparación	Procedencia									
N.º prep.	¿Sra., ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer? <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;">ENCUESTADOR: * Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.</div>	Cuáles fueron los ingredientes de (nombre de la preparación) que ofreció el día de ayer a (nombre del niño)?	¿En qué tiempo de comida ofreció a (nombre del niño) el (nombre la preparación o alimento) en el : 1 ¿Desayuno? 2 ¿Almuerzo? 3 ¿Cena? 4 ¿Entre comida o merienda?		¿Cuál fue la hora que ofreció al niño el (nombre la preparación o alimento)? h min		¿ La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue: 1 ¿Líquida? 2 ¿Semi líquida? 3 ¿Semisólida? 4 ¿Sólida?	¿ El (nombre la preparación) fue hecha en: 1. ¿En el hogar? 2. ¿Comedor Popular? 3. ¿Albergue? 4. ¿Restaurante? 5. ¿Ambulante? 6. ¿Wawawasi / Cuna mas? 7. otros	¿Cómo obtuvo el (nombre del alimento preparación)? 1. Autoconsumo 2. Comprado 3. Donado 4. Regalado 5. Trueque									
1	LECHE		1	2	3	4	04	00	1	1	2	3	4	5	6	7		
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1	2	3	4	04	00			1	2	3	4	5	6	7	2
		AZÚCAR RUBIA	1	2	3	4	04	00			1	2	3	4	5	6	7	2
		AGUA NATURAL	1	2	3	4	04	00			1	2	3	4	5	6	7	2
2	AVENA CON LECHE		1	2	3	4	08	00	2	1	2	3	4	5	6	7		
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1	2	3	4	08	00			1	2	3	4	5	6	7	2
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO		1	2	3	4	08	00			1	2	3	4	5	6	7	2
4	GELATINA DE FRESA		1	2	3	4	10	00	3	1	2	3	4	5	6	7		
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO		1	2	3	4	11	00			1	2	3	4	5	6	7	2
6.1	TALLARÍN ROJO CON		1	2	3	4	13	00	4	1	2	3	4	5	6	7		
6.2	PAPA A LA HUANCAYNA Y		1	2	3	4	13	00	3	1	2	3	4	5	6	7	2	
		PAPA BLANCA SANCOCHADA	1	2	3	4	13	00			1	2	3	4	5	6	7	2
6.3	POLLO FRITO		1	2	3	4	13	00	4	1	2	3	4	5	6	7		
		POLLO PIERNA	1	2	3	4	13	00			1	2	3	4	5	6	7	2
		ACEITE VEGETAL DE SOYA	1	2	3	4	13	00			1	2	3	4	5	6	7	2
4	GELATINA DE FRESA		1	2	3	4	16	00	3	1	2	3	4	5	6	7		

Recuerde que en la columna de procedencia se registra la información referente a alimentos y solo a las preparaciones que no han sido elaboradas en el hogar.

201 I. COLUMNA: PRESENTACION *El (nombre del alimento /preparación) que ofreció (nombre del niño) fue:.....leer las opciones*

Registrar la condición del alimento ofrecido al niño, tal como fue usado en la preparación.
Colocar la alternativa que corresponda:

- | | |
|------------------|------------------------|
| (1): Crudo? | (4): ¿Horneado /asado? |
| (2): Sancochado? | (5): ¿Industrializado? |
| (3): Frito? | (6): ¿Remojado? |



Recuerde que:

Es importante un adecuado registro de la presentación del alimento, pues de ello va a depender un cálculo adecuado de nutrientes.

					PREPARACIONES		ALIMENTOS/PREPARACIONES COMPRADAS	ALIMENTOS / INGREDIENTES
201 A.	201 B.	201 C.	201 D.	201 E.	201 F.	201 G.	201 H.	201 I.
	Preparaciones / Alimentos	Ingredientes	Tiempo	Horario	Consistencia	Lugar de preparación	Procedencia	Presentación
N.º prep.	¿Sra. Ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer? ENCUESTADOR: * Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.	Cuáles fueron los ingredientes de (nombre de la preparación) que ofreció el día de ayer a (nombre del niño)?	¿En qué Tiempo de comida ofreció a (nombre del niño) el (nombre la preparación o alimento) en el : 1 ¿Desayuno? 2 ¿Almuerzo? 3 ¿Cena? 4 ¿Entre comida o merienda?	¿Cuál fue la hora que ofreció al niño el (nombre la preparación o alimento)? h min	¿ La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue: 1 ¿Líquida? 2 ¿Semilíquida? 3 ¿Semisólida? 4 ¿Sólida?	¿ El (nombre la preparación) fue hecha en: 1. ¿En el hogar? 2. ¿Comedor popular? 3. ¿Albergue? 4. ¿Restaurante? 5. ¿Ambulante? 6. ¿Wawawasi / Cuna mas? 7. otros?	¿Cómo obtuvo el (nombre del alimento/ preparación)? 1. Autoconsumo 2. Comprado 3. Donado 4. Regalado 5. Trueque	¿El (nombre del alimento / preparación) que ofreció (nombre del niño) fue: 1 ¿Crudo? 2 ¿Sancochado? 3 ¿Frito? 4 ¿Horneado/ asado? 5 ¿Industrializado? 6 ¿Remojado?
1	LECHE		1 2 3 4 04	00	1	1 2 3 4 5 6 7		
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1 2 3 4 04	00		1 2 3 4 5 6 7	2	5
		AZÚCAR RUBIA	1 2 3 4 04	00		1 2 3 4 5 6 7	2	5
		AGUA NATURAL	1 2 3 4 04	00		1 2 3 4 5 6 7	2	2
2	AVENA CON LECHE		1 2 3 4 08	00	2	1 2 3 4 5 6 7		
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1 2 3 4 08	00		1 2 3 4 5 6 7	2	5
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO		1 2 3 4 08	00		1 2 3 4 5 6 7	2	2
4	GELATINA DE FRESA		1 2 3 4 10	00	3	1 2 3 4 5 6 7		
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO		1 2 3 4 11	00		1 2 3 4 5 6 7	2	5
6.1	TALLARÍN ROJO CON		1 2 3 4 13	00	4	1 2 3 4 5 6 7		
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y		1 2 3 4 13	00	3	1 2 3 4 5 6 7	2	
		PAPA BLANCA SANCOCHADA	1 2 3 4 13	00		1 2 3 4 5 6 7	2	2
6.3	POLLO FRITO		1 2 3 4 13	00	4	1 2 3 4 5 6 7		
		POLLO PIERNA	1 2 3 4 13	00		1 2 3 4 5 6 7	2	1
		ACEITE VEGETAL DE SOYA	1 2 3 4 13	00		1 2 3 4 5 6 7	2	5
4	GELATINA DE FRESA		1 2 3 4 16	00	3	1 2 3 4 5 6 7		

En caso que la madre o la informante refiera que las preparaciones tienen como presentaciones a la brasa o pachamanca serán considerados como horneado.

Si la madre o la informante refiere preparaciones que tienen presentaciones a la plancha o al vapor serán considerados como sancochado.

201 J: CONDICIÓN DEL PESO *Solo para alimentos individuales*

Como ofreció a (nombre del niño) el (nombre del alimento): con cáscara o sin cáscara // con hueso o sin hueso (preguntar según corresponda)

Pregunte por la condición de peso de los ALIMENTOS E INGREDIENTES DE UNA PREPARACIÓN que fueron ofrecidos al niño el día de ayer, sin importar su forma de presentación (crudo, sancochado, industrializado, frito, etc.). Colocar la alternativa que corresponda:

(1): Peso neto

(2): Peso bruto

Se entiende por peso bruto al peso total de los ingredientes considerando la parte comestible y no comestible.

El peso neto se refiere a la diferencia del peso bruto (peso total) menos el peso del residuo (parte no comestible); es decir, viene a ser la parte comestible del alimento.

- ▶ Por ejemplo: si la cantidad del alimento mandarina fue obtenido pesándolo con cáscara y resulta 122 g, corresponde registrar el código de “peso bruto”.
- ▶ Por ejemplo: si la cantidad del alimento mandarina fue identificado del laminario de medidas caseras y la figura muestra a la fruta con cáscara, también se le colocará como “peso bruto”

AQUEL ALIMENTO QUE TIENE DATO DE PROCEDENCIA, TAMBIEN DEBE TENER DATO DE CONDICIÓN DEL PESO.

					PREPARACIONES		ALIMENTOS/ PREPARACIONES COM- PRADAS	ALIMENTOS / INGREDIENTES	
201 A.	201 B.	201 C.	201 D.	201 E.	201 F.	201 G.	201 H.	201 I.	201 J.
	Preparaciones / Alimentos	Ingredientes	Tiempo	Horario	Consistencia	Lugar de preparación	Procedencia	Presentación	Condición del peso
N.º prep.	¿Sra., ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer?	¿Cuáles fueron los ingredientes de (nombre de la preparación) que ofreció el día de ayer a (nombre del niño)?	¿En qué tiempo de comida ofreció a (nombre del niño) el (nombre la preparación o alimento) en el : 1 ¿Desayuno? 2 ¿Almuerzo? 3 ¿Cena? 4 ¿Entre comida o merienda?	¿Cuál fue la hora que ofreció al niño el (nombre la preparación o alimento)?	¿ La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue: 1 ¿Líquida? 2 ¿Semilíquida? 3 ¿Semisólida? 4 Sólida?	¿ El (nombre la preparación) fue hecha en: 1. ¿En el hogar? 2. ¿Comedor Popular? 3. ¿Albergue? 4. ¿Restaurante? 5. Ambulante 6. ¿Wawawasi / Cuna mas? 7. otros	¿Cómo obtuvo el (nombre del alimento/ preparación)? 1. Autoconsumo 2. Comprado 3. Donado 4. Regalado 5. Trueque	¿El (nombre del alimento / preparación) que ofreció (nombre del niño) fue: 1 ¿Crudo? 2 ¿Sancochado? 3 ¿Frito? 4 ¿Horneado/ asado? 5 ¿Industrializado? 6¿ Remojado?	Solo para alimentos individuales Como ofreció a (nombre del niño) el (nombre del alimento): con cáscara o sin cáscara // con hueso o sin hueso (preguntar según corresponda) 1 Neto 2 Bruto
				h min					CÓDIGO
1	LECHE		1 2 3 4	04 00	1	1 2 3 4 5 6 7			1 2
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1 2 3 4	04 00		1 2 3 4 5 6 7	2	5	1 2
		AZÚCAR RUBIA	1 2 3 4	04 00		1 2 3 4 5 6 7	2	5	1 2
		AGUA NATURAL	1 2 3 4	04 00		1 2 3 4 5 6 7	2	2	1 2
2	AVENA CON LECHE		1 2 3 4	08 00	2	1 2 3 4 5 6 7			1 2
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1 2 3 4	08 00		1 2 3 4 5 6 7	2	5	1 2
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO		1 2 3 4	08 00		1 2 3 4 5 6 7	2	2	1 2
4	GELATINA DE FRESA		1 2 3 4	10 00	3	1 2 3 4 5 6 7			1 2
5	YOGURT GLORIA BEBI-BLE FRUTADO		1 2 3 4	11 00		1 2 3 4 5 6 7	2	5	1 2
6.1	TALLARÍN ROJO CON		1 2 3 4	13 00	4	1 2 3 4 5 6 7			1 2
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y		1 2 3 4	13 00	3	1 2 3 4 5 6 7	2		1 2
		PAPA BLANCA SANCOCHADA	1 2 3 4	13 00		1 2 3 4 5 6 7	2	2	1 2
6.3	POLLO FRITO		1 2 3 4	13 00	4	1 2 3 4 5 6 7			1 2
		POLLO PIERNA	1 2 3 4	13 00		1 2 3 4 5 6 7	2	1	1 2
		ACEITE VEGETAL DE SOYA	1 2 3 4	13 00		1 2 3 4 5 6 7	2	5	1 2
4	GELATINA DE FRESA		1 2 3 4	16 00	3	1 2 3 4 5 6 7			1 2

Por ejemplo:

- Si registra PESO NETO para el azúcar rubia y este es pesado en la balanza, los gramos que registre como cantidad, serán considerados para calcular el aporte nutritivo del alimento.
- Si registra PESO BRUTO para el plátano de seda que fue pesado en balanza conteniendo cáscara, se está indicando que se debe descontar previamente el peso de la cáscara, antes de calcular el aporte nutritivo.
- Si registra PESO BRUTO para el plátano y fue a través de medida casera, se tendrá que traducir esa medida a peso en gramos y descontar luego el peso no comestible

Si nos refieren que se retiró la piel del pollo y se ofreció al niño el pollo sin piel pero con hueso, éste seguirá siendo considerado como condición bruto.

Recuerde que la definición del peso neto de los alimentos, refiere que es el peso total de la parte comestible del alimento sin considerar pepas, cáscaras, huesos, espinas, tallos, vainas.

201 K: CÓDIGO ALIMENTO *Para el encuestador de consumo: buscar en la tabla de códigos de alimentos*

Si se trata de un alimento o ingrediente, coloque el código correspondiente de acuerdo a la tabla de códigos de alimentos y preparaciones.

Recuerde que el código debe corresponder a lo registrado en la columna 201.B (preparación/alimento) y lo registrado en la columna de presentación (201.I)

Ejemplos:

Para el plátano de isla crudo, el código que corresponde es: C0070

Para leche evaporada entera, es G0007

Recuerde que la condición del peso (neto o bruto) indicara si es necesario descontar la parte no comestible a dicho peso registrado para efectos del contenido nutricional del alimento.

En caso no se encuentre el código respectivo, registrar “00000” y describir en el casillero de observaciones, toda descripción que permita designarle por similitud un código de alimento (El código lo registrará el equipo técnico VIN).

Recuerde que las preparaciones que vienen de la hoja de preparaciones familiares no llevan código de alimento.

EN CASO CONTRARIO:

Si el niño come una preparación que no fue preparada en el hogar, esta debe llevar código, en este caso buscar en la tabla de códigos de alimentos y preparaciones.

Ejemplo: si el niño comió arroz con leche, que fue comprada en un restaurante o tienda, entonces se registrará el código M2374 (código que se encuentra en la tabla de códigos de alimentos y preparaciones).

					PREPARACIONES		ALIMENTOS/ PREPARACIONES COM- PRADAS	ALIMENTOS / INGREDIENTES		201 K.		
201 A.	201 B.	201 C.	201 D.		201 E.	201 F.	201 G.	201 H.	201 I.	201 J.	201 K.	
	Preparaciones / Alimentos	Ingredientes	Tiempo		Horario	Consistencia	Lugar de preparación	Procedencia	Presentación	Condición del peso	Cód. Alimento	
N.º prep.	¿Sra., ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer? ENCUESTADOR: * Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.	Cuáles fueron los ingredientes de (nombre de la preparación) que ofreció el día de ayer a (nombre del niño)?	¿En qué Tiempo de comida ofreció a (nombre del niño) el (nombre la preparación o alimento) en el : 1 ¿Desayuno? 2 ¿Almuerzo? 3 ¿Cena? 4 ¿Entre comida o merienda?		¿Cuál fue la hora que ofreció al niño el (nombre la preparación o alimento)? h min	¿ La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue: 1 ¿Líquida? 2 ¿Semilíquida? 3 ¿Semisólida? 4 ¿Sólida?	¿ El (nombre la preparación) fue hecha en: 1. En el hogar? 2. Comedor Popular? 3. Albergue? 4. Restaurante? 5. Ambulante 6. Wawawasi / Cuna mas? 7. otros?	¿Cómo obtuvo el (nombre del alimento/ preparación)? 1. Autoconsumo 2. Comprado 3. Donado 4. Regalado 5. Trueque	¿El (nombre del alimento / preparación) que ofreció (nombre del niño) fue: 1 ¿Crudo? 2 ¿Sancochado? 3 ¿Frito? 4 ¿Horneado/ asado? 5 ¿Industrializado? 6 ¿Remojado?	Solo para alimentos individuales Como ofreció a (nombre del niño) el (nombre del alimento): con cáscara o sin cáscara // con hueso o sin hueso (preguntar según corresponda) 1 Neto 2 Bruto	CÓDIGO	
			1	2	3	4	04	00				
1	LECHE		1	2	3	4	04	00				
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1	2	3	4	04	00				
		AZÚCAR RUBIA	1	2	3	4	04	00				
		AGUA NATURAL	1	2	3	4	04	00				
2	AVENA CON LECHE		1	2	3	4	08	00				
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1	2	3	4	08	00				
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO		1	2	3	4	08	00				
4	GELATINA DE FRESA		1	2	3	4	10	00				
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO		1	2	3	4	11	00				
6.1	TALLARIN ROJO CON		1	2	3	4	13	00				
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y		1	2	3	4	13	00				
		PAPA BLANCA SANCOCHADA	1	2	3	4	13	00				
6.3	POLLO FRITO		1	2	3	4	13	00				
		POLLO PIERNA	1	2	3	4	13	00				
		ACEITE VEGETAL DE SOYA	1	2	3	4	13	00				
4	GELATINA DE FRESA		1	2	3	4	16	00				

NOTA:

En la tabla de códigos de alimento el AZÚCAR RUBIA tiene código K0002 y su condición es crudo, esta CONDICIÓN DEBE CAMBIAR A INDUSTRIALIZADO.

201 L: CANTIDAD OFRECIDA ¿Qué cantidad de (nombre del alimento/preparación) le ofreció a (nombre del niño)?

El encuestador registrará de acuerdo a una de las siguientes formas:

- a) **Medidas caseras:** el encuestador de consumo registrará en este casillero en forma numérica (unidad o fracción) la cantidad del alimento o de la preparación ofrecida al niño.

Ejemplo: 0.5, 5, 1, etc.

b) **Peso en gramos:** el encuestador de consumo registrará en este casillero los gramos de alimento o de la preparación ofrecida al niño. Este peso puede ser determinado pesándolo directamente o, en caso de líquidos, ser estimado usando agua como referente.

¿Como se realiza este procedimiento?

Si queremos determinar la cantidad de agua empleada, podemos hacer uso de litreras, los mililitros de agua serán comparados con gramos.

En el caso de aceite, haremos lo mismo, solo que antes de colocar la cantidad en gramos debemos realizar la siguiente operación:

Por ejemplo, se midió 100 mL de agua, lo cual será equivalente a 90 g de aceite. Es decir la cantidad de agua la multiplicaremos por 0,9 y este dato sería la cantidad de aceite, a colocar en la encuesta.

					PREPARACIONES		ALIMENTOS/ PREPARACIONES COM- PRADAS	ALIMENTOS / INGREDIENTES			
201 A.	201 B.	201 C.	201 D.	201 E.	201 F.	201 G.	201 H.	201 I.	201 J.	201 K.	201 L.
	Preparaciones / Alimentos	Ingredientes	Tiempo	Horario	Consistencia	Lugar de preparación	Procedencia	Presentación	Condición del peso	Cód. Alimento	Cantidad ofrecida
N.º prep.	¿Sra., Ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer?	¿Cuáles fueron los ingredientes de (nombre de la preparación) que ofreció el día de ayer a (nombre del niño)?	¿En qué Tiempo de comida ofreció a (nombre del niño) el (nombre la preparación o alimento) en el : 1 Desayuno? 2 Almuerzo? 3 Cena? 4 Entre comida o merienda?	¿Cuál fue la hora que ofreció al niño el (nombre la preparación o alimento)?	¿ La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue: 1 ¿Líquida? 2 ¿Semilíquida? 3 ¿Semisólida? 4 ¿Sólida?	¿ El (nombre la preparación) fue hecha en: 1. ¿En el hogar? 2. ¿Comedor popular? 3. ¿Albergue? 4. ¿Restaurante? 5. ¿Ambulante? 6. ¿Wawawasi / Cuna mas? 7. otros	¿Cómo obtuvo el (nombre del alimento/ preparación)? 1. Autoconsumo 2. Comprado 3. Donado 4. Regalado 5. Trueque	¿El (nombre del alimento / preparación) que ofreció (nombre del niño) fue: 1 ¿Crudo? 2 ¿Sancochado? 3 ¿Frito? 4 ¿Horneado/ asado? 5 ¿Industrializado? 6 ¿Remojado?	Solo para alimentos individuales Como ofreció a (nombre del niño) el (nombre del alimento): con cáscara o sin cáscara // con hueso o sin hueso (preguntar según corresponda) 1 Neto 2 Bruto		¿Qué cantidad de (nombre del alimento/ preparación) le ofreció a (nombre del niño)?
				h min						CÓDIGO	MC/g
1	LECHE		1 2 3 4	04 00	1	1 2 3 4 5 6 7			1 2		
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1 2 3 4	04 00		1 2 3 4 5 6 7	2	5	1 2	00000	4
		AZÚCAR RUBIA	1 2 3 4	04 00		1 2 3 4 5 6 7	2	5	1 2	K0002	1
		AGUA NATURAL	1 2 3 4	04 00		1 2 3 4 5 6 7	2	2	1 2	M1028	4
2	AVENA CON LECHE		1 2 3 4	08 00	2	1 2 3 4 5 6 7			1 2		0.5
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1 2 3 4	08 00		1 2 3 4 5 6 7	2	5	1 2	00000	0.5
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO		1 2 3 4	08 00		1 2 3 4 5 6 7	2	2	1 2	M0827	1
4	GELATINA DE FRESA		1 2 3 4	10 00	3	1 2 3 4 5 6 7			1 2		1
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO		1 2 3 4	11 00		1 2 3 4 5 6 7	2	5	1 2	M0849	200
6.1	TALLARÍN ROJO CON		1 2 3 4	13 00	4	1 2 3 4 5 6 7			1 2	A00002	2
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y		1 2 3 4	13 00	3	1 2 3 4 5 6 7	2		1 2	00000	1
		PAPA BLANCA SANCOCHADA	1 2 3 4	13 00		1 2 3 4 5 6 7	2	2	1 2	M1332	1
6.3	POLLO FRITO		1 2 3 4	13 00	4	1 2 3 4 5 6 7			1 2		
		POLLO PIERNA	1 2 3 4	13 00		1 2 3 4 5 6 7	2	1	1 2	M0155	1
		ACEITE VEGETAL DE SOYA	1 2 3 4	13 00		1 2 3 4 5 6 7	2	5	1 2	D0009	1
4	GELATINA DE FRESA		1 2 3 4	16 00	3	1 2 3 4 5 6 7			1 2		1

201 M: DESCRIPCIÓN DE LA MEDIDA CASERA ¿En qué le sirvió (nombre del alimento/preparación) a su niño?

En caso que la informante indique la cantidad del alimento o preparación usando medidas caseras, registre las características de la medida casera según la guía sobre la descripción de medidas caseras.

Ejemplo:

- Taza chica de fierro enlozado
- Taza mediana de plástico
- Taza grande de fierro enlozado
- Bolo de plástico

201 A.	201 B.	201 C.	201 D.		201 E.		PREPARACIONES		201 H.	ALIMENTOS / INGREDIENTES		201 K.	201 L.	201 M.		
			201 F.	201 G.	Consistencia	Lugar de preparación	201 I.	201 J.		Cód. Alimento	Cantidad ofrecida				Descripción de la MC	
N.º prep.	¿Sra. Ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer?	Cuáles fueron los ingredientes de (nombre de la preparación) que ofreció el día de ayer a (nombre del niño)?	¿En qué tiempo de comida ofreció a (nombre del niño) el (nombre la preparación o alimento) en el : 1 Desayuno? 2 Almuerzo? 3 Cena? 4 Entre comida o merienda?	¿Cuál fue la hora que ofreció al niño el (nombre la preparación o alimento)?	h	min	¿La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue: 1 ¿Líquida? 2 ¿Semilíquida? 3 ¿Semisólida? 4 ¿Sólida?	¿El (nombre la preparación) fue hecha en: 1. ¿En el hogar? 2. ¿Comedor popular? 3. ¿Albergue? 4. ¿Restaurante? 5. ¿Ambulante 6. Wawawasi / Cuna mas? 7. otros	¿Cómo obtuvo el (nombre del alimento/ preparación)? 1. Autoconsumo 2. Comprado 3. Donado 4. Regalado 5. Trueque	¿El (nombre del alimento / preparación) que ofreció (nombre del niño) fue: 1 Crudo? 2 Sancochado? 3 Frito? 4 Horneado/ asado? 5 Industrializado? 6 Remojado?	Solo para alimentos individuales Como ofreció a (nombre del niño) el (nombre del alimento): con cáscara o sin cáscara // con hueso o sin hueso (preguntar según corresponda) 1 Neto 2 Bruto	CÓDIGO	CÓDIGO	MC/g	¿Qué cantidad de (nombre del alimento/ preparación) le ofreció a (nombre del niño)?	¿En que le sirvió (nombre del alimento/ preparación) a su niño?
1	LECHE		1 2 3 4	04	00	1	1 2 3 4 5 6 7				1 2					
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1 2 3 4	04	00		1 2 3 4 5 6 7		2	5	1 2	00000	4	ONZAS		
		AZÚCAR RUBIA	1 2 3 4	04	00		1 2 3 4 5 6 7		2	5	1 2	K0002	1	CUCHARADITA CHICA DE ACERO ALTO 1		
		AGUA NATURAL	1 2 3 4	04	00		1 2 3 4 5 6 7		2	2	1 2	M1028	4	ONZAS		
2	AVENA CON LECHE		1 2 3 4	08	00	2	1 2 3 4 5 6 7				1 2		0.5	TAZA CHICA DE FIERRO ENLOZADO		
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1 2 3 4	08	00		1 2 3 4 5 6 7		2	5	1 2	00000	0.5	TAZA CHICA DE FIERRO ENLOZADO		
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO		1 2 3 4	08	00		1 2 3 4 5 6 7		2	2	1 2	M0827	1	UNIDAD CHICA		
4	GELATINA DE FRESA		1 2 3 4	10	00	3	1 2 3 4 5 6 7				1 2		1	VASO CHICO DE VIDRIO		
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO		1 2 3 4	11	00		1 2 3 4 5 6 7		2	5	1 2	M0849	200			
6.1	TALLARÍN ROJO CON		1 2 3 4	13	00	4	1 2 3 4 5 6 7				1 2	A00002	2	CUCHARADAS MEDIANAS DE ACERO ALTO 1		
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y		1 2 3 4	13	00	3	1 2 3 4 5 6 7		2		1 2	00000	1	CUCHARADAS MEDIANAS DE ACERO ALTO 3		
		PAPA BLANCA SANCOCHADA	1 2 3 4	13	00		1 2 3 4 5 6 7		2	2	1 2	M1332	1	RODAJA CHICA GRUESA		
6.3	POLLO FRITO		1 2 3 4	13	00	4	1 2 3 4 5 6 7				1 2		1	UNIDAD CHICA		
		POLLO PIERNA	1 2 3 4	13	00		1 2 3 4 5 6 7		2	1	1 2	M0155	1	CUCHARADAS MEDIANAS DE ACERO ALTO 1		
		ACEITE VEGETAL DE SOYA	1 2 3 4	13	00		1 2 3 4 5 6 7		2	5	1 2	D0009	1	VASO CHICO DE VIDRIO		
4	GELATINA DE FRESA		1 2 3 4	16	00	3	1 2 3 4 5 6 7				1 2		1	VASO CHICO DE VIDRIO		

Recuerde que se registra esta columna (201M) cuando (el) la informante refiera los datos en medida casera.

Por ejemplo:

- Onzas
- Cucharitas chicas de acero alto 1, 2, 3
- Vaso chico de vidrio, etc.

NOTA:

Si se obtuvo la medida casera pero después se pudo pesar el alimento, registre el peso en gramos, porque es un dato más exacto, de ser el caso no corresponde registro en la columna 201M (Descripción de MC).

201 M1: CODIGO MEDIDA CASERA

En este casillero se anotará el código que le corresponde a la medida casera descrita en la pregunta 201M, para ello se debe hacer uso de la tabla de medidas caseras, considerando las características de descripción, según la guía sobre la descripción de medidas caseras.

Algunos ejemplos de descripción son:

TZC33 (taza chica de fierro enlozado), TZC27 (taza mediana de plástico), son vajillas usadas para servir una preparación.

RECOMENDACIONES

PARA IDENTIFICAR UNA MEDIDA CASERA DEBEMOS PREGUNTAR: ¿EN QUE LE SIRVIÓ? SI ES POSIBLE, QUE NOS MUESTRE EL RECIPIENTE, ENTONCES, DEBEMOS ESTABLECER SU TAMAÑO. PARA ELLO TENDREMOS QUE LLENAR EL RECIPIENTE CON AGUA Y DETERMINAR SU CAPACIDAD COMPARÁNDOLO CON LA TABLA DE MEDIDA CASERA.

Llenar el recipiente con agua dejando un espacio de un centímetro aproximadamente. El peso de esa capacidad, se comparará con la tabla de medidas caseras (ingrediente AGUA-grupo miscelánea) de dicho recipiente. Como se encontrará con cantidades promedio, El Encuestador de consumo debe comparar el peso del recipiente medido y el tamaño a seleccionar será aquel a cual se aproxime más:

Por ejemplo de acuerdo a la tabla de MC:

Taza chica de plástico:	171	g
Taza mediana de plástico:	269	g
Taza grande de plástico:	350	g

Si la capacidad es 240, se aproxima más al promedio del tamaño MEDIANO.

En caso de alimentos, si este no existe en la tabla de de codificación y tampoco su medida casera, entonces el encuestador de consumo, deberá de registrar una medida casera indagando con su parecido a otros alimentos y esta información la registrará en observaciones. Solo el equipo VIN ha de designar el código de alimento a emplear.

Registro de la cantidad en medida casera o en gramos

En las columnas 201L, 201N y 201O, se registrarán las cantidades ofrecidas, no consumidas y consumidas, de los alimentos o preparaciones brindados al niño el día de ayer.

N.º prep.	201 A. Preparaciones / Alimentos	201 B. ¿Sra., ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer?	201 C. Ingredientes	201 D. Tiempo	201 E. Horario	PREPARACIONES		ALIMENTOS/ PREPARACIONES COMIDAS PRADAS		ALIMENTOS / INGREDIENTES		201 K. Cód. Alimento	201 L. Cantidad ofrecida	201 M. Descripción de la MC	201 M.1. Código MC
						201 F. Consistencia	201 G. Lugar de preparación	201 H. Procedencia	201 I. Presentación	201 J. Condición del peso	CÓDIGO				
			¿Cuáles fueron los ingredientes de (nombre de la preparación) el día de ayer a (nombre del niño)?	¿En qué tiempo de comida ofreció a (nombre del niño) el día de ayer a (nombre del niño) el día de ayer?	¿Cuál fue la hora que ofreció al niño el día de ayer a (nombre del niño) el día de ayer?	¿La consistencia que tenía el (nombre de la preparación) fue:	¿El (nombre de la preparación) fue hecha en:	¿Cómo obtuvo el (nombre de la preparación)?	¿El (nombre de la preparación) que ofreció (nombre del niño) fue:	Solo para alimentos individuales Como ofreció a (nombre del niño) el (nombre del niño) fue:	CÓDIGO	MC/g			
1	LECHE		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1 2 3 4 00	04 00	1	1 2 3 4 5 6 7	1	5	1 2	00000	4	ONZAS	ONA	
2	AVENA CON LECHE		AGUA NATURAL	1 2 3 4 08	04 00	2	1 2 3 4 5 6 7	2	5	1 2	K0002	1	CUCHARADITA CHICA DE ACERO ALTO 1	CID311	
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1 2 3 4 08	08 00	3	1 2 3 4 5 6 7	2	2	1 2	M1028	4	ONZAS	ONA	
4	GELATINA DE FRESA		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1 2 3 4 10	00 00	3	1 2 3 4 5 6 7	2	5	1 2	00000	0.5	TAZA CHICA DE FIERRO ENLOZADO	TZC33	
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO			1 2 3 4 11	00 00	4	1 2 3 4 5 6 7	2	2	1 2	M0827	1	UNIDAD CHICA	UNB3	
6.1	TALLARIN ROJO CON			1 2 3 4 13	00 00	4	1 2 3 4 5 6 7	2	5	1 2	M0849	200	VASO CHICO DE VIDRIO	VAC38	
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y			1 2 3 4 13	00 00	3	1 2 3 4 5 6 7	2	2	1 2	A00002	2	CUCHARADAS MEDIANAS DE ACERO ALTO 1	CCD211	
6.3	POLLO FRITO		PAPA BLANCA SANCOCHADA	1 2 3 4 13	00 00	4	1 2 3 4 5 6 7	2	2	1 2	M1332	1	RODAJA CHICA GRUESA	ROF32	
			POLLO PIERNA	1 2 3 4 13	00 00	4	1 2 3 4 5 6 7	2	1	1 2	M0155	1	UNIDAD CHICA	UNB3	
			ACEITE VEGETAL DE SOYA	1 2 3 4 13	00 00	3	1 2 3 4 5 6 7	2	5	1 2	D0009	1	CUCHARADAS MEDIANAS DE ACERO ALTO 1	CCD212	
4	GELATINA DE FRESA			1 2 3 4 16	00 00	3	1 2 3 4 5 6 7	2	2	1 2		1	VASO CHICO DE VIDRIO	VAC38	

201. N: CANTIDAD- CONSUMIDA *De la Cantidad de (nombre del alimento/preparación) que le ofreció, (nombre del niño) ¿Cuánto comió?*

El encuestador registrará de acuerdo a una de las siguientes formas:

- a) **Medidas caseras:** anote la cantidad consumida, en las unidades especificadas de medida casera. Esta cantidad debe ser menor o igual a la colocada en la columna CANTIDAD OFRECIDA.
- b) **Peso en gramos:** el encuestador de consumo registrará en este casillero los gramos de alimento o de la preparación total consumida por el niño. Este peso puede haber sido pesado directamente, o estimado usando agua como referente.

201 O: CANTIDAD - NO CONSUMIDA *Para el encuestador de consumo: calcule por diferencia*

El encuestador registrará de acuerdo a una de las siguientes formas:

- a) **Medidas caseras:** anote la cantidad NO consumida, en las unidades especificadas. Esta cantidad debe ser menor o igual a la colocada en la columna CANTIDAD - OFRECIDA.
- b) **Peso en gramos:** el encuestador de consumo registrará en este casillero los gramos de alimento o de la preparación no consumida por el niño. Este peso puede haber sido pesado directamente, o estimado usando agua como referente.

Las mismas consideraciones son para los alimentos que son ofrecidos individualmente, tales como: frutas, alimentos sancochados, dulces, etc.

Ejemplo de llenado, usando peso en gramos y medidas caseras:

N.º prep.	201 A.	201 B.	201 C.	201 D.	201 E.		PREPARACIONES							ALIMENTOS/ PREPARACIONES COMPRA-DAS			ALIMENTOS / INGREDIENTES		201 K.	201 L.	201 M.	201 MI.	201 N.	201 O.
					Horario	201 F.	201 G.	201 H.	201 I.	201 J.	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO	CÓDIGO						
		Ingredientes	201 C.	201 D.	201 E.	201 F.	201 G.	201 H.	201 I.	201 J.	201 K.	201 L.	201 M.	201 MI.	201 N.	201 O.								
		¿Cuáles fueron los ingredientes de (nombre de la preparación) que ofreció el día de ayer a (nombre del niño)?		¿En qué tiempo de comida ofreció a (nombre del niño) el (nombre de la preparación) o alimento?	¿Cuál fue la hora que ofreció al niño el (nombre de la preparación) o alimento?	¿La consistencia que tenía el (nombre de la preparación) fue:	¿El (nombre de la preparación) fue hecha en:	¿Cómo obtuvo el (nombre de la preparación)?	¿El (nombre de la preparación) que ofreció (nombre del niño) fue:	Solo para alimentos individuales como ofreció a (nombre del niño) el (nombre de la preparación) o sin cáscara // con hueso o sin hueso (preguntar correspondida)	Cód. Alimento	¿Qué cantidad de sirvió (nombre del alimento/preparación) a su niño?	¿En que le ofreció a (nombre del niño) (nombre de la preparación) que ofreció a (nombre del niño)?	¿En que le ofreció a (nombre del niño) (nombre de la preparación) que ofreció a (nombre del niño)?	¿En que le ofreció a (nombre del niño) (nombre de la preparación) que ofreció a (nombre del niño)?	¿En que le ofreció a (nombre del niño) (nombre de la preparación) que ofreció a (nombre del niño)?								
				h	min							MC/g	MC/g	MC/g	MC/g	MC/g								
1	LECHE	LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1 2 3 4	1 2 3 4	04 00	1	1 2 3 4 5 6 7	2	5	1 2	00000	4	ONZAS	ONA	4	0								
2	AVENA CON LECHE	AGUA NATURAL	1 2 3 4	1 2 3 4	08 00	2	1 2 3 4 5 6 7	2	2	1 2	M1028	4	ONZAS	ONA	4	0								
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1 2 3 4	1 2 3 4	08 00	2	1 2 3 4 5 6 7	2	5	1 2	00000	0.5	TAZA CHICA ENLOZADO	TZC33	0.5	0								
4	GELATINA DE FRESA	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO	1 2 3 4	1 2 3 4	10 00	3	1 2 3 4 5 6 7	2	2	1 2	M0827	1	UNIDAD CHICA	UNB3	1	0								
5	YOGURT GLORIA BEBI- BLE FRUTADO	LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO	1 2 3 4	1 2 3 4	11 00	4	1 2 3 4 5 6 7	2	5	1 2	M0849	200	VASO CHICO DE VIDRIO	VAC38	0.5	0.5								
6.1	TALLARÍN ROJO CON	PAPAS BLANCA SANCOCHADA	1 2 3 4	1 2 3 4	13 00	4	1 2 3 4 5 6 7	2	2	1 2	A00002	2	CUCHARADAS MEDIANAS DE ACERO ALTO 1	CCD211	1	1								
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y	POLLO PIERNA	1 2 3 4	1 2 3 4	13 00	3	1 2 3 4 5 6 7	2	2	1 2	M1332	1	CUCHARADAS MEDIANAS DE ACERO ALTO 3	CCD213	1	0								
6.3	POLLO FRITO	ACEITE VEGETAL DE SOYA	1 2 3 4	1 2 3 4	13 00	4	1 2 3 4 5 6 7	2	1	1 2	M0155	1	RODAJA CHICA GRUESA	ROF32	1	0								
4	GELATINA DE FRESA	ACEITE VEGETAL DE SOYA	1 2 3 4	1 2 3 4	13 00	3	1 2 3 4 5 6 7	2	5	1 2	D0009	1	UNIDAD CHICA	UNB3	1	0								
			1 2 3 4	1 2 3 4	16 00	3	1 2 3 4 5 6 7	2	2	1 2	D0009	1	CUCHARADAS MEDIANAS DE ACERO ALTO 1	CCD212	1	0								
			1 2 3 4	1 2 3 4	16 00	3	1 2 3 4 5 6 7	2	2	1 2	D0009	1	VASO CHICO DE VIDRIO	VAC38	1	0								

201. P: PESO EQUIVALENTE

Este casillero, se llenará en los siguientes casos y serán detallados en la hoja de observaciones:

a) Cuando se trata de una preparación elaborada en el hogar.

- Cuando la descripción de la medida casera se encuentra en la tabla de equivalencias

Por ejemplo, el niño consume sopa de arroz, al preguntarle la medida casera indica que consumió la mitad de un bolo chico de plástico.

Se tiene que buscar la preparación, considerando la combinación de grupos de alimentos, y encontrar la medida casera (BOC37), entonces el peso equivalente en gramos, es el que se colocará en el casillero de Peso equivalente (201P), para este ejemplo es 308 g.

				PREPARACIONES		ALIMENTOS/ PREPARACIONES COMPRADAS	ALIMENTOS / INGRE- DIENTES										
201 B.	201 C.	201 D.	201 E.	201 F.	201 G.	201 H.	201 I.	201 J.	201 K.	201 L.	201 M.	201 M1.	201 N.	201 O.	201 P.		
Preparaciones / Alimentos	Ingredien- tes	Tiempo	Horario	Consistencia	Lugar de preparación	Proceden- cia	Presenta- ción	Condición del peso	Cód. Alimen- to	Cantidad ofrecida	Descripción de la MC	Código MC	Cantidad Consumida	Cantidad no Con- sumida	Peso equivalente		
¿Sra., ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer? ENCUESTADOR: * Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.	¿Cuáles fueron los ingredientes (nombre de la preparación) que ofreció el día de ayer a (nombre del niño)?	¿En qué Tiempo de comida ofreció a (nombre del niño) el (nombre la preparación o alimento) en el : 1 ¿Desayuno? 2 ¿Almuerzo? 3 ¿Cena? 4 ¿Entre comida o merienda?	¿Cuál fue la hora que ofreció al niño el (nombre la preparación o alimento)?	¿ La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue: 1 ¿Líquida? 2 ¿Semilíquida? 3 ¿Semisólida? 4 ¿Sólida?	¿ El (nombre la preparación) fue hecha en: 1. ¿En el hogar? 2. ¿Comedor popular? 3. ¿Albergue? 4. ¿Restaurante? 5. ¿Ambulante? 6. ¿Wawawasi / Cuna mas? 7. otros	¿Cómo obtuvo el (nombre del alimento/ preparación)? 1. Autoconsumo 2. Comprado 3. Donado 4. Regalado 5. Trueque	¿El (nombre del alimento / preparación) que ofreció (nombre del niño) fue: 1 Crudo? 2 Sancochado? 3 Frito? 4 Horneado/ asado? 5 Industrializado? 6 Remojado?	Solo para alimentos individuales Como ofreció a (nombre del niño) el (nombre del alimento): con cáscara o sin cáscara // con hueso o sin hueso (preguntar según corresponda) 1 Neto 2 Bruto		¿Qué cantidad de (nombre del alimento/ preparación) le ofreció a (nombre del niño)?	¿En que le sirvió (nombre del alimento/ preparación) a su niño?		De la Cantidad de (nombre del alimento/ preparación) que le ofreció a (nombre del niño) ¿cuanto comió?	ENCUESTADOR: Calcular y registrar por diferencia.			
																Gramos	
																CÓDIGO	CÓDIGO
SOPA DE ARROZ		1 2 3 4	12 30	1	1 2 3 4 5 6 7			1 2		0.75	BOLO CHICO DE PLÁSTICO	BOC37	0.5	0.25	308 00		

- **Cuando la descripción de la medida casera NO se encuentra en la tabla de equivalencias**

Al buscar la preparación en la tabla de medida casera de preparaciones, considerando la combinación de grupos de alimentos, y no se encuentra la medida casera (PHC37), entonces, se usará otra medida casera que sí tenga información.

- ▶ **Por ejemplo, si el niño ha consumido 0,75 de un recipiente de medida casera PHC37 de sopa de carne con fideos.**

Al no encontrar la equivalencia en gramos, se considera otro recipiente, por ejm. PHC27. Entonces se realizará un cálculo considerando la capacidad en agua de ambos recipientes.

Procedimiento:

1. Se le pide a la informante que ubique en el laminario el utensilio utilizado para servir. Si la informante DUDA o no reconoce rápidamente el utensilio pedimos que nos muestre dicho utensilio.
2. Se procederá a medir el volumen del recipiente ayudados con la litrera, dicho “peso” lo registraremos en hoja de observaciones (peso A). Para el ejemplo, el peso de la medida casera PHC37 con agua es de 230 mL.
3. Luego se buscará una medida casera de la preparación referida cuyo peso Sí exista en Tabla (peso B).
4. Buscar el peso en agua de la capacidad del recipiente con información de MC de la preparación (peso C).
5. Realizar una regla de tres simple:

1 PHC27 con agua (peso C) 460 g. ----- 1PHC27 con sopa de fideos (Peso B): 672 g.
1 PHC37 con agua (peso A) 230 g. ----- X

Dato de peso equivalente

X = 336 g

				PREPARACIONES		ALIMENTOS/ PREPARACIONES COMPRADAS	ALIMENTOS / INGRE- DIENTES										
201 B.	201 C.	201 D.	201 E.		201 F.	201 G.	201 H.	201 I.	201 J.	201 K.	201 L.	201 M.	201 M1.	201 N.	201 O.	201 P.	
Preparaciones / Alimentos	Ingredien- tes	Tiempo	Horario		Consistencia	Lugar de preparación	Proceden- cia	Presenta- ción	Condición del peso	Cód. Alimen- to	Cantidad ofrecida	Descripción de la MC	Código MC	Cantidad Consumida	Cantidad no Con- sumida	Peso equivalente	
¿Sra., ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer? ENCUESTADOR: * Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.	Cuáles fueron los ingredientes de (nombre de la preparación) que ofreció el día de ayer a (nombre del niño)?	¿En qué Tiempo de comida ofreció a (nombre del niño) el (nombre la preparación o alimento) en el : 1 ¿Desayuno? 2 ¿Almuerzo? 3 ¿Cena? 4 ¿Entre comida o merienda?	¿Cuál fue la hora que ofreció al niño el (nombre la preparación o alimento)? h min		¿ La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue: 1 ¿Líquida? 2 ¿Semilíquida? 3 ¿Semisólida? 4 ¿Sólida?	¿ El (nombre la preparación) fue hecha en: 1. ¿En el hogar? 2. ¿Comedor Popular? 3. ¿Albergue? 4. ¿Restaurante? 5. ¿Ambulante? 6. ¿Wawawasi / Cuna mas? 7. otros	¿Cómo obtuvo el (nombre del alimento / preparación) / preparación que ofreció (nombre del niño) fue: 1. Autoconsumo 2. Comprado 3. Donado 4. Regalado 5. Trueque	¿El (nombre del alimento / preparación) que ofreció (nombre del niño) fue: 1 ¿Crudo? 2 ¿Sancochado? 3 ¿Frito? 4 ¿Horneado/asado? 5 ¿Industrializado? 6 ¿Remojado?	Solo para alimentos individuales Como ofreció a (nombre del niño) el (nombre del alimento): con cáscara o sin cáscara // con hueso o sin hueso (preguntar según corresponda) 1 Neto 2 Bruto	ENCUESTADOR: Registre la cantidad en medida casera o en gramos .	¿Qué cantidad de (nombre del alimento/ preparación) le ofreció a (nombre del niño)?	¿En que le sirvió (nombre del alimento/ preparación) a su niño?	De la Cantidad de (nombre del alimento/ preparación) que le ofreció a (nombre del niño) ¿cuanto comió?	ENCUESTADOR: Calcular y registrar por diferencia.	Gramos		
															CÓDIGO	CÓDIGO	MC/ g
SOPA DE FIDEOS CON CARNE		1 2 3 4	12	20	3	1 2 3 4 5 6 7			1 2		0.75	PLATO HONDO CHICO DE PLÁSTICO	PHC37	0.5	0.25	336	00

- ▶ **Por ejemplo**, se dice que al niño se le ofreció un pan con pollo. Al pollo se le agrego una cucharadita alto 1 de mayonesa. Al buscar la tabla de medidas caseras, se encuentra solo la medida casera de ONZA.

Entonces, como es una preparación que viene en un recipiente se puede hacer el cálculo usando capacidades en agua.

- **Cuando no se encuentra la preparación en la tabla de medidas caseras.**

Se tratará de buscar otra preparación que tenga una consistencia parecida y se empleara su equivalencia.

- ▶ **Por ejemplo**, el niño ha consumido 2 CCD213 de puré de camote. Al buscar en la tabla de medidas caseras de preparaciones, no se encuentra dicha preparación. Entonces, se busca otra, como puré de yuca, que en la misma medida casera el peso equivalente es 26 g, este peso equivalente iría registrado en la columna de peso equivalente (201P)

b) Cuando se trata de alimento cuya medida casera no está en la tabla de equivalencias:

- ▶ **Por ejemplo** pan de yema no se encuentra en la tabla de medidas caseras entonces pesamos el alimento, si esto no es posible buscaremos en la tabla su parecido a otro

alimento, en este caso por ejemplo sería pan UNB2, registramos en la encuesta y se realizará una observación al respecto (hoja de observaciones).

Nota:

Recuerde que el peso equivalente en gramos, colocado en la columna 201 P, corresponde SOLO a una UNIDAD de la medida casera descrita.

201. Q; 201 R; 201 S: FRECUENCIA

El encuestador indagará la frecuencia de consumo del niño de cada ingrediente (201 C) o alimentos individuales, para lo cual formulará la siguiente pregunta:

¿CON QUÉ FRECUENCIA (nombre del niño) ha consumido GENERALMENTE: (nombre del alimento) diario, semanal o mensual?

Y según respuesta del informante circulará para el caso de diario o semanal, si la respuesta fuera mensual registrará el número de días por mes.

201 A.	201 B.	201 C.	201 Q.	201 R.						201 S.	
	Preparaciones / Alimentos	Ingredientes		FRECUENCIA							
N.º prep.	¿Sra., ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer?	¿Cuáles fueron los ingredientes de (nombre de la preparación) que ofreció el día de ayer a (nombre del niño)?		¿CON QUE FRECUENCIA (Nombre del niño) ha consumido GENERALMENTE: (nombre del alimento) diario, semanal o mensual?							
	<p>ENCUESTADOR: * Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.</p>		...	<p>ENCUESTADOR: Solo para ingredientes (201 C) o alimentos individuales.</p>							
				DIARIO	SEMANAL					MENSUAL	
					Número de días por semana					Nº de días por mes	
					1	2	3	4	5	6	
1	LECHE			1	1	2	3	4	5	6	
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO		1	1	2	3	4	5	6	
		AZÚCAR RUBIA		1	1	2	3	4	5	6	
		AGUA NATURAL		1	1	2	3	4	5	6	
2	AVENA CON LECHE			1	1	2	3	4	5	6	
		LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO-HIERRO		1	1	2	3	4	5	6	
3	HUEVO DE GALLINA SANCOCHADO			1	1	2	3	4	5	6	
4	GELATINA DE FRESA			1	1	2	3	4	5	6	
5	YOGURT GLORIA BEBIBLE FRUTADO			1	1	2	3	4	5	6	
6.1	TALLARÍN ROJO CON			1	1	2	3	4	5	6	
6.2	PAPA A LA HUANCAINA Y			1	1	2	3	4	5	6	
		PAPA BLANCA SANCOCHADA		1	1	2	3	4	5	6	
6.3	POLLO FRITO			1	1	2	3	4	5	6	
		POLLO PIERNA		1	1	2	3	4	5	6	
		ACEITE VEGETAL DE SOYA		1	1	2	3	4	5	6	
4	GELATINA DE FRESA			1	1	2	3	4	5	6	

Recuerde que en el segundo recordatorio se aplicará la frecuencia del consumo del niño.

202. ENCUESTA DE CONSUMO POR RECORDATORIO 24H PREPARACIONES FAMILIARES

Esta encuesta tiene dos partes:

1. DATOS DE LAS PREPARACIONES, en la parte izquierda de la encuesta, cada fila corresponde a una preparación.
2. DATOS DE LOS INGREDIENTES, en la parte derecha de la encuesta, cada fila corresponde a un ingrediente de alguna de las preparaciones enumeradas en “Datos de las preparaciones”.

Las columnas para registrar los DATOS DE LAS PREPARACIONES son:

202 A: N.º PREPARACIÓN

Registrar en orden el número de preparación que corresponde a la preparación registrada en la hoja de consumo del niño, lo cual indica que el niño ha consumido una preparación de la olla familiar.

Ejemplo 1: la primera preparación que le ofrecen al niño procede de la preparación familiar (digamos, avena con quinua), entonces en ambos formatos (Consumo del niño y Preparaciones familiares) se registra como Preparación N.º 1. Luego le ofrecen SOLO al niño una manzana (preparación N.º 2), luego un bizcocho (preparación N.º 3), y para el almuerzo le ofrecen una sopa que procede de la preparación familiar; entonces tanto en la encuesta de Consumo del niño y de preparaciones familiares, esta sería la Preparación N.º 4.

Ejemplo 2: la informante refiere que preparó avena con leche para toda la familia y le ofreció al niño. Pero antes de esta preparación le ofreció leche, por lo tanto la leche viene a ser el número de preparación 1 y la avena con leche número de preparación 2 y como esta última viene de la olla familiar, en el formato de preparaciones familiares también debe estar registrado con el número de preparación 2, como lo muestra el ejemplo:

Encuesta de consumo: preparaciones familiares

202 A.	202 B.	202 C.	202 D.
N.º prep.	Preparaciones / Alimentos	Consistencia	Ingredientes
	ENCUESTADOR: En esta columna deberá transcribir el nombre de la preparación registrada en la encuesta de consumo del niño que ha sido elaborada para toda la familia o que el niño haya consumido varias veces la misma preparación	¿ La consistencia que tenía el (nombre de la preparación) fue?: 1. ¿Líquida? 2. ¿Semilíquida? 3. ¿Semisólida? 4. ¿Sólida?	¿Digame por favor los ingredientes del (nombre de la preparación) que preparó para toda la familia y le ofreció a (nombre del niño)?
2	AVENA CON LECHE	2	AVENA INDUSTRIALIZADA
			AZÚCAR RUBIA
			AGUA NATURAL
			LECHE GLORA EVAPORADA CALCIO + HIERRO

Encuesta de consumo: Consumo del Niño

201 A.	201 B.
N.º prep.	Preparaciones / Alimentos
	¿Sra., ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer? ENCUESTADOR: * Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.
1	LECHE
2	AVENA CON LECHE

202 B: PREPARACIÓN /ALIMENTO Para el encuestador de consumo: en esta columna deberá transcribir el nombre de la preparación registrada en la encuesta de consumo del niño que ha sido elaborada para toda la familia o que el niño haya consumido varias veces la misma preparación.

En esta columna, se registrará el nombre de preparación elaborada para la familia y que fue ofrecida al niño o aquella que el niño haya consumido varias veces. El nombre de la preparación se registrará tal como lo describe la informante.

202 A.	202 B.
	Preparaciones / Alimentos
N.º prep.	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content;"> <p>ENCUESTADOR: En esta columna deberá transcribir el nombre de la preparación registrada en la encuesta de consumo del niño que ha sido elaborada para toda la familia o que el niño haya consumido varias veces la misma preparación</p> </div>
2	AVENA CON LECHE
4	GELATINA DE FRESA
6.1	TALLARÍN ROJO

202 C: CONSISTENCIA ¿La consistencia que tenía (*nombre la preparación*) fue:

- (1) ¿Líquida?
- (2) ¿Semilíquida?
- (3) ¿Semisólida?
- (4) ¿Sólida?

Teniendo en cuenta la consistencia general de la PREPARACIÓN se anotará el código correspondiente en la misma fila del nombre de la preparación, de acuerdo a las alternativas y a la referencia que indique la informante.

Las alternativas son:

- (1) **Líquida:** Aquella que tenga la consistencia del agua: infusiones, leche, refresco, caldo solo, etc.
- (2) **Semilíquida:** Aquella que tenga una consistencia que al voltear la cuchara que lo contiene, caiga rápidamente. Ejm: avena, cocimientos en general, sopas ligeras.
- (3) **Semisólida:** Aquella que tenga una consistencia que al voltear la cuchara que lo contiene, caiga lentamente. Ejm: sopas con ingredientes sólidos como papa, fideos, etc.; papillas, mazamoras, gelatina (postre).
- (4) **Sólida:** Segundos en general, frutas, panes, ensaladas o entradas.

DATOS DE LAS PREPARACIONES		
202 A.	202 B.	202 C.
	Preparaciones / Alimentos	Consistencia
N.º prep.	ENCUESTADOR: En esta columna deberá transcribir el nombre de la preparación registrada en la encuesta de consumo del niño que ha sido elaborada para toda la familia o que el niño haya consumido varias veces la misma preparación	¿La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue?: 1. Líquida? 2. Semi líquida? 3. Semi sólida? 4. Sólida?
2	AVENA CON LECHE	2
4	GELATINA DE FRESA	3
6.1	TALLARÍN ROJO	4

Las columnas para registrar los DATOS DE LOS INGREDIENTES son:

202 D: INGREDIENTES Dígame por favor los ingredientes del (nombre de la preparación) que preparó para toda la familia y le ofreció a (nombre del niño)?

El encuestador de consumo registrará cada uno de los ingredientes que forman parte de la preparación, describiéndolos detalladamente, considerando su estado tal como fue echado a la olla.

IMPORTANTE

Registrar todos los ingredientes de la preparación referidos por la madre, independientemente si la medida casera o peso del alimento que consumió el niño fue identificado por la madre, así mismo esta información se registrará en la hoja de consumo del niño y si no fue ofrecida se realizará una observación al respecto.

El registro sería de la siguiente manera:

DATOS DE LAS PREPARACIONES			DATOS DE LOS INGREDIENTES
202 A.	202 B.	202 C.	202 D.
	Preparaciones / Alimentos	Consistencia	Ingredientes
Nº prep.	ENCUESTADOR: En esta columna deberá transcribir el nombre de la preparación registrada en la encuesta de consumo del niño que ha sido elaborada para toda la familia o que el niño haya consumido varias veces la misma preparación	¿La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue?: 1. Líquida? 2. Semi líquida? 3. Semi sólida? 4. Sólida?	¿Dígame por favor los ingredientes del (nombre de la preparación) que preparó para toda la familia y le ofreció a (nombre del niño)?
2	AVENA CON LECHE	2	AVENA INDUSTRIALIZADA AZÚCAR RUBIA AGUA NATURAL LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO + HIERRO
4	GELATINA DE FRESA	3	GELATINA DE FRESA EN POLVO AGUA NATURAL
6.1	TALLARÍN ROJO	4	FIDEOS TALLARÍN FORTIFICADOS CON HIERRO ZANAHORIA AMARILLA TOMATE ITALIANO SAL YODADA CEBOLLA CABEZA AJO DIENTE AGUA NATURAL ACEITE VEGETAL SOYA

- Para el caso de especias y condimentos cuyo peso según referencia de la informante sea menor de 1 g, no será necesario registrarlo. (recordar que para verificar esta información se debe pesar el alimento)
- La descripción de ingredientes debe hacerse teniendo en cuenta el tipo, la especie o la variedad. Ejemplo: mango criollo, papa blanca, pescado jurel, ajo molido, leche evaporada entera, etc. Ello es muy importante, pues tiene relación directa con el código a asignar y por ende al aporte de nutrientes.
- No deje espacios en blanco, se puede asumir que le falta registrar algún dato.
- No olvidar registrar el agua como ingrediente.
- A partir del último ingrediente de cada preparación, trace una línea horizontal de color rojo, para separar ingredientes de preparaciones de alimentos.

202 E: LUGAR DE PROCEDENCIA ¿El (nombre del alimento/preparación) lo obtuvo por:

- (1) ¿Autoconsumo?
- (2) ¿Comprado?
- (3) ¿Donado?
- (4) ¿Regalado?
- (5) ¿Trueque?

Pregunte como adquirió los alimentos que usaron en la elaboración de las preparaciones ofrecidas al niño el día de ayer y coloque el código que corresponda:

- (1) **Autoconsumo:** Si el ingrediente fue producido por la misma familia.
- (2) **Comprado:** Si el ingrediente ha sido comprado, sin tener distinción del lugar de compra.
- (3) **Donado:** Si el ingrediente ha sido donado por un programa social o institución.
- (4) **Regalado:** Si el ingrediente ha sido regalado por un familiar u otra persona que no pertenezca a ningún programa social o institución.
- (5) **Trueque:** Si el ingrediente se ha obtenido por intercambios de productos.

DATOS DE LAS PREPARACIONES			DATOS DE LOS INGREDIENTES	
202 A.	202 B.	202 C.	202 D.	202 E.
Nº prep.	Preparaciones / Alimentos	Consistencia	Ingredientes	Procedencia
	ENCUESTADOR: En esta columna deberá transcribir el nombre de la preparación registrada en la encuesta de consumo del niño que ha sido elaborada para toda la familia o que el niño haya consumido varias veces la misma preparación	¿La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue?: 1. ¿Líquida? 2. ¿Semilíquida? 3. ¿Semisólida? 4. ¿Sólida?	¿Dígame por favor los ingredientes del (nombre de la preparación) que preparó para toda la familia y le ofreció a (nombre del niño)?	¿El (nombre del alimento/ preparación) lo obtuvo por: 1. ¿Autoconsumo? 2. ¿Comprado? 3. ¿Donado? 4. ¿Regalado? 5. ¿Trueque?
2	AVENA CON LECHE	2	AVENA INDUSTRIALIZADA AZÚCAR RUBIA AGUA NATURAL	2 2 2
4	GELATINA DE FRESA	3	LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO + HIERRO GELATINA DE FRESA EN POLVO AGUA NATURAL	2 2 2
6.1	TALLARÍN ROJO	4	FIDEOS TALLARÍN FORTIFICADOS CON HIERRO ZANAHORIA AMARILLA TOMATE ITALIANO SAL YODADA CEBOLLA CABEZA AJO DIENTE AGUA NATURAL ACEITE VEGETAL SOYA	2 2 2 2 2 2 2 2

202 F: EXCLUIDO ¿El (nombre del ingrediente) ha sido servido al niño?

Una vez anotados todos los ingredientes empleados para la preparación se colocará el código “1” (Sí) para aquellos ingredientes que no han sido servidos al niño o si lo han sido pero se tiene referencia de su peso según MEDIDA CASERA.

Si registra el código “2” (NO) quiere decir, que ese o esos ingredientes se encuentran de manera homogénea y el SISTEMA calculará la cantidad contenida en la medida casera utilizada.

DATOS DE LAS PREPARACIONES		DATOS DE LOS INGREDIENTES			
202 A.	202 B.	202 C.	202 D.	202 E.	202 F.
	Preparaciones / Alimentos	Consistencia	Ingredientes	Procedencia	Excluido
Nº prep.	ENCUESTADOR: En esta columna deberá transcribir el nombre de la preparación registrada en la encuesta de consumo del niño que ha sido elaborada para toda la familia o que el niño haya consumido varias veces la misma preparación	¿ La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue?: 1. ¿Líquida? 2. ¿Semilíquida? 3. Semisólida? 4. Sólida?	¿Dígame por favor los ingredientes del (nombre de la preparación) que preparó para toda la familia y le ofreció a (nombre del niño)?	¿El (nombre del alimento/ preparación) lo obtuvo por: 1. ¿Autoconsumo? 2. ¿Comprado? 3. ¿Donado? 4. ¿Regalado? 5. ¿Trueque?	¿El (nombre del ingrediente) ha sido servido/a al niño? Circule 1. Si 2. No
					Código
2	AVENA CON LECHE	2	AVENA INDUSTRIALIZADA	2	1 (2)
			AZÚCAR RUBIA	2	1 (2)
			AGUA NATURAL	2	1 (2)
			LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO + HIERRO	2	1 (2)
4	GELATINA DE FRESA	3	GELATINA DE FRESA EN POLVO	2	1 (2)
			AGUA NATURAL	2	1 (2)
6.1	TALLARÍN ROJO	4	FIDEOS TALLARIN FORTIFICADOS CON HIERRO	2	1 (2)
			ZANAHORIA AMARILLA	2	1 (2)
			TOMATE ITALIANO	2	1 (2)
			SAL YODADA	2	1 (2)
			CEBOLLA CABEZA	2	1 (2)
			AJO DIENTE	2	1 (2)
			AGUA NATURAL	2	1 (2)
			ACEITE VEGETAL SOYA	2	1 (2)

202 G: CONDICIÓN DEL PESO. Cómo agrego el (nombre del alimento) a (nombre de la preparación): con cáscara o sin cáscara // con hueso o sin hueso (preguntar según corresponda)

Registre la condición del peso del alimento referido a la cantidad usada para la elaboración de la preparación.

Colocar la alternativa que corresponda:

- 1: Peso neto
- 2: Peso bruto

- Por ejemplo si ha utilizado medio kilo de pescado jurel, registrará el código 2: bruto y en la columna 202 M (peso) colocar los 500 gramos.
- Si ha usado azúcar rubia, entonces se colocará el código 1: neto.

Se entiende por peso bruto el peso de los ingredientes expresados con parte comestible y parte no comestible.

Se refiere al peso neto el obtenido de la diferencia del peso bruto menos el peso del residuo; es decir, la parte comestible del alimento.

DATOS DE LAS PREPARACIONES			DATOS DE LOS INGREDIENTES					
202 A.	202 B.	202 C.	202 D.	202 E.	202 F.		202 G.	
	Preparaciones / Alimentos	Consistencia	Ingredientes	Procedencia	Excluido		Condición del peso	
Nº prep.	ENCUESTADOR: En esta columna deberá transcribir el nombre de la preparación registrada en la encuesta de consumo del niño que ha sido elaborada para toda la familia o que el niño haya consumido varias veces la misma preparación	¿ La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue?: 1. ¿Líquida? 2. ¿Semilíquida? 3. ¿Semisólida? 4. ¿Sólida?	¿Dígame por favor los ingredientes del (nombre de la preparación) que preparó para toda la familia y le ofreció a (nombre del niño)?	¿El (nombre del alimento/ preparación) lo obtuvo por: 1. ¿Autoconsumo? 2. ¿Comprado? 3. ¿Donado? 4. ¿Regalado? 5. ¿Trueque?	¿El (nombre del ingrediente) ha sido servido al niño? Circule 1. Si 2. No		Como agrego el (nombre del alimento) a (nombre de la preparación): con cáscara // con hueso o sin hueso (preguntar según corresponda). 1. Neto 2. Bruto	
					Código		Código	
2	AVENA CON LECHE	2	AVENA INDUSTRIALIZADA	2	1	(2)	(1)	2
			AZÚCAR RUBIA	2	1	(2)	(1)	2
			AGUA NATURAL	2	1	(2)	(1)	2
			LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO + HIERRO	2	(1)	2	1	2
4	GELATINA DE FRESA	3	GELATINA DE FRESA EN POLVO	2	1	(2)	(1)	2
			AGUA NATURAL	2	1	(2)	(1)	2
6.1	TALLARÍN ROJO	4	FIDEOS TALLARIN FORTIFICADOS CON HIERRO	2	1	(2)	(1)	2
			ZANAHORIA AMARILLA	2	1	(2)	(1)	2
			TOMATE ITALIANO	2	1	(2)	1	(2)
			SAL YODADA	2	1	(2)	(1)	2
			CEBOLLA CABEZA	2	1	(2)	(1)	2
			AJO DIENTE	2	1	(2)	(1)	2
			AGUA NATURAL	2	1	(2)	(1)	2
			ACEITE VEGETAL SOYA	2	1	(2)	(1)	2

202 H: PRESENTACION El (nombre del alimento) al agregar a el (nombre de la preparación) se encontraba:

- (1) ¿Crudo?
- (2) ¿Sancochado?
- (3) ¿Frito?
- (4) ¿Horneado /asado?
- (5) ¿Industrializado?
- (6) ¿Remojado?

Registrar la condición del alimento usado como ingrediente de las preparaciones y cuyo peso se ha indagado y descrito anteriormente.

Colocar la alternativa que corresponda:

- (1) Crudo
- (2) Sancochado
- (3) Frito
- (4) Horneado /asado
- (5) Industrializado
- (6) Remojado

Recordar que es importante un adecuado registro de la presentación del alimento, pues de ello va a depender colocarle un código de alimento que posteriormente permitirá asignarle la cantidad de nutrientes correspondiente.

DATOS DE LAS PREPARACIONES			DATOS DE LOS INGREDIENTES				
202 A.	202 B.	202 C.	202 D.	202 E.	202 F.	202 G.	202 H.
	Preparaciones / Alimentos	Consistencia	Ingredientes	Procedencia	Excluido	Condición del peso	Presentación
Nº prep.	ENCUESTADOR: En esta columna deberá transcribir el nombre de la preparación registrada en la encuesta de consumo del niño que ha sido elaborada para toda la familia o que el niño haya consumido varias veces la misma preparación	¿La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue?: 1. Líquida? 2. Semilíquida? 3. Semisólida? 4. Sólida?	¿Dígame por favor los ingredientes del (nombre de la preparación) que preparó para toda la familia y le ofreció a (nombre del niño)?	¿El (nombre del alimento/ preparación) lo obtuvo por: 1. Autoconsumo? 2. Comprado? 3. Donado? 4. Regalado? 5. Trueque?	¿El (nombre del ingrediente) ha sido servido al niño? Circule 1. Sí 2. No	Como agrego el (nombre del alimento) a (nombre de la preparación): con cáscara // con hueso o sin hueso (preguntar según corresponda). 1. Neto 2. Bruto	¿El (nombre del alimento) al agregar a el (nombre de la preparación) se encontraba: 1. ¿Crudo? 2. ¿Sancochado? 3. ¿Frito? 4. ¿Homeado/asado? 5. ¿Industrializado? 6. ¿Remojado?
					Código	Código	
2	AVENA CON LECHE	2	AVENA INDUSTRIALIZADA	2	1 (2)	(1) 2	5
			AZÚCAR RUBIA	2	1 (2)	(1) 2	5
			AGUA NATURAL	2	1 (2)	(1) 2	1
			LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO + HIERRO	2	(1) 2	1 2	
4	GELATINA DE FRESA	3	GELATINA DE FRESA EN POLVO	2	1 (2)	(1) 2	5
			AGUA NATURAL	2	1 (2)	(1) 2	2
6.1	TALLARÍN ROJO	4	FIDEOS TALLARIN FORTIFICADOS CON HIERRO	2	1 (2)	(1) 2	5
			ZANAHORIA AMARILLA	2	1 (2)	(1) 2	1
			TOMATE ITALIANO	2	1 (2)	1 (2)	1
			SAL YODADA	2	1 (2)	(1) 2	5
			CEBOLLA CABEZA	2	1 (2)	(1) 2	1
			AJO DIENTE	2	1 (2)	(1) 2	1
			AGUA NATURAL	2	1 (2)	(1) 2	1
			ACEITE VEGETAL SOYA	2	1 (2)	(1) 2	5

202 I: CÓDIGO ALIMENTO Para el encuestador de consumo: buscar en la tabla de códigos de alimentos.

Si se trata de un alimento o ingrediente, coloque el código correspondiente a la tabla de código de alimentos. En caso no se encuentre el código respectivo, registrar “00000” y registrar en el casillero de observaciones, toda descripción que permita designar por similitud un código de alimento (el código lo registrará el equipo técnico VIN).

DATOS DE LAS PREPARACIONES			DATOS DE LOS INGREDIENTES					202 I.
202 A.	202 B.	202 C.	202 D.	202 E.	202 F.	202 G.	202 H.	202 I.
	Preparaciones/ Alimentos	Consistencia	Ingredientes	Procedencia	Excluido	Condición del peso	Presentación	Código Alimento
N.º prep.	ENCUESTADOR: En esta columna deberá transcribir el nombre de la preparación registrada en la encuesta de consumo del niño que ha sido elaborada para toda la familia o que el niño haya consumido varias veces la misma preparación	¿La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue?: 1. ¿Líquida? 2. ¿Semilíquida? 3. ¿Semisólida? 4. ¿Sólida?	¿Dígame por favor los ingredientes del (nombre de la preparación) que preparó para toda la familia y le ofreció a (nombre del niño)?	¿El (nombre del alimento/ preparación) lo obtuvo por: 1. ¿Autoconsumo? 2. ¿Comprado? 3. ¿Donado? 4. ¿Regalado? 5. ¿Trueque?	¿El (nombre del ingrediente) ha sido servido al niño? Circule 1. Sí 2. No	Como agrego el (nombre del alimento) a (nombre de la preparación): con cáscara // con hueso o sin hueso (preguntar según corresponda). 1. Neto 2. Bruto	¿El (nombre del alimento) al agregar a el (nombre de la preparación) se encontraba: 1. ¿Crudo? 2. ¿Sancochado? 3. ¿Frito? 4. ¿Homeado/asado? 5. ¿Industrializado? 6. ¿Remojado?	ENCUESTADOR: Buscar en la tabla de códigos de alimentos.
					Código	Código		Código
2	AVENA CON LECHE	2	AVENA INDUSTRIALIZADA	2	1 (2)	(1) 2	5	M0280
			AZÚCAR RUBIA	2	1 (2)	(1) 2	5	K0002
			AGUA NATURAL	2	1 (2)	(1) 2	1	M1028
			LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO + HIERRO	2	(1) 2	1 2		
4	GELATINA DE FRESA	3	GELATINA DE FRESA EN POLVO	2	1 (2)	(1) 2	5	M0071
			AGUA NATURAL	2	1 (2)	(1) 2	2	M1028
6.1	TALLARÍN ROJO	4	FIDEOS TALLARIN FORTIFICADOS CON HIERRO	2	1 (2)	(1) 2	5	A0022
			ZANAHORIA AMARILLA	2	1 (2)	(1) 2	1	B0085
			TOMATE ITALIANO	2	1 (2)	1 (2)	1	B0080
			SAL YODADA	2	1 (2)	(1) 2	5	M1048
			CEBOLLA CABEZA	2	1 (2)	(1) 2	1	B0029
			AJO DIENTE	2	1 (2)	(1) 2	1	B0013
			AGUA NATURAL	2	1 (2)	(1) 2	1	M1028
			ACEITE VEGETAL SOYA	2	1 (2)	(1) 2	5	D0009

202 J: CANTIDAD DE MEDIDA CASERA ¿Qué cantidad de (nombre del alimento) añadió a (nombre de la preparación)?

En caso que la informante indique la cantidad del alimento o preparación usando medidas caseras, anote la cantidad de medida casera que corresponde a la descripción mencionada, para ello se recomienda hacer uso de la tabla de medidas caseras que se les entregará como parte del material a emplear.

Anote la cantidad de la unidad de medida casera que se usó en la preparación, en las unidades especificadas por la informante.

202 K: DESCRIPCIÓN DE LA MEDIDA CASERA ¿Qué recipiente/utensilio utilizó para agregar el/la (nombre del alimento/ingrediente) a el (nombre de la preparación)?

En caso que la informante indique la cantidad del alimento o preparación usando medidas caseras, registre las características de la medida casera según la guía sobre la descripción de medidas caseras.

Ejemplo:

- Taza chica de fierro enlozado
- Taza mediana de plástico
- Taza grande de fierro enlozado
- Bolo de plástico

DATOS DE LAS PREPARACIONES			DATOS DE LOS INGREDIENTES		
202 A.	202 B.	202 C.	202 D.	202 J.	202 K.
	Preparaciones/ Alimentos	Consistencia	Ingredientes	Cant. MC	Descripción de la MC
N.º prep.	ENCUESTADOR: En esta columna deberá transcribir el nombre de la preparación registrada en la encuesta de consumo del niño que ha sido elaborada para toda la familia o que el niño haya consumido varias veces la misma preparación	¿ La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue?: 1. ¿Líquida? 2. ¿Semilíquida? 3. ¿Semisólida? 4. ¿Sólida?	¿Digame por favor los ingredientes del (nombre de la preparación) que preparó para toda la familia y le ofreció a (nombre del niño)?	¿Qué cantidad de (nombre del alimento) añadió a (nombre de la preparación)?	¿Qué recipiente/utensilio utilizó para agregar el (nombre del alimento/ ingrediente) a el (nombre de la preparación)?
2	AVENA CON LECHE	2	AVENA INDUSTRIALIZADA	5	PUÑADOS
			AZÚCAR RUBIA	3	CUCHARADAS MEDIANAS ACERO ALTO 2
			AGUA NATURAL		
			LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO + HIERRO		
4	GELATINA DE FRESA	3	GELATINA DE FRESA EN POLVO		
			AGUA NATURAL		
6.1	TALLARÍN ROJO	4	FIDEOS TALLARÍN FORTIFICADOS CON HIERRO		
			ZANAHORIA AMARILLA	2	UNIDADES CHICAS
			TOMATE ITALIANO	3	UNIDADES CHICAS
			SAL YODADA	2	CUCHARADAS MEDIANAS ACERO ALTO 2
			CEBOLLA CABEZA	1	UNIDAD CHICA
			AJO DIENTE	1	DIENTE CHICO
			AGUA NATURAL		
			ACEITE VEGETAL SOYA		

202 L: CÓDIGO DE MEDIDAS CASERA *Para el encuestador de consumo: buscar en la tabla de códigos de medidas caseras*

Anote el código de medida casera que corresponda, de acuerdo a lo indicado por la informante.

DATOS DE LAS PREPARACIONES				DATOS DE LOS INGREDIENTES		
202 A.	202 B.	202 C.	202 D.	202 J.	202 K.	202 L.
N.º prep.	Preparaciones/ Alimentos	Consistencia	Ingredientes	Cant. MC	Descripción de la MC	Código MC
	ENCUESTADOR: En esta columna deberá transcribir el nombre de la preparación registrada en la encuesta de consumo del niño que ha sido elaborada para toda la familia o que el niño haya consumido varias veces la misma preparación	¿ La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue?: 1. ¿Líquida? 2. ¿Semilíquida? 3. ¿Semisólida? 4. ¿Sólida?	¿Digame por favor los ingredientes del (nombre de la preparación) que preparó para toda la familia y le ofreció a (nombre del niño)?	¿Qué cantidad de (nombre del alimento) añadió a (nombre de la preparación)?	¿Qué recipiente/utensilio utilizó para agregar el (nombre del alimento/ ingrediente) a el (nombre de la preparación)?	ENCUESTADOR: Buscar en la tabla de códigos de medidas caseras
						Código MC
2	AVENA CON LECHE	2	AVENA INDUSTRIALIZADA	5	PUÑADOS	PUA
			AZÚCAR RUBIA	3	CUCHARADAS MEDIANAS ACERO ALTO 2	CCD212
			AGUA NATURAL			
			LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO + HIERRO			
4	GELATINA DE FRESA	3	GELATINA DE FRESA EN POLVO			
			AGUA NATURAL			
6.1	TALLARÍN ROJO	4	FIDEOS TALLARÍN FORTIFICADOS CON HIERRO			
			ZANAHORIA AMARILLA			
			TOMATE ITALIANO	2	UNIDADES CHICAS	UNB3
			SAL YODADA	3	UNIDADES CHICAS	UNB3
			CEBOLLA CABEZA	2	CUCHARADAS MEDIANAS ACERO ALTO 2	CCD212
			AJO DIENTE	1	UNIDAD CHICA	UNB3
			AGUA NATURAL	1	DIENTE CHICO	DIB3
			ACEITE VEGETAL SOYA			

202 M: PESO (g) Para el encuestador de consumo: registrará el peso en gr. En caso que la informante refiera con medidas caseras se colocará una diagonal.

En caso que la informante describa la cantidad empleada de alimento en gramos, utilice esta columna en lugar de la de medida casera. Este peso puede haber sido pesado directamente, o estimado usando agua como referente.

DATOS DE LAS PREPARACIONES				DATOS DE LOS INGREDIENTES			
202 A.	202 B.	202 C.	202 D.	202 J.	202 K.	202 L.	202 M.
N.º prep.	Preparaciones/ Alimentos	Consistencia	Ingredientes	Cant. MC	Descripción de la MC	Código MC	Peso (g)
	ENCUESTADOR: En esta columna deberá transcribir el nombre de la preparación registrada en la encuesta de consumo del niño que ha sido elaborada para toda la familia o que el niño haya consumido varias veces la misma preparación	¿La consistencia que tenía el (nombre la preparación) fue?: 1. ¿Líquida? 2. ¿Semilíquida? 3. ¿Semisólida? 4. ¿Sólida?	¿Dígame por favor los ingredientes del (nombre de la preparación) que preparó para toda la familia y le ofreció a (nombre del niño)?	¿Qué cantidad de (nombre del alimento) añadió a (nombre de la preparación)?	¿Qué recipiente/utensilio utilizó para agregar el (nombre del alimento/ ingrediente) a el (nombre de la preparación)?	ENCUESTADOR: Buscar en la tabla de códigos de medidas caseras	ENCUESTADOR: Registrar el peso en gr. En caso que la informante refiera con medidas caseras se colocará una diagonal.
							Gramos
							Entero Decimal
2	AVENA CON LECHE	2	AVENA INDUSTRIALIZADA	5	PUÑADOS	PUA	
			AZÚCAR RUBIA	3	CUCHARADAS MEDIANAS ACERO ALTO 2	CCD212	
			AGUA NATURAL				1000 00
			LECHE GLORIA EVAPORADA CALCIO + HIERRO				
4	GELATINA DE FRESA	3	GELATINA DE FRESA EN POLVO				250 00
			AGUA NATURAL				1000 00
6.1	TALLARÍN ROJO	4	FIDEOS TALLARÍN FORTIFICADOS CON HIERRO				500 00
			ZANAHORIA AMARILLA	2	UNIDADES CHICAS	UNB3	
			TOMATE ITALIANO	3	UNIDADES CHICAS	UNB3	
			SAL YODADA	2	CUCHARADAS MEDIANAS ACERO ALTO 2	CCD212	
			CEBOLLA CABEZA	1	UNIDAD CHICA	UNB3	
			AJO DIENTE	1	DIENTE CHICO	DIB3	
			AGUA NATURAL				1170 00
			ACEITE VEGETAL SOYA				9 00

202. N; 202 O; 202 P: FRECUENCIA

El encuestador indagará la frecuencia de consumo del niño de cada ingrediente (202 D), para lo cual formulará la siguiente pregunta:

¿CON QUE FRECUENCIA (Nombre del niño) ha consumido GENERALMENTE: (nombre del alimento) diario, semanal o mensual?

Y según respuesta del informante circulará para el caso de diario o semanal, si la respuesta fuera mensual registrará el número de días por mes.

CASOS ESPECIALES

1. FRITURAS

Para calcular la cantidad de aceite utilizado para 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 sería 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.

1er caso: cuando utiliza aceite para una sola presa o alimento.

Si la madre refiere que a su niño le dio pollo frito solo para su niño y el aceite se puede identificar, colocar la información en el consumo del niño, del pollo y del aceite.

2do caso: cuando utiliza aceite para varias presas o alimentos.

Si la madre refiere que utilizó una cierta cantidad de aceite para varias presas. Esta información se registrará en el consumo niño como pollo frito y sus respectivas características, identificando la unidad por medida casera o si se logra pesar el pollo frito se registra en gramos.

Solo en este caso no se describirá el aceite.

Este caso también es válido para papa frita, cancha frita, plátano frito, etc.

2. BIBERÓN

Para registrar la cantidad de los ingredientes usados para preparar el biberón del niño, trate de describir la cantidad usando como referencia el peso de los líquidos. Si no es posible hacer uso de las medidas por onzas.

201 A.	201 B.	201 C.
	Preparaciones / Alimentos	Ingredientes
N.º Prep.	¿Sra., ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer? ENCUESTADOR: * Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.	Cuáles fueron los ingredientes de (nombre de la preparación) que ofreció el día de ayer a (nombre del niño)?
1	LECHE	LECHE GLORIA EVAPO-RADA CALCIO + HIERRO AZÚCAR RUBIA AGUA NATURAL

...

201 L.	201 M.	201 M1.	201 N.	201 O.
Cantidad ofrecida	Descripción de la MC	Código MC	Cantidad Consumida	Cantidad no Consumida
¿Qué cantidad de (nombre del alimento/preparación) le ofreció a (nombre del niño)? ENCUESTADOR: Registre la cantidad en medida casera o en gramos.	¿En que le sirvió (nombre del alimento/preparación) a su niño?		De la Cantidad de (nombre del alimento/preparación) que le ofreció a (nombre del niño) ¿cuanto comió?	ENCUESTADOR: Calcular y registrar por diferencia.
MC/g		CÓDIGO MC	MC/ g	MC/ g
4	ONZAS	ONA	4	0
1	CUCHARADITA CHICA DE ACERO ALTO 1	CID311	1	0
4	ONZAS	ONA	4	0

La cantidad aproximada de onzas, según el nivel alcanzado en el biberón es el siguiente:

TAMAÑO BIBERON	NÚMERO DE ONZAS		
	ALTO1	ALTO2	ALTO3
CHICO	5	5 ½	6
GRANDE (1)*	8 ¼	8 ¾	9
GRANDE (2)**	9 ¼	9 ¾	10

* Capacidad de 8 onzas

** Capacidad de 9 onzas

3. REGISTRO DE PREPARACIÓN

a) Si se trata de una preparación

Por ejemplo: tallarines, arroz con pollo, carapulcra, mazamorra, puré, ensalada de frutas, arroz chaufa, frijoles (sin arroz), estofado (sin arroz), lomo saltado (sin arroz), etc.

Si esta preparación se sirviese en un plato hondo, bolo, tazón, etc. se tomaría en cuenta la altura que ocupa la preparación con referencia a la capacidad de la vajilla. Por ejm:

PREPARACIÓN/ALIMENTO	MEDIDA CASERA	
	COD.MC	CANT. OFRECIDA
Lomo saltado	bolo chico plástico	0,5
Carapulcra	tazón grande plástico	0,3
Ají de gallina	plato hondo grande plástico	0,5

Si la preparación se sirviese en un plato tendido, se tomaría en cuenta:

- 1.° Qué parte del plato ocupa la preparación
- 2.° La altura que alcanza dicha preparación

b) Si se trata de la combinación de dos preparaciones a más

b.1 Si se sirve en un PLATO TENDIDO, se tomaría en cuenta:

- 1ro. Qué parte del plato ocupa la preparación
- 2do. La altura que alcanza la preparación.

Se excluyen de este procedimiento las preparaciones que están constituidas por un solo alimento o que pueden ser descritas por si mismos por ejm: tortilla, hamburguesa, plátano frito, etc.

PREPARACIÓN/ALIMENTO	MEDIDA CASERA	
	COD.MC	CANT. OFRECIDA
Arroz con	plato tendido grande Alto 2	0,5
Hamburguesa y	unidad mediana	1
Papa sancochada	trozo grande	1

b.2 Si se sirven en PLATOS HONDOS

La medida casera se haría teniendo en cuenta la vajilla con la que se sirvió.

Ejm: cuchara cucharón, espumadera, etc., a excepción de aquellos constituidos por un sólo alimento.

4. SI SE SIRVE UNA PREPARACIÓN MÁS DE UNA VEZ EN EL MISMO TIEMPO DE COMIDA, UTILIZANDO LA MISMA UNIDAD DE MEDIDA CASERA

a) Si la preparación procede de la olla familiar y en la cual los ingredientes están mezclados homogéneamente

Como por ejemplo: cocimiento de avena, puré, sopas cremas, arroz, etc. y no se agrega ningún ingrediente adicional para el niño, se optaría por sumar todas las cantidades servidas. Por ejemplo:

La madre refiere que en el mismo tiempo de comida (desayuno), le ofreció DOS tazas chicas de plástico de cocimiento de avena: En la primera le ofreció 0,75 (3/4) taza chica de plástico de cocimiento de avena y en la segunda le ofreció una taza chica de plástico de cocimiento de avena. El ejemplo se registra de la siguiente manera:

PREPARACIÓN/ALIMENTO	MEDIDA CASERA	
	COD.MC	CANT. OFRECIDA
Cocimiento de Avena	taza chica plástico	1,75

En caso de los ingredientes se procede de igual forma; es decir si las cantidades y unidades de la medida casera del alimento son iguales, se pueden unificar. Por ejemplo:

PREPARACIÓN/ALIMENTO	MEDIDA CASERA	
	COD.MC	CANT. OFRECIDA
Papa blanca	trozo mediano	2

Si el código de medida casera es el mismo, sumar las cantidades del alimento, que fueron dadas en ese tiempo de comida. Por ejemplo, le dio 1,5 trozo de papa y agrego otro trozo, pero fue las $\frac{3}{4}$ partes.

201 A.	201 C.	201 L.	201 M.	201 M1.	201 N.	201 O.
	Ingredientes	Cantidad ofrecida	Descripción de la MC	Código MC	Cantidad Consumida	Cantidad no Consumida
N.º Prep.	¿Cuáles fueron los ingredientes de (<i>nombre de la preparación</i>) que ofreció el día de ayer a (nombre del niño)?	¿Qué cantidad de (nombre del alimento/preparación) le ofreció a (nombre del niño)?	¿En que le sirvió (nombre del alimento/preparación) a su niño?		De la cantidad de (nombre del alimento/preparación) que le ofreció a (nombre del niño) ¿cuanto comió?	ENCUESTADOR: Calcular y registrar por diferencia.
...	...	ENCUESTADOR: Registre la cantidad en medida casera o en gramos .				
		MC/ g		CÓDIGO MC	MC/ g	MC/ g
2	PAPA BLANCA	2,25	TROZO MEDIANO	TRB2	0,75	1,5

b) Si una preparación se sirve utilizando DIFERENTE UNIDAD de medida casera:

201 A.	201 B.	201 L.	201 M.	201 M1.	201 N.	201 O.
	Preparaciones / Alimentos	Cantidad ofrecida	Descripción de la MC	Código MC	Cantidad Consumida	Cantidad no Consumida
N.º Prep.	¿Sra., ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer?	¿Qué cantidad de (nombre del alimento/preparación) le ofreció a (nombre del niño)?	¿En que le sirvió (nombre del alimento/preparación) a su niño?		De la Cantidad de (nombre del alimento/preparación) que le ofreció a (nombre del niño) ¿cuanto comió?	ENCUESTADOR: Calcular y registrar por diferencia.
	ENCUESTADOR: * Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.	ENCUESTADOR: Registre la cantidad en medida casera o en gramos .				
		MC/ g		CÓDIGO MC	MC/ g	MC/ g
4.1	ARROZ	1	CUCHARADA MEDIANA ACERO ALTO 3	CCD213	1	0
	ARROZ	1	CUCHARADA MEDIANA ACERO ALTO 2	CCD212	1	0

Al consumirlo, quizás no lo haga totalmente; entonces la cantidad no consumida la registrará en alguna de las filas.

201 A.	201 B.	201 L.	201 M.	201 M1.	201 N.	201 O.
	Preparaciones / Alimentos	Cantidad ofrecida	Descripción de la MC	Código MC	Cantidad Consumida	Cantidad no Consumida
N.º Prep.	¿Sra., ahora recuerde y dígame todas las preparaciones o alimentos que le ha dado a (nombre del niño) el día de ayer? ENCUESTADOR: * Transcriba las preparaciones o alimentos referidos por la madre en el registro de apoyo. * En el caso que la preparación ha sido elaborada para toda la familia o el niño ha consumido varias veces la misma preparación, registre y pase a la pregunta 202 B del formato de preparaciones familiares.	¿Qué cantidad de (nombre del alimento/preparación) le ofreció a (nombre del niño)? ENCUESTADOR: Registre la cantidad en medida casera o en gramos.	¿En que le sirvió (nombre del alimento/preparación) a su niño?		De la Cantidad de (nombre del alimento/preparación) que le ofreció a (nombre del niño) ¿cuánto comió?	ENCUESTADOR: Calcular y registrar por diferencia.
		MC/ g		CÓDIGO MC	MC/ g	MC/ g
4.1	PAPA BLANCA	1	RODAJA CHICA DELGADA	ROF31	1	0
	PAPA BLANCA	1	RODAJA CHICA GRUESA	ROF32	0.5	0.5

5. MENESTRAS

En caso se emplee un alimento que requiera mucha cocción (ya se encuentre en condición crudo o remojado antes de cocerlo) por ejemplo menestra, maíz mote pelado, cabeza de res, etc. y al cocinarlo la informante indica que ha “cambiado de agua”, es decir, ha echado una cantidad de agua y luego lo bota y echa nuevamente agua, hasta que se cocine. En este caso, pediremos la información de la cantidad de menestra cruda. La cantidad de agua se estimara haciendo uso del factor de conversión. A la cantidad de menestra se le aplicará, el factor de conversión de cocido a crudo (0,4). Para otro tipo de alimento, deberá consultar la tabla de factores de conversión de cocido a crudo.

Por ejemplo: la cantidad de menestra cruda es 400 g, a esta se le divide entre 0,4. La diferencia de esta cantidad resultante (1000) y el peso de la menestra cruda (400), será la de agua (600).



$$400 \text{ (peso de menestra)} \div 0,4 \text{ (factor de conversión)} = 1000$$

$$\text{Agua} = 1000 - 400 \text{ (peso de menestra)}$$

$$\text{Agua} = 600$$

6. CONSUMO DE AVENA COLADA

Se sugiere preguntar por la cantidad de avena colada. A esta se le aplicará el factor de conversión de cocido a crudo (0,13) y se le restaría a la cantidad de avena estimada.

Por ejemplo: la cantidad de avena colada es 100 gramos, a esa cantidad se le multiplica x 0,13, resultado es 13 g, es la cantidad de avena cruda y la diferencia de (100 - 13) g, es la cantidad de agua (87 g).

7. EQUIVALENCIA DE AJO MOLIDO Y AJO SIN CÁSCARA

En el caso que la informante refiera que el ajo lo compro molido (recordar que no es ajo puro sino mezclado con agua), se deberá utilizar la tabla de equivalencia, en donde nos ayudara a obtener ajo molido puro y a la vez compararlo con ajo entero.

Ejemplo:

En el cuadro tenemos 1 cucharada mediana acero alto 1 de ajos molido cuyo peso es 7 gramos. Para obtener la cantidad de ajos molido puro, se deberá obtener la proporción de 1/3 de ajo molido comprado:

siete gramos de ajo molido comprado $\times 1/3(*) = 2,3$ gramos de ajo molido puro, que equivale a un diente mediano de ajo entero

Canti- dad	Medida casera	Cod. M.C.	Peso neto ajo molido (con agua)	Proporción (1/3*) de ajo puro en ajo molido	Cantidad en Mc de diente de ajo de la proporción de ajo puro en ajo molido
1	Cucharada med acero alto 1	CCD211	7	2,3	(1 und) DIB2
1	Cucharada med acero alto 2	CCD212	14	4,7	(2 1/2 und) DIB2
1	Cucharada med acero alto 3	CCD213	26	8,7	(3 und) DIB1
1	Cucharadita chica acero alto 1	CID311	3	1	(1/2 und) DIB2
1	Cucharadita chica acero alto 2	CID312	7	2,3	(1 und) DIB2
1	Cucharadita chica acero alto 3	CID313	11	3,7	(2 und) DIB2

(*) Se ha considerado que el ajo molido contiene 1/3 de peso neto de ajo y 2/3 de agua.

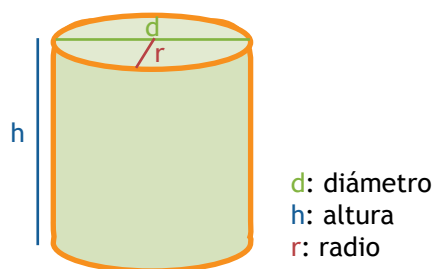
8. CÁLCULO DE AGUA USANDO CINTA MÉTRICA

Cuando se desea calcular la cantidad de agua empleada en una preparación familiar vertida a una olla:

- Medir la altura de la olla hasta donde la informante refiere que agrego el agua, hallando de esta manera la altura (h).
- Medir el diámetro (d) de la olla y dividir entre 2, el resultado es el radio (r).
- Utilizar la siguiente fórmula: Recuerde que el valor de π es 3,14

$$V = \pi r^2 h$$

El resultado vendría ser la cantidad de agua que la informante utilizo para la preparación.



RECORDAR**Balanza dietética**

1. El manejo de la balanza es importante, por lo tanto antes de pesar el alimento se debe de esperar que en la pantalla se visualice el cero.
2. La balanza debe estar ubicada en un lugar estable, sin movimiento.

Registro en los formatos de recordatorio de 24 horas

1. Se debe mantener un orden al momento de registrar una preparación.
2. Si la madre refiere alimentos para el niño, empezar por el formato consumo - niño, pero si la madre al continuar refiere una preparación que viene de la olla familiar entonces primero trabajaremos en el formato de preparaciones familiares para luego continuar con el formato consumo - niño.

Agua natural

Recordemos que el agua se va registrar en el tiempo u horario que la madre o la informante lo refiera.

Lactancia materna

Recordemos que se va registrar al final del formato niño, las veces que tomo

PESO EQUIVALENTE

En esta columna se va registrar la unidad en gramos

HOJA DE OBSERVACIONES: FORMATOS DE CONSUMO

En caso se realice una observación en algunos de los formatos de consumo, se deberá primero colocar un asterisco enumerado al costado izquierdo de la pregunta.

Número de asterisco

Colocar el número de asterisco que se registro en algunos de los formatos.

Número Persona

Registre de acuerdo al listado de hogares el número de persona en donde se encuentra ubicada la observación.

Número de pregunta

Registre el número de pregunta de la cual se realizará la observación.

Número de preparaciones

Registre el número de preparaciones de la cual se realizará la observación.

OBSERVACIÓN

- Una de las observaciones que debe describirse obligatoriamente en este espacio es el peso del contenido del recipiente empleado por el niño.
- Asimismo, el cálculo para obtener el dato del peso equivalente.
- Para el caso de consumo de alimentos se registrará el número de la preparación de la cual se hará una observación. Debe ser consistente con lo registrado en los formatos del niño y de la familia.

RECOMENDACIONES GENERALES

CUANDO SE DESCONOCE EL CÓDIGO DE ALIMENTO O PREPARACION A ASIGNAR, LO QUE INDICARÍA QUE NO CONTAMOS CON LA COMPOSICIÓN DE NUTRIENTES, SERÍA RECOMENDABLE ANEXAR A LA HOJA DE ENCUESTA LOS EMPAQUES DE DICHS PRODUCTOS SÓLIDOS Y/O LÍQUIDOS, DONDE SE ENCUENTRE DESCRITO LA COMPOSICIÓN DEL MISMO.

FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS (niños entre 6 a 35 meses)

Uno de los métodos más comúnmente utilizados para estimar el consumo de algunos alimentos específicos o nutrientes seleccionados, es el cuestionario de frecuencia de consumo de alimentos (FCA), debido a que permite obtener información del modelo de consumo habitual a largo plazo en grandes poblaciones. Además de tratarse de un método relativamente barato, rápido y fácil de aplicar, exige un menor esfuerzo por parte del entrevistado que otros métodos, no altera el patrón de consumo habitual y permite extraer información sobre la influencia de la variabilidad estacional o incluso intersemanal.

Finalmente, mediante la encuesta de FCA es posible clasificar a los individuos de una población según su consumo lo que permite realizar comparaciones e identificar conductas de alto riesgo. No obstante, es necesario validar cualquier encuesta de FCA antes de su uso en la población específica para la que ha sido diseñado.

Los alimentos que se incluyan en la lista, deben ser catalogados como a) alimentos fuente del nutriente de interés, b) alimentos que contribuyen a la variabilidad en el consumo entre individuos de la población, y c) consumo habitual en la población.

La FCA se ha utilizado ampliamente en estudios epidemiológicos, la investigación de vínculos entre la dieta y la enfermedad. Para ello, es más importante para clasificar el consumo de los individuos en relación con otros en la población (por ejemplo, la ingesta alta, media o baja) o como cuantiles (por ejemplo quintas partes de la distribución de la ingesta) que para determinar la ingesta total.

A menudo son diseñados para evaluar el *ranking* de consumo dentro de una población, no puede ser invocado para producir estimaciones confiables de la ingesta absoluta. Sobreestimación es común, especialmente para los alimentos que se consumen con menos frecuencia o de los alimentos percibidos como “saludables” como frutas y verduras. Existe alguna evidencia de que la sobreestimación se incrementa con la longitud de la lista de alimentos. El error de medición con FCA es probable que sea mayor que con otros métodos tales como los diarios de la dieta, y se ha sugerido que puede haber habido falsos negativos en los estudios de las asociaciones de la enfermedad de la dieta (Day *et al*, 2001; Lietz *et al*, 2002; Subar, 2003; Bingham *et al*, 2003; Cade, 2004).

La encuesta de FCA se aplicará como un instrumento que brindara información que complementa a lo que reporte la encuesta de recordatorio de 24 h.

El instrumento de recojo de información, fue elaborado siguiendo una adaptación de la metodología de consumo semicuantitativo del IVACG (Comité Consultivo Internacional sobre la Vitamina A).

La lista de alimentos fue extraído del listado de alimentos de la encuesta ENAHO, de las cuales se seleccionaran aquellos alimentos que tengan un mayor aporte de los micronutrientes hierro, vitamina A y zinc en la dieta del niño.

INSTRUCCIONES PARA EL LLENADO DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS (para niños entre 6 a 35 meses)

Se registrará el número de persona del niño, nombres y apellidos del niño, número de persona del informante.

Asimismo, se registrará la, FECHA DE APLICACIÓN DE LA FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS (día que corresponde a la aplicación de la encuesta de frecuencia de consumo de alimentos del niño), CÓDIGO DEL ENCUESTADOR (número de DNI),

niño N.º			Nombres y apellidos:					Informante N.º								
FECHA DE APLICACIÓN							CÓDIGO DEL ENCUESTADOR									
			d	d	m	m	a	a								

En el caso que la persona informante no sea miembro del hogar, se colocará un asterisco (*) y en la hoja de observaciones se detallará.

Columna 203. Alimentos

En esta columna esta descrito el listado de alimentos trabajado en gabinete, que contiene a los principales alimentos fuentes de vitamina A, hierro y zinc.

Columna 204 ¿Alguna vez (nombre del niño) ha consumido (nombre del alimento)?

Se preguntará si el niño ha consumido alguna vez el alimento y se proseguirá así por cada alimento hasta tener información de todos los alimentos que conforman la lista. La manera de formular esta pregunta será en forma vertical.

Sra., ¿Alguna vez Carlitos ha consumido camote amarillo?

Si la respuesta es afirmativa, circular el numero 1; si es NO, circular el número 2.

Columna 205. En un día GENERALMENTE cuantas veces ha consumido (nombre del niño) el (nombre del alimento)?

El encuestador de consumo formulará esta pregunta y la 206 por cada alimento que el niño ha consumido en el último mes.

Es decir indagará las veces por día que generalmente consumió el niño el alimento en el último mes.

Esta pregunta y la 206 se realizarán en forma horizontal solo para aquellos alimentos que fueron consumidos alguna vez en el último mes.

Sra. en un día GENERALMENTE cuantas veces ha consumido Juanito el camote amarillo?

El número de veces que refiere la informante se registrará en la fila correspondiente al alimento en este caso al camote amarillo.

Columna 206 En el último mes ¿CON QUÉ FRECUENCIA (nombre del niño) ha consumido GENERALMENTE: (nombre del alimento) diario, semanal o mensual?

El encuestador de consumo preguntará por la frecuencia de consumo de cada uno de los alimentos enlistados y registrará en una sola de las subpreguntas por alimento (206A, 206B, 206C, 206D).

Al preguntar por el último mes se hará referencia del día anterior a la entrevista hacia atrás.

Sra. me podría decir, en el último mes ¿CON QUÉ FRECUENCIA Juanito ha consumido en un GENERALMENTE: camote amarillo, diario, semanal o mensual?

- Cuando es diario (206A): si el consumo de dicho alimento es diario, circular el número 1.
- Cuando es semanal (206B): el encuestador de consumo preguntará por el número de días que habitualmente consume a la semana y circulará la alternativa referida por la informante.
- Cuando es mensual (206C): el encuestador de consumo preguntará por el número de días que generalmente consume al mes y registrará lo referido por la informante.
- Cuando el informante refiere que su niño no ha consumido nunca o que en el último mes no ha consumido el alimento en mención, el encuestador de consumo circulará el código 99.

ALGUNAS CONSIDERACIONES

- Siempre será necesario, ubicar a la informante en el tiempo y que el consumo de alimentos es referente al niño.
- Si fuese necesario, cuando la informante da a entender que no conoce el alimento, explicarle con más detalle a que nos estamos refiriendo.
- Si la informante responde anteponiendo la palabra: “casi a diario” por citar un ejemplo, repreguntar, con el fin de poder confirmar con más certeza a que periodo de tiempo se refiere.
- Las variedades del alimento que conforman la lista, son las que se usaran y se pedirá información sobre la frecuencia de su consumo.
Una excepción será el pan; podría darse que en la zona no se conoce o consume el pan francés sino otras variedades, por ejemplo: pan chapla, preguntaremos su frecuencia y lo anotamos en observación.
- Cuando nos referimos a conocer la frecuencia de consumo de los alimentos, también nos interesaría conocer su frecuencia de consumo como parte de alguna preparación. Por ejemplo, solo consume manzana como parte de “avena con manzana”.
- Identificar si consume margarina, preguntando la marca que usa. La informante podría no conocer la margarina, pero si ella sabe que consume pan con Manty.
- Cualquier información adicional, registrarla en la hoja de observaciones.

Al terminar la encuesta el encuestador de consumo obligatoriamente debe revisar la encuesta para comprobar si existen anotaciones inconsistentes u omisiones y solicitar los datos que falten o que deben corregirse.

207 RESULTADOS DE LA APLICACIÓN DE LA ENCUESTA DE CONSUMO DE ALIMENTOS

Luego circulará el código correspondiente a cada encuesta, de acuerdo al resultado de la aplicación de cada una de ellas

- 1 **Completo**
- 2 **Incompleto**
- 3 **Ausente**
- 4 **Rechazo**
- 5 **No incluido** (considerando a los niños que no pudo evaluarse por estar dentro de los criterios de exclusión).

RESULTADO DE LA APLICACIÓN DE LA ENCUESTA DE CONSUMO ALIMENTOS				
207	CÓDIGOS	Encuesta de recordatorio 24 h		E. FRECUENCIA
		1.° recordatorio	2.° recordatorio	
	1. Completo	1	1	1
2. Incompleto	2	2	2	
3. Ausente	3	3	3	
4. Rechazo	4	4	4	
5. No incluido	5	5	5	

EVALUACIÓN DE SAL DE CONSUMO

El encuestador de consumo realiza el análisis semicuantitativo de sal en todos los hogares de acuerdo al procedimiento indicado, registrando la marca de sal (esta deberá ser verificada) y luego circulará el resultado obtenido.

En caso de que la sal no sea EMBOLSADA escribir en el casillero de marca de sal el tipo de sal que corresponda, ejemplo: “sal a granel/industrial” o si es “otros/terron”.

EVALUACIÓN DE SAL DE CONSUMO					
300	MARCA DE SALRIKISAL.....			
301	YODITEST	0 ppm	7 ppm	15 ppm	>30 ppm
302	MUESTRA DE SAL PARA LABORATORIO	Sí	1	No	2

El encuestador de consumo solicitará una muestra de sal a la informante para el análisis cuantitativo de yodo y circulará el número 1(sí), si se obtuvo la muestra de sal en el hogar, de lo contrario circulará el número 2(no) no obtuvo la muestra.

EVALUACIÓN DE SAL DE CONSUMO					
300	MARCA DE SALRIKISAL.....			
301	YODITEST	0 ppm	7 ppm	15 ppm	>30 ppm
302	MUESTRA DE SAL PARA LABORATORIO	Sí	1	No	2

No olvide que al terminar la aplicación de la encuesta deberá entregar el formato de entrega de resultados con todos los resultados de las personas evaluadas en el hogar, asimismo el encuestador de consumo de preferencia desarrollará la orientación nutricional de acuerdo a los resultados de la evaluación en forma OBLIGATORIA. No olvide despedirse cortésmente y agradecer por la participación de las personas en la encuesta.

Recordemos que nuestro objetivo en el análisis semicuantitativo (aplicación de *yoditest*) es conocer como se encuentra la sal que se consume en el hogar.

En las regiones en las cuales no se recolecta sal para el análisis cuantitativo se trazará una diagonal a la pregunta por no corresponder.

PAUTAS PARA EL DESARROLLO DE LA ORIENTACIÓN NUTRICIONAL

Al término de la entrevista se entregará en el hogar el material educativo que consta de un tríptico, el mismo que se explicará a la familia para brindarle orientación sobre alimentación balanceada.

Se hará énfasis en el reconocimiento de los tres grupos de alimentos y la importancia de su consumo adecuado.

En los hogares que presenten problemas nutricionales se realizará la orientación nutricional respectiva considerando que el equipo de campo cuenta con personal nutricionista; sin embargo al ser esta una visita corta, se referirá a las personas al establecimiento de salud correspondiente para que les realicen los controles necesarios para la mejora de su salud.

INSTRUCCIONES PARA EL USO DEL FORMATO DE CRÍTICA

El formato de crítica será utilizado tanto para el capítulo de salud como el de consumo. Será aplicado por el monitor de campo de acuerdo a la cuota de encuestas programada.

HOJA DE CRÍTICA

Listado de Códigos para error	1. Codificación incorrecta	8. Se han cometido errores de identificación (basicamente cuando se trata: 1.- Información referente a los números de los conglomerados, tipo de selección de vivienda, número de vivienda, etc. 2.- Información del listado de los miembros del hogar proporcionados por el INEI 9. Descripción incompleta y/o insuficiente 10. Errores de registro 11. Ilegibilidad 12. Omisión de diagonal
	2. Inconsistencia parcial	
	3. Inconsistencia grave	
	4. Omisión grave de información	
	5. Omisión parcial	
	6. No se respeta pases o secuencias	
	7. Fuera de rango de edad	

UBICACIÓN MUESTRAL					FECHA DE CRÍTICA		
CONGLOMERADO	N.º DE SELECCIÓN DE LA VIVIENDA	TIPO DE SELECCIÓN	VIVIENDA N.º	HOGAR N.º			

Encuestador: _____ COD: _____ Crítico: _____ COD: _____

N.º CAPÍTULO	N.º PERSONA	N.º PREGUNTA	N.º DE PREPARACIÓN	CÓDIGO DE ERROR	ESPECIFICACIONES
Capítulo 100	Encuesta de salud (antropometría y bioquímica)				
Capítulo 200	Encuesta de consumo				

CÓDIGOS DE ERROR

CÓDIGO 1: CODIFICACIÓN INCORRECTA

Considerado cuando el encuestador no asigna adecuadamente los códigos establecidos en los formatos. Por ejemplo:

- Registro incorrecto de códigos de alimentos o ingredientes,
- Registro de códigos de medidas caseras que no existen en la tabla de medidas caseras.

CÓDIGO 2: INCONSISTENCIA PARCIAL

Este error se presenta cuando la información puede ser corroborada con otras preguntas u otros formatos.

Ejemplos:

- Registro de apoyo: número preparación 3: sopa de fideos
- Encuesta de consumo del niño por recordatorio de niño: número preparación 3: sopa de fideos
- Encuesta de preparaciones familiares: número de preparación 4: sopa de fideos
- Inconsistencia parcial (esta información puede recuperarse con los formatos anteriores).

CÓDIGO 3: INCONSISTENCIA GRAVE

Este error se produce cuando el encuestador registra información dudosa y no puede ser corroborado con otras preguntas.

CÓDIGO 4: OMISIÓN GRAVE DE INFORMACIÓN

Este error se produce cuando el encuestador omite información relevante. Por ejemplo: No registra todas las preparaciones y sus ingredientes correspondientes a la olla familiar.

SOPA DE ARROZ	ARROZ
	CARNE DE RES
	ACEITE
	SAL YODADA

Como observamos no se ha registrado el agua, siendo un ingrediente principal en esta preparación.

CÓDIGO 5: OMISIÓN PARCIAL

Generalmente se produce cuando el encuestador no registra información en uno de los formatos, pero dicha información se puede recuperar con otros formatos o preguntas.

Por Ejemplo:

115. Resultado de hemoglobina

Hemoglobina (g/dL)		
Entero		Decimal
1	3	3

116. Resultado de la ejecución de la hemoglobina.

Códigos	
1. Completo	1
2. Ausente	2
3. Rechazo	3
4. No incluido	4

Como se observa, no se ha codificado el resultado de la ejecución hemoglobina (ítem 116) en la Encuesta de Salud; sin embargo el resultado de la hemoglobina si se ha registrado (ítem 115). Por lo tanto en el ÍTEM 116 se observa un error de omisión parcial porque la información puede recuperarse de otra pregunta

CÓDIGO 6: NO SE RESPETA PASES Y SECUENCIAS

Este error se produce cuando el encuestador no ha respetado los pases existentes entre preguntas.

Ejemplo

113. En los últimos 3 meses, ¿recibió usted suplemento de hierro?

Sí 1
No 2 → Pase a 115

114 A ¿El beneficiario de suplemento de hierro es?

114. A ¿ El beneficiario del suplemento de hierro es?		
Niño/Niña	Gestante	Puérpera (hasta 42 días después del parto)
1	2	3

Encuestador: circule a quién corresponde la información.

Como se observa se ha registrado información en el ítem 114, cuando no le correspondía, por lo tanto no respeto los pases que se indicó en el ítem 113.

CÓDIGO 7: FUERA DE RANGO DE EDAD

Este error se comete cuando se ha registrado información que no corresponde a la edad de sujeto.

Por ejemplo:

Se registró información del perímetro abdominal de un adolescente de 11 años.

108. PERIMETRO ABDOMINAL (centímetros)

Entero			Decimal
0	8	0	9

CÓDIGO 8: SE HAN COMETIDO ERRORES DE IDENTIFICACIÓN

Error cometido en las secciones:

1.- Información referente a los números de los conglomerados, tipo de selección de vivienda, número de vivienda, etc.

IDENTIFICACIÓN ADECUADA

Conglomerado
1230

IDENTIFICACIÓN NO ADECUADA

Conglomerado
1320

2.- Información del listado de los miembros del hogar proporcionados por el INEI.

LISTA ENTREGADA POR EL INEI

- 1.- PEDRO QUISPE JIMENEZ
- 2.- MARIA DEL PILAR SAAVEDRA HOYOS
- 3.- FIORELA LOPEZ GOMEZ.

Y al registrar en el formato, en número de persona se equivocan y registran un número diferente. Solo en estos casos puntuales serán errores de identificación.

CÓDIGO 9: DESCRIPCIÓN INCOMPLETA Y/O INSUFICIENTE

Este error lo comete el encuestador cuando la descripción de algún dato no es completa o es insuficiente.

NOMBRES		APELLIDOS	
ISOLINA		TANANTA	

N.º Persona	Nombre	Apellidos	Relación de parentesco		¿Ausente del hogar 30 días a más?	Sexo	Edad		Fecha de nacimiento		
			Cod.	Descripción			Años	Meses	Día	Mes	Año
02	ANTONIASANCHEZ RIOS		02	Esposa(o)	NO	MUJER	44	09	09	12	1962
04	YESSICA TANANTA SANCHEZ		03	Hijo(a)	NO	MUJER	19	02	13	07	1988
05	KARINA TANANTA SANCHEZ		03	Hijo(a)	NO	MUJER	17	01	10	08	1990
06	ISOLINA TANANTA SANCHEZ		03	Hijo(a)	NO	MUJER	27	03	15	06	1980
08	JACKELYN MAHUA TANANTA		05	Nieto	NO	MUJER	02	09	30	12	2004
09	ERIC MAHUA TANANTA		05	Nieto	NO	HOMBRE	-	04	25	05	2007

CÓDIGO 10: ERRORES DE REGISTRO

Error cometido por el encuestador cuando no se registra adecuadamente la información

Por ejemplo:

NOMBRES	APELLIDOS
ERIC	TANANTA SANCHEZ

02	ANTONIASANCHEZ RIOS	02	Esposa(o)	NO	MUJER	44	09	09	12	1962
04	YESSICA TANANTA SANCHEZ	03	Hijo(a)	NO	MUJER	19	02	13	07	1988
05	KARINA TANANTA SANCHEZ	03	Hijo(a)	NO	MUJER	17	01	10	08	1990
06	ISOLINA TANANTA SANCHEZ	03	Hijo(a)	NO	MUJER	27	03	15	06	1980
08	JACKELYN MAHUA TANANTA	05	Nieto	NO	MUJER	02	09	30	12	2004
09	ERIC MAHUA TANANTA	05	Nieto	NO	HOMBRE	-	04	25	05	2007

CÓDIGO 11: ILEGIBILIDAD

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

Por ejemplo:

No registra con los números de la OMS.

CÓDIGO 12: OMISIÓN DE DIAGONAL

Este código de error se aplicará, cuando no se coloque diagonal en donde le corresponda.

Recordemos que la diagonal será superior izquierda a inferior derecha.

INSTRUCCIONES PARA EL REGISTRO DE INFORMACIÓN EN LA HOJA DE CRÍTICA

FECHA Y CRÍTICO : Se registrará la fecha del día en que se está realizando la crítica.
Se registrará el nombre y el apellido de la persona encargada de cumplir esta función.

N. ° DE CAPÍTULO: se registrará el número de capítulo que corresponde a la pregunta en donde se ha observado el error.

Hay dos números de capítulo:

100: encuesta de salud, involucra antropometría y bioquímica

200: encuesta de consumo

N. ° DE PERSONA: se registrará el número de persona en donde se ha observado el error.

N. ° DE PREGUNTA: se registrará en número de pregunta en donde se ha observado el error

N. ° DE PREPARACIÓN: En el caso que el error se encuentre en la encuesta de consumo, aplicará que se registre el número de preparación, caso contrario colocar una diagonal. En esta columna se registrará el número de preparación en donde se observó el error.

CÓDIGO DE ERROR: se tiene 12 códigos de error y se registrará de acuerdo a las definiciones mencionadas anteriormente.

ESPECIFICACIONES: se fundamentara de manera concisa y clara la observación que el crítico ha encontrado.

ANEXOS

ANEXOS

Anexo 1

ENCUESTA DE SALUD

1.1	Hoja de identificación y reporte	163
1.2	Hoja de consentimiento informado	164
1.3	Consentimiento de evaluaciones realizadas a los miembros del hogar	165
1.4	Capítulo 100 salud y nutrición para todas las personas.....	166
1.5	Capítulo 100 A salud y nutrición en niños nuevos.....	168
1.6	Hoja de observaciones: formato de salud	169
1.7	Cuadro anemia según nivel de hemoglobina y formato para recojo de resultados de orina.	170
1.8	Cuadro ajuste de hemoglobina según la altura	171

Anexo 2

ENCUESTA DE CONSUMO DE ALIMENTOS

2.1	Hoja de identificación	172
2.2	Registro de apoyo.....	173
2.3	Consumo de recordatorio de 24 horas - consumo del niño	174
2.4	Consumo de recordatorio de 24 horas - preparaciones familiares	175
2.5	Formato de frecuencia de consumo de alimentos	176
2.6	Hoja de observaciones: formato de consumo.....	177
2.7	Definiciones básicas	178

Anexo 3

FORMATOS ADICIONALES ANTROPOMETRÍA

3.1	Lista de cotejo para el control de calidad de tallímetros	179
3.2	Lista de cotejo para el control de balanzas	180
3.3	Lista de cotejo diario/semanal para tallímetros en campo	181
3.4	Lista de cotejo diario/semanal para balanzas en campo.....	182
3.5	Cartillas de valoración nutricional	183

Anexo 4

FORMATOS ADICIONALES BIOQUÍMICA

4.1	Constancia de entrega de residuos biológicos	184
4.2	Ficha de control de funcionamiento del hemoglobímetro	185
4.3	Formato de registro de identificación y cadena de frío de muestras de orina	186
4.4	Registro de calidad de agua: calidad microbiológica	187
4.5	Formato de consolidado de muestras de orina	188
4.6	Formato consolidado de muestras de sal	189
4.7	Formato de consolidado de datos personales - muestras de orina	190
4.8	Formato de consolidado de muestras de sal.....	191

Anexo 5

FORMATO DE CONTROL DE CITAS.....	192
----------------------------------	-----

Anexo 6

MODELO DE KARDEX.....	193
-----------------------	-----

Anexo 7

PLANTILLA DE CRÍTICA DE LA ENCUESTA.....	194
--	-----

Anexo 8

HOJA DE CRÍTICA	199
-----------------------	-----

Anexo 9

FORMATO DE ENTREGA DE RESULTADOS	200
--	-----

Anexo 10

REGISTRO DIARIO DE INCIDENCIAS	201
--------------------------------------	-----



VIGILANCIA DE INDICADORES NUTRICIONALES "VIN"

CONGLOMERADO N.º	N.º DE SELECCIÓN DE LA VIVIENDA	TIPO DE SELECCIÓN

Cuestionario Adicional	1
------------------------	---

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

1. DEPARTAMENTO	
2. PROVINCIA	
3. DISTRITO	
4. CENTRO POBLADO	

UBICACIÓN MUESTRAL

5. VIVIENDA N.º	
6. HOGAR N.º	

ALTITUD

(msnm)	
--------	--

DIRECCIÓN DE LA VIVIENDA

Nombre de la Calle, Av., Jr., Carretera, etc.	N.º	INT.	PISO	MZ.	LOTE	Km	TELÉFONO

NOMBRES Y APELLIDOS DEL JEFE DE HOGAR

--	--

ENTREVISTA Y SUPERVISIÓN

VISITA	ENCUESTADOR					SUPERVISOR				
	FECHA	HORA		PRÓXIMA VISITA		RESULTADO DE LA VISITA (*)	FECHA	HORA		RESULTADO DE LA VISITA (*)
		DE	A	FECHA	HORA			DE	A	
PRIMERA										
SEGUNDA										
TERCERA										
CUARTA										
QUINTA										
SEXTA										
SEPTIMA										
OCTAVA										
NOVENA										
DECIMA										

RESULTADO FINAL DE LA ENCUESTA	
FECHA	
RESULTADO	

(*) CÓDIGOS DE RESULTADO			
1. COMPLETA	4. AUSENTE	7. OTRO _____ (Especifique)	
2. INCOMPLETA	5. VIVIENDA DESOCUPADA		
3. RECHAZO	6. NO SE INICIO LA ENTREVISTA		

15. FUNCIONARIOS DE LA ENCUESTA

CARGO	DNI	NOMBRES Y APELLIDOS
ENCUESTADOR DE SALUD		
ENCUESTADOR DE CONSUMO		
MONITOR		
SUPERVISOR CENAN		

MOTIVOS DE NO ENTREVISTA – HOGAR (sólo para resultado final = rechazo o ausente)

CANSANCIO DEL HOGAR POR ENAHO	1
NO SE LES UBICÓ EN NINGUN HORARIO	2
NO LE GUSTAN LAS ENTREVISTAS	3
OTRO MOTIVO.....	4
(Especifique)	

SUSTENTO _____ _____ _____



CONGLOMERADO				N° DE SELECCIÓN			TIPO DE SELECCIÓN		VIVIENDA N°		HOGAR N°

CONSENTIMIENTO INFORMADO VERBAL PARA LA REALIZACION DE LA ENCUESTA

Buenos días, somos (nombre de los entrevistadores), personal de salud del Instituto Nacional de Salud. Hemos venido a informarle acerca de una encuesta que se está realizando aquí, en la comunidad.....

Queremos conocer el estado de la nutrición de su familia; con la finalidad de mejorar la atención en las postas médicas y prevenir las enfermedades nutricionales más frecuentes.

Si decide participar en la encuesta le realizaremos una evaluación nutricional a todos los miembros de su hogar (medición de peso, talla, perímetro abdominal), descarte de anemia en niños (< 5años) y mujeres (12 a 49 años) y algunas preguntas acerca del consumo de alimentos de los niños de 6 a 35 meses si los hubiera. Solo usted y los encuestadores tendrán acceso a la encuesta. No tiene costo alguno, tampoco está obligada a participar, sin embargo, la información que nos pudiera dar sería muy útil para conocer la realidad en su comunidad.

CONSENTIMIENTO INFORMADO PARA LA REALIZACION DE LA ANTROPOMETRIA Y LA TOMA DE MUESTRAS DE SANGRE Y ORINA

Le damos gracias por su participación. A continuación queremos pedirle su autorización para realizar las evaluaciones antropométricas y bioquímicas que permitirán conocer exactamente el estado nutricional de usted y su familia y que complementará la información brindada al Instituto Nacional de Estadística e Informática – INEI.

Los procedimientos antropométricos consisten en la medición de peso, talla y cintura (perímetro abdominal) de todos los miembros de su hogar. Dichos procedimientos no les causarán molestia alguna y serán gratuitos. Los procedimientos bioquímicos consisten en la obtención de una gota de sangre de un dedo de la mano (niños 1 a 4 años, mujeres entre 12 a 49 años y gestantes) o de la planta del pie (en niños menores de 12 meses) para saber si tienen anemia. Los resultados en todos los casos serán gratuitos y entregados inmediatamente. Estos procedimientos no le causarán daño alguno, pero podrían en algunos casos presentar un pequeño dolor al colocar la aguja.

Así mismo se obtendrá una muestra de orina de las mujeres entre 12 y 49 años con la finalidad de determinar el nivel de yodo en orina, cuya deficiencia está asociada a un retraso del desarrollo intelectual de los niños, así como a la presencia de una enfermedad denominada bocio.

La información que usted nos proporcione o los resultados de las evaluaciones que le tomemos, serán solo de su conocimiento y de los responsables. Los hallazgos serán publicados en conjunto con los de todas las personas evaluadas y en forma anónima.

Además con los resultados recibirá consejos sobre cómo mejorar su nutrición, además de usar la información recogida de las personas en la comunidad para mejorar la atención del establecimiento de salud de su comunidad.

Si no desea realizarse la toma de muestra de sangre, podría participar solamente del cuestionario de consumo de alimentos, de las medidas de talla, peso y cintura, y de la muestra de orina. No está obligado a participar y no tendrá ningún tipo de represalia si es que no lo hace, no obstante la encuesta y las evaluaciones completas son muy importantes y permitirán conocer mejor el estado de nutrición de aquellos que participen. Además, si inicialmente decide participar y luego cambia de opinión podrá retirarse en cualquier momento.

Puede hacer las preguntas que crea pertinente ahora, durante o después de haber empezado la encuesta. Si desea saber más sobre sus derechos u otra consulta relacionada a esta encuesta, puede llamar a la Dirección Ejecutiva de Vigilancia Alimentaria y Nutricional del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición ubicado en Tizón y Bueno n°276 Jesús María. Lima 11

Tel: (511) 748-0000 Anexo 6605



CONGLOMERADO				N.º DE SELECCIÓN			TIPO DE SELECCIÓN			VIVIENDA N.º		HOGAR N.º

He leído y entendido la explicación de este consentimiento y se ha respondido a todas mis preguntas. Doy mi autorización voluntaria para participar en los siguientes procedimientos:

<input type="checkbox"/>	Acepta participar de la encuesta y de la toma de peso, talla y cintura.
<input type="checkbox"/>	Acepta participar de la toma de muestra de sangre.
<input type="checkbox"/>	Acepta participar de la toma de muestra de orina.

N.º	Nombres y apellidos	Exámenes auxiliares			Muestra		DNI	Firma o huella digital
		Peso	Talla	Cintura	Hemoglobina	Orina		
01								
02								
03								
04								
05								
06								
07								
08								
09								
10								
	Testigo:							
	Encuestador:							

Fecha: _____

100. SALUD Y NUTRICIÓN PARA TODAS LAS PERSONAS

101.

Persona N.º	
Nombres y apellidos	

102. Fecha de evaluación, nacimiento y edad

102.A

Fecha de evaluación

Día	Mes	Año

102.B

Fecha de nacimiento

Día	Mes	Año

102.C

Edad en años y meses

Años	Meses

103. Peso bruto (kg.)

Entero	Decimal

104. Peso Neto (kg)

Entero	Decimal

105. Prendas con que fue pesado

CODIGO	CANT.	DESCRIPCIÓN DE PRENDA	PESO/PRENDA (g)
Peso Total (g)			

106.

Talla (centímetros)

Entero	Decimal

PARA PERSONAS DE 12 A MÁS AÑOS DE EDAD

108. Perímetro abdominal (centímetros)

Entero	Decimal

Encuestador: se excluye a mujeres pos parto hasta los 60 días y gestantes.

107. Posición de la medición

De pie	Echado
1	2

RESULTADO DE LA EJECUCIÓN DE ANTROPOMETRÍA

109.

CÓDIGOS	P	T	PA
1. Completo	1	1	1
2. Ausente	2	2	2
3. Rechazo	3	3	3
4. No incluido	4	4	4

SOLO PARA MUJERES DE 12 A 49 AÑOS	111. ¿Cuántas semanas de embarazo tiene usted? <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center; padding: 2px;">¿N.º de Semanas</td> </tr> <tr> <td style="height: 20px;"> </td> </tr> </table>	¿N.º de Semanas											
¿N.º de Semanas													
110. Usted está ¿Gestando?..... 1 ¿Dando de lactar?..... 2 → Pase a 113 ¿Gestando y dando de lactar?..... 3 ¿No gesta / no lacta.?..... 4 → Pase a 115 ¿No sabe / no responde.?..... 5 → Pase a 115	112. ¿Cuánto pesaba antes de su embarazo? <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2">112. A Peso en kg.</th> <th colspan="2">112. B Obtuvo dato con:</th> </tr> <tr> <th>Entero</th> <th>Decimal</th> <th>Carnet CPN</th> <th>Peso estimado</th> </tr> <tr> <td style="width: 30px;"> </td> <td style="width: 30px;"> </td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </table>	112. A Peso en kg.		112. B Obtuvo dato con:		Entero	Decimal	Carnet CPN	Peso estimado			1	2
112. A Peso en kg.		112. B Obtuvo dato con:											
Entero	Decimal	Carnet CPN	Peso estimado										
		1	2										

SOLO PARA NIÑOS, GESTANTES O PUERPERAS (SUPLEMENTO DE HIERRO EN LOS ÚLTIMOS TRES MESES)

113. En los últimos 3 meses, ¿recibió usted suplemento de hierro?

Sí.....1
 No.....2 → **pase a 115**

114. A ¿El beneficiario del suplemento de hierro es?		
Niño/Niña	Gestante	Puérpera (hasta 42 días después del parto)
1	2	3

Encuestador: Circule a quién corresponde la información

Suplemento de hierro									
114. B ¿Cómo obtuvo el suplemento de hierro?		114. C ¿Qué cantidad recibió?		114. D ¿Qué cantidad consumió?		114. E Presentación del suplemento de hierro			
		Entero	Decimal	Entero	Decimal	Frasco	Tableta	Gotas	Ampolla
Donado:	1					1	2	3	4
Donado:	1					1	2	3	4
Comprado:	2					1	2	3	4
Comprado:	2					1	2	3	4

Para los casos de multimicronutrientes / Chispitas (sobres)			
114.F ¿Qué cantidad recibió?		114.G ¿Qué cantidad consumió?	
Entero	Decimal	Entero	Decimal

<div style="background-color: #cccccc; text-align: center; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">SOLO PARA NIÑOS MENORES DE 5 AÑOS Y MUJERES DE 12 A 49 AÑOS DE EDAD</div> <p>115. Resultado de hemoglobina</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center; padding: 2px;">Hemoglobina (g / dL)</th> </tr> <tr> <th style="width: 50%;">Entero</th> <th style="width: 50%;">Decimal</th> </tr> <tr> <td style="width: 30px;"> </td> <td style="width: 30px;"> </td> </tr> </table>	Hemoglobina (g / dL)		Entero	Decimal			<div style="background-color: #cccccc; text-align: center; padding: 2px; margin-bottom: 5px;">RESULTADO DE LA EJECUCIÓN DE HEMOGLOBINA</div> <p>116.</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 70%;">CÓDIGOS</th> <th style="width: 30%;">Hb</th> </tr> <tr> <td>1. Completo</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>2. Ausente</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>3. Rechazo</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td>4. No incluido</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> </table>	CÓDIGOS	Hb	1. Completo	1	2. Ausente	2	3. Rechazo	3	4. No incluido	4
Hemoglobina (g / dL)																	
Entero	Decimal																
CÓDIGOS	Hb																
1. Completo	1																
2. Ausente	2																
3. Rechazo	3																
4. No incluido	4																

117. MOTIVOS DE NO ENTREVISTA POR PERSONA (solo para resultado final= rechazo o ausente)

Cansancio por encuesta ENAHO	1	Oposición de los padres para antropometría	7
Rechaza prueba de hemoglobina	2	Se escapó / se escondió	8
No se le ubicó en ningún horario	3	Otros	9
Ya se hizo el análisis de hemoglobina	4	
Ya se hizo la evaluación de antropometría	5	
Oposición de los padres para análisis de hemoglobina	6	

(Especifique)

100 A. SALUD Y NUTRICIÓN EN NIÑOS NUEVOS

<p style="text-align: center;">SI EN EL HOGAR HAY NIÑOS QUE NACIERON DESPUÉS DE LA ENTREVISTA DEL INEI</p> <p>100. A ¿Nació algún niño/niña (miembro del hogar) después de la entrevista realizada por las encuestadoras del INEI?</p> <p>Sí.....1 No.....2 Pase a capítulo de consumo</p> <p>100. B ¿Cuáles son los nombres y apellidos del niño/niña que nació?</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width:50%;">Nombres</th> <th style="width:50%;">Apellidos</th> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table> <p>100. C Sexo</p> <p>Hombre1 Mujer.....2</p> <p>100. D ¿Cuáles son los nombres y apellidos de la madre o padre del niño/niña que nació?</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:15%;">Persona N°</td> <td style="width:15%;"></td> <td style="width:70%;">El número se transcribe de la lista de selección proporcionado por el INEI</td> </tr> <tr> <td>Nombres</td> <td colspan="2">Apellidos</td> </tr> <tr> <td> </td> <td colspan="2"> </td> </tr> </table>	Nombres	Apellidos			Persona N°		El número se transcribe de la lista de selección proporcionado por el INEI	Nombres	Apellidos					<p>101. Fecha de evaluación, nacimiento y edad</p> <p>101. A Fecha de evaluación</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:33%;">Día</td> <td style="width:33%;">Mes</td> <td style="width:33%;">Año</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table> <p>101. B Fecha de nacimiento</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:33%;">Día</td> <td style="width:33%;">Mes</td> <td style="width:33%;">Año</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </table> <p>101. C Edad en años y meses</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:50%;">Años</td> <td style="width:50%;">Meses</td> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table> <p>102. Peso bruto (kg.)</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width:50%;">Entero</th> <th style="width:50%;">Decimal</th> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table> <p>103. Peso Neto (kg.)</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width:50%;">Entero</th> <th style="width:50%;">Decimal</th> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	Día	Mes	Año				Día	Mes	Año				Años	Meses			Entero	Decimal			Entero	Decimal																		
Nombres	Apellidos																																																					
Persona N°		El número se transcribe de la lista de selección proporcionado por el INEI																																																				
Nombres	Apellidos																																																					
Día	Mes	Año																																																				
Día	Mes	Año																																																				
Años	Meses																																																					
Entero	Decimal																																																					
Entero	Decimal																																																					
<p>104. Prendas con que fue pesado</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:10%;">CODIGO</th> <th style="width:10%;">CANT.</th> <th style="width:60%;">DESCRIPCIÓN DE PRENDA</th> <th style="width:20%;">PESO/PRENDA (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr> <td colspan="3" style="text-align: center;">Peso Total (g)</td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		CODIGO	CANT.	DESCRIPCIÓN DE PRENDA	PESO/PRENDA (g)																					Peso Total (g)																												
CODIGO	CANT.	DESCRIPCIÓN DE PRENDA	PESO/PRENDA (g)																																																			
Peso Total (g)																																																						
<p>105. Talla (centímetros)</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width:50%;">Entero</th> <th style="width:50%;">Decimal</th> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	Entero	Decimal			<p>106. Posición de la medición</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width:50%;">De pie</th> <th style="width:50%;">Echado</th> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </table>	De pie	Echado	1	2																																													
Entero	Decimal																																																					
De pie	Echado																																																					
1	2																																																					
<p style="text-align: center;">RESULTADO DE LA EJECUCIÓN DE ANTROPOMETRIA</p> <p>107.</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:70%;">CÓDIGOS</th> <th style="width:5%;">P</th> <th style="width:5%;">T</th> <th style="width:5%;">PA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Completo</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>2. Ausente</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>3. Rechazo</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td>4. No incluido</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> </tbody> </table>	CÓDIGOS	P	T	PA	1. Completo	1	1	1	2. Ausente	2	2	2	3. Rechazo	3	3	3	4. No incluido	4	4	4	<p style="text-align: center;">SUPLEMENTO DE HIERRO EN LOS ÚLTIMOS TRES MESES</p> <p>108. En los últimos 3 meses, ¿recibió suplemento de hierro?</p> <p>Sí 1 No 2 → Pase a 115</p>																																	
CÓDIGOS	P	T	PA																																																			
1. Completo	1	1	1																																																			
2. Ausente	2	2	2																																																			
3. Rechazo	3	3	3																																																			
4. No incluido	4	4	4																																																			
<p style="text-align: center;">Suplemento de hierro</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="width:15%;">109.B ¿Cómo obtuvo el suplemento de hierro?</th> <th colspan="2" style="width:20%;">110.C ¿Qué cantidad recibió?</th> <th colspan="2" style="width:20%;">111.D ¿Qué cantidad consumió?</th> <th colspan="4" style="width:25%;">112.E Presentación del suplemento de hierro</th> </tr> <tr> <th style="width:10%;">Entero</th> <th style="width:10%;">Decimal</th> <th style="width:10%;">Entero</th> <th style="width:10%;">Decimal</th> <th style="width:5%;">Frasco</th> <th style="width:5%;">Tableta</th> <th style="width:5%;">Gotas</th> <th style="width:5%;">Ampolla</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Donado:</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>Donado:</td> <td style="text-align: center;">1</td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>Comprado:</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td>Comprado:</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td style="text-align: center;">1</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> </tbody> </table>		109.B ¿Cómo obtuvo el suplemento de hierro?	110.C ¿Qué cantidad recibió?		111.D ¿Qué cantidad consumió?		112.E Presentación del suplemento de hierro				Entero	Decimal	Entero	Decimal	Frasco	Tableta	Gotas	Ampolla	Donado:	1				1	2	3	4	Donado:	1				1	2	3	4	Comprado:	2				1	2	3	4	Comprado:	2				1	2	3	4
109.B ¿Cómo obtuvo el suplemento de hierro?	110.C ¿Qué cantidad recibió?		111.D ¿Qué cantidad consumió?		112.E Presentación del suplemento de hierro																																																	
	Entero	Decimal	Entero	Decimal	Frasco	Tableta	Gotas	Ampolla																																														
Donado:	1				1	2	3	4																																														
Donado:	1				1	2	3	4																																														
Comprado:	2				1	2	3	4																																														
Comprado:	2				1	2	3	4																																														
<p style="text-align: center;">Para los casos de multimicronutrientes / Chispitas (sobres)</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="width:50%;">113.F ¿Qué cantidad recibió?</th> <th colspan="2" style="width:50%;">114.G ¿Qué cantidad consumió?</th> </tr> <tr> <th style="width:25%;">Entero</th> <th style="width:25%;">Decimal</th> <th style="width:25%;">Entero</th> <th style="width:25%;">Decimal</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		113.F ¿Qué cantidad recibió?		114.G ¿Qué cantidad consumió?		Entero	Decimal	Entero	Decimal																																													
113.F ¿Qué cantidad recibió?		114.G ¿Qué cantidad consumió?																																																				
Entero	Decimal	Entero	Decimal																																																			
<p style="text-align: center;">HEMOGLOBINA</p> <p>115. Resultado de la hemoglobina</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th colspan="2" style="width:100%;">Hemoglobina (g / dL)</th> </tr> <tr> <th style="width:50%;">Entero</th> <th style="width:50%;">Decimal</th> </tr> <tr> <td> </td> <td> </td> </tr> </table>	Hemoglobina (g / dL)		Entero	Decimal			<p style="text-align: center;">RESULTADO DE LA EJECUCIÓN DE HEMOGLOBINA</p> <p>116.</p> <table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:70%;">CÓDIGOS</th> <th style="width:30%;">Hb</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Completo</td> <td style="text-align: center;">1</td> </tr> <tr> <td>2. Ausente</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td>3. Rechazo</td> <td style="text-align: center;">3</td> </tr> <tr> <td>4. No incluido</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> </tbody> </table>	CÓDIGOS	Hb	1. Completo	1	2. Ausente	2	3. Rechazo	3	4. No incluido	4																																					
Hemoglobina (g / dL)																																																						
Entero	Decimal																																																					
CÓDIGOS	Hb																																																					
1. Completo	1																																																					
2. Ausente	2																																																					
3. Rechazo	3																																																					
4. No incluido	4																																																					
<p>117. MOTIVOS DE NO ENTREVISTA POR PERSONA (solo para resultado final= rechazo o ausente)</p> <table style="width:100%;"> <tr> <td style="width:45%;">Cansancio por encuesta ENAHO</td> <td style="width:5%; text-align: center;">1</td> <td style="width:45%;">Oposición de los padres para antropometría</td> <td style="width:5%; text-align: center;">7</td> </tr> <tr> <td>Rechaza prueba de hemoglobina</td> <td style="text-align: center;">2</td> <td>Se escapó / se escondió</td> <td style="text-align: center;">8</td> </tr> <tr> <td>No se le ubicó en ningún horario</td> <td style="text-align: center;">3</td> <td>Otros</td> <td style="text-align: center;">9</td> </tr> <tr> <td>Ya se hizo el análisis de hemoglobina</td> <td style="text-align: center;">4</td> <td>.....</td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Ya se hizo la evaluación de antropometría</td> <td style="text-align: center;">5</td> <td>.....</td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Oposición de los padres para análisis de hemoglobina</td> <td style="text-align: center;">6</td> <td>.....</td> <td> </td> </tr> </table> <p style="text-align: right;">(Especifique)</p>		Cansancio por encuesta ENAHO	1	Oposición de los padres para antropometría	7	Rechaza prueba de hemoglobina	2	Se escapó / se escondió	8	No se le ubicó en ningún horario	3	Otros	9	Ya se hizo el análisis de hemoglobina	4		Ya se hizo la evaluación de antropometría	5		Oposición de los padres para análisis de hemoglobina	6																														
Cansancio por encuesta ENAHO	1	Oposición de los padres para antropometría	7																																																			
Rechaza prueba de hemoglobina	2	Se escapó / se escondió	8																																																			
No se le ubicó en ningún horario	3	Otros	9																																																			
Ya se hizo el análisis de hemoglobina	4																																																				
Ya se hizo la evaluación de antropometría	5																																																				
Oposición de los padres para análisis de hemoglobina	6																																																				

ANEMIA SEGÚN NIVEL DE HEMOGLOBINA

Grupos etarios	No anemia	Anemia medida por hemoglobina (g/dL)			
		Anemia	Leve	Moderada	Severa
Al nacimiento (a término) ⁽¹⁾⁽²⁾	13,5 -18,5	<13,5	-	-	-
Niños: 2-5 meses ⁽¹⁾⁽²⁾	9,5 -13,5	<9,5	-	-	-
Niños: 6 a 59 meses	11,0	<11,0	10 - 10,9	7,0 - 9,9	<7,0
Niños: 5 a 11 años	11,5	<11,5	11,0 - 11,4	8,0 - 10,9	<8,0
Niños: 12 a 14 años	12,0	<12,0	11,0 - 11,9	8,0 - 10,9	<8,0
Mujeres no embarazadas 15 a más años	12,0	<12,0	11,0 - 11,9	8,0 - 10,9	<8,0
Mujeres embarazadas	11,0	<11,0	10,0 - 10,9	7,0 - 9,9	<7,0
Hombres 15 a mas años	13,0	<13,0	11,0 - 12,9	8,0 - 10,9	<8,0

(1) Organización Mundial de la Salud. El uso clínico de la sangre: manual de bolsillo. Ginebra. Suiza. 2011; (2) Organización Mundial de la Salud, El uso clínico de la sangre en medicina general, obstetricia, pediatria y neonatología, cirugía y anestesia, trauma y quemaduras, Ginebra, Suiza, 2001;

DATOS PARA EL RECOJO DE RESULTADOS

Transcurridos tres meses luego del recojo de la muestra de orina para la encuesta de vigilancia de indicadores nutricionales puede aproximarse a solicitar sus resultados en el siguiente establecimiento de salud, perteneciente al Ministerio de Salud.

Apellidos y nombres	
Edad	
Establecimiento de salud	
Dirección del establecimiento de salud	
Fecha aproximada para el recojo de resultados de yoduria	

AJUSTE DE HEMOGLOBINA SEGÚN LA ALTITUD

Altitud (m s.n.m.)	Ajute por altitud	Para hallar hemoglobina ajustada
1000	0,1	= Hb observada - 0,1
1100	0,2	= Hb observada - 0,2
1200	0,2	= Hb observada - 0,2
1300	0,3	= Hb observada - 0,3
1400	0,3	= Hb observada - 0,3
1500	0,4	= Hb observada - 0,4
1600	0,4	= Hb observada - 0,4
1700	0,5	= Hb observada - 0,5
1800	0,6	= Hb observada - 0,6
1900	0,7	= Hb observada - 0,7
2000	0,7	= Hb observada - 0,7
2100	0,8	= Hb observada - 0,8
2200	0,9	= Hb observada - 0,9
2300	1,0	= Hb observada - 1,0
2400	1,1	= Hb observada - 1,1
2500	1,2	= Hb observada - 1,2
2600	1,3	= Hb observada - 1,3
2700	1,5	= Hb observada - 1,5
2800	1,6	= Hb observada - 1,6
2900	1,7	= Hb observada - 1,7
3000	1,8	= Hb observada - 1,8

Altitud (m s.n.m.)	Ajute por altitud	Para hallar hemoglobina ajustada
3100	2,0	= Hb observada - 2,0
3200	2,1	= Hb observada - 2,1
3300	2,3	= Hb observada - 2,3
3400	2,4	= Hb observada - 2,4
3500	2,6	= Hb observada - 2,6
3600	2,7	= Hb observada - 2,7
3700	2,9	= Hb observada - 2,9
3800	3,1	= Hb observada - 3,1
3900	3,2	= Hb observada - 3,2
4000	3,4	= Hb observada - 3,4
4100	3,6	= Hb observada - 3,6
4200	3,8	= Hb observada - 3,8
4300	4,0	= Hb observada - 4,0
4400	4,2	= Hb observada - 4,2
4500	4,4	= Hb observada - 4,4
4600	4,6	= Hb observada - 4,6
4700	4,8	= Hb observada - 4,8
4800	5,0	= Hb observada - 5,0
4900	5,2	= Hb observada - 5,2
5000	5,5	= Hb observada - 5,5



VIGILANCIA DE INDICADORES NUTRICIONALES (VIN)

MINISTERIO DE SALUD
INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN (CENAN)
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE VIGILANCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL (DEVAN)

UBICACIÓN MUESTRAL											
CONGLOMERADO				N.º DE SELECCIÓN DE LA VIVIENDA			TIPO DE SELECCIÓN		VIVIENDA		N.º HOGAR

UBICACIÓN GEOGRÁFICA	
DEPARTAMENTO	
PROVINCIA	
DISTRITO	
CENTRO POBLADO	

FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS (NIÑOS/AS DE 6 A 35 MESES DE EDAD)

Niño/a N.º		Nombres y apellidos:		Informante N.º	
FECHA DE APLICACIÓN		CÓDIGO DEL ENCUESTADOR			
d d m m a a					

N.º	203	204		205	206											
	ALIMENTOS Lea esta pregunta y cada una de sus alternativas en forma vertical, luego para cada alternativa de la pregunta 204 que tenga circulado el código 1 (s), formule en forma horizontal las preguntas 205 y 206	Alguna vez (Nombre del niño) ha consumido (nombre del alimento)? 1.SI 2.NO PASE AL SIGUIENTE ALIMENTO		En un día, generalmente, cuantas veces ha consumido (nombre del niño) el (nombre del alimento)?	En el último mes ¿CON QUÉ FRECUENCIA (nombre del niño) ha consumido GENERALMENTE: (nombre del alimento) diario, semanal o mensual?											
		↓			DIARIO	206 B SEMANAL					206 C MENSUAL					206 D NUNCA
		SÍ	NO			N.º de días por semana					N.º de días por mes					
1		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
2		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
3		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
4		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
5		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
6		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
7		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
8		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
9		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
10		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
11		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
12		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
13		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
14		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
15		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
16		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
17		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
18		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
19		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
20		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
21		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
22		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
23		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
24		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
25		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
26		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
27		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
28		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
29		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
30		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
31		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
32		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99
33		1	2		1	1	2	3	4	5	6					99

207

RESULTADO DE LA APLICACIÓN DE LA ENCUESTA DE CONSUMO DE ALIMENTOS			
CÓDIGO	Encuesta de recordatorio 24 Horas		E. FRECUENCIA
	1.º recordatorio	2.º recordatorio	
1. COMPLETO	1	1	1
2. INCOMPLETO	2	2	2
3. AUSENTE	3	3	3
4. RECHAZO	4	4	4
5. NO INCLUIDO	5	5	5

DEFINICIONES BÁSICAS

Preparaciones homogéneas

Preparaciones con ingredientes distribuidos de forma homogénea, no importando el recipiente que los contenga. Ejemplo: mazamorra de sémola, purés, sopas crema, etc.

Preparaciones dispersas

Preparaciones con alimentos o ingredientes dispersos o en diferente concentración. La concentración puede variar según el modo de servir, pues el informante puede haber servido la parte más concentrada de la preparación o la más diluida. Para este tipo de preparación es necesario indagar por cada uno de los ingredientes servidos al niño.

Preparación componente

Son diferentes preparaciones que se encuentran servidas en un solo plato.

Ejemplo: arroz con pallares y pollo al horno, el registro de cada preparación será de la siguiente manera

Preparación/alimento

3.1 Arroz con

3.2 Pallares y

3.3 Pollo al horno

Del mismo caso, como preparación componente, se tratará a los sándwich (emparedado), por ejemplo pan con pollo, Pan con mantequilla, etc.

CONSISTENCIA

Líquida : aquella que tenga la consistencia del agua: infusiones, leche, refresco, caldo solo, etc.

Semi líquida: aquella cuya consistencia permita que al voltear la cuchara que lo contiene, caiga rápidamente. Ej. Avena, cocimientos en general, caldos o sopas ligeras.

Semi sólida : aquella cuya consistencia permita que al voltear la cuchara que lo contiene, caiga lentamente. Ej. sopas con ingredientes sólidos como papa, fideos, papillas, mazamoras, gelatina (postre).

Sólida : corresponde a segundos en general, así como a las frutas, panes, galletas, ensaladas o entradas.

Recuerde: en caso de que se haya registrado los ingredientes de una preparación (preparación exclusiva para el niño que la consume en un solo tiempo de comida), **solo debe registrar la alternativa de consistencia en la fila correspondiente a la preparación.**

CÁLCULO DE AGUA USANDO CINTA MÉTRICA

Cálculo de la cantidad de agua empleada en una preparación familiar:

1. Medir la altura de la olla hasta donde la informante refiere que agrego el agua, hallando de esta manera la altura (h).
2. Medir el diámetro de la olla y dividir entre 2, el resultado es "r" (radio)
3. Utilizar la fórmula:

$$V = \pi r^2 h$$

Recuerde que el valor de π es 3,1416

El resultado vendría ser la cantidad de agua que la informante utilizo para la preparación.

ANEXO 3.1

LISTA DE COTEJO PARA EL CONTROL DE CALIDAD
DE TALLÍMETROS - NIVEL CENTRAL

FECHA: ___/___/___

Código de tallímetro: _____

ITEMS DE EVALUACIÓN	Cumple (marcar)		Cambios por realizar
	SI	NO	
1. TABLERO (TABLERO DONDE SE ENCUENTRA LA CINTA MÉTRICA)			
a) Mide 30 cm de ancho			
b) Los tornillos están firmes, no flojos			
c) Pieza íntegra y firme, no tiene partes quebradas o flojas.			
d) La unión de los cuerpos de los tallímetros portátiles luego del armado: está fija, derecha y no permite "trasluz".			
e) El tablero está derecho.			
f) La parte posterior del tablero está debidamente nivelada en todas sus secciones.			
g) Los bordes del tablero son suaves.			
2. CINTA MÉTRICA			
a) Está ubicada al lado izquierdo del tallímetro.			
b) Está plana sobre el tallímetro y no torcida con arrugas o bultos.			
c) La escala métrica coincide con escala métrica patrón de guincha o cinta métrica de referencia. De no coincidir la escala en ambas cintas, anotar la diferencia para hacer los ajustes necesarios			
d) Los números y líneas de la cinta o escala de medición están nítidos y claros.			
e) La escala métrica mide de milímetro en milímetro.			
f) El cero está ubicado correctamente en la base del tallímetro y la cinta presenta solo una escala de medición con numeración continua.			
g) La cinta métrica cumple las especificaciones técnicas según modelo recomendado.			
3. TOPE MÓVIL			
a) Tiene dos correderas laterales que lo fijan al tablero.			
b) Tiene tres asideros triangulares.			
c) Se balancea o rota hacia los lados del tablero no más de 2 milímetros a lo largo del tablero.			
d) Se mantiene recto y seguro cuando se le coloca en el tallímetro.			
e) La base del tope móvil está al mismo nivel que la zona donde se hace la lectura de la talla.			
f) La zona donde se hace la lectura de la talla está nivelada.			
g) La base del tope móvil se encuentra en ángulo recto con la zona de apoyo del tope móvil.			
h) El tope móvil se desliza suavemente a lo largo de todo el tallímetro.			
i) Las correderas que ajustan al tope móvil están alineadas.			
4. BASE FIJA			
a) Está nivelada, derecha, no torcida.			
b) Forma ángulo recto con el tablero del tallímetro.			
c) Los tornillos se encuentran firmes.			
d) Es suficientemente gruesa y fuerte para que el tallímetro móvil se pueda mantener recto cuando se coloque en forma vertical sobre el piso.			
5. PRECISIÓN			
Existe una diferencia menor o igual a 2 milímetros entre la longitud conocida patrón y la medida que se obtiene midiéndolo en el tallímetro.			
6. PESO TOTAL			
a) El peso de los tallímetros debe ser de 8,5 kilogramos +/- 0,5 k.			
7. IDENTIFICACION			
a) El tope móvil y los cuerpos de cada tallímetro tiene un mismo código de identificación.			
8. EVALUACIÓN TÉCNICA FINAL			
a) Tallímetro apto para su uso			
b) Tallímetro requiere correcciones			
c) Tallímetro no apto para su uso ni para habilitarlo.			
OBSERVACIONES			

Marcar con si cumple condición y marcar con si no cumple condición

REFERENTES ANTROPOMETRÍA DEVAN/CENAN: Firma:

ANEXO 3.2

LISTA DE COTEJO PARA EL CONTROL DE BALANZAS - NIVEL CENTRAL

FECHA: ___/___/___
Código de tallímetro: _____

ITEMS DE EVALUACIÓN	Cumple (marcar)		Cambios por realizar
	SI	NO	
ESCALA DE MEDICIÓN			
División de precisión: 0 hasta 150 k de 50 g y 150 k hasta 200 k de 100 g			
Los números son visibles.			
El visor permite divisar los números con claridad.			
VERIFICACIÓN DE CALIBRACIÓN (utilice pesas PATRÓN de 2, 5, 10 y 20 k)			
Al poner una pesa de 2 k la lectura es 2 k +/- 100 g			
Al agregar otra pesa de 2 k la lectura es 4 k +/- 100 g			
Al adicionar una pesa de 5 k la lectura es 9 k +/- 100 g			
Al agregar una segunda pesa de 5 k la lectura es 14 k +/- 0,15%			
Al adicionar una pesa de 10k la lectura es 24 k +/- 0,15%			
Al agregar una segunda pesa de 10 k la lectura es 34 k +/- 0,15%			
Al adicionar una pesa de 20 k la lectura es 54 k +/- 0,15%			
Al agregar una segunda pesa de 20 k la lectura es 74 k +/- 0,15%			
VERIFICACIÓN DE FUNCION MADRE / NIÑO			
Supervisor se posiciona en la balanza, se activa la función madre / niño y se carga pesa patrón de 10 k, el valor de lectura es de 10 k +/- 100 g			
FUENTE DE ENERGÍA			
Bateria o pila alcalina en buen estado.			
Al encender la balanza esta carga sin problemas.			
INTEGRIDAD FÍSICA DEL EQUIPO			
Pantalla(s) y mica(s) de protección integras, sin rayaduras y permite visibilidad óptimo.			
Partes y componentes de la balanza completas e integras.			
EVALUACIÓN TÉCNICA FINAL			
a) Balanza apta para su uso			
b) Balanza requiere cambio de fuente de energía			
c) Balanza no apta para su uso, debe ser remplazada			
OBSERVACIONES			

Marcar con si cumple condición y marcar con si no cumple condición

REFERENTE ANTROPOMETRÍA DEVAN/CENAN:..... Firma:

ANEXO 3.3

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
DIRECCIÓN EJECUTIVA DE VIGILANCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

LISTA DE COTEJO DIARIO/SEMANAL PARA TALLÍMETROS EN CAMPO

Semana: delal.....de..... de 2012

Código del tallímetro: _____

	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4		Día 5		Día 6		Día 7		Observación
	SÍ	NO	SÍ	NO	SÍ	NO	SÍ	NO	SÍ	NO	SÍ	NO	SÍ	NO	
1. TABLERO (CUERPOS DEL TALLÍMETRO)															
a.	Los tornillos están completos, están firmes no flojos.														
b.	Los cuerpos del tallímetro están íntegros, no quebrados, ni flojos. El tablero no está arqueado. Los bordes son suaves, no ásperos.														
c.	La unión de los cuerpos de tallímetro armado no permiten trasluz.														
2. CINTA MÉTRICA															
a.	Es plana sobre el tablero no esta torcida ni arrugada o con bultos.														
b.	los números y líneas de la cinta están nítidos y claros.														
3. TOPE MÓVIL															
a.	se balancea o rota hacia los lados del tablero no más de 2 milímetros a lo largo del tablero.														
b.	El tope móvil se desliza suavemente a lo largo de todo el tallímetro.														
c.	Las correderas del tope móvil están alineadas.														
4. BASE FIJA															
a.	Se encuentra íntegra, nivelada y derecha. Los tornillos se encuentran firmes.														

V° B° MONITOR

ENCUESTADOR DE SALUD: Firma:

ANEXO 3.4

INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACION Y NUTRICION
DIRECCION EJECUTIVA DE VIGILANCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

Código de balanza: _____

LISTA DE COTEJO DIARIO/SEMANAL PARA BALANZAS EN CAMPO

Semana: del al de de 2012

	Día 1		Día 2		Día 3		Día 4		Día 5		Día 6		Día 7		Observación
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
1. ESCALA DE MEDICIÓN															
La escala de medición aumenta de 100 en 100 g															
Los números son visibles															
El visor permite divisar los números con claridad															
BALANZA PESA BIEN (Utilice pesas de 2 kg)															
Al colocar la balanza adecuadamente y poner una pesa de 2 kg la lectura es 2 kg															
Al poner 2 pesas de 2 kg cada una la lectura es 4 kg															
Al poner 3 pesas de 2 kg cada una la lectura es 6 kg															
BATERÍA															
Batería en buen estado															
Al realizar la lectura hay problemas por batería baja															
La batería es nueva y hay problemas con la balanza															
EVALUACIÓN TÉCNICA FINAL															
a) Balanza apta para su uso															
b) Balanza requiere cambio de batería															
c) Balanza no apta para su uso, debe ser remplazada															

Marcar con si cumple condición y marcar con si no cumple condición.

Vº Bº MONITOR

ENCUESTADOR DE SALUD: Firma:

ANEXO 3.5

CARTILLAS DE VALORACIÓN NUTRICIONAL



ANEXO 4.1

CONSTANCIA DE ENTREGA DE RESIDUOS BIOLÓGICOS

Yo: _____, encuestador este es un colectivo de la Encuesta de vigilancia de indicadores nutricionales región _____, hago entrega de una bolsa roja de bioseguridad con material biocontaminados que consta de:

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____

Datos EE SS

Nombre EE. SS. _____

Dirección del EE. SS. _____

Distrito/Provincia: _____

Las bolsas rojas de bioseguridad con materiales contaminados fueron entregadas al EE SS:

Sí:

No:

De ser No, cuál es la razón:

Fecha: _____ / _____ / _____
(Día) (Mes) (Año)

Firma del encuestador
(Entregado)

Firma del responsable del EE SS.
(Recibido)

ANEXO 4.2

CONTROL DE FUNCIONAMIENTO DEL HEMOGLOBINÓMETRO

EE. SS./CGL:

Responsable:

N. ° Serie:

N. °	Fecha	Hora	Hb (g/dL)	Observaciones	N. °	Fecha	Hora	Hb (g/dL)	Observaciones
1					31				
2					32				
3					33				
4					34				
5					35				
6					36				
7					37				
8					38				
9					39				
10					40				
11					41				
12					42				
13					43				
14					44				
15					45				
16					46				
17					47				
18					48				
19					49				
20					50				
21					51				
22					52				
23					53				
24					54				
25					55				
26					56				
27					57				
28					58				
29					59				
30					60				



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
FORMATO DE CONSOLIDADO DE MUESTRAS DE ORINA

REGIÓN: _____

FECHA DE ENVÍO: ____ / ____ / ____

	CONGLOMERADO			N.º DE SELECCIÓN DE LA VIVIENDA			TIPO DE SELECCIÓN	VIVIENDA N.º	HOGAR N.º	PERSONA N.º	VOLUMEN EN ORINA (mL)		OBSERVACIONES
1									/				
2									/				
3									/				
4									/				
5									/				
6									/				
7									/				
8									/				
9									/				
10									/				
11									/				
12									/				
13									/				
14									/				
15									/				
16									/				
17									/				
18									/				
19									/				
20									/				
21									/				
22									/				
23									/				
24									/				
25									/				
26									/				
27									/				
28									/				
29									/				
30									/				
31									/				

 FIRMA
 ENCUESTADOR DE SALUD

 FIRMA
 MONITOR



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
FORMATO DE CONSOLIDADO DE MUESTRAS DE SAL

REGIÓN: _____

FECHA DE ENVÍO: ____ / ____ / ____

	CONGLOMERADO	N.º DE SELECCIÓN DE LA VIVIENDA	TIPO DE SELECCION	VIVIENDA N.º	HOGAR N.º	PESO(g)	OBSERVACIONES
1					/		
2					/		
3					/		
4					/		
5					/		
6					/		
7					/		
8					/		
9					/		
10					/		
11					/		
12					/		
13					/		
14					/		
15					/		
16					/		
17					/		
18					/		
19					/		
20					/		
21					/		
22					/		
23					/		
24					/		
25					/		
26					/		
27					/		
28					/		
29					/		
30					/		

 FIRMA
 ENCUESTADOR DE CONSUMO

 FIRMA
 MONITOR



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD
CENTRO NACIONAL DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN
FORMATO DE CONSOLIDADO DE MUESTRAS DE SAL(FORMATO PARA ENVIAR SÓLO DE MODO ELECTRÓNICO)

REGION: _____
 FECHA DE ENVÍO: _____ / _____ / _____

	CONGLOMERADO	N.º DE SELECCIÓN DE LA VIVIENDA	TIPO DE SELECCIÓN	VIVIENDA N.º	HOGAR N.º	PESO(g)	APELLIDOS Y NOMBRES DEL JEFE DE HOGAR	MARCA DE LA SAL	ESTABLECIMIENTO DE SALUD AL QUE PERTENECE LA MUESTRA (CENTRO DE SALUD O PUESTO DE SALUD)	PROVINCIA	DISTRITO
1					/						
2					/						
3					/						
4					/						
5					/						
6					/						
7					/						
8					/						
9					/						
10					/						
11					/						
12					/						
13					/						
14					/						
15					/						
16					/						
17					/						
18					/						
19					/						
20					/						
21					/						
22					/						
23					/						
24					/						
25					/						
26					/						
27					/						
28					/						
29					/						
30					/						

ANEXO 5

FORMATO DE CONTROL DE CITAS

FECHA	DIA	HORA	LUGAR	CONGLOM	VIV	HOGAR	NOTA
		06:					
		07:					
		08:					
		09:					
		10:					
		11:					
		12:					
		13:					
		14:					
		15:					
		16:					
		17:					
		18:					
		19:					
		06:					
		07:					
		08:					
		09:					
		10:					
		11:					
		12:					
		13:					
		14:					
		15:					
		16:					
		17:					
		18:					
		19:					
		06:					
		07:					
		08:					
		09:					
		10:					
		11:					
		12:					
		13:					
		14:					
		15:					
		16:					
		17:					
		18:					
		19:					
		06:					
		07:					
		08:					
		09:					
		10:					
		11:					
		12:					
		13:					
		14:					
		15:					
		16:					
		17:					
		18:					
		19:					

ANEXO 7

PLANTILLA PARA LA CRÍTICA DE LA ENCUESTA DE VIGILANCIA DE INDICADORES NUTRICIONALES

CÓDIGO DE ÍTEM	DESCRIPCIÓN
CARATULA	
UBICACIÓN GEOGRÁFICA	Los datos de departamento, provincia, distrito y centro poblado, deben ser consistentes con el croquis y el Listado de viviendas entregado por el INEI
UBICACIÓN MUESTRAL	Deben ser consistentes con el croquis y el listado de viviendas entregado por el INEI.
ALTITUD	Obligatoriamente debe tener un dato de altitud registrado
ENTREVISTA Y SUPERVISION	
VISITA	
PRIMERA VISITA	Registro obligatorio de la primera visita, indica el primer contacto con el hogar.
FECHA	Verificar el registro de la fecha, de la visita realizada.
HORA	Verificar el registro de la hora de inicio y fin de la visita realizada, registro obligatorio.
PRÓXIMA VISITA	Verificar que se haya registrado la visita o cita pactada Verificar el cumplimiento de la cita en la fecha indicada en la próxima visita prevista
RESULTADO DE LA VISITA	Verificar que si registro:
	1. Completa- Todos los miembros del hogar tengan los datos en los formatos correspondientes, y todos los consentimientos estén firmados. Verificar que se haya registrado 1 en el cuadrante de RESULTADO FINAL DE LA ENCUESTA.
	2. Incompleta- Verificar que el número de firmas del consentimiento coincida con el número de miembros entrevistados, además verificar en el formato respectivo el motivo de la no entrevista de los miembros del hogar no entrevistados. Verificar que se haya registrado 2 en el cuadrante de RESULTADO FINAL DE LA ENCUESTA
	3. Rechazo- Verificar que este registrado claramente el motivo de la no entrevista-hogar y el sustento correspondiente. Verificar que se haya registrado 3 en el cuadrante de RESULTADO FINAL DE LA ENCUESTA.
	4. Ausente - Verificar claramente el motivo de la no entrevista-hogar y el sustento correspondiente. Verificar que se haya registrado 4 en el cuadrante de RESULTADO FINAL DE LA ENCUESTA
	5. Vivienda desocupada-
	6. No se inicio la entrevista-Verificar que obligatoriamente se ha colocado la fecha y hora de próxima cita. Por ningún motivo se registrará 6 en el RESULTADO FINAL DE LA ENCUESTA
	7. Otro- Verificar que se haya especificado claramente. Verificar que se haya registrado 7 en el cuadrante de RESULTADO FINAL DE LA ENCUESTA
RESULTADO FINAL DE LA ENCUESTA	El cuadrante FECHA debe estar lleno al momento de entregar la encuesta a INEI FECHA Debe ser la misma que la registrada en la última visita.
	RESULTADO Debe tener el registro considerando las visita realizadas Por ningún motivo debe tener registrado 6 no se inicio la entrevista.
FUNCIONARIOS DE LA ENCUESTA	Verificar que este registrado los datos de los funcionarios de la encuesta que son el encuestador de salud, auxiliar (encuestador de consumo) y monitor.
	Verificar que los apellidos y nombres estén escritos con letra legible y clara, La separación entre los apellidos y entre los nombres tenga una diagonal (/), y la separación de los apellidos con los nombres doble diagonal (/ /).
NO ENTREVISTA (SOLO EN CASO DE RECHAZO O AUSENCIA)	
MOTIVOS DE LA NO ENTREVISTA - HOGAR	Verificar que el RESULTADO FINAL DE LA ENCUESTA tenga registrado 3 o 4, (rechazo o ausencia) y se haya circulado el número según corresponda. Si circulo 4 debe estas especificado el motivo y registrar el sustento del mismo en el casillero correspondiente. Si registrara otro número (1,2,5,6,7) no debe anotarse nada en los motivos de la no entrevista -hogar.

100 SALUD Y NUTRICIÓN	
SOLO PARA PERSONAS NUEVAS EN EL HOGAR (solo si en el hogar hay niños que nacieron después de la entrevista del INEI)	
100A	Si circuló 1, verifique que haya datos de una persona nueva en el hogar (100 B, C, D) Verifique que la persona nueva registrada sea hijo de algún miembro del hogar registrado en el listado de miembros del hogar entregado por el INEI. Si circulo 2, verifique que no se haya registrado nada en 100 B,C y D y se haya trazado una diagonal en cuadrante de estas preguntas.
100B	Verificar que los apellidos y nombres estén escritos con letra legible y clara, la separación entre los apellidos y entre los nombres tenga una diagonal (/), y la separación de los apellidos con los nombres doble diagonal (//).
100C	Verificar que el sexo coincida con los nombres de la persona registrada como nueva.
100D	PERSONA N.° Verifique que el número registrado corresponda al miembro del hogar padre o madre del niño nuevo. NOMBRE Verifique que los datos correspondan al miembro del hogar padre o madre del niño nuevo y corresponda al consignado en el listado de miembros del hogar del INEI.
PARA TODAS LAS PERSONAS	
101	Verifique que el N.° de persona y el nombre y apellidos correspondan al asignado en el listado de miembros del hogar, y estén escritos con letra legible y clara, además de tener las diagonales de separación en los nombres y apellidos. Si los datos de la encuesta corresponde a un miembro nuevo, este ítem debe estar trazado con una diagonal.
102.	Fecha de evaluación, nacimiento y edad
	102 A FECHA DE EVALUACIÓN De haberse realizado la entrevista verificar que este dato este registrado OBLIGATORIAMENTE.
	102 B FECHA DE NACIMIENTO Verificar que corresponda con la fecha de nacimiento que se consigna en el listado de miembros del hogar entregado por el INEI. Si fuera diferente debe tener un asterisco y una observación en la hoja de observaciones. Dato de registro OBLIGATORIO.
102 C EDAD Verificar que corresponda con la fecha de nacimiento que se consigna en el listado de miembros del hogar entregado por el INEI, Si fuera diferente debe tener un asterisco y una observación en la hoja de observaciones.	
103.	PESO BRUTO Verificar el registro de peso BRUTO, utilizando todos los casilleros y los números recomendados por la OMS. Verificar que se antepuso el cero, si fue necesario. De no haber dato verificar que en el ítem 109 este circulado algún código (2,3 o 4) Verificar que sea coherente para la edad del sujeto evaluado.
104.	PESO NETO Verificar el registro de peso NETO, utilizando todos los casilleros y los números recomendados por la OMS. Verificar que el registro se haya realizado de manera adecuada (peso coherente para la edad), verificar que se antepuso el cero, si fue necesario. VERIFICAR la correcta operación de descuento del peso de las prendas al peso bruto. Verificar que no exista, intercambio de datos, por ejemplo que el registro de peso bruto de haya colocado en el peso neto o en el de la talla o viceversa.
105.	PRENDAS CON QUE FUE PESADO Verificar que se haya descrito adecuadamente la prenda de vestir considerando cantidad, descripción de la prenda, nombre, material, características de la prenda (manga larga, corta etc.) y talla. La cual debe ser coherente con la edad de la persona.
106.	TALLA Verificar el registro de talla, utilizando todos los casilleros y los números recomendados por la OMS. Verificar que sea coherente para la edad del sujeto evaluado.
107.	POSICIÓN DE LA MEDICIÓN Registro OBLIGATORIO. Si se registro 1 De pie debe corresponder a datos de personas de 2 años a más y si se registro 2 debe corresponder a datos de niños menores de 2 años, verificar coincidencia.
108.	PERIMETRO ABDOMINAL Verificar que la persona evaluada tenga 12 años a más años de edad. Verificar que el registro utilice todos los casilleros y los números recomendados por la OMS. Si la persona evaluada fuera una gestante o púérpera debe haberse trazado una diagonal y verificar que el ítem 109 tenga circulado en la columna de PA el código 4 (no incluido) y en el ítem 110 debe estar circulado el código 1(gestante).


109.	<p>RESULTADO DE LA ANTROPOMETRÍA Verifique la situación marcada: VERIFIQUE EN CADA COLUMNA EN P/T Y PA:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Completo- Para P/T Debe tener registrado todos los datos correspondientes a los ítems: 101, 102, 103,104, 105, 106 y 107. Para PA debe tener datos en 108 2. Ausente - debe estar circulado el código 2 para P/T y PA y además en el ítem 117 motivo de la no entrevista debe estar circulado el código 3 3. Rechazo- si se circula este código verificar que también se haya circulado algún número (1, 2, 4, 5, 6, 7, 8, 9) en la pregunta 117, que justifique el rechazo. 4. No incluido - Verificar que este dentro de los criterios de exclusión, debe tener una observación en la hoja de observaciones.
110.	<p>ESTADO FISIOLÓGICO Verificar que estos datos correspondan solo a mujeres entre 12 y 49 años. Si se circuló:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gestante, además verificar que tenga datos en los ítems 111 y 112, 113 y 114. 2. Lactante, (que está dando de lactar) 3. Gestante y lactante, verificar que tenga datos en los ítems 111, 112, 113 y 114. 4. No gesta no lacta, las preguntas 111, 112, 113 y 114 deben estar trazadas con una diagonal 5. NS/NR <p>Si el sujeto evaluado no corresponde a mujer de 12 a 49 años deben tener trazada una diagonal.</p>
111.	<p>EDAD GESTACIONAL Verificar el registro se haya realizado, utilizando todos los casilleros y los números recomendados por la OMS Verificar que en la pregunta 110 este registrado el código 1 o 3. Si no corresponde hacer la pregunta debe estar trazada con una línea diagonal.</p>
112.	<p>PESO ANTES DE LA GESTACIÓN Verificar que en la pregunta 110 este registrado el código 1o 3, Verificar que los datos registrados tengan coherencia entre sí, (el peso antes de la gestación generalmente es menor al peso actual). Si no corresponde realizar esta pregunta debe trazado una línea diagonal.</p>
113.	<p>SUPLEMENTACIÓN A la pregunta si recibió suplemento de hierro Si se circuló 1 debe tener datos en el ítem 114, Si se circuló 2 el ítem 114 debe estar trazado con una línea diagonal.</p>
114.	<p>Verificar que los datos de suplementación de hierro, sean consistentes con la edad del niño, de la gestantes o púérpera (hasta 60 días después del parto) Si se circuló 1 los datos deben ser consistentes con la edad del niño. Si se circuló 2 o 3 los datos deben ser consistentes con una gestante o una púérpera. Si se registró cantidad recibida debe tener cantidad consumida. Si no corresponde realizar la pregunta debe tener trazado una diagonal.</p>
115.	<p>HEMOGLOBINA Debe existir registro de hemoglobina para niños menores de 5 años y mujeres de 12 a 49 años; si corresponde realizar la evaluación pero no hay datos en el ítem 116 debe estar circulado 2,3 o 4. Verificar el registro se haya realizado utilizando todos los casilleros. Si no corresponde realizar la pregunta debe tener trazado una diagonal.</p>
116	<p>RESULTADOS DE LA HEMOGLOBINA Verifique la situación marcada:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Completo.- Debe tener registrado los datos correspondientes a la pregunta: 115, verifique que se haya registrado la altitud en metros en la carátula de la encuesta. 2. Ausente- si se coloca este código verificar que también se haya circulado el número 3 en la pregunta 117. 3. Rechazo- si se coloca este código verificar que en el ítem 117 se haya circulado algún número (2, 4, 6, 8 o 9) y de ser 9 esté justificado el rechazo. 4. No incluido- verificar que este dentro de los criterios de exclusión, debe tener una observación en la hoja de observaciones.
MOTIVOS DE LA NO ENTREVISTA-PERSONA (rechazo o ausencia)	
117	<p>Si no existen datos de la persona en la encuesta por rechazo o ausencia verificar que ítem 109 y 116 tengan circulados los números 2 o 3. Debe tener circulado el motivo de no entrevista en este ítem.</p>
ENCUESTA DE CONSUMO POR RECORDATORIO - CONSUMO DEL NIÑO	
200	<p>Verificar la información registrada de las preparaciones y/o alimentos en el registro de apoyo, de acuerdo como la madre lo refiere. En el caso que la madre recordara alguna preparación y/o alimento al final, verificar que esta información sea registrada en el tiempo que le corresponde.</p>

201	<p>Verificar que los datos registrados en esta sección debe coincidir con los datos registrados en el consentimiento informado y en la Encuesta de Salud.</p> <p>Verificar los datos del N.º de persona y el nombre del niño, dichos datos deben guardar consistencia con la información registrada en la encuesta de salud.</p> <p>Verificar código del encuestador</p> <p>Verificar el número de recordatorio.</p> <p>Verificar fecha del recordatorio</p> <p>Verificar fecha de la entrevista</p>
201A	<p>Verificar que se haya asignado el número correspondiente a la preparación o alimento en forma ascendente iniciando por el número 1.</p> <p>Verificar que el número de preparación debe guardar consistencia con el número de preparaciones familiares</p> <p>Verificar consistencia en la numeración de las preparaciones componentes.</p>
201B	<p>En el caso de preparaciones compradas, si la madre refiere que compró un alimento o preparación cuyo nombre no es conocido, como por ejemplo PATARASHCA , se debe verificar que se haya registrado las características de dicha preparación o alimento en la hoja de observaciones.</p> <p>Verificar que cuando se trate de una preparación componente o de una sola preparación, se relacionara utilizando las palabras utilizando “con “ o “ y”</p> <p>Verificar que la descripción de los alimentos estén especificados por el tipo, la especie o la variedad</p> <p>Verificar que no haya espacios en blanco.</p>
201C	<p>Verificar que los ingredientes registrados referidos por la madre sean consistentes con el nombre de la preparación; ejemplo, si la madre refiere que le ofreció arroz con leche y lo elaboró solo para el niño, dentro de los ingredientes debe estar leche, arroz, como ingredientes principales, en el caso que la madre o la informante no lo refiera, se debe repreguntar por los ingredientes de la preparación.</p> <p>Verificar que la descripción de los ingredientes de las preparaciones estén especificados por el tipo, la especie o la variedad</p> <p>Verificar que se registren los ingredientes que conforman una preparación elaborada solo para el niño. Ejemplo, si la madre preparó leche solo para el niño, los ingredientes utilizados para esta preparación debe estar registrado.</p>
201D	<p>Verificar que la información que se registra en tiempo ira en cada fila por cada preparación, alimento o ingredientes de cada preparación dados al niño.</p> <p>Verificar que se trace una línea horizontal (con color rojo) antes de iniciar el siguiente tiempo de comida, la línea deberá cruzar todas las columnas.</p> <p>Verificar que el registro del tiempo de comida sea de acuerdo a lo que menciona la madre o la informante</p>
201E	<p>Verificar que el registro de la información de horario ira en cada fila por cada preparación, alimento o ingredientes de cada preparación dados al niño.</p> <p>Verificar que el registro del horario sea usando el sistema horario de 00:00 a 24:00 horas</p>
201F	<p>Verificar que el registro de datos de consistencia se realice solo en las preparaciones.</p>
201G	<p>Verificar que si fue una preparación que se le dio al niño, siempre exista información en este ítem, es decir, cuando se haya registrado información en consistencia también habrá información en lugar de preparación.</p> <p>Verificar que cuando se trate de una preparación que se ha dado solo al niño, la información registrada ira en la primera fila.</p>
201G1	<p>Verificar que debe estar registrado el número que le corresponda a la procedencia de la preparación</p> <p>Verificar que este ítem sea llenado cuando la preparación consumida por el niño haya sido elaborada fuera del hogar, en caso contrario colocar una diagonal.</p>
201H	<p>Verificar que debe estar registrado el código de lugar de procedencia para cada alimento o ingrediente de la preparación.</p> <p>En el caso de preparaciones compradas, es decir que no fueran elaboradas en el hogar, también debe ser registrado el lugar de procedencia.</p>
201 I	<p>Verificar que se haya realizado un adecuado registro de la presentación del alimento, pues de ello va a un cálculo adecuado de nutrientes.</p>
201 J	<p>Verificar que debe estar registrado el código de condición del peso, en el alimento o ingrediente de la preparación que le corresponda.</p>

201 K	<p>Verificar que la información que se registre será para alimentos, preparaciones que no fueron elaboradas dentro del hogar o ingredientes partes de preparaciones cuyo peso se obtuvo directamente o por medidas caseras.</p> <p>Verificar que si la preparación fue elaborada en el hogar este ítem no le corresponde tener información, en este caso se trazará una diagonal.</p> <p>Verificar que se registra 00000 cuando en la tabla de código de alimento, no existe el código del alimento que se busca</p>
201 L	<p>Verificar que la cantidad registrada sea en gramos o en medida casera.</p> <p>Verificar que la información este registrado en forma numérica.</p> <p>Verificar que los números sean los recomendados por la Organización Mundial de la Salud (OMS).</p>
201 M	<p>Verificar que se registre la descripción de la medida casera, teniendo en consideración las características como UNIDAD O FORMA , TAMAÑO, GROSOR, ALTO, PARTE</p> <p>En el caso que el alimento o preparación sea referido por pesada directa, verificar que se trace una diagonal.</p>
201 M 1	<p>Verificar que la información registrada en la pregunta 201M sea consistente con el código de la medida casera.</p> <p>Verificar que la medida casera registrada, sea consistente con la tabla de medidas caseras de alimentos y preparaciones.</p>
201 N	<p>Verificar que la cantidad registrada sea igual o menor que la cantidad ofrecida</p> <p>Verificar que los números sean los recomendados por la Organización Mundial de la Salud (OMS).</p>
201 O	<p>Verificar que la cantidad registrada sea menor o igual que la cantidad ofrecida, pero no mayor.</p> <p>Verificar que los números sean los recomendados por la Organización Mundial de la Salud (OMS).</p>
201 P	<p>Verificar que los números sean los recomendados por la Organización Mundial de la Salud (OMS).</p> <p>Verificar que el dato registrado tenga en cuenta la combinación de grupos de alimentos, cuando la preparación es comparado con otros alimentos.</p> <p>Verificar que el cálculo de dicho peso debe figurar en la hoja de observaciones</p>
PREPARACIONES FAMILIARES	
202	<p>Verificar que los datos registrados en esta sección debe coincidir con los datos registrados en el consentimiento informado y en la encuesta de salud.</p> <p>Verificar los datos del N.º de persona y el nombre del niño, dichos datos deben guardar consistencia con la información registrada en la encuesta de salud.</p> <p>Verificar código del encuestador</p> <p>Verificar el número de recordatorio.</p> <p>Verificar fecha del recordatorio</p> <p>Verificar fecha de la entrevista</p>
202 A	<p>Verificar que el número de preparaciones debe coincidir con el “número” de la preparación registrada en la hoja de consumo del niño. El número de preparaciones no necesariamente debe guardar un orden correlativo.</p>
202 C	<p>Verificar que la información registrada debe ser similar a lo registrado en 201F para la misma preparación</p>
202 F	<p>Verificar que si el alimento figura como excluido “código 1”; en la hoja de consumo de niño no debe figurar, o si lo hace debe estar registrado en ingredientes de esa preparación, con peso en gramos, obtenido por de medida casera o pesada directa.</p>
OBSERVACIONES	
<p>Verificar que las observaciones descritas tengan * (asterisco), N.º de pregunta y el N.º de orden (si lo requiere) y que corresponda a la observación descrita.</p> <p>Verificar que se haya detallado de manera consistente el procedimiento para obtener el peso equivalente.</p> <p>Verificar que se registre, las especificaciones del alimento que fue señalado mediante un asterisco, en la hoja de consumo de niño.</p> <p>Verificar en la tabla de medidas caseras de alimentos y preparaciones, las medidas caseras que la informante refirió.</p> <p>Verificar en la tabla de medida casera de alimentos y preparaciones, la preparación que la informante refirió.</p> <p>Verificar los datos que ayudaron a realizar la extrapolación.</p> <p>Verificar que las operaciones estén correctas.</p>	

ANEXO 9

FORMATO DE ENTREGA DE RESULTADOS

	PERÚ	Ministerio de Salud	Instituto Nacional de Salud	Centro Nacional de Alimentación y Nutrición
---	-------------	---------------------	-----------------------------	---

Jr. Tizón y Bueno 276, Jesús María Lima 11
Teléfono N° 7480000

Nombres y apellidos:

Edad:

Sexo: Masculino Femenino

Peso: kg Talla: cm

IMC:

Peso/Edad		
B	N	A

Talla/Edad		
B	N	A

Peso/Talla		
B	N	A

Diagnóstico:

Perímetro abdominal: cm

SEXO	RIESGO	
	ELEVADO	MUY ALTO
HOMBRE	>= 94 cm	>= 102 cm
MUJER	>= 80 cm	>= 88 cm

Hemoglobina: mg/dL (valor ajustado a la altitud)

Diagnóstico:

Fecha: de de

DIRECCIÓN EJECUTIVA DE VIGILANCIA ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL

ANEXO 10

“VIGILANCIA DE INDICADORES NUTRICIONALES”

REGISTRO DIARIO DE INCIDENCIAS

CONGLOMERADO

Fecha: Del ____ al ____ de _____ del 2012

Nombres y apellidos del encuestador de SALUD: _____

Cod: _____

Nombres y apellidos del encuestador de CONSUMO: _____

Cod: _____

Nombres y apellidos del MONITOR O SUPERVISOR (CENAN): _____

Cod: _____

N.º	vivienda	Fecha	Hora	Descripción de la incidencia	Acuerdos	registrar 1= corregido, 0 = no corregido	Cod de encuestador
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							

OBSERVACIONES

 Monitor o supervisor (CENAN)

 Firma del encuestador de SALUD

 Firma del encuestador de CONSUMO

Este documento se terminó de imprimir
en los Talleres Gráficos de Solvima Graf S.A.C
Jr. Emilio Althaus N° 406, Of. 301 Lince
Lima, 2013