

Manual del Nutricionista ENNyS 2



Ministerio de Salud
Argentina

*primero
la gente*

AUTORIDADES

Ministra de Salud de la Nación

Dra. Carla Vizzotti

Secretaria de Acceso a la Salud

Dra. Sandra Marcela Tirado

Subsecretario de Estrategias Sanitarias

Dr. Juan Manuel Castelli

Director Nacional de Abordaje por Curso de Vida

Dr. Marcelo Bellone

Directora de Salud Perinatal y Niñez

Dra. Juliana Finkelstein

Director Nacional De Abordaje Integral De Enfermedades No Transmisibles

Dr. Nicolás Haeberer

JUNIO DE 2022

Manual del Nutricionista ENNyS 2

La presente publicación fue escrita usando mayormente el masculino como genérico, para evitar la sobrecarga gráfica que implica indicar los diferentes géneros en cada nominación. Por favor, léase esto sólo como una simplificación gráfica, ya que promovemos la igualdad de género en todas sus manifestaciones.

Elaboración del manual: Lic. Gabriela Figueroa, Lic. Guadalupe Mangialavori, Lic. Mariela Tenisi, Dra. Natalia Elorriaga y Lic. Iris Romero.

Sugerimos citar este documento del siguiente modo: Ministerio de Salud de la Nación. Dirección de Salud Perinatal y Niñez. Manual del nutricionista, ENNyS 2. Argentina, 2022.

ÍNDICE

- 8. PRÓLOGO
- 8. AGRADECIMIENTOS Y RECONOCIMIENTOS
- 9. DEFINICIONES
- 10. ABREVIATURAS
- 10. PROPÓSITO DEL MANUAL DEL NUTRICIONISTA
- 11. INTRODUCCIÓN
- 11. OBJETIVOS DE LA ENNyS 2
- 12. ESTRUCTURA OPERATIVA GENERAL
- 13. ESTRUCTURA OPERATIVA EN CAMPO
- 14. ASPECTOS ÉTICOS
- 15. CAPACITACIÓN
- 16. MATERIALES Y EQUIPAMIENTO
- 18. TAREAS DEL/A NUTRICIONISTA
 - Antes de salir al campo
 - Durante el trabajo de campo
 - Al finalizar el trabajo de campo
- 20. CUESTIONARIOS
 - Cuestionario Sociodemográfico
 - Cuestionario de salud y nutrición, 0 a 23 meses
 - Cuestionario de salud y nutrición, 2 a 12 años
 - Cuestionario de salud y nutrición, 13 a 17 años
- 25. MEDICIONES ANTROPOMÉTRICAS
- 42. EVALUACIÓN DE LA INGESTA ALIMENTARIA
 - Recordatorio de 24 Horas
 - Preguntas estandarizadas
 - Detalles a relevar con el uso de preguntas estandarizadas
 - Consideraciones para el registro del R24H en papel
 - Comunicación con el equipo de coordinación
 - Segundo R24H
 - Consideraciones especiales

85. ANEXOS

Anexo 1: Consentimiento informado

Anexo 2: Devolución de resultados

Anexo 3: Planilla calibración diaria de balanza

Anexo 4: Ejemplos para el registro temporal del R24H

Anexo 5: Planilla de R24H, mayores de 6 meses (versión papel)

Anexo 6: Planilla de R24H, lactantes de hasta 6 meses (versión papel)

Anexo 7: Correcto llenado de la planilla del R24H

Anexo 8: Atlas Fotográfico Digital de Alimentos Argentinos

Anexo 9: Equivalencias, porciones estandarizadas, unidades estandarizadas, tablas de relación peso/volumen

Anexo 10: Modelos Geométricos

Anexo 11: Códigos de alimentos, preparaciones, bebidas y suplementos

Anexo 12: Listado de recetas estándar

Anexo 13: Lista de cotejo actitudinal para aplicación del R24H

Anexo 14: Materiales utilizados en las capacitaciones

Anexo 15: Factores de corrección de Peso Bruto

Anexo 16: Cuestionarios ENNyS

Manual del Nutricionista ENNyS 2

PRÓLOGO

Entendiendo que todos los materiales de capacitación elaborados por el Ministerio de Salud de la Nación contribuyen a la tarea de diversos equipos de trabajo y qué, la ENNyS por sus características permitió la elaboración de herramientas de gran utilidad, se pone a disposición de la comunidad profesional este material en forma libre y gratuita con el objeto de contribuir a dichas prácticas profesionales.

Este Manual es el resultado de las tareas de capacitación de los equipos en terreno, y del trabajo en terreno propiamente dicho ya que elementos como las tablas de códigos de alimentos fueron enriqueciéndose a lo largo de la tarea al igual que el listado de recetas o las porciones estándares.

Este Manual se complementa con otras herramientas que se pondrán a disposición como el Atlas Fotográfico y las Tablas de Composición Química elaborados a los fines de la ENNyS 2 y es nuestro deseo que todos estos elementos en su conjunto contribuyan a través de las manos de quienes los usen a mejorar las condiciones de salud y nutrición de nuestra población.

AGRADECIMIENTOS Y RECONOCIMIENTOS

Para el armado de este manual se contó con valiosas colaboraciones que permitieron acceder a información sustancial. Por tal motivo, el equipo técnico de nutrición de la DiSaPeNi quiere agradecer a las siguientes personas e instituciones:

A la Federación Argentina de graduados en Nutrición (FAGRAN) por intermedio de quienes las siguientes instituciones brindaron recetas regionales para el anexo correspondiente: Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas (AADyND); Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Corrientes; Asociación de Dietistas y Nutricionistas del Chaco; Asociación Concordiense de Licenciados en Nutrición y Asociación Entrerriana de Nutricionistas; Asociación Formoseña de Graduados en Nutrición; Colegio de Nutricionistas de La Pampa; Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Misiones; Colegio de Graduados en Nutrición de Salta; Asociación Sanjuanina de Nutricionistas; y Asociación de Dietistas, Nutricionistas y Licenciados en Nutrición de la Provincia del Chubut.

A la Lic. Verónica González y la Lic. Ana Cáceres quienes brindaron su experiencia en el manejo de campo contribuyendo a la toma de decisiones adecuadas.

A la Lic. Claudia Lázaro quien coordinó los aspectos pedagógicos de las capacitaciones virtuales y presenciales para el trabajo de campo.

A la Dra. Alicia Witriw quien colaboró generosamente con la capacitación de los aspectos antropométricos.

A la Lic. Carolina Masci quien colaboró en la revisión de este manual.

Al Servicio de Crecimiento y Desarrollo del hospital Garrahan que asesoró en el proceso

de estandarización de técnicas antropométricas y en la capacitación del equipo coordinador y de las nutricionistas de la encuesta.

Y, finalmente, a la Dra. Mariana Janjetic por su colaboración en la versión original de este documento y a la Dra. Grisel Adissi por su colaboración en el diseño y armado de los cuestionarios temáticos de salud.

DEFINICIONES

Alimentación complementaria: Alimentos sólidos o semisólidos que se dan a partir de los 6 meses cumplidos.

Leche de fórmula o fórmulas infantiles¹: Leches artificiales para lactantes, elaboradas a partir de una variedad de productos animales o vegetales incluyendo azúcar, leches de origen animal, soja y aceites vegetales, etc. Pueden presentarse en de polvo para mezclar con agua, o líquidas listas para usar.

Tiempo de comida (TC): aquellos momentos del día en que las personas consumen alimentos, de acuerdo con sus costumbres alimentarias.

Alimentos: Son sustancias naturales o industrializadas que contienen uno o más elementos nutritivos que fueron consumidos solos, sin mezcla de otros ingredientes ni otros agregados que pueden o no haber sido sometidos a la aplicación de procedimientos de subdivisión, calor, etc.; (por ejemplo: yogurt, banana, galletitas, todas las frutas, pan, gaseosa). Los alimentos se tratarán en el recordatorio como si fueran preparaciones de un solo ingrediente.

Preparaciones: Son combinaciones de alimentos (ingredientes) que pueden haber sido sometidos a la aplicación de procedimientos de subdivisión, unión (mezcla, batido, amasado) y/ o calor.

Ingredientes: Son todos aquellos alimentos que al ser combinados darán origen a una preparación.

Peso bruto: Es el peso de los alimentos tal cual se compran.

Peso neto: Es el peso de los alimentos al ser consumidos, luego de retiradas las partes no comestibles.

Atlas Fotográfico Digital de Alimentos Argentinos: herramienta visual elaborada especialmente para la ENNyS 2 cuyo objetivo es facilitar la identificación de alimentos y porciones ingeridas.

Recordatorio de 24 horas: Es una técnica que consiste en recolectar información lo más detallada posible respecto a los alimentos y bebidas consumidos el día anterior (tipo, cantidad, modo de preparación, etc.). De este modo la precisión de los datos recolectados depende de la memoria de corto plazo. Es una técnica que recolecta datos de ingesta reciente y es ampliable en el sentido que permite ir profundizando y completando la descripción de lo consumido a medida que el individuo va recordando.

¹ El equipo de encuesta de la ENNyS nunca debe referirse a estas leches como "leche maternizada" ya que ese término está prohibido por el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna, el cual se encuentra incorporado en el Código Alimentario Argentino. Si algún encuestado refiere haber utilizado una "leche maternizada", ésta deberá ser codificada como fórmula infantil.

ABREVIATURAS

AFDAA: Atlas Fotográfico Digital de Alimentos Argentinos

CC: centímetros cúbicos

CI: consentimiento informado

G: gramos

ML: mililitro

PB: peso bruto

PE: peso escurrido

PN: peso neto

R24H: recordatorio de 24 horas

U: unidad

PROPÓSITO DEL MANUAL DEL NUTRICIONISTA

El presente manual propone brindar las herramientas necesarias para que los nutricionistas² en la instancia de recolección de datos en terreno puedan realizar con excelencia las actividades planificadas para la realización de la encuesta. Sin embargo, el mismo puede ser utilizado para la tarea de otros profesionales fuera del marco de la ENNyS ya que presenta un abordaje completo en materia de relevamiento de datos de ingesta con el método de R24H y todo su contenido es de libre acceso.

En el texto se describirán cada uno de los cuestionarios a utilizar, así como también los procedimientos, materiales y herramientas necesarias durante las encuestas de la Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2). El contenido del mismo complementa los materiales de capacitación de la plataforma online y las capacitaciones presenciales sirviendo de recurso de consulta instantáneo en cualquier momento de la implementación en el campo. A su vez posee ejemplos concretos de abordaje de situaciones que facilitarán más aún el desempeño profesional.

Además de la mirada técnica específica en nutrición, este manual cuenta con un abordaje didáctico que ayudará a la fácil y rápida comprensión de su contenido. Las autoras esperamos que sea de utilidad en la tarea cotidiana de investigadores, docentes y profesionales clínicos que construyen salud con sus tareas.

2. A lo largo del manual se hará referencia a los nutricionistas en sentido amplio refiriéndose a las y los nutricionistas.

INTRODUCCIÓN

La ENNyS 2 tiene como meta final generar respuestas e información que se pondrá a disposición de los diferentes sectores responsables de las políticas públicas para la toma de decisiones en materia de nutrición y salud, siendo útil también para el profesional en su práctica individual y privada.³ Por otro lado, la ENNyS 2 también pretende dar seguimiento a los hallazgos observados en la primera encuesta realizada en el año 2005, y a la vez, abordar nuevas dimensiones en vista de necesidades actuales del país en materia de nutrición y salud. Al igual que la encuesta anterior, se trata de un estudio descriptivo de corte transversal, con representatividad nacional y regional basada en un muestreo aleatorio de individuos en ciudades de 5.000 o más habitantes.

Por la relevancia de la información que producirá la ENNyS 2, en su elaboración han participado un gran número de profesionales que brindaron herramientas sustantivas para la concreción del proyecto. El diseño del protocolo final para la puesta en marcha, estuvo a cargo de un equipo multidisciplinario que abordó la complejidad del estudio desde una complementariedad de miradas. Dicho equipo estuvo compuesto por nutricionistas, pedagogos, antropólogos, bioquímicos, sociólogos, médicos, economistas y estadísticos.

OBJETIVOS DE LA ENNyS 2

Objetivo general

Caracterizar la situación alimentario-nutricional y de salud de los grupos poblacionales en áreas urbanas de las regiones del país mediante la realización de encuestas, antropometría y pruebas bioquímicas.

Objetivos específicos

1. Describir el estado nutricional y de salud de la población, y de sus factores asociados, útiles para el diseño y evaluación de políticas y programas de salud.
2. Caracterizar los hábitos y patrones de consumo alimentario de la población, tanto en niños como en adolescentes y adultos.
3. Estimar la prevalencia de lactancia materna en la población de niños menores de 2 años de edad.
4. Conocer la cobertura de los programas sociales de asistencia alimentaria.
5. Estimar la cobertura de vacunación de la población, tanto en niños como en adolescentes y en adultos.
6. Estimar la prevalencia de enfermedad renal crónica en adultos.

3. Este manual originalmente fue elaborado como guía en campo de las nutricionistas brindando todas las herramientas necesarias para la realización de la tarea. Con motivo de su publicación el mismo ha sido corregido en aspectos que así lo requirieron con el objeto de brindar un producto adecuado.

La muestra total estimada para la ENNyS 2 es de aproximadamente 22.000 casos conformada por hombres y mujeres en tres muestras independientes de 0 a 23 meses, de 2 a 17 años, y de 18 años y más.⁴

Para la concreción de los objetivos planteados en la ENNyS 2 se tomarán muestras de sangre, se pesará y medirá a los sujetos, se realizarán cuestionarios temáticos de salud y nutrición, y se relevará la ingesta a partir del método de recordatorio de 24 horas (R24H).

La información obtenida no solo tendrá alcance nacional sino también regional, siendo las regiones conformadas de la siguiente manera:

- Cuyo (Mendoza, San Juan y San Luis)
- Noroeste (Catamarca, Jujuy, La Rioja, Salta, Santiago del Estero y Tucumán)
- Noreste (Corrientes, Chaco, Formosa, Misiones)
- Patagonia (Tierra del fuego, Santa Cruz, Chubut, Neuquén, La Pampa y Río Negro)
- Pampeana (Córdoba, Santa Fe, Entre Ríos y Buenos Aires)
- Gran Buenos Aires (conurbano bonaerense y CABA)

Como el usuario de este manual podrá apreciar, el proyecto para el cual ha sido seleccionado es uno de los proyectos de investigación en nutrición y salud más importantes de nuestro país, por lo cual queremos aprovechar la oportunidad de recordarle que una vez en terreno, usted es co-responsable de la calidad de la ENNyS 2. Su compromiso diario en las actividades garantizará la calidad última de los datos recolectados. Lo alentamos a hacer la tarea con responsabilidad y compromiso profesional entendiendo que a partir de aquí, **la ENNyS 2 está en sus manos**.

ESTRUCTURA OPERATIVA GENERAL

La estructura operativa de la ENNyS 2 es compleja y posee varios niveles para lograr la concreción de sus objetivos. La misma posee un **núcleo decisor y técnico** responsable del diseño y puesta en marcha de la ENNyS 2 conformado por los equipos de la Dirección de Promoción de la Salud y Control de Enfermedades no Transmisibles y de la Dirección Nacional de Maternidad, Infancia y Adolescencia (DINAMIA).⁵ A su vez se ha conformado un **núcleo de implementación** que será el responsable de las acciones en terreno a cargo de la consultora KNACK.

Estos dos núcleos trabajarán articuladamente durante toda la duración del trabajo de campo de la ENNyS 2 para garantizar el adecuado desarrollo de las acciones en terreno y el relevamiento de datos de calidad que permitan la toma de decisiones oportuna y acertada.

4. Al momento de la publicación de este manual la ENNyS 2 ha finalizado su trabajo en campo y publicado los resultados principales que pueden consultarse en: <https://bancos.salud.gob.ar/recurso/2deg-encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-indicadores-seleccionados> y en <https://bancos.salud.gob.ar/recurso/2deg-encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-indicadores-priorizados>

5. A partir del año 2020 la denominación de la DINAMIA pasó a ser: Dirección de Salud Perinatal y Niñez.

ESTRUCTURA OPERATIVA EN CAMPO

El principal responsable del dato recolectado será el nutricionista cuya función no solo apuntará al relevamiento de la ingesta sino también al relevamiento de todos los campos de la encuesta (incluyendo datos sociodemográficos y antropometría). A partir de la figura del nutricionista se establecerá una pirámide de actores que participarán tanto en la supervisión de los datos relevados como en la organización de las acciones de campo con el fin de garantizar su adecuado avance y funcionamiento. Sin embargo, para que el nutricionista pueda acceder al hogar, antes deben garantizarse otras actividades que estarán a cargo de un encuestador/sensibilizador. A continuación, se detallan las actividades de cada uno de los participantes en el campo.

Encuestador/sensibilizador:

- Perfil profesional: experto en el manejo de campo y encuestas.
- Actividades: sensibilización de la población para incentivar la participación en la encuesta, rastreo y registro de todos los hogares del radio censal, timbreo de hogares sorteados, selección del individuo respondente, sorteo del segundo R24H, armado de agenda de visitas para el nutricionista.

Nutricionista:

- Perfil profesional: licenciado/a en nutrición con experiencia en encuestas y R24H.
- Actividades: visita a los hogares seleccionados, realización del cuestionario sociodemográfico, realización del R24H, realización del cuestionario temático en salud y toma de mediciones antropométricas, informar al supervisor de campo sobre eventualidades en terreno, con el equipamiento o con las herramientas de trabajo (recetarios, códigos, etc).

Supervisor de campo:

- Perfil profesional: licenciado/a en nutrición con experiencia en encuestas y manejo de equipos.
- Actividades: supervisión del desempeño general de nutricionistas, capacitación según necesidades puntuales, revisión y aprobación de una muestra de los R24H cargados en sistema tanto en los aspectos cuali-cuantitativos como en la codificación de los mismos, comunicación con el coordinador técnico general sobre eventos del campo, necesidad de códigos, alimentos locales, etc.

Coordinador técnico general:

- Perfil profesional: licenciado/a en nutrición con experiencia en encuestas, coordinación y supervisión de equipos.
- Actividades: evaluación del desempeño general de los supervisores de campo, detección de necesidades de capacitación y resolución de las mismas, comunicación con el equipo técnico de DINAMIA en aspectos relacionados con las necesidades de los nutricionistas en el terreno (códigos, recetas, etc.), comunicar a los supervisores de campo sobre nuevas versiones de manuales y otras herramientas necesarias para la tarea.

Técnico extraccionista:

- Perfil profesional: técnica/o capacitado para la extracción de sangre en domicilio tanto en adultos como en niños.
- Actividades: visita a los hogares seleccionados por el encuestador, extracción de sangre y toma de la muestra de orina según corresponda al grupo poblacional, envío de las muestras al laboratorio para el análisis.

Coordinador de campo:

- Perfil profesional: experto en el manejo de equipo de encuestadores y supervisión de encuestas.
- Actividades: responsable de la logística de los nutricionistas y los encuestadores. Realiza la supervisión del campo y es el referente a contactar ante problemas / eventualidades del campo (no técnicas, sino por ejemplo reemplazo de equipamiento ante rotura o falla, etc.).

ASPECTOS ÉTICOS

La realización de la ENNyS 2, tanto en su diseño como en su implementación y posterior análisis, se enmarca dentro de los principios éticos de la Declaración de Helsinki y sus actualizaciones. La misma cuenta con el aval del Comité de Ética Ad- Hoc de la Dirección de Investigación para la Salud, de la Secretaría de Gobierno de Salud⁶, Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación.

Uno de los aspectos éticos fundamentales tenidos en cuenta es el proceso del consentimiento informado (CI) que garantiza la libre aceptación de participación de los encuestados, entre otros aspectos. Ningún nutricionista está autorizado a realizar entrevistas ni mediciones antropométricas sin antes haber verificado la adecuada comprensión y la firma del mismo por parte del encuestado/a. (Anexo 1).

Las pautas para la firma del CI para poder realizar la encuesta son las siguientes:

- Para un menor de 12 años el mismo debe estar firmado por su madre, padre, encargado o tutor.

6. Al momento de la realización del presente manual el actual Ministerio de Salud de la Nación, tenía rango de Secretaría de Gobierno.

- Para un menor de hasta 16 años el mismo debe estar firmado por su madre, padre, encargado o tutor, y por él mismo dando *asentimiento* a participar.
- A partir de 17 años, firma directamente el sujeto involucrado.

Para el caso de aquellos individuos que fueran elegidos para la toma de muestras bioquímicas (sangre y orina), se les administrará otro CI específico, requiriendo la firma del sujeto involucrado, como así también la firma de la del madre, padre, encargado o tutor en el caso de menores de 16 años.

Usted también tiene responsabilidades éticas en todo este proceso y no deberá divulgar ni comentar la información proporcionada por ningún encuestado con terceras personas protegiendo el secreto estadístico garantizado por la Ley N° 17.622 y la Ley N° 25.326 de protección de derechos de datos personales. Del mismo modo no podrá delegar sus facultades de encuestador ni concurrir, durante su tarea, acompañado por personas ajenas al operativo. Finalmente, recuerde que no podrá formular preguntas ajenas a las previstas en su tarea, ni utilizar la entrevista con fines que no sean relativos a la tarea.

CAPACITACIÓN

El/la nutricionista para poder incorporarse al trabajo de la ENNyS 2 deberá atravesar ciertas etapas:

- Completar exitosamente la capacitación online recibida (adecuada resolución de las tareas y aprobación del examen final).
- Completar satisfactoriamente la capacitación presencial demostrando habilidades de: comprensión general de la temática, seguimiento de consignas, habilidades comunicacionales, habilidades en las tomas de mediciones antropométricas y manejo adecuado de R24H.

Aula virtual

Las actividades no presenciales se llevarán a cabo en el marco de un aula virtual del campus de la Organización Panamericana de la Salud, que se encontrará disponible durante todo el trabajo de campo de la ENNyS 2. Allí encontrará este manual, otros documentos vinculados con la ENNyS 2, otros materiales de capacitación, videos didácticos y cuestionarios para completar. Al finalizar la lectura del Manual, deberá haber registrado todas las dudas que se le presenten con respecto a la operatoria de su trabajo, las cuales podrá enviar a través del aula virtual o compartirlas en las actividades presenciales.

Los consejos para esta etapa son:

- Destaque las ideas principales de este material.
- Señale dudas.
- Consulte todo con los capacitadores.

Capacitación presencial

La capacitación presencial se realizará a través de **talleres**, en los cuales un instructor especialmente formado en el manejo de toda la operatoria, revisará con usted los procedimientos y propondrá prácticas de las tareas que deberá realizar durante el relevamiento. Durante la misma usted será informado de toda la operatoria de la encuesta, se familiarizará con las herramientas de relevamiento (cuestionario, atlas fotográfico, equipamiento, etc) y podrá practicar las habilidades necesarias antes de la visita a los hogares.

Si bien es requisito indispensable la aprobación de las instancias virtual y presencial de la capacitación, cada nutricionista podrá requerir durante el terreno un refuerzo de las habilidades y herramientas para el desarrollo de la tarea. Para eso contará con la presencia de los supervisores de campo quienes podrán fortalecer aquellas habilidades que se consideren necesarias durante el desarrollo de la encuesta.

MATERIALES Y EQUIPAMIENTO

Para poder desarrollar las tareas en terreno el/la nutricionista necesitará de equipamiento y herramientas específicas que le serán provistas por la consultora y por DINAMIA. El nutricionista será responsable del cuidado y conservación de los mismos durante toda la actividad en terreno informando a sus superiores frente a eventuales pérdidas o roturas y entregando los mismos en perfectas condiciones una vez finalizadas las tareas.

Credencial y pechera identificatoria

Por razones de seguridad propia y para garantizar la seguridad de la población, cada nutricionista será portador de una credencial con sus datos que deberá presentar cada vez que le sea requerida y, frente a una eventual pérdida o deterioro de la misma lo reportará ante sus supervisores. Del mismo modo será provisto de pecheras con el logo de la ENNyS 2 para su fácil identificación.

Equipamiento

La tarea del nutricionista consistirá en la realización de una encuesta, la medición antropométrica de la población y la realización del R24H. Para todas esas tareas se le proveerá de las siguientes herramientas:

- 1 Tablet con teclado y mouse,
- formularios en papel para las encuestas y para el R24H,
- 1 balanza portátil,
- 1 pesa patrón para verificar la calibración de la balanza,
- 1 tallímetro,
- 1 pediómetro,
- 1 recipiente graduado para medir líquidos (probeta),
- 1 bolso con ruedas para el transporte,
- 1 cinta métrica para perímetro cefálico.

Cuestionarios

Por las características específicas de cada grupo poblacional se han realizado diferentes cuestionarios de salud y nutrición que pretenden responder a las necesidades de cada grupo etario. Los mismos, que serán abordados en detalle más adelante son:

- 1 cuestionario Sociodemográfico que se aplicará a todos los sujetos del hogar seleccionado
- 1 cuestionario de salud y nutrición para niños/as de 0 a 23 meses.
- 1 cuestionario de salud y nutrición para niños/as de entre 2 y 12 años.
- 1 cuestionario de salud y nutrición para adolescentes de entre 13 y 17 años.
- 1 cuestionario de salud y nutrición para personas de 18 y más años.

Todos los cuestionarios estarán cargados en la Tablet y permitirán la recolección de datos directamente en el dispositivo; sin embargo, en ciertas situaciones (por seguridad, falta de batería, etc.) es posible que se requiera relevar los datos en papel por lo cual se le proveerá a cada nutricionista cantidades suficientes de cuestionarios para el trabajo diario.

Recordatorios de 24 horas

Los/as nutricionistas en la ENNyS 2 realizarán una tarea específica que diferencia esta encuesta de muchas otras, ésta es el relevamiento de la ingesta mediante el R24H. Para ello sólo contarán con formularios en papel en el cuál realizarán el registro correspondiente. Este mismo, posteriormente será volcado en un sistema online diseñado especialmente para ese fin. Para contribuir a mejorar el registro de la ingesta, todas las tablets contarán con un Atlas Fotográfico Digital de Alimentos Argentinos (AFDAA) que podrán utilizar para mejorar la cuantificación de la ingesta.

La ENNyS 2 anticipa la realización de un segundo R24H en una subpoblación de encuestados

para mejorar la descripción de la ingesta en términos de variabilidad inter e intra sujeto. Para ello, el encuestador al momento del sorteo, identificará en forma aleatoria aquellos encuestados que deberán participar de un segundo R24H (que se debe aplicar con “al menos 48 horas de diferencia” posteriores al anterior).

TAREAS DEL/A NUTRICIONISTA

A continuación se presentan las tareas que se deberán realizar todos los días.

Antes de salir al campo

Capacitarse	<p>Repasar cuidadosamente este manual familiarizándose con cada cuestionario.</p> <p>Solicitar a su supervisor asistencia en caso de ser necesario reforzar ciertos conceptos o parámetros.</p>
Repasar el recorrido	<p>Evaluar las citas provistas por el encuestador/sensibilizador y verificar la ruta de acceso a cada domicilio.</p>
Preparar materiales y equipamiento	<p>Verificar que la Tablet tenga carga.</p> <p>Preparar el cargador de la misma y la batería externa de reemplazo.</p> <p>Calibrar la balanza utilizando la pesa patrón.</p> <p>Verificar la cantidad de encuestas en papel.</p> <p>Verificar la cantidad de formularios para el R24H.</p> <p>Recordar guardar tallímetro, pediómetro, balanza y recipiente graduado en la mochila de trabajo.</p> <p>Actualizar en la Tablet con WiFi la última versión del SGT⁷ y las citas cargadas en el Portal, luego hacer la descarga de las mismas, cada mañana antes de salir a campo.</p>

7. Durante las capacitaciones recibirán información específica sobre los sistemas de carga de cuestionarios, del R24H y manejo del programa de entrevistas.

Durante el trabajo de campo

Visitar los hogares seleccionados	<p>Ser amables con las personas a visitar respetando siempre las pautas de cortesía básicas.</p> <p>Respetar la voluntad de las personas que se nieguen a realizar la encuesta.</p> <p>Verificar que el CI esté firmado adecuadamente antes de iniciar las tareas.</p>
Entrevistar a la/s personas seleccionadas	<p>Comenzar realizando el cuestionario sociodemográfico.</p> <p>Continuar con el R24H (para evitar la fatiga al final de la encuesta).⁸</p> <p>Realizar el cuestionario que le corresponda a la edad de persona seleccionada.</p> <p>Realizar las mediciones antropométricas correspondientes.</p> <p>Comunicar sobre la instancia bioquímica (en caso de que haya sido seleccionado/a).</p> <p>Establecer una nueva cita para un segundo R24H (en caso de que la persona haya sido seleccionada).</p>

Al finalizar el trabajo de campo

Codificar la ingesta	<p>Utilizando las instrucciones del manual, resumir y codificar el R24H.</p> <p>Consultar con su supervisor cualquier duda que tenga sobre esta tarea.</p> <p>Subir el R24H a la plataforma online para dar cierre a la entrevista.</p> <p>Hacerle el correspondiente seguimiento a la supervisión, aprobación o devolución de los R24H por parte del supervisor de campo y/o coordinador técnico general.</p> <p>Adjuntar las fotos de los R24H correspondientes antes del enveviar.</p> <p>Verificar la lista de visitas del día siguiente.</p>
-----------------------------	---

8. Si bien esta es una sugerencia, el nutricionista evaluará según cada caso como manejar la entrevista para maximizar tiempos y minimizar la fatiga del encuestado.



ENNyS

Respuestas de la Gente.
Propuestas para el País.

CUESTIONARIOS

Si bien cada cuestionario ha sido diseñado para que las preguntas requieran de la mínima intervención del entrevistado/ar para explicarlas, usted deberá estar familiarizado con cada parte de los mismos; de este modo se evitarán sesgos y errores al momento de registrar la información y evitará pérdidas de tiempo innecesarias. A continuación detallaremos cada uno de los cuestionarios que usted deberá aplicar en terreno. Si luego de leer este manual, y haber participado de la capacitación tiene dudas, recurra a su supervisor de campo para que lo ayude ya que es importante un pleno conocimiento y manejo de cada uno de ellos.

Cuestionario Sociodemográfico

El miembro seleccionado mayor de 17 años (o la madre, el padre, tutor responsable en caso de ser menor de 16 años) responde sobre cada uno de los integrantes del hogar:

- Sexo, edad, nacionalidad, lugar de nacimiento.
- Condición de escolaridad, máximo nivel alcanzado.
- Condición actual laboral o causas de inactividad.
- Nivel de ingreso del hogar.
- Acceso a planes sociales.
- Características de la vivienda (materiales, etc.) y posesión de bienes.
- Responsable de la alimentación del hogar y lugares habituales donde compra los principales alimentos de consumo del hogar.



ENNyS
Respuestas de la Gente.
Propuestas para el País.

“Carácter estrictamente confidencial y reservado. Ley 17622, art. 10: Las informaciones que se suministren a los organismos que integren el sistema Estadístico Nacional, en cumplimiento de la presente ley serán estrictamente secretas y sólo se utilizarán con fines estadísticos. Los datos deberán ser suministrados y publicados únicamente en publicaciones de conjunto.”

Cuestionario Sociodemográfico del Hogar

Provincia _____

Punto Muestra _____

Hogar _____

Nro Orden Encuestador _____

Nro Orden Respondente _____

Encuestador _____

Fecha de la encuesta:

Visitas	Si	No	M o t i v o
1ª _/ _/ _/ _/ _/ _/	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
2ª _/ _/ _/ _/ _/ _/	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
3ª _/ _/ _/ _/ _/ _/	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

1

Responden sobre el hogar Personas de 17 años y más

(a partir de los 17 años cumplidos)

Cuestionario de salud y nutrición, 0 a 23 meses

El adulto responsable del miembro sorteado de 0 a 23 meses responde:

- Antecedentes del embarazo, hábitos de salud actuales y durante el embarazo, condiciones del parto.
- Vacunas en el embarazo

- Lactancia y formas de dar mamadera.
- Salud del niño/a, uso del chupete, consumo de hierro y vitaminas, vida cotidiana del niño/a.
- Prevalencia de celiaquía.
- Hábitos alimentarios y comensalidad.
- Recepción de leche de programas materno-infantiles.
- Antropometría.



ENNyS
Respuestas de la Gente.
Propuestas para el País.



“Carácter estrictamente confidencial y reservado.
Ley 17622, art. 10: Las informaciones que se suministren a los organismos que integren el sistema Estadístico Nacional, en cumplimiento de la presente ley serán estrictamente secretas y sólo se utilizarán con fines estadísticos.
Los datos deberán ser suministrados y publicados únicamente en publicaciones de conjunto.”

Niño/a de 0 a 23 meses
ID del niño/a provisto en el sorteo
ID de la madre biológica o adulto cuidador/a provisto en el cuestionario socio-demográfico
Nombre Encuestador/a:
Nombre Supervisor de Campo:
Fecha de la encuesta
Nombre de quien firmó el consentimiento informado
Nombre del niño/a
Fecha de nacimiento del niño/a

Niño/a hasta 23 meses
(niños/as desde el nacimiento hasta el día anterior de cumplir 2 años)

Cuestionario de salud y nutrición, 2 a 12 años

El adulto responsable del miembro sorteado de 2 a 12 años responde:

- Salud general del niño/a, hábitos en relación al uso del chupete y la lactancia en menores de 6 años.
 - Vacunación
 - Prevalencia de celiaquía.
 - Hábitos del niño/a, actividades físicas de intensidad moderada o vigorosa.
 - Hábitos alimentarios y comensalidad.
 - Frecuencia de consumo de alimentos.
 - Entornos escolares.
 - Antropometría.



"Carácter estrictamente confidencial y reservado. Ley 17622, art. 10: Las informaciones que se suministren a los organismos que integren el sistema Estadístico Nacional, en cumplimiento de la presente ley serán estrictamente secretas y sólo se utilizarán con fines estadísticos. Los datos deberán ser suministrados y publicados únicamente en publicaciones de conjunto."

Niño/a de 2 a 12 años
(niños/as desde el día que cumplen 2 años y hasta el día anterior a cumplir 13 años)

Niño/a de 2 a 12 años	
ID del niño/a provisto en el sorteo	
ID del adulto cuidador/a provisto en el cuestionario socio-demográfico	
Nombre Encuestador/a:	
Nombre Supervisor de Campo:	
Fecha de la encuesta	
Nombre del niño/a	
Fecha de nacimiento del niño/a	
Nombre del adulto respondente	
Vínculo del adulto respondente con el niño/a	
Madre	(1)
Padre	(2)
Hermano/a	(3)
Otro familiar que habita el mismo hogar	(4)
Otro no familiar que habita el mismo hogar	(5)
NS/NC	(9)
Otro:	
completar con letra clara:	
El niño/a nació:	
Mujer	(1)
Varón	(2)
Intersex	(3)
NS/NC	(9)

Questionario de salud y nutrición, 13 a 17 años

El miembro sorteado de 13 a 17 años, o el adulto responsable del miembro sorteado responde:

- Salud general del adolescente, embarazo y lactancia (en caso de haber declarado "mujer" como sexo de nacimiento).
- Vacunación.
- Prevalencia de celiaquía.
- Hábitos, actividad física de intensidad moderada o vigorosa.
- Hábitos alimentarios y comensalidad.
- Frecuencia de consumo de alimentos.
- Entornos escolares.
- Antropometría y autopercepción del peso corporal.



"Carácter estrictamente confidencial y reservado. Ley 17622, art. 10: Las informaciones que se suministren a los organismos que integren el sistema Estadístico Nacional, en cumplimiento de la presente ley serán estrictamente secretas y sólo se utilizarán con fines estadísticos. Los datos deberán ser suministrados y publicados únicamente en publicaciones de conjunto."

Adolescentes entre 13 y 17 años
(Adolescentes desde el día que cumplen 13 años y hasta el día anterior a cumplir 18 años).

Adolescente de 13 a 17 años	
ID de la persona provisto en el sorteo	
Nombre Encuestador/a:	
Nombre Supervisor de Campo:	
Fecha de la encuesta	
Nombre del encuestado/a	
Fecha de nacimiento del encuestado/a	
Tu sexo de nacimiento fue:	
Mujer	(1)
Varón	(2)
Intersex	(3)
NS/NC	(9)

Cuestionario de salud y nutrición para adolescentes de 18 años y más

El miembro sorteado de 18 años o más responde:

- Salud general.
- Vacunación.
- Celiaquía.
- Actividad física en el trabajo, para desplazarse, en el tiempo libre, comportamiento sedentario.
- Hábitos alimentarios y comensalidad.
- Frecuencia de consumo de alimentos.
- Antropometría.



ENNyS

Respuestas de la Gente.
Propuestas para el País.



“Carácter estrictamente confidencial y reservado. Ley 17622, art. 10: Las informaciones que se suministren a los organismos que integren el sistema Estadístico Nacional, en cumplimiento de la presente ley serán estrictamente secretas y sólo se utilizarán con fines estadísticos. Los datos deberán ser suministrados y publicados únicamente en publicaciones de conjunto.”

Persona de 18 años y más
(a partir de los 18 años cumplidos)

Persona de 18 años y más	
ID de la persona provisto en el sorteo	
Nombre Encuestador/a:	
Nombre Supervisor de Campo:	
Fecha de la encuesta	
Nombre del encuestado/a	
Fecha de nacimiento del encuestado/a	
El sexo de su nacimiento fue:	
Mujer	(1)
Varón	(2)
Intersex	(3)
NS/NC	(9)

MEDICIONES ANTROPOMÉTRICAS

Introducción

La antropometría es una técnica incruenta, de bajo costo y aplicable en todo el mundo para evaluar el tamaño, las proporciones y la composición del cuerpo humano (OMS).⁹ Estas medidas adquieren particular importancia pues el tamaño alcanzado es influenciado por el estado nutricional; es decir que el relevamiento de las medidas antropométricas del individuo contribuye al conocimiento de su estado nutricional.

A continuación se presenta información que le permitirá realizar y completar adecuadamente el bloque "antropometría".

Medidas antropométricas de las ENNyS 2

Las medidas se tomarán según edad y de acuerdo a la siguiente tabla:

Grupos de edad	Peso	Longitud	Estatura	Perímetro Cefálico
0 a 23 meses				
Madres biológicas de niños menores de 2 años.				
2 a 12 años				
13 a 16 años				
17 años y más				

Las madres biológicas de los niños de hasta 23 meses deben ser también medidas y pesadas con el fin de correlacionar estos parámetros con los del niño. Por lo tanto, se debe pedir CI para las mediciones antropométricas del niño y también de la madre. En los casos en que el adulto respondedor no fuera la madre biológica, sólo se registrarán los datos del niño.

El registro de la edad se realiza mediante la comparación de la fecha de nacimiento y la fecha de la medición. Esta comparación la realiza el sistema de cargas en la base de datos, por lo cual, es necesario que ambas fechas estén correctamente registradas en la encuesta.

9. Comité de Expertos de la OMS. El estado físico: uso e interpretación de la antropometría. Serie de informes técnicos 854 Organización Mundial de la Salud. Ginebra, Suiza; 1995. (Serie de informes técnicos).

Es importante registrar el sexo del sujeto ya que los estándares de referencia con los cuales se evalúan estas mediciones se presentan según esta característica.

Técnicas de medición

Recomendaciones generales

- Busque un lugar confortable para realizar la medición, teniendo presente que algunas mediciones afectarán la intimidad de las personas.
- Explíquelo a la persona lo que se va a hacer, aclare que es indoloro.
- En caso de que la persona le consulte por el diagnóstico antropométrico, recuérdelo que las medidas son tomadas para obtener un diagnóstico poblacional.
- Las personas pueden tener pudor, siempre se les debe respetar su intimidad.
- Respete los tiempos, demandas y el bienestar del sujeto.
- Consigne en la parte de "Observaciones" del cuestionario, cualquier situación particular por la cual no pueda realizar la medición o la misma no responda a los procedimientos indicados en el presente manual.

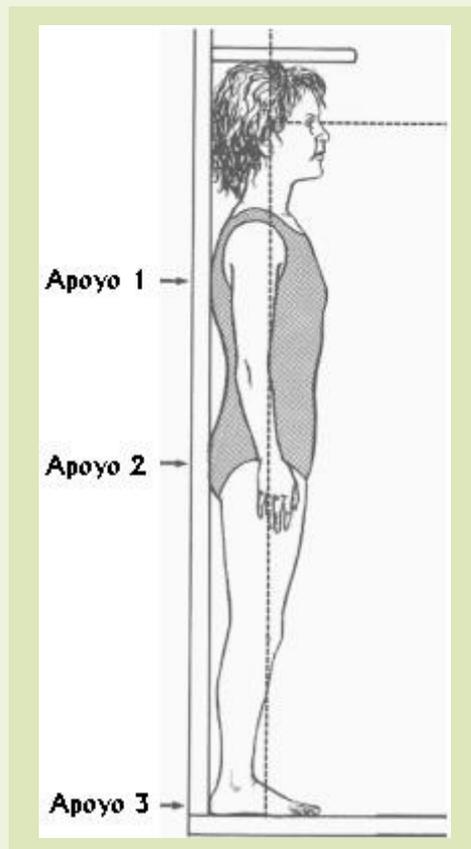
Estatura

El instrumento de medición que se utiliza es el altímetro, tallímetro o estadiómetro. Asegúrese que el sujeto al momento de la medición:

- No tenga objetos en sus manos (llaves, celular, etc.).
- No tenga objetos en la cabeza (gorro, pañuelos, colitas, hebillas, anteojos, etc).
- Esté descalzo o con medias de tela muy fina (si usa medias debe tenerse presente que éstas pueden ocultarla ligera elevación de los pies que algunos niños tienden a hacer cuando son medidos de pie).
- Vestir poca ropa, de tal modo que se pueda ver la posición del cuerpo.

El sujeto debe estar de pie sobre una superficie plana, apoyado contra la columna vertical del tallímetro, con el peso distribuido en forma pareja sobre ambos pies (observando que las caderas estén paralelas y los talones juntos). El mentón se ubica de manera que el borde inferior de la cavidad orbitaria se encuentre en línea horizontal con la parte superior del trago (meato) de la oreja (plano de Frankfurt). Los brazos deberán colgar libremente a los costados del cuerpo. La cabeza, la espalda (apoyo 1), los glúteos (apoyo 2) y los talones (apoyo 3) estarán en contacto con la columna vertical del tallímetro. Para efectuar la toma de la medición, se debe bajar la superficie horizontal del tallímetro hasta el vertex (parte más superior de la cabeza) con una presión suficiente para comprimir el cabello. Efectuar la lectura y registrar inmediatamente en centímetros, agregando un decimal (en el caso que se requiera) (Figura1).

Figura 1: Posición correcta del cuerpo para la toma de la talla.



Muchos niños, con el objeto de “estirarse”, tienden a producir una lordosis dorsal, colocando los hombros hacia atrás, lo cual incurva la columna y disminuye la estatura; es importante corregir esta postura, colocando los brazos relajados al costado del cuerpo.

Es preciso contar con dos personas para determinar la estatura de los niños más pequeños de edad. Una de ellas coloca una mano sobre los pies del niño para evitar que levante los talones y para que éstos permanezcan en contacto con la columna vertical del tallímetro y con la otra se asegura que las rodillas estén estiradas. La segunda persona desliza el cursor móvil horizontal y efectúa la lectura de la medición al centímetro completo y un decimal.

Situaciones especiales:

- Niños o adultos que no puedan mantenerse de pie: deberá asegurarse que la persona pueda estirar los miembros inferiores para poder realizar la técnica, de lo contrario se recomienda no registrar este dato.

- La diferencia entre la estatura medida en decúbito supino y en posición de pie es de 0,7 cm. Por lo tanto, si el niño mayor de 2 años o el adulto no puede pararse o sostener la posición que requiere la técnica, deberá ser medido en decúbito supino y corregirse la medida restando 0,7 cm al valor obtenido. Resulta muy importante registrar en observaciones esta particularidad.
- Asimetría de miembros inferiores: en estos casos deberá compensarse con algún elemento la diferencia en la altura del miembro inferior de menor longitud. Indicarlo en la parte de observaciones de la encuesta.

Longitud acostado o en decúbito supino

La longitud acostado o en decúbito supino se mide hasta el día anterior de que el niño cumpla 2 años. El instrumento de medición que se utiliza es el pediómetro. Para su registro, es preciso contar con la colaboración de otra persona para que el encuestador realice la medición.

Se coloca al niño en posición acostado (boca arriba) sobre una mesa u otra superficie **plana, lisa y horizontal**. El vértice de la cabeza toca la cabecera vertical fija del pediómetro. Se mantiene la cabeza del niño con el plano de Frankfurt (plano que coincide con el borde inferior de la órbita y el meato auditivo externo -trago de la oreja) perpendicular al plano horizontal. Esto se logra solicitando al niño que mire hacia arriba (Figura 2). El encuestador sostiene las piernas juntas y extendidas con una mano (Figura 3); con la otra mano sostiene los pies en ángulo recto, observando que las caderas estén paralelas y el niño no esté arqueado. Se desliza el cursor móvil hasta que esté firmemente en contacto con ambos talones (Figura 4) y se **realiza la lectura de la medición al centímetro completo y un decimal**.



La lectura de la medición de la longitud corporal se realiza en centímetro completo y un decimal.

Figura 2: Posición correcta de la cabeza para la medición



Figura 3: Medición correcta de la longitud corporal.

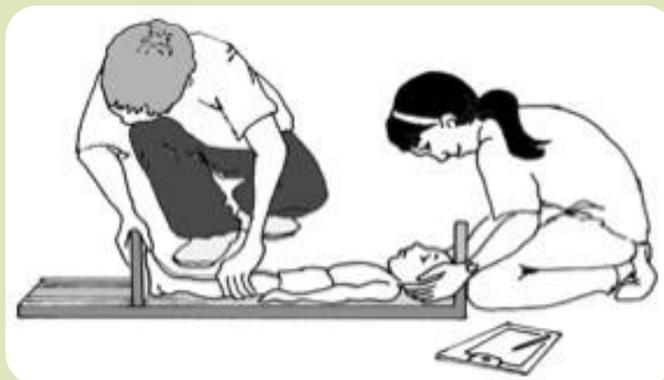


Figura 4: Posición correcta de los pies para la medición de la longitud corporal.



Peso:

Para la medición del peso se utilizará una balanza digital.

Debe asegurarse que el sujeto al momento de la medición:

- No tenga objetos en sus manos o en algún bolsillo (llaves, celular, etc.).
- No tenga accesorios (pulseras, collares, etc.) u objetos en la cabeza.
- Esté descalzo o con medias de tela muy fina.
- Vestir poca ropa, de tal modo que se pueda ver la posición del cuerpo. Recordar que debe especificarse en la planilla que ropa llevaba puesta.

Medición de peso directo

Esta medición se realizará en niños y adultos que puedan permanecer de pie.

Se solicita al sujeto que permanezca de pie, inmóvil, con la mirada hacia adelante, los brazos relajados al costado del cuerpo, asegurándose que los pies se encuentren en el centro de la plataforma, corroborando de que no sobresalgan de la misma, las caderas deben estar paralelas para que el peso del cuerpo se encuentre distribuido en forma pareja entre ambos pies (Figura 5). La lectura se efectúa en el momento en el que se detienen los números del lector. Se registra tal y como figura en el visor de la balanza en kilos completos y gramos.

Figura 5: Posición correcta del cuerpo para la medición del peso (figura de la izquierda) y posición incorrecta de los pies en la plataforma (figura de la derecha)



Medición de peso indirecto utilizando función "tara"

Esta medición se realizará en bebés o niños que no puedan permanecer de pie por sí solos (Figura 6).

- Se le solicita a la persona que sostendrá el bebé que permanezca de pie inmóvil en el centro de la plataforma, con el peso del cuerpo distribuido en forma pareja entre ambos piernas.
- Se registrará su peso, sin que la persona baje de la balanza se apretará el botón con función "TARA" (de manera que el visor marque "cero").

- Se solicitará a la persona que cargue al niño en brazos lo más cercano a su pecho posible (para que ambos pesos queden centrados en la balanza) y se realizará nuevamente la lectura del peso. Si esta función no estuviere disponible, se descontará al peso total, la diferencia entre el peso del adulto sin el niño, y con el niño.

- El niño debe ser pesado sin ropa ni pañales.
- Se debe registrar el peso cuando el niño se encuentre quieto y la balanza estabilizada.

Figura 6: Posición correcta de la medición de peso indirecto



Se registra el peso en Kg y gramos tal y como figura en el visor de la balanza.

BLOQUE 9 ANTROPOMETRÍA

Ahora vamos a registrar algunas medidas suyas y del niño/a. Para eso necesitamos pesarla primero a usted y luego a usted sosteniendo al niño/a.

Para registrar su peso de la forma más adecuada, le pido que se saque la ropa de abrigo y el calzado. Para pesar al niño/a, le pido que le saque la ropa, y de ser posible el pañal.

Luego del peso, voy a tomar la talla de ambos y al niño/a también voy a medirle la cabeza.

Solo registrar el peso de la madre, en caso de que se trate de madre biológica. En caso contrario solo registrar los datos del niño/a. Evaluar la cantidad de ropa a retirar en función de las condiciones climáticas y habitacionales.

9.1	Peso de la madre biológica	9.2	Peso del niño/a
	_____ Kg		20,3 _____ Kg
	<small>Incluir 1 decímo</small>		<small>Incluir 1 decímo</small>
	Especificar qué ropa tiene puesta la madre:		El peso del niño/a fue tomado...
			... sin ropa y sin pañal (1)
			... solo con pañal (2)
			... con ropa y pañal (3)
			el niño/a: _____) PUEDE
			QUEDAR VACÍO

En el cuestionario encontrará un espacio para indicar el tipo de ropa y/o el pañal que posee el niño/a en el momento de la medición del peso.

Perímetro cefálico

Para la medición del perímetro se utilizará una **cinta métrica inextensible (Figura 7)**. Esta medición solo se realiza en niños hasta los dos años de edad.

Antes de comenzar la medición es necesario preparar la cinta en forma de lazo o de vincha (Figura 8) de un tamaño aproximado al de la cabeza del niño de manera tal que, al momento de realizar la técnica sea más práctico. Para esto, y teniendo en cuenta las características de la cinta a utilizar, se deberá enhebrar el extremo más fino de la cinta pasándolo primero por la ranura "A" desde abajo hacia arriba, luego de arriba hacia abajo pasando por la ranura "B" (donde se realiza la lectura de la medición) y por último se pasa por la ranura "C" dejando el extremo libre.

Figura 7: Cinta métrica inextensible

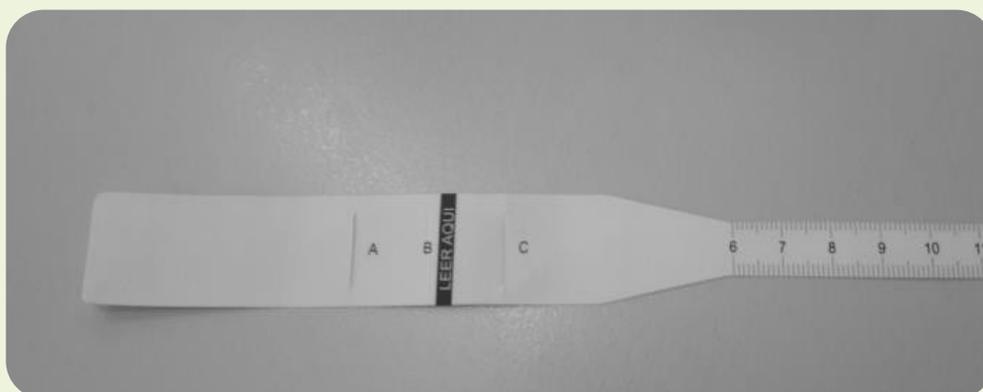
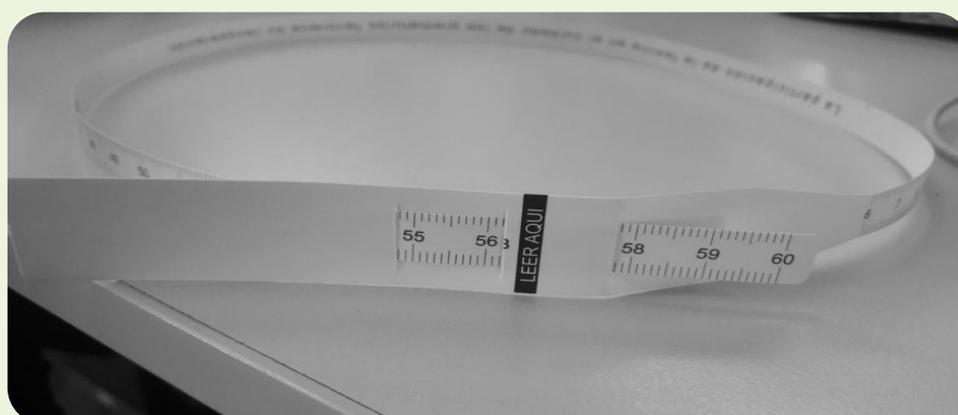


Figura 8: Cinta métrica inextensible enlazada



Se deben quitar gorros, hebillas o cualquier otro elemento y en los casos que sea necesario, desarmar rodetes o trenzas. El niño debe estar sostenido por un adulto en su regazo. Para efectuar la medición es necesario colocarse sobre el costado izquierdo de la cabeza y sostener la cinta como un lazo, pasando por el **arco superciliar** y la **protuberancia occipital**. La cinta debe quedar ubicada de manera simétrica sobre ambos lados de la cabeza. Una vez colocada la cinta correctamente, se tracciona firmemente los extremos de ésta para comprimir el pelo y la piel (Figura 9). La lectura se realiza al último centímetro completo y un decimal.

Figura 9: Toma correcta del perímetro cefálico.



Los resultados de las mediciones antropométricas serán devueltos al encuestado mediante la hoja de devolución de resultados (Anexo 2) al finalizar la encuesta. Si el entrevistado tuviera alguna duda respecto de los resultados y sus implicancias en la salud podrá comunicarse con la línea de atención gratuita del Ministerio de Salud de la Nación que figura en esa hoja, desde donde lo derivarán al centro de atención sanitaria más cercano a su domicilio. Es importante destacar que el rol del/la nutricionista en este proyecto es de relevamiento de información, no cumple un rol asistencial.

Instrumentos de Medición de la ENNyS 2

Los instrumentos de medición a utilizar serán:

- Balanza digital
- Pediómetro
- Tallímetro
- Cinta métrica.

Pida permiso al entrevistado y consulte un lugar seguro dónde puede dejarlos. Debe evitar lugares de paso de las personas o que pueda ser obstáculo para el desplazamiento durante la entrevista. Si los instrumentos son golpeados pueden descalibrarse o romperse por lo cual debe ser extremadamente cuidadoso con ellos.

Balanza digital

Se utilizará para la medición del peso corporal tanto de niños como de adultos.

Para comenzar a pesar:

- Coloque la balanza en una superficie **sólida, lisa, horizontal, plana, rígida y nivelada**.
- Cerciórese de la coincidencia del cero de la balanza
- Pídale a la persona que se suba a la balanza suavemente. La misma se encenderá automáticamente. La persona debe mantenerse erguida, sin moverse, espere hasta que los dígitos del display queden fijos. La balanza mostrará su peso.
- Luego de mostrar el valor de la medición, y la persona que se ha pesado se bajó de la balanza, ésta se apagará automáticamente si permanece inactiva luego de unos segundos.

Figura 10: Balanza digital.



Calibración de la balanza digital

La **calibración se realizará y registrará diariamente** antes de iniciar la jornada siguiendo el siguiente procedimiento:

1. Colocar la pesa patrón (5 kg) y verificar que el peso indicado en la balanza sea de el de la pesa patrón.
2. Aceptar un desvío de 100 ó 200 g en relación con la pesa patrón. De superar dicho desvío en una balanza electrónica, comunicarlo al supervisor de campo, quien se encargará de enviarla al fabricante para su calibración.

Considerar los posibles errores causados por fallas en las pilas (AAA):

Lo: Cambie la pila.

Err: Sobrecarga de peso. Consulte el peso máximo soportado en la balanza.

C: Re-Test: Significa que no se ha leído correctamente su peso. Por favor vuelva a pesarse.

Correcto manejo:

- Mantenga la base seca. Si la superficie está húmeda, puede resbalar el entrevistado.
- La balanza es un instrumento de precisión. Trátela con cuidado.
- En caso de ser necesario, limpie la balanza con un paño húmedo. Evite que ingrese líquido al interior de la misma. No utilice agentes químicos o abrasivos de limpieza.
- Siempre mantenga la balanza en posición horizontal.
- Si falla el encendido, verifique si la balanza tiene instalada las pilas o si poseen baja carga. Inserte o reemplace las pilas, según sea el caso.
- Si ocurre un error en la pantalla o no es posible apagar la balanza luego de un largo tiempo, por favor quite las pilas durante 3 segundos aproximadamente, y luego vuelva a colocarlas. Si el problema persiste, por favor comuníquese inmediatamente con su supervisor.

Pediómetro

Se utiliza para medir la longitud corporal de niños menores de 2 años (Figura 11).

Figura 11: Pediómetro.



Correcto manejo del pediómetro

El pediómetro se coloca sobre una superficie horizontal, rígida y plana sobre la cual se apoya el niño y el instrumento. Lo ideal es una mesa suficientemente amplia. Se debe registrar siempre el milímetro completo.

La escala de medición de la longitud, la estatura y los perímetros son estables y no requieren su calibración. Para la limpieza, se puede utilizar detergente o con un desinfectante corriente.

Antes de comenzar a utilizar el pediómetro, cada encuestador deberá estandarizar el instrumento. Para esto deberán medir, con una cinta métrica, la escala milimetrada en la parte central del mismo (en el rango que va desde el 55 a 57 cm) a fin de constatar que coincidan ambas mediciones y no se subestime o sobrestime la medición. En el caso que exista una diferencia deberá informarlo a su supervisora.

Tallímetro

El instrumento consta de varias partes: una base (donde se para el sujeto a medir), 4 segmentos que corresponde a la barra de medición vertical, una base horizontal móvil deslizante y un tope superior a la pared (Figura 13).

Al ensamblar el tallímetro debe observarse que el **cero de la escala coincida con el plano horizontal de apoyo**, haya un acople perfecto de ambas barras verticales, y que el cursor móvil horizontal deslice suavemente evitando que se trabe en alguno de los segmentos. Evite mantener armado el tallímetro si no lo va a usar. Para su traslado requiere ser **desmontado**, para evitar que se ejerzan fuerzas laterales que deforme el perfil y mantener la calidad del instrumento.

Debe colocarse en un **piso horizontal y firme**. Evite su instalación en el centro de una habitación, es preferible que esté próximo a una pared para que la varilla correspondiente haga tope con la misma.

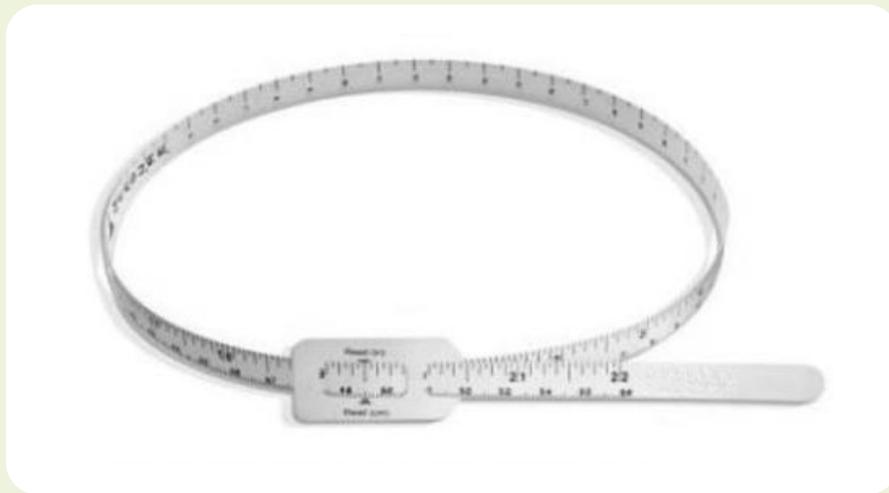
Figura 13: Tallímetro.



Cinta para medir perímetro cefálico

La cinta métrica esta confeccionada de un material inextensible. Para su transporte asegúrese de enrollarla adecuadamente.

Figura 14: Cinta métrica



Error de Medición

En estudios epidemiológicos es fundamental estandarizar los procedimientos técnicos de recolección de información para no obtener falsos resultados por falta de uniformidad. Esto se realiza cuando se necesita más de un antropometrista para llevar a cabo la valoración antropométrica. Para minimizar ese error, se realiza una estandarización de los antropometristas.

Objetivos de la estandarización:

- Unificar criterios en la técnica de medición y en la recolección de la información.
- Aumentar la sensibilidad de los resultados.
- Evitar conclusiones falsas.
- Detectar errores corregibles

Se deben considerar posibles fuentes de error:

- La calidad del instrumento, así como el cuidado que se tenga en su manipulación contribuyen a minimizar el error del instrumento.

- El sujeto a medir, por lo cual se debe aplicar sobre él la técnica adecuada y, en el caso de los niños, garantizar que estos cooperen y estén tranquilos.
- Las habilidades y conocimientos propios del antropometrista.

La instancia de capacitación permite minimizar estos errores para que el dato sea lo más representativo de la situación a describir.

Para esta encuesta se realizó un proceso de capacitación y estandarización del equipo coordinador liderado por profesionales reconocidos en la temática del Servicio de Crecimiento y Desarrollo del Hospital de Pediatría J.P. Garrahan el cual consistió en cuatro encuentros donde el equipo de expertas brindó asistencia técnica en la toma de medidas antropométricas en lactantes y niños y en la estandarización de los procesos de toma de medidas antropométricas al equipo técnico de capacitadas para el trabajo en terreno de la ENNyS 2.

Para este proceso se realizó una evaluación en precisión y exactitud de las medidas antropométricas a relavar en terreno. El mismo criterio de capacitación, estandarización y evaluación se realizará durante la instancia de capacitación a los nutricionistas/antropometristas a cargo del relevamiento de datos de la encuesta.

EVALUACIÓN DE LA INGESTA ALIMENTARIA

Justificación

La relación entre la ingesta de alimentos y nutrientes, y los procesos de salud y enfermedad están ampliamente demostrados tanto para enfermedades transmisibles como para no transmisibles (anemia, malformaciones del tubo neural, acortamiento, etc.).^{10 11 12}

La evaluación de la ingesta alimentaria es uno de los tres pilares fundamentales de la ENNyS 2 y los objetivos específicos de este componente para los diferentes grupos poblacionales son:

- Describir el tipo de alimentos y preparaciones consumidos.
 - Caracterizar los patrones alimentario-nutricionales.
 - Describir las características de la comensalidad.
 - Estimar consumo PROMEDIO de energía y nutrientes.
 - Evaluar la calidad nutricional de la alimentación.
 - Estimar la proporción de población en riesgo de ingesta inadecuada.
 - Determinar la proporción de población que utiliza suplementos vitamínicos y minerales.
 - Establecer la relación entre las variables de ingesta, variables antropométricas y variables socio-demográficas.
- Describir y analizar las características de la lactancia materna y de la alimentación complementaria.

La ENNyS 2 relevará datos de ingesta a través de ciertas secciones de los cuestionarios de salud y nutrición de los diferentes grupos etarios como también a través de la realización de un R24H¹³ en cada sujeto entrevistado/a. En esta sección abordaremos exclusivamente el manejo del R24H.

Recordatorio de 24 Horas

Si bien los nutricionistas están familiarizados con el concepto del R24H, es importante capacitarse en forma estandarizada a los fines de la ENNyS 2 para garantizar que la recolección de los datos se realice en forma homogénea entre todos los profesionales en terreno.

10. World Health Organization (WHO). Global status report on noncommunicable diseases 2010. (2011).

11. Czeizel, A. E., Dudás, I., Vereczkey, A. & Bánhid, F. Folate efficiency and folic acid supplementation: The prevention of neural-tube defects and congenital heart defects. *Nutrients* 5, 4760–4775(2013).

12. World Health Organization (WHO). Focusing on anemia. 1–2(2006).

13. En un 20% de los encuestados se realizará un segundo R24H



La técnica de evaluación de ingesta alimentaria mediante el recordatorio de 24 horas (R24H) consiste en recolectar de forma exhaustiva la información sobre todo lo ingerido el día anterior a la realización de la encuesta.

Este método permite obtener una **descripción detallada** de todo lo ingerido por el encuestado en el período seleccionado, que en este caso son las 24 horas previas a la entrevista. La técnica de entrevista con preguntas dirigidas permite relevar los alimentos y bebidas consumidos por la población sin las limitaciones de una lista predeterminada de alimentos, y permite indagar sobre particularidades relacionadas con la ingesta como el tipo de alimento consumido, los métodos de cocción que pueden afectar la calidad nutricional, el uso de condimentos o aderezos que pueden agregar valor calórico y/o nutricional, los horarios de las comidas y el lugar de elaboración/adquisición. Además, la utilización de este método permitirá comparar los resultados con los datos recolectados en el año 2005.

La ingesta de alimentos, y consecuentemente de nutrientes, es variable entre individuos e incluso para un mismo individuo a lo largo de diferentes días por lo cual, la descripción de la "ingesta habitual" (necesaria para evaluar riesgo de ingesta deficiente) es un desafío cuando se cuenta con pocos días de información por persona. La introducción de un segundo recordatorio en una sub-muestra de la ENNyS 2 permitirá estimar la distribución de la ingesta usual de nutrientes en el grupo y calcular la prevalencia de ingesta inadecuada de los mismos.

Grupos etarios en los que se realizará el R24H

El **R24H se realizará a todos individuos de la muestra**, sin importar su grupo biológico o etario. En los menores de 6 meses, por las características propias de su alimentación, se realizará un relevamiento más acotado que en los individuos más grandes, pero siempre se respetarán los pasos explicitados en este manual.

El segundo R24H se realizará en una submuestra aleatoria del 20% de la población encuestada por lo menos 48 horas después del primero, es decir, ambos recordatorios deben administrarse en días **no consecutivos**. Por lo tanto, será necesario tener en cuenta el tiempo que se permanecerá en determinado punto muestra para que aquellos individuos que hayan sido seleccionados para un segundo R24H posean el tiempo requerido entre ambos recordatorios.



El R24H se realizará en toda la población. Un 20% de los entrevistado/as serán seleccionados al azar para participar de un segundo R24H con al menos 48 horas de diferencia desde el primero. **Esto significa que el encuestador debe volver a visitar el hogar nuevamente 48 horas después (o más) de la primera entrevista.**

Por las características de las preguntas, el R24H deberá ser respondido por el propio entrevistado/a ya que sólo él conoce los detalles de su ingesta en forma exhaustiva. Sin embargo, hay casos en los que el sujeto seleccionado para la encuesta no puede responder por sí mismo, ese es el caso de los niños pequeños o personas con problemas de comunicación.^{14 15} En el caso de los niños, el mismo será respondido por el adulto responsable: individuo mayor de 18 años, que posea cualquier parentesco con el niño y pueda dar cuenta de todo lo consumido por este el día anterior, según la edad del individuo, éste podrá colaborar en la descripción de la ingesta tal como se plantea en el siguiente cuadro.

Menores de 4 años	Las preguntas serán dirigidas al adulto responsable, quien podrá o no interactuar con el niño para responder.
Niños/as entre 4 y 7 años	Las preguntas serán dirigidas al niño quien interactuará con el adulto responsable; en caso de que el niño no desee participar se trabajará exclusivamente con el adulto.
8 a 17 años	Las preguntas serán dirigidas al niño/adolescente con asistencia del adulto responsable en caso de ser necesario.
18 años y más	Las preguntas serán dirigidas al adulto

14. Buzzard, M. in Willet W. Nutritional Epidemiology 50–73 (Oxford University Press,1998).

15. Ferrari, A. Estimación de la Ingesta por Recordatorio de 24 Horas. Diaeta31, 20–25 (2013).

Alimentos y bebidas de interés

El relevamiento de la ingesta será exhaustivo en cantidad y calidad de **todos los alimentos, bebidas, suplementos y condimentos** ingeridos el día anterior tanto los que aporten energía como los que no. También resultarán de interés los nombres de las preparaciones y sus ingredientes y el lugar de la ingesta como se explicará en los siguientes párrafos.

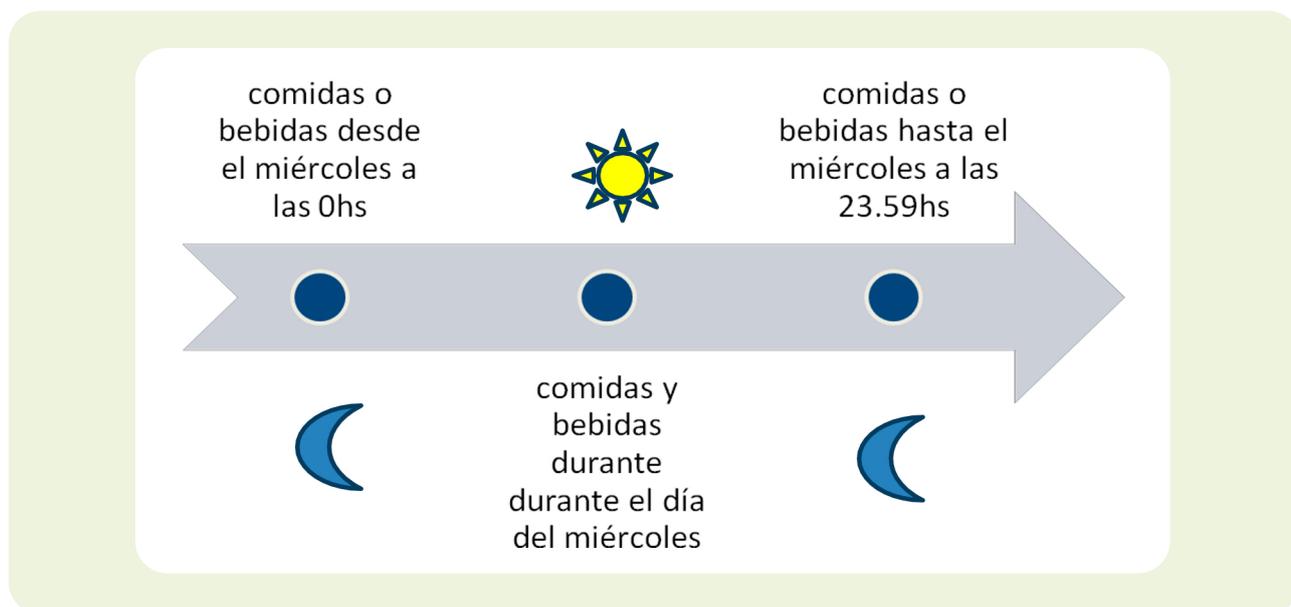
Período de tiempo a relevar

El R24H debe incluir todo lo ingerido en el lapso de un día completo. Para ello, recuerde que deberá indagar también sobre la ingesta en las horas de sueño de la madrugada. El relevamiento debe incluir las horas de la noche/sueño en caso de que el entrevistado/a refiera haberse despertado e ingerido alimentos o bebidas. Por ejemplo, si usted está realizando un recordatorio un día jueves, debe recolectar toda la información correspondiente al miércoles desde las 00:00 horas, hasta las 24 horas de ese día. Esto es particularmente importante para las personas que tengan trabajo y/o actividades nocturnas en las cuales puede ser más difícil identificar el tiempo de interés.

En el Anexo 4 se muestran ejemplos de momentos de comida y actividades asociadas durante 24 hs identificando que momentos deberían registrarse en la entrevista.



**Período de interés: las 24 horas del día anterior.
(Desde 00:00 hs hasta 23:59 hs del día anterior a
la entrevista)**



Datos a relevar

El R24H pretende ser una herramienta de recolección exhaustiva de la ingesta del entrevistado/a por lo que requiere del relevamiento de una importante cantidad de datos que se pueden observar en las planillas del **ANEXO 5**. En el caso de los niños menores de 6 meses, existe una versión simplificada del R24H que si bien no pretende ser menos exhaustivo que el R24H de los otros grupos poblacionales, permite un registro más ágil anticipando que la alimentación de estos niños/as sea mucho menos compleja (**ANEXO 6**).

Para todos los niños menores de 2 años, el R24H deberá registrar alimentos, bebidas y la lactancia materna, teniendo especial cuidado en relevar:

- Cantidad de biberones de todo el día, incluyendo los de la noche, su modo de preparación, el agua utilizada, la dilución efectiva y el consumo real evaluando descartes y sobrantes.
- Calidad de la leche de cada taza/biberón: fluida, en polvo, marca, etc.
- Cantidad en gramos de leche en polvo utilizada para preparar cada biberón/taza/etc.
- Cantidad de agua utilizada para preparar cada biberón/taza.
- Agregados como azúcar, miel, cereal, etc. al biberón.
- Cantidad de veces que el niño estuvo en el pecho materno y el tiempo transcurrido en cada toma. No olvidar indagar sobre tomas nocturnas.

Preparación para el R24H

Si bien los cuestionarios temáticos de salud pueden ser eventualmente realizados en papel, el R24H será relevado en papel en todos los casos. Para una adecuada realización de la tarea usted deberá contar con todos los materiales necesarios antes de salir a terreno:

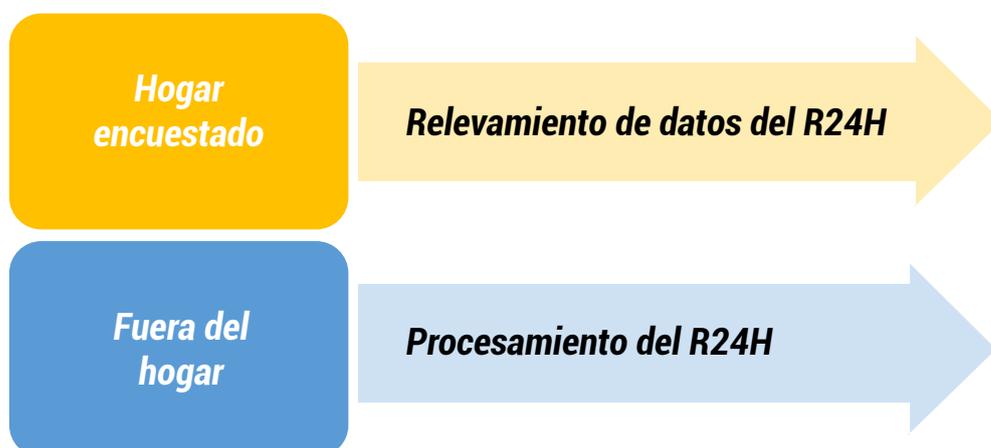
- Formularios en papel
- Lápiz, birome, goma de borrar
- Recipiente graduado para medir líquidos
- Tablet con AFDA installed y actualizado
- Otros instrumentos impresos para estimar dimensiones de los alimentos
- Listado actualizado de códigos
- Listado actualizado de recetas y porciones estándar

Asimismo, antes de iniciar las tareas recuerde que será importante familiarizarse con los materiales, la técnica de entrevista, los formularios, los códigos de los alimentos y preparaciones, así como las herramientas para estimar el tamaño de las porciones y el uso de la tablet.

Etapas del R24H

La realización del R24H tiene dos etapas claves con requerimientos específicos: la realización del R24H propiamente dicha y el posterior procesamiento, codificación y carga de los datos en la plataforma web para elevarlos a supervisión. Cabe aclarar que, dicha supervisión contempla una posible devolución del informe para la corrección del mismo en caso que sea requerido.

Debe resaltarse que, si bien el relevamiento de los datos se realiza en el hogar con el encuestado, todo el procesamiento y codificación se realiza fuera del hogar para minimizar el tiempo requerido durante la entrevista.



Realización del R24H

La realización del R24H requiere de un extenso entrenamiento y capacitación para que sea realizado con la experticia necesaria, por lo que se abordará en detalle en este manual y en las capacitaciones presenciales y virtuales.

Tal como se mencionó anteriormente, en los **ANEXOS 5 y 6** se podrá encontrar el modelo de los formularios a utilizar para el R24H y, antes de salir a terreno, el nutricionista deberá estar familiarizado con sus partes y modo de llenado para evitar errores y la revisita al hogar. Para obtener un recordatorio válido y de calidad le sugerimos revisar el **ANEXO 7**.

El R24H es una entrevista que se utilizará para relevar datos sobre la ingesta de toda la población durante las 24 horas anteriores a la encuesta de una forma estandarizada, y con el uso de preguntas dirigidas y neutras. Es probable que todos los nutricionistas que salgan a terreno tengan experiencia en el relevamiento de datos de la ingesta mediante algún tipo de entrevista; sin embargo, es necesario destacar que a los fines de estandarizar la información recolectada, todos los encuestadores de la ENNyS 2 deberán seguir los pasos de este manual.

Si bien el R24H se considera una herramienta válida para estudios epidemiológicos como la ENNyS, no es un método libre de limitaciones. Entre las posibles fuentes de error se deben destacar la memoria del encuestado/a para recordar lo ingerido el día anterior, y su capacidad para estimar las cantidades ingeridas. Es justamente en estos dos últimos aspectos que las herramientas de apoyo que se utilizarán en la ENNyS 2 (AFDAA, jarra medidora, etc), así como también, el seguimiento de un protocolo de entrevista estructurado, contribuirán a minimizar ambas posibles fuentes de error. En este sentido, será responsabilidad del nutricionista y su supervisor, ajustarse a los pasos que se detallarán a continuación.

El relevamiento de la ingesta del día anterior se realizará con el método de múltiples pasos por considerárselo el más adecuado para este fin. En la ENNyS 2 se utilizará específicamente, la **Técnica de 5 pasos** que se describe a continuación. Cada uno de los pasos requiere acciones específicas que el nutricionista debe respetar a cada instancia. Independientemente de los pasos secuenciales que se describirán, el encuestador/a debe recordar en todo momento que, si bien realizará preguntas dirigidas, debe mantener una posición neutral frente a las respuestas del entrevistado/a sin inducir respuestas.



Realizar preguntas dirigidas, pero con una posición neutral frente a las respuestas.

- Paso 1: Lista rápida de tiempos de comida (TC) y preparaciones
- Paso 2: Revisión de momentos de comida
- Paso 3: Detalle de preparaciones, ingredientes y equivalencias
- Paso 4: Revisión final de ítems alimentarios
- Paso 5: Alimentos y bebidas habitualmente olvidados y suplementos

Antes de iniciar con el paso 1 del relevamiento propiamente dicho, el encuestador debe explicitar los objetivos reales del R24H para lograr la mayor honestidad posible del entrevistado/a y no generar falsas expectativas sobre un posible diagnóstico nutricional individual al final de la entrevista. Para ello se deberá aclarar que se busca un diagnóstico poblacional y no la valoración de adecuación o inadecuación individual por lo que no se podrá saber si la alimentación del encuestado es “buena, mala, suficiente, insuficiente, etc.” A continuación se agregan, a modo de ejemplo, formatos de introducción del R24H según el grupo poblacional de interés.

Niño que no responde solo ni colabora con el adulto responsable en el registro	Ahora vamos a hablar de todo lo que (...Nombre) comió y tomó el día de ayer desde las cero horas del (...Día de interés) hasta las 12 de la noche. El objetivo de esta parte de la encuesta no es opinar sobre cómo se alimenta (...Nombre), sino conocer cuáles son los hábitos alimentarios de los chicos/as de su edad
Niño que responde ayudado por un adulto responsable	Ahora vamos a hablar de todo lo que comiste y tomaste ayer desde las cero horas del (...Día de interés) hasta las 12 de la noche. El objetivo de esta parte de la encuesta no es opinar sobre cómo te alimentás, sino conocer cuáles son los hábitos alimentarios de los chicos/as de tu edad.
Adolescente o adulto que responde solo	Ahora vamos a hablar de todo lo que vos/usted ingeriste/ingirió el día de ayer desde las cero horas del (...Día de interés) hasta las 12 de la noche. El objetivo de esta parte de la encuesta no es opinar sobre cómo se alimenta, sino conocer cuáles son los hábitos alimentarios de los adolescentes/ adultos en nuestro país.

Una vez presentados los objetivos del R24H, se procederá a realizar la entrevista propiamente dicha completando primero la información general requerida (página 1 del formulario del R24H, **ANEXO 5**) y continuando con el resto de la planilla respetando en todo momento los 5 pasos estandarizados a tal fin. En los siguientes párrafos se detalla el abordaje de cada uno de los pasos y en el **ANEXO 7** se muestra el correcto llenado del formulario del R24H.

Paso 1: Lista rápida de TC y preparaciones

En este paso el entrevistador/a debe:

- Usar la página 2 del formulario del R24H,
- Utilizar la línea de tiempo de la página 1 del formulario del R24H, para registrar las actividades realizadas durante el día anterior,
- Solicitar al entrevistado/a que recuerde los momentos del día en que realizó alguna comida especificando horarios y nombre de la preparación,
- Relevar información sobre el lugar dónde se ingirió el alimento, bebida y/o suplemento,
- Registrar el lugar dónde el alimento fue elaborado o adquirido.

Consideraciones generales del paso 1:

Opcionalmente se podrán registrar las actividades del sujeto durante el día para ayudar con el relato para lo cual se puede usar la línea del tiempo de la página 1 y/o la columna de "observaciones" de la página 2 del formulario del R24H.

Durante el relato, evite interrumpir al entrevistado/a a menos que sea necesario para aclarar un detalle y solo aliente el avance del mismo usando preguntas *neutras*.

Concéntrese en obtener información sobre el horario aproximado del TC y el nombre de la preparación. Si durante la respuesta se hace referencia al lugar de ingesta y de elaboración/adquisición, o el nombre dado al momento de comida aproveche para registrarlo. Si es necesario, al final puede volver a preguntar sobre el lugar de ingesta y de elaboración o adquisición en caso de que falte la información.

A los efectos de la ENNyS 2 se entiende por "**Tiempo de comida**" (TC) a aquellos momentos del día, en que las personas consumen alimentos, de acuerdo con sus costumbres alimentarias. Si los espacios en la página 2 del formulario no fueran suficientes para registrar todo, continúe completando la misma información en la página 3. Para identificar diferentes TC existen dos opciones:

- Relevar la información tal como la indica el encuestado sin importar el tiempo transcurrido entre dos TC. Ej: desayuna a las 11:30 y almuerza a las 13:00hs.
- En caso de que un TC se prolongue y sea difícil estimar el horario en el que termina dicho TC, todo lo ingerido con una diferencia de 2 horas o más debe ser registrado como un TC diferente. Este es el caso de reuniones sociales o fiestas donde las ingestas no son estrictamente separadas y, por ejemplo se termina de comer y antes de las 2 hs se toma un café, o come una porción de torta. Por lo tanto, no se deben "unificar" TC por estar cerca en horario ya que una persona puede desayunar a las 9.00 am y comer una colación a las 9.30 am, situación en la cual se trata de dos TC

diferentes. El único caso en que el encuestador puede no registrar tal cual lo relata el encuestado son las situaciones donde una ingesta se prolongue demasiado en el tiempo (ej: una fiesta) tal como se mencionó antes, o cuando un encuestado toma agua o mate a lo largo de un período prolongado, esto se podrá unificar en un TC con la cantidad total consumida para no registrar "tres sorbos de agua o mates a las 4 pm", "dos sorbos de agua o mate a las 5.00 pm", etc.

El **nombre** (desayuno, merienda, colación...) del TC se registrará **solamente** si la persona encuestada lo introduce y de la forma en que la misma persona lo refiera.

Si la persona entrevistada no denominó de ninguna manera al TC, no se debe agregar el nombre luego de la entrevista. Al cargar ese TC seleccione la opción "*sin especificar*".

Por ejemplo, si el entrevistado indica que, *a las 10 am, para el desayuno*" consumió un bife con ensalada, el encuestador deberá registrarlo del siguiente modo:

Hora: 10:00

Nombre TC: desayuno

Nombre de preparación/es: bife con ensalada

En el casillero "**Nombre de preparación/es**" se registrará el nombre de las preparaciones consumidas y los alimentos que se consumen solos (sin formar parte de preparaciones más complejas) en cada TC.

A los efectos de este R24H se utilizarán las siguientes definiciones:

Alimentos: Son sustancias naturales o industrializadas que contienen uno o más elementos nutritivos que fueron consumidos solos, sin mezcla de otros ingredientes ni otros agregados que pueden o no haber sido sometidos a la aplicación de procedimientos de subdivisión, calor, etc.; (por ejemplo: yogurt, banana, galletitas, todas las frutas, pan, gaseosa). Los alimentos se tratarán en el recordatorio como si fueran preparaciones de un solo ingrediente.

Preparaciones: Son combinaciones de alimentos (ingredientes) que pueden haber sido sometidos a la aplicación de procedimientos de subdivisión, unión (mezcla, batido, amasado) y/ o calor.

Ingredientes: Son todos aquellos alimentos que al ser combinados darán origen a una preparación.

Se deberá identificar el nombre de la preparación tal como lo refiere el entrevistado, como por ejemplo: *café con leche y medialunas, milanesa napolitana, ensalada, sopa, tortilla, etc.* Al completar esta sección, el entrevistador respetará los nombres de lo ingerido tal como lo refiera la persona entrevistada.

A continuación, se brindan ejemplos de preparaciones (P) y alimentos (A) que pueden formar parte de distintos TC.

TC 1 Galletitas dulces (A1) Leche (A2)	TC 2 Tostado de jamón y queso (P1) Gaseosa (A1)	TC 3 Milanesa (P1) Ensalada mixta (P2) Flan casero (P3)
TC 4 Café con leche (P1) Medialunas (A1)	TC 5 Leche con chocolate (P1)	TC 6 Carne al horno (P1) Puré de papa (P2) Manzana (A1)

Aclaración: No debe incluirse la masticación de hojas de coca como TC, preparación ni ingredientes. Tampoco es necesario agregarlo en observaciones.

Luego de recolectar información sobre el nombre de la preparación, se procederá a registrar el **lugar de ingesta** o de elaboración/adquisición de los alimentos o preparaciones registrados. Para ello se utilizarán las categorías indicadas en el formulario y, cuando el relato de la persona entrevistada no coincida con ninguna de las categorías, se seleccionará "otro" y se especificará según lo referido.

Recuerde que el lugar donde se **consumió** la comida puede coincidir o no con el lugar de **elaboración**.

Por ejemplo:

- Comió en su casa y la comida se elaboró en su casa.
- Comió en su casa y compró la comida de un restaurant o delivery.
- Comió en la escuela una preparación que se elaboró en la casa.
- Comió en el comedor escolar de la escuela comida allí preparada.
- Comió en la escuela algo que compró en el kiosco de la escuela.

Recuerde también que es posible que los alimentos de una comida se hayan adquirido en más de un lugar, en tal caso, deberá indicar tantos lugares como le informe el entrevistado tal como se muestra en los siguientes ejemplos (el casillero puede completarse con el número correspondiente o, en su defecto, con la palabra):

Ejemplo 1: persona entrevistada comió en el trabajo, llevó una preparación elaborada en su casa y adquirió otra en un kiosco.

ID.....				
Datos del Tiempo de comida (TC)	Nombre de Preparación/es	Lugar de Ingesta	Lugar de elaboración o adquisición	Observ.
		1. Hogar propio, de familiar/ amigos 2. Lugar de trabajo 3. Restaurant/ Local de comida rápida 4. Comedor comunitario 5. Comedor escolar 6. Escuela 7. Otro (aclarar)	1. Hogar propio, defamiliar / amigos 2. Lugar de trabajo 3. Restaurant/ Local de comida rápida 4. Comedor comunitario 5. Comedor escolar 6. Escuela 7. Otro (aclarar)	
Hora:12:00	Pastel de papa	#2	#1	
*Nombre TC (a)	Alfajor de chocolate		#7 kiosco	
*Orden de TC	Gaseosa		#7 kiosco	

(a) como el entrevistado no refirió ningún nombre especial para el TC, se deja en blanco

Ejemplo 2: entrevistado comió en la casa, una preparación elaborada en la casa y otra preparación adquirida en otro lugar.

Datos del Tiempo de comida (TC)	Nombre de Preparación/es	Lugar de Ingesta	Lugar de elaboración o adquisición	Observ.
		1. Hogar propio, de familiar/ amigos 2. Lugar de trabajo 3. Restaurant/ Local de comida rápida 4. Comedor comunitario 5. Comedor escolar 6. Escuela 7. Otro (aclarar)	1. Hogar propio, defamiliar / amigos 2. Lugar de trabajo 3. Restaurant/ Local de comida rápida 4. Comedor comunitario 5. Comedor escolar 6. Escuela 7. Otro (aclarar)	
Hora: 22:00	Pizza	#1	#3	
*Nombre TC	Budín de mandarina		#1	
Cena (b)	Agua			
*Orden de TC				

(b) como el entrevistado refirió que esa fue su cena, se registró el nombre del TC.

Ejemplos de preguntas neutras para el paso 1:

- ¿Qué fue lo primero que comió/bebió desde que se despertó?
- ¿Consume alguna medicación que requiera la ingesta de líquidos?
- ¿Qué fue lo siguiente que tomaste o comiste en el día? ¿A qué hora?¿y después?
- Después de ese alimento, ¿comió algo más?
- ¿A qué hora realizó esa comida?

- ¿Cuál fue la siguiente comida o bebida?
- ¿Recuerda a qué hora se levantó ayer?
- ¿Dónde comiste ...preparación?
- ¿Quién preparó ...preparación/alimento?

Errores comunes a evitar:

- ¿A qué hora hizo el desayuno?
- ¿Cómo que no desayunó? ¿Puede estar hasta el medio día sin nada de comida?
- ¡Entre estas dos comidas no ingirió nada más!?



En el paso 1 NO debe indagar sobre detalles de los alimentos o cantidades consumidas.

Paso 2: Revisión de TC

En este paso el entrevistador/a debe:

- Repasar con el entrevistado/a la lista elaborada en el paso 1 comida por comida, para identificar períodos de tiempo en los que el entrevistado/a pudo haber olvidado algún alimento, preparación, o bebida como ser:
 - períodos entre comidas de más de 3 horas,
 - ingesta comprendida entre la medianoche anterior y el momento de levantarse
 - tiempo existente entre el momento de acostarse y la medianoche
 - tiempo existente entre la medianoche y el momento de acostarse (trabajos nocturnos)

Consideraciones generales del paso 2:

Antes de pasar al paso 3 (*detalle de preparaciones, ingredientes y cantidades*) asegúrese de que toda la información necesaria (hora del TC, preparaciones, lugar de la ingesta y lugar de elaboración y adquisición) del paso 1 ha sido completada adecuadamente.

Ejemplos de preguntas neutras para el paso 2:

- Muy bien, entonces repasemos, si se acuerda algo más me lo puede decir en cualquier momento.
- Ayer se levantó a las y tomó,.....
- ¿Recuerda algún otro momento en el que haya comido algo? ¿Antes de levantarse, o después de acostarse hasta las 12 pm?
- ¿Te acordás si entre (mencione diferentes horarios) comiste o tomaste algo más?
- ¿Antes de levantarte? ¿O después de acostarte (hasta las 12 de la noche)?
- ¿Entre las comidas que ya me nombraste?



Recuerde registrar TODO lo ingerido, aún en horas de la noche incluyendo el agua.

Paso 3: Detalle de preparaciones, ingredientes y equivalencias

En este paso el entrevistador/a debe:

- Usar las páginas 4 a 8 del formulario del R24H (ítem 8) y completar las primeras 5 columnas.
- Detallar cada una de las preparaciones identificadas en el paso 1, especificando ingredientes y métodos de cocción. En ciertos casos el tipo de cocción hace a los hábitos alimentarios y la calidad de la ingesta. Por tal motivo es necesario su registro.
- Para una preparación se deben ingresar todos los ingredientes correspondientes a la misma, incluyendo el aceite de cocción, por ejemplo.
- Expresar en equivalencias las cantidades de cada uno de los ingredientes y preparaciones identificados, aclarando la forma en que están expresadas: peso neto (PN) o peso bruto (PB), peso cocido o peso crudo.

Consideraciones generales del paso 3:

Tanto para recolectar información detallada como para cuantificar la ingesta se utilizarán **preguntas dirigidas neutrales** para obtener detalles específicos en cada ítem. En los siguientes párrafos se darán ejemplos de cómo utilizar preguntas estandarizadas en cada situación.

Entre los **ítems** a profundizar, el nutricionista no puede olvidar indagar sobre:

- La marca del alimento/bebida (para productos comerciales/industriales)
- La cantidad o porcentaje de grasa (para cortes de carne, leche y derivados, etc.)
- La forma de presentación, en polvo o líquido (para edulcorantes, jugos, leches, etc.)
- El modo o método de cocción (para vegetales, carnes, etc.), etc.

Para determinar las equivalencias de lo consumido por el encuestado, el/la nutricionista podrá utilizar según su criterio: el AFDAA (**ANEXO 8**), volúmenes conocidos (mamaderas, tazas, etc.), las porciones estándar y las tablas de peso/volumen del **ANEXO 9**, envases de productos nuevos, el recipiente graduado para medir líquidos y los modelos geométricos (**ANEXO 10**).

Es indispensable registrar claramente en el formulario los datos a partir de los cuales se reconstruyó la cantidad efectivamente consumida por el encuestado como por ejemplo:

- ...compró kg de y preparó comida para 4 personas, el entrevistado/a comió $\frac{1}{4}$ de la preparación final.
- ...comió $\frac{1}{2}$ empanada comprada, se usa la $\frac{1}{2}$ de la receta estándar.
- ...cocinó 1 kg de papas (PB) para hacer una tortilla, de la cual comió solo... cantidad.

Teniendo en cuenta que durante la entrevista sólo se harán los cálculos estrictamente necesarios para minimizar su duración, el/la nutricionista deberá registrar todo aquello que pudiera resultar inverosímil pero que pudo verificar con el encuestado para evitar que en la supervisión ese dato sea objetado o cuestionado:

- efectivamente el niño tomó 22 mamaderas, se preguntó y verificó con el cuidador.
-el entrevistado/a asegura haber comido 4 kilos de carne durante un asado de amigos.
- ... a pesar de haber indagado en profundidad, el encuestado NO refiere otra ingesta además de mate con bizcochitos a mitad del día.

En caso de que durante este paso de la entrevista la persona entrevistada recuerde haber consumido alimentos que no habían sido nombrados previamente (por ejemplo ingredientes en preparaciones

ya detalladas) o TC que no habían sido registrados es posible incorporar la información aunque no quede en orden cronológico, pero deberá completarse claramente el horario y la preparación a la que corresponden estos nuevos alimentos o tiempos de comida.

Columna “*tiempo de comida*”

En la 1era columna de la hoja 4 (**Hora TC**) se registrará la hora correspondiente a los diferentes TC de la hoja 2 por lo cual sólo debe transcribirlos en orden cronológico. Deberá copiar el horario del primer TC en la primera fila, y luego completar todo lo referente a la preparación y el detalle de ese TC (columnas siguientes). Al finalizar con ese TC debe dejar una fila vacía y completar el horario del segundo TC en la primera columna completando todo lo relativo al segundo TC y continuando de la misma forma con el resto de los TC.

Recuerde que NO se debe cargar un TC más de 1 vez.

La secuencia de carga es la siguiente:

TC → Preparación/es → Ingrediente/s

Columna “*número y nombre de la preparación*”

La 2da columna de la hoja 4 registra el *número y nombre de la preparación y sus ingredientes dentro del TC correspondiente*.

- **Primera fila** → Numere las preparaciones y transcriba el nombre de cada preparación dentro de un mismo TC (toma información de la columna 2 de la página 2 del formulario).
- **Siguientes filas** → Registre un (1) ingrediente por fila hasta completar todos los ingredientes/alimentos.
- **Dejar una fila libre** → una vez finalizados todos los ingredientes o alimentos deje una fila libre para separar los diferentes TC.
- **Agregue una nueva preparación** → de haber más de una preparación en un mismo TC vuelve a iniciar el proceso.



Recuerde que los alimentos, bebidas o suplementos que se consumen solos se tratarán como una preparación de un solo ingrediente.

Ejemplo:

TC: desayuno

Horario TC: 9:00

Preparación: Café con leche con medialunas

Ingredientes: café, leche, medialunas. Recordar que aquí debe especificarse su descripción (marca comercial, tipo, etc).

8. Detalle de la ingesta alimentaria 1												
6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Hora (TC)	Número y nombre de la preparación Ingredientes y descripción (alimento, especificaciones, tipo, marca, etc) <i>Utilice una línea para el nombre de la preparación y una línea por cada ingrediente</i>	Cocción 1 hervido (HE) 2 vapor (VA) 3 horno (HO) 4 parrilla (PA) 5 plancha (PL) 6 frito (FR) 7 rehogado en Otro (acbre)	Equivalencias (unidades, medidas, casetas, fotos AFDA)	Observaciones (aclaraciones, transformaciones, otras forma de cocción, receta estandarizada, referencias, etc.)	Cód PREP	Cód ALIM	Método de ref. para estimar cantidad *	PB/PN	Peso crudo/ Peso cocido	CANT	g o ml	
9:00	1- Café con leche con medialunas											
	Café (marca)											
	Leche descremada											
	Azúcar											
	Medialunas de manteca											

Preguntas estandarizadas

Tal como se anticipó, para identificar y describir los ingredientes de las preparaciones, alimentos o suplementos se utilizarán **preguntas estandarizadas** que permitirán obtener los detalles específicos de cada ítem. Las preguntas estandarizadas, son también preguntas "neutras" ya que tienen como objetivo no juzgar ni influenciar las respuestas del encuestado/a, sin embargo, se diferencian de estas en que se espera que durante este paso, el entrevistador/a las realice sistemáticamente para cada uno de los alimentos que se ejemplifican a continuación y para otros que, de similar manera, lo requerirán por sus características.

Ejemplo "Café con leche":

- Lista de ingredientes obtenida sin el uso de preguntas estandarizadas → café y leche.
- Lista de ingredientes obtenida usando preguntas estandarizadas → café instantáneo marca xxx, agua de red para reconstituir, leche fluida parcialmente descremada marca xxx y azúcar blanca molida común.



Es de esperar que el entrevistado/a NO informe TODOS los detalles que el encuestador desea relevar. Por eso es importante realizar las preguntas estandarizadas a fin de completar las características de la ingesta.

Para la ENNyS 2 no alcanza con simplemente nombrar los ingredientes principales sino que se buscará un nivel de detalle tal que permita una descripción en profundidad de la ingesta. Por eso se utilizarán preguntas estandarizadas para que el entrevistado describa los ingredientes que realmente componen cada preparación sin forzar ni orientar la respuesta. Usted debe tener en cuenta qué características necesita conocer de la preparación y de cada ingrediente como para dirigir las preguntas sin inducir a respuesta. La información necesaria varía según las preparaciones, los ingredientes y la disponibilidad en el mercado de ciertos productos.

Para orientarse con algunos de los ítems de interés en este paso, debe familiarizarse con el listado de códigos existentes para los alimentos que se encuentra en el **ANEXO 11**. Otros detalles, tales como marca, tipo, etc serán de utilidad, aunque no se traduzcan en un código específico.

Detalles a relevar con el uso de preguntas estandarizadas

- Agua: determinar tipo (de grifo, de bidón, mineral, etc.) y si tuvo algún agregado como vino, gaseosas, jugos, etc.
- Alimentos secos para reconstituir: este es el ejemplo del café, el puré instantáneo, la leche en polvo, los jugos, etc.; para todos ellos se debe indagar la cantidad y calidad del líquido agregado (leche, caldo, agua, etc.). Aquellos ingredientes que en situaciones habituales requerirían algún medio de dilución como cacao en polvo, leche en polvo, etc. y no fueran ingeridos con otro alimento o bebida (por ejemplo, un encuestado que consumió una cucharada de cacao en polvo sin leche), deberán ser consignados en observaciones.
- Alimentos light y comunes: hamburguesas comerciales/industriales; mermeladas; golosinas; bizcochos; etc.
- Bebidas: sin azúcares/light/regular; tipo; polvo/concentrado/listo para consumir; etc.
- Café: tipo (filtro, express, instantáneo, descafeinado, etc.); con qué tipo de agua se elaboró o si se reconstituyó con leche (en tal caso cantidad y tipo). Otra posibilidad es que se utilice la preparación completa soluble (café + leche + azúcar) lista para preparar a la que solo se le agrega agua para reconstituir. En estos casos, estos ingredientes también deben describirse.
- Carnes: vacuna/cerdo/pescado/pollo, etc.; tipo de corte; consumida con la grasa visible; consumido con piel; porcentaje de grasa; etc.
- Cereales de desayuno: con azúcar; integrales; fortificados; etc.
- Edulcorantes: tipo; líquido/polvo; etc.
- Endulzantes: En los casos en que no se agregue endulzante, por favor, en observaciones agregue "sin endulzar".
- Fiambres y embutidos: tipo; porcentaje de grasa; etc.

- Frutas: frescas; deshidratadas; enlatadas (común/light); con cáscara; etc.
- Galletitas: dulces/saladas; simples/rellenas; integrales; bañadas en chocolate; etc.
- Golosinas: tipo; con relleno; ligh/común; etc.
- Infusiones: indagar sobre el tipo de agua con el que fueron elaboradas, el uso, tipo y cantidad de leche y endulzantes. En caso de que no se haya agregado ni endulzantes ni leche, se debe aclarar en observaciones.
- Leche: descremada/entera; polvo/fluida; fortificada y con qué nutrientes; y tipo (deslactosada, de inicio, de continuación, para prematuros, medicamentosa, alta en proteínas, del plan materno infantil, etc).
- Marca comercial: para todos los alimentos envasados indagar marca.
- Panificados: integrales/harina común; rellenos; con chicharrón/vegetales/semillas; etc.
- Pastas: rellenas (y tipo de relleno); secas/frescas; caseras; etc.
- Postres lácteos: tipo, sabor, concereal/confites/etc.
- Purés: instantáneo/casero; agregados (manteca, aceite, leche, agua, caldo, etc.).
- Quesos: porcentaje de grasa; grado de madurez; tipo; etc.
- Snacks: tipo; con sal/sin sal; con condimento (mayonesa, queso, etc.)
- Vegetales: frescos; congelados; enlatados; puré; enteros; solo hojas; solo tallo; etc.
- Yogur: descremado/entero; bebible; con frutas/cereales/confites/etc.; natural; etc.

A continuación se brindan algunos ejemplos de preguntas neutras y estandarizadas para el ejemplo de "café con leche":

Preguntas neutras y estandarizadas para el ejemplo del café:

-Usted me comentó que tomó café con leche en su casa.

-¿Qué tipo de café era?/ ¿Cómo lo preparó?/ ¿Recuerda la marca?/ ¿Me permitiría ver el envase? Y, en caso de corresponder: ¿Qué tipo de agua uso para prepararlo?

Preguntas neutras y estandarizadas para el ejemplo de la leche:

- En relación a la leche que acompañó al café ¿Qué tipo de leche era (leche de vaca, cabra, etc.)? ¿Era fluida o en polvo?

- ¿Era entera, parcialmente descremada o descremada?, ¿Deslactosada?, ¿Fortificada con hierro? ¿Alta en proteínas?,¿Era la leche fortificada del plan materno infantil?¹⁶,

¿Otro tipo de leche? ¿Recuerda la marca comercial?

En caso de leche en polvo: ¿Cómo la preparó?, ¿Recuerda la marca? ¿Me permitiría ver el envase?

¹⁶.Solo realizar esta pregunta a quienes en el socio-demográfico hayan informado que recibían alimentos de planes alimentarios.

¿Qué tipo de agua usó para prepararla (de red, de pozo, embotellada, filtrada, hervida con lavandina, etc.)?

Preguntas neutras y estandarizadas para el ejemplo de los agregados:

-¿Agregó algo a su café con leche? ¿Endulzó con algo su café con leche?

En caso de que corresponda: ¿Con qué endulzó su café con leche?,

¿Qué tipo de azúcar usó... blanca común, rubia, integral, light, etc.? ¿Recuerda la marca comercial en caso de endulzantes light o mezclas?, ¿Edulcorante líquido, en polvo, pastilla, etc.? ¿Tipo de edulcorante: ciclamato, sacarina, aspartamo, estevia, etc.? ¿Me permitiría ver el envase?

Siempre que se trate de un producto industrializado se procurará obtener la marca comercial. En caso de no poder recordar o desconocer la marca comercial se indicará en observaciones. También será necesario tener en cuenta el grado de procesamiento de los ingredientes para que la información obtenida permita en una etapa posterior clasificar a los alimentos en este sentido. A continuación, se incluyen solo algunos ejemplos para ilustrar los datos a diferenciar:

Salsa de tomate

- Salsa casera (realizada con tomate fresco, cebolla, y otros ingredientes) → detallar ingredientes.
- Salsa con puré de tomate industrializado o extracto → detallar ingredientes agregados, aclarar marca comercial del producto previamente procesado si se conoce (o reportar en observaciones).
- Sólo salsa comprada envasada lista → reportar marca comercial

Flan (u otro postre con leche)

- Flan casero → detallar ingredientes (leche, huevo, azúcar, etc.).
- Flan preparado con polvo para preparar flan → detallar marca e ingredientes agregados (leche, etc.). Para cada ingrediente agregado detallar las características tal como se ha explicado previamente.
- Flan (u otro postre con leche) comercial/industrializado → agregar marca y detalles del producto (light, convencional, etc.).

Milanesa de pollo

- Milanesa de pollo casera → detallar ingredientes tal como se explicó previamente.
- Nuggets o patitas pre-fritas congeladas → agregar marca y detalles de ingredientes usados para la cocción.

- Nuggets o patitas consumidos en locales de comida rápida → detallar la marca.

Hamburguesas (de carne vacuna)

- Hamburguesas caseras → detallar ingredientes.
- Hamburguesas congeladas para cocinar → detallar marca comercial, tipo y si se usó algún ingrediente para cocinarla.
- Hamburguesas consumidas en locales de comida rápida → detallar marca.

En este paso también se deben detallar **agregados** como: condimentos, aderezos (mayonesa común, mayonesa baja en calorías, ketchup, mostaza, salsa golf, etc.) y otros agregados como sal, aceite como condimento, azúcar, crema de leche, queso rallado, etc, todos con sus respectivas características tal como se viene explicando.

Se debe recordar revisar, registrar y aclarar cuando sea necesario el **uso o no uso** de ingredientes como:

- Sal
- Aceite como condimento
- Aceite como medio de cocción (con su correspondiente porcentaje de absorción)
- Agregados en un puré (aceite, manteca, crema, etc)
- Bebidas en las comidas

Cuando la lógica indica que un ingrediente debería estar presente, como por ejemplo, la sal en una persona sin hipertensión, y la misma no se encontrara registrada o explicitada mediante una aclaración, su ausencia será consultada durante la supervisión para garantizar la exhaustividad del registro.

Cuando NO se agregue sal a las preparaciones y/o comidas, indíquelo en un comentario para no dar lugar a dudas por posibles omisiones

Si un encuestado NO ingiere bebidas en una comida principal, realicen un comentario identificatorio para comunicar claramente que no se trata de un subregistro ni omisión.

Cuando se registre la ingesta de **polenta, arroz o u otros cereales o legumbres** que se cocinan en agua, NO se debe registrar el agua de cocción como un ingrediente más de la preparación.

a. Si la estimación de la ingesta la realiza partiendo del ingrediente crudo (receta preparada o receta estándar), deberá aclararse en el portal de carga "Peso Crudo".

b. Si la estimación se realiza a partir de una foto del AFDA se deberá consignar como "Peso Cocido".

c. En todos los casos, se debe indagar por otros agregados de la preparación como salsa, queso, caldo saborizante, sal, aceite, etc.

Cuando se registre la ingesta de polenta, arroz o u otros cereales o legumbres cocinados en leche, **SI** se debe registrar esta como un ingrediente más de la preparación. Por ejemplo:

a. Si la estimación de la ingesta la realiza partiendo del ingrediente crudo (receta preparada o receta estándar), deberá aclararse en el portal de carga "Peso Crudo". La proporción de ingredientes será por ejemplo la siguiente:

- 100 g de harina de maíz (cruda).....300 ml de leche
- 10 g de harina de maíz (cruda).....30 ml de leche

b. Si la estimación se realiza a partir de una foto del AFDA se deberá consignar como "Peso Cocido". La proporción de ingredientes será por ejemplo la siguiente:

- 400 g de polenta (cocida).....300 ml de leche
- 150 g de polenta (cocida).....113 ml de leche

c. En todos los casos, se debe indagar por otros agregados de la preparación como salsa, queso, caldo saborizante, sal, aceite, etc.

Solo se debe agregar el agua como ingrediente para las preparaciones acuosas como guisos y sopas.

Columna "cocción"

Para los alimentos o preparaciones que se consumieron cocidos debe especificar el método de cocción en la columna correspondiente indicando con números (o eventualmente con palabras) la opción correspondiente (hervido, vapor, horno, etc.). Esa descripción es muy importante porque a partir de esta información usted deberá agregar en una línea de la preparación, como un ingrediente más, el medio graso utilizado cuando corresponda (por ejemplo, aceite mezcla para freír o aceite de girasol para horno) estimando luego de la entrevista el porcentaje de absorción de aceite correspondiente (ver sección procesamiento para detalles de estimación).

Si la preparación no fue elaborada por la persona entrevistada y esta desconoce la receta, se debe solicitar los ingredientes que recuerde y luego se completará con las proporciones de ingredientes de recetas estandarizadas (**ANEXO 12**). En la columna de **observaciones**, podrá incluir "desconoce los ingredientes". En caso de que la persona que preparó la comida se encuentre disponible en el hogar, será adecuado consultar los detalles correspondientes.

Cuando se utilice una receta estándar para los ingredientes debido a que el encuestado no conoce la receta real, SIEMPRE se debe indagar sobre el uso de sal en la misma.

Del mismo modo, puede ser que se utilice una receta estándar porque se desconoce el modo de preparación en detalle, pero se sabe que lo ingerido por el encuestado tuvo un ingrediente determinado que no estaba incluido en dicha receta estándar (por ejemplo, una empanada de carne con aceituna o con papa). En ese caso, se debe consignar el ingrediente dentro de la receta estándar en una proporción razonable.

Columna “equivalencias”

En esta columna debe especificar la proporción del alimento consumido en forma de equivalencias, unidades, medidas caseras, fotos del AFDA, etc. En esta columna **NO** deben incluirse cantidades expresadas en gramos o mililitros.

Durante la entrevista:

- Es fundamental recolectar los datos necesarios para estimar la cantidad de PN efectivamente consumido.
- De ser necesario, se deben incluir observaciones en caso de PB, cantidad registrada en crudo o cocido, servido versus ingerido, etc.
- NO se realizarán cálculos o transformaciones para evitar extender el tiempo de la entrevista.
- Todos los cálculos se realizarán fuera del hogar al finalizar la entrevista.



Para determinar la cantidad consumida en forma de equivalencias en la columna correspondiente usted puede:

- Utilizar el AFDAA (ANEXO 8) identificando la/s fotos utilizada/s (recordar que el AFDAA siempre se debe mostrar en posición horizontal ya que el sujeto debe ver en forma apaisada las fotos cuando sea una sola y de a grupo de fotos cuando son 3 o 4).

- Registrar medidas caseras o porciones estándar (que luego serán transformadas a gramos o mililitros según el ANEXO 9).

- Estimar el volumen consumido (que luego podrá ser analizado utilizando las tablas de peso/volumen ANEXO 9).

- Utilizar los recipientes y utensilios del hogar para estimar las cantidades consumidas, comparándolas con el AFDAA o el recipiente graduado..

- También es posible registrar las equivalencias en forma de unidades de alimentos o productos alimenticios cuyo peso este registrado en el ANEXO 9. Por ejemplo, usted puede registrar en la columna de equivalencias: una barra de cereal light sabor X marca XX, 2 alfajores triple marca XX, ½ huevo, etc. Luego de la entrevista se estimará el peso de la unidad teniendo en cuenta el listado de equivalencias y el tipo de producto. En este método, si se trata de productos alimenticios que pueden variar su gramaje según la presentación o la marca, resultará fundamental aclararlos en la descripción. El AFDAA, también incluye fotos sobre unidades de algunos productos como galletitas y golosinas.

- En algunos casos, cuando la persona que elaboró la preparación conoce la cantidad comprada y utilizada de un ingrediente importante de la preparación que se compra por peso y puede indicar la cantidad final preparada, la cantidad servida y la cantidad efectivamente consumida por el integrante del hogar de interés para la encuesta, podría utilizarse este método para estimar la cantidad del ingrediente en cuestión cuando sea difícil estimar la cantidad consumida directamente.

Por ejemplo: la persona entrevistada refiere haber preparado una tarta de jamón y queso con 100 g de jamón cocido y 100 g de queso que compró feteado en la fiambrería, también agregó 2 huevos, 1 tomate mediano, 2 cucharadas soperas de crema de leche y dos tapas de tarta. La tarta se dividió en 8 porciones, y la persona entrevistada comió una porción y media (aunque se había servido 2).

En este caso sería importante registrar claramente en observaciones la cantidad comprada y efectivamente usada para la totalidad de la preparación (ej: 100 g de jamón), el número de porciones en las que se dividió la preparación (ej: 8) y el número de porciones efectivamente consumidos por la persona entrevistada (1,5).

Cantidad comprada → Cantidad utilizada en la preparación → Rendimiento de la receta:
Numero de porciones (de tamaño similar) del total preparado → Cantidad de porciones servidas → Cantidad de porciones efectivamente consumidas.

Sin embargo, utilizar este método requiere cuidado y solo es posible cuando se conoce la cantidad comprada, cuando toda la cantidad comprada se utilizó en la preparación, cuando se conoce el número de porciones y el tamaño de las porciones es similar entre sí o se conoce la porción sobrante y más allá de la cantidad servida se conoce la cantidad efectivamente consumida. En el caso de la cantidad comprada, también deberá tener en cuenta que algunos alimentos se compran en PB y será necesario aclararlo en observaciones.

Cuanto más pasos se realicen para la estimación de la porción efectivamente consumida, más posibilidades de error pueden introducirse. Por lo cual tener en cuenta los siguientes aspectos:

- Independientemente de la cantidad comprada, detallar la receta del mismo modo, puede servir para estimar otros ingredientes utilizando unidades estandarizadas (2 huevos y 1 tomate mediano) o medidas caseras (2 cucharadas soperas de crema de leche) para una tarta de 8 porciones, de la que la persona entrevistada comió 1 porción y media.
- Cuando se trate de preparaciones que combinen varios ingredientes y la comida no se haya elaborado en el hogar o la persona encargada de las preparaciones no se encuentre disponible para responder, se preguntará por los ingredientes de la preparación, y la/s proporción/es que efectivamente consumió el encuestado. Si se desconociera esta información, las proporciones de los ingredientes referidos, o en caso necesario la totalidad de la receta podrá reconstruirse utilizando información de las recetas estándar (ANEXO 12).
- También puede utilizar las formas geométricas impresas para estimar dimensiones de alimentos sólidos, cuando estos no se encuentren en el AFDA (ANEXO 10).

Ejemplos de registros en la columna "equivalencias"

- AFDA → foto arroz, fotos A + B.
- Medidas estándar → ½ barra de cereal marca "XX".
- Medidas estándar → 1 pera mediana.
- Medidas estándar → 1 sobrecito de azúcar.
- Volúmenes conocidos → ½ botella de 600 ml de gaseosa.
- Volúmenes medidos en el hogar → Zanahoria rallada: 1 hermético de 350 ml.

- Cantidad comprada de algún ingrediente utilizado en una receta (aclarando receta, si se trata de PB o PN y proporción efectivamente consumida en observaciones).
- Formas geométricas → porción de 5x5 cm.

Cuando se refiera al modo de estimación y/o cálculo de ingredientes tener en cuenta cuál de las siguientes opciones se utilizaron:

MEDICION DE VOLUMEN EN EL HOGAR:

- Utilizar cada vez que se mida la capacidad de un recipiente en el hogar durante la entrevista usando la pipeta graduada para estimar el volumen de alimento consumido.
- Utilizar también cuando pueda conocerse la cantidad ingerida a partir de otro elemento graduado como un biberón en el caso de los bebés y cuando el biberón esté disponible en el hogar.

MEDIDAS CASERAS ESTANDARIZADAS:

- Cuando se utilicen las equivalencias en tazas, platos, vasos, cucharadas, etc. para estimar la cantidad consumida en g o ml. (Ej. 1 cucharada sopera de cebolla picada).

UNIDAD ESTANDARIZADA:

- Cuando se estima la cantidad de alimento consumido teniendo en cuenta el peso o volumen de una unidad de alimento/producto (por ejemplo: cebolla 1 unidad mediana, 1 barrita de cereal; etc.).

CANTIDAD COMPRADA:

- Usar para estimar preparaciones en el hogar cuando la persona sabe la cantidad de ingredientes comprados (ej: ½ kg de carne) y usados en la receta, para estimar la porción consumida.

ETIQUETA – ENVASE:

- Se debe utilizar la etiqueta o envase cuando se trate de un alimento envasado y se tiene acceso al envase del mismo en el hogar o luego de la entrevista y el peso de la unidad es por alguna característica particular del producto, diferente al valor estandarizado.

Columna “observaciones”

- Complete con aclaraciones, transformaciones, otras formas de cocción, receta estandarizada, referencias, etc.

Ejemplos de preguntas neutras y estandarizadas para el paso 3:

- Cuando usted menciona que comió 4 platos de guiso, ¿me puede mostrar cuán llenos estaban cada vez?
- Menciona que el niño tomó 1 biberón a la mañana, ¿cómo lo preparó?, ¿qué cantidad de agua le puso?
- La milanesa que comió en..... ¿puede decirme cómo estaba cocinada?
- La ensalada que la acompañaba, ¿qué ingredientes tenía?

Paso 4: Revisión final de ítems alimentarios

En este paso el entrevistador/ra debe:

- Revisar rápidamente todos los alimentos, bebidas y suplementos ya registrados.
- Agregar cualquier nuevo alimento o TC que el entrevistado/a recuerde en este punto en cada lugar específico de la planilla.
- Detallar tal como se explicó en el paso 3, los nuevos agregados.
- Revisar que cada alimento que lo requiera tenga especificada la equivalencia que le corresponde.

Consideraciones generales del paso 4:

- Es probable que mientras usted releva la ingesta el encuestado continúe repasando mentalmente lo consumido y recuerde nuevas cosas. No desaliente este proceso ni se impaciente ya que es una parte necesaria del R24H.

Paso 5: Alimentos, bebidas y/o suplementos habitualmente olvidados

En este paso el entrevistador/ra debe:

- Preguntar sobre aquellos alimentos, bebidas y suplementos que pueden ser omitidos o fácilmente olvidables.
- En caso de que se recuerden nuevos alimentos o tiempos de comida, deberá introducirlos, cuantificar y describir los mismos, tal como se explicó en el paso 3.

Alimentos y bebidas que suelen olvidarse con mayor frecuencia:



No es necesario cargar los siguientes productos:

- Satial
- Vacuna oral Casasco
- Productos utilizados en preparación para estudios de diagnóstico por imágenes como laxantes o sustancias de contraste (Ej. Sinastal)
- Nicotinell chicles
- Otros medicamentos.

Consideraciones generales del paso 5:

Los agregados del paso 5 son importantes, ya que pueden ser una importante fuente de energía y/o nutrientes que son generalmente omitidos por el encuestado en una primera instancia. Verifique su existencia en preparaciones donde se puede esperar que hubiera una omisión, como, por ejemplo:

- Hamburguesa: verificar condimentos
- Pastas: verificar queso rallado
- Día festivo: verificar bebidas y snacks
- Carnes: verificar salsas agregadas
- Infusiones: verificar edulcorantes
- Ensaladas: verificar el uso de semillas

Ejemplos de preguntas neutras para el paso 5:

- A la hamburguesa, ¿le agregó algo?
- ¿Condimentó los fideos que comió al mediodía?
- ¿Bebió algo durante la comida?
- Mencionó haber estado en un cumpleaños ayer, ¿recuerda que sirvieron antes de la comida principal?
 - Además de y, la ensalada ¿tenía algún otro ingrediente?
 - ¿Te acordás si además de todo lo que me contaste comiste alguna golosina como caramelos, chocolates, etc.?
 - ¿Se acuerda si además de todo lo que bebió, tomó té, mate cocido, mate u otra bebida?
 - ¿Le agregaste azúcar, miel, edulcorante a algún alimento o bebida?
 - ¿Usaste mayonesa, ketchup, salsas, queso rallado, aceite, etc.?
 - ¿Comiste semillas, frutas secas o snacks entre comidas, etc.?
 - ¿Tomaste ayer algún suplemento? (Por ejemplo, vitaminas o minerales: calcio, hierro, vitamina C, etc.)
- Mencionaste que almorzaste en un restaurante, ¿te sirvieron panera o algo previo a la comida que pediste?

En el **ANEXO 13** encontrará una lista de cotejo con los ítems a tener en cuenta durante la entrevista.

Consideraciones para el registro del R24H en papel

- Toda estimación o cálculo debe estar registrado en el papel, de modo que todos los datos ingresados en el portal deben poder ser verificados en la versión papel de cuestionario.
- Las fotos utilizadas del AFDAAs deben ser adecuadamente identificadas. Será necesario agregar en el portal y en el papel la/s foto/s a la que se hace referencia cuando se utiliza el AFDAAs, esto incluye el producto y la identificación de la foto, así como la relación estimada. Por ejemplo "pollo presas foto A".
 - Si se utilizara una foto AFDAAs para estimar, pero la porción consumida fuera diferente a una foto en particular, ese dato debe ser documentado en observaciones para facilitar la supervisión y dar garantías del adecuado registro y estimación. Se puede usar una foto AFDAAs en particular o un valor entre dos fotos, o el doble de una foto en particular, o la mitad, o cualquier otra variante que resulte simple al encuestado.
 - Si se utiliza una "receta estándar" del manual, es requisito indicar cuál se utilizó. Recordar que las mismas se encuentran en PN crudo, salvo que se aclare lo contrario.

- Tener en cuenta que, para garantizar la calidad de los datos, el R24H papel deberá poseer sus columnas y filas correspondientes completadas de forma adecuada (tal como se explicó anteriormente), de manera tal que todos los datos que estén cargados en el portal, se encuentren reflejados de manera idéntica en el R24 papel.

Por ejemplo: si en el papel se registra el ingrediente aceite (sin más aclaraciones), en el portal no debería estar especificado "aceite de girasol", ya que el papel es la fuente primaria de información y es donde deben figurar todos los datos recogidos del hogar. Es poco plausible pensar que la descripción puntual de un ingrediente que no está documentada en ningún lado del R24H papel, es recordada en detalle al momento de la carga online para cada una de las encuestas realizadas. Para éste mismo ejemplo, si se hubiere tratado de aceite **promedio** (porque no se pudo identificar el tipo de aceite) ese mismo dato debe estar explicitado en el papel antes de ser subido al portal. Lo ideal es, tal como se plasmó en las capacitaciones, que la entrevista culmine en un R24H en papel tan detallado como sea posible y que, a partir de dicha información, se llene el portal y no a la inversa.

El R24H en papel y los datos volcados en el portal de carga deben tener perfecta concordancia

Procesamiento, codificación y carga del R24H

Esta etapa, como ya se mencionó, se realizará fuera del hogar del encuestado. Se sugiere que la carga al portal se realice antes de las 12 horas de finalizada la entrevista por dos motivos: por un lado los tiempos de la ENNyS requieren que los datos se recolecten y reporten con cierta celeridad, y por otro lado, porque pasado mucho tiempo de la entrevista es probable que el nutricionista pierda capacidad de recordar detalles de lo ocurrido en el hogar. Este paso culmina cuando se suben los datos a la plataforma online y se envían a supervisión.

Esta etapa es tan importante como la anterior ya que es donde se estima, partiendo de las equivalencias relevadas en la entrevista, la cantidades de alimentos efectivamente consumidos por el entrevistado/a en gramos y mililitros. Para ello deberá hacer las transformaciones necesarias a partir del registro elaborado.

Estimación de la absorción de aceite

Preparación frita → 10% del **peso crudo** del alimento (o preparación) listo para cocinar
Preparación al horno → 3% del **peso crudo** del alimento (o preparación) listo para cocinar

En el caso de utilizar rocío vegetal la cantidad agregada puede ser menor por lo que se debe estimar la cantidad considerando 0,6 g por cada segundo de rociado.

Cuando el método de cocción sea REHOGADO **NO** se debe calcular un porcentaje de absorción, sino que se debe indagar sobre la cantidad de aceite utilizado en la preparación. En este caso se deberá agregar el medio graso o aclarar el por qué de su omisión.

Para las siguientes transformaciones, no se requiere calcular la conversión pero es necesario realizar aclaraciones:

- Peso Bruto – Peso Neto

Los alimentos registrados en PB se volcarán en el sistema de carga indicando que se reportan en PB. La plataforma de carga de datos tiene la capacidad de transformarlo en PN utilizando un factor de corrección estándar. Si bien el programa transforma directamente el PB en PN, al final de este documento se agrega un anexo con los factores de corrección utilizados para la estimación de cantidades.

- Aumento de volumen por cocción en cereales, legumbres, pastas frescas y secas

Para el caso de cereales, legumbres, pastas frescas y secas, cuyo peso de la porción varía si se expresa en crudo o en cocido, el registro del dato en el sistema se realizará reportando el modo en que fue relevado en el R24H. Si durante la entrevista el registro se hizo a partir del peso crudo, en el sistema se debe registrar el peso crudo, en cambio, si se registró la equivalencia en cocido, debe aclarar que se trata de peso cocido. Luego de la carga, el sistema incluirá las transformaciones ocurridas en esos alimentos durante la cocción y serán procesadas a partir de factores de transformación peso crudo-peso cocido.

Los siguientes procesos requieren cálculos y transformaciones:

- Se verifican los pesos y volúmenes de las fotos del AFDA y se realizan los cálculos necesarios.

- Se verifican los pesos y volúmenes de las medidas estándar del manual y se realizan los cálculos necesarios.

- Se revisan los envoltorios de alimentos nuevos e industrializados para estimar la ingesta, en caso de corresponder.

- Se calcula la cantidad ingerida de ingredientes proporcionales a partir de las recetas estándares. Siempre es requisito que las cantidades ingresadas al portal sean las que **efectivamente** consumió el encuestado y no las que se compraron, adquirieron o prepararon. Se debe consultar para recetas caseras la cantidad de alimentos comprados si fuera necesario, pero luego se debe estimar, utilizando algunas de las herramientas disponibles, la cantidad consumida dato que será ingresado al portal.

Luego de haber realizado todas las transformaciones necesarias se asignarán los códigos a las preparaciones y alimentos usando la información del **ANEXO 11** y se procederá a la carga del cuestionario utilizando el software online elaborado especialmente para esta encuesta. Antes de enviar el archivo para supervisión, se deberá adjuntar la/s foto/s de todo lo relevado en el R24H papel, verificando la calidad y nitidez de las mismas.

Columna “código de preparaciones”

Registre el código correspondiente del **ANEXO 11** en la columna “Cod PREP”. Si ningún código preestablecido corresponde con la preparación, comuníquese con su supervisor para definir si deberá incluir un nuevo código o asignar un código existente que es similar, o un código preliminar con la aclaración correspondiente del nuevo nombre de preparación (ver más adelante ejemplos). Recuerde que los alimentos que se consumen solos serán tratados como una preparación de 1 (uno) ingrediente (ver más adelante ejemplos). Tenga en cuenta que los códigos se actualizarán durante el trabajo de campo, por lo que una preparación sin código disponible al inicio del trabajo de campo, puede tener un código asignado unas semanas después. Recuerde revisar siempre la última versión del listado de códigos.

Columna “código de ingredientes, alimentos, suplementos”



La asignación de nuevos códigos es responsabilidad del equipo de conducción y no debe responder a una decisión individual del encuestador/a.

Registre el código correspondiente del **ANEXO 11** en la columna “Cod ALIM”. Si ningún código preestablecido corresponde con el ingrediente, alimento o suplemento en cuestión, comuníquese con su supervisor para definir si deberá incluir un nuevo código o asignar a otro código similar. Recuerde que los alimentos que se consumen solos serán tratados como una preparación de 1

ingrediente, pero igualmente debe asignarse tanto un código de preparación como un código de alimento. Tenga en cuenta que los códigos de alimentos se actualizarán durante el trabajo de campo, por lo que un alimento sin código disponible al inicio del trabajo de campo, puede tener un código asignado unas semanas después. Recuerde revisar siempre la última versión del listado de códigos.

Consideraciones acerca de la codificación

Recuerde que siempre que sea posible se debe indagar sobre el tipo de ingrediente, y utilizar códigos puntuales cuando existen, por ejemplo aceite de girasol en crudo, queso cuartirolo, etc. Evitar utilizar los códigos referidos a valores "**promedio**" ya que los mismos se reservan exclusivamente para los casos donde la persona encuestada **no puede identificar el tipo de alimento consumido**: por ejemplo no puede determinar el tipo de aceite o el tipo de queso, etc.

Códigos de combinación

Se utilizarán códigos de combinación en aquellos alimentos que requieran ser diluidos o reconstituidos con líquidos.

Los ingredientes que requieren códigos de combinación son, por ejemplo: las leches en polvo, los cafés instantáneos, los saquitos de té, café o mate cocido, la yerba mate, los caldos, los jugos en polvo o para diluir, las bebidas concentradas, el azúcar y los edulcorantes, etc. Por lo tanto, cuando estos ingredientes sean nombrados, se deberá indagar por el líquido utilizado para su dilución. En el caso en que el ingrediente que habitualmente se consume reconstituido haya sido utilizado sin reconstituir, debe ser aclarado en el R24. Ejemplo: 1 cucharada de cacao en polvo consumida sin leche ni otro líquido.

Código de preparación para alimentos que no llevan cocción ni ningún agregado

Si el alimento se consume **sin ningún agregado ni cocción** le corresponde el código 00,00 para la preparación.

Ejemplo 1: La persona consume una bocha de helado de crema de frutilla sin salsas ni otro agregado: en el código de preparación se debe cargar como "00.00" y en ingredientes se debe cargar el código del helado que es "D020" con su cantidad correspondiente.

Cód. Preparación	Nombre preparación	Cod. Alimento/ingrediente	Nombre de ingrediente
00.00	Helado	D020	Helado de crema (de heladería)

Ejemplo 2: La persona consume una banana sin ningún agregado: en el código de preparación se debe cargar como "00.00" y en ingredientes se debe cargar el código de la banana que es "F006" con su cantidad correspondiente.

Cód. Preparación	Nombre preparación	Cod. Alimento/ingrediente	Nombre de ingrediente
00.00	Banana	F006	Banana

Código de preparación para preparaciones que todavía no están ingresadas en la tabla de códigos

Ejemplo 3: La persona consume una banana con dulce de leche. Como el código de preparación aún no existe se debe cargar como "22.10" y en ingredientes se debe cargar el código de la banana que es "F006" más el código del dulce de leche con sus cantidades correspondientes.

Cód. Preparación	Nombre preparación	Cod. Alimento/ingrediente	Nombre de ingrediente
22.10 Otras preparaciones de frutas frescas, exprimidos, licuados sin código (aclarar)	"Banana con dulce de leche"	F006	Banana
		D008	Dulce de leche

Ejemplo 4: La persona consume una manzana al horno (sin agregado de azúcar ni otro ingrediente). Como el código de preparación aún no existe se debe cargar como "22.60" y en ingredientes se debe cargar el código de la manzana que es "F006" y en modo de cocción se debe aclarar que fue al horno.

Cód. Preparación	Nombre preparación	Cod. Alimento/ingrediente	Nombre de ingrediente
22.60 Otras preparaciones en conserva dietéticas -	"Manzana al horno"	F006	Manzana
Compotas sin azúcar- Asadas sin azúcar sin código (aclarar)		Método de cocción	Al horno

Otros códigos de preparación

Cuando un plato combinado pueda separarse en preparación principal y guarnición se ingresarán por separado como dos preparaciones.

Por ejemplo: Milanesas con puré de papas.

Deben ingresarse 2 preparaciones:

- Milanesas
- Puré de papas

Los alimentos como el agua o el pan que sean consumidos sin agregados se considerarán preparaciones de un solo ingrediente y deben ir con el código 00.00.

Cuando el plato combinado sea un guiso u otro tipo de preparación que no pueda separarse se ingresarán como una preparación. Por ejemplo: si la persona entrevistada refiere haber consumido guiso de lentejas, con pan, agua como bebida y una manzana se deberá ingresar 4 preparaciones:

- Guiso de lentejas
- Pan (Preparación de un solo ingrediente)
- Agua (Preparación de un solo ingrediente)
- Manzana (Preparación de un solo ingrediente)

Como regla general, todos los agregados (el queso a las pastas, el azúcar o el edulcorante a las infusiones u otras bebidas, el aceite a las ensaladas, la mayonesa o la mostaza a un pancho, la sal, la mermelada a las tostadas, etc.) deben incluirse como parte de la preparación a la que están siendo agregados.

Leche materna

El código de ingrediente de la leche materna será L040 tanto para el niño que toma leche materna directo del pecho, como para aquel que la toma desde un biberón. La diferencia estará en el modo de carga de la cantidad. Cuando sea directo al pecho se cargarán los minutos por toma, y si es en biberón se cargará la cantidad en mililitros. El código de preparación es 00.00.

Fórmulas infantiles¹⁷

Si son listas para consumir y se consumen sin agregados el código de preparación es 00.00. Si se reconstituye, cargar utilizando los códigos que comienzan con 29 en código de preparación.

Sushi

Se usará el código de ingrediente correspondiente a una composición **promedio** por lo que, en caso de consumirse solo sin agregados de salsas el código de preparación correspondiente es el 00.00.

Alimentos comprados listo para consumir

Para todo aquel alimento que el encuestado compró listo y no le agregó ningún ingrediente, ni lo tostó o cocinó de otro modo (por ejemplo: Felipe, figaza de manteca, mignon, pan francés, bizcochos de grasa, etc), se debe consignar como código de preparación "00.00" y en ingrediente el respectivo a cada uno como: "A169", "A041", "A009", etc.

Tortas/tartas dulces compradas en panadería

Para estos casos se agregarán uno a uno los ingredientes de una receta estandarizada dependiendo del tipo de torta (por ejemplo: harina, huevo, leche, azúcar, dulce de leche, cobertura de chocolate, etc) y sus cantidades. Si desconoce la receta por favor solicitar a su coordinadora. El código de preparación en este caso no es 00.00 sino el correspondiente a la preparación completa (por ejemplo, pasta frola o torta de chocolate). Si el código de la torta que está buscando no se encuentra entre los códigos de preparaciones deberá utilizar un código preliminar como 19.20 [Otra preparación incluyendo Dulces/Alfajores/Facturas/Tortas/Pan dulce con más de un ingrediente sin código (aclarar)] y aclarar el nombre de la preparación.

Cuando se utilicen códigos de ingredientes "preparados" como el código A111 que es para bizcochuelo preparado, NO hay que agregar otros ingredientes ya que la composición química de ese código ya incorpora el huevo, la leche y los otros ingredientes del bizcochuelo. Sin embargo, si el bizcochuelo tuvo relleno o cobertura, esos ingredientes SI se deben ingresar como códigos separados y sus cantidades deben estimarse acorde a lo ingerido. Por ejemplo, si una niña consumió 1 porción de bizcochuelo relleno con dulce de leche, decimos entonces que la preparación es Código 19,20 "Otra preparación incluyendo Dulces/Alfajores/Facturas/Tortas/Pan dulce con más de un ingrediente sin código (aclarar)" y en ingredientes se pone: A111 "Bizcochuelo preparado a

17. El equipo de encuesta de la ENNyS nunca debe referirse a estas leches como "leche maternizada" ya que ese término está prohibido por el Código Internacional de Comercialización de Sucedáneos de la Leche Materna, el cual se encuentra incorporado en el Código Alimentario Argentino. Si algún encuestado refiere haber utilizado una "leche maternizada", ésta deberá ser codificada como fórmula infantil.

partir de polvo premezcla" 100 g (ya se incluye leche y huevo) y D008 "Dulce de leche" 50 g (relleno para 1 porción).

Aceites para cocción

Las Guías Alimentarias para la Población Argentina recomiendan el consumo diario de aceite crudo por lo que en la ENNyS diferenciaremos el aceite crudo del utilizado en la cocción con códigos diferentes. Es muy importante que se codifique el adecuado según como haya sido utilizado por el encuestado.

Los códigos de aceites que no aclaran "para cocción", por ejemplo Z002 (Aceite de girasol) se utilizarán para el agregado a preparaciones en crudo después de la cocción o para preparaciones que se consumen crudas como ensalada.

Los códigos de aceites "para cocción" (ej: Z026: Aceite de girasol, para cocción) deben utilizarse siempre que por cualquier tipo de método de cocción el aceite haya sido sometido a calor (cocción al horno, frito, rehogado, en guisos, etc.).

Estimación de la cantidad consumida

Reporte el método utilizado para estimar la cantidad del ingrediente tomando la información del pie de página del formulario.

1. AFDA
2. Uso de recipiente graduado
3. Medidas estandarizadas
4. Unidad estandarizada
5. Cantidad comprada
6. Receta estándar (RE)
7. Reglas y formas geométricas impresas

Usted deberá estimar una cantidad en g o ml partiendo de estas referencias y las herramientas en los anexos que ya se han presentado.

Columna "PB/PN"

Registre si la cantidad estimada está expresada en PN o PB.

Columna "Peso crudo/ Peso cocido"

Registre si la cantidad estimada en esta columna está expresada en peso crudo o peso cocido.

Columna "CANT" (Cantidad)

Registre la cantidad sin decimales (excepto en caso de suplementos). El entrevistador redondeará el resultado en caso de ser necesario. Si los decimales fueran hasta ",4", se redondeará hacia abajo y a partir de ",5" se redondeará hacia arriba.

Ej.: Si el consumo de carne estimado fue de 123,5 g deberá indicar en la planilla de resumen "124 g"; si en cambio fue de 123,4 g deberá indicar 123 g.



Excepto para suplementos, las cantidades se registran SIN decimales.

Columna "g o ml" (gramos o mililitros)

Registre la unidad correspondiente en gramos (g) o mililitros (ml).

Al finalizar la entrevista, estimar la cantidad de alimento (**columna "CANT"**) en gramos o mililitros y completar en la planilla de R24H las variables de la región sombreada en gris incluyendo los códigos (de preparación y de ingredientes) y 3 aclaraciones acerca de la cantidad estimada en gramos o mililitros:

- a. Método de referencia para estimar cantidad (la cantidad se refiere a la que se ingresa en la columna "CANT").
- b. PB o PN: Registre si la cantidad en columna "CANT" se registra en PB o PN.
- c. Peso crudo o Peso cocido: Registre si la cantidad en la columna "CANT", está expresada en peso crudo o peso cocido. Este dato no debe confundirse con método de cocción o con que se haya consumido crudo o cocido.

Por ejemplo: arroz hervido.

Método de cocción: hervido

Peso crudo o peso cocido: peso crudo si la cantidad de arroz se ingresa como arroz crudo (por ejemplo, CANT = 100 g) y peso cocido si la cantidad ingresada de arroz es la del arroz hervido (por ejemplo, CANT = 260 g).

Fotos

Una vez completo el formulario usted deberá sacar fotos de las páginas donde registró la entrevista del R24H, que luego serán subidas en el sistema de carga de datos con el objetivo de facilitar la supervisión de su tarea. Recuerde siempre garantizar la calidad y nitidez de las mismas.

Consideraciones para la carga de datos en la plataforma

Para detalles sobre la carga de datos del R24H en el portal, por favor utilice el instructivo incluido en el **ANEXO 14, “Materiales de capacitación”**.

Ingreso de los datos

- Se ingresarán los datos por TC y preparación.
- Una vez que haya terminado la carga de datos usted podrá observar una síntesis de lo cargado.
 - Antes de enviarlo a supervisión revise, edite y corrija todo lo que considere necesario.
 - Por favor revise que hayan quedado cargados en forma adecuada y completa los horarios, las preparaciones, los ingredientes y las cantidades por comida, y que el PN y PB estén debidamente identificados para que el sistema pueda realizar los cálculos correspondientes.
- Si considera que lo ingresado es correcto, guárdela en el sistema y envíela para su supervisión.
 - Recuerde que tiene 12 horas desde el relevamiento del dato hasta su envío por sistema.

Comunicación con el equipo de coordinación

Es muy importante mantener la calidad de los registros, para ello usted puede consultar con su supervisor/a para que lo/a asista sobre el uso de las herramientas, los códigos, la base de datos o cualquier otra duda o dificultad que se le presente, en cualquiera de las etapas. Del mismo modo le sugerimos que repase este manual tantas veces como considere necesario del mismo modo que los materiales de la página web.

Siempre recuerde:

- Realizar los cambios indicados en supervisión.
- Llenar el R24H en formato papel de forma completa.
- Usar correctamente equivalencias y medidas para estimar cantidades y su aclaración en R24H y portal (ej: "estimación de gramaje de pan rallado según AFDA, figurando el mismo en el Atlas").

Evite los siguientes errores frecuentes:

- Cargar en el portal cantidades que no coinciden con el R24H papel.
- Usar códigos promedio cuando se pueda obtener detalles para aplicar un código específico (ej: aceite utilizados en el hogar).
 - Usar incorrectamente peso bruto/neto y crudo/cocido.
 - Olvidar condimentos (sal/aceite) y/o omitir en observaciones si los mismos no fueron usado por lo que no aparecen en el registro (ej: una ensalada sin aceite).
 - No calcular o calcular erróneamente del % de absorción de aceite en alimentos cocidos.
- Cargar en el portal preparaciones/ingredientes que no figuran en R24H papel y/o no cargar en el portal preparaciones/ingredientes que figuran en R24H papel.

Estos errores resaltados son parte de los cotejos que realizarán los supervisores por lo que es probable que se le solicite revisar y volver a cargar sus recordatorios en el portal de carga. Esté atento y anticipe errores.

Segundo R24H

Para aquellos individuos en los que se recolecte un segundo recordatorio usted deberá proceder de la siguiente manera:

- Concretar una entrevista con la persona a encuestar antes de dejar el hogar. La siguiente entrevista no puede ser realizada antes de las 48 horas de realizada la primera.
- No anticipar a la persona que la próxima visita será para volver a indagar por el R24H para evitar que la persona "anticipe" la visita comiendo mejor el día de interés. En cambio, aclare que la siguiente visita será más corta.
- El día de la segunda entrevista proceder exclusivamente a relevar los datos del R24H de la misma forma estandarizada que lo hizo para el primer R24H.
- En caso de no poder realizar el segundo recordatorio antes de dejar el punto muestra, informarlo a la brevedad al supervisor.

Consideraciones especiales

Suplementos minerales o vitamínicos

En el caso de los suplementos, solamente se relevarán los suplementos que contengan vitaminas y/o minerales, indicando la dosis de cada uno de ellos en un resumen de todo lo ingerido en el día. Asimismo, deberá registrar las unidades en las que se expresan cada uno de ellos (mg, µg, UI, Equivalentes de Retinol Activo, etc), y la forma química (fumarato ferroso, carbonato de calcio, etc.). También se anotará la marca comercial detalladamente y se transcribirá la información a la planilla de registro como si fuera un alimento más.

A continuación se muestran algunas equivalencias que podrían ser de utilidad para el caso específico de los suplementos:

1 gotero	0,6ml
½ gotero	0,3ml
20 gotas.....	1ml
1 cucharadita	5ml

Dado que el mercado de los suplementos es muy amplio, se sugiere que cada vez que se encuentre con la ingesta de algún suplemento nuevo, tome nota de la composición química exacta de la caja así como el nombre textual del producto y eventualmente, se sugiere sacar una foto del rótulo o información de la composición del mismo. Todos estos aspectos ayudarán en la asignación de códigos de carga en caso de dudas.

Comidas realizadas fuera del hogar

En caso de niños que reciban alguna comida en una institución (comedor, jardín, escuela, etc.), se intentará reconstruir los detalles de la ingesta, pero, en caso de que la misma no pueda realizarse satisfactoriamente en cantidad y calidad, el encuestador deberá registrar el nombre, dirección y horario de funcionamiento de la institución, con el objeto de recoger la información concurrendo al establecimiento, presentando los objetivos de la encuesta y solicitando la siguiente información proveniente de quien prepara la comida y quien acompaña al niño durante la misma:

- Las preparaciones servidas el día de interés
- Los ingredientes de las preparaciones
- El tamaño de las porciones servidas
- Datos específicos sobre la ingesta del niño: alimentos efectivamente consumidos, porción ingerida, sobrantes en el plato, etc.

Lactancia materna

Es probable que algunos de los lactantes encuestados solo tomen pecho, eso se dará especialmente en aquellos menores de 6 meses. En esos casos se relevará la cantidad de veces que el niño tomó pecho utilizando el esquema de horas de interés del día, idéntico a un adulto. Además de relevar la cantidad de veces que fue puesto al pecho, se relevará el tiempo total en que estuvo en el mismo.

- Cuando el consumo de leche materna se estime a partir de los minutos al pecho, es indistinta la opción que utilice para el método de referencia, siempre que en la unidad aclare "minutos".
- Cuando el consumo de leche materna se haya realizado luego de la extracción de leche, utilice el método de referencia correspondiente, como si fuera otro líquido.

Biberones consumidos

En lactantes que toman biberón se debe preguntar exhaustivamente:

- Cantidad de biberones preparados durante todo el día (incluyendo los de la noche durante el período de interés).
- Cantidad de leche preparada y consumida efectivamente en mililitros.
- Calidad de leche de cada taza/biberón: fluida, en polvo, marca, etc.
- Cantidad en gramos de leche en polvo utilizada para preparar cada biberón/taza.
- Cantidad y calidad de agua utilizada para preparar cada biberón/taza.
- Agregados al biberón, de azúcar, miel, cereal, etc.
- Se registrará en la planilla del R24H del mismo modo que se hace con un adulto.

Recordatorios y exhaustividad de la documentación

Los R24H deben cumplir con ciertos estándares de calidad. Dichos parámetros incluyen, pero no se limitan a:

- Registro completo en papel de lo relatado por el encuestado.
- Registro completo en el portal de lo registrado en el papel.
- Porción consumida (no servida, comprada o adquirida) cargada en el portal.
- Uso correcto de las herramientas hasta la fecha disponibles (AFDAA, pipeta, recetas estándar, códigos, etc.).



ANEXOS

Anexo 1: Consentimiento informado

2^{da} Encuesta Nacional de Nutrición y Salud ENNyS 2

CONSENTIMIENTO INFORMADO DE CADA PARTICIPANTE

Usted ha sido seleccionado/a al azar para formar parte de la 2da Encuesta Nacional de Nutrición y Salud, que indaga sobre algunas conductas habituales de las personas que podrían incidir en la salud, realizada por el Ministerio de Salud de la Nación.

Actualmente las enfermedades no transmisibles son la principal causa de muerte tanto en el mundo como en nuestro país. Sin embargo, puede revertirse este avance ya que estas enfermedades son en gran medida prevenibles. Y aquí radica la importancia de implementar esta encuesta: conocer ciertas conductas y parámetros de salud de la población, particularmente relacionados con el exceso de peso, para poder diseñar políticas sanitarias que permitan detener el avance de estas enfermedades, generando cambios positivos en la vida cotidiana de las personas.

La información que Ud. proporcione es completamente confidencial y no se revelará a nadie. Los resultados de esta encuesta servirán para realizar investigaciones y publicaciones, boletines, notas periodísticas, e informes, y serán de uso público como todos los estudios que realiza el MSAL. Su participación y los datos que Ud. brinde son estrictamente confidenciales: no se utilizará ninguna información ni identificación personal para realizar ningún análisis para lo cual su información personal será codificada; se garantiza el secreto estadístico y la confidencialidad exigidos por la Ley de Protección de Datos Personales 25.326. Es decir que su nombre, su dirección y otros datos personales se eliminarán del instrumento, y sólo se usará un código asociado a su nombre y a sus respuestas, sin identificarlo.

Le solicitamos entonces su autorización para participar en este estudio, que consistirá en responder algunas preguntas a través de una encuesta que llevará 45 minutos, que incluye un listado detallado de todo lo que comió y bebió el día anterior. Asimismo se les tomarán medidas de peso, altura y perímetro cefálico (este último sólo en menores de 2 años), procedimientos que tomarán alrededor de 30 minutos. El equipo coordinador del estudio se compromete a informarle los resultados que obtenga de las mediciones.

Su participación es voluntaria y Ud. puede decidir no responder ciertas preguntas o dejar de completar el cuestionario cuando así lo considere, incluso habiendo dado su conformidad, sin tener que explicar sus motivos. Su participación no le traerá costos.

Cualquier consulta o inquietud puede comunicarse al número gratuito del DINAMIA: 0-800-999-3040 opción 4.

Nos comprometemos a responder dudas que pudieran surgir durante la encuesta o la toma de mediciones físicas. Además nos comprometemos a divulgar los resultados de la investigación en cuanto se encuentren disponibles.

Dejamos constancia que este proyecto fue aprobado por el Comité de Ética de la Dirección de Investigación para la Salud del DINAMIA. (Rivadavia 877 3° piso (C1002AAG). Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Teléfono: (011) 50317137 www.salud.gob.ar/dis).

Agradecemos desde ya su colaboración.

Yo _____, habiendo sido informado/a y entendiendo los objetivos y las características de este estudio, acepto participar en la 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud y permitir que se me realicen preguntas, mediciones de talla, peso y perímetro cefálico (en el caso de niños menores de 2 años).

Fecha: _____

Firma _____

Firma del padre, madre o tutor (en menores de 16 años) _____

Anexo 2: Devolución de resultados

2^{da} Encuesta Nacional de Nutrición y Salud ENNyS 2

DEVOLUCIÓN DE RESULTADOS

Estimado ciudadano,

Por medio de la presente le proporcionamos los resultados que se han obtenido de las pruebas que el Ministerio de Salud de la Nación le ha realizado, encontrándose Ud. presente. La misma cumple con su derecho a recibir la información que se ha recabado de sus pruebas.

Recuerde que no se trata de un informe médico o un diagnóstico. No reemplaza la necesidad ni lo exime de la recomendación de realizarse un control en el Centro de Salud más cercano o con un médico/a de su confianza. En cualquier caso, llevar consigo estos resultados resultará de gran ayuda al profesional que lo atienda.

Ante cualquier duda, puede comunicarse con línea gratuita del Ministerio de Salud de la Nación: **0-800-999-3040 opción 4.**

Estatura:

_____m

Peso:

_____kg

Índice de masa corporal
($IMC = \text{peso}/\text{altura}^2$):

_____m

Perímetro cefálico:

_____m



Anexo 3: Planilla calibración diaria de balanza

ID Encuestador:

Ciudad de relevamiento: _____

Semana:

	Peso 1	Peso 2	Peso 3	Peso 4 + peso conocido
Día 1				
Día 2				
Día 3				
Día 4				
Día 5				

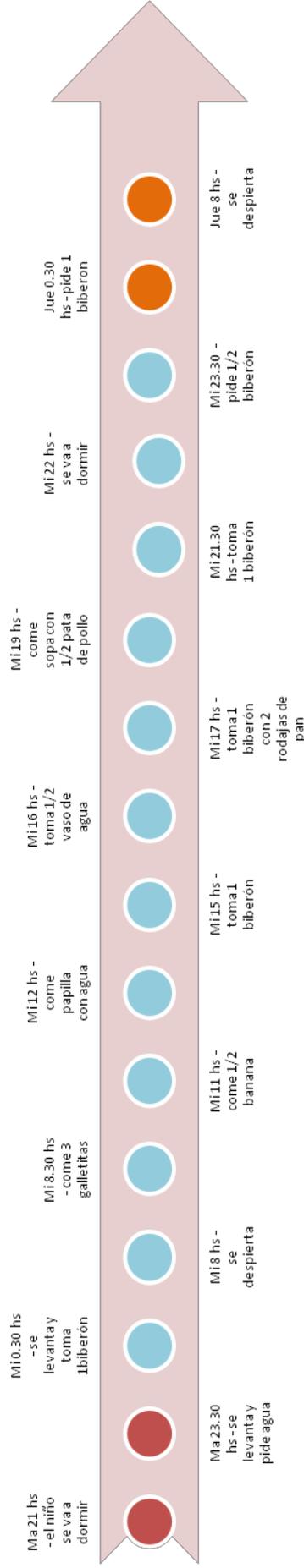
Descripción del objeto de peso conocido: _____

Anexo 4: Ejemplos para el registro temporal del R24H

1.1 Período de 24 horas de interés. Ejemplo 1: niño de 13 meses de edad

Día de la encuesta: JUEVES

Día de relevamiento del R24H: MIÉRCOLES



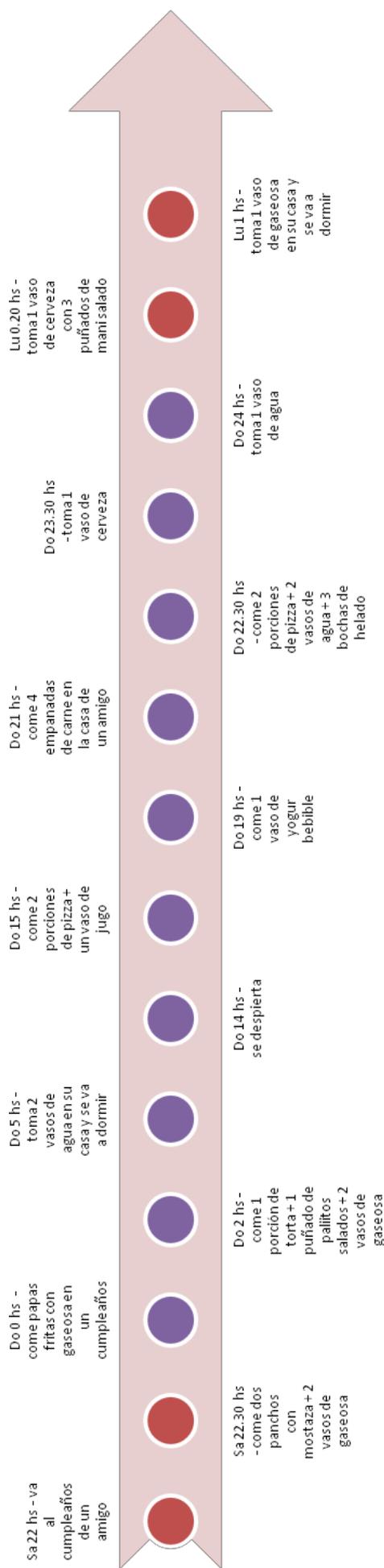
LOS ALIMENTOS QUE DEBERÍA DOCUMENTAR EL/LA NUTRICIONISTA SON LOS INDICADOS EN LOS CÍRCULOS CELESTES, QUE CORRESPONDEN AL DÍA DEL RELEVAMIENTO DEL R24H:

- ✓ 1 Biberón ✓ 1 Biberón ✓ 1/2 Pata de pollo
- ✓ 3 Galletitas ✓ 1/2 Vaso de agua ✓ 1/2 Biberón
- ✓ 1/2 Banana ✓ 1 Biberón
- ✓ Papilla ✓ 2 Rodajas de pan
- ✓ Agua ✓ Sopa

1.2. Período de 24 horas de interés. Ejemplo 2: adolescente de 15 años de edad

Día de la Encuesta: LUNES

Día de relevamiento o del R24H: DOMINGO



LOS ALIMENTOS QUE DEBERÍA DOCUMENTAR EL/LANUTRICIONISTA SON LOS INDICADOS EN LOS CIRCULOS VIOLETA, QUE CORRESPONDEN AL DIA DEL RELEVAMIENTO DEL R24H:

- ✓ 2 panchos con mostaza ✓ 2 vasos de agua ✓ 2 porciones de pizza
- ✓ 2 vasos de gaseosa ✓ 2 porciones de pizza ✓ 2 vasos de agua
- ✓ 1 porción de torta ✓ 1 vaso de jugo ✓ 3 bochas de helado
- ✓ 1 puñado de palitos salados ✓ 1 vaso de yogur bebible ✓ 1 vaso de cerveza
- ✓ 2 vasos de gaseosa ✓ 4 empanadas de carne ✓ 1 vaso de agua

Anexo 5: Planilla de R24H, mayores de 6 meses (versión papel)

Recordatorio de 24 horas		
1. Fecha de recolección:...../...../.....	2. Hora:.....	3. Recordatorio: 1 / 2
<p>4. El día de ayer fue:</p> <p><input type="checkbox"/> Lunes <input type="checkbox"/> Martes <input type="checkbox"/> Miércoles <input type="checkbox"/> Jueves <input type="checkbox"/> Viernes <input type="checkbox"/> Sábado <input type="checkbox"/> Domingo</p> <p>5. ¿Se encuentra siguiendo alguna dieta o plan de alimentación especial desde hace por lo menos un mes?</p> <p><input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si 5.1 ¿Qué tipo de dieta/s o plan de alimentación?</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>6. ¿Fue la alimentación del día de ayer diferente a su alimentación habitual [en la semana / en el fin de semana]?</p> <p><input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si 6.1 ¿En qué sentido fue diferente?</p> <p><input type="checkbox"/> Estaba enfermo/a</p> <p><input type="checkbox"/> Dieta especial</p> <p><input type="checkbox"/> Día festivo/ Evento</p> <p><input type="checkbox"/> otro _____</p>		
<p>7. Descripción general de la ingesta por tiempo de comida</p> <p><i>A continuación le pediré que me describa todos los alimentos, bebidas y suplementos que consumió desde ayer a las 0:00 horas hasta las 23:59hs. Para esta encuesta, no importa lo que le haya indicado algún profesional de la salud (por ejemplo un médico, nutricionista) acerca de lo que debería comer, sino lo que ud comió realmente ayer.</i></p>		
<p>0 <u>hs</u> 24 <u>hs</u></p> <p>_____</p> <p>Hora a la que se levantó:.....</p>		

ID.....2

Datos del Tiempo de comida (TC)	Nombre de Preparación/es	Lugar de Ingesta	Lugar de elaboración o adquisición	Observ.
Hora: _____ *Nombre TC _____ *Orden de TC _____		1. Hogar propio, de familiar/amigos 2. Lugar de trabajo 3. Restaurant/Local de comida rápida 4. Comedor comunitario 5. Comedor escolar 6. Escuela 7. Otro (aclarar)	1. Hogar propio, de familiar / amigos 2. Lugar de trabajo 3. Restaurant/Local de comida rápida 4. Comedor comunitario 5. Comedor escolar 6. Escuela 7. Otro (aclarar)	
Hora: _____ *Nombre TC _____ *Orden de TC _____				
Hora: _____ *Nombre TC _____ *Orden de TC _____				
Hora: _____ *Nombre TC _____ *Orden de TC _____				

ID.....3

Otras observaciones (Utilice este espacio solo en caso necesario)	
* Completar luego de la entrevista (a menos que el entrevistado nombre a la comida como desayuno, almuerzo, merienda o cena, etc. Nombre de Tiempo de Comida: D, A, M, C, Co1, Co2.../Orden de Tiempo de Comida: 1, 2, 3, 4, 5, 6... (Orden Cronológico)	

ID.....8



8. Detalle de la ingesta alimentaria 5

Hora (TC)	Número y nombre de la preparación Ingredientes y descripción (alimento, especificaciones, tipo, marca, etc) <i>Utilice una línea para el nombre de la preparación y una línea por cada ingrediente</i>	Cocción 1 hervido (HE) 2 vapor (VA) 3 horno (HO) 4 parrilla (PA) 5 plancha (PL) 6 fritura (FR) 7 rehogado (RE) Otro (aclare)	Equivalencias (unidades, medidas caseras, fotos AFDA)	Observaciones (aclaraciones, transformaciones, otras forma de cocción, receta estandarizada, referencias etc)	Cód PREP	Cód ALIM	Método de ref. para estimar cantidad *	PB / PN	Peso crudo/ Peso cocido	CANT	g o ml

* Método de ref. para estimar cantidad: 1. Atlas fotográfico/ 2. Medición de volumen en el hogar/ 3. Medidas caseras estandarizadas/ 4. Unidad estandarizada/ 5. Cantidad comprada/ 6. Receta estándar (RE) /7. Reglas y formas geométricas impresas

Alimentos frecuentemente olvidados (reparar estos alimentos antes de cerrar el R24H con el/la encuestado/a).

- Aderezos como mayonesa, ketchup, mostaza, salsa golf, etc.
- Te, café, mate u otras infusiones
- Golosinas como caramelos, chocolates, bocaditos, etc.
- Agregados a infusiones u otros alimentos o bebidas como azúcar, miel o edulcorantes
- Salsas agregadas, queso rallado, aceite como condimento, etc.
- Semillas, frutas secas, etc.
- Snacks entre comidas o previos a comidas principales

9. Ingesta de Suplementos Nutricionales o Vitamínicos del día anterior

Hora	Nombre comercial y composición química. Código	Dosis consumida	Observaciones

Nombre Encuestador.....

Anexo 6: Planilla de R24H, lactantes de hasta 6 meses (versión papel).

ID: _____ Nombre miembro encuestado: _____

Radio: _____ PM: _____

Cod.Encuestador: _____

R24H PARA BEBÉS DE HASTA 6 MESES

Antes de comenzar con la encuesta voy a preguntarle sobre la comida de (*nombre*) en las últimas 24 horas.

Realizar tanto para bebés de hasta 6 meses que sólo toman leche materna como para aquellos que también toman biberón o comen alimentos. En caso de registrar lactancia, "cantidad" remite a tiempo en el pecho.

Fecha de recolección:...../...../..... Hora:..... Recordatorio:1 / 2

El día de ayer fue:

Lunes Martes Miércoles Jueves Viernes

Sábado Domingo

Describir detalladamente lo que consumió el bebé durante las 24 hs

Hora del día	Tipo de leche/alimento/agua/suplemento	Cantidad

Anexo 7: Correcto llenado de la planilla del R24H

Mayores de 6 meses

A partir de los 6 meses se utilizará este formato de planilla. Sólo debe atenderse al modo en que están elaboradas las preguntas cuando se entrevista a un niño que responde por sí mismo.

PAGINA 1

Todas las páginas poseen un espacio para que se agregue el ID (código identificatorio) de cada entrevistado

Todas las páginas están numeradas para evitar que se mezclen

ID..... 1

Recordatorio de 24 horas		
1) Fecha de recolección:...../...../.....	2) Hora:.....:.....	3) Recordatorio: 1 / 2
4) El día de ayer fue:		
<input type="checkbox"/> Lunes <input type="checkbox"/> Martes <input type="checkbox"/> Miércoles <input type="checkbox"/> Jueves <input type="checkbox"/> Viernes <input type="checkbox"/> Sábado <input type="checkbox"/> Domingo		
5) ¿Se encuentra [nombre del niño/a] siguiendo alguna dieta o plan de alimentación especial desde hace por lo menos un mes?		
<input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si 5.1 ¿Qué tipo de dieta/s o plan de alimentación?		
<hr/> <hr/>		
6) ¿Fue la alimentación del día de ayer de [nombre del niño/a] diferente a su alimentación habitual [en la semana / en el fin de semana]?		
<input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si 6.1 ¿En qué sentido fue diferente?		
<input type="checkbox"/> Estaba enfermo/a <input type="checkbox"/> Dieta especial <input type="checkbox"/> Día festivo/ Evento <input type="checkbox"/> otro _____		
7. Descripción general de la ingesta por tiempo de comida <i>A continuación le pediré que me describa todos los alimentos, bebidas y suplementos que consumió [nombre del niño/a] desde ayer a las 0:00 horas hasta las 23:59hs. Para esta encuesta, no importa lo que le haya indicado algún profesional de la salud (porejemplo un médico, nutricionista) acerca de lo que debería comer, sino lo que [nombre del niño/a] comió realmente ayer.</i>		

Los ítems #1 y #2 se refieren al día en que se realiza la entrevista.

DD/MM/AA
HH:MM (formato 24 hs)

Ítem #4 se refiere al día de interés.

Ítem #5 se refiere SOLO a cambios sostenidos desde hace al menos 1 mes. Tomar la información tal cual la informa el encuestado. ²

Ítem #3 indica si se trata del 1er R24H del sujeto o del 2do. ¹

Ítem #6 considerar:

Enfermo: enfermedad aguda (resfrío, malestar gastroenteritis, etc.).

Dieta especial: preparación para un estudio, para bajar o subir de peso (pero no en forma habitual).

Día festivo/evento: casamiento, salida cumpleaños, etc. Si se trató de un fin de semana, pero el encuestado lo identifica con un "día habitual de fin de semana" se consignará "habitual".

Otro: cualquier otra explicación que se debe detallar.

¹ Un 20 % de los encuestados deberán responder un segundo R24H en días no consecutivos y con al menos 48hs de diferencia.

² No considerar como plan de alimentación "especial" a un deportista de alto rendimiento que siempre como de ese modo, o una persona con una enfermedad crónica que no consume nunca determinados alimentos.

Ítem #7 Línea de tiempo:

Sirve para organizar la entrevista marcando la hora a la que se levantó, se acostó o realizó alguna actividad el encuestado. La línea servirá para completar los siguientes pasos (puede consultar ejemplos de uso en el anexo 1).

Ítem #7

HH:MM (formato 24 hs)

7. Descripción general de la ingesta por tiempo de comida
A continuación le pediré que me describa todos los alimentos, bebidas y suplementos que consumió desde ayer a las 0:00 horas hasta las 23:59hs. Para esta encuesta, no importa lo que le haya indicado algún profesional de la salud (por ejemplo un médico, nutricionista) acerca de lo que debería comer, sino lo que ud comió realmente ayer.

0 hs 24 hs

Hora a la que se levantó:.....

PAGINA 2
Registra el paso 1 del R24H

Complete el ID en **todas las páginas**

ID.....2

Registrar:
 * hora (HH:MM formato 24hs)
 * nombre del TC

Al finalizar el relevamiento de este paso numerar el orden de los TC según el horario en el que se produjeron.

Datos del Tiempo de comida (TC)	Nombre de Preparación/es	Lugar de Ingesta	Lugar de elaboración o adquisición	Observ.
Hora: _____		1. Hogar propio, de familiar/ amigos 2. Lugar de trabajo 3. Restaurant/ Local de comida rápida 4. Comedor comunitario 5. Comedor escolar 6. Escuela 7. Otro (aclarar)	1.Hogar propio, de familiar / amigos 2.Lugar de trabajo 3.Restaurant/ Local de comida rápida 4.Comedor comunitario 5.Comedor escolar 6.Escuela 7. Otro (aclarar)	
*Nombre TC				
*Orden de TC				

El nombre de la preparación se debe registrar tal como lo informa el encuestado/a.

Registre con el número (o palabras si prefiere) correspondiente a la opción correcta. Si la opción indicada no está listada, seleccione #7 y aclare.

Anexo 8: Atlas Fotográfico Digital de Alimentos Argentinos



Descripción general del AFDA

El AFDA es el resultado de un proyecto de investigación que ha sido posible gracias al apoyo económico y el compromiso institucional de DINAMIA, la Universidad Nacional de la Matanza¹⁸ y de UNICEF que, con motivos de la implementación de la ENNyS 2 se desarrolló y validó para facilitar el trabajo en terreno de los nutricionistas.

Entre las fotos existentes, el profesional encontrará tanto fotos que permitirán obtener información cualitativa como otras que brindarán información cuantitativa. Las primeras le permitirán a los encuestados identificar el producto consumido al cual el nutricionista asignará un gramaje según la disponibilidad en el mercado o lo consumido por el encuestado; las segundas están asociadas a un gramaje que representan y pretenden contribuir a la estimación de porciones de alimentos.

Los platos han sido clasificados siguiendo la lógica de las nuevas Guías Alimentarias para la Población Argentina¹⁹ por lo cual el profesional debe estar familiarizado con la clasificación de los alimentos en cada uno de los grupos de esta Guía para poder encontrar fácilmente la fotografía buscada. En la pantalla inicial encontrará la gráfica de la Guía sobre la cual deberá seleccionar el grupo de alimentos al cual pertenece el alimento a seleccionar.

Si por ejemplo usted debe identificar la cantidad consumida de acelga, debe hacer click en el botón de vegetales el cual lo guiará a un listado de platos en existencia; moviendo hacia abajo o arriba el listado usted encontrará el ícono de la foto necesaria. Volviendo a hacer click en esa foto se desplegarán las fotos existentes con sus diferentes gramajes para que usted pueda mostrar al entrevistado.

Otra herramienta para el acceso a los platos es la utilización alfabética del botón de búsqueda donde tipeando el nombre del alimento, lo llevará a las fotos existentes. Antes de salir a terreno familiarícese con las fotos del AFDA ya que no todos los alimentos ni preparaciones están representados de modo de saber de antemano cómo estimar la ingesta sin perder tiempo en el domicilio; del mismo modo familiarícese en las posibles ubicaciones de los alimentos, recordando siempre la nueva clasificación de las mencionadas Guías.

18. A través del Proyecto CyTMA 2, C2 SAL-012. "Desarrollo y validación de un Atlas Fotográfico Digital de Alimentos Argentinos (AFDA) para uso libre en encuestas alimentarias en Argentina"

19. Ministerio de Salud de la Nación. Guías Alimentarias para la Población Argentina. 2016. <https://www.argentina.gob.ar/noticias/se-establecio-que-las-guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina-sean-los-estandares>

Para evitar sesgos de selección, las fotos han sido identificadas con letras en orden progresivo (A, B, C, etc.). Al hacer "click" en la foto seleccionada, se visualizará gramaje identificando (y si se trata de peso cocido cuando fuera apropiado). Nunca condicione la respuesta del entrevistado mostrándole los gramajes de las fotos, o refiriéndose a las mismas como "la foto grande", "la más pequeña", etc. siempre refiérase a las fotos por su letra identificatoria.

- Cuando se use una foto del AFDAAs para la estimación de una cantidad de alimento/bebida, se deberá consignar en la planilla en papel del R24H la/sfoto/s utilizada/s con el detalle correspondiente como por ejemplo:

Versión larga	Versión abreviada estandarizada
"AFDAAs foto arroz, PROMEDIO entre fotos A y B"	AF_A001, prom. F.A/B
"AFDAAs foto arroz, fotos A + B"	AF_A001, F.A + B
"AFDAAs foto arroz, igual a tamaño foto B"	AF_A001, F_B
"AFDAAs foto arroz, mitad de foto B"	AF_A001, ½ F_B
"AFDAAs foto arroz, 2 veces la foto B"	AF_A001, 2 F_B
"AFDAAs foto arroz, 1.5 veces la foto B"	AF_A001, 1.5 F_B
"AFDAAs foto arroz, 30% de la foto B"	AF_A001, 30% F_B

- Cuando se carguen los datos al programa informático, se registrará en "Método de referencia para estimar el tamaño de porción" la opción Atlas fotográfico, sin necesidad de indicar la foto seleccionada.

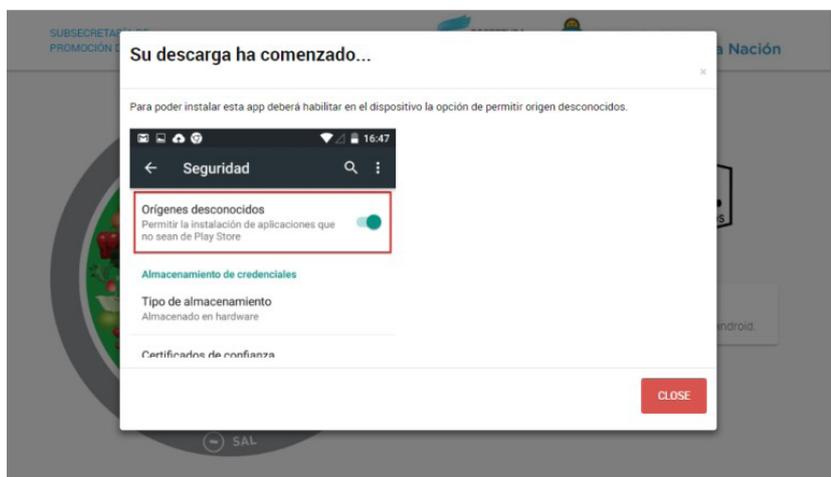
Descarga de la “app”

Para descargar el programa AFDAА diríjase a la siguiente dirección web: <https://datos.dinami.gov.ar/afdaa/>



Usuario: afdaa
Password: Appafdaa2018

Y descargue la aplicación desde el botón que dice “Descarga tu app” usándo los siguientes datos de usuario y contraseña (prestando atención al uso demayúsculas y minúsculas).



El sistema le pedirá que permita la descarga de aplicaciones de “orígenes desconocidos” para poder acceder a la misma.

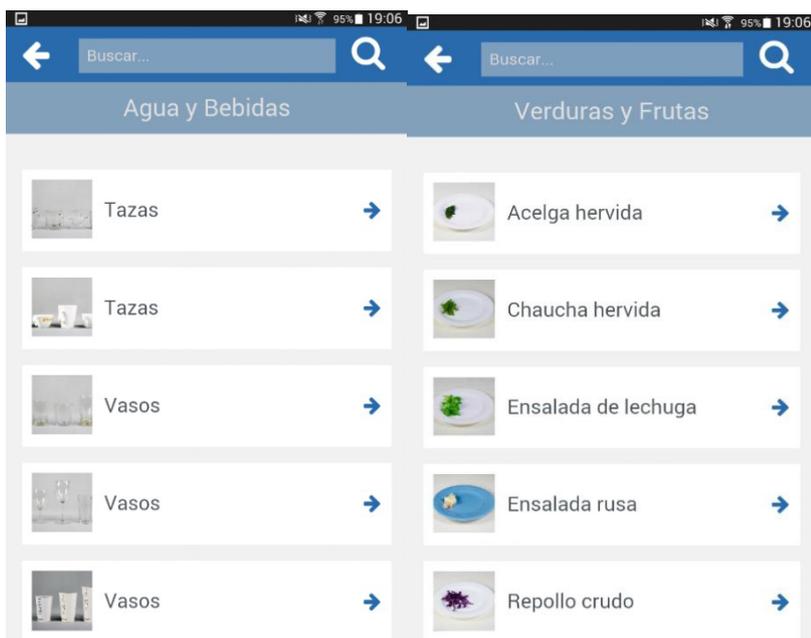
Una vez instalado la pantalla inicial de acceso será la Gráfica de la Alimentación Saludable a partir de la cuál podrá seleccionar el grupo de alimentos al cual pertenece el plato buscado.

PANTALLA INICIAL



PANTALLAS DE GRUPOS DE ALIMENTOS

Luego de seleccionar un grupo de alimentos, se desplegará un listado de los posibles platos incluidos para que el nutricionista seleccione el necesario.



Una vez seleccionado el alimento buscado, se abrirán las fotos de los platos en existencia:



Al seleccionar una foto, se puede observar el gramaje de la misma



Si usted encontrara alguna inconsistencia o error le agradecemos nos lo haga saber para su corrección utilizando la pantalla de "contacto" de la app.



Uso para el relevamiento de la ingesta

El AFDAА posee un gran número de fotografías validadas que se presentan, para la mayoría de los alimentos, en porciones de diferente tamaño. Para su correcto uso el encuestador nunca se referirá a las fotos como “el plato más grande” o “el más pequeño” para evitar introducir sesgos en el relevamiento del dato.

Las cantidades consumidas deben trabajarse con el encuestado a modo de lograr la mayor precisión en la cantidad haciendo referencia a la foto más parecida a lo ingerido, y luego ajustando en caso de que la cantidad consumida no hubiera sido idéntica a alguna de las fotos. En este último caso el encuestado puede referir haber consumido, por ejemplo, “la mitad de la foto A”, “un poco menos de la foto B”, “una cantidad entre las fotos C y D”, etc. Será la expertise del nutricionista la que se pondrá en marcha en este punto para lograr cuantificar la ingesta con precisión.

Anexo 9: Equivalencias, porciones estandarizadas, unidades estandarizadas, tablas de relación peso/volumen

La utilización de *porciones estandarizadas* debe utilizarse cuando la porción ingerida no pueda estimarse a partir del relato de encuestado con o sin ayuda del AFDA y/o del recipiente graduado para líquidos.

Cuando no se especifique otra información, los valores corresponden a peso neto y crudo; y las dimensiones están expresadas en centímetros. Para una fácil identificación, los alimentos están agrupados siguiendo la clasificación de las Guías Alimentarias para la Población Argentina.



Verduras y Frutas

VERDURAS

Acelga, 1 hoja ²	20 g	Cebollitas en vinagre, 1 U ⁴	4 g
Ají, 1 U* chica PB ²	70 g	Palta en dados, 1 taza ²	100 g
Ají, 1 U grande PB ²	140 g	Palta, 1 U chica PB ²	300 g
Ají, 1 U mediana PB ²	90 g	Palta, 1 U mediana PB ²	400 g
Ají picado, 1 cucharada sopera ²	10 g	Pepino en rodajas, 1 taza ²	120 g
Alcaucil, 1 corazón ²	30 g	Pepino, 1 U chica PB ²	100 g
Apio picado, 1 taza ²	100 g	Pepino, 1 U grande PB ²	200 g
Apio, 1 tallo largo ²	20 g	Pepino, 1 U mediana PB ²	150 g
Arvejas, 1 lata PET ³	205 g	Pepino, 1 rodaja (0,5 x 4,5 diám) ⁴	8 g
Berenjena, 1 U chica PB ²	200 g	Pepino en vinagre, 1 U ⁴	6 g

Berenjena, 1 U grande PB ²	300 g	Puerro picado, 1 taza ²	70 g
Berenjena, 1 U mediana PB ²	250 g	Rabanito, 1 U ²	20 g
Berenjena hervida, 1 taza ²	160 g	Remolacha, 1 U chica PB ²	60 g
Berenjena, cruda rodaja (6 cm diám y 1 cm ancho) ⁴	18 g	Remolacha, 1 U grande PB ²	150 g
Brócoli congelado florete cocido, 1 U ⁴	8 g	Remolacha, 1 U mediana PB ²	80 g
Brócoli fresco florete, 1 U ⁴	5-15 g	Repollito de Bruselas, 1 U ⁴	10-20 g
Brotos de soja, 1 taza ²	60 g	Tomate redondo, 1 U chica PB ²	60 g
Cebolla picada, 1 cucharada sopera ²	10 g	Tomate redondo, 1 U grande PB ²	150 g
Cebolla, 1 U chica PB ²	70 g	Tomate redondo, 1 U mediana PB ²	80 g
Cebolla, 1 U grande PB ²	180 g	Tomate, 1 lata PE ⁺⁵	240 g
Cebolla, 1 U mediana PB ²	120 g	Tomate perita crudo rodaja (0,5 x 5,55 diám) ⁴ , 1 U	19 g
Champignon, 1 lata PE ⁺⁵	230 g	Zanahoria cocida en dados, 1 taza ²	300 g
Champignon, entero natural ⁴	5-10 g	Zanahoria, 1 U chica PB ²	70 g
Coliflor florete crudo, 1 U ⁴	11-30 g	Zanahoria, 1 U grande PB ²	170 g
Hinojo picado, 1 taza ²	100 g	Zanahoria, 1 U mediana PB ²	100 g
Jardinera, 1 lata PE ⁺⁵	220 g	Zapallito, 1 U grande PB ²	200 g
Palmito, 1 U mediana ²	30 g	Zapallito, 1 U mediana PB ²	150 g
Palmitos, 1 lata grande PE ⁵	500 g	Zapallito, 1 U chica PB ²	80 g
Palmitos, 1 lata chica PE ⁵	220 g		

U=unidad / †PE=peso escurrido

/ PB=peso bruto

FRUTAS

Aceituna sin carozo, 1 U ²	4 g	Mandarina, 1 U chica PB ²	100 g
Ananá en trozos, 1 taza ²	150 g	Mandarina, 1 U mediana PB ²	150 g
Ananá, 1 lata grande PE ⁵	490 g	Mandarina, 1 U grande PB ²	200 g
Ananá, 1 lata chica PE ⁵	340 g	Mandarina, 1 gajo ⁴	5-6 g
Ananá, 1 rodaja (1 x 8 cm diám) ⁴	46 g	Manzana, 1 U chica PB ²	120 g
Banana, 1 U chica PB ²	100 g	Manzana, 1 U grande PB ²	250 g
Banana, 1 U grande PB ²	200 g	Manzana, 1 U mediana PB ²	180 g
Banana, 1 U mediana PB ²	160 g	Melón, 1 rodaja chica PN ²	100 g
Banana, 1 rodaja (1 x 2,5 cm diám) ⁴	8 g	Melón, 1 rodaja grande PN ²	200 g
Cereza, 1 U PB ²	5 g	Melón, 1 rodaja mediana PN ²	150 g
Ciruela, 1 U chica PB ²	30 g	Naranja, 1 U chica PB ²	100 g
Ciruela, 1 U grande PB ²	80 g	Naranja, 1 U grande PB ²	250 g
Ciruela, 1 U mediana PB ²	60 g	Naranja, 1 U mediana PB ²	150 g
Damasco, 1 U chica PB ²	20 g	Pelón, 1 U chica PB ²	80 g
Damasco, 1 U grande PB ²	45 g	Pelón, 1 U grande PB ²	150 g
Damasco, 1 U mediana PB ²	30 g	Pelón, 1 U mediana PB ²	120 g
Durazno, 1 lata PE ⁵	485 g	Pera, 1 U chica PB ²	100 g
Durazno, 1 U chica PB ²	100 g	Pera, 1 U grande PB ²	200 g
Durazno, 1 U grande PB ²	200 g	Pera, 1 U mediana PB ²	150 g
Durazno, 1 U mediana PB ²	150 g	Pomelo, 1 U chica PB ²	150 g
Frutilla, 1 U chica PB ²	8 g	Pomelo, 1 U grande PB ²	300 g
Frutilla, 1 U mediana PB ²	10 g	Pomelo, 1 U mediana PB ²	200 g
Frutilla, 1 U grande PB ²	20 g	Pomelo, 1 gajo ⁴	17-18 g
Higo, 1 U chica PB ²	25 g	Sandía, 1 rodaja chica PN ²	150 g
Higo, 1 U grande PB ²	100 g	Sandía, 1 rodaja grande PN ²	250 g
Higo, 1 U mediana PB ²	50 g	Sandía, 1 rodaja mediana PN ²	200 g
Kiwi, 1 U chica PB ²	60g	Puré de frutas industrial sabor pera 1 pote ⁵	113 g
Kiwi, 1 U grande PB ²	120 g		
Kiwi, 1 U mediana PB ²	100 g		

U=unidad / tPE=peso escurrido
/ PB=peso bruto / PN=peso neto

FRUTAS DESECADAS

Ciruela desecada PB, 1 U ²	7 g	Pera desecada, 1 mitad ⁴	16 g
Damasco desecado, 1 U ⁴	5-8 g	Uva, 1 U pasa ²	0,6 g
Durazno, 1 orejón ²	25 g		

U=unidad / PB=peso bruto



Legumbres, cereales, papa, pan y pastas

PAPA, BATATA Y CHOCLO

Batata, 1 U chica PB ²	100 g	Choclo, 1 U chica PB ²	100 g
Batata, 1 U grande PB ²	220 g	Choclo, 1 U mediana PB ²	160 g
Batata, 1 U mediana PB ²	180 g	Choclo, 1 U grande PB ²	200 g
Choclo grano, 1 lata PE ³	205 g	Papa, 1 U chica PB ²	100 g
Choclo grano, 1 taza ²	150 g	Papa, 1 U grande PB ²	300 g
Choclo cremoso, 1 lata PE ⁵	350 g	Papa, 1 U mediana PB ²	200 g
Choclo cremoso, 1 taza ²	200 g	Tortilla, 1 porción mediana (10 x 10 x 3 cm) ²	200 g

U=unidad / PE=peso escurrido

/ PB=peso bruto

ARROZ, HARINAS Y SÉMOLA

Arroz cocido, 1 cucharada tipo sobera colmada ²	10 g	Harina maíz cocida, 1 pocillo tipo café ²	40 g
Arroz cocido, 1 pocillo tipo café ²	40 g	Harina maíz cruda, 1 pocillo tipo café ²	70 g
Arroz crudo, 1 cucharada tipo sobera colmada ²	20 g	Sémola, 1 cucharada tipo sobera en crudo ²	9 g
Arroz crudo, 1 pocillo tipo café ²	70 g	Sushi, 1 pieza (PROMEDIO)	30 g
Avena arrollada, 1 cucharada tipo sobera ²	15 g	Cereal infantil 1 cucharada tipo té colmada ⁵	3,5 g
Copos de cereal, 1 cucharada tipo sobera ²	15 g		
Fécula de maíz, 1 cucharada tipo sobera ²	15 g		

PASTAS Y PIZZA

Masa de 1 porción de tarta con 2 tapas ²	70 g	Tapa tarta chica, 1 U ²	125 g
Pizza masa, 1 porción a la piedra (1/6) ²	60 g	Tapa tarta grande, 1 U ²	210 g
Pizza masa, 1 porción de molde (1/8) ²	75 g	Tapa para lasagna, 1 U (15,5 x 9) ⁴	15 g
Pizzeta masa, 1 U ²	100 g	Canelón (masa), 1 U	35 g
Tapa empanada, 1 U ²	30 g	Canelón (masa y relleno), 1 U	100 g

U=unidad

LEGUMBRES

Garbanzos 1 lata PE ⁵	203- 210 g	Porotos, garbanzos o lentejas crudas, 1 pocillo tipo café ²	70 g
Soja 1 lata PE ⁵	205 g		

PE=peso escurrido

PANES Y GALLETAS

Bollo casero*, 1 U tamaño plato de postre (17 cm diám. x 4 cm alto) ⁶	240 g	Tortilla a la parrillac, 1 U tamaño plato playo (23 cm diám. x 1 cm alto) ⁶	210 g
Bay biscuit (10 x 3,5 x 2 cm) ⁴	25 g	Pan lactal, 1 rodaja fina ⁵	20 g
Bizcochito agridulce, 1 U ⁵	2,7 g	Pan lactal, 1 rodaja gruesa ⁵	25 g
Budín industrial, 1 rodaja (1 cm de ancho) ⁴	30 g	Pan de hamburguesa, 1 U ²	70 g
Chanchito, 1 U ²	60 g	Pan tipo chip 1 U ⁴	30 g
Criollito, 1 U ²	20 g	Pebete, 1 U ²	60 g
Empanada china, 1 U ⁵	50 g	Tortilla de trigo clásicas, 1 U ⁵	27,5 g
Felipe, 1 U ²	70 g	Raspaditas y tortitas mendocinas, 1U	40 g
Figacita manteca, 1 U ²	30 g	Tapas de almidón de maíz (4,5 cm diám) ⁴	6 g
Magdalena vainilla, 1 U ⁵	25 g	Tostadas clásicas light, 1 U ⁵	10 g
Magdalena vainilla rellena, 1 U ⁵	32 g	Tortitas con chicharrón, 1 U	45 g
Miñón, 1 U ²	40 g	Trincha o tortilla jachalera, 1 U ²	70 g
Pan de pancho, 1 U ²	35 g	Sandwich de miga relleno de jamón y tomate (12 x 7 x 1 cm), 1U ³	90 g
Pan de superpancho, 1 U ⁵	58 g	Sandwich de miga relleno de jamón y huevo (12 x 7 x 1 cm), 1 U ³	75 g
Pan árabe, 1 U ²	50 g	Sandwich de miga relleno de jamón y lechuga (12 x 7 x 1 cm), 1 U ³	50 g

* Panes elaborados con grasa de consumo frecuente en el norte del país, elaborados en puestos de vía pública / U=unidad

OTROS

Levadura en polvo, 1 sobre ⁵	10 g	Levadura fresca, 1 cubo ⁵	50 g
---	------	--------------------------------------	------



Leche, Yogur y Quesos

LECHE FLUIDA

1 pocillo café ²	80 cc	Leche entera con azúcar envase individual, 1 U	200 cc
-----------------------------	-------	--	--------

U=unidad

LECHE EN POLVO

1 cucharada tipo té ²	5 g	1 cucharada sopera ²	15 g
1 cucharada de postre ²	10 g		

YOGURES

Actimel, 1 U ⁵	100 g	Yogur con cereal ⁵	160 g yogur y 10 g cereal
Danette, 1 U ⁵	125 g	Yogur con fruta ⁵	170 g yogur y 20 g fruta
Yogur, 1 pote ⁵	200 g		
Yogur, 1 pote chico ⁵	125 g		

U=unidad

QUESO RALLADO

1 cucharada sopera ²	8 g	sobre de restaurante, 1 U ⁵	8 g
1 cucharada tipo té ²	4 g		

U=unidad

QUESO UNTABLE

Potecito cuadrado de restaurante, 1 U ⁵	20 g	1 cucharada sopera colmada ²	25 g
1 cucharada tipo té colmada ²	10 g	1 cucharada de postre colmada ²	20 g

U=unidad

QUESOS VARIOS

Queso en barra, 1 feta ²	20 g	Queso cremoso, 1 cajita de fósforos chica ²	30 g
-------------------------------------	------	--	------



Carnes y Huevos

HUEVOS

Clara, 1 U ²	35 g	Huevo entero, 1 U ²	50 g
Huevo batido, 1 cucharada sopera ²	10 g	Yema, 1 U ²	15 g

U=unidad

CARNES

Atún, 1 lata chica PE ⁵	120 g	Pescado, 1 filet grande ²	175 g
Atún, 1 lata grande PE ⁵	210 g	Pescado, 1 filet mediano ²	120 g
Caballa, 1 lata PE ⁵	266 g	Pollo menudos, 1 U ²	20 g
Caracú, 1 U ²	170 g	Riñón, 1 U chica ²	375 g
Emincé, 1 U	80-100 g	Riñón, 1 U mediana ²	425 g
Hígado, 1 churrasco mediano	150 g	Riñón, 1 U grande ²	500 g
Lengua, 1 rodaja ²	30 g	Sardinas, 1 lata PE ⁵	165 g

U=unidad / PE=peso escurrido

FIAMBRES Y EMBUTIDOS

Chorizo bombón, 1 U ²	45 g	Mortadela, 1 feta ²	25 g
Chorizo, 1 U ²	100 g	Salame, 1 feta ²	10 g
Jamón cocido, 1 feta ²	20 g	Salchicha tipo Viena, 1 U ²	40 g
Jamón crudo, 1 feta ²	15 g	Salchichón, 1 feta ²	15 g
Morcilla, 1 U ²	100 g		

U=unidad



Aceites, Frutas Secas y Semillas

ACEITE

1 cucharada sopera ²	15 g	Rocío vegetal	0,6 g/segundo
1 sobre ⁵	8 g		

FRUTAS SECAS

Almendra, 1 U ²	1,5 g	Castaña Cajú, 1 U ⁴	4 g
Avellana, 1 U ²	1 g	Nuez mariposa, 1 mitad ⁴	4 g
1 Bolsita individual de mix de semillas	30 g		

U=unidad



Opcionales, Dulces y Grasas

ADEREZOS

Ketchup o mayonesa, 1 sobre ⁵	8 g	Mayonesa, 1 cucharada sopera ²	30 g
--	-----	---	------

ALFAJORES

Alfajor mini bañado, 1 U ⁵	25 g	Alfajor triple bañado (Oreo), 1 U ⁵	55 g
Alfajor simple bañado (Guaymallén), 1 U ⁵	38 g	Alfajor triple bañado (Pepitos), 1 U ⁵	57 g
Alfajor simple bañado (Bono Bon, Nevares), 1 U ⁵	40 g	Alfajor triple bañado (Nevares), 1 U ⁵	60 g
Alfajor simple bañado light, 1 U ⁵	42 g	Alfajor triple bañado (Terrabussi, Guaymallén), 1 U ⁵	70 g
Alfajor simple bañado (Cachafaz), 1 U ⁵	60 g	Alfajor triple bañado (Bagley), 1 U ⁵	75 g
Alfajor simple bañado (Águila, Mini Torta), 1 U ⁵	73 g	Alfajor triple bañado (Fantoche, Jorgelín), 1 U ⁵	85 g
Alfajor simple Maizena (Cachafaz), 1 U ⁵	76 g	Alfajor de arroz (Chocoarroz, Cachafaz), 1 U ⁵	22 g

U=unidad

AZÚCAR Y EDULCORANTES

1 cucharada sopera de azúcar ²	15 g	Azúcar para 1 mate cebado ²	3 g
1 cucharada tipo café de azúcar ²	3 g	Sobre de azúcar, 1 U ⁵	6,25 g
1 cucharada tipo postre de azúcar ²	10 g	Sobrecito de azúcar, 1 U ⁵	5 g
1 cucharada tipo té de azúcar ²	5 g	Sobre de edulcorante en polvo, 1 U	0,8 g

U=unidad

BARRAS DE CEREAL

Barra de cereal light, 1 U ⁵	22 g	Barra de cereal con yogur, 1 U ⁵	28 g
Barra de cereal común, 1 U ⁵	23 g		

U=unidad

CARAMELOS

Bocadito Holanda, 1 U ⁵	21 g	Chupetín, 1 U ²	15 g
Carmelo duro, 1 U ²	7 g	Gomitas, 1 rollo ⁵	35 g
Carmelo masticable, 1 U ²	5 g	Caramelo tipo Flynn Paff, 1 U ⁶	7 g

U=unidad

CHOCOLATES Y BOMBONES

Bombón genérico, 1 U ²	10 g	Chocolate para taza, 1 barrita ²	14 g
Bombón (Bon o Bon), 1 U ⁵	16 g	Chocolate Shot (bombón), 1 U ⁵	18 g
Bocadito (Cabsha), 1 U ⁵	20 g	Chocolate Shot, 1 U ⁵	35 g
Bizcochuelo relleno de dulce de leche bañado con chocolate (Chocman), 1 U ⁵	35 g	Chocolatín con leche (Arcor), 1 U ⁵	25 g

U=unidad

HELADOS

Helado de agua, 1 palito ²	60 g	Cucurucho para helado (pasta similar cubanita), 1 U ⁵	22 g
Helado de crema, 1 palito ²	80 g	Cono pequeño para helado (pasta similar vasito de oblea), 1 U ⁵	6 g
Helado, 1 bocha ²	100 g	Vasito para helado (pasta fina de oblea), 1 U ⁵⁻⁶	3 a 5 g

U=unidad

MANTECA

1 cucharada tipo té ²	5 g	1 rulo ²	5 g
----------------------------------	-----	---------------------	-----

MERMELADA Y AFINES

Mermelada, 1 cucharada sopera ²	20 g	Mermelada, 1 cucharada tipo té ²	8 g
Mermelada, 1 cucharada tipo postre ²	12 g	Dulce de leche, 1 potecito cuadrado de restaurante ⁵	25 g

OBLEAS

Turrón maní (golosina), 1 U ⁵	25 g	Oblea de arroz bañada, 1U ⁵	20 g
Rhodesia, 1 U ⁵	22 g	Tita, 1 U ⁵	18 g

U=unidad

SNACKS

Papas fritas marca Lays		Papas fritas marca Pehuamar	
Bolsa pequeña ⁵	28 g	Bolsa chica ⁵	55 g
Bolsa chica ⁵	60 g	Bolsa mediana	105 g
Bolsa mediana ⁵	80 g	Bolsa familiar	550 g
Bolsa grande ⁵	150 g		
Bolsa extra grande ⁵	255 g		

U=unidad

TORTAS Y BIZCOCHUELOS

Cantidades estimadas para 1/8 de una torta de 25 x 6 cm. Cada corte de relleno (o capa) deberá ser considerado para estimar la cantidad del mismo en forma independiente ⁶			
Relleno		Cobertura	
Crema	40 g	Chocolate	25 g
Dulce de leche	50 g	Crema	40 g
Frutas (durazno/frutilla)	35 g	Dulce de leche	50 g
Frutas (almendra/nuez)	30 g	Mousse	40 g
Merengue	15 g	Praliné	40 g
Mousse	40 g		

Chispas de chocolate por porción ³	10 g		
---	------	--	--

Bizcochuelo preparado a partir de polvo premezcla de polvos			
Bizcocueho en taza, 1 U ⁵	120 g	1/8 de bizcochuelo preparado en molde de 24 x 8 cm ⁵	100 g

U=unidad

VARIOS

Conito de dulce de leche, 1 U ⁵	38 g	Tutuca, 1 compotera ²	40 g
Tutuca, 1 bolsa Pufflito ²	30 g	Tutuca, 1 bosa chica (Burbujas) ⁵	15 g



Agua y líquidos

LÍQUIDOS

Computera, 1 U ²	200 cc	Jugo en polvo (con azúcar), 2 g de polvo ⁵	100 cc
Copa de licor, 1U ²	30 cc	Jugo en polvo (sin azúcar), 1 g de polvo ⁵	100 cc
Cubito de hielo (4 x 3,5 x 2 cm) ³	20 cc		
Cuchara tipo sopera, 1 U ²	15 cc	Té en hebras (para 1 litro) ³	12-15 g
Cuchara tipo té, 1 U ²	5 cc		
Cucharón mediano, 1 U ²	100 cc	Mate cebado, 1 U ²	40 cc
Plato sopero, 1 U ²	250 cc	Yerba mate (para 1 mate) ³	30-50 g
Pocillo tipo café, 1 U ²	80 cc	Yerba para mate cocido (para 1 taza)	3 g

RELACIÓN PESO VOLUMEN

Las equivalencias de peso/volumen en esta sección corresponden a la publicación "Modelos visuales de alimentos y tablas de relación peso/volumen"⁴.

Dependiendo del alimento en cuestión y de la información brindada por la persona entrevistada, la cantidad de alimentos consumidos puede estimarse con equivalencias que luego serán transformadas directamente a una estimación del peso del alimento (por ejemplo la información proveniente del AFDA o unidades estandarizadas de alimentos). Sin embargo, cuando se realizan estimaciones utilizando medidas caseras o midiendo el volumen de los utensilios utilizados, en la mayoría de los casos podrá estimarse el volumen del alimento ingerido en lugar del peso. Para algunos líquidos es razonable aceptar que 100 cc = 100 g, por ejemplo en el caso del agua; pero en otros alimentos la densidad puede ser menor, con gran volumen y poco peso. Este es el caso de las ensaladas de hojas verdes crudas (por ejemplo, 100 cc = 15 g de radicheta para ensalada) o la cantidad de harina de trigo utilizada en una receta (15 cc = 7 g). En estos casos será necesario realizar ajustes para

estimar el peso de los ingredientes. Los datos en esta sección están expresados como g/100cc o g/15cc. A continuación se muestran ejemplos de uso de esta información:

Ejemplo 1

Datos obtenidos en la entrevista: "En una preparación se agregó una cucharada sopera de harina de trigo".

Datos obtenidos de este anexo:

1 cucharada sopera = 15 cc (equivalencias)

15 cc de harina de trigo = 7 g (relación peso volumen)

Cantidad estimada: harina de trigo, 7 g

Ejemplo 2

Datos obtenidos en la entrevista: "En una preparación se agregó una cucharada sopera de copos de maíz con miel".

Datos obtenidos de este anexo:

1 cucharada sopera = 15 cc (equivalencias)

100 cc de copos de maíz con miel = 20 g (relación peso volumen)

Transformación peso/volumen

100 cc de copos de maíz 20 g

15 cc de copos de maíz..... X = $\frac{15 \text{ cc} \times 20 \text{ g}}{100 \text{ cc}} = 3 \text{ g}$

Cantidad estimada: copos de maíz, 3 g

Ejemplo 3

Ensalada de zanahoria rallada (rallado artesanal grueso). La persona entrevistada llevó un recipiente hermético lleno de la preparación para consumir fuera del hogar. Refiere haber ingerido la totalidad de la preparación. Se mide en la entrevista el volumen del recipiente (utilizando el recipiente graduado; o en caso de ser cuadrado o rectangular midiendo los lados).

Datos obtenidos durante la entrevista Volumen del recipiente (medido): 240 cc. La cantidad servida = cantidad ingerida

Datos obtenidos de este anexo

100 cc de zanahoria rallado artesanal grueso = 37 g (relación peso volumen)

Transformación peso/volumen

100 cc de zanahoria rallado artesanal grueso.....37 g

240 cc de copos de maíz..... x = $\frac{240 \text{ cc} \times 37 \text{ g}}{100 \text{ cc}}$ = 88,8 g

Cantidad estimada: zanahoria rallado artesanal grueso, 89 g

Relación peso/volumen por alimento

Cereales, papa, batata y choclo

Almidón de maíz	7 g/15 cc	Choclo cremoso al natural	100 g/100 cc
Arroz, largo crudo	12 g/15 cc	Choclo en granos al natural	68 g/100 cc
Arroz, largo cocido	70 g/100 cc	Papa cocida en cubitos	70 g/100 cc
Batata, hervida daditos	70 g/100 cc	Papa cocida en puré	100 g/100 cc
Batata, hervida puré	94 g/100 cc		

Cereales, de desayuno

Copos de maíz	12 g/100 cc	Copos de maíz endulzados, forma fruta	12 g/100 cc
Copos de maíz con miel	20 g/100 cc	Copos de maíz escarchados con azúcar	17 g/100 cc

Harina

De arroz	10 g/15 cc	De maíz	9 g/15 cc
De arvejas	8 g/15 cc	De trigo	7 g/15 cc
De avena	5 g/15 cc	De soja	5 g/15 cc
De garbanzo	5 g/15 cc		

Pastas secas

Rellena, deshidratada	45 g/100 cc	Tallarín cocido	60 g/100 cc
-----------------------	-------------	-----------------	-------------

Legumbres

Garbanzos cocidos	65 g/100 cc	Lentejas cocidas	60 g/100 cc
Lentejas crudas	12 g/15 cc	Porotos alubias cocidos	70 g/100 cc

Verduras

Acelga hervida (hojas)	56 g/100 cc	Puerro crudo picado	36 g/100 cc
Ají crudo picado	8 g/15 cc	Rabanito, cortado en ¼	60 g/100 cc
Apio crudo picado	48 g/15 cc	Radicheta, para ensalada	15 g/100 cc
Arvejas porotos, al natural	70 g/100 cc	Remolacha, cruda rallado grueso artesanal	36 g/100 cc
Berenjena hervida	78 g/100 cc	Remolacha, cocida corte paisana	58 g/100 cc
Brotos de soja	28 g/100 cc	Repollito de Bruselas cocido	55 g/100 cc
Cebolla cruda picada	9 g/15 cc	Repollo blanco, crudo corte juliana	16 g/100 cc
Chauchacrutatrozos2x4cm	53 g/100 cc	Repollo blanco, cocido corte juliana	57 g/100 cc
Coliflor picado	50 g/100 cc	Repollo colorado, crudo corte juliana	30 g/100 cc
Espárragos verdes cocidos	57 g/100 cc	Tomate perita, crudo corte paisana	68 g/100 cc
Espinaca cocida picada	57 g/100 cc	Tomate, puré	100 g/100 cc
Hinojo crudo en juliana	57 g/100 cc	Tomate redondo, crudo corte paisana	72 g/100 cc
Hongos secos fraccionados	3 g/15 cc	Zanahoria cocida en daditos	54 g/100 cc
Jardinera al natural	63 g/100 cc	Zanahoria cruda rallado artesanal fino	50 g/100 cc
Lechuga capuchina en juliana	10 g/100 cc	Zanahoria cruda rallado artesanal grueso	37 g/100 cc
Lechuga criolla en juliana	15 g/100 cc	Zanahoria cruda rallado industrial	20 g/100 cc
Palta, corte daditos	53 g/100 cc	Zapallito redondo cocido	78 g/100 cc
Perejil picado	2 g/15 cc	Zapallito zuchini cocido rodajas	75 g/100 cc

Frutas

Ananá en trozos	63 g/100 cc	Manzana en cubos	46 g/100 cc
Banana, rodajas	68 g/100 cc	Manzana desecada	30 g/100 cc
Frutilla	65 g/100 cc	Melón	67 g/100 cc
Kiwi en trozos	72 g/100 cc	Pera en almíbar	83 g/100 cc
Mango	69 g/100 cc	Sandía en cubos	59 g/100 cc

Referencias anexo 9

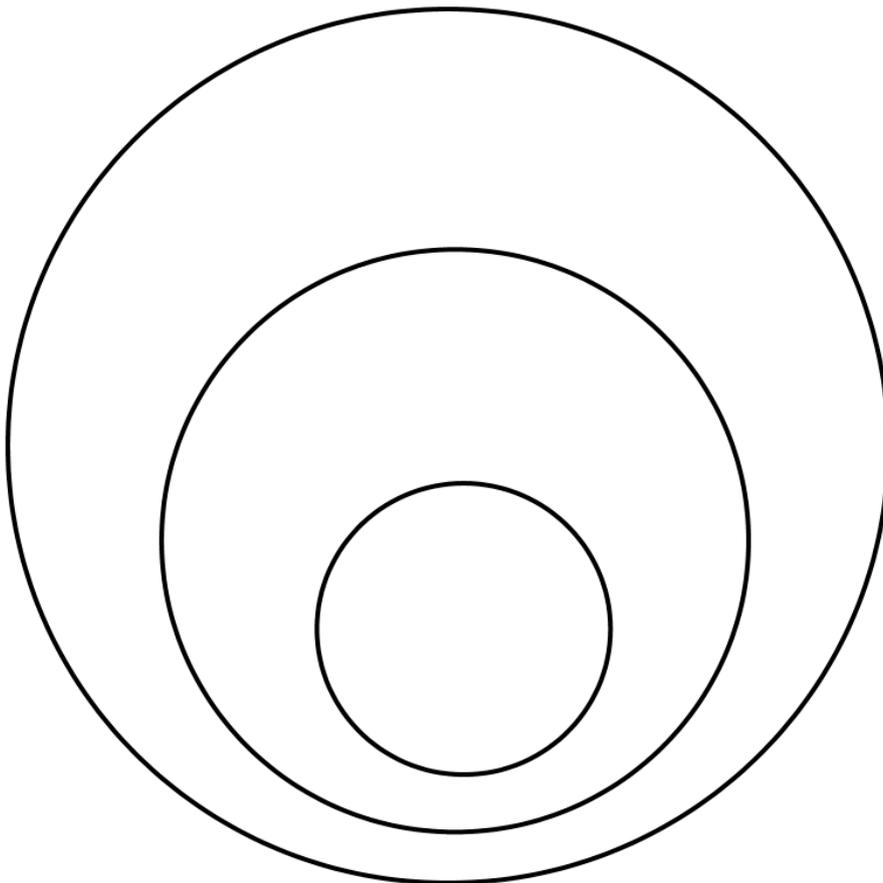
1. DINAMIA. Guías Alimentarias para la Población Argentina. 2016.
2. DINAMIA. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS). Manual del Ecuestador. 2004.
3. Estimación Especialistas DINAMIA para la ENNyS 2 .2017.
4. Vázquez M, Witriw A. *Modelos Visuales de Alimentos & Tablas de Relación Peso/Volúmen*. (Vázquez-Witriw, ed.). Buenos Aires; 1997.
5. Dato de envase, rótulo o empresa, relevado por DINAMIA para ENNyS 2. 2018.
6. Estimación Especialistas en nutrición para la ENNyS 2. 2018.

Anexo 10: Modelos Geométricos

Descripción general del uso

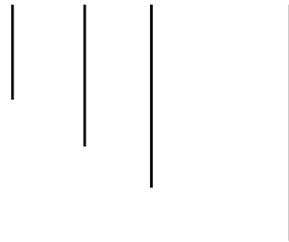
Las figuras geométricas que se presentan a continuación sirven a los efectos de ayudar al encuestado a estimar porciones y volúmenes. El material puede ser llevado a terreno pero debe ser impreso en el tamaño que se presenta en este anexo. En todos los casos, las medidas están expresadas en centímetros.

DIÁMETROS 5-10-15 CM

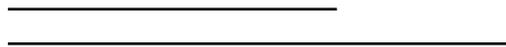


ESPEORES

1 - 1.5 - 2 - 3 CM

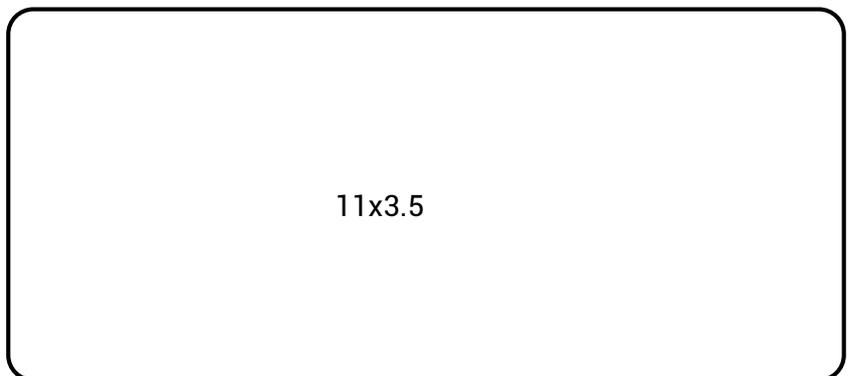
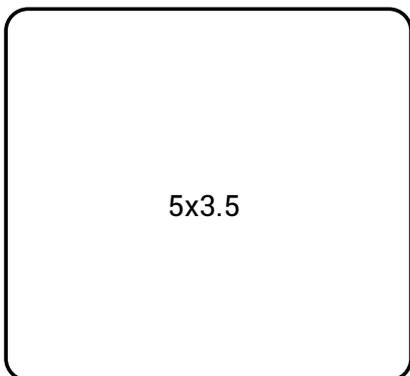
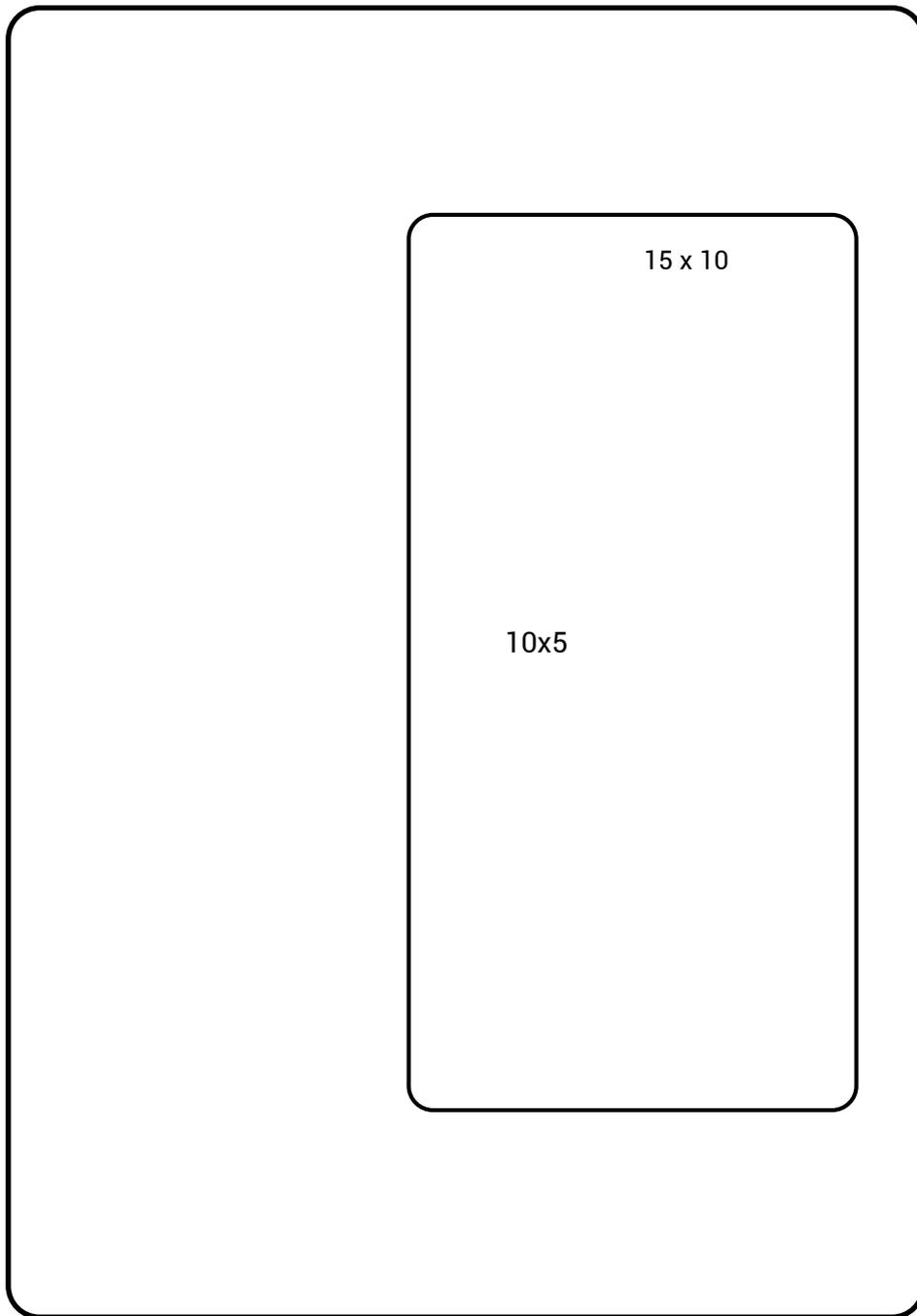


LARGOS 5 - 10 - 15 CM



18x11

16x7

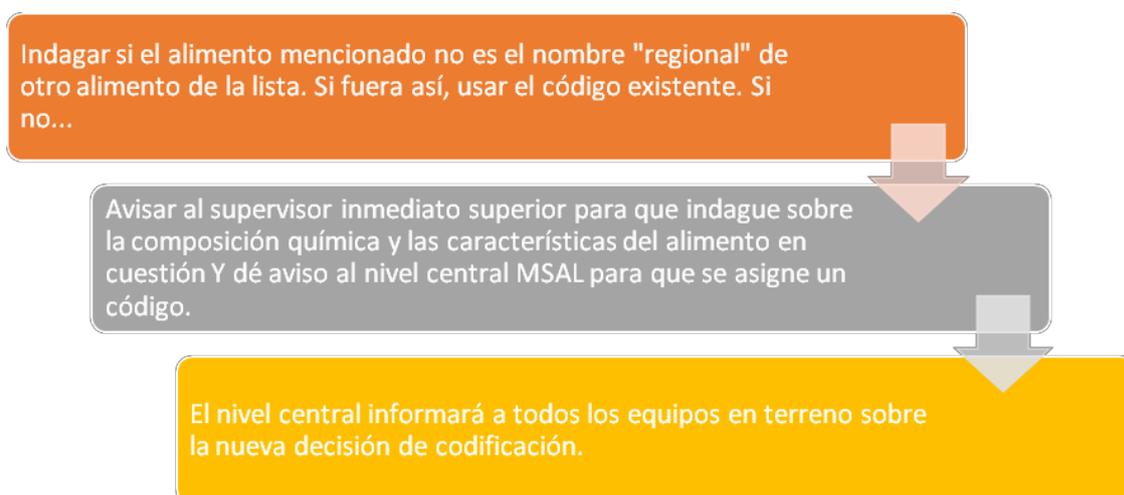


Anexo 11: Códigos de alimentos, preparaciones, bebidas y suplementos

Los códigos correspondientes a los distintos ingredientes y preparaciones deberán ser asignados por los encuestadores luego de la entrevista.

La lista de códigos de alimentos, preparaciones, bebidas y suplementos ha sido tan exhaustiva como se ha anticipado en la planificación de la ENNyS; sin embargo, es probable que en el trabajo en terreno usted identifique alimentos que no están listados. El diagnóstico final del estado nutricional de la población depende de que cada encuestador realice los pasos de codificación con dedicación y profesionalismo, por ese motivo es importante que se tome el tiempo necesario para la asignación correcta de los códigos. En el caso de detectar que un alimento ingerido por un entrevistado no está en el listado de códigos, usted deberá seguir los pasos que a continuación se le explicitan:

Pasos de codificación en caso de que el alimento/bebida/suplemento no esté en la lista:



Para la codificación de la ENNyS 2 se han tenido en cuenta los códigos preexistentes de ENNyS y contemplado las modificaciones presentadas en la clasificación de alimentos de las Guías Alimentarias para la Población Argentina anteriormente mencionadas. Con el objeto de dar espacio a ambas consideraciones se modificaron los códigos genéricos a utilizar en la ENNyS 2 como se muestra a continuación:

Código ENNyS 2	Alimento/Grupo
A	Legumbres, cereales, papa, pan y pastas
B	Bebidas y agua
C	Carnes
D	Dulces
E	Alimentos procesados
F	Frutas
G	Grasas
H	Huevo
L	Leche
Ø	Opcionales o misceláneos
P	Pescados
Q	Quesos
R	Recetas
S	Suplementos vitamínicos y minerales
V	Verduras
Y	Yogures
Z	Aceites, frutas secas y semillas

Cuando la persona entrevistada no pueda distinguir sobre una variedad o marca comercial de alimento utilice los valores PROMEDIO que se brindan.

Las bebidas o alimentos con "*" requieren de un líquido u otro tipo de alimento (leche, jugo, agua, etc.) para ser diluidos o reconstituidos por lo que en la carga de datos deben estar asociados a un código de líquido según corresponda. En caso de haber sido consumido sin diluir debe aclararlo en observaciones.



Verduras	
Descripción	Código ENNyS 2
Acelga	V001
Acelga, congelada	V050
Acelga, pencas	V073
Achicoria	V002
Ají en conserva	V081
Ají Locoto	V077
Ají rojo / morrón rojo	V003
Ají verde o amarillo / morrón verde o amarillo	V004
Ajo	V065
Albahaca	V071
Alcaparras, encurtido	V069
Alcaucil	V005
Apio	V006
Arveja, congelada	V051
Arveja, enlatada	V008
Arveja, fresca	V007
Berenjena	V010
Berro	V011
Brócoli	V012
Brotos de soja	V013
Brotos de tacuara (bambú) en escabeche	V075
Caldo de verduras colado	V082
Cebolla	V014
Cebolla de verdeo	V052
Champignones, enlatados	V074
Champignones, frescos	V076
Chaucha, congelada	V053
Chaucha, fresca	V016
Chuchu o chayote	V078
Coliflor	V015
Escarola	V020
Espárrago	V021
Espinaca	V022
Habas	V023
Hakusai o col china	V054
Hinojo	V024
Hojas de parra	V083
Hongos, enlatados	V026
Hongos, frescos	V025
Hongos, secos	V080

Jardinera, congelada	V055
Jardinera, enlatada	V056
Jengibre	V066
Kale	V057
Lechuga	V027
Mandioca	V028
Medallones de verdura congelados industrializados	V072
Palmitos, enlatados	V029
Pepino	V031
Perejil	V067
Pickles, en vinagre	V070
Prefritos congelados, croquetas de vegetales (espinaca, brócoli)	V062
Prefritos congelados, milanesas de vegetales (4 vegetales, espinaca)	V063
Prefritos congelados, patitas de vegetales (espinaca)	V064
Puerro	V032
Rabanito	V033
Radicheta	V034
Remolacha	V035
Repollito de Bruselas	V036
Repollo	V037
Rúcula	V058
Tomate	V038
Tomate, desecado	V068
Tomate, enlatado	V039
Tomate, puré de tomate	V060
Tomate cherry	V059
Verdolaga	V079
Zanahoria	V040
Zapallito	V041
Zapallo	V042
Zapallo / calabaza, puré instantáneo (polvo)*	V084
Zucchini	V061



Frutas	
Descripción	Código ENNyS 2
Aceituna negra	F050
Aceituna verde	F001
Alimento a base de coco (leche de coco, industrializada)	F069
Acerola	F044
Ananá	F003
Ananá, enlatado (fruta y almíbar)	F004
Ananá glaseado	F071
Arándanos	F060
Banana	F006
Banana deshidratada	F067
Cayota o Alcayota	F045
Cereza	F007
Ciruela pasa / ciruela seca	F009
Ciruela	F008
Coco fresco	F046
Coco, leche	F066
Coco rallado	F051
Coctail de frutas, enlatado (fruta y almíbar)	F052
Damasco	F010
Dátiles	F061
Durazno, enlatado light (fruta y almíbar)	F013
Durazno, enlatado (fruta y almíbar)	F012
Durazno	F011
Durazno orejón	F014
Frambuesa	F064
Frutas abrillantadas	F065
Frutilla	F015
Granada	F016
Guabirova	F053
Guayaba	F017
Higo desecado	F054
Higo	F018
Kaki	F019
Kinoto	F020
Kiwi	F021
Limón	F022
Limón, ralladura	F059
Mamón	F023
Mandarina	F024
Mango	F025
Manzana con piel	F027

Manzana sin piel	F028
Maracuyá	F070
Melón	F029
Membrillo	F030
Mora	F055
Naranja	F031
Naranja, ralladura	F062
Níspero	F032
Palta	F034
Papaya	F063
Pera	F036
Pera, enlatada (fruta y almíbar)	F037
Pera, enlatada light (fruta y almíbar)	F038
Pera orejón	F039
Pitanga	F056
Pomelo	F041
Puré de frutas envasado (alimento infantil)	F057
Sandía	F042
Tuna	F058
Uva	F043
Uva pasa	F035



Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	
Descripción	Código ENNyS 2
Almidón de maíz	A001
Almidón de mandioca	A193
Amaranto	A002
Anchi	A101
Arroz blanco	A003
Arroz inflado azucarado	A191
Arroz integral	A004
Arroz yamani	A102
Arroz envasado deshidratado listo para preparar con salsa u otros ingredientes (tipo cuatro quesos, primavera, etc.)	A103
Arroz a la portuguesa (envasado, fortificado con vitaminas y minerales)	A255
Arroz a la valenciana (envasado, fortificado con vitaminas y minerales)	A257
Arveja, semilla seca entera / partida	A006
Avena, arrollada	A005
Avena, almohaditas	A104
Barra crocante de arroz	A105
Barra de cereal fortificada	A106
Barra de cereal light	A107
Barra de cereales, PROMEDIO	A008

Batata	A073
Bizcochitos de grasa envasados	A108
Bizcochitos de grasa envasados light	A109
Bizcochitos de arroz envasados (tipo galletita)	A110
Bizcochos de grasa (panadería) / Criollitos, Libritos (pan con grasa)	A009
Bizcochos tipo Bay Biscuit	A010
Bizcochuelo preparado (panadería)	A229
Bizcochuelo preparado a partir de polvo premezcla	A111
Bizcochuelo preparado a partir de polvo premezcla, SIN TACC	A112
Bollitos de anís	A113
Brownie (panadería)	A236
Budín industrializado	A114
Budín industrializado con nueces, tipo navideño	A234
Capelettis / capelettinis deshidratados, envasados	A115
Capelettis frescos, artesanal	A011
Cereal desayuno, aritos frutales	A074
Cereal desayuno, aritos sabor miel	A182
Cereal desayuno, bolitas de chocolate	A194
Cereal desayuno, copos de maíz sin azúcar, sin fortificar	A075
Cereal infantil para papilla	A116
Cheesecake (panadería / confitería)	A248
Chipá	A013
Chipá preparado a partir de polvo premezcla	A120
Chipaco o pan con chicharrón, comprado	A216
Choclo	A076
Choclo, congelado en grano	A176
Choclo, enlatado cremoso	A078
Choclo, enlatado en grano	A077
Churros	A014
Cereal desayuno, copos de cereal integral (arroz y maíz), fortificados	A180
Cereal desayuno, copos azucarados, sin fortificar	A012
Cereal desayuno, copos azucarados, fortificados	A117
Coquitos (panadería)	A204
Cous Cous	A118
Cucurucho / cubanito	A119
Empanaditas chinas (restaurant)	A250
Facturas rellenas	A015
Facturas simples	A016
Farofa tradicional, harina de mandioca condimentada, envasada lista para preparar	A192
Fideos de arroz, SIN TACC	A207
Fideos frescos, al huevo	A017
Fideos secos	A018
Fideos secos, fortificados	A121
Fideos secos integrales / fideos secos de sémola y harina de legumbres	A122
Frangollo (maíz seco pisado)	A201
Galleta de campo	A064
Galleta de grasa con chicharrón	A206
Galleta marinera	A065
Galleta marinera con semillas / galletitas crackers con semillas	A188

Galleta marinera integral	A253
Galleta marinera, light en grasas	A203
Galletas de arroz	A019
Galletas de arroz horneadas tipo snack varios sabores	A185
Galletas de arroz sin sal	A123
Galletitas integrales sin sal	A067
Galletitas dulces con centro de membrillo o similar (tipo Pepas)	A186
Galletitas dulces con chips de chocolate	A181
Galletitas dulces hojaldradas	A220
Galletitas dulces rellenas	A023
Galletitas dulces rellenas bañadas en chocolate	A211
Galletitas dulces simples	A024
Galletitas dulces sin azúcar agregada, con edulcorante (dietética)	A205
Galletitas dulces, SIN TACC	A124
Galletitas dulces de almidón de maíz (tapita de alfajor)	A177
Galletitas dulces tipo Frutigran	A125
Galletitas dulces obleas	A068
Galletitas de agua, PROMEDIO	A020
Galletitas de agua sin sal	A066
Galletitas de agua sin sal con chía y lino	A258
Galletitas de agua con girasol alto oleico	A127
Galletitas de agua con grasa vacuna	A021
Galletitas de agua light	A247
Galletitas de salvado o integrales	A022
Galletitas tipo copetín	A126
Galletitas tipo talitas o fajitas	A198
Galletitas de vainilla con chips de chocolate (panadería)	A254
Garbanzos	A025
Garbanzos, enlatados	A128
Gérmén de trigo	A129
Granola	A026
Grisines	A069
Grisines sin sal	A130
Guiso de lentejas (envasado, fortificado con vitaminas y minerales)	A244
Hamburguesa de quinoa envasada	A260
Hamburguesa de soja congelada	A175
Harina de algarrobo	A027
Harina de arroz	A028
Harina de cebada	A029
Harina de centeno	A030
Harina de chía	A212
Harina de garbanzos	A131
Harina de maíz	A031
Harina de quinoa	A070
Harina de soja	A032
Harina de trigo	A033
Harina de trigo con levadura para pizza	A202
Harina de trigo fortificada	A132
Harina de trigo integral	A034

Harina leudante	A133
Lentejas	A035
Lentejas, enlatadas	A134
Milanesa de lentejas (dietética)	A259
Levadura en polvo	A178
Levadura fresca	A179
Madalenas	A135
Madalenas rellenas	A187
Madalenas fortificadas	A136
Maíz, grano entero	A036
Masa de pizza, preparada a partir de polvo premezcla	A197
Masa de pizza, preparada a partir de polvo premezcla, SIN TACC	A138
Masa de prepizza de panadería o envasada	A038
Masa de tarta o empanadas	A037
Masa de tarta o empanadas light	A139
Masa de tarta o empanada, integral	A252
Masa de tarta, SIN TACC	A218
Masas finas surtidas (panadería / confitería)	A242
Masas secas surtidas (panadería / confitería)	A232
Muffins veganos	A217
Ñoquis de espinaca envasados	A233
Ñoquis de papa frescos, artesanal	A039
Ñoquis de papa, envasados	A140
Ñoquis preparados a partir de polvo premezcla	A171
Ñoquis preparados a partir de polvo premezcla, SIN TACC	A172
Panko (pan rallado japonés)	A241
Pan árabe	A071
Pan cacho (tipo pan casero de campo, sin grasa)	A215
Pan con grasa (tipo pan "cordero")	A240
Pan criollo / semita / tortillas / bollos / harinitas	A072
Pan de centeno	A040
Pan de gluten	A042
Pan de maíz	A043
Pan de miga	A044
Pan de molde con salvado	A048
Pan de salvado	A045
Pan de salvado con semillas	A184
Pan de molde con salvado sin sal	A141
Pan de salvado sin sal (panadería)	A246
Pan de viena	A046
Pan dulce	A142
Pan francés o pan casero sin agregado de grasa o aceite	A041
Pan francés sin sal	A245
Pan blanco, tipo molde, lacteado	A047
Pan lactal, SIN TACC	A237
Pan negro sin levadura	A049

Pan para panchos o hamburguesas, envasado	A143
Pan paraguayo / galleta paraguaya (bollitos con levadura, harina, grasa o manteca, leche, huevos y anís)	A231
Pan rallado	A050
Pan rallado, SIN TACC	A226
Pan rallado, fortificado	A144
Pan figacita de manteca	A169
Papa	A079
Papa, croquetas u otro preformado de papa rebozado, prefrito, congelado	A153
Papa, puré instantáneo (polvo)*	A152
Papas prefritas congeladas envasadas	A145
Pastas secas, SIN TACC	A146
Pastelitos rellenos de dulce de membrillo o batata (panadería / confitería)	A249
Patay	A147
Pionono	A148
Pochoclo acaramelado	A149
Pochoclo salado	A150
Polvo de hornear	A190
Polvo para preparar brownie*	A189
Porotos	A051
Soja, porotos	A052
Porotos, enlatados	A151
Milanesa de arroz, prefrita	A165
Milanesa de soja, prefrita	A164
Premezcla para panificados, pastas y postres, SIN TACC	A213
Premezcla para bizcochuelo, SIN TACC	A256
Puflito	A154
Quinoa inflada	A155
Quinoa, semilla	A053
Ravioles deshidratados, envasados	A157
Ravioles frescos, artesanal, SIN TACC	A225
Ravioles frescos, artesanal	A054
Ravioles frescos, envasados	A156
Rosca de pascuas (panadería / confitería)	A223
Rosquete	A243
Rosquita tipo Doughnut	A210
Rosquita tipo Doughnut bañada en chocolate	A227
Rosquita tipo Doughnut de chocolate	A219
Rosquito de vino (cuyano)	A209
Salvado de avena	A055
Salvado de trigo	A056
Cereal desayuno, salvado de trigo tipo bastoncitos	A057
Scones (panadería / confitería)	A196
Seitán, sucedáneo de carne a base de gluten de trigo	A214
Sémola	A058
Sémola fortificada	A195
Soja texturizada	A170
Sorrentinos frescos, artesanal	A200
Sushi, PROMEDIO	A183

Tapas para lasagna, pasta seca	A222
Tapioca (almidón de mandioca)	A059
Tofu	A168
Torta de coco (panadería)	A238
Torta de cumpleaños (masa, relleno y cobertura). Comprada lista para consumir, SIN TACC	A224
Torta de manzana (panadería)	A251
Torta de ricotta (panadería)	A235
Torta frita	A062
Torta mil hojas	A228
Tortillas de trigo, envasadas	A208
Tortitas Jachaleras	A158
Tostadas de gluten	A159
Tostadas de mesa	A160
Tostadas integrales	A161
Tostadas light	A162
Tostadas sin sal	A163
Tostaditas saladas, saborizadas, producto tipo copetín	A221
Trigo burgol	A239
Trigo, grano entero	A060
Trigo inflado azucarado	A230
Triguillo	A199
Turrón de maní con oblea tipo golosina	A173
Turrón tipo navideño	A174
Tutuca	A166
Vainillas	A061



Leches	
Descripción**	Código ENNyS 2
Alimento a base de leche entera y café, fortificado con calcio, varios sabores, listo para consumir	L065
Leche chocolatada en polvo, fortificada, para desayunos escolares*	L044
Leche parcialmente descremada, sabor chocolate o dulce de leche, fortificada con vitaminas A y D, lista para consumir	L001
Leche condensada	L034
Leche de cabra, entera, fluida	L002
Leche de cabra, entera, en polvo*	L070
Leche de oveja, entera, fluida	L003
Leche de vaca, ordeñada (sin ningún tipo de procesamiento)	L067
Leche descremada en polvo, fortificada con vitaminas A y D*	L008
Leche descremada en polvo, tipo Nido Buen Día, fortificada con hierro y calcio*	L069
Leche descremada fluida, con 50% más de proteínas	L060
Leche en polvo, 25% menos de grasas saturadas, fortificada con vitaminas A, D, C, calcio y zinc*	L045
Leche semidescremada en polvo, deslactosada*	L041

Leche entera fluida, con azúcar, lista para consumir	L039
Leche entera en polvo tipo Nido Fortigrow*	L055
Leche entera en polvo, fortificada con vitaminas A y D, para desayunos escolares*	L046
Leche entera en polvo, fortificada con vitaminas A y D*	L047
Leche entera en polvo, Plan Vida, Ministerio de Desarrollo Social Pcia. de Bs. As., fortificada con vitaminas A y D*	L043
Leche entera en polvo, Plan Materno Infantil / Programas Sociales / otros, fortificada con hierro, zinc y ác. ascórbico*	L033
Leche entera en polvo, deslactosada, fortificada con vitaminas A y D*	L009
Leche entera en polvo, fortificada con hierro*	L019
Leche entera en polvo, Plan Materno Infantil, sin fortificación*	L032
Leche entera en polvo, sin fortificación*	L010
Leche entera fluida, fortificada con hierro	L020
Leche entera fluida, con vitaminas A y D	L007
Leche entera fluida, fortificada con vitaminas A, D y B ₉	L048
Leche entera fluida, deslactosada, fortificada con vitaminas A y D	L011
Leche entera fluida, fortificada con vitaminas A, D, C, B ₉ y extra calcio	L054
Leche entera fluida, con CLA, fortificada con vitaminas A y D	L066
Leche entera fluida, sin fortificación	L006
Leche parcialmente descremada fluida, con Fitoesteroles y ác. Grasos Omega 3, fortificada con calcio y vitaminas A, D y E	L053
Leche fórmula, tipo Alfaré, con proteína extensamente hidrolizada, triglicéridos de cadena media, DHA/GLA y sin lactosa, para alergia a la proteína de leche de vaca y problemas de malabsorción intestinal, en polvo*	L057
Leche fórmula, tipo Enfabebe Confort, en polvo*	L059
Leche fórmula, tipo GA1 Anamix Infant, en polvo*	L056
Leche fórmula, tipo Nutrilon Pepti junior HE, en polvo*	L058
Leche fórmula antireflujo, en polvo*	L042
Leche fórmula 0-12 meses, hipoalergénica, tipo Nutrilón HA, NAN HA, en polvo*	L063
Leche fórmula 0-12 meses, sin lactosa, en polvo*	L062
Leche fórmula etapa 3, en polvo*	L035
Leche fórmula etapa 3, sin lactosa, en polvo*	L061
Leche fórmula etapa 3, fluida	L036
Leche fórmula etapa 4, en polvo*	L037
Leche fórmula etapa 4, fluida	L038
Leche fórmula inicio, en polvo*	L022
Leche fórmula inicio, fluida	L024
Leche fórmula para prematuros etapa 1, en polvo*	L049
Leche fórmula para prematuros etapa 1, fluida	L050
Leche fórmula para prematuros etapa 2, en polvo*	L051
Leche fórmula para prematuros etapa 2, fluida	L052
Leche fórmula seguimiento, en polvo*	L023
Leche fórmula seguimiento, fluida	L025
Leche seguimiento etapa 3, sabor vainilla	L064
Leche materna	L040
Leche parcialmente descremada fluida, fortificada con vitaminas A, D, C y ác. fólico	L030
Leche parcialmente descremada fluida, fortificada con hierro	L031
Leche parcialmente descremada fluida, fortificada con vitaminas A y D	L005
Leche parcialmente descremada fluida, sin fortificación	L004

Leche parcialmente descremada fluida, deslactosada, fortificada con vitaminas A y D	L012
Bebida láctea parcialmente descremada fluida, baja en lactosa, fortificada con vitaminas A, D, B2, B9 y zinc	L068
Probióticos descremados	L017
Probióticos enteros	L018

**cuando no se especifique el origen de la leche, se asumirá que es leche de vaca.



Yogur y postres de leche	
Descripción	Código ENNyS 2
Bebida láctea a base de agua, yogurt, azúcar y saborizantes	Y019
Flan envasado listo para consumir light	Y007
Flan envasado listo para consumir	Y006
Postre de leche bebible infantil	L013
Postre de leche listo para consumir light	L015
Postre de leche listo para consumir tipo Danonino	L016
Postre de leche listo para consumir tipo Serenito	L014
Yogur con fitoesteroles	Y014
Yogur descremado	Y003
Yogur descremado bebible	Y005
Yogur descremado con cereales	Y012
Yogur descremado con frutas	Y013
Yogur descremado con frutas y cereales	Y017
Yogur entero bebible saborizado	Y004
Yogur entero con cereales	Y010
Yogur entero con frutas	Y011
Yogur entero con frutas y cereales	Y018
Yogur entero natural	Y001
Yogur entero saborizado	Y002
Yogur descremado fortificado con calcio	Y015
Yogur fortificado con hierro	Y016



Quesos	
Descripción	Código ENNyS 2
Adherezo deshidratado a base de queso Reggianito, sémola y almidones	Q033
Muzzarella rebozada prefrita	Q043
Muzzarella rebozada sin freír (pollería o granja)	Q048
Quesillo (preparación regional, queso amasado artesanal)	Q049
Queso Azul	Q022
Queso blanco descremado, untable	Q003
Queso blanco semidescremado, untable	Q002
Queso Cheddar	Q042
Queso Chubut	Q023
Queso crema entero, untable	Q001
Queso Cremoso	Q050

Queso Cuartirolo	Q017
Queso de cabra	Q045
Queso de máquina	Q021
Queso de vaca criollo	Q052
Queso en hebras	Q034
Queso en hebras light	Q035
Queso Fontina	Q024
Queso Fontina fundido light	Q051
Queso fresco sin sal	Q047
Queso fundido	Q005
Queso Goya	Q036
Queso Gruyère	Q025
Queso Holanda	Q026
Queso Limburguer	Q018
Queso Mar del Plata	Q027
Queso Pategrás	Q028
Queso Mascarpone	Q044
Queso Muzzarella	Q019
Queso Parmesano	Q037
Queso pasta blanda descremado	Q015
Queso pasta blanda doble crema	Q016
Queso pasta blanda, PROMEDIO (cuartirolo, doble crema, Limburguer, muzzarella)	Q006
Queso pasta dura, PROMEDIO (Goya, Parmesano, Provolone, Reggianito, Sardo, Sbrinz)	Q008
Queso pasta semidura, PROMEDIO (Azul, Chubut, Fontina, Gruyère, Holanda, Mar del Plata, Pategrás, Queso de máquina, Roquefort, Taif, Tandil)	Q007
Queso porsalut sin sal light	Q046
Queso Provolone	Q038
Queso rallado envasado	Q032
Queso Reggianito	Q039
Queso Roquefort	Q029
Queso Sardo	Q040
Queso Sbrinz	Q041
Queso Taif	Q030
Queso Tandil	Q031
Queso untable, PROMEDIO	Q000
Queso untable tipo Finlandia	Q013
Queso untable tipo Finlandia light	Q014
Queso untable tipo Tholem	Q011
Queso untable tipo Tholem light	Q012
Quesos de pasta semidura descremados	Q020
Ricota	Q004
Ricota descremada	Q010



Carnes	
Descripción	Código ENNyS 2
Aguja	C078
Asado con hueso***	C076
Asado sin hueso***	C075
Bife angosto con hueso***	C089
Bife angosto sin hueso***	C088
Bola de lomo	C082
Bondiola (fiambre)	C094
Butifarra	C123
Cabra	C001
Cantimpalo (fiambre)	C121
Caracú	C109
Carne picada común	C073
Carne picada especial	C074
Carpincho	C050
Cerdo bondiola	C100
Cerdo costillar tipo "ribs"	C099
Cerdo costillita	C098
Cerdo jamón (corte de carne)	C104
Cerdo matambre	C101
Cerdo paleta (corte de carne)	C105
Cerdo pechito	C102
Cerdo, PROMEDIO	C002
Cerdo, patas, patitas	C115
Charata (ave)	C064
Charqui de cordero o chalona	C038
Charqui de vaca	C037
Chinchulines, tripa gorda	C007
Chivito	C110
Chivito, cabeza	C129
Chorizo	C003
Chorizo seco	C095
Colita de cuadril	C093
Conejo	C008
Corazón, vacuno	C107
Cordero, PROMEDIO	C009
Cuadrada	C084
Cuadril	C092
Cuerito de cerdo	C052
Espinazo, vacuno	C120
Falda	C079
Fiambre de cerdo	C051
Garza	C062

Guanaco, carne	C111
Hamburguesa de carne vacuna (carnicería)	C118
Hamburguesa de cerdo (carnicería)	C116
Hamburguesa de pollo (pollería / granja)	C113
Hamburguesa de carne vacuna, industrializada	C011
Hamburguesa de carne vacuna, industrializada, rebozada	C124
Hamburguesa de carne vacuna, industrializada light	C053
Hamburguesa de pollo, industrializada	C010
Hígado	C012
Hígado de pollo	C122
Jabalí	C103
Jacaré	C061
Jamón cocido	C004
Jamón crudo	C005
Lampalagua (serpiente)	C065
Leberwurst	C054
Liebre	C127
Lengua	C013
Lomito ahumado	C056
Lomo	C085
Llama	C128
Longaniza	C055
Matambre (corte de carne)	C080
Matambre (fiambre)	C057
Medallón de pollo relleno de jamón y queso, prefrito congelado	C114
Milanesa de carne vacuna rebozada (carnicería)	C106
Milanesa de cerdo (carnicería)	C126
Milanesa de pollo rebozada (pollería / granja)	C068
Milanesa de pollo, prefrita congelada	C069
Mollejas	C014
Mondongo	C015
Morcilla	C016
Mortadela	C017
Nalga	C081
Nuggets o patitas de pollo	C070
Nutria	C112
Osobuco	C108
Paleta (corte de carne)	C087
Paleta (fiambre)	C097
Palomita (corte de carne)	C091
Panceta	C006
Pastrón	C058
Paté / picadillo	C018
Pato	C019
Pavo	C020
Peceto	C083
Perdiz	C063
Pollo con piel	C021
Pollo sin piel	C023

Pollo, alitas	C125
Pollo, menudos	C022
Pollo, pechuga sin piel	C059
Queso de cerdo	C024
Rana	C117
Riñón	C025
Roast beef	C086
Salame	C026
Salchicha de viena	C027
Salchicha de viena light	C066
Salchicha parrillera	C028
Salchicha rellena con cheddar	C119
Salchichón	C067
Sesos	C029
Suprema de pollo con espinaca y queso, prefrita congelada	C071
Suprema de pollo con jamón y queso, prefrita congelada	C072
Tatú	C096
Tortuguita	C090
Ubre	C030
Vacío	C077
Vacuno, cortes grasos, con hueso (ej: asado), PROMEDIO	C032
Vacuno, cortes grasos, sin hueso (ej: vacío, carne picada común, aguja, falda, alita, duro, matambre), PROMEDIO	C031
Vacuno, cortes magros, sin hueso (ej: nalga, bola de lomo, peceto, cuadrada, picada intensamente desgrasada), PROMEDIO	C033
Vacuno, cortes magros, con hueso, PROMEDIO	C034
Vacuno, cortes semigrasos, con hueso (ej: bife angosto), PROMEDIO	C036
Vacuno, cortes semigrasos, sin hueso (ej: lomo, carne picada especial, roast beef, paleta, bife angosto, tortuguita, palomita), PROMEDIO	C035
Vizcacha	C060

***con o sin hueso se refiere a cómo fue estimada la cantidad consumida ya que existen factores de corrección, de PB/PN diferentes para los cortes CON y SIN hueso.



Huevos	
Descripción	Código ENNyS 2
Huevo de gallina, entero	H001
Huevo de gallina, clara	H002
Huevo de gallina, yema	H003
Huevo de codorniz, entero	H004



Pescados y mariscos	
Descripción	Código ENNyS 2
Abadejo	P029
Almeja	P042
Anchoa, enlatada en aceite	P010
Anchoa, pasta	P009
Atún, enlatado en aceite	P008
Atún, enlatado al natural	P007
Atún, lomito fresco	P028
Bocaditos de pescado, prefritos	P041
Brótola	P021
Caballa, enlatada	P012
Caballa, tronco	P011
Calamar	P003
Camarón	P004
Cornalitos	P031
Corvina	P023
Dorado	P035
Gatuzo	P024
Hamburguesa de pescado (pescadería)	P046
Kani Kama	P039
Langostino	P005
Lenguado	P022
Medallón de pescado relleno con queso y espinaca, prefrito	P043
Mejillón	P006
Merluza	P020
Merluza, enlatada en agua y aceite	P045
Milanesa de pescado, prefrita	P040
Pacú	P036
Palometa	P033
Pejerrey	P030
Pescados de mar (ej: brótola, corvina blanca, gatuzo, lenguado, merluza, etc.), PROMEDIO	P001
Pescados de río (ej: dorado, palometa, surubí, trucha, etc.), PROMEDIO	P002
Pollo de mar	P025
Pulpo	P038
Rabas (restaurant)	P047
Sábalo	P037
Salmón blanco	P026
Salmón rosado	P027
Sardinas, enlatadas al natural	P044
Sardinas, enlatadas en aceite	P013
Surubí	P034
Trucha	P032

Aceites	
Descripción	Código ENNyS 2
Aceite comestible mezcla	Z003
Aceite comestible mezcla, para cocción	Z030
Aceite de canola	Z005
Aceite de canola, para cocción	Z032
Aceite de chía	Z023
Aceite de chía, para cocción	Z036
Aceite de coco	Z022
Aceite de coco, para cocción	Z034
Aceite de girasol	Z001
Aceite de girasol alto oleico	Z020
Aceite de girasol alto oleico, para cocción	Z027
Aceite de girasol, para cocción	Z026
Aceite de maíz	Z002
Aceite de maíz, para cocción	Z028
Aceite mezcla con oliva	Z021
Aceite mezcla con oliva, para cocción	Z029
Aceite de oliva	Z004
Aceite de oliva, para cocción	Z031
Aceite de sésamo	Z042
Aceite de soja	Z007
Aceite de soja, para cocción	Z035
Aceite de uva	Z006
Aceite de uva, para cocción	Z033
Aceite para cocción, PROMEDIO	Z025
Aceite, PROMEDIO	Z000
Rocío vegetal	Z024
Rocío vegetal, para cocción	Z037

Semillas y Frutas secas	
Descripción	Código ENNyS 2
Alimento a base de almendras (leche de almendras)	Z043
Alimento a base de castañas (leche de castañas)	Z040
Alimento a base de almendras con chocolate (chocolatada)	Z050
Almendra	Z008
Avellana	Z009
Gomasio (sésamo integral tostado y molido con sal marina)	Z045
Maní tostado salado	Z011
Maní tostado sin sal	Z010
Mantequilla de maní	Z048
Mezcla de semillas (sésamo, amapola, amaranto) y almendras o similar, fortificado con calcio	Z047
Mix de frutos secos, semillas y pasas de uva	Z016
Nuez	Z012
Pistacho	Z013
Pistacho salado	Z038
Semilla de chía	Z041
Semilla de girasol	Z014
Semilla de girasol con sal y con cáscara	Z049
Semilla de sésamo	Z015
Semilla de zapallo	Z044
Semilla de amapola	Z046
Semilla de lino	Z039

Azúcar y Edulcorantes	
Descripción	Código ENNyS 2
Azúcar blanca molida	D003
Azúcar light	D070
Azúcar impalpable	D127
Azúcar morena / azúcar mascabo	D004
Edulcorante en polvo con aspartamo y acesulfame k	D083
Edulcorante en polvo con sacarina y ciclamato (tipo Hileret clásico 1 a 10, Sucaryl clásico)	D084
Edulcorante en polvo con stevia	D085
Edulcorante en polvo, PROMEDIO	D071
Edulcorante en polvo con sucralosa	D086
Edulcorante en tabletas o comprimidos con aspartamo y acesulfame k	D093
Edulcorante en tabletas o comprimidos con ciclamato y sacarina	D094
Edulcorante en tabletas o comprimidos sin identificar	D092
Edulcorante líquido con ciclamato, sacarina y sucralosa	D091
Edulcorante líquido con aspartamo	D088
Edulcorante líquido con sacarina y ciclamato	D089
Edulcorante líquido con stevia	D072
Edulcorante líquido con sucralosa	D090
Edulcorante líquido, PROMEDIO	D087
Glucosa	D116

Golosinas	
Descripción	Código ENNyS 2
Alfajor de arroz	D037
Alfajor de chocolate	D001
Alfajor de chocolate con relleno tipo mousse	D028
Alfajor de dulce de leche	D002
Alfajor de fruta	D036
Alfajor de maicena	D029
Alfajor de miel	D107
Alfajor light	D035
Alfajor santafesino, tapas cubiertas con glase	D104
Algodón de azúcar	D118
Bananita con cobertura de chocolate	D102
Barra proteica	D132
Barra de arroz rellena bañada	D041
Bombones de fruta	D044
Caramelos duros	D014
Caramelos duros light	D015

Caramelos masticables	D013
Caramelos rellenos	D012
Chicles	D042
Chicles sin azúcar	D043
Chupetín	D047
Conito de dulce de leche envasado	D034
Crema saborizada envasada tipo Ducrem	D110
Cubanito relleno	D033
Garrapiñada de maní	D080
Golosinas de merengue y cucurucho tipo Heladitos / Gallinitas	D125
Gomitas de gelatina	D048
Habanitos de chocolate	D122
Malvaviscos	D101
Merengues / merenguitos	D040
Mielcitas	D106
Minitorta bañada	D038
Oblea bañada tipo Kit Kat	D032
Oblea bañada tipo Nugaton	D039
Pastillas	D045
Pastillas sin azúcar	D046
Postre a base de pasta de maní, tipo Mantecol	D049
Rhodesia	D030
Tableta de dulce de leche light	D079
Tableta de dulce de leche	D078
Tita	D031



Chocolates	
Descripción	Código ENNyS 2
Baño de repostería para cubrir tortas	D052
Barra de chocolate tipo Kinder	D053
Bocadito con dulce de leche tipo Cabsha	D054
Bocadito tipo Dos Corazones	D113
Bocadito tipo Marroc	D115
Bombón tipo Bon O Bon	D055
Bombón de chocolate relleno de licor	D129
Cacao amargo*	D050
Cacao en polvo sin fortificar*	D018
Cacao en polvo tipo Nesquik*	D051
Cacao en polvo tipo Zucoa / Zucoa Max instantáneo otros sabores*	D108
Cacao, cascarilla*	D117
Chips de chocolate	D123
Chocolate 60% cacao o más	D057
Chocolate amargo	D126
Chocolate blanco	D058

Chocolate con almendras	D059
Chocolate con maní	D056
Chocolate relleno con pasta de maní tipo Snickers	D119
Chocolate light	D060
Chocolate para taza	D016
Chocolate relleno de dulce de leche tipo Tofi	D095
Chocolatín / chocolate con leche	D017
Huevo de chocolate tipo Kinder	D061
Lentejas de chocolate	D063
Maní con chocolate	D062
Medallón de menta y chocolate	D131
Pasas de uva con chocolate	D133

*los alimentos indicados con este asterisco deben ser acompañados con un líquido para su elaboración.



Helados	
Descripción	Código ENNyS 2
Bombón helado	D066
Helado de agua (heladería)	D064
Helado de agua (palito)	D019
Helado de crema (heladería)	D020
Helado de crema envasado	D065
Helado envasado con cucurucho, PROMEDIO	D067
Polvo para preparar helado*	D068
Torta helada envasada (crema helada varios sabores con base de galleta)	D111

*los alimentos indicados con este asterisco deben ser acompañados con un líquido para su elaboración.



Mermeladas y Dulces	
Descripción	Código ENNyS 2
Almíbar	D100
Arrope	D026
Crema de avellanas con cacao tipo Nutella	D114
Dulce de batata	D005
Dulce de batata light	D081
Dulce de cayote	D073
Dulce de leche	D008
Dulce de leche light	D077
Dulce de mamón	D120
Dulce de membrillo	D006
Dulce de membrillo light	D082
Dulce de zapallo (compacto)	D128
Fondant	D130

Grana para decorar tortas	D098
Jalea tipo membrillo	D007
Kero o melaza	D027
Mermelada de frutas	D010
Mermelada de frutas light	D025
Miel	D011
Miel de caña	D134
Pulpa de frutas para repostería, coberturas y rellenos (frutilla, arándano o maracuyá)	D099
Rapadura	D105
Relleno y cobertura para repostería lista para batir, varios sabores	D109
Saborizadores Tecknofood, sabores varios (malta, vainilla)	D124
Salsa topping de chocolate	D097
Salsa topping de dulce de leche	D096



Grasas	
Descripción	Código ENNyS 2
Chicharrón	G017
Crema de leche	G013
Crema chantilly (lista para consumir, aerosol o industrial preparada)	G018
Crema light	G016
Grasa de cerdo	G008
Grasa de pollo	G019
Grasa vacuna	G009
Manteca	G010
Manteca light	G015
Margarina (en pote y en pan)	G011
Margarina untable light	G012



Snacks Salados	
Descripción	Código ENNyS 2
Palitos aireados de harina de maíz o de colores	0013
Palitos salados	0014
Papas fritas de copetín	0015
Maní japonés	0043
Nachos	0028
Snacks saborizados salados a base de maíz	0041
Snacks saborizados salados a base de sémola de arroz, horneados, tipo Palitos de arroz / aros de cebolla	0044



Aderezos	
Descripción	Código ENNyS 2
Aceto balsámico	0022
Aderezo Salsa Alioli	0048
Aderezo Caesar o Ranch	0021
Aderezo para ensaladas light	0045
Aderezo Salsa Cheddar	0037
Jugo de limón, envasado	B069
Ketchup	0005
Mayonesa	0001
Mayonesa light	0002
Mayonesa de soja	0003
Mostaza	0006
Salsa a base de tomate en tetra brick o sachet, lista para consumir (ej: pomarola, napolitana, con o sin verdeo, etc.)	0035
Salsa agridulce	0047
Salsa barbacoa	0020
Salsa blanca en polvo envasada*	0049
Salsa chimichurri envasada	0051
Salsa deshidratada varios sabores, polvo*	0046
Salsa de soja	0034
Salsa Golf	0004
Salsa para guiso campero envasada, fortificada*	0040
Vinagre	0023

*los alimentos indicados con este asterisco deben ser acompañados con un líquido para su elaboración.



Caldos y Sopas Industriales	
Descripción	Código ENNyS 2
Caldos en cubo*	0007
Caldos en polvo*	0039
Caldos en polvo light*	0008
Caldos en polvo sin sal light*	0009
Sopa crema instantánea preparada	0010
Sopa crema preparada a partir de polvo premezcla light	0011
Sopa crema preparada a partir de polvo premezcla sin sal light	0012
Saborizador en cubos	0024
Saborizador en polvo	0038
Sopa de fideos deshidratada envasada para preparar*	0025
Sopa crema instantánea, polvo para preparar (sabores varios)*	0029
Sopa crema instantánea, polvo para preparar light (sabores varios)*	0030
Sopa de vegetales instantánea, polvo para preparar*	0036

*los alimentos indicados con este asterisco deben ser acompañados con un líquido para su elaboración.



Postres Industriales	
Descripción	Código ENNyS 2
Arroz con leche envasado listo para consumir	D103
Arroz con leche envasado sabor caramelo, fortificado	D121
Gelatina envasada lista para consumir	D069
Gelatina light, preparada a partir de polvo	D022
Gelatina preparada a partir de polvo	D021
Polvo para preparar flan*	D009
Polvo para preparar postre lácteo*	D075
Polvo para preparar postre lácteo light*	D076
Polvo para preparar mousse de limón / chocolate*	D112

*los alimentos indicados con este asterisco deben ser acompañados con un líquido para su elaboración.



Sales (en cantidad siempre se agrega "1")	
Descripción	Código ENNyS 2
Bicarbonato de sodio	0042
Sal	0026
Sal Marina	0050
Sal dietética o modificada, PROMEDIO	0033
Sal dietética, sin sodio	0027
Sal modificada, 33% Cloruro de sodio	0031
Sal modificada, 66% Cloruro de sodio	0032

Bebidas CON Azúcar	
Descripción	Código ENNyS 2
Achilate / achilata	B055
Agua saborizada Aquarius, varios sabores	B044
Agua saborizada Awafrut, varios sabores	B046
Agua saborizada con azúcar, PROMEDIO	B030
Agua saborizada Levité, varios sabores	B045
Agua saborizada tipo Sierra de los Padres, Manaos, otros	B047
Amargo serrano*	B001
Bebida a base de soja y jugo, varios sabores	B003
Bebida a base de soja y jugo, varios sabores light	B004
Bebida a base de soja sabor natural	B020
Gaseosa con azúcar, PROMEDIO	B008
Gaseosa con azúcar, sabor cola	B021
Gaseosa con azúcar, sabor lima limón	B022
Gaseosa con azúcar, sabor naranja	B023
Gaseosa con azúcar, sabor pomelo	B024
Gaseosa con azúcar, agua tónica	B025
Gatorade, varios sabores	B037
Jugo congelado con azúcar en sachet	B054
Jugo de fruta envasado varios sabores	B010
Jugo en polvo con azúcar, PROMEDIO*	B011
Jugo en polvo con azúcar*	B053
Jugo concentrado con azúcar para diluir*	B014
Powerade, varios sabores	B038

*los alimentos indicados con este asterisco deben ser acompañados con un líquido para su elaboración.

Bebidas SIN Azúcar	
Descripción	Código ENNyS 2
Agua saborizada H ₂ O, varios sabores	B049
Agua saborizada Flip light	B051
Agua saborizada Levité Cero, varios sabores light	B048
Agua saborizada light, PROMEDIO	B031
Agua saborizada We o Ser ligh	B050
Amargo serrano light*	B002
Gaseosa light, PROMEDIO	B009
Gaseosa light, Guaraná	B112
Gaseosa light, sabor cola	B026
Gaseosa light, sabor lima limón	B027
Gaseosa light, sabor naranja	B028
Gaseosa light, sabor pomelo	B029
Gatorade Zero, varios sabores (sin azúcar)	B039
Granadina Zero (sin azúcar)	B131
Jugo en polvo BC*	B052
Jugo en polvo light*	B012
Jugo tipo BC, varios sabores (alimento líquido dietético con 50% de jugo y pulpa)	B121
Jugo concentrado para diluir light*	B118
Powerade Zero, varios sabores (sin azúcar)	B040

*los alimentos indicados con este asterisco deben ser acompañados con un líquido para su elaboración.

Bebidas Alcohólicas	
Descripción	Código ENNyS 2
Ananá Fizz	B129
Aperitivo, tipo Gancia	B119
Bebidas destiladas, PROMEDIO	B005
Bebida energizante	B041
Bebida mezcla de fernet con gaseosa sabor cola, lista para consumir	B113
Cerveza con alcohol	B006
Cerveza sin alcohol	B007
Champagne	B042
Chicha, bebida tradicional obtenida por fermentación del maíz	B128
Dr. Lemon	B115
Fernet	B043
Licor, PROMEDIO	B013
Sidra	B015
Vermouth	B016
Vino blanco	B017
Vino espumante, tipo Frizze	B120
Vino Mistela	B122
Vino rosado	B123
Vino tinto	B072
Vodka	B125



Agua	
Descripción	Código ENNyS 2
Agua con gas / soda	B111
Agua de mar	B126
Agua de lluvia, río, canal, arroyo o acequia	B109
Agua de lluvia, río, canal, arroyo o acequia, hervida y/o con lavandina	B110
Agua de perforación con bomba	B105
Agua de perforación con bomba, hervida y/o con lavandina	B106
Agua de pozo	B107
Agua de pozo, hervida y/o con lavandina	B108
Agua de red pública o agua corriente, dentro del hogar	B101
Agua de red pública o agua corriente, filtrada (filtro o dispenser de agua)	B102
Agua embotellada (bidón / botella)	B103
Agua embotellada (bidón / botella), bajo contenido de sodio	B104
Agua origen desconocido	B100
Hielo para bebidas	B114

Bebidas de frutas naturales o mínimamente procesadas sin azúcar agregada	
Descripción	Código ENNyS 2
Jugo de arándanos y chía	B078
Jugo de arándanos, natural	B124
Jugo de fruta, exprimido sin azúcar agregada, envasado	B032
Jugo de fruta, pasteurizado no reconstituido	B033
Jugo de limón, exprimido	B034
Jugo de naranja, exprimido	B035
Jugo de papaya, natural	B116
Jugo de pomelo, exprimido	B036

Infusiones	
Descripción	Código ENNyS 2
Café con leche en cápsula*	B117
Café en saquitos (ingresar cantidad de saquitos)*	B073
Café instantáneo (polvo o granulado con leche y azúcar para preparar)*	B060
Café instantáneo descafeinado (polvo o granulado para preparar)*	B056
Café instantáneo (polvo o granulado para preparar)*	B057
Café molido en cápsula*	B059
Café preparado a partir de grano molido (tipo café de filtro)	B058
Capuchino instantáneo (polvo o granulado para preparar)*	B063
Capuchino instantáneo (polvo o granulado para preparar light)*	B062
Capuchino preparado	B061
Infusión de hierbas en hebras tipo Boldo, Manzanilla, otros (ingresar cantidad en gramos)*	B127
Infusión de hierbas en saquitos tipo Boldo, Manzanilla, otros (ingresar cantidad de saquitos)*	B068
Mate cocido en saquitos (ingresar cantidad de saquitos)*	B065
Malta instantánea polvo*	B130
Té blanco en hebras (ingresar cantidad en gramos)*	B076
Té blanco en saquitos (ingresar cantidad de saquitos)*	B075
Té negro en hebras (ingresar cantidad en gramos)*	B071
Té negro en saquitos (ingresar cantidad de saquitos)*	B066
Té saborizado en saquitos, varios sabores (ingresar cantidad de saquitos)*	B077
Té concentrado de hierbas Herbalife	B132
Té verde en saquitos (ingresar cantidad de saquitos)*	B067
Yerba mate para mate cebado (ingresar cantidad en gramos)*	B064
Yerba mate para mate cocido (ingresar cantidad en gramos)*	B070
Yerba mate para tereré (ingresar cantidad en gramos)*	B074

*los alimentos indicados con este asterisco deben ser acompañados con un líquido para su elaboración.

COMIDAS DE CASAS DE "COMIDAS RÁPIDAS"

Los códigos corresponden a porciones completas. Se debe ingresar en número de porciones o la fracción de la misma en forma aproximada

Descripción	Código ENNyS 2
McDonald's, BigMc (ingresar cantidad de porciones)	R053
McDonald's, Cajita Feliz, Hamburguesa con queso Grill (ingresar cantidad de porciones)	R046
McDonald's, Cajita Feliz, Hamburguesa Grill (ingresar cantidad de porciones)	R045
Mc Donald's, Cajita Feliz, Mc Tostado (ingresar cantidad de porciones)	R043
Mc Donald's, Cajita Feliz, Mc Nuggets X4 (ingresar cantidad de porciones)	R040
Mc Donald's, Cajita Feliz, Papas Kids (ingresar cantidad de porciones)	R041
Mc Donald's, Cajita Feliz, Papas pequeñas (ingresar cantidad de porciones)	R042
Mc Donald's, Cajita Feliz, Tomate cherry 50g (ingresar cantidad de porciones)	R044
Mc Donald's, Club House (ingresar cantidad de porciones)	R054
Mc Donald's, Clubhouse/Guacamole/Cryspi Onion BBQ con pollo crispy (ingresar cantidad de porciones)	R058
Mc Donald's, Clubhouse/Guacamole/Cryspi Onion BBQ con pollo grill (ingresar cantidad de porciones)	R059
Mc Donald's, Cono (ingresar cantidad de porciones)	R064
Mc Donald's, Cuarto de Libra (ingresar cantidad de porciones)	R052
Mc Donald's, Doble Cuarto de Libra con queso (ingresar cantidad de porciones)	R049
Mc Donald's, Hamburguesa (ingresar cantidad de porciones)	R047
Mc Donald's, Hamburguesa con queso (ingresar cantidad de porciones)	R048
Mc Donald's, Mcnífica (ingresar cantidad de porciones)	R050
Mc Donald's, McNuggets x 10 (ingresar cantidad de porciones)	R056
Mc Donald's, McPollo Grill (ingresar cantidad de porciones)	R057
Mc Donald's, Papas grandes (ingresar cantidad de porciones)	R063
Mc Donald's, Papas medianas (ingresar cantidad de porciones)	R062
Mc Donald's, Papas pequeñas (ingresar cantidad de porciones)	R061
Mc Donald's, Pollo Jr. (ingresar cantidad de porciones)	R060
Mc Donald's, Sundae chocolate (ingresar cantidad de porciones)	R065
Mc Donald's, Sundae dulce de leche (ingresar cantidad de porciones)	R066
Mc Donald's, Mc Flurry Oreó (ingresar cantidad de porciones)	R068
Mc Donald's, Sundae frutilla (ingresar cantidad de porciones)	R067
Mc Donald's, Triple Mac (ingresar cantidad de porciones)	R051

Suplementos Nutricionales		
Descripción	CÓDIGO	Se carga cantidad de
Dextrosa en polvo*	S214	Gramos
Ensure Plus	S008	Mililitros
Ensure Plus drink	S009	Mililitros
Ensure polvo*	S007	Gramos
Espesan*	S187	Gramos
Floratil-Sccharomyces boulardii	S216	Sobres
Fortisip Standard	S224	Mililitros
Frebini energy drink	S188	Mililitros
Fresubin Powder Fibre*	S178	Gramos
Glucerna SR polvo*	S219	Gramos
Herbal Aloe concentrado (Herbalife)	S223	Mililitros
Jevity	S225	Mililitros
Kas Mil polvo*	S010	Gramos
MCT Oil-triglicéridos de cadena media (Nutricia Bagó)	S215	Mililitros
Neocate polvo*	S222	Gramos
Nutramigen LGG* NO ES UNA FORMUAL INFANTIL??	S196	Gramos
Osmolite NH	S211	Mililitros
Pediasure complete, en polvo*	S227	Gramos
Polimerosa*	S184	Gramos
Supportan	S228	Mililitro
Supportan drink	S204	Mililitro

*los suplementos indicados con este asterisco deben ser acompañados con un líquido para su elaboración.

Suplementos Vitamínicos y Minerales – Aceites			
Nutriente	Suplemento/dosis	CÓDIGO	Se carga cantidad de
Aceite de chía	Chía Caps	S154	Comprimidos
	Fito Chía Caps	S155	Comprimidos
Aceite de pescado	Regulip	S156	Comprimidos

Suplementos Vitamínicos y Minerales – Ácido Fólico				
Nutriente	Suplemento/ dosis	Usar para	CÓDIGO	Se carga cantidad de
Ácido fólico	Ácido fólico 1 mg	Todos los suplementos de ácido fólico de 1 mg	S011	Comprimidos
	Ácido fólico 5 mg	Todos los suplementos de ácido fólico de 5 mg	S012	Comprimidos
	Ácido fólico 10 mg	Todos los suplementos de ácido fólico de 10 mg	S013	Comprimidos
	Ácido fólico	Usar para todos los suplementos de ácido fólico en gotas	S014	Gotas
	Ácido fólico 1 mg/ml		S209	Mililitro
Ácido fólico y B ₁₂	Acifol B12		S042	Comprimidos
Ácido fólico, B ₁₂ y B ₆	Blastop		S099	Comprimidos
	Bagó B6 B12 Fólico		S100	Comprimidos
	Blastop Prevent		S098	Comprimidos
	Presterin		S109	Comprimidos

Suplementos Vitamínicos y Minerales – Proteínas y Aminoácidos			
Nutriente	Suplemento/dosis	CÓDIGO	Se carga cantidad de
Aminoácidos	Valcatil Max	S165	Comprimidos
	L Glutamine Star Nutrition*	S221	Gramos
	BCAA Optimum Nutrition 5000 Powder Fruit Punch*	S220	Gramos
Proteínas	Maxi Gain*	S168	Gramos
	Whey X-Pro. Proteína potenciada con creatina*	S170	Gramos
	Premium Whey Protein (Star Nutrition). Ultra concentrado de proteínas de suero lácteo*	S177	Gramos
	Pulver Gainer Plus. A base de carbohidratos, proteína láctea, albúmina de huevo y vitamina C*	S217	Gramos
	Secalbum*	S194	Gramos
	Whey Pro. Classic Line*	S199	Gramos

*los suplementos indicados con este asterisco deben ser acompañados con un líquido para su elaboración.

Suplementos Vitamínicos y Minerales – Calcio			
Nutriente	Suplemento/dosis	CÓDIGO	Se carga cantidad de
Calcio	Calcio base Dupomar	S201	Comprimidos
	Calcio base Vent3	S179	Comprimidos
	Calcional Citrato (masticables)	S195	Comprimidos
Calcio y vitamina D	Bantuc Max	S122	Comprimidos
	Calcimax D3 400	S120	Comprimidos
	Calcio base Dupomar D3 200	S182	Comprimidos
	Calcio base Investi D3 400 (efervescente)	S210	Comprimidos
	Calcio Cit Plus	S116	Comprimidos
	Calcio Cit	S114	Comprimidos
	Calnier D	S112	Comprimidos
	Caltrate 600 + D	S111	Comprimidos
	Cavirox	S113	Comprimidos
	Cavirox 400	S118	Comprimidos
	Cavirox Cit	S115	Comprimidos
	Citramar D 200	S117	Comprimidos
	Citramar D 400	S119	Comprimidos
	Decalcit	S124	Comprimidos
	Taxus 400	S121	Comprimidos
	Ultra Calcium D3 200	S123	Comprimidos
Ultra Calcium D3 400	S110	Comprimidos	

Suplementos Vitamínicos y Minerales – Flúor			
Nutriente	Suplemento/dosis	CÓDIGO	Se carga cantidad de
Flúor	Fluordent – Fluoruro de sodio	S213	Gotas

Suplementos Vitamínicos y Minerales – Hierro				
Nutriente	Suplemento/ dosis	Usar para	CÓDIGO	Se carga cantidad de
Hierro	Sulfato ferroso 12,5 g/100 ml	Usar para todos los suplementos de hierro como sulfato ferroso en gotas	S017	Gotas
	Polimaltosato 50 mg/ml	Usar para todos los suplementos de hierro como polimaltosato en gotas	S018	Gotas
	Sulfato ferroso 200 mg	Usar para los siguientes suplementos de hierro como sulfato ferroso en comprimidos	S021	Comprimidos
	Polimaltosato 100 mg	Usar para los siguientes suplementos de hierro como polimaltosato en comprimidos	S022	Comprimidos
	Tardyferon		S023	Comprimidos
	Ferrogal		S024	Comprimidos
	Ferdromaco		S025	Comprimidos
	Hemofer		S026	Comprimidos
	Fer-in-sol (jarabe)		S019	Mililitros
	Hemofer (jarabe)		S020	Mililitros
Hierro y anticonceptivos	Isis Fe		S027	Comprimidos
	Isis Mini Fe		S028	Comprimidos

Suplementos Vitamínicos y Minerales – Hierro y Ácido Fólico			
Nutriente	Suplemento/dosis	CÓDIGO	Se carga cantidad de
Hierro y ácido fólico	Aironrap 40	S039	Comprimidos
	Aironrap 80	S040	Comprimidos
	Ferratab Compuesto	S036	Comprimidos
	Ferrogalfol	S032	Comprimidos
	Folaport	S038	Comprimidos
	Hemofer Folic	S030	Comprimidos
	Hierro Dupofol	S029	Comprimidos
	Hierroquick	S031	Comprimidos
	Ministerio de Salud (sulfato ferroso 250 mg + ácido fólico 500 mcg)	S212	Comprimidos
	Rubiron	S037	Comprimidos
	Siderblut Folic	S034	Comprimidos
	Sulfato Ferroso Richet	S035	Comprimidos
	Yectafer Tabs	S033	Comprimidos

Suplementos Vitamínicos y Minerales – Hierro y otros agregados			
Nutriente	Suplemento/dosis	CÓDIGO	Se carga cantidad de
Hierro, complejo B y C	Iberol 500 (jarabe)	S054	Mililitros
	Iberol 500	S055	Comprimidos
Hierro, ácido fólico y Vitamina B ₁₂	Factofer B ₁₂	S046	Comprimidos
	Tenvic	S047	Comprimidos
	Vitalix Complex	S048	Comprimidos
	Siderblut Complex	S049	Comprimidos
	Hemovit	S050	Comprimidos
	Acifol Fe	S051	Comprimidos
	Ferranin Complex	S052	Comprimidos
	Rexfol	S053	Comprimidos
Hierro, ácido fólico y Vitamina C	Ferro Folic 500	S041	Comprimidos
Hierro, ácido fólico, vitaminas B ₁₂ y C	Nexovital Complex	S043	Comprimidos
	Anemidox Ferrum	S044	Comprimidos
	Anemidox Ultra	S045	Comprimidos

Suplementos Vitamínicos y Minerales – Lecitina, Polen y Levadura			
Nutriente	Suplemento/dosis	CÓDIGO	Se carga cantidad de
Lecitina	Lecitina de soja	S157	Comprimidos
Levadura de cerveza	Levadura de cerveza	S166	Comprimidos
	Levadura de cerveza	S167	Gramos
Polen	Polen granulado	S171	Gramos
	Polen en comprimidos	S189	Comprimidos

Suplementos Vitamínicos y Minerales – Vitamina A

Nutriente	Suplemento/dosis	CÓDIGO	Se carga cantidad de
Vitamina A	Tanvimil A 50.000 UI	S134	Comprimidos
	Tanvimil A 100.000 UI	S135	Comprimidos
Vitaminas A, C y D	Usar para todos los suplementos de vitaminas A, C y D en gotas	S015	Gotas
Vitaminas A, C y D con flúor	Usar para todos los suplementos de vitaminas A, C y D + fluor en gotas	S016	Gotas

Suplementos Vitamínicos y Minerales – Vitaminas Complejo B

Nutriente	Suplemento/dosis	CÓDIGO	Se carga cantidad de
Vitaminas B ₁ , B ₆ y B ₁₂	Bagó B ₁ B ₆ B ₁₂ 5.000	S148	Comprimidos
	Dorixina B ₁ B ₆ B ₁₂	S145	Comprimidos
	Nervomax T B ₁₂	S147	Comprimidos
	Trisel	S146	Comprimidos
Vitamina B ₁₂ y aminoácidos	Polper B12 – ali lo revisa y nos dice	S101	Frasco ampolla

Suplementos Vitamínicos y Minerales – Vitamina C

Nutriente	Suplemento/dosis	CÓDIGO	Se carga cantidad de
Vitamina C	Redoxon (efervescente)	S150	Comprimidos
	Redoxon 2 g (efervescente)	S151	Comprimidos
	Tanvimil C	S152	Comprimidos
	Redoxitos (pastillas)	S153	Comprimidos
Vitaminas C, E y betacaroteno	Tanvimil Plus	S141	Comprimidos
Vitamina C y zinc	Redoxon Doble Acción (efervescente)	S149	Comprimidos
Vitamina C y anti-gripal	Factus	S160	Comprimidos
	Inmunogrip C	S161	Comprimidos
	Taifrol T Caliente Plus	S158	Sobres
	Next T Forte (granulado)	S162	Sobres
	Bio Grip Plus	S163	Sobres
	Bayaspirina C Limón	S164	Sobres

Suplementos Vitamínicos y Minerales – Vitamina D			
Nutriente	Suplemento/dosis	CÓDIGO	Se carga cantidad de
Vitamina D	Denurix 2400	S129	Gotas
	Devisal CB	S125	Comprimidos
	Galferol 2400	S128	Gotas
	Galferol 400	S127	Gotas
	Osteodyn	S131	Gotas
	Raquiferol	S130	Gotas
	Subical (solucion oral, frasco ampolla de 2 ml)	S190	Ampolla
	Tanvimil D	S126	Gotas
Vitaminas D y alendronato	Marvil D	S132	Comprimidos
	Marvil D PLUS	S133	Comprimidos

Suplementos Vitamínicos y Minerales – Vitaminas E y K			
Nutriente	Suplemento/dosis	CÓDIGO	Se carga cantidad de
Vitamina E	Tanvimil E 200	S136	Comprimidos
	Tanvimil E 400	S137	Comprimidos
	Tanvimil E 1.000	S138	Comprimidos
	Optimina Plus	S139	Comprimidos
	Natural Slapak	S140	Comprimidos
Vitamina K	Tanvimil K	S142	Comprimidos

Suplementos Vitamínicos y Minerales – Magnesio			
Nutriente	Suplemento/dosis	CÓDIGO	Se carga cantidad de
Magnesio	Total Magnesiano	S186	Comprimidos
	Total Magnesiano B ₆	S144	Comprimidos
	Total Magnesiano Antioxidante con vitamina E (efervescente)	S143	Comprimidos
	Total Magnesiano Vitalizante Plus (efervescente)	S066	Comprimidos
	Total Magnesiano con vitaminas y minerales	S070	Comprimidos
	Total Magnesiano con vitamina C (efervescente)	S082	Sobres
	Total Magnesiano Energizante	S086	Comprimidos
	Total Magnesiano Sport	S092	Sobres
	Total Magnesiano Sport	S093	Comprimidos
	Total Magnesiano Stress	S094	Sobres
	Ciprovit Magnésico	S096	Sobres

Suplementos Vitamínicos y Minerales – Multivitamínico			
Nutriente	Suplemento/dosis	CÓDIGO	Se carga cantidad de
Multivitamínico	102 años Plus	S198	Comprimidos
	102 Sport	S203	Comprimidos
	Becozym	S103	Comprimidos
	Berocca Plus	S073	Comprimidos
	Berocca Plus (efervescente)	S062	Comprimidos
	Biodinam	S097	Comprimidos
	Calcimax Magnesio	S083	Comprimidos
	Cal-C-Vita (efervescente)	S089	Comprimidos
	Cal-C-Vita Fuor (efervescente)	S090	Comprimidos
	Caltrate 600 + D Plus	S084	Comprimidos
	Centrum	S076	Comprimidos
	Centrum Forte	S072	Comprimidos
	Centrum Materna	S068	Comprimidos
	Centrum Prenatal	S197	Comprimidos
	Centrum Silver Efervescente	S180	Comprimidos
	Centrum Silver Forte	S075	Comprimidos
	Centrum Silver VL	S064	Comprimidos
	Ciprovit Calcico (jarabe)	S181	Mililitros
	Ciprovit Energizante	S105	Comprimidos
	Dayamineral	S081	Gotas
	Dayamineral (jarabe)	S077	Mililitros
	Dayamineral	S061	Comprimidos
	Epiteliol C	S106	Comprimidos
	Esclerovitan Antioxidante	S091	Comprimidos
	Esclerovitan E	S104	Comprimidos
	Larotabe	S087	Comprimidos
	Marathon	S071	Comprimidos
	Memorex Compuesto	S107	Comprimidos
	Multimagnesio con potasio y B6-Pharmameri-can	S207	Comprimidos
	Ocuvite DM	S108	Comprimidos
	Opovital B12 (jarabe)	S078	Mililitros
	Ovita con 20 mg de leutina	S193	Comprimidos
	Pharmafort	S079	Comprimidos
	Pharmaton	S056	Comprimidos
	Pharmaton Complex	S080	Comprimidos
	Pharmaton Efervescente	S067	Comprimidos
	Polper Calcio Magnesio	S088	Comprimidos
	Senexon Plus	S085	Comprimidos
	Stresstabs 600 con zinc	S057	Comprimidos
	Sulfato de zinc. Solución Conc. 4 mg/ml	S208	Mililitros
Sulfato de zinc. Solución Conc. 4,4 mg/ml	S192	Mililitros	

Suplementos Vitamínicos y Minerales – Multivitamínico			
Nutriente	Suplemento/dosis	CÓDIGO	Se carga cantidad de
	Sundown Naturals (gomitas frutales)	S218	Comprimidos (cargar cada gomita como comprimido)
	Supradyn	S065	Comprimidos
	Supradyn (efervescente)	S060	Comprimidos
	Supradyn Forte	S074	Comprimidos
	Supradyn Forte (efervescente)	S063	Comprimidos
	Supradyn Pronatal	S069	Comprimidos
	Tanvimil Ginseng	S058	Comprimidos
	Tanvimil M	S059	Comprimidos
	Tonovital Plus	S095	Comprimidos
	Total Fem	S102	Comprimidos

Suplementos Vitamínicos y Minerales – Varios			
Marca	Suplemento/dosis	CÓDIGO	Se carga cantidad de
Candela	Suplemento CANDELA, Salud Vital, Juvenelle (colageno, vitaminas, aminoacidos, minerales)	S176	Gramos
Capilarforte	Capilar Forte, suplemento dietario a base de L cistina, metionina, colágeno, biotina, vit B6, ác. Pantoténico, hierro y zinc. (B y SHE)	S173	Comprimidos
Spirulina	Spirulina 500 mg	S205	Comprimidos
	Spirulina + zinc + cobre (Vitabell)	S202	Comprimidos
Herbalife	Herbalife-Batido de cookies y cream. Fórmula 1*	S174	Gramos
	Herbalife- Polvo de proteínas personalizado. Fórmula 3*	S191	Gramos
	Herbalife- Batido nutricional proteico. Formula 1*	S206	Gramos
Maca Force	Maca Force	S172	Gramos
Natural Life	Calcio-Magnesio-Zinc	S169	Comprimidos
Varios	Alpiste en polvo	S175	Gramos
	Creatine Monohidrate ultramicronized "Star Nutrition"*	S200	Gramos
	Lipo on Fire caffeine-guarana	S185	Comprimidos
	Sulfato de zinc. Solución Conc. 4,4 mg/ml	S192	Mililitros

Códigos de preparaciones

El nombre de la preparación es información de interés para la ENNyS. Es posible que el nombre de una misma preparación varíe en distintas zonas del país, y también es posible que para un mismo nombre de preparación existan distintas recetas (por ejemplo con distintos ingredientes o proporciones entre los mismos).

Algunos nombres de preparaciones se repetirán en varios hogares. Los códigos de preparaciones son códigos asociados a un nombre único de preparación. Por ejemplo, carne al horno tiene asignado el código 01.11. Algunas preparaciones no tendrán definido un código previamente y usted deberá solicitarlo.

Al cargar los datos en el sistema de carga de datos usted deberá ingresar el código de preparación. Si el código de preparación no está definido usted deberá ingresar el nombre completo de la nueva preparación y utilizar un código general preliminar que luego será reemplazado por el código definitivo.

Existen 3 tipos de códigos de preparaciones:

1. Códigos definitivos que describen el nombre de una preparación

Por ejemplo, la persona entrevistada refiere haber comido pan de carne. El nombre de la preparación está en la lista. Ingrese ese código

Cód. Preparación	Nombre preparación	Cod. Alimento/ingrediente	Nombre de ingrediente
02.14	Pan de carne	C035	Carne picada
		V014	Cebolla
		H001	Huevo

Estos códigos se actualizan periódicamente. Por favor asegúrese de utilizar la última versión de este listado.

2. Código para preparaciones de un ingrediente sin agregados ni cocción.

En este caso utilice siempre el código de preparación 00.00. Utilizar el código 00.00 es la forma de indicar al sistema de carga que el nombre de preparación es igual al nombre del ingrediente/ alimento.

Ejemplo:

Cód. Preparación	Nombre preparación	Cod. Alimento/ingrediente	Nombre de Ingrediente
00.00	Banana	F006	Banana

Otros ejemplos en los que se puede utilizar este código de preparación incluye la leche materna, el agua bebida sola, el pan francés (comprado en panadería) consumido solo, una gaseosa, un chocolate, galletitas envasadas que se consumen sin agregados. En general, cuando una preparación solo incluye un código de ingrediente y este no haya sido modificado por cocción puede utilizarse el código 00.00.

3. Códigos generales preliminares que permiten ingresar nuevos nombres de preparaciones en el sistema de carga.

Por ejemplo, la persona refirió comer "Arroz con arvejas" y todavía no se ha definido un código para la preparación arroz con arvejas. Deje en blanco el espacio en el formulario en papel y aclare en observaciones sin código de preparación (SCP).

Cód. Preparación	Nombre de preparación	Cod. Alimento/ingrediente	Nombre de ingrediente
	Arroz con arvejas	A003	Arroz
		V008	Arvejas
		Z001	Aceite de girasol

Al cargar los datos en el sistema seleccione un código preliminar como el que se muestra a continuación y aclare al lado el nombre completo de la preparación (arroz con arvejas).

Otras preparaciones simples con granos sin carnes – vísceras – embutidos, sin código (aclarar)

En síntesis, para preparaciones de más de un ingrediente:

- Si encuentra el nombre de la preparación en la lista, complete el código de la preparación en la planilla y en el sistema de carga, como se muestra en el ejemplo 1.
- En el caso de detectar que el nombre dado a una preparación no está en el listado de códigos de preparaciones, usted deberá identificar el alimento base de la preparación, seleccionar los códigos generales preliminares correspondientes e ingresar el nombre completo de la preparación en forma manual en el sistema de carga.

Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción²	0.00
Carne vacuna (entera)	Asado a la parrilla	1.43
	Bife	1.44
	Bife "pochado"	1.45
	Bife a la criolla	1.46
	Bife a la plancha	1.47
	Bife a la plancha sin aceite	1.48
	Carne a la cacerola	1.21
	Carne a la masa	1.49
	Carne a la parrilla	1.13
	Carne a la plancha	1.12
	Carne al horno	1.11
	Carne con jugo de tomate	1.50
	Carne en puchero	1.23
	Carne estofada	1.22
	Carne frita	1.30
	Carne rellena	1.51
	Costeleta (carne vacuna con hueso) a la plancha	1.52
	Marinera de carne	1.53
	Matambre a la pizza	1.54
	Milanesas de carne vacuna al horno	1.41
	Milanesas de carne vacuna fritas	1.42
	Osobuco	1.55
	Tira de asado	1.56
Vacio a la portuguesa	1.57	
Otra preparación con carne vacuna entera (aclarar)	1.00	

2. Alimentos simples o preparaciones de un ingrediente, por ejemplo: agua de red, gaseosa cola, naranja, galletitas marca XX.

Carne vacuna picada	Albóndigas	2.13
	Hamburguesas (caseras)	2.10
	Hamburguesas (industrializadas)	2.11
	Hamburguesas (de local de comidas rápidas)	2.12
	Bife a la plancha	1.47
	Bife a la plancha sin aceite	1.48
	Pan de carne	2.14
	Pastel de papa	2.15
	Otra preparación con carne vacuna picada de base no incluida en otro código (aclarar)	2.00

Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción¹	0.00
Carne de pollo–aves trozado	"Patitas de pollo" al horno	3.44
	Medallón de pollo a la plancha	3.45
	Milanesa de pollo a la plancha	3.42
	Milanesa de pollo al horno	3.41
	Milanesa de pollo con salsa de tomate	3.46
	Milanesa de pollo frita	3.40
	Milanesa de pollo napolitana	3.43
	Nuggets de pollo	3.47
	Pinchos de pollo	3.48
	Pollo a la cacerola	3.20
	Pollo a la mostaza	3.49
	Pollo a la olla con verduritas	3.50
	Pollo a la parrilla	3.12
	Pollo a la plancha	3.11
	Pollo a la sartén	3.51
	Pollo a las finas hierbas con salsa blanca	3.52
	Pollo al disco	3.53
	Pollo al Horno	3.10
	Pollo al spiedo	3.54
	Pollo estofado	3.21
	Pollo frito	3.30
	Pollo hervido	3.55
	Pollo salteado con cebolla	3.56
	Salpicón de ave	3.57
	Salpicón de pollo	3.58
Suprema de pollo al horno	3.59	
Suprema de pollo napolitana	3.60	
Otra preparación con pollo no incluida en otro código (aclarar)	3.00	

Carne de pescado	Milanesa de pescado al horno	5.41
	Milanesa de pescado frita	5.40
	Pescado a la cacerola	5.20
	Pescado a la parrilla	5.12
	Pescado a la plancha	5.11
	Pescado al horno	5.10
	Pescado estofado	5.21
	Pescado frito	5.30
	Otra preparación con pescado no incluida en otro código (aclarar)	5.00

Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción¹	0.00
Crustáceos, moluscos, conservas de pescado al natural	Rabas	6.10
	Otra preparación con crustáceos, moluscos, o conservas de pescado (aclarar)	6.00
Carne de cerdo	Cerdo a la cacerola	7.20
	Cerdo a la parrilla	7.12
	Cerdo al horno	7.10
	Costillitas de cerdo a la plancha	7.11
	Milanesa de cerdo al horno	7.41
	Milanesa de cerdo frita	7.40
	Otra preparación con cerdo no incluida en otro código (aclarar)	7.00
Carne de cordero	Cordero a la cacerola	8.20
	Cordero a la parrilla	8.12
	Cordero a la plancha	8.11
	Cordero al horno	8.10
	Cordero estofado	8.21
	Cordero frito	8.30
	Milanesa de cordero al horno	8.41
	Milanesa de cordero frita	8.40
	Otra preparación con cordero no incluida en otro código (aclarar)	8.00
Otras carnes	Otra preparación con otras carnes no incluida en otro código (aclarar)	9.00
Visceras	Hígado, bife de hígado a la plancha	10.11
	Hígado, churrasco de hígado a la plancha	10.10
	Hígado encebollado	10.12
	Hígado, milanesa de	10.13
	Lengua, estofado de lengua	10.14
	Otra preparación con vísceras no incluida en otro código (aclarar)	10.00

Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción¹	00.00
Fiambres–Embutidos– Conservas de carne o pescados en aceite	Chorizo al horno	11.33
	Chorizo a la plancha	11.34
	Chorizo a la pomarola	11.35
	Chorizo bombón a la parrilla	11.31
	Chorizo hervido	11.30
	Chorizo y morcilla a la parrilla	11.32
	Fiambre con galletas	11.12
	Morcilla al horno	11.36
	Morcilla a la parrilla	11.37
	Morcilla a la plancha	11.38
	Morcilla fría	11.39
	Panchoque	11.40
	Picada de fiambres	11.17
	Picada de jamón y queso	11.14
	Picada de mortadela y queso	11.16
	Rollo de jamón y queso	11.15
	Salame y queso	11.18
	Salchichas	11.11
	Tabla de fiambres	11.10
		Otra preparación con fiambres, embutidos o conservas de carne o pescado en aceite (aclarar)
Huevos	Huevo a la plancha	12.60
	Huevo al microondas	12.12
	Huevo duro	12.40
	Huevo frito	12.20
	Huevo hervido	12.11
	Huevo pasado por agua	12.10
	Huevo poché	12.30
	Huevo relleno	12.41
	Huevos revueltos	12.50
	Mayonesa de apio	12.80
	Omelette	12.51
	Omelette de arvejas y queso	12.56
	Omelette de jamón y queso	12.52
	Omelette de queso	12.53
	Revuelto de jamon y queso	12.54
	Tortilla francesa	12.55
		Otra preparación con huevos no incluida en otro código (aclarar)
Quesos	Provoleta a la parrilla	13.11
	Tabla de quesos	13.10
		Otra preparación con quesos sin código (aclarar)

Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción¹	00.00
Cereales (granos) y derivados	Aritos (cereales) con leche	14.18
	Arroz con aceite	14.26
	Arroz con aceite y queso	14.27
	Arroz con aceite y sal	14.28
	Arroz con arvejas	14.60
	Arroz con atun	14.39
	Arroz con caldo	14.67
	Arroz con cebolla	14.61
	Arroz con crema	14.63
	Arroz con espinaca	14.62
	Arroz hervido	14.70
	Arroz con hígado	14.38
	Arroz con huevo	14.68
	Arroz con manteca	14.24
	Arroz con manteca y queso	14.25
	Arroz con mayonesa	14.29
	Arroz con pollo	14.37
	Arroz con queso mantecoso	14.65
	Arroz con salchichas, huevo y mayonesa	14.41
	Arroz con salsa bolognesa	14.40
	Arroz con verduras	14.69
	Arroz integral hervido	14.64
	Arroz primavera	14.42
	Arroz yamaní con lentejas	14.71
	Avena, semillas, miel y frutas	14.19
	Barra de cereal casera	14.11
	Carbonada	14.31
	Copos de maíz azucarados	14.12
	Guiso	14.34
	Guiso de arroz con vegetales	14.66
	Guiso de arroz	14.35
	Guiso de arroz con pollo	14.43
	Guiso de fideos	14.36
	Guiso de fideos con pollo	14.44
	Guiso de mondongo	14.47
	Granola	14.13
	Maíz tostado	14.15
	Kepi	14.33
	Locro	14.32
	Mazamorra	14.17
Mezcla de semillas	14.16	

Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción¹	00.00
	Mote	14.14
	Mbeju	14.23
	Pororó	14.51
	Sopa de arroz	14.21
	Sopa de avena	14.22
	Vorí Vorí (sin carne)	14.72
	Vorí Vorí (con carne)	14.45
	VoríVorí (con pollo)	14.46
	Otras barras, copos/maíz tostado/semillas/cereal infantil sin código (aclarar)	14.10
	Otras preparaciones simples con granos sin carnes – vísceras – embutidos, sin código (aclarar)	14.20
	Otros estofados o guisos con cereales o derivados y carne/ vísceras/embutidos o preparaciones combinadas, sin código (aclarar)	14.30

Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción¹	0.00
Legumbres secas, preparaciones con legumbres sin carnes, vísceras, embutidos	Milanesas de soja	15.11
	Porotos al escabeche	15.13
	Porotos de soja	15.12
	Otras preparaciones simples con legumbres sin carnes, vísceras o embutidos (aclarar)	15.10
Legumbres Secas, potajes o guiso de legumbres con carnes – vísceras – embutidos	Guiso de lentejas	15.21
	Potajes o guisos de legumbres con carne – vísceras – embutidos, sin código (aclarar)	15.20
Pastas Secas o Frescas simples o rellenas	Sopa de fideos	16.11
	Otra preparación de sopas de cereales y derivados (pastas) sin código (aclarar)	16.10
Pastas simples o rellenas hervidas con aceite o manteca	Fideos con aceite	16.21
	Fideos con manteca	16.22
	Ravioles de ricota con manteca	16.23
	Ravioles de verdura con manteca	16.24
	Otra preparación de pastas simples o rellenas hervidas con aceite o manteca, sin código (aclarar)	16.20

Lasagnas, pastas simples o rellenas con salsas u otros acompañamientos	Canelones de carne y verdura con salsa blanca	16.40
	Canelones de carne y verdura con salsa de tomate	16.41
	Canelones de carne y verdura con salsa rosa	16.42
	Canelones de verdura con salsa blanca	16.43
	Canelones de verdura con salsa de tomate	16.44
	Canelones de verdura con salsa rosa	16.45
	Fideos con crema	16.35
	Fideos con salsa bolognesa	16.39
	Fideos con vegetales	16.38
	Lasaña de carne y vegetales con salsa pomarola	16.36
	Lasaña de verduras	16.46
	Ravioles de ricota con salsa blanca	16.33
	Ravioles de jamón y queso con salsa blanca	16.47
	Ravioles de verdura y pollo con salsa de tomate	16.34
	Tallarines con brócoli	16.37
	Tallarines con salsa de tomate	16.31
Tallarines con salsa rosa	16.32	
Otra preparación de lasagnas, pastas simples o rellenas con salsas u otros acompañamientos, sin códigos (aclarar)	16.30	

Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción¹	00.00
Harinas en sopas, hervidas con agua o leche, con aceite	Anchi	17.18
	Arroz con leche	17.51
	Avena con leche	17.12
	Ñoquis de harina de maíz	17.17
	Ñoquis de sémola	17.16
	Polenta	17.14
	Polenta con queso	17.15
	Postre de leche	17.13
	Sopa de sémola	17.11
	Sopa Paraguaya	17.19
	Otras preparaciones en sopas, hervidas con agua o leche, con aceite sin código (aclarar)	17.10

Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción¹	00.00
Tartas – empanadas – pizzas- otros (chipa, tamales, etc)	Chipá	17.33
	Chipitas de almidón	17.44
	Empanadas de carne	17.25
	Empanadas de choclo	17.29
	Empanadas de jamón y queso	17.26
	Empanadas de pollo	17.27
	Empanadas de queso y cebolla	17.28
	Empanadas de tatu	17.42
	Empanadas de verdura	17.43
	Fainá	17.34
	Patay	17.35
	Pizza con tomate	17.37
	Pizza de cebolla	17.32
	Pizza de muzzarela	17.30
	Pizza de muzzarela, jamón y huevo	17.39
	Pizza Milán	17.38
	Pizzetas	17.31
	Tamales	17.41
	Tarta de acelga	17.45
	Tarta de acelga y cebolla	17.46
	Tarta de atún	17.36
	Tarta de brócoli	17.52
	Tarta de calabaza	17.24
	Tarta de espinaca y atún	17.48
	Tarta de espinaca y pollo	17.47
	Tarta de jamón y queso	17.21
	Tarta de pollo	17.49
	Tarta de verduras	17.50
	Tarta de zapallitos	17.23
	Tarta de zapallo	17.61
	Tarta pascualina	17.22
Otras tartas, empanadas, pizzas sin código (aclarar)	17.20	

Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción¹	00.00
Pan	Pan con dulce	18.16
	Pan con dulce de leche	18.17
	Pan con manteca	18.14
	Pan con manteca y dulce	18.18
	Pan con mermelada	18.19
	Pan con queso	18.71
	Pan con queso untable	18.72
	Pan con queso untable y mermelada	18.73
	Pan de salvado de molde	18.13
	Pan francés	18.11
	Pan integral casero	18.15
	Pan lactal	18.12
	Arepas	18.27
	Bizcochitos de queso	18.28
	Churros rellenos con dulce de leche	18.25
	Cremona	18.24
	Criollitos	18.22
	Libritos	18.23
	Pan con chicharrón	18.21
	Raspadita	18.29
	Reviro	18.81
	Semitas	18.82
	Tortas fritas	18.26
	Tortita	18.83
	Tortita con manteca	18.84
	Tortita Mendocina	18.85
	Otro tipo de pan sin código, solo o con otros agregados (aclarar)	18.10
Otro tipo de pan con grasa o masas con grasa torta frita, churros, tortitas, semitas, reviro, bollos (aclarar)	18.20	

Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código	
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción¹	00.00	
Sandwich	Choripán	18.44	
	Pancho	18.36	
	Pebete de jamón y queso	18.34	
	Sandwich de hamburguesa industrializada	18.35	
	Sándwich de jamón, queso y tomate	18.32	
	Sandwich de jamón cocido	18.37	
	Sándwich de jamón y queso	18.31	
	Sandwich de jamón y queso con pan árabe	18.43	
	Sandwich de jamón, queso, tomate y lechuga	18.41	
	Sandwich de lomo	18.45	
	Sandwich de milanesa	18.39	
	Sandwich de mortadela	18.40	
	Sandwich de mortadela y queso	18.46	
	Sandwich de salame	18.47	
	Sandwich de salame y queso	18.48	
	Sandwich de peceto	18.49	
	Sándwich de pollo	18.33	
	Sandwich de pollo y palta	18.51	
	Sandwich de queso	18.38	
	Sandwich vegetariano	18.52	
Tostado de jamón y queso	18.42		
	Otro tipo de Sándwiches sin código (aclarar)	18.30	
Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código	
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción¹	00.00	
Galletitas de agua/ salvado/ grisines/ tostadas de gluten/ galletas de arroz con más de un in- grediente	Galletas de arroz con queso crema	19.19	
	Galletas de arroz con queso y mermelada	19.31	
	Galletitas con queso caseras	19.11	
	Galletitas de agua con mermelada	19.12	
	Galletitas de agua con mermelada y queso	19.18	
	Galletitas de salvado con queso blanco	19.14	
	Tostadas con dulce de leche	19.13	
	Tostadas con queso blanco y mermelada	19.17	
	Tostadas con queso portsalut	19.16	
	Tostadas con queso untable	19.15	
		Otras preparaciones incluyendo galletitas de agua/ salva- do/grisines/tostadas de gluten/galletas de arroz con más de un ingrediente sin código (aclarar)	19.10

Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción¹	00.00
Alfajores, facturas, tortas, pan dulce, galletas dulces con mas de un ingrediente, etc.	Alfajores de maicena caseros	19.21
	Arrolladito dulce	19.33
	Bizcochuelo	19.32
	Budín de mandarina	19.23
	Budín de vainilla casero	19.24
	Chocotorta	19.37
	Galletitas caseras de naranja	19.34
	Pan dulce	19.25
	Pasta Frola	19.26
	Tarta de ricota	19.35
	Torta (panadería o confitería)	19.27
	Torta casera	19.28
	Torta de chocolate	19.22
	Torta de cumpleaños (panadería o confitería)	19.29
	Torta de manzana	19.30
	Vainillas con dulce de leche	19.36
Otra preparación incluyendo Dulces/Alfajores/Facturas/Tortas/Pan dulce con mas de un ingrediente sin código (aclarar)	19.20	

Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción¹	00.00
Hortalizas A y B, crudas	Ensalada de lechuga	20.15
	Ensalada de lechuga y tomate	20.16
	Ensalada de rúcula	20.17
	Ensalada de tomate	20.13
	Ensalada de zanahoria	20.14
	Ensalada mixta	20.18
	Tomate al medio	20.11
	Zanahoria rallada	20.12
	Otras preparaciones con vegetales crudos no incluidos en otro código (aclarar)	20.10
Hortalizas A y B, cocidas sin envoltura, no fritas	Berenjena al horno	20.31
	Calabaza al horno	20.29
	Calabaza hervida	20.22
	Ensalada jardinera	20.28
	Puchero	20.30
	Puré de calabaza	20.25
	Puré de zanahoria	20.24
	Puré mixto	20.26
	Sopa de verduras	20.21
	Tortilla de zapallitos	20.27
	Zanahoria hervida	20.23
	Otras preparaciones con vegetales hervidas, al vapor, Cacerola, sopas de verduras, al horno sin código (aclarar)	20.20

Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción¹	00.00
Hortalizas A y B, con envoltura	Milanesas de berenjenas	20.61
	Milanesas de calabaza	20.62
	Otros vegetales con envoltura sin código (aclarar)	20.60
Hortalizas A y B, rellenas	Calabaza rellena	20.71
	Tomate relleno	20.72
	Zapallitos rellenos	20.73
	Otros vegetales rellenos sin código (aclarar)	20.70
Hortalizas A y B, cocción por fritura, revueltos, etc.	Acelga saltada	20.81
	Espinaca saltada	20.82
	Revuelto de zapallitos	20.83

Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción¹	00.00
Hortalizas A y B, otros	Tortilla de acelga	20.84
	Otras frituras, rehogados y revueltos de vegetales sin código (aclarar)	20.80
	Otra ensalada y preparaciones a base de vegetales no incluidas en otro código (aclarar)	20.00
Hortalizas C	Batata al horno	21.15
	Batata hervida	21.14
	Batatas fritas	21.19
	Choclo hervido	21.20
	Ensalada de papa y zanahoria hervidas	21.23
	Guiso de mandioca	21.22
	Humita	21.21
	Mandioca hervida	21.24
	Papa al horno	21.12
	Papa al vapor	21.11
	Papa hervida	21.10
	Papas fritas	21.18
	Puré de batata	21.16
	Puré de papa	21.13
	Tortilla de papa	21.17
Otra preparación a base de hortalizas C no incluida en otro código (aclarar)	21.00	

Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción¹	00.00
Frutas, preparaciones de frutas frescas, exprimidos, licuados	Agua con limón	22.21
	Ensalada de frutas	22.11
	Ensalada de frutas con crema	22.13
	Ensalada de frutas con helado	22.12
	Jugo de naranja diluido con agua y azúcar	22.23
	Licuado de banana con leche	22.17
	Licuado de durazno con agua	22.18
	Licuado de frutilla al agua	22.14
	Licuado de frutilla con jugo de naranja	22.15
	Licuado de frutilla y kiwi	22.16
	Limonada con menta y jengibre	22.19
	Pomelada	22.20
	Soda con limón	22.22
	Otras preparaciones de frutas frescas, exprimidos, licuados sin código (aclarar)	22.10
Frutas, preparaciones con frutas desecadas	Ciruelas desecadas remojadas	22.32
	Orejones de durazno remojados	22.31
	Yogurt con frutas	22.24
	Otras preparaciones de frutas desecadas sin código (aclarar)	22.30
Frutas, preparaciones con frutas secas	Mix de frutas secas	22.41
	Otras preparaciones con frutas secas sin código (aclarar)	22.40
Frutas, preparaciones en conserva o cocidas con azúcar agregada	Flan con dulce de leche	23.02
	Flan con dulce de leche y crema	23.03
	Helado con chocolate	23.01
	Queso y dulce	23.04
Frutas, preparaciones en conserva o cocidas sin agregado de azúcar.	Otras preparaciones en conserva con almíbar, compotas, asadas con azúcar, chuño sin código (aclarar)	22.50
	Otras preparaciones en conserva dietéticas, compotas sin azúcar, asadas sin azúcar sin código (aclarar)	22.60
	Otros postres no incluidos en otros codigos, de más de un ingrediente (aclarar)	23.00
Otros postres		

Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción¹	00.00
Bebidas sin alcohol (más de un ingrediente)	Amargo serrano diluido con agua	26.07
	Jugo de ananá	26.02
	Jugo de naranja [preparado con jugo en polvo]	26.01
	Terma con soda	26.05
	Terma light con jugo en polvo y soda	26.06
	Otras bebidas sin alcohol de más de un ingrediente sin código (aclarar)	26.00

Tipo de alimento base	Forma de presentación ó preparación	Código
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción¹	00.00
Infusiones SIN leche SIN azúcar	Café	27.11
	Mate cebado	27.12
	Mate cebado con edulcorante	27.16
	Mate cocido	27.13
	Te	27.14
	Tereré	27.15
	Otras infusiones sin leche y sin azúcar, sin código (aclarar)	27.10
Infusiones SIN leche CON azúcar	Café, con azúcar	27.21
	Mate cebado, con azúcar	27.22
	Mate cocido, con azúcar	27.23
	Te verde, con azúcar	27.26
	Te, con azúcar	27.24
	Tereré, con azúcar	27.25
	Otras infusiones sin leche con azúcar sin código (aclarar)	27.20
Infusiones CON leche SIN azúcar	Café con leche	27.31
	Café cortado	27.32
	Lágrima	27.33
	Mate cocido con leche	27.34
	Te con leche	27.35
	Otras infusiones con leche sin azúcar sin código (aclarar)	27.30
Infusiones CON leche CON azúcar	Café con leche, con azúcar	27.41
	Café cortado, con azúcar	27.42
	Lágrima, con azúcar	27.43
	Mate cocido, con leche con azúcar	27.44
	Te con leche, con azúcar	27.45
	Otras infusiones con leche con azúcar sin código (aclarar)	27.40

Leche como bebida con otros agregados	Leche chocolatada	27.52
	Leche, con azúcar	27.51
	Leche (en polvo reconstituida)	27.54
	Submarino	27.53
	Leche como bebida con otros agregados sin código (aclarar)	27.50
Bebidas alcohólicas (más de un ingrediente)	Fernet cola	28.01
	Vino con agua	28.03
	Vino con soda	28.02
	Otras bebidas alcohólicas de más de un ingrediente sin código (aclarar)	28.00
Formulas lácteas y suplementos/reemplazo de alimentos tipo batidos reconstituidos	Batido (suplemento) con leche	29.05
	Leche de fórmula (reconstituida)	29.01
	Otras Fórmulas lácteas reconstituidas o batidos sin código (aclarar)	29.00
Otros	Otras preparaciones sin código (aclarar)	99.99

Anexo 12: Listado de recetas estándar

Este listado de preparaciones estándar debe utilizarse exclusivamente cuando no sea posible reconstruir la receta específica de la comida ingerida.



Debe destacarse que el entrevistador no debe abusar del uso de estas recetas ya que el objetivo del R24H es reconstruir la receta individual siempre que fuera posible.

En las siguientes recetas, las cantidades de alimentos se expresan en PN crudo y por 1 (una) porción, excepto cuando se especifique diferente. Tenga en cuenta que las cantidades están pensadas para adultos, en caso de tratarse de un niño adapte la receta apropiadamente en función de la cantidad referida de ingesta. La agrupación de las recetas está realizada en función del tipo de preparación o del alimento principal.

Sopas

Sopa de cereales¹

Caldo concentrado	3 g	Arroz, fideos soperos o sémola crudo	15 g
-------------------	-----	--------------------------------------	------

Soyo²

Carne molida/picada	40 g	Cebolla	25 g
Zanahoria	15 g	Tomate	25 g
Ajo	5 g		

Sopa de verdura¹

Apio	7 g	Cebolla	5 g
Puerro	5 g	Choclo	5 g
Papa	20 g	Acelga	10 g
Zapallitos	10 g	Zapallo	20 g
Zanahoria	20 g		

Sopa de capón³

Osobuco de capón (PB)	200 g	Cebolla	50 g
Puerro	20 g	Zapallo	30 g
Papa	100 g	Fideos cabello de ángel	20 g
Choclo en grano	50 g	Ajo	5 g
Zanahoria	100 g		

Preparaciones con carne

Albóndigas (3 uniades)¹

Carne molida/picada	100 g	Miga de pan	30 g
Cebolla	30 g	Huevo	10 g
Aceite	5 g		

Machacado⁶

Carne	125 g	Cebolla	30 g
Pimiento	15 g	Tomate	30 g
Papa	50 g		

Buseca de mondongo³

Mondongo	150 g	Cebolla	50 g
Chorizo colorado	20 g	Caldo de verduras	3 g
Longaniza	20 g	Garbanzos cocidos	30 g
		Porotos cocidos	30 g
Zanahoria	30 g		

Cazuela de mondongo⁴

Mondongo	150 g	Salsa - Cazuela	
Porotos cocidos	25 g	Tomate	120 g
Garbanzos cocidos	25 g	Cebolla	100 g
Zanahoria	100 g	Ajo	15 g
Papa	50 g	Ají	15 g
		Aceite	10 g

Chupín de armado⁴

Armado sin la protección de espinas	200 g	Papa	150 g
Ají	50 g	Limón	50 g
Cebolla	50 g	Vino Blanco	5 g
Tomate	50 g	Ajo picado	3 g

Empanadas dulces (2 unidades)⁴

Carne picada/molida	40 g	Huevo	25 g
Aceite	10 g	Azúcar	25 g
Cebolla	25 g	Aceitunas verdes	3 g
Pasas de uva	5 g	2 discos de empanadas	20 g

Escabeche de vizcacha⁴

Vizcacha	200 g	Zanahorias	50 g
Cebolla	50 g	Aceite	15 g
Vinagre	30 g	Limón	10 g

Escalope (1 unidad)¹

Carne	100 g	Harina de trigo	30 g
Huevo	10 g	Aceite fritura	14 g

Estofado de capón³

Choclo entero	40 g	Papa	50 g
Ají	20 g	Chauchas	40 g
Cebolla	30 g	Aceite	10 g
Puré de tomate	150 g	Carne de capón con hueso (PN)	250 g
Zanahoria	50 g	Caldo en cubo	3 g
Zapallo	50 g		

Guiso carrero⁵

Carnaza de paleta	75 g	Fideos	20 g
Papa	25 g	Zapallo	75 g
Batata	20 g	Cebolla	20 g
Perejil	5 g	Ají	10 g
Aceite	5 g	Tomate triturado	10 g
Ajo	1 g		

Guiso carrero⁴

Carne de vaca (pulpa o ruedita)	125 g	Carne de cerdo o panceta	15 g
Papa	100 g	Zapallo calabaza	50 g
Batata	100 g	Cebolla	50 g
Tomate	100 g	Ají	10 g
Aceite de oliva	5 g	Fideos guiseros, mostachole o moño	20 g
Ajo	3 g		

Hamburguesa (1 unidad)¹

Carne molida/picada (vacuna, pollo, pescado)	100 g	Huevo	5 g
Aceite	5 g		

Milanesa¹

Carne molida/picada (vacuna, pescado, etc.)	100 g	Huevo	10 g
Pan rallado	30 g		
Aceite fritura: 10% neto absorbido		Aceite horno: 3% neto absorbido	

*Estimación de ingredientes de **milanesa** a partir de fotos del AFDA: por cada 100 g de la preparación expresada en peso cocido estimar 67 g de carne cruda y mantener las mismas proporciones como se muestra a continuación.*

EN GENERAL

Cada 100 g de milanesa cocida (AFDA):

Ingredientes expresados en PN crudo

- Nalga/peceto/cuadrada/etc..... 67 g
- Pan rallado20 g
- Huevo7 g
- Sal (si corresponde 1)
- Aceite fritura10% neto absorbido (9 g)
- Aceite horno.....3% neto absorbido (3 g)

EJEMPLOS PORCIONES equivalentes a FOTOS del AFDA

FOTO A Milanesa (Vacuno) cocida (65 g)

Ingredientes expresados en PN crudo

- Nalga/peceto/cuadrada/etc..... 43 g
- Pan rallado13 g
- Huevo4 g

- Sal (si corresponde 1)
- Aceite fritura.....10% neto absorbido (6 g)
- Aceite horno.....3% neto absorbido (2 g)

FOTO B Milanesa (Vacuno) cocida (159 g)

Ingredientes expresados en PN crudo

- Nalga/peceto/cuadrada/etc..... 106 g
- Pan rallado32 g
- Huevo11 g
- Sal (si corresponde 1)
- Aceite fritura10% neto absorbido (15 g)
- Aceite horno.....3% neto absorbido (5 g)

FOTO C Milanesa (Vacuno) cocida (211 g)

Ingredientes expresados en PN crudo

- Nalga/peceto/cuadrada/etc..... 141 g
- Pan rallado42 g
- Huevo14 g
- Sal (si corresponde 1)
- Aceite fritura.....10% neto absorbido (20g)
- Aceite horno.....3% neto absorbido (7g)

Milanesa de pollo¹

Suprema de pechuga	240 g	Huevo	15 g
O suprema de pata	200 g	Pan rallado	30 g
Aceite fritura: 10% neto absorbido		Aceite horno: 3% neto absorbido	

Milanesa napolitana^{7*}

Salsa de tomate	30 g	Muzzarella	20 g
Jamón cocido	20 g	Aceite	5 g

^{7*}Agregar a la receta de milanesa

*Estimación de ingredientes de **milanesa de pollo** a partir de fotos del AFDA: por cada 100 g de la preparación expresada en peso cocido estimar 112 g de pollo cruda y mantener las mismas proporciones como se muestra a continuación en la tabla.*

EN GENERAL

Cada 100 g de milanesa (pollo) cocida (AFDA):

Ingredientes expresados en PN crudo

- Pollo (suprema/pechuga) 112 g
- Pan rallado17 g
- Huevo8 g
- Sal (si corresponde 1)
- Aceite fritura..... 10% neto absorbido (14 g)
- Aceite horno.....3% neto absorbido (4 g)

EJEMPLOS PARA PORCIONES equivalentes a FOTOS del AFDA

FOTO A Milanesa (pollo) cocida (54 g)

Ingredientes expresados en PN crudo

- Pollo (suprema/pechuga) 61 g
- Pan rallado9 g
- Huevo5 g
- Sal (si corresponde 1)
- Aceite fritura.....10% neto absorbido (8 g)
- Aceite horno.....3% neto absorbido (2 g)

FOTO B Milanesa (pollo) cocida (133 g)

Ingredientes expresados en PN crudo

- Pollo (suprema/pechuga) 149 g
- Pan rallado22 g
- Huevo11 g
- Sal (si corresponde 1)
- Aceite fritura..... 10% neto absorbido (18 g)
- Aceite horno.....3% neto absorbido (5 g)

FOTO C Milanesa (pollo) cocida (186 g)

Ingredientes expresados en PN crudo

- Pollo (suprema/pechuga) 209 g
- Pan rallado31 g
- Huevo16 g
- Sal (si corresponde 1)
- Aceite fritura10% neto absorbido (26 g)
- Aceite horno.....3% neto absorbido (8 g)

FOTO A Milanesa (pollo) cocida (259 g)

Ingredientes expresados en PN crudo

- Pollo (suprema/pechuga) 290 g
- Pan rallado44 g
- Huevo22 g
- Sal (si corresponde 1)
- Aceite fritura10% neto absorbido (36 g)
- Aceite horno.....3% neto absorbido (11 g)

Niños envueltos⁶

Hojas de parra	1 Unidad	Carne molida/picada	125 g
Cebolla	10 g	Ají	10 g
Tomate	50 g	Arroz blanco cocido	60 g

Paella¹

Arroz crudo	50 g	Aceite	10 g
Cebolla	10 g	Arvejas frescas	10 g
Tomate fresco	25 g	Pescado (pejerrey o corvina)	40 g
Mejillones	10 g	Camarones	20 g
Calamar	40 g		

Pan de carne (vacuna, pollo o pescado)

Carne molida/picada	100 g	Miga de pan	30 g
Huevo	10 g	Cebolla	30 g
Aceite	5 g		

Pastel de carne¹

Masa – pastel de carne (70 g)		Relleno– pastel de carne (113 g)	
Harina de trigo	60 g	Carne molida/picada (vaca, pollo o pescado)	80 g
Aceite	10 g	Cebolla	20 g
		Huevo	10 g
		Queso de rallar	3 g

Pescado poché¹

Filet de pescado	150 g
------------------	-------

Pescado a la Romana¹

Filet de pescado	150 g	Harina de trigo	30 g
Aceite	20 g		

Picana rellena⁸

Picana	150 g	Zanahoria	30 g
Ají	30 g	Huevo duro	10 g
Cebolla	15 g	Panceta	10 g
Aceite (aderezo)	10 g		

Mbaipug o Mbaipy de pollo⁹

Pollo	150 g	Harina de maíz blanco	60 g
Queso cremoso	10 g	Cebolla	40 g
Aceite	3 g		

Vorí Vorí con puchero de pollo²

Vorí Vorí caldo			
Pollo	50 g	Ají	20 g
Zanahoria	20 g	Cebolla	30 g
Tomates, sin piel ni semilla	50 g		
Vorí Vorí bolitas			
Harina de maíz	70 g	Queso cremoso o criollo	35 g
Caldo	20 g		

Vitel Toné

Peceto	200 g	Cebolla	40 g
Vinagre	20 g	Atún	30 g
Anchoa	5 g	Zanahoria	35 g
Crema de leche	15 g	Mayonesa	45 g
Jugo de limón	5 cc		

Salsas

Salsa blanca¹

Leche	100 cc	Harina	7 g
Manteca	5 g		

Salsa de tomate¹

Tomate fresco	30 g	Cebolla	10 g
Aceite	5 g		

Preparaciones con cereales y pastas

Arroz, fideos o polenta¹

Arroz, fideos o polenta crudos	75 g	Queso rallado	5 g
Aceite o manteca	10/5 g	Salsa de tomate	50 g
Cocida con leche: leche	225 cc		

Ravioles¹

Masa ravioles		Relleno ravioles	
Harina de trigo	50 g	Acelga	20 g
Huevo	5 g	Ricotta, carne vacuna o pollo	25 g
Aceite	5 g	Huevo	5 g
		Cebolla	20 g
		Aceite o	10 g
		Manteca o	5 g
		Salsa de tomate	50 g
		Queso rallado	5 g

Ñoquis de papa¹

Harina de trigo	40 g	Papa	120 g
Huevo	10 g	Queso rallado	5 g
		Aceite o	10 g
		Manteca o	5 g
		Salsa de tomate	50 g

Ñoquis a la romana¹

Sémola o harina de maíz	60 g	Harina de trigo	40 g
Huevo	10 g	Queso rallado	5 g
		Caldo o leche	180 cc
		Aceite o	10 g
		Manteca o	5 g
		Salsa de tomate	50 g

Canelones (2 unidades)¹

Masa canelones		Relleno canelones	
Harina de trigo	30 g	Acelga	80 g
Huevo	10 g	Ricotta, carne vacuna o pollo	60 g
Leche	70 cc	Huevo	5 g
		Cebolla	30 g
		Queso rallado	5 g
		Aceite	5 g
		Salsa de tomate	50 g

Panqueque (1 unidad)

Leche	70 cc	Harina de trigo	30 g
Huevo	10 g		

Empanada de carne¹ (1 unidad)

Harina de trigo o	20 g	Carne molida/picada	20 g
1 disco de empanada	26 g	Cebolla	10 g
		Grasa	5 g
		Aceituna	3 g
		Huevo	5 g
Aceite fritura 10% neto absorbido		Aceite horno 3% neto absorbido	

Empanada de jamón y queso (1 unidad)

Harina de trigo o	20 g	Jamón cocido	20 g
1 disco de empanada	26 g	Queso fresco	10 g
		Huevo	5 g
Aceite fritura 10% neto absorbido		Aceite horno 3% neto absorbido	

Mbejú (mbeyú)⁹

Harina de maíz	50 g	Grasa de cerdo o margarina	40 g
Almidón de maíz	100 g	Queso fresco o criollo	100 g

Chipá guazú (torta de choclo)⁹⁻¹⁰

Cebolla	30 g	Grasa o aceite	20 g
Huevo	20 g	Queso cuartirolo o fresco	35 g
Granos de choclo crudos	150 g	Leche	30 cc
Harina de maíz	10 g		

Chipá Mbocá⁹

Fécula o almidón de mandioca	20 g	Queso de campo o Cáscara colorada	150 g
Huevo	30 g	Leche	20 cc
Grasa o manteca	20 g		

Sopa paraguaya⁹

Cebolla	20 g	Huevo	20 g
Agua	50 cc	Queso fresco	30 g
Aceite	15 g	Harina de maíz blanco	50 g
Leche cuajada o natural	10 cc		

Tortilla⁷

Cebolla	30 g	Huevo	50 g
Papa	150 g	Aceite	30 g

Tarta^{1*}

Masa tarta		Relleno de verduras	
Harina	30 g	Zapallito u otro vegetal	100 g
Manteca	5 g	Salsa blanca	1 porción
Yema	5 g	Huevo	10 g
		Queso rallado	10 g
		Relleno de jamón y queso	
		Jamón	50 g
		Queso	50 g
		Cebolla	30 g
		Huevo	10 g

*Estimado para una sola tapa de masa

Pizza

Masa			
Harina de trigo	30 g	Puré de tomate	10 g
Aceite	3 g	Aceituna	5 g
		Muzzarella	20 g
		Aceite	5 g
		Fugaza ¹	
		Cebolla	50 g

Fainá¹

Harina de garbanzos	20 g	Aceite	8 g
---------------------	------	--------	-----

Guiso¹

Ají	15 g	Zanahoria	10 g
Papa	60 g	Cebolla	20 g
Puré de tomate	10 g	Aceite	10 g
Caldo cubito	2 g	Carne	50 g
		Arroz, fideos u otro cereal en crudo o	40 g
		Legumbres	50 g

Torta frita³

Harina de trigo	55 g	Agua	30 cc
Levadura seca	5 g	Azúcar	1 g
Grasa de vaca	8 g		

Reviro¹⁰

Harina de trigo	200 g	Agua	40 cc
Huevo	40 g	Aceite	10 g
Grasa de vaca para freir	40 g		

Rosquetes¹¹

Harina de trigo	50 g	Alcohol anís en grano	5 cc
Huevo	50 g		

Preparaciones con vegetales**Ensalada mixta¹**

Lechuga	30 g	Cebolla	20 g
Tomate	120 g	Aceite	5 g

Ensalada rusa¹

Papa	100 g	Zanahoria	40 g
Arvejas	30 g	Mayonesa	30 g

Ensalada de vegetales cocidos¹

Remolacha	70 g	Zanahoria	60 g
Chaucha	70 g	Aceite	5 g

Ensalada de papa y zanahoria¹

Papa	150 g	Zanahoria	50 g
Aceite	5 g		

Puré¹

Papa o batata	200 g	Manteca o aceite	5 g
		Leche en polvo o	5 g
		Leche fluida	50 cc

Puré mixto¹

Zapallo	100 g	Papa	100 g
		Aceite	5 g

Puré amarillo¹

Zapallo	100 g	Zanahoria	100 g
		Aceite	5 g

Budín de vegetales¹

Zapallo, zanahoria, zapallitos o acelga	180 g	Leche	100 cc
Huevo	25 g	Harina de trigo	10 g
Aceite	5 g	Queso rallado	5 g

Tortilla¹

Acelga o papa u otro vegetal	180 g	Cebolla	30 g
Huevo	50 g		
Aceite cocción horno	15 g	Aceite cocción fritura	30 g

Pastel de papas¹

Papas	250 g	Leche	100 cc
Manteca	20 g	Cebolla	50 g
Carne picada	150 g	Huevo duro	25 g
Aceitunas	25 g	Ajo	1 g
Aceite	30 g		

Kiveve⁹

Calabaza	150 g	Agua	100 cc
Leche	30 cc	Cebolla	20 g
Harina de maíz	50 g	Azúcar	3 g
Aceite	5 g	Queso fresco	30 g

Flan de choclo⁹

Choclo	70 g	Huevo	30 g
Leche	50 cc	Cebolla	10 g
Aceite	3 g		

Mazamorra¹¹

Maíz blanco	15 g	Azúcar	15 g
Leche	80 cc		

Tomaticán⁶

Tomate	150 g	Huevo	50 g
Azúcar	3 g	Cebolla	50 g

Humita en olla

Choclo	130 g	Zapallo	125 g
Aceite	20 g	Cebolla	40 g
Pimiento rojo	20 g	Leche	15 cc
Queso cuartirolo	50 g		

Humita en chala

Choclo	100 g	Zapallo	50 g
Aceite	10 g	Cebolla	20 g
Queso cremoso	25 g		

Tamales

Harina de maíz	30 g	Zapallo	30 g
Carne molida/picada	20 g	Cebolla	10 g
Aceite	5 g		

Milanesa de soja

Harina de soja	80 g	Poroto de soja	28 g
Germen de trigo	14 g	Clara de huevo	10 g

Milanesa de soja¹

Pan rallado	30 g	Poroto de soja	50 g
Huevo	10 g		

Locro

Maíz o trigo	40 g	Porotos pallares	20 g
Zapallo	100 g	Patita de cerdo	50 g
Chorizo colorado	50 g	Panceta	50 g
Pimiento rojo	10 g	Cebolla	20 g
Tapa de asado	50 g	Aceite	10 g

Postres y repostería

Compota de fruta fresca¹

Manzana o pera	150 g	Azúcar	10 g
----------------	-------	--------	------

Compota de fruta desecada

Fruta desecada	40 g	Azúcar	10 g
----------------	------	--------	------

Fruta asada¹

Frutas	150 g	Azúcar	10 g
Jugo de naranja	100 cc		

Ensalada de frutas¹

Frutas varias	150 g	Azúcar	10 g
Jugo de naranja	100 cc		

Flan casero¹

Leche	200 cc	Caramelo	
Azúcar	20 g	Azúcar	20 g
Huevo	50 g	Agua	3 cc

Flan en polvo¹

Leche	200 cc	Caramelo	
Polvo para flan	20 g	Azúcar	20 g
		Agua	3 cc

Flan mixto^{7*}

Crema Chantilly	15 g	Dulce de leche	15 g
-----------------	------	----------------	------

*agregar a receta de flan

Gelatina¹

Polvo	20 g	Agua	180 cc
-------	------	------	--------

Arroz con leche (1 compotera)¹

Azúcar	30 g	Arroz	50 g
Leche	250 cc		

Masa de tarta dulce^{1*}

Harina de trigo	50 g	Azúcar	10 g
Manteca	15 g	Huevo	10 g

*Estimado para una porción de 1/6

Bizcochuelo (1 porción)¹

Harina de trigo	25 g	Azúcar	25 g
Huevo	35 g		

Pionono (1 porción)

Harina de trigo	9 g	Azúcar	9 g
Huevo	11 g		

Leche planchada¹⁰

Almidón de maíz	20 g	Azúcar	20 g
Leche	200 cc		

Anchi¹¹

Harina de maíz	25 g	Azúcar	15 g
Agua	100 cc	Jugo de limón	30 cc

Empanadillas¹¹

Harina de trigo	25 g	Azúcar	15 g
Batata	50 g	Grasa pella	10 g

Pasta frola (1 porción)

Harina de trigo leudante	50 g	Azúcar	25 g
Manteca	25 g	Huevo	25 g
Dulce de membrillo, batata o leche	75 g		

Mousse de chocolate (4 porciones)

Chocolate semi amargo	200 g	Azúcar	100 g
Manteca	60 g	Clara de huevo	90 g
Crema de leche	200 cc	Agua	30 cc

Referencias Anexo 12

1. Ministerio de Salud de la Nación. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS). Manual del Ecuestador. (2004).
2. Asociación Formoseña de Graduados en Nutrición. Recetas típicas de Formosa. (2016).
3. Asociación de Dietistas, Nutricionistas y Licenciados en Nutrición de la Provincia del Chubut. Recetas típicas de Chubut. (2016).
4. Asociación Concordiense de Licenciados en Nutrición y Asociación Entrerriana de Nutricionistas. Recetas típicas de Entre Ríos. (2016).
5. Asociación de Dietistas y Nutricionistas del Chaco. Recetas típicas de Chaco. (2016).
6. Asociación Sanjuanina de Nutricionistas. Recetas típicas de San Juan. (2016).
7. Asociación Argentina de nutricionistas y nutricionistas dietistas. Recetas típicas de Buenos Aires. (2016).
8. Colegio de Nutricionistas de La Pampa. Recetas típicas de La Pampa. (2016).
9. Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Corrientes. Recetas típicas de Corrientes. (2016).
10. Colegio de Nutricionistas de la Provincia de Misiones. Recetas típicas de Misiones. (2016).
11. Colegio de Graduados en Nutrición de Salta. Recetas típicas de Salta. (2016).

Anexo 13: Lista de cotejo actitudinal para aplicación del R24H

A continuación, se listan las actitudes esperadas que el encuestador/a debe tener en cuenta al momento de realizar el R24H. El uso de esta serie de pautas, además de facilitar la realización del registro, mejoran la calidad de la información obtenida.

- Trata amablemente al encuestado
- No utiliza el nombre de alimentos no nombrados por el encuestado
- No utiliza el nombre de comidas no nombradas por el encuestado
- No se muestra sorprendido ante las respuestas del encuestado
- No realiza juicios ante las respuestas del encuestado (verbales ni no verbales)
- No induce a respuesta
- Realiza el recordatorio en orden cronológico
- Da el tiempo suficiente para la respuesta del encuestado
- Responde las dudas del encuestado sin influir en su respuesta
- Realiza preguntas dirigidas para describir los alimentos
- Realiza preguntas dirigidas para obtener información sobre los alimentos omitidos

Anexo 14: Materiales utilizados en las capacitaciones

El Recordatorio de 24 Horas


Encuesta Nacional de Nutrición y Salud

Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud

ENNyS 2

Recordatorio de 24 horas



 Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

¿Quiénes responden el R24H?

Menores de 4 años	Las preguntas serán dirigidas al adulto responsable, quien podrá o no interactuar con el niño para responder.
Niños/as entre 4 y 7 años	Las preguntas serán dirigidas al niño quien interactuará con el adulto responsable; en caso de que el niño no desee participar se trabajará exclusivamente con el adulto.
8 a 17 años	Las preguntas serán dirigidas al niño/adolescente con asistencia del adulto responsable en caso necesario.
18 años y más	Las preguntas serán dirigidas al adulto

 Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Recordatorio de 24 horas

En el recordatorio de 24 horas se solicita al entrevistado/a que recuerde e informe todos los alimentos y bebidas consumidos el día anterior.

- **Periodo de recuerdo:**
Día anterior a la entrevista de 00:00 a 23:59 hs
- Entrevista estructurada, con preguntas dirigidas
- Preguntas neutrales

 Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Recordatorio de 24 horas

La principal limitación del recordatorio de 24 horas es que depende de la **memoria** del encuestado/a.

- Las técnicas de **múltiples pasos** son útiles para ayudar a recordar al entrevistado/a.
- Utilizaremos una técnica de **5 pasos**.

 Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Recordatorio de 24 horas

- Entrevistador Nutricionista
 - Entrevista en el hogar (5 pasos)
 - Post-entrevista (cuantificación, codificación, carga de datos y fotos, comunicación con coordinador nutricionista para resolver dudas)
- Coordinador nutricionista regional
 - Revisión del recordatorio y lo cargado
 - Respuesta de dudas y comunicación con coordinador técnico nutricionista
 - Difusión de novedades y decisiones
 - En caso de dudas luego de la carga: supervisar respuesta

 Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Recordatorio de 24 horas

- **Materiales**
 - Formularios impresos
 - Tabla de apoyo (opcional)
 - Lapicera/ lápiz, etc
 - Tablet con AAFDA, Manual del Encuestador Nutricionista, tablas y material complementario para cuantificación y estimación.

 Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Partición del período de 24 hs

De 0 a 24 hs

El día se separa en tiempos de comida.

Tiempo de comida: momento del día en que se consumen alimentos, bebidas y/o suplementos.

Un tiempo de comida incluye un horario y se realiza en un lugar determinado (ej. hogar, trabajo, escuela, etc.)

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Tiempos de comida

¿Cuántos tiempos de comida se incluyen en un día?

Si solo se toma un medicamento con agua, ¿lo considero un tiempo de comida?

Si un bebé solo toma leche materna ¿lo considero un tiempo de comida?

Si una persona identifica dos momentos de comida diferentes en el lapso de dos horas, ¿lo considero como dos momentos de comida diferentes?

Si en un evento social se realizó una comida que se extendió por varias horas sin poder diferenciar claramente comidas diferentes, ¿se incluye todo en un mismo momento de comida?

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Cada tiempo de comida incluye preparaciones e ingredientes

Tiempo de comida

Preparaciones

Ingredientes

Tiempo de comida 1

Preparación 1
Ej. Café con leche

Preparación 2
(medialuna)

Ingrediente 1 (café)

Ingrediente 2 (leche)

Ingrediente 3 (azúcar)

Ingrediente 1 (medialuna)

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Ejemplos de preparaciones

solo toma agua...
Preparación: ?
Ingrediente/s: ?

solo toma leche materna
Preparación: ?
Ingrediente/s: ?

A las 12:30hs ingeriré una milanesa frita, 1 mignon y Jugo Tang de naranja

Preparación(es): ?
Ingrediente(s): ?

P1: Milanesa frita
Nalgá
Huevo
sal
Pan rallado
Aceite mezcla para cocción
P2: Pan francés
Pan francés
P3: Jugo
Jugo Tang de naranja
Agua de red pública filtrada

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Pasos Entrevista

Paso 1: **Lista rápida** de tiempos de comida y preparaciones

Paso 2: **Revisión** de tiempos de comida

Paso 3: **Detalle** (preparaciones, ingredientes y cantidades)

Paso 4: **Revisión** final de los ítems alimentarios

Paso 5: **Alimentos y bebidas habitualmente olvidados, suplementos**

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Paso 1

LISTA RÁPIDA de TIEMPOS DE COMIDA y PREPARACIONES

- En el primer paso se le pide al entrevistado que recuerde los **momentos del día** en los que realizó alguna comida, se especifican los **horarios** y se registra el **nombre de la preparación**.
- También se indaga sobre **lugar donde se ingirió** el alimento, bebida y/o suplemento (Ej. Escuela, trabajo, hogar) y **donde fue elaborado o adquirida cada preparación** (ej. En la casa, en un bar, en el comedor, etc)
- Pueden registrarse actividades

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Paso 1. cont

LISTA RÁPIDA de TIEMPOS DE COMIDA y PREPARACIONES

LISTA RÁPIDA (máximo de 5 minutos):

- No interrumpir a menos que sea necesario.
- Avanzar utilizando **preguntas neutras**:
 - ¿Qué fue lo siguiente que bebió o comió en el día? ¿A qué hora? ¿Dónde? ¿Quién la había preparado?

NO INCLUYA EN ESTE PASO PREGUNTAS SOBRE DETALLES REFERIDOS AL TIPO DE ALIMENTOS NI CANTIDAD

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Paso 1. cont

LISTA RÁPIDA de TIEMPOS DE COMIDA y PREPARACIONES

TIEMPOS DE COMIDA:

- No preguntar por **desayuno, almuerzo, merienda y cena**
 - Las prácticas alimentarias de las diversas regiones país no responden necesariamente a esta clasificación,
 - Podría influir en la respuesta del entrevistado.
- Si el/la entrevistado/a introduce el nombre de un momento de comida (por ej. Desayuné.....) ud puede continuar utilizando ese término. **En ese caso registre el nombre del tiempo de comida en el formulario**

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Consideraciones especiales

- **LME a libre demanda:** en lo posible registrar momentos, si no es posible aclarar en observaciones.
- **Recordatorios en los que se indica tomar un volumen de agua a lo largo de un periodo largo.** Por ejemplo:
 - Medio litro distribuido en la mañana:
 - si hay momento/s de comida durante la mañana, sumar el volumen fraccionado en dichos momentos.
 - Si no hay momentos de comida registrados incluir un momento de comida que incluya todo el líquido
 - Medio litro durante la noche: incluir todo el volumen en un momento de comida a la noche

Paso 2

REVISIÓN DE MOMENTOS DE COMIDA

- Se revisará la lista rápida para **identificar periodos de tiempo** en los que pueda haberse **olvidado** algún alimento/preparación, especialmente:
 - periodos entre comidas de más de tres horas,
 - entre la medianoche anterior y el momento de levantarse,
 - o luego de acostarse y antes de la medianoche.
- **Preguntas neutrales**
 - Repasemos... Si se acuerda algo más me lo puede decir en cualquier momento...
 - Ayer se levantó a las ... y tomó [.....]
 - Recuerda algún otro momento en el que haya comido algo? Antes de levantarse? ¿O después de acostarse (hasta las 12 de la noche)?
 - ¿Entre las comidas que ya me nombró?

Paso 3

DETALLE (Preparaciones, ingredientes y cantidades)

- Recolecta información de cada una de las **preparaciones**, especificando **ingredientes y métodos de cocción**. Se debe lograr la **descripción detallada** de cada uno de los alimentos, bebidas y suplementos consumidos.
- Recolecta información de la **cantidad** de ingredientes/preparaciones consumidos.

Paso 3 cont.

Descripción de cada alimento/bebida consumido:

- Utilizar **preguntas dirigidas** para obtener detalles específicos de cada ítem.

Por ejemplo. En el caso del agua será necesario indagar acerca del origen y tratamiento

Alimento	CODIGO
Agua, desconoce origen	B100
Agua de red pública o agua corriente	B101
Agua de red pública o agua corriente, filtrada (tipo PSA o dispenser de agua filtrada)	B102
Agua de embotellada (bidón/botella)	B103
Agua de embotellada, bajo contenido de sodio (bidón/botella)	B104
Agua de perforación con bomba	B105
Agua de perforación con bomba, hervida y/o con lavandina	B106
Agua de pozo	B107
Agua de pozo, hervida y/o con lavandina	B108
Agua de lluvia, río, canal, arroyo o acequia	B109
Agua de lluvia, río, canal, arroyo o acequia, hervida y/o lavandina	B110
Agua con gas/soda	B111

Por favor lea atentamente el anexo con los códigos antes de salir a terreno, para saber hasta que punto debe indagar en cada grupo de alimentos

Además, el detalle deberá tener en cuenta el **grado de procesamiento de los ingredientes**

Ejemplo: SALSAS de TOMATE

- Salsa casera de tomate (realizada con tomate fresco, cebolla, y otros ingredientes). En el paso 3 deberá detallar ingredientes y su cantidad.
- Salsa realizada con puré de tomate industrializado o extracto. En el paso 3 deberá detallar ingredientes, aclarar marca comercial del producto previamente procesado si se conoce y la cantidad de cada ingrediente.
- Salsa comprada envasada lista (por ejemplo las que se venden en el supermercado). En el paso 3 agregar como ingrediente la salsa envasada, la marca comercial y la cantidad consumida en forma de equivalencia.

Ejemplo: Milanesa de pollo

- Milanesa de pollo empanada en la casa. Detallar ingredientes.
- Nuggets o patitas de pollo pre-fritas congeladas (agregar marca) que requieren cocción.
- Nuggets o patitas listos para consumir y los consumidos en locales de comida rápida.

Consideraciones especiales

- Si se desconoce el nombre de una preparación o ingrediente
 - Solicitar mas información y registrarla
 - Si es posible sacar foto.
- **No hace falta** registrar como ingredientes condimentos aromáticos (por ej. orégano, tomillo, etc.) con excepción de la sal y las sales dietéticas.

Paso 3 cont.

Estimación de la cantidad consumida de cada alimento/bebida:

- Utilizando:
 - AAFDAA (ejemplo: la mitad de la foto 2, o entre la foto 1 y 2),
 - Medidas caseras (cucharadas, tazas, etc; puede solicitar las disponibles en el hogar),
 - Volúmenes conocidos (ej. 1 biberón de 150 ml, 1 botellita de gaseosa de 600 ml),
 - Unidades de alimentos o productos (ej. 1 barra de cereal, 1 pera mediana) etc.
 - Cantidad comprada de algún ingrediente utilizado en receta y aclarando receta y proporción efectivamente consumida.
 - Minutos de tiempo al pecho



Paso 3 cont.

Estimación de la cantidad consumida de cada alimento/bebida:

- Mientras dure la entrevista
 - Es fundamental recolectar los datos necesarios para estimar la cantidad de peso neto efectivamente consumido, incluyendo observaciones en caso de PB, cantidad registrada en crudo o cocido, servido versus ingerido, etc.
 - Durante la entrevista debe registrarse la cantidad en forma de equivalencia.
 - **NO se realizarán cálculos o transformaciones** para evitar extender el tiempo de la entrevista.



Consideraciones especiales

Lactancia Materna (L040)

- Pecho: en cantidad registrar minutos al pecho
- Biberón: registrar cantidad en ml

LME

Si desconoce tiempo al pecho → anotar en observaciones.

Para todos los alimentos que se reconstituyen/diluyen:

Cantidad de alimento a reconstituir/diluir
Cantidad de alimento/bebida con la que se diluye

Para la sal (0026) y sales dietéticas (ej. 0027)

Se incluye siempre cantidad: 1



Paso 4

Revisión final de los ítems alimentarios

Se revisarán rápidamente todos los alimentos, bebidas y suplementos informados para el día.

Si en esta etapa el encuestado recuerda algún nuevo alimento u ocasión de comida se agrega en la descripción rápida de momentos de comida y en la lista detallada.



Paso 5

Alimentos frecuentemente olvidados y suplementos

- Luego de la Revisión Final, preguntar por alimentos y bebidas comúnmente olvidados:
 - por ejemplo, snacks o golosinas, frutas, verduras, queso, agua, café, té y suplementos.
- En caso necesario se vuelve a la lista rápida y luego al detalle para agregar los artículos olvidados y se completa además la tabla de suplementos.



Luego de la Entrevista...

- Estimación de cantidades efectivamente consumidas (g o ml) utilizando:
 - AFDAA
 - Tablas de peso/volumen
 - Volumen o peso de medidas caseras estandarizadas
 - Peso de unidades de alimentos o productos estandarizadas
 - Cálculo de 10% o 3% de medio graso sobre el peso neto de la preparación en caso de cocción por fritura u horno
 - Recetas estandarizadas, etc.
- Es necesario registrar si la cantidad estimada se expresa en PB/PN, Pcrudo/cocido, pero no hace falta utilizar:
 - Factor de corrección (peso bruto → peso neto)
 - Factor de aumento de volumen (cereales y legumbres: cocidas → crudas)



Consideraciones especiales

Mate

- Yerba mate 1 recipiente mediano 40 g
- Agua de red 1 termo de 650 ml 650 ml
(al cargar se combinan)

Jugo Clight

- Jugo Clight polvo dilución habitual para un vaso 2 g
- Agua de red un vaso 200 ml



- Asignación de **códigos** a momentos de comida, preparaciones, ingredientes, suplementos



Códigos de Preparación

- Existen 3 tipos de códigos de preparaciones:
 - Códigos definitivos que describen el nombre de una preparación
 - Código para preparaciones de un ingrediente sin agregados ni cocción.
 - Códigos generales preliminares que permiten ingresar nuevos nombres de preparaciones en el sistema de carga.

Códigos de Preparación

LISTADO DE CÓDIGOS DE PREPARACIONES

Tipo de alimento base	Tema de presentación (Preparación)	Código
Alimento simple	Para preparaciones de 1 ingrediente sin agregados ni cocción	00.00
	Carne al horno	01.21
Carne vacuna (entera)	Carne a la plancha	01.17
	Carne a la parrilla	01.19
	Carne a la provençal	01.23
	Carne estofada	01.22
	Carne en papillote	01.25
	Carne frita	01.09
	Milanesas de carne vacuna al horno	01.41
	Milanesas de carne vacuna fritas	01.42
	Otra preparación con carne vacuna entera (carne)	01.08
	Hamburguesas (enteras)	02.10
Carne vacuna picada	Hamburguesas (con verduras)	02.11
	Hamburguesas (de local de comida rápida)	02.12
	Albóndigas	02.09
	Pan de carne	02.14
	Otra preparación con carne vacuna picada de bajo no incluida en otro código (carne)	02.00
Pollo al Horno	03.10	

Códigos de Preparación

Códigos definitivos que describen el nombre de una preparación

- Por ejemplo, la persona entrevistada refiere haber comido pan de carne. El nombre de la preparación está en la lista. Ingrese ese código

Cód. Preparación	Nombre de preparación	Cod. Alimento/ingrediente	Nombre de ingrediente
02.14	Pan de carne	G035	Carne picada
		V014	Cebolla
		H 001	Huevo

Códigos de Preparación

- Código para preparaciones de un ingrediente sin agregados ni cocción.

- En este caso utilice siempre el código de preparación **00.00**. Utilizar el código 00.00 es la forma de indicar al sistema de carga que el nombre de preparación es igual al nombre del ingrediente/alimento.
- Ejemplo:

Cód. Preparación	Nombre de preparación	Cod. Alimento/ingrediente	Nombre de ingrediente
00.00	Banana	F006	Banana

Códigos de Preparación

- Códigos generales preliminares que permiten ingresar nuevos nombres de preparaciones en el sistema de carga.

- Por ejemplo, la persona refirió comer "Arroz con arvejas". Todavía no se ha definido un código para la preparación arroz con arvejas. Deje en blanco el espacio en el formulario en papel y aclare en observaciones sin código de preparación (SCP).

Cód. Preparación	Nombre de preparación	Cod. Alimento/ingrediente	Nombre de ingrediente
	Arroz con arvejas	A003	Arroz
		V008	Arvejas
		Z001	Aceite de girasol

Cereales (granos) y derivados	Barra de cereal casera	14.11
	Copos de maíz azucarados	14.12
	Granola	14.13
	Mote	14.14
	Maíz tostado	14.15
	Mezcla de semillas	14.16
	Mazamorra	14.17
	Otras preparaciones simples con granos sin carnes – vísceras – embutidos, sin código (aclarar)	14.20
	Sopa de arroz	14.21
	Sopa de avena	14.22
	Otros estofados o guisos con cereales o derivados y carne/ vísceras/embutidos o preparaciones combinadas, sin código (aclarar)	14.30
	Carbonada	14.31
	Locro	14.32
Kefti	14.33	

En síntesis

- Para preparaciones de 1 ingrediente (sin agregados ni cocción):
 - Utilice código de preparación **00.00**
- Para preparaciones de más de un ingrediente:
 - Si encuentra el nombre de la preparación en la lista, complete el código de la preparación en la planilla y en el sistema de carga.
 - En el caso de detectar que el nombre dado a una preparación no está en el listado de códigos de preparaciones, usted deberá identificar el alimento base de la preparación, seleccionar los códigos generales preliminares correspondientes e ingresar el nombre completo de la preparación en forma manual en el sistema de carga.
- Los códigos de preparaciones se actualizarán frecuentemente
- Usted puede cerrar el R24hs en el portal de carga con un código preliminar si el código de la preparación no está definido

- Al cargar los datos en el portal seleccione un código preliminar como el que se muestra a continuación y aclare al lado el nombre completo de la preparación (arroz con arvejas).
- 14.20 Otras preparaciones simples con granos sin carnes – vísceras – embutidos, sin código (aclarar)**

Códigos de Ingredientes

Código Etllys 2	Alimento/Grupo
A	Legumbres, cereales, pasta, pan y pastas
B	Bebidas y agua
C	Carnes
D	Dulces
E	Alimentos procesados
F	Frutas
G	Grasas
H	Huevo
L	Leche
M	Opcionales o misceláneos
P	Pescados
Q	Quesos
R	Recetas
S	Suplementos vitamínicos y minerales
V	Verduras
Y	Yogures
Z	Aceites, frutas secas y semillas

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Extracto de códigos de bebidas

Descripción	Código
Frutas y verduras	8040
Bebidas azucaradas y procesadas	
Bebidas azucaradas PROMEDIO	8005
Bebidas azucaradas PROMEDIO	8006
Cerveza con alcohol	8007
Cerveza sin alcohol	8008
Champan	8009
Ectod	8010
Esencia	8011
Solera	8012
Vinos	8013
Vino	8014
Bebidas con cafeína y folato	
Café descafeinado instantáneo (polvo/granulado) *	8015
Café instantáneo tipo Doble Impacto (polvo/granulado) *	8016
Café preparado a partir de café de tipo (tipo) *	8017
Café molido en capsula (tipo instantáneo) *	8018
Café molido con leche instantánea, preparado en polvo para preparar *	8019
Chocolate	8020
Chocolate light (polvo/granulado para preparar) *	8021
Chocolate polvo (preparado para preparar) *	8022
Mate natural (cantidad de azúcar) *	8023
Mate cocido (cantidad de azúcar) *	8024
Te (cantidad de azúcar) *	8025
Te verde (cantidad de azúcar) *	8026
Te de hierbas (cantidad de azúcar) *	8027

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

- Cuando el código de un ingrediente no se encuentre disponible en el listado de códigos utilice un código provisorio 9999. Usted deberá solicitar un código a su coordinador técnico al cargar los datos.
- Sin embargo, hasta que no consiga el nuevo código no podrá cerrar el R24hs en el portal de carga.

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Códigos de ingredientes

- Existen códigos para productos o alimentos individuales
- Cuando la persona entrevistada no pueda distinguir sobre una variedad o marca comercial de alimento utilice los valores PROMEDIO.

Ejemplo:

Descripción	Código
Pasta blanda PROMEDIO (cuartirolo, doble crema, Limburgues, muzzarella)	Q006
Cuartirolo	Q017
Limburgues	Q018
Muzzarella	Q019
Queso pasta blanda descremado	Q015
Queso doble crema tipo Cremón, Cremosissimo	Q016

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Códigos de combinación

- Durante la carga de datos se incluirán códigos de combinación en caso necesario.
- Definen con que alimento (ingrediente) se reconstituyó o diluyó un alimento en polvo o concentrado

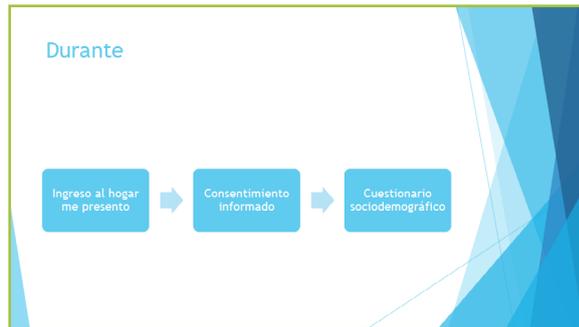
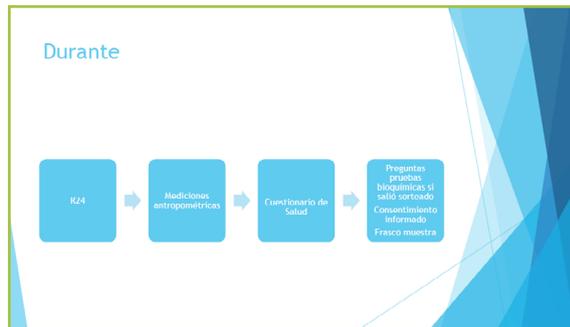
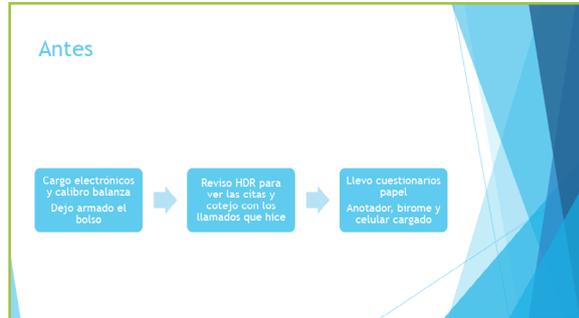
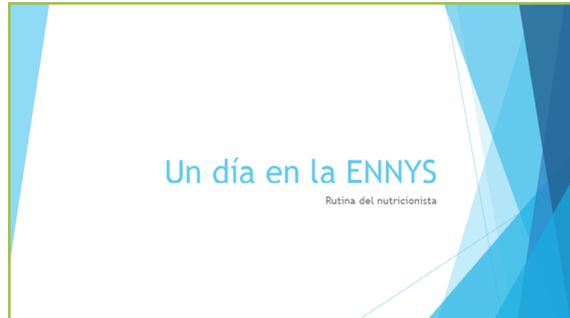
	Código Ingrediente	Cantidad	Gr/ml	Código de combinación
Jugos en polvo light sin fortificar (tipo Clight/Verao)	B052	2	gr	B101
Agua de red	B101	200	ml	

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

- Foto a formulario completo (como mínimo hojas 1,2,3,4 y 8)
- Carga de datos

Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Un día en la ENNyS 2



Carga del Recordatorio de 24 Horas en el portal

Carga informe R24 y segundo recordatorio

Tiempo de consumo

- No puede haber un R24 sin ningún tiempo de consumo.
- Si esto sucede quedará en estado "Borrador" y no permitirá finalizar.
- En dicho caso debe utilizar el espacio de las observaciones y tiene que validarlo su supervisor para finalizar el informe.

Dirección Nacional de
Maternidad, Infancia y Adolescencia



Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Carga informe

Fotos

- Cantidad: mínimo 5 - máximo 15
- La foto debe estar referida a la página del cuestionario al que corresponde (ej. Pag 1 o simplemente 1)
- Prestar especial atención a la **calidad de la foto** (espacio iluminado, en foco).
- La foto de un ingrediente que no se conoce debe titularse como "Ingrediente raro" y ponerle un orden (ej. Ingrediente raro1, Ingrediente raro2).

Dirección Nacional de
Maternidad, Infancia y Adolescencia



Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Carga informe

Códigos

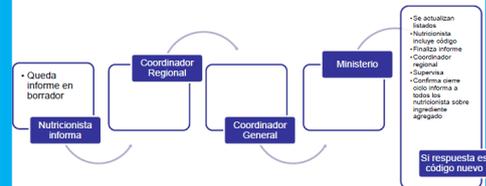
- Código 999 para los ingredientes: se utiliza si no existe dicho ingrediente en los listados (portal/manual de codificación).
- Los listados se actualizarán **SISTEMÁTICAMENTE**. NO SE MODIFICAN CÓDIGOS ACTUALES, SOLAMENTE SE AGREGARÁN NUEVOS CÓDIGOS.

Dirección Nacional de
Maternidad, Infancia y Adolescencia



Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Procedimiento Código 999 para ingredientes



Dirección Nacional de
Maternidad, Infancia y Adolescencia



Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Carga informe

Recomendamos:

- **NO IMPRIMIR EL MANUAL CON LOS CÓDIGOS YA QUE CAMBIARÁ SISTEMÁTICAMENTE (Y DEBE CODIFICAR SIEMPRE CON LA ÚLTIMA VERSIÓN).**
- **Utilizar el teclado para agilizar el tiempo de escritura.**

Dirección Nacional de
Maternidad, Infancia y Adolescencia



Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Dinámica de la carga

Dos formas:

- 1) Cargar tiempo#1
Preparación #1 de ese tiempo, foto e ingredientes (carga lineal, termina y procede con la próxima preparación/tiempo según corresponda)
Este modo es más ágil.
- 2) Cargar todos los tiempos de un reporte
Todas las preparaciones de esos tiempos
Los ingredientes de las preparaciones.

Dirección Nacional de
Maternidad, Infancia y Adolescencia



Ministerio de Salud
Presidencia de la Nación

Anexo 15: Factores de corrección de Peso Bruto

ANEXO: FACTORES DE CORRECCIÓN DE ALIMENTOS

El factor de corrección es la relación existente entre el peso bruto y el peso neto del alimento. Es el cociente entre el peso bruto y el peso neto. Para realizar el análisis de los Recordatorios de 24 horas, se utilizó dicho coeficiente en aquellos alimentos que lo requerían.

Los factores de corrección utilizados se obtuvieron de la base de datos originada en la Primera Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (SARA)¹. Estos mismos, fueron corroborados con los coeficientes determinados por la Escuela de Nutrición² y complementados con los establecidos por la Escuela de Nutrición y Dietética de Venezuela³, el Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá⁴ y la Base de Datos Española de Composición de Alimentos⁵.

Alimento	Código de alimento ENNyS2	Factor de corrección	Fuente	Alimento de referencia
Acelga	V001	1,66	2	
Achicoria	V002	1,25	2	
Ají rojo / morrón rojo	V003	1,27	2	
Ají verde o amarillo / morrón verde o amarillo	V004	1,27	2	
Ajo	V065	1,29	2	
Albahaca fresca	V071	1,12	2	Radicheta
Alcaucil	V005	2,08	2	
Apio	V006	1,58	2	
Arveja fresca	V007	2,29	2	
Berenjena	V010	1,07	2	
Berro	V011	1,96	2	
Brócoli	V012	2	2	
Cebolla	V014	1,17	2	

Cebolla de verdeo	V052	2,44	2	
Chaucha	V016	1,11	2	
Coliflor	V015	2,22	2	
Escarola	V020	1,33	2	
Espárrago	V021	3,33	2	
Espinaca	V022	1,66	2	
Habas	V023	2,5	2	
Hakusai o col china	V054	1,66	2	Lechuga
Hinojo	V024	2,85	2	
Hojas de parra	V083	1,66	2	Lechuga
Jengibre	V066	1,33	2	Papa
Kale	V057	1,66	2	Lechuga
Lechuga	V027	1,66	2	
Mandioca	V028	1,42	2	Batata
Pepino	V031	1,43	2	
Puerro	V032	1,92	2	
Rabanito	V033	2,04	2	
Radicheta	V034	1,12	2	
Remolacha	V035	1,33	2	
Repollito de Bruselas	V036	1,13	2	
Repollo	V037	1,37	2	
Rúcula	V058	1,12	2	Radicheta
Tomate	V038	1,1	2	
Verdolaga	V079	1,12	2	Radicheta
Zanahoria	V040	1,13	2	
Zapallito	V041	1,39	2	
Zapallo	V042	1,66	2	
Zucchini	V061	1,39	2	Zapallito
Aceituna negra	F050	1,55	2	

Aceituna verde	F001	1,55	2	
Ananá	F003	1,61	2	
Banana	F006	1,49	2	
Cereza	F007	1,28	3	
Ciruela	F008	1,17	2	
Ciruela pasa / ciruela seca	F009	1,23	2	
Damasco	F010	1,15	2	
Dátiles	F061	1,11	5	
Durazno	F011	1,25	2	
Durazno orejón	F014	1,23	2	Ciruela desecada
Frutilla	F015	1,05	3	
Granada	F016	1,72	3	
Guabirova	F053	1,22	3	Níspero
Guayaba	F017	2,08	3	
Higo	F018	1,03	1	
Kaki	F019	1,2	1	
Kinoto	F020	1,05	1	
Kiwi	F021	1,2	1	
Limón	F022	1,56	2	
Mamón	F023	1,35	1	
Mandarina	F024	1,43	2	
Mango	F025	1,78	3	
Manzana con piel	F027	1,08	4	
Manzana sin piel	F028	1,23	4	
Maracuyá	F070	1,54	1	
Melón	F029	1,51	2	
Membrillo	F030	1,2	2	
Mora	F055	1,03	3	
Naranja	F031	1,54	2	

Níspero	F032	1,22	3	
Palta	F034	1,35	1	
Pera	F036	1,2	2	
Pera orejón	F039	1,23	2	Ciruela desecada
Pitanga	F056	1,14	1	
Pomelo	F041	1,55	2	
Sandía	F042	2,12	2	
Tuna	F058	1,2	1	
Uva	F043	1,28	2	
Batata	A073	1,42	2	
Choclo	A076	3,33	2	
Papa	A079	1,33	2	
Cabra	C001	1,92	2	Promedio OVINO
Cerdo, PROMEDIO	C002	1,4	2	
Chinchulines, tripa gorda	C007	1,12	2	
Conejo	C008	1,66	1	
Cordero, PROMEDIO	C009	1,92	2	Promedio OVINO
Hígado	C012	1,07	2	
Lengua	C013	1,12	2	
Mollejas	C014	1,07	2	
Mondongo	C015	1,17	2	
Morcilla	C016	1,05	2	
Pato	C019	1,64	2	
Pavo	C020	1,64	2	
Pollo con piel	C021	1,64	2	
Pollo, menudos	C022	1,64	2	
Pollo sin piel	C023	1,64	2	

Riñón	C025	1,07	2	
Sesos	C029	1,07	2	
Vacuno, cortes grasos, sin hueso (ej: vacío, carne picada común, aguja, falda, alita, duro, matambre), PROMEDIO	C031	1,17	1	
Vacuno, cortes grasos, con hueso (ej: asado), PROMEDIO	C032	2,15	1	
Vacuno, cortes magros, sin hueso (ej: nalga, bola de lomo, peceto, cuadrada, picada intensamente desgrasada), PROMEDIO	C033	1,17	1	
Vacuno, cortes magros, con hueso, PROMEDIO	C034	2,15	1	
Vacuno, cortes semigrasos, sin hueso (ej: lomo, carne picada especial, roast beef, paleta, bife angosto, tortuguita, palomita), PROMEDIO	C035	1,17	1	
Vacuno, cortes semigrasos, con hueso (ej: bife angosto), PROMEDIO	C036	2,15	1	
Carpincho	C050	1,66	1	
Pollo, pechuga sin piel	C059	1,64	2	
Vizcacha	C060	1,64	1	
Jacaré	C061	1,64	1	
Garza	C062	1,64	1	
Perdiz	C063	1,64	2	Promedio AVES
Charata (ave)	C064	1,64	2	
Lampalagua (serpiente)	C065	1,64	1	
Asado sin hueso	C075	1,17	1	
Asado con hueso	C076	2,22	2	
Vacío	C077	1,94	2	
Aguja	C078	2,25	2	
Falda	C079	2,22	2	
Matambre (corte de carne)	C080	1,13	2	

Nalga	C081	1,13	2	
Bola de lomo	C082	1,13	2	
Peceto	C083	1,13	2	
Cuadrada	C084	1,18	2	Cuadril sin hueso
Lomo	C085	1,13	2	
Roast Beef	C086	1,17	1	
Paleta (corte de carne)	C087	1,18	2	Cuadril sin hueso
Bife angosto sin hueso	C088	1,53	2	Bife con lomo
Bife angosto con hueso	C089	2,22	2	Bife de costilla
Tortuguita	C090	1,13	2	Palomita
Palomita (corte de carne)	C091	1,13	2	
Cuadril	C092	1,18	2	
Colita de cuadril	C093	1,18	2	
Cerdo costillita	C098	1,66	2	
Cerdo costillar tipo "ribs"	C099	2,01	3	
Cerdo bondiola	C100	1,4	2	Promedio PORCINO
Cerdo jamón (corte de carne)	C104	1,48	3	
Cerdo matambre	C101	1,4	2	Promedio PORCINO
Cerdo paleta (corte de carne)	C105	1,4	2	
Cerdo pechito	C102	2	2	
Corazón, vacuno	C107	1,42	3	
Jabalí	C103	1,4	2	Promedio PORCINO
Oso buco	C108	1,5	2	Promedio VACUNO
Caracú	C109	3,33	2	Hueso sin carne
Chivito	C110	1,92	2	Promedio OVINO

Guanaco, carne	C111	1,5	2	Promedio VACUNO
Nutria	C112	1,66	1	Carpincho
Cerdo, patas, patitas	C115	1,68	3	
Rana	C117	1,64	1	Lampalagua
Espinazo, vacuno	C120	1,66	1	
Hígado de pollo	C122	1,07	2	Hígado vacuno
Pollo, alitas	C125	1,64	2	Promedio AVES
Liebre	C127	1,66	1	Conejo
Llama	C128	1,5	2	Promedio VACUNO
Chivito, cabeza	C129	3,33	2	Hueso sin carne
Huevo de gallina, entero	H001	1,19	2	
Huevo de codorníz, entero	H004	1,19	2	Huevo
Pescados de mar PROMEDIO (ejemplo: brótola, corvina blanca, gatuso, lenguado, merluza, etc.)	P001	1,84	2	
Pescados de mar (ej: brótola, corvina blanca, gatuso, lenguado, merluza, etc.), PROMEDIO	P002	1,84	2	Promedio PESCADOS
Mejillón	P006	1,84	2	
Sardinas, enlatadas en aceite	P013	1,22	2	
Merluza	P020	1,66	2	
Brótola	P021	1,84	2	Promedio PESCADOS
Lenguado	P022	1,84	2	
Corvina	P023	2,22	2	
Gatuzo	P024	1,84	2	
Pollo de mar	P025	1,84	2	
Salmón blanco	P026	2,17	2	
Salmón rosado	P027	2,17	2	

Atún, lomito fresco	P028	1,14	3	
Abadejo	P029	1,84	2	Promedio PESCADOS
Pejerrey	P030	1,81	2	
Cornalitos	P031	1,84	2	Promedio PESCADOS
Trucha	P032	1,84	2	
Palometa	P033	1,84	2	
Surubí	P034	1,84	2	
Dorado	P035	1,84	2	
Pacú	P036	1,84	2	
Sábalo	P037	1,84	2	
Pulpo	P038	1,84	2	
Sardinas, enlatadas al natural	P044	1,22	2	
Merluza, enlatada en agua y aceite	P045	1,66	2	
Semilla de girasol con sal y con cáscara	Z049	1,38	5	

Bibliografía Anexo 15

1. Ministerio de Salud de la Nación. Sistema de Análisis de Registro de Alimentos (SARA).
2. Lopez L, Suarez MM. *Alimentación Saludable: Guía Práctica Para Su Realización*. 2°. Buenos Aires: Hipocrático S.A.; 2011.
3. Gotera de Prado Z. Aplicación del factor de cálculo al análisis de alimentos de Venezuela. *Arch Latinoam Nutr*. 1986;36(2):300-311.
4. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá - Organización Panamericana de la Salud. *Tabla de Composición de Alimentos de Centroamérica*. 2°.; 2007.
5. Red BEDCA. Base de Datos Española de Composición de Alimentos. <https://www.bedca.net/bdpub/index.php>.

Anexo 16: Cuestionarios ENNyS



“Carácter estrictamente confidencial y reservado. Ley 17622, art. 10: Las informaciones que se suministren a los organismos que integren el sistema Estadístico Nacional, en cumplimiento de la presente ley serán estrictamente secretas y sólo se utilizarán con fines estadísticos.

Los datos deberán ser suministrados y publicados únicamente en publicaciones de conjunto.”

Cuestionario Sociodemográfico del Hogar

Provincia

Punto Muestra

Hogar

Nro Orden Encuestador

Nro Orden Respondente

Encuestador

Fecha de la encuesta:

Visitas	Si	No	Motivo
1ª __/__/__	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
2ª __/__/__	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
3ª __/__/__	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

1

Responden sobre el hogar Personas de 17 años y más

(a partir de los 17 años cumplidos)

1. DATOS INTEGRANTES DEL HOGAR

1. NÚMERO DE PERSONAS QUE VIVEN EN LA VIVIENDA ¿Cuántas personas normalmente viven en esta vivienda?					
1	2	3	4	5	6
Nº Orden (NO REGISTRAR)	Nombre de pila	Sexo	¿Cuántos años tiene? (en años cumplidos)	(Solo para menores de 2 años) ¿Cuántos meses tiene?	Relación de parentesco con el jefe/e <i>Solo puede haber un jefe/a.</i>
		1 – Femenino 2 - Masculino 3 - Intersex	CAMPO ABIERTO CON OPCIONES 00 - Menor de 1 año 98 - 98 años y más 99 - NS/NC		1 - Jefe/a 2 -Cónyugue/Pareja 3 - Hijo/a - Hijastra/a 4 - Yerno/Nuera 5 - Nieto/a 6 - Madre/Padre 7 - Suegro/a 8 - Hermano/a 9 - Otros familiares 10 - No familiar
#1					
#2					
#3					
#4					
#5					
#6					
#7					
#8					
#9					
#10					
#11					
#12					
#13					
#14					
#15					

1. DATOS INTEGRANTES DEL HOGAR

1. NÚMERO DE PERSONAS QUE VIVEN EN LA VIVIENDA ¿Cuántas personas normalmente viven en esta vivienda?

Nº	7	8	9	10	11	12	13
Orden (No registra)	Nombre de pila (TRASLADAR)	Adulto respondente	Madre del encuestado	Etnia	¿A qué pueblo originario pertenece?	¿En qué país nació?	¿En qué provincia nació?
	(Indique el miembro que resultó sorteado para esta encuesta)	(Sólo para menores de 16 años. Indique el adulto respondiente de esta encuesta)	(Sólo para menores de 16 años. Indique el miembro que es madre del entrevistado). 98 Ningún miembro	¿Esta persona es indígena o descendiente de pueblos indígenas (originarios o aborígenes)? 1- Si 2 - No (pase a 12) 9 - Ignorado (pase a 12)	ABIERTA	1 -Argentina 2 - Bolivia 3 - Brasil 4 - Chile 5 - Paraguay 6 - Perú 7 - Uruguay 97 Otro. Especificar	Especificar provincias y caba
#1							
#2							
#3							
#4							
#5							
#6							
#7							
#8							
#9							
#10							
#11							
#12							
#13							
#14							
#15							

1. DATOS INTEGRANTES DEL HOGAR (II)

	14	15	16	17	18
	Nivel Educativo				
Nº Orden (No registra)	Salud ¿Qué tipo de cobertura médica tiene? RESPUESTA MÚLTIPLE	¿Asiste a algún establecimiento educativo?	¿Qué nivel Cursa/cursó? SI "CURSÓ" MÁXIMO NIVEL ALCANZADO	¿Completó ese nivel?	¿Cuál es el último grado (o año) que aprobó en ese nivel?
#1	1. No tiene ninguna / utiliza el sistema público exclusivamente 2. PAMI 3. Obra social 4. Prepaga a través de obra social 5. Prepaga por contratación voluntaria 6. Programas o planes estatales de salud 7. Emergencia médica 9. Ns/Nr.	1. Asiste a un establecimiento estatal 2. Asiste a un establecimiento privado 3. No asiste pero asistió 4. Nunca asistió 9. Ns/Nr.	1 - Inicial (jardín/ preescolar) 2 - Primario 3 - EGB 4 - Secundario 5 - Polimodal 6 - Superior no universitario 7 - Universitario 8 - Post Universitario 9 - Educación especial 0 - NS/NR	1 - Sí → <i>pasa a 19</i> 2 - No → <i>pasa a 18</i> 9 - Ignorado → <i>pasa a 19</i>	Indicar grado (o año) 96 - Ninguno 97 - Ignorado
#2					
#3					
#4					
#5					
#6					
#7					
#8					
#9					
#10					
#11					
#12					
#13					
#14					
#15					

1. DATOS INTEGRANTES DEL HOGAR (III)

	19	20	21	22	23	24
	Situación Laboral (SOLO MAYORES DE 14 AÑOS)					
Nº Orden (No registra)	En la semana pasada...¿trabajó por lo menos una hora, sin contar las tareas de su hogar?	No trabajó porque...	En ese empleo / ocupación trabaja como...	En ese trabajo, ¿le descuentan para la jubilación?	En ese trabajo, ¿aporta por sí mismo para la jubilación?	CONDICION DE INACTIVIDAD
	1 - Sí → pasa a 21 2 - No → pasa a 20 9 - NS/NR → pasa a 24	1 - No quiere / no desea / no puede trabajar → pasa a 24 2 - Está/ba de vacaciones o licencia en su Trabajo 3 - Faltó a su trabajo por causas personales 4 - Por suspensión/huelga/conflicto Laboral 5 - Por otras causas laborales 6 - No consigue trabajo → pasa a 25 7 - Otros inactivos → pasa a 24 9 - NS/NR	1 - Empleado u obrero en una empresa privada 2 - Empleado u obrero en una institución pública 3 - Trabajador en un programa de empleo 4 - Empleado del servicio doméstico 5 - Pasante / aprendiz / becario 6 - Patrón o empleador (emplea personal) 7 - Cuenta propia / changas 8 - Trabajador sin salario 9 - NS / NR	1 - Sí → pasa a 25 2 - No 9 - Ignorado → pasa a 25	1 - Sí → pasa a 25 2 - No → pasa a 25 9 - Ignorado → pasa a 25	1 - Jubilado 2 - Ama de casa 3 - Estudiante 5 - Inactivo (por ej rentista) 9 - NS/NR
#1						
#2						
#3						
#4						
#5						
#6						
#7						
#8						
#9						
#10						
#9						
#10						
#11						
#12						
#13						
#14						
#15						

1. DATOS INTEGRANTES DEL HOGAR (II)

Nº Orden (No registra)	Nombre de pila (TRASLADAR)	25 ¿Cuál o cuáles de los menores de 18 años recibe la Asignación Universal por Hijo (AUH)?	26 ¿Cuál fue su ingreso individual al hogar en el último mes? (Incluya ingresos provenientes del trabajo, rentas, jubilaciones, seguros de desempleo, becas, cuotas de alimentos, etc.)	27 ¿Me podría indicar en cuál de estos tramos se ubica su ingreso individual en el hogar en el último mes? (Incluya ingresos...)	28 ¿Me podría indicar en cuál de estos tramos se ubica el ingreso total mensual del hogar? (Incluya ingresos...) SOLO UNA VEZ EN EL HOGAR
#1		1. Recibe AUH 2. No recibe AUH 99. No sabe si recibe AUH	Ingreso mayor a 0 -> Pase a 27 0. Sin ingresos -> Pase a 28 999999; Ns/Nc -> Pase a 28	1. 1 a 750 2. 751 a 1.250 3. 1.251 a 2.000 4. 2.001 a 3.000 5. 3.001 a 3.750 6. 3.751 a 4.500 7. 4.501 a 5.750 8. 5.751 a 6.750 9. 6.751 a 7.750	10. 7.751 a 8.750 11. 8.751 a 9.500 12. 9.501 a 10.250 13.10.251 a 11.250 14.11.251 a 12.250 15.12.251 a 13.250 16.13.251 a 15.000 17.15.001 y más 999999; Ns/Nc
#2				1. 1 a 3.000 2. 3.001 a 5.000 3. 5.001 a 8.000 4. 8.001 a 12.000 5. 12.001 a 15.000 6. 15.001 a 18.000 7. 18.001 a 23.000 8. 23.001 a 27.000 9. 27.001 a 31.000	10. 31.001 a 35.000 11. 35.001 a 38.000 12. 38.001 a 41.000 13. 41.001 a 45.000 14. 45.001 a 49.000 15. 49.001 a 53.000 16. 53.001 a 60.000 17. 60.001 a 100.000 18. 100.001 y más 999999; Ns/Nc
#3					
#4					
#5					
#6					
#7					
#8					
#9					
#10					
#11					
#12					
#13					
#14					
#15					

PROGRAMAS SOCIALES						
	SI	NO	Ns/nc			(COD 1) ¿Qué monto cobra por este plan? (9999 si No Recuerda)
En su hogar, reciben algún estos planes o programas...						
29. Asignación Universal por Embarazo	1	2	9		29_1	
30. Asignación Universal por Discapacidad	1	2	9		30_1	
31. Pensiones no Contributivas/ Graciables	1	2	9		31_1	
32. Jóvenes por Más y Mejor Trabajo	1	2	9		32_1	
33. Seguro de Capacitación y Empleo	1	2	9		33_1	
34. Inserción Laboral (PIL)	1	2	9		34_1	
35. Entrenamiento para el Trabajo	1	2	9		35_1	
36. Otros Programas de Empleo	1	2	9		36_1	
37. Progresar	1	2	9		37_1	
38. Becas para Pueblos Originarios	1	2	9		38_1	
39. Subsidios Mensuales para Salud (PROSAR - PAMI)	1	2	9		39_1	
40. Tarjetas, tickets, vales o bonos para compra de alimentos (PNSA)	1	2	9		40_1	
41. Ingreso Social con Trabajo: Argentina Trabaja	1	2	9		41_1	
42. Ellas Hacen	1	2	9		42_1	
43. Plan Provincial/ Municipal (Especificar)	1	2			43_1	
44. Otros (Especificar)	1	2			44_1	
45. No recuerda nombre del plan	1	2			45_1	
46. No tiene ninguno (Excluyente)	3					

3. CARACTERÍSTICAS DE LA VIVIENDA

3.1	Tipo de vivienda	3.8	Este hogar, ¿tiene electricidad...
	Casa (1) Casilla (2) Rancho (3) Departamento (4) Inquilinato/ conventillo (5) Cuarto/s de hotel/pensión (6) Otros _____ (7) (especificar)		... por red? (1) ... por generación propia a motor? (2) ... por generación propia por otros medios? (3) ... por paneles solares? (4) ... No tiene (5)
3.2	Material predominante del piso	3.9	¿Tiene heladera?
	Mosaico, madera, cerámica, alfombra, baldosas plásticas (1) Cemento o ladrillo fijo (2) Ladrillo suelto o tierra (3) Otro _____ (4) (especificar)		Sí (1) No (2)
3.3	Material predominante de las paredes exteriores	3.10	¿Para cocinar Ud. usa habitualmente...? (marcar una sola opción)
	Ladrillo, piedra, bloque u hormigón? (1) Adobe? (2) madera? (3) chapa de metal o fibrocemento? (4) chorizo, cartón, palma, paja sola o material de desecho? (5) Otro (6)		Gas de red (1) Gas a granel (zeppelin) o tubo (2) gas en garrafa (3) electricidad (4) leña o carbón (5) Otro _____ (6) (especificar)
3.4	¿Cómo se abastece el agua?	3.11	¿Tiene teléfono (fijo o celular) disponible para el uso del hogar?
	Por cañería dentro de la vivienda (1) Fuera de la vivienda, dentro del terreno (2) Fuera del terreno (3)		Sí (1) No (2)
3.5	El agua que usa, ¿proviene de ...	3.12	Propiedad de la vivienda
	Red pública o agua corriente? (1) Perforación con bomba a motor? (2) Perforación con bomba manual? (3) Pozo? (4) Agua de lluvia, río, canal, arroyo o acequia?(5) Agua embotellada? (6) Otros _____ (7) (especificar)		Propietario de terreno y vivienda (1) Propietario de vivienda solamente (2) Inquilino (3) Ocup. con relac. de dependencia (4) Préstamo / cesión (5) Ocupante de hecho (6) Otro _____ (7) (especificar)

3.6	El baño tiene...		3.13	La vivienda es...
	Inodoro con botón o cadena y arrastre de agua (1) Inodoro sin botón o cadena y arrastre de agua (2) Letrina (sin arrastre de agua) (3) SALTEA 3.7 No tiene baño (4) SALTEA 3.7			De uso exclusivo (1) De uso compartido (2) Otro _____ (3) (especificar)
3.7	¿Cómo es el desagüe del inodoro?		3.14	Cantidad de habitaciones de uso exclusivo del grupo familiar (sin contar: cocina, baño, pasillos, lavadero, garage)
	A red pública (cloacas) (1) A cámara séptica y pozo ciego (2) Solamente a pozo ciego (3) A hoyo / excavación en la tierra (4)			N° _____ habitaciones
3.15	¿En el hogar tienen automóvil propio?		3.16	Los que sí: especificar cantidad, marca, modelo y año
	Sí (1) No (2)		Auto 1	Auto 2
			Marca	Marca
			Modelo	Modelo
			Año	Año

COBERTURA DE PLANES ALIMENTARIOS			
5.1	¿En el último mes el hogar ha recibido...	Si	No NS/NC
	a) Bolsón o caja de alimentos	(1)	(2) (9)
	b) Ticket para la compra de Alimentos	(1)	(2) (9)
	c) Acreditación en tarjeta magnética de uso exclusivo para la compra de alimentos	(1)	(2) (9)
	d) Leche fluida o en polvo o leche de formula	(1)	(2) (9)
	e) Otra forma de Asistencia Alimentaria	(1)	(2) (9)

6. COMPRA Y ROTULADO DE ALIMENTOS

6.1 ¿Quién es el miembro del hogar que elige habitualmente los alimentos a comprar?

(Consigne el número de orden asignado en la pregunta 1) _____

□ □ □

6.2 ¿Quién es la persona que habitualmente prepara los alimentos a ser consumidos en el hogar? Ver **

(Consigne el número de orden asignado en la pregunta 1) _____

COD 999 “Persona que no vive en el hogar”

6.3. ¿Dónde compran habitualmente los siguientes grupos de alimentos? RESPUESTA MÚLTIPLE

A. Leche y Lácteos

- 1 Supermercado/ Chino..
- 2 Almacén, comercio barrial..
- 3 Feria o mercado comunitario..
- 4.-Otros.....
- 5.-No los consume.....
- 9.-Ns/Nc.....

B. Carnes (vacuna, pollo, pescado) y huevo

- 1 Supermercado/ Chino..
- 2 Almacén, comercio barrial..
- 3 Feria o mercado comunitario..
- 4. Carnicería.....
- 5.-Otros.....
- 6.-No los consume.....
- 9.-Ns/Nc.....

C. Vegetales y frutas

- 1 Supermercado/ Chino..
- 2 Almacén, comercio barrial..
- 3 Feria o mercado comunitario..
- 4 Verdulería.....
- 5.-Otros.....
- 6.-No los consume.....
- 9.-Ns/Nc.....

D. Alimentos secos (fideos, harina, aceites, etc)

- 1 Supermercado/ Chino..
- 2 Almacén, comercio barrial..
- 3 Feria o mercado comunitario..
- 4.-Otros.....
- 5.-No los consume.....
- 9.-Ns/Nc.....



“Carácter estrictamente confidencial y reservado.
Ley 17622, art. 10: Las informaciones que se suministren a los organismos que integren el sistema Estadístico Nacional, en cumplimiento de la presente ley serán estrictamente secretas y sólo se utilizarán con fines estadísticos.
Los datos deberán ser suministrados y publicados únicamente en publicaciones de conjunto.”

Niño/a de 0 a 23 meses								
<p style="text-align: center;">Niño/a hasta 23 meses (niños/as desde el nacimiento hasta el día anterior de cumplir 2 años)</p>	ID del niño/a provisto en el sorteo							
	ID de la madre biológica o adulto cuidador/a provisto en el cuestionario socio-demográfico							
	Nombre Encuestador/a:							
	Nombre Supervisor de Campo:							
	Fecha de la encuesta							
	Nombre de quien firmó el consentimiento informado							
	Nombre del niño/a							
	Fecha de nacimiento del niño/a							
	El niño/a nació:							
	<table border="1"> <tr> <td>Mujer</td> <td>(1)</td> </tr> <tr> <td>Varón</td> <td>(2)</td> </tr> <tr> <td>Intersex</td> <td>(3)</td> </tr> <tr> <td>NS/NC</td> <td>(9)</td> </tr> </table>	Mujer	(1)	Varón	(2)	Intersex	(3)	NS/NC
Mujer	(1)							
Varón	(2)							
Intersex	(3)							
NS/NC	(9)							

Sr./a Encuestador/a/a: *excepto que se indique lo contrario las preguntas se leen de izquierda a derecha. Las instrucciones para usted, que no deben ser leídas al encuestado/a, aparecen sombreadas.*

Para evitar el cansancio en el encuestado, iniciar la entrevista con el R24H.

La antropometría podrá ser realizada en cualquier momento de la encuesta evaluando la disponibilidad del niño, y la predisposición del mismo y de su cuidador/a. Si se encuentra trabajando en cuestionario papel, anote directamente las mediciones, si está trabajando con la Tablet, anote todas las mediciones en un papel y luego vuélquelas en el programa cuando se habilite la sección correspondiente.

SECCIÓN PRELIMINAR

¿La madre biológica vive en este hogar?

Sí ⇒

Toda la encuesta debe ser contestada por la madre biológica. Si no se encuentra en el momento concertar otra cita. Si está presente pase a bloque 1.

No ⇒

Toda la encuesta debe ser contestada por un adulto cuidador del niño/a a partir del bloque 4. El adulto respondente debe ser mayor de 18 años, en caso de que no esté presente, indague en qué momento puede encontrarlo para proceder a realizar la encuesta.

Recordatorio de 24 horas

Antes de comenzar con la encuesta voy a preguntarle sobre la comida de (nombre) en las últimas 24 horas.
R24H para bebés de hasta 6 meses en hoja aparte.

Consentimiento informado.

Consentimiento en hoja aparte.

Vínculo del adulto respondiente con el niño/a		
Madre		(1)
Padre		(2)
Hermano/a		(3)
Otro familiar que habita el mismo hogar		(4)
Otro no familiar que habita el mismo hogar		(5)
NS/NC		(9)
Otro:		
	<i>completar con letra clara:</i>	

BLOQUE 1. EMBARAZO Y PARTO			
<p>Ahora le voy a preguntar sobre algunos antecedentes del embarazo de (nombre/s). Si usted tiene una libreta de salud puede consultarla para responderme; del mismo modo puede consultar el carnet de vacunación para las preguntas sobre vacunas.</p> <p><i>Encuestador/a: marque con una cruz si el encuestado/a trae la libreta sanitaria para seguir respondiendo</i></p> <p><i>Trae libreta : __ </i></p>			
1.1	¿Fue un embarazo simple o múltiple (mellizos, trillizos, etc)?	1.2	¿Cuál era su peso <u>antes</u> de quedar embarazada?
	Simple (1)		_____ Kilos
	Múltiple (2)		NS/NC (999)
	NS/NC (9)		
1.3	¿Durante el embarazo le realizaron algún control?	1.4	¿Cuántas semanas de embarazo tenía cuando le realizaron el primer control?
	Sí (1)		_____ semanas
	No (2) <i>pasa a 1.12</i>		NS/NC (999)
	NS/NC (9) <i>pasa a 1.12</i>		
1.5	¿Cuál era su peso en el <u>primer control</u> ?	1.6	En total, ¿cuántos controles tuvo durante el embarazo?
	_____ Kilos		_____ control/es
	NS/NC (999)		NS/NC (999)
1.7	<i>Si en 1.6 respondió que tuvo más de un control preguntar</i> ¿Cuántas semanas de embarazo tenía cuando le realizaron el <u>último control</u> ?	1.8	<i>Solo para quienes respondieron en 1.7</i> ¿Cuál era su peso en el <u>último control</u> ?
	_____ semanas		_____ Kilos
	NS/NC (999)		NS/NC (999)
1.9	En alguno de los controles, ¿le indicaron tomar hierro?	1.10	En alguno de los controles, ¿le indicaron tomar ácido fólico?
	Sí (1)		Sí (1)
	No (2)		No (2)
	NS/NC (9)		NS/NC (9)

BLOQUE 1. EMBARAZO Y PARTO (continuación)

*Encuestador/a: marque con una cruz si el encuestado/a trae la libreta sanitaria para seguir respondiendo
Trae libreta : |__|*

1.11	En algún control en salud o en el curso preparto, ¿le informaron sobre: <i>Lea las opciones a la madre y seleccione todo lo que corresponda</i>			
		SI (1)	NO (2)	NS/NC (9)
	1.11.1 la lactancia materna?			
	1.11.2 los efectos del consumo de tabaco?			
	1.11.3 los efectos del consumo de alcohol?			
	1.11.4 los efectos del consumo de drogas?			
	1.11.5 cómo alimentarse durante el embarazo?			

1.12	Aproximadamente, ¿cuántos kilos aumentó en todo el embarazo?
	_____ Kilos
NS/NC	(999)

Ahora le voy a preguntar sobre algunos hábitos de salud suyos actuales y durante el embarazo de (nombre/s).

En caso de que se haya seleccionado en la muestra más de un menor de 6 meses, y ambos sean hijos de la misma madre biológica, complete este bloque una sola vez.

1.13	¿Fumó durante el embarazo?		1.14	Durante el embarazo, en promedio, los días que fumó, ¿cuántos cigarrillos fumó por día?
	Si	(1)		_____ Cigarrillos
	No	(2) <i>pasa a 1.15</i>		NS/NC (999)

1.15	¿Fuma actualmente?		1.16	En promedio, los días que fuma, ¿cuántos cigarrillos fuma por día?
	Si	(1)		_____ Cigarrillos
	No	(2) <i>pasa a 1.17</i>		NS/NC (999)

1.17	¿Tomó alguna vez alguna bebida alcohólica durante el embarazo?		
	No, nunca	(0)	
	Algunas veces	(1)	
	Frecuentemente	(2)	
	NS/NC	(9)	

BLOQUE 1. EMBARAZO Y PARTO (continuación)			
Ahora le voy a preguntar sobre el parto de (nombre/s). Para responderme, también puede consultar una libreta de salud si la tiene.			
1.18	¿Cuántas semanas de embarazo tenía al momento del parto?		
_____ semanas			
NS/NC		(999)	
1.19	¿Dónde fue el parto?		
Hospital público		(1)	
Sanatorio, clínica, hospital privado ó de Obra Social		(2)	
En el hogar en forma accidental		(3) <i>pasa a 1.27</i>	
En el hogar en forma planificada		(4) <i>pasa a 1.27</i>	
Otro, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>			
1.20	El parto, ¿fue vaginal o por cesárea?		
Vaginal		(1)	
Cesárea		(2)	
NS/NC		(9)	
1.21	¿Alguien del equipo de salud, le ofreció estar acompañada durante el parto o cesárea?		
Sí		(1)	
No		(2) <i>pasa a 1.23</i>	
NS/NC		(9) <i>pasa a 1.23</i>	
1.22	¿Le permitieron elegir el/la acompañante? <i>Acompañante: pareja, familiar, amigo, etc.</i>		
Sí		(1)	
No		(2)	
NS/NC		(9)	
1.23	¿Cuántos días estuvo internada en el hospital/maternidad luego del nacimiento? <i>Aclaración: se pregunta por causas relacionadas a la madre y no a causa de su hijo/a.</i>		
_____ días			
NS/NC		(999)	
1.25	Al momento del alta o antes del alta, ¿alguien del personal de salud le explicó cómo debe dormir (nombre)?		
Sí		(1)	
No		(2) <i>pasa a 1.27</i>	
NS/NC		(9) <i>pasa a 1.27</i>	
1.26	¿Cómo le indicaron que debía dormir (nombre)?		
... boca arriba?		(1)	
... boca abajo?		(2)	
... de costado?		(9)	
Otra forma, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>			
1.27	¿Cuánto pesó (nombre) cuando nació?		
_____ gramos			
NS/NC		(999)	

BLOQUE 2. VACUNAS EN EL EMBARAZO		
2.1	Durante el embarazo, ¿recibió una dosis de vacuna antigripal?	
	Sí	(1)
	No	(2) <i>pasa a 2.3</i>
	NS/NC	(9) <i>pasa a 2.4</i>
2.2	¿Por qué motivo recibió la vacuna antigripal? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda; luego pasa a 2.4</i>	
	Me pareció útil	(1)
	Me lo indicó el médico	(2)
	Me lo recomendó un amigo/familiar	(3)
	Soy personal de salud y me vacunan por mi trabajo	(4)
	Me la aplicaron en el trabajo (y NO soy personal de salud)	(5)
	Me la indicaron cuando consulté al equipo de salud por otro motivo	(6)
	Me enteré a través de los medios de comunicación que esta vacuna es útil	(7)
	NS/NC	(9)
	Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>	
2.3	¿Por qué motivo NO recibió la vacuna antigripal? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>	
	Considero que esta vacuna no es necesaria/no creo en esta vacuna	(1)
	Mi médico no me la mencionó	(2)
	Tuve una experiencia negativa (propia o de un conocido/familiar)	(3)
	Mi médico me dijo que no me la aplique	(4)
	Me enteré por los medios de comunicación/las redes sociales que las vacunas pueden producir daño	(5)
	NS/NC	(9)
	Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>	
2.4	Durante el embarazo, ¿recibió una dosis de vacuna contra la tos convulsa o coqueluche, tétanos y difteria (triple acelular o dTpa)?	
	Sí	(1)
	No	(2) <i>pasa a 2.6</i>
	NS/NC	(9) <i>pasa a 2.7</i>

2.5	¿Por qué motivo recibió la vacuna contra la tos convulsa o coqueluche, tétanos y difteria (triple acelular o dTpa)? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda; luego pasa a 2. 7</i>		(1)	2.6	¿Por qué motivo NO recibió la vacuna contra la tos convulsa o coqueluche, tétanos y difteria (triple acelular o dTpa)? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>		(1)		
		Me pareció útil				(1)	Considero que esta vacuna no es necesaria/no creo en esta vacuna		(1)
		Me lo indicó el médico				(2)	Mi médico no me la mencionó		(2)
		Me lo recomendó un amigo/familiar				(3)	Tuve una experiencia negativa (propia o de un conocido/familiar)		(3)
		Soy personal de salud y me vacunan por mi trabajo				(4)	Mi médico me dijo que no me la aplique		(4)
		Me la aplicaron en el trabajo (y NO soy personal de salud)				(5)	Me enteré por los medios de comunicación/las redes sociales que las vacunas pueden producir daño		(5)
		Me la indicaron cuando consulté al equipo de salud por otro motivo				(6)	NS/NC		(9)
		Me enteré a través de los medios de comunicación que esta vacuna es útil				(7)	Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>		
		NS/NC				(9)			
		Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>							
2.7	<i>Si el encuestado respondió alguna pregunta consultando el carnet de vacunación consigne "sí" y pase a bloque 3; si no, pasa a 2.8. Sólo observe, no pregunte.</i>		(1)	2.8	¿Tiene carnet de vacunación?		(1)		
		Si, utilizó carnet para responder				(1)	Sí		(1)
		No utilizó carnet para responder				(2)	No		(2)
					(9)	NS/NC		(9)	
BLOQUE 3. LACTANCIA									
Ahora le voy a preguntar sobre algunos datos del nacimiento de (nombre). Para responderme, también puede ayudarse con una libreta de salud si la tiene. <i>Contesta utilizando libreta sanitaria ___ (marcar con una x)</i>									
3.1	¿Tomó (nombre) leche materna alguna vez?		(1)						
		Sí		(1)					
		No		(2)	<i>pasa a 3.3</i>				
		NS/NC		(9)	<i>pasa a 3.3</i>				

3.2	¿Cuánto tiempo pasó desde que (nombre) nació hasta que le dio pecho por primera vez?	
	Menos de 1 hora	(1)
	Entre 1 hora y 5 horas	(2)
	Más de 5 horas y hasta 1 día	(3)
	Más de 1 día	(4)
	NS/NR	(9)

pasa a 3.4

3.3	¿Cuál fue el motivo por el que nunca amamantó a (nombre)? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>	
	Me lo indicó el médico pero no me explicó el motivo	(1)
	Me lo indicó el médico por un problema de salud mío	(2)
	Me lo indicó el médico por un problema de salud del niño/a	(3)
	Me lo sugirió otro miembro del equipo de salud (enfermera, puericultora, etc.)	(4)
	No fue mi deseo amamantar	(5)
	No tuve quien me ayudara con la lactancia	(6)
	Me lo aconsejó un familiar o conocido/a	(7)
	Sabía que mi leche no iba a ser buena	(8)
	Nunca pudo prenderse	(9)
	Nunca tuve leche	(10)
	Preferí darle fórmula	(11)
	Quería evitar que se me deformara el cuerpo	(12)
	Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>	(99)

No preguntar a quienes en la pregunta 1.19 respondieron que el niño/a nació en el hogar en forma planificada. En esos casos continuar con 3.7

3.4	Al momento del alta o antes del alta, ¿alguien del personal de salud le explicó cómo identificar cuando (nombre) tiene hambre?		3.5	Al momento del alta, (nombre) era alimentado/a:	
	Sí	(1)		Sólo con leche materna	(1)
	No	(2)		Leche materna y otro tipo de leche	(2)
	NS/NC	(9)		Sólo otro tipo de leche	(3)

3.6	El personal de salud, durante la internación o al alta... <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>			
		SI (1)	NO (2)	NS /NC (9)
	3.6.1 Le explicó los beneficios de la lactancia?			
	3.6.2 Le enseñó cómo extraerse leche para alimentar al niño/a en caso de tener que alejarse temporalmente?			
	3.6.3 La ayudó a poner el niño/a al pecho			
	3.6.4 Le dio algún contacto (número telefónico, dirección, derivación, etc.) para pedir ayuda en caso de tener dudas o problemas con la lactancia?			
	3.6.5 Le sugirió alguna marca de leche para complementar o reemplazar la lactancia?			
	3.6.6 Le enseñó cómo preparar la leche para el niño/a?			
	3.6.7 Le indicó cómo higienizar los biberones/mamaderas/etc.?			
	3.6.8 Le explicó cómo conservar los sobrantes de leche?			

Como usted respondió que (nombre) alguna vez tomó pecho, ahora le voy a preguntar algunas cosas sobre la lactancia.				
No se realizan las preguntas 3.7 a 3.14 a quienes respondieron que nunca tomaron leche materna en la pregunta 3.1. En esos casos continuar con 3.15.				
3.7	¿Sigue tomando leche materna actualmente?		3.8	¿A qué edad (nombre) dejó de tomar pecho?
	Sí	(1) <i>pasa a 3.10</i>	Edad en meses _____	
	No	(2)		
3.9	¿Cuál fue el motivo por el que dejó de amamantarlo/a? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda. Al finalizar pasa a 3.15</i>			
	Me lo indicó el médico pero no me explicó el motivo			(1)
	Me lo indicó el médico por un problema de salud mío			(2)
	Me lo indicó el médico por un problema de salud del niño/a			(3)
	Me lo sugirió otro miembro del equipo de salud (enfermera, puericultora, etc)			(4)
	Me lo aconsejó un familiar o conocido/a			(5)
	Quedé embarazada			(6)
	Era muy difícil amamantar y sostener mis otras tareas			(7)
	Mi leche no era buena			(8)
	El/la niño/a se quedaba con hambre			(9)
	Me quedé sin leche			(10)
	Tuve que salir a trabajar			(11)
	El/la niño/a dejó solo			(12)
	Era la edad a la que dejó el anterior			(13)
	El/la niño/a no aumentaba de peso			(14)
	El/la niño/a empezó a mordirme			(15)
	Se me lastimaron los pezones			(16)
	Quería evitar que se me deformara el cuerpo			(17)
	Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>			(99)
3.10	¿El día de ayer (nombre)...		SI (1)	NO (2)
			NS/NC (9)	
3.10.1	...tomó leche materna?			
3.10.2	...tomó líquidos como jugo, té, agua, etc?			
3.10.3	...tomó otro tipo de leche que no sea materna?			
3.10.4	... consumió algún alimento sólido o semisólido?			
3.11	Ahora le voy a consultar sobre algunas formas de amamantar a (nombre).			
PREGUNTA			SI (1)	NO (2)
			NS/NC (9)	
3.11.1	¿Alguna otra mujer le da el pecho a (nombre)?			
3.11.2	¿Amamanta a (nombre) sólo en horarios pautados?			
3.11.3	¿Le ofrece usted el pecho cuando parece tener hambre sin importar el tiempo desde la toma anterior?			
3.12	En general, cada vez que le da el pecho a (nombre), usted... <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>			
	Controla el tiempo para decidir sacarlo del pecho o cambiarlo de lado			(1)
	Lo deja tomar aproximadamente 15 minutos por pecho			(2)
	Lo deja tomar hasta que suelta solo el pecho			(3)
	NS/NC			(9)

3.13	¿Se saca leche para alimentarlo/a en su ausencia, o para otros fines?		3.14	Quando se saca leche, ¿en qué recipiente la conserva? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>			
				Frasco estéril comprado en farmacias			(1)
	Sí	(1)		Biberón o mamadera			(2)
	No	(2) <i>pasa a 3.15</i>		Bolsa plástica especial para conservar leche materna			(3)
				Envase de otros alimentos como: frasco de yogur, mermelada, u otro que haya contenido alimentos			(4)
				Otro, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>			
Ahora voy a hacerle algunas preguntas sobre el uso de biberón o mamadera.							
3.15	Algún día de la semana pasada, ¿consumió el niño/a algún líquido (como agua, té, leche, leche materna, etc.) y/o algún alimento (como cereales, papillas, etc.) en biberón o mamadera?						
	Sí	(1)					
	No	(2) <i>pase a bloque 4</i>					
	NS/NC	(9) <i>pase a bloque 4</i>					
3.16	Ahora le voy a consultar sobre algunas formas de dar el biberón/mamadera al niño/a durante la última semana. ¿Usted o alguna de las personas que le dio el biberón/mamadera...						
				PREGUNTA	SI (1)	NO (2)	NS /NC (9)
				3.16.1 ... dejó al niño/a dormido en algún momento con el biberón/mamadera en la boca?			
				3.16.2 ... alentó al niño/a a terminar el biberón/mamadera aunque no pareciera quererlo?			
				3.17 En general, ¿qué hace cuando sobra leche que el niño/a no termina de tomar? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>			
				La descarta			(1)
				La conserva en la heladera/freezer			(2)
				La conserva a temperatura ambiente			(3)
				Otro, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>			

BLOQUE 4. SALUD DEL NIÑO/A

Ahora le voy a preguntar por la salud del niño/a. Para responderme, puede ayudarse con una libreta de salud si la tiene.

Encuestador/a: marque con una cruz si el encuestado/a trae la libreta sanitaria para seguir respondiendo

Trae libreta : |__|

4.1	¿La/o ha llevado a (nombre) al médico o al hospital para que le efectuaran controles de salud aún estando sano en los últimos 6 meses?		4.2	En total, ¿cuántas veces lo/a llevo al control en salud estando sano en los últimos 6 meses?
	Sí	(1)	_____ Controles	
	No	(2) <i>pasa a 4.3</i>		
	NS/NC	(9) <i>pasa a 4.3</i>	NS/NC	(999)
4.3	En los últimos 6 meses, algún miembro del equipo de salud diagnosticó alguna vez a (nombre) con ...			
	CONDICIÓN	SI (1)	NO (2)	NS/NC (9)
	...diarrea?	<i>pregunta 4.4.1</i>		<i>Si todas las respuestas son "NO" y/o NS/NC, pasa a 4.5</i>
	...otitis?	<i>pregunta 4.4.2</i>		
	...infección respiratoria?	<i>pregunta 4.4.3</i>		
	...desnutrición o bajo peso?	<i>pregunta 4.4.4</i>		
4.4.1	En esa ocasión, cuando diagnosticaron al niño/a con diarrea, usted, ¿suspendió o redujo en frecuencia la lactancia? <i>Sólo preguntar a quienes en 4.3 respondieron "si"</i>		4.4.2	En esa ocasión, cuando diagnosticaron a (nombre) con otitis, usted, ¿suspendió o redujo en frecuencia la lactancia? <i>Sólo preguntar a quienes en 4.3 respondieron "si"</i>
	Sí	(1)		Sí
	No	(2)		No
	NS/NC	(9)		NS/NC
4.4.3	En esa ocasión, cuando diagnosticaron a (nombre) con infección respiratoria, usted, ¿suspendió o redujo en frecuencia la lactancia? <i>Sólo preguntar a quienes en 4.3 respondieron "si"</i>		4.4.4	En esa ocasión, cuando diagnosticaron al niño/a con desnutrición o bajo peso, usted, ¿suspendió o redujo en frecuencia la lactancia? <i>Sólo preguntar a quienes en 4.3 respondieron "si"</i>
	Sí	(1)		Sí
	No	(2)		No
	NS/NC	(9)		NS/NC
Ahora le voy a hacer algunas preguntas sobre el uso del chupete.				
4.5.1	(nombre), ¿usa chupete?			
	Sí	(1)		
	No	(2) <i>pasa a 4.5.7</i>		
4.5.2	¿Desde qué mes de vida usa chupete?		4.5.3	Usted o alguien que lo cuida, ¿moja el chupete con azúcar, miel, gaseosa, mermelada u otro alimento dulce?
	_____ Mes			Sí
	NS/NC	(99)		No
				(1)
				(2)
4.5.4	¿Con que frecuencia (nombre) usa el chupete cuando está despierto?		4.5.5	¿Con que frecuencia (nombre) usa el chupete cuando duerme ?
	Siempre	(1)		Siempre
	A veces	(2)		A veces
	Nunca	(0)		Nunca
	NS/NC	(9)		NS/NC
				(1)
				(2)
				(0)
				(9)

4.5.6	¿Cómo higienizan el chupete? <i>Seleccione todas las que correspondan</i>			4.5.7	(Nombre), ¿se chupa el dedo?		
	Lo lavamos con agua		(1)		Siempre		(1)
	Lo lavamos con jabón/detergente		(2)		A veces		(2)
	Lo hervimos		(3)		Solo para dormir		(3)
	Usamos un esterilizador		(4)		Nunca		(0)
	NS/NC		(9)		NS/NC		(9)

Ahora le voy a hacer algunas preguntas sobre el consumo de hierro y vitaminas.

4.6 HIERRO				4.7 VITAMINAS			
4.6.1	¿Tomó el niño/a alguna vez suplementos de hierro?			4.7.1	¿Tomó el niño/a alguna vez vitaminas?		
	Sí		(1) <i>pasa a 4.6.2</i>		Sí		(1) <i>pasa a 4.7.2</i>
	No		(2) <i>pasa a 4.7.1</i>		No		(2) <i>pasa a 4.8</i>
	NS/NC		(9) <i>pasa a 4.7.1</i>		NS/NC		(9) <i>pasa a 4.8</i>

4.6.2	¿A qué edad comenzó a tomarlo?			4.7.2	¿A qué edad comenzó a tomarlas?		
	_____ meses				_____ meses		
	NS/NC		(99)		NS/NC		(99)

4.6.3	¿Lo toma actualmente?			4.7.3	¿Las toma actualmente?		
	Sí		(1)		Sí		(1)
	No		(2) <i>pasa a 4.6.5</i>		No		(2) <i>pasa a 4.7.5</i>
	NS/NC		(9) <i>pasa a 4.7.1</i>		NS/NC		(9) <i>pasa a 4.8</i>

4.6.4	¿Cuántas veces por semana lo toma?			4.7.4	¿Cuántas veces por semana las toma?		
	_____ veces por semana				_____ veces por semana		
	<i>pasa a 4.7.1</i>				<i>Pasa a 4.8</i>		

4.6.5	¿Cuáles fueron los motivos por los que dejó de darle hierro? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>			4.7.5	¿Cuáles fueron los motivos por los que dejó de darle vitaminas? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>		
	Me lo aconsejó el médico		(1)		Me lo aconsejó el médico		(1)
	Le hacía mal/lo rechazaba		(2)		Le hacía mal/lo rechazaba		(2)
	Costaba conseguirlo en el centro de salud/salita/hospital		(3)		Costaba conseguirlo en el centro de salud/salita/hospital		(3)
	Otro, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>				Otro, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>		
	<i>pasa a 4.7.1</i>						

Ahora le voy a realizar un par de preguntas sobre la vida cotidiana del niño/a.
Sólo preguntar a niños a partir de los 6 meses cumplidos.

4.8	Tomando como referencia la semana pasada, ¿cuántos minutos/horas por día estima que (nombre) estuvo frente a pantallas de algún dispositivo electrónico como celular, televisión, tablet, etc? <i>Sume la totalidad de horas y minutos frente a pantallas tanto en la noche como en el día, tanto durante la semana como en el fin de semana. Si reporta horas completas, en "minutos" consigne "cero". Utilice para el cálculo el cuadro resumen del manual de capacitación.</i>		
	_____, _____		
	Horas	Minutos	<i>Registrar el numero entero las horas y con decimal los minutos</i>
	NS/NC		(999)

4.9	Tomando como referencia una semana normal (sin viajes, enfermedad, etc), incluyendo la noche y las siestas, ¿cuántas horas estima que (nombre) duerme en promedio por día?		
	Menos de 8 horas		(1)
	Entre 8 y 15 horas		(2)
	Más de 15 horas		(3)
	NS/NC		(9)

BLOQUE 5. PREVALENCIA DE CELIAQUÍA

Sólo preguntar a niños a partir de los 6 meses cumplidos.

5.1	Alguna vez, (nombre) ¿ha sido diagnosticado/a con celiacía?		5.2	Para el diagnóstico de celiacía, ¿le han realizado una biopsia, es decir, un estudio que consiste en la toma de una muestra intestino delgado utilizando anestesia?	
	Sí	(1)		Sí	(1)
	No	(2) <i>pasa a bloque 6</i>		No	(2)
	NS/NC	(9) <i>pasa a bloque 6</i>		NS/NC	(9)
5.3	¿Sigue (nombre) la dieta especial para celiacía?		5.4	Desde que (nombre) fue diagnosticado/a, ¿con que frecuencia ha recibido asistencia alimentaria por celiacía?	
	Sí	(1)		En forma continua	(1)
	No	(2)		No todos los meses	(2)
	NS/NC	(9)		Estamos tratando de gestionarla	(3) <i>pasa a bloque 6</i>
				Nunca recibimos asistencia	(0) <i>pasa a bloque 6</i>
				NS/NC	(9) <i>pasa a bloque 6</i>
5.5	¿Cuál de las siguientes asistencias alimentarias por celiacía han recibido para (nombre)? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>				
	Cobertura provista por la Obra Social o Prepaga				(1)
	Tarjeta para compra de alimentos provista por el Estado				(2)
	Módulo de alimentos provisto por el Estado				(3)
	Otra, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>				

BLOQUE 6. HABITOS ALIMENTARIOS Y COMENSALIDAD

Ahora le voy a hacer algunas preguntas sobre los momentos en que (nombre) come.

Sólo preguntar a niños a partir de los 6 meses cumplidos.

6.1	¿Con qué frecuencia (nombre) come acompañado/a?		6.2	¿Con qué frecuencia le hablan a (nombre) durante las comidas?	
	Nunca	(0)		Nunca	(0)
	Algunas veces	(1)		Algunas veces	(1)
	Casi siempre	(2)		Casi siempre	(2)
	Siempre	(3)		Siempre	(3)
	NS/NC	(9)		NS/NC	(9)
6.3	Mientras (nombre) come, ¿con qué frecuencia mira pantallas de algún dispositivo electrónico como celular, televisión, tablet, etc?		6.4	Cuando alimentan a (nombre), ¿con qué frecuencia le permiten agarrar la comida solo/a?	
	Nunca	(0)		Nunca	(0)
	Algunas veces	(1)		Algunas veces	(1)
	Casi siempre	(2)		Casi siempre	(2)
	Siempre	(3)		Siempre	(3)
	NS/NC	(9)		NS/NC	(9)

6.5	Cuando le sirven la comida a (nombre), ¿con qué frecuencia lo hacen en un plato aparte con su porción?		6.6	Cuando alimentan a (nombre), ¿con qué frecuencia le permiten comer hasta que se muestra satisfecho/a (aunque parezca que comió poco o demasiado)?	
	Nunca	(0)		Nunca	(0)
	Algunas veces	(1)		Algunas veces	(1)
	Frecuentemente	(2)		Frecuentemente	(2)
	Siempre	(3)		Siempre	(3)
	NS/NC	(9)		NS/NC	(9)
6.7	Cuando alimentan a (nombre), ¿con qué frecuencia le hacen algún tipo de juego (por ejemplo: “el avioncito”, “una por mamá”, etc.) para distraerlo y que coma más?		6.8	¿Con qué frecuencia premian a (nombre) cuando consideran que comió bien (con gaseosa, golosinas, juguetes u otras cosas)?	
	Nunca	(0)		Nunca	(0)
	Algunas veces	(1)		Algunas veces	(1)
	Frecuentemente	(2)		Frecuentemente	(2)
	Siempre	(3)		Siempre	(3)
	NS/NC	(9)		NS/NC	(9)
6.9	¿Con qué frecuencia considera como placentero el momento de la comida de (nombre)?		6.10	En su opinión, la mayoría de las veces, el niño acostumbra a comer una cantidad de comida...	
	Nunca	(0)		... mayor a lo que necesita	(1)
	Algunas veces	(1)		... adecuado a lo que necesita	(2)
	Frecuentemente	(2)		... menor de lo que necesita	(3)
	Siempre	(3)		NS/NC	(9)
	NS/NC	(9)			

BLOQUE 7. HISTORIA ALIMENTARIA

7.1 Ahora le voy a nombrar algunos alimentos y bebidas. Le pido por favor que me indique uno por uno si alguna vez (nombre) los probó, y en ese caso, cuántos meses tenía cuando lo hizo. Es probable que en el recordatorio de 24 horas usted ya los haya mencionado, pero ahora queremos saber el momento en que cada alimento es ofrecido a los niños.
Para aquellos alimentos o leches que hayan aparecido en el R24H, marcar directamente el “sí” y consultar sobre la edad de incorporación. Si el/la encuestado/a refiere que el niño/a NO probó nunca ningún alimento ni leche diferente a la materna, pase a Bloque 8.

ALIMENTO/BEBIDA	¿Lo probó?			Edad a la que fue incorporado (meses) (NS/NC usar 99)
	SI (1)	NO (2)	NS/NC (99)	
Frutas y verduras				
Puré de verduras cocidas				
Espinaca o acelga				
Puré de frutas				
Otras frutas o verduras crudas o ralladas				
Carnes y huevos				
Huevos (de gallina, codorniz, etc)				
Carne vacuna				
Pollo				
Pescado				
Hígado				
Morcilla				
Otras carnes				
Cereales, legumbres, papa, pan y pastas				
Legumbres (lentejas, garbanzos, porotos, etc.)				
Fideos, sémola, avena y otros cereales con gluten				
Arroz, harina de maíz, tapioca y otros cereales sin gluten				
Papillas listas para comer				
Pan o galletitas saladas				
Galletitas dulces				
Leche y yogur				
Yogur				
Leche diferente de la materna				
Dulces y grasas				
Helado				
Postres lácteos envasados				
Miel				
Golosinas				
Bebidas				
Gaseosa (común o light)				
Agua				
Té				
Jugo de frutas frescas casero				
Jugo de frutas industrial				
Jugo de frutas para diluir, polvo o líquido (común o light)				
Otros				
Sal				
Aceite				
¿Otro alimento que no hayamos mencionado? (especificar nombre y edad en meses en el que fue consumido)				
<i>Si la madre responde que NO le dio ningún alimento/bebida al niño/a o que SOLO le dio alguna leche diferente a la materna, pasa a bloque 8.</i>				

7.2	¿Cuál fue el/los motivos para empezar a darle a (nombre) alimentos/bebidas? <i>No lea las opciones al entrevistado y marque todas las que correspondan según el relato.</i>	
	Me lo indicó el médico	(1)
	Me lo sugirió otro miembro del equipo de salud	(2)
	El niño/a lo necesita por una cuestión de salud	(3)
	Me lo aconsejó un familiar o conocido/a	(4)
	Fue iniciativa mía o de algún cuidador	(5)
	El niño/a tomaba <i>demasiado</i> pecho/leche	(6)
	Parecía muy interesado en lo que comemos los adultos	(7)
	Una vez probamos darle y le gustó mucho	(8)
	Parecía tener mucho hambre todo el tiempo	(9)
	La madre no tenía suficiente leche	(10)
	El niño/a no aumentaba de peso	(11)
	No podíamos comprar leche para el niño/a	(12)
	El papá u otro adulto quería participar de la alimentación	(13)
	Para que duerma más a la noche	(14)
	NS/NC	(9)
Otro motivo, ¿cuál? <i>(completar con letra clara)</i> :		

BLOQUE 8. ENTREGA DE LECHE DE PROGRAMAS MATERNO-INFANTILES					
Ahora le voy a realizar algunas preguntas sobre la leche que se entrega desde los programas Materno - Infantiles					
8.1	Durante el último mes, ¿recibió leche gratuita para (nombre) en alguna institución?				
	Sí		(1)		
	No		(2) <i>pasa a bloque 9</i>		
	NS/NC		(9) <i>pasa a bloque 9</i>		
8.2	¿Dónde se la entregaron? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>		8.3	En el hogar, ¿quiénes consumen esa leche? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>	
	Centro de Salud/salita/dispensario	(1)		El niño/a	(1)
	Hospital	(2)		Otros/as niño/as/as	(2)
	Vacunatorio	(3)		El papá	(3)
	NS/NC	(9)		La mamá	(4)
	Otro, ¿cuál? <i>completar con letra clara</i> :			Otras personas	(5)
8.4	En algún momento, alguien del equipo de salud, ¿le explicó cómo se preparaba esa leche?		8.5	¿La explicación le resultó clara?	
	SI	(1)		SI	(1)
	NO	(2) <i>pasa a bloque 9</i>		NO	(2)
	NS/NC	(9) <i>pasa a bloque 9</i>		NS/NC	(9)

BLOQUE 9 ANTROPOMETRÍA

Ahora vamos a registrar algunas medidas suyas y del niño/a. Para eso necesitamos pesarla primero a usted y luego a usted sosteniendo al niño/a.

Para registrar su peso de la forma más adecuada, le pido que se saque la ropa de abrigo y el calzado. Para pesar al niño/a, le pido que le saque la ropa, y de ser posible el pañal.

Luego del peso, voy a tomar la talla de ambos y al niño/a también voy a medirle la cabeza.

Solo registrar el peso de la madre, en caso de que se trate de madre biológica. En caso contrario solo registrar los datos del niño/a.

Evaluar la cantidad de ropa a retirar en función de las condiciones climáticas y habitacionales.

<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">9.1</td> <td style="width: 45%;">Peso de la madre biológica</td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">_____ Kg</td> <td style="width: 5%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td><i>Incluir 3 decimales</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Especificar qué ropa tiene puesta la madre:</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="height: 40px;"></td> <td></td> </tr> </table>	9.1	Peso de la madre biológica			_____ Kg			<i>Incluir 3 decimales</i>			Especificar qué ropa tiene puesta la madre:					<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%; text-align: center;">9.2</td> <td style="width: 45%;">Peso del niño/a</td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">_____ Kg</td> <td style="width: 5%;"></td> </tr> <tr> <td></td> <td><i>Incluir 3 decimales</i></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>El peso del niño/a fue tomado...</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">... sin ropa y sin pañal</td> <td style="text-align: center;">(1) <i>pasa a 9.3</i></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">... solo con pañal</td> <td style="text-align: center;">(2) <i>pasa a 9.3</i></td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: right;">... con ropa y pañal</td> <td style="text-align: center;">(3)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Especificar qué ropa tiene puesta el niño/a:</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2" style="height: 40px;"></td> <td></td> </tr> </table>	9.2	Peso del niño/a			_____ Kg			<i>Incluir 3 decimales</i>			El peso del niño/a fue tomado...			... sin ropa y sin pañal	(1) <i>pasa a 9.3</i>		... solo con pañal	(2) <i>pasa a 9.3</i>		... con ropa y pañal	(3)		Especificar qué ropa tiene puesta el niño/a:				
9.1	Peso de la madre biológica																																										
	_____ Kg																																										
	<i>Incluir 3 decimales</i>																																										
	Especificar qué ropa tiene puesta la madre:																																										
9.2	Peso del niño/a																																										
	_____ Kg																																										
	<i>Incluir 3 decimales</i>																																										
	El peso del niño/a fue tomado...																																										
	... sin ropa y sin pañal	(1) <i>pasa a 9.3</i>																																									
	... solo con pañal	(2) <i>pasa a 9.3</i>																																									
	... con ropa y pañal	(3)																																									
	Especificar qué ropa tiene puesta el niño/a:																																										
9.3	En caso de haber tenido algún inconveniente para pesar al niño/a o a la madre, consigne qué sucedió																																										
9.4	Talla de la madre biológica _____ centímetros <i>Incluir 3 decimales</i>																																										
9.5	Talla del niño/a _____ centímetros <i>Incluir 3 decimales</i>																																										
9.6	En caso de haber tenido algún inconveniente para medir al niño/a o a la madre, consigne qué sucedió																																										
9.7	Perímetro cefálico del niño/a _____ centímetros <i>Incluir 1 decimal</i>																																										

¡Muchas gracias por su participación en esta encuesta!



ENNyS

Respuestas de la Gente.
Propuestas para el País.



“Carácter estrictamente confidencial y reservado. Ley 17622, art. 10: Las informaciones que se suministren a los organismos que integren el sistema Estadístico Nacional, en cumplimiento de la presente ley serán estrictamente secretas y sólo se utilizarán con fines estadísticos. Los datos deberán ser suministrados y publicados únicamente en publicaciones de conjunto.”

Niño/a de 2 a 12 años
(niños/as desde el día que cumplen 2 años y hasta el día anterior a cumplir 13 años)

Niño/a de 2 a 12 años		
ID del niño/a provisto en el sorteo		
ID del adulto cuidador/a provisto en el cuestionario socio-demográfico		
Nombre Encuestador/a:		
Nombre Supervisor de Campo:		
Fecha de la encuesta		
Nombre del niño/a		
Fecha de nacimiento del niño/a		
Nombre del adulto respondente		
Vínculo del adulto respondente con el niño/a		
Madre		(1)
Padre		(2)
Hermano/a		(3)
Otro familiar que habita el mismo hogar		(4)
Otro no familiar que habita el mismo hogar		(5)
NS/NC		(9)
Otro:		
<i>completar con letra clara:</i>		
El niño/a nació:		
Mujer		(1)
Varón		(2)
Intersex		(3)
NS/NC		(9)

Sr. /a Encuestador/a/a: *excepto que se indique lo contrario las preguntas se leen de izquierda a derecha. Las instrucciones para usted, que no deben ser leídas al encuestado/a, aparecen sombreadas. Para evitar el cansancio en el encuestado, iniciar la entrevista con el R24H. La antropometría podrá ser realizada en cualquier momento de la encuesta evaluando la disponibilidad del niño, y la predisposición del mismo y de su cuidador/a. Si se encuentra trabajando en cuestionario papel, anote directamente las mediciones, si está trabajando con la Tablet, anote todas las mediciones en un papel y luego vuélquelas en el programa cuando se habilite la sección correspondiente.*

Consentimiento Informado

Consentimiento en hoja aparte

Recordatorio de 24 horas.

Ahora vamos a registrar todo lo que comió y bebió en las últimas 24 horas.

R24H en hoja aparte

Ahora le voy a preguntar sobre algunos hábitos de (nombre) en relación al uso del chupete y la lactancia.

Sólo realizar en niños de entre 2 y 5 años cumplidos (un día antes de cumplir 6 años).

1.7	(nombre), ¿usa chupete en algún momento del día o la noche?			1.8	Considerando el día y la noche, ¿cuántas horas por día en promedio usa el chupete? <i>Colabore con el entrevistado/a para estimar las horas de uso de chupete y reporte en horas completas o en valores con decimales como por ejemplo: 1,5 horas.</i>				
	Si		(1)		_____ , _____	Horas	Minutos		
	No		(2) <i>pasa a.1.9</i>		NS/NC				(9)
	NS/NC		(9) <i>pasa a.1.9</i>						
1.9	¿Tomó pecho alguna vez?	Si		(1)	1.10	¿Toma pecho actualmente?	Si		(1) <i>pasa a.1.12</i>
		No		(2) <i>pasa a.1.12</i>			No		(2)
		NS/NC		(9) <i>pasa a.1.12</i>			NS/NC		(9) <i>pasa a.1.12</i>
1.11	¿A qué edad dejó el pecho? <i>Registre el dato en años y meses.</i>	----- y -----		1.12	(nombre), ¿se chupa el dedo?	Si		(1)	
		(años)	(meses)			No		(2)	
		NS/NC				(999)	NS/NC		(9)

BLOQUE 2. VACUNACIÓN

Ahora te voy a preguntar sobre algunas vacunas. Para responderme, podés ayudarte con una libreta de salud o un carnet de vacunación.

Sólo realizar a niños/as mayores de 11 años

2.1	¿Recibiste la vacuna contra el virus de papiloma humano (VPH)? <i>Mujeres nacidas a partir año 2000 y varones a partir año 2006</i>	Sí		(1)	2.2	¿Cuántas dosis recibiste?	1 dosis		(1)
		No		(2) <i>pasa a 2.4</i>			2 dosis		(2)
		NS/NC		(9) <i>pasa a 2.5</i>			3 dosis		(3)
							NS/NC		(9)
2.3	¿Por qué motivo recibiste la vacuna contra el virus de papiloma humano (VPH)? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda; luego pasa a 2.5.</i>	Me la dieron en la escuela		(1)	2.4	¿Por qué motivo NO recibiste la vacuna contra el virus de papiloma humano (VPH)? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>	El médico NO me la indicó		(1)
		Me lo indicó el médico		(2)			Las vacunas no son necesarias/no creo en las vacunas	(2)	
		Me lo recomendó un amigo/familiar		(3)			Tuve una experiencia negativa (propia o de un conocido/familiar)	(3)	
		Me la indicaron cuando consulté al equipo de salud por otro motivo		(4)			Mi médico me dijo que no me la aplique	(4)	
		Me enteré por los medios de comunicación que las vacunas son útiles		(5)			Supe por los medios de comunicación/las redes sociales que las vacunas pueden producir daño	(5)	
		Me pidieron en la escuela que me vacune		(6)			NS/NC	(9)	
		NS/NC		(9)			Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>		
		Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>							

2.5	¿Recibiste la vacuna contra el tétanos, la difteria y la tos convulsa (triple bacteriana acelular o dTpa)?		
	Sí	(1)	
	No	(2) <i>pasa a 2.7</i>	
	NS/NC	(9) <i>pasa a 2.8</i>	
2.6	¿Por qué motivo recibiste la vacuna contra el tétanos, la difteria y la tos convulsa (triple bacteriana acelular o dTpa)? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda; luego pasa a 2.8.</i>		
	Me la dieron en la escuela	(1)	
	Me lo indicó el médico	(2)	
	Me lo recomendó un amigo/familiar	(3)	
	Me la indicaron cuando consulté al equipo de salud por otro motivo	(4)	
	Me enteré por los medios de comunicación que las vacunas son útiles	(5)	
	Me pidieron en la escuela que me vacune	(6)	
	NS/NC	(9)	
	Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>		
2.7	¿Por qué motivo NO recibiste la vacuna contra el tétanos, la difteria y la tos convulsa (triple bacteriana acelular o dTpa)? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>		
	El médico NO me la indicó	(1)	
	Las vacunas no son necesarias/no creo en las vacunas	(2)	
	Tuve una experiencia negativa (propia o de un conocido/familiar)	(3)	
	Mi médico me dijo que no me la aplique	(4)	
	Supe por los medios de comunicación/las redes sociales que las vacunas pueden producir daño	(5)	
	NS/NC	(9)	
	Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>		
2.8	<i>Si el encuestado/a respondió alguna pregunta consultando el carnet de vacunación consigne "sí" y pase a bloque 3; si no, pasa a 2.9. Sólo observe, no pregunte.</i>		
	Sí, utilizó carnet para responder	(1)	
	No utilizó carnet para responder	(2)	
BLOQUE 3. PREVALENCIA DE CELIAQUÍA			
3.1	Alguna vez, (nombre) ¿ha sido diagnosticado/a con celiaquía?		
	Sí	(1)	
	No	(2) <i>pasa a bloque 4</i>	
	NS/NC	(9) <i>pasa a bloque 4</i>	
3.2	Para el diagnóstico de celiaquía, ¿le han realizado una biopsia, es decir, un estudio que consiste en la toma de una muestra intestino delgado utilizando anestesia?		
	Sí	(1)	
	No	(2)	
	NS/NC	(9)	
3.3	¿Sigue (nombre) la dieta especial para celiaquía?		
	Sí	(1)	
	No	(2)	
	NS/NC	(9)	
3.4	Desde que (nombre) fue diagnosticado/a, ¿con qué frecuencia ha recibido asistencia alimentaria por celiaquía?		
	En forma continua	(1)	
	No todos los meses	(2)	
	Estamos tratando de gestionarla	(3) <i>pasa a bloque 4</i>	
	Nunca recibimos asistencia	(0) <i>pasa a bloque 4</i>	
	NS/NC	(9) <i>pasa a bloque 4</i>	
3.5	¿Cuál de las siguientes asistencias alimentarias por celiaquía han recibido para (nombre)? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>		
	Cobertura provista por la Obra Social o Prepaga	(1)	
	Tarjeta para compra de alimentos provista por el Estado	(2)	
	Módulo de alimentos provisto por el Estado	(3)	
	Otra, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>		

4.5	¿Camina, pedalea o patina el niño/a al menos 10 minutos consecutivos para ir de un lado al otro, como por ejemplo para ir al colegio, visitar amigos, hacer compras, etc.?			4.6	Durante los últimos 7 días, ¿cuántas horas y minutos caminó, pedaleó o patinó el niño/a por al menos 10 minutos consecutivos por día para ir de un lado al otro? <i>Sume la totalidad de horas y minutos realizadas en cada día de la semana considerando solamente cuando el niño/a lo hace por al menos 10 minutos consecutivos. Consigne "0 horas" el/los días que no cumple esta condición.</i>									
		Si				(1)	Lun.	Mar	Mié	Jue.	Vie.	Sáb	Dom	
		No				(2) <i>pasa a 4.7</i>	Horas							
		NS/NC				(9) <i>pasa a 4.7</i>	Minutos							
Ahora le voy a preguntar sobre actividades de intensidad moderada o vigorosa que implican un aumento de la respiración y del ritmo cardiaco y sudoración ocasional.														
4.7	Durante los últimos 7 días, ¿el niño/a realizó actividades dentro de la casa de intensidad moderada o vigorosa que implican un aumento de la respiración y del ritmo cardiaco, como jugar con pelota, patines, nadar, trepar, saltar, correr, etc por al menos 10 minutos consecutivos por día?			4.8	Durante los últimos 7 días, ¿cuántas horas y minutos el niño/a jugó dentro de la casa con intensidad moderada o vigorosa, que implica un aumento de la respiración y del ritmo cardiaco como jugar con pelota, patines, etc. por al menos 10 minutos consecutivos por día? <i>Sume la totalidad de horas y minutos realizadas en cada día de la semana considerando solamente cuando el niño/a lo hace por al menos 10 minutos consecutivos. Consigne "0 horas" el/los días que no cumple esta condición.</i>									
		Si				(1)	Lun.	Mar	Mié	Jue.	Vie.	Sáb.	Dom	
		No				(2) <i>pasa a 4.9</i>	Horas							
		NS/NC				(9) <i>pasa a 4.9</i>	Minutos							
4.9	Durante los últimos 7 días, ¿el niño/a jugó dentro de la casa con consolas de videojuegos que requieren movimiento o actividad física moderada que implican un aumento de la respiración y del ritmo cardiaco por al menos 10 minutos consecutivos por día? <i>No considere el tiempo que pasa sentado, reclinado o acostado utilizando estas consolas con movimiento.</i>			4.10	Durante los últimos 7 días, ¿cuántas horas y minutos el niño/a jugó dentro de la casa con consolas de videojuegos que requieren movimiento o actividad física moderada, que implica un aumento de la respiración y del ritmo cardiaco por al menos 10 minutos consecutivos por día? <i>Sume la totalidad de horas y minutos realizadas en cada día de la semana considerando solamente cuando el niño/a lo hace por al menos 10 minutos consecutivos. Consigne "0 horas" el/los días que no cumple esta condición.</i>									
		Si				(1)	Lun.	Mar	Mié	Jue.	Vie.	Sáb.	Dom	
		No				(2) <i>pasa a 4.11</i>	Horas							
		NS/NC				(9) <i>pasa a 4.11</i>	Minutos							
4.11	Durante los últimos 7 días, (nombre) realizó actividades fuera de la casa , al aire libre, de intensidad moderada o vigorosa que implican un aumento de la respiración y del ritmo cardiaco, como jugar con pelota, patines, nadar, trepar, saltar, correr, etc por al menos 10 minutos consecutivos por día?			4.12	Durante los últimos 7 días, ¿cuántas horas y minutos (nombre) jugó fuera de la casa , al aire libre, a intensidad moderada o vigorosa, que implica un aumento de la respiración y del ritmo cardiaco como jugar con pelota, patines, etc. por al menos 10 minutos consecutivos por día? <i>Sume la totalidad de horas y minutos realizadas en cada día de la semana considerando solamente cuando el niño/a lo hace por al menos 10 minutos consecutivos. Consigne "0 horas" el/los días que no cumple esta condición.</i>									
		Si				(1)	Lun.	Mar	Mié	Jue.	Vie.	Sáb.	Dom	
		No				(2) <i>pasa a 4.13</i>	Horas							
		NS/NC				(9) <i>pasa a 4.13</i>	Minutos							

4.13	Durante los últimos 7 días, (nombre) realizó deporte organizado y/o programas de actividad física (torneos de fútbol, básquet, danzas, gimnasia artística, etc.)											
		Si		(1)								
		No		(2) <i>pasa a 4.15</i>								
		NS/NC		(9) <i>pasa a 4.15</i>								
4.14	Durante los últimos 7 días, ¿cuántas horas y minutos (nombre) realizó deporte organizado y/o programas de actividad física (torneos de fútbol, básquet, danzas, gimnasia artística, etc.) <i>Sume la totalidad de horas y minutos realizadas en cada día de la semana considerando solamente cuando el niño/a lo hace por al menos 10 minutos consecutivos. Consigne "0 horas" el/los días que no cumple esta condición.</i>											
			Lun.	Mar.	Mié.	Jue.	Vie.	Sáb.	Dom			
		Horas										
		Minutos										
<i>Realizar en niños de 6 años y más, según cuestionario socio-demográfico. Si es menor de 6 años, pasa a Bloque 5.</i>												
4.15	Durante los últimos 7 días, ¿realizó (nombre) ejercicios para fortalecer músculos tales como sentadillas, abdominales, flexiones de brazo, pasamanos, trepar, deporte de lucha, gimnasia, etc.?											
		Si		(1)								
		No		(2) <i>pasa a 4.17</i>								
		NS/NC		(9) <i>pasa a 4.17</i>								
4.16	Durante los últimos 7 días, ¿cuántas horas y minutos realizó (nombre) ejercicios para fortalecer músculos tales como sentadillas, abdominales, flexiones de brazo, pasamanos, trepar, deporte de lucha, gimnasia, etc.? <i>Sume la totalidad de horas y minutos realizadas en cada día de la semana considerando solamente cuando el niño/a lo hace por al menos 10 minutos consecutivos. Consigne "0 horas" el/los días que no cumple esta condición.</i>											
			Lun.	Mar.	Mié.	Jue.	Vie.	Sáb.	Dom			
		Horas										
		Minutos										
4.17	¿Realiza educación física en la escuela? <i>Sólo indagar para los/las niños que asistan a instituciones educativas según el cuestionario socio-demográfico. Para niños y niñas no escolarizados pase directo a bloque 5.</i>											
		Si		(1)								
		No		(2) <i>pasa a 4.19</i>								
		NS/NC		(9) <i>pasa a bloque 5</i>								
4.18	Durante la última semana, ¿cuántas horas y minutos de educación física/ deportes/ natación o actividad similar tuvo (nombre) en la escuela por día? <i>Sólo indagar para los niños/as que asistan a instituciones educativas según el cuestionario socio-demográfico. Sume la totalidad de horas y minutos realizadas en cada día de la semana. Consigne "0 horas" el/los días que en la institución no tienen actividad física o similar. Luego pase a bloque 5.</i>											
			Lun.	Mar.	Mié.	Jue.	Vie.	Sáb.	Dom			
		Horas										
		Minutos										
4.19	¿Cuál es la causa por la cuál (nombre) no realiza educación física?											
	No posee apto físico									(1)		
	Está exento por motivos deportivos o de salud									(2)		
	En la escuela no se dictan actualmente clases de educación física									(3)		
	Otros									(9)		

BLOQUE 5. HÁBITOS ALIMENTARIOS Y COMENSALIDAD					
Ahora le voy a hacer unas preguntas generales sobre algunos aspectos de la alimentación de (nombre).					
5.1 Durante los últimos 7 días, indique cuántas veces el niño/a realizó las siguientes comidas.					
<i>Consigne "0" si el niño/a no realizó nunca esa comida.</i>					
5.1.1	Desayuno		5.1.2	Almuerzo	
_____ veces			_____ veces		
NS/NC	(99)		NS/NC	(99)	
5.1.3	Merienda		5.1.4	Cena	
_____ veces			_____ veces		
NS/NC	(99)		NS/NC	(99)	
5.1.5	Durante los últimos 7 días, ¿con qué frecuencia el niño/a consumió algún alimento o bebida fuera de las comidas principales?		5.1.6	Durante los últimos 7 días, ¿qué alimentos o bebidas consumió el niño/a en esas ocasiones fuera de las comidas principales? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>	
	Ningún día	(0) <i>pasa a 5.1.7</i>		Golosinas, dulces, galletitas dulces, amasados de pastelería, facturas, cereales con azúcar	(1)
	Algún día	(1)		Pan blanco, galletitas saladas	(2)
	Casi todos los días	(2)		Pan y otros cereales integrales, semillas	(3)
	Todos los días	(3)		Productos de copetín o snacks salados	(4)
	NS/NC	(9) <i>pasa a 5.1.7</i>		Frutas	(5)
				Lácteos (leche, yogurt o quesos)	(6)
				Bebidas azucaradas (jugos, gaseosas, infusiones con azúcar, etc)	(7)
				Bebidas light, diet, cero azúcar	(8)
				NS/NC	(9)
5.1.7	Durante los últimos 7 días, ¿qué cantidad de veces el niño/a comió comidas elaboradas fuera del hogar? <i>Considere desayuno, almuerzo, merienda y cena. Aclaración: una vianda preparada en el hogar y consumida en el colegio no debe consignarse en esta sección, pero una vianda elaborada fuera del hogar, sí.</i>		5.1.8	¿Dónde fueron elaboradas esas comidas consumidas por el niño/a fuera del hogar? <i>Considere desayuno, almuerzo, merienda y cena. Marque todo lo que corresponda. Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>	
_____ veces				Comedor escolar	(1)
NS/NC	(99)			Comedor comunitario	(2)
				Restaurante/Bar/Lugar de Comida rápida	(3)
				Delivery/Rotiserías/Local de Comidas para llevar	(4)
				Otro, ¿cuál? (<i>completar con letra clara</i>)	(5)
				NS/NC	(9)
5.2	¿Hay algún alimento que por razones de religión, salud o decisión propia no consuma el niño/a?		5.3	¿Puede indicarme cuál/cuáles alimento/s no consume el niño/a? <i>Completar con letra clara.</i>	
	Sí	(1)			
	No	(2) <i>pasa a 5.4</i>			
	NS/NC	(9) <i>pasa a 5.4</i>			

5.4	¿Con que frecuencia le agrega sal a los alimentos del niño/a una vez que están cocidos o al sentarse a la mesa?		5.5	Durante los últimos 7 días, ¿qué cantidad de veces compró algún alimento porque el niño/a lo vió en alguna publicidad (TV, radio, revista, etc.)?	
	Siempre	(1)		Siempre	(1)
	A veces	(2)		A veces	(2)
	Nunca	(3)		Nunca	(3)
	NS/NC	(9)		NS/NC	(9)
5.6	(nombre), ¿con que frecuencia come acompañado/a?		5.7	En general, mientras (nombre) come, ¿con que frecuencia mira pantallas de algún dispositivo electrónico como celular, televisión, tablet, etc?	
	Nunca	(0)		Nunca	(0)
	Algunas veces	(1)		Algunas veces	(1)
	Casi siempre	(2)		Casi siempre	(2)
	Siempre	(3)		Siempre	(3)
	NS/NC	(9)		NS/NC	(9)
BLOQUE 6. FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS					
Ahora le voy a realizar algunas preguntas sobre el consumo de alimentos de (nombre)					
6.1 En general, tomando como referencia los últimos tres meses, ¿cuántas veces al mes (nombre) consumió...					
6.1.1	... leche, yogur y/o quesos?		6.1.2	... frutas frescas (solas y/o en preparaciones)?	
	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)		Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
	Entre 1 y 3 veces al mes	(1)		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
	1 vez por semana	(2)		1 vez por semana	(2)
	2 a 4 veces por semana	(3)		2 a 4 veces por semana	(3)
	5 a 6 veces por semana	(4)		5 a 6 veces por semana	(4)
	1 vez al día	(5)		1 vez al día	(5)
	Entre 2 y 3 veces al día	(6)		Entre 2 y 3 veces al día	(6)
	Entre 4 y 5 veces al día	(7)		Entre 4 y 5 veces al día	(7)
	6 veces o más por día	(8)		6 veces o más por día	(8)
6.1.3	... verduras (solas y/o en preparaciones) sin contar papa y batata?		6.1.4	...papa, batata, cereales refinados como arroz blanco, pastas, tartas, empanadas y/o pan blanco?	
	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)		Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
	Entre 1 y 3 veces al mes	(1)		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
	1 vez por semana	(2)		1 vez por semana	(2)
	2 a 4 veces por semana	(3)		2 a 4 veces por semana	(3)
	5 a 6 veces por semana	(4)		5 a 6 veces por semana	(4)
	1 vez al día	(5)		1 vez al día	(5)
	Entre 2 y 3 veces al día	(6)		Entre 2 y 3 veces al día	(6)
	Entre 4 y 5 veces al día	(7)		Entre 4 y 5 veces al día	(7)
	6 veces o más por día	(8)		6 veces o más por día	(8)
6.1.5	...cereales integrales, legumbres (por ejemplo lentejas, garbanzos, porotos, arroz integral) y/o pan integral o de salvado?		6.1.6	... embutidos y/o fiambres (jamón, salame, chorizo, salchicha, etc)?	
	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)		Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
	Entre 1 y 3 veces al mes	(1)		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
	1 vez por semana	(2)		1 vez por semana	(2)
	2 a 4 veces por semana	(3)		2 a 4 veces por semana	(3)
	5 a 6 veces por semana	(4)		5 a 6 veces por semana	(4)
	1 vez al día	(5)		1 vez al día	(5)
	Entre 2 y 3 veces al día	(6)		Entre 2 y 3 veces al día	(6)
	Entre 4 y 5 veces al día	(7)		Entre 4 y 5 veces al día	(7)
	6 veces o más por día	(8)		6 veces o más por día	(8)

BLOQUE 6. FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS (continuación)

6.1.7	... carne roja (por ejemplo de vaca, chivo, cordero), carne de ave y/o huevos?	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)
		6 veces o más por día	(8)
6.1.8	... pescado fresco y/o enlatado?	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)
		6 veces o más por día	(8)
6.1.9	... aceites vegetales (como girasol, maíz, soja, girasol alto oleico, oliva y/o canola)?	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)
		6 veces o más por día	(8)
6.1.10	... frutas secas sin salar (como maní, nueces, almendras, avellanas, castañas, etc.) y/o semillas sin salar (chía, girasol, sésamo, lino, etc.)?	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)
		6 veces o más por día	(8)
6.1.11	... productos de copetín (papas fritas, palitos de maíz, etc.)?	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)
		6 veces o más por día	(8)
6.1.12	... golosinas (caramelos, alfajores, chupetines, chicles, barras de cereal, etc.)?	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)
		6 veces o más por día	(8)
6.1.13	...facturas, productos de pastelería, galletitas dulces, cereales con azúcar	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)
		6 veces o más por día	(8)
6.1.14	...productos congelados pre elaborados (nuggets de pollo, supremas, medallones, bastones de mozzarella, pizzas, empanadas, bocaditos de carne, papas fritas, etc.)	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)
		6 veces o más por día	(8)

6.1.15	... bebidas artificiales sin azúcar (jugos en polvos y/o concentrados, gaseosas, aguas saborizadas, etc)?	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)
		6 veces o más por día	(8)
6.1.16	... bebidas artificiales con azúcar (jugos en polvos y/o concentrados, gaseosas, aguas saborizadas, etc)?	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)
		6 veces o más por día	(8)

6.1.17	... agua?	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)
		6 veces o más por día	(8)

BLOQUE 7: ENTORNOS ESCOLARES

7.1	En la guardería, jardín o escuela, al niño/a, ¿le proveen algún alimento o bebida? <i>Sólo indagar para los niños/as que asistan a instituciones educativas según el cuestionario socio-demográfico. Explique que se refiere sólo a aquellos que brinda la institución en desayuno, almuerzo, merienda o colaciones, y no a lo que el niño/a lleva de la casa o compra en el kiosco. Para niños no escolarizados pase a bloque 8.</i>		
	Si	(1)	
	No	(2) <i>pasa a 7.3</i>	
	NS/NC	(9) <i>pasa a 7.3</i>	

7.2	¿Qué comida y/o bebida le proveen en la guardería, jardín o escuela? <i>Seleccione todo lo que corresponda.</i>				
Comida	Siempre (1)	A veces (2)	Nunca (0)	NS/NC (9)	
Bebidas con azúcar (jugos en polvo y/o concentrados, gaseosas, aguas saborizadas, etc)					
Bebidas sin azúcar (jugos en polvo y/o concentrados, gaseosas, aguas saborizadas, etc)					
Infusiones (té, mate cocido, café)					
Productos de copetín (papas fritas, palitos de maíz, etc.)					
Golosinas (caramelos, alfajores, chupetines, chicles, barras de cereal, etc.)					
Facturas, productos de pastelería, galletitas dulces, cereales con azúcar					
Frutas frescas (enteras, en ensaladas, jugos naturales, licuados, etc)					
Agua segura (sin agregado de jugo, frutas, etc)					
Yogur/postres lácteos /leche					
Sándwich					
<hr/>					
7.3	¿La escuela tiene un kiosco o buffet donde (nombre) pueda comprar alimentos y/o bebidas?		7.4	Durante los últimos 7 días, ¿compró (nombre) algún alimento y/o bebida en el kiosco o buffet?	
	Si	(1)		Si	(1)
	No	(2) <i>pasa a bloque 8</i>		No	(2) <i>pasa a bloque 8</i>
	NS/NC	(9) <i>pasa a bloque 8</i>		NS/NC	(9) <i>pasa a bloque 8</i>
7.5	¿Podría indicarme qué producto/s compró (nombre) en el kiosco o buffet durante los últimos 7 días? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>				
	Bebidas con azúcar (jugos en polvo o concentrados, gaseosas, aguas saborizadas, etc)				(1)
	Bebidas sin azúcar (jugos en polvo o concentrados, gaseosas, aguas saborizadas, etc)				(2)
	Infusiones (té, mate cocido, café)				(3)
	Productos de copetín (papas fritas, palitos de maíz, etc.)				(4)
	Golosinas (caramelos, alfajores, chupetines, chicles, barras de cereal, etc.)				(5)
	Facturas, productos de pastelería, galletitas dulces, cereales con azúcar				(6)
	Frutas frescas (enteras, en ensaladas, jugos naturales, licuados, etc)				(7)
	Verduras frescas (sin contar papa y batata)				(8)
	Agua segura (sin agregado de jugo, frutas, etc)				(9)
	Yogur/postres lácteos /leche				(10)
	Sándwich				(11)
	NS/NC				(99)
	Otro alimento, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>				

BLOQUE 8. ANTROPOMETRÍA

Ahora vamos a registrar algunas medidas corporales de (nombre).

Para registrar el peso y la talla de la forma más adecuada, le pido que (nombre) esté en lo posible en ropa interior o sin ropa de abrigo y sin calzado.

Evaluar la cantidad de ropa a retirar en función de las condiciones climáticas y habitacionales.

8.1	Peso del niño/a	8.2	Talla del niño/a
	_____ Kg, _____ gr <i>Incluir 3 decimales</i>		_____ Centímetros <i>Incluir 3 decimales</i>
	Especificar qué ropa tiene puesta el niño/a:		
8.3	En caso de haber tenido algún inconveniente para pesar o medir al niño/a, consigne qué sucedió		
8.4	¿Cuál es el peso aproximado de la madre de (nombre)?	8.5	¿Cuál es la talla aproximada de la madre de (nombre)?
	_____ Kg, _____ gr		_____ Centímetros
	NS/NC (99999)		NS/NC (99999)
8.6	¿Cuál es el peso aproximado del padre de (nombre)?	8.7	¿Cuál es la talla aproximada del padre de (nombre)?
	_____ Kg, _____ gr		_____ Centímetros
	NS/NC (99999)		NS/NC (9999)
¡Muchas gracias por su participación en esta encuesta!			



ENNyS

Respuestas de la Gente.
Propuestas para el País.



“Carácter estrictamente confidencial y reservado. Ley 17622, art. 10: Las informaciones que se suministren a los organismos que integren el sistema Estadístico Nacional, en cumplimiento de la presente ley serán estrictamente secretas y sólo se utilizarán con fines estadísticos. Los datos deberán ser suministrados y publicados únicamente en publicaciones de conjunto.”

**Adolescentes entre 13 y 17 años
(Adolescentes desde el día que
cumplen 13 años y hasta el día
anterior a cumplir 18 años).**

Adolescente de 13 a 17 años	
ID de la persona provisto en el sorteo	
Nombre Encuestador/a:	
Nombre Supervisor de Campo:	
Fecha de la encuesta	
Nombre del encuestado/a	
Fecha de nacimiento del encuestado/a	
Tu sexo de nacimiento fue:	
Mujer	(1)
Varón	(2)
Intersex	(3)
NS/NC	(9)

Sr./a Encuestador/a: excepto que se indique lo contrario las preguntas se leen de izquierda a derecha. Las instrucciones para usted, que no deben ser leídas al encuestado/a, aparecen sombreadas.

Para evitar el cansancio en el encuestado, iniciar la entrevista con el R24H.

La antropometría podrá ser realizada en cualquier momento de la encuesta evaluando la disponibilidad o preferencia del encuestado/a. Si se encuentra trabajando en cuestionario papel, anote directamente las mediciones, si está trabajando con la Tablet, anote todas las mediciones en un papel y luego vuélquelas en el programa cuando se habilite la sección correspondiente.

Sr./a Encuestador/a: dentro de los parámetros contemplados por la ley y explicitados en el consentimiento y asentimiento, intente lograr la mayor privacidad posible con el encuestado/a para evitar sesgos de respuesta.

Co-consentimiento Informado

El encuestado debe firmar junto con el adulto responsable y aclarar quién es el responderte.

Co-consentimiento en hoja aparte.

Recordatorio de 24 horas.

Ahora vamos a registrar todo lo que comiste y bebiste en las últimas 24 horas.

R24h en hoja aparte.

BLOQUE 1. SALUD GENERAL DEL ADOLESCENTE

Ahora te voy a hacer algunas preguntas sobre tu salud.

1.1	En general, dirías que tu salud es:		1.2	¿Te han diagnosticado/a con alguna de las siguientes enfermedades? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>		
	Excelente	(1)		SI (1)	NO (2)	NS/NC (9)
	Muy buena	(2)		Diabetes		
	Buena	(3)		Enfermedad renal		
	Regular	(4)		Hipertensión o presión alta		
	Mala	(5)		Dislipemia, colesterol o triglicéridos altos		
	NS/NC	(9)		Enfermedad respiratoria		
			Anemia			
			Algún tipo de cardiopatía			
			Otra enfermedad de larga duración, ¿cuál? <i>Completar con letra clara:</i>			
1.3	¿Fumas actualmente?					
	Si	(1)				
	No	(2)				
	NS/NC	(9)				
1.4	¿Tenés dificultad o limitación permanente para... <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>		1.5	¿Tenés certificado de discapacidad?		
	ver, aún con anteojos o lentes puestos?	(1)		Si	(1)	
	oír, aún cuando usás audífono?	(2)		No	(2)	
	caminar o subir escalones?	(3)		NS/NC	(9)	
	agarrar objetos y/o abrir recipientes con las manos?	(4)				
	entender y/o aprender?	(5)				
No tiene ninguna dificultad o limitación permanente		(0) <i>pasa a 1.6</i>				

BLOQUE 1. SALUD GENERAL DEL ADOLESCENTE: EMBARAZO Y LACTANCIA

Sólo preguntar a adolescentes que hayan declarado "mujer" como sexo de nacimiento

1.6	¿Estás actualmente embarazada?		1.7	¿Cuál fue la fecha de tu última menstruación?		
	Si	(1)		____//____//____		
	No	(2) <i>pasa a 1.8</i>		(DD)	(MM)	(AA)
	NS/NC	(9) <i>pasa a 1.8</i>	NS/NC (9)			
1.8	¿Estás amamantando actualmente?		1.9	¿Cuántos meses cumplidos tiene el bebé al que amamantás?		
	Si	(1)		_____ Meses		
	No	(2) <i>pasa a bloque 2</i>				
	NS/NC	(9) <i>pasa a bloque 2</i>	NS/NC (999)			

BLOQUE 2. VACUNACIÓN

Ahora te voy a preguntar sobre algunas vacunas. Para responderme, podés ayudarte con una libreta de salud o un carnet de vacunación.

2.1	¿Recibiste la vacuna contra el virus de papiloma humano (VPH)?		2.2	¿Cuántas dosis recibiste?	
	Sí	(1)		1 dosis	(1)
	No	(2) <i>pasa a 2.4</i>		2 dosis	(2)
	NS/NC	(9) <i>pasa a 2.5</i>		3 dosis	(3)
				NS/NC	(9)
2.3	¿Por qué motivo recibiste la vacuna contra el virus de papiloma humano (VPH)? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda; luego pasa a 2.5.</i>		2.4	¿Por qué motivo NO recibiste la vacuna contra el virus de papiloma humano (VPH)? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>	
	Me la dieron en la escuela	(1)		El médico NO me la indicó	(1)
	Me lo indicó el médico	(2)		Las vacunas no son necesarias/no creo en las vacunas	(2)
	Me lo recomendó un amigo/familiar	(3)		Tuve una experiencia negativa (propia o de un conocido/familiar)	(3)
	Me la indicaron cuando consulté al equipo de salud por otro motivo	(4)		Mi médico me dijo que no me la aplique	(4)
	Me enteré por los medios de comunicación que las vacunas son útiles	(5)		Me enteré por los medios de comunicación/las redes sociales que las vacunas pueden producir daño	(5)
	Me pidieron en la escuela que me vacune	(6)		NS/NC	(9)
	NS/NC	(9)		Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>	
	Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>				
2.5	¿Recibiste la vacuna contra el tétanos, la difteria y la tos convulsa (triple bacteriana acelular o dTpa)?				
	Sí	(1)			
	No	(2) <i>pasa a 2.7</i>			
	NS/NC	(9) <i>pasa a 2.8</i>			
2.6	¿Por qué motivo recibiste la vacuna contra el tétanos, la difteria y la tos convulsa (triple bacteriana acelular o dTpa)? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda; luego pasa a 2.8.</i>		2.7	¿Por qué motivo NO recibiste la vacuna contra el tétanos, la difteria y la tos convulsa (triple bacteriana acelular o dTpa) <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>	
	Me la dieron en la escuela	(1)		El médico NO me la indicó	(1)
	Me lo indicó el médico	(2)		Las vacunas no son necesarias/no creo en las vacunas	(2)
	Me lo recomendó un amigo/familiar	(3)		Tuve una experiencia negativa (propia o de un conocido/familiar)	(3)
	Me la indicaron cuando consulté al equipo de salud por otro motivo	(4)		Mi médico me dijo que no me la aplique	(4)
	Me enteré por los medios de comunicación que las vacunas son útiles	(5)		Me enteré por los medios de comunicación/las redes sociales que las vacunas pueden producir daño	(5)
	Me pidieron en la escuela que me vacune	(6)		NS/NC	(9)
	NS/NC	(9)		Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>	
	Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>				

2.8	Si el encuestado/a respondió alguna pregunta consultando el carnet de vacunación consigne "sí" y pase a bloque 3; si "no", pasa a 2.9. Sólo observe, no pregunte.			2.9	¿Tenés carnet de vacunación?		
		Si, utilizó carnet para responder	(1)			Sí	(1)
		No utilizó carnet para responder	(2)			No	(2)
						NS/NC	(9)
BLOQUE 3. PREVALENCIA DE CELIAQUÍA							
3.1	Alguna vez, ¿te diagnosticaron celiacía?			3.2	Para el diagnóstico de celiacía, ¿te realizaron una biopsia, es decir, un estudio que consiste en la toma de una muestra intestino delgado utilizando anestesia?		
		Sí	(1)			Sí	(1)
		No	(2) <i>pasa a bloque 4</i>			No	(2)
		NS/NC	(9) <i>pasa a bloque 4</i>			NS/NC	(9)
3.3	¿Realizás la dieta especial para celiacía?			3.4	Desde que fuiste diagnosticado/a, ¿con qué frecuencia recibiste asistencia alimentaria por celiacía?		
		Sí	(1)			En forma continua	(1)
		No	(2)			No todos los meses	(2)
		NS/NC	(9)			Estoy tratando de gestionarla	(3) <i>pasa a bloque 4</i>
						Nunca recibí asistencia	(0) <i>pasa a bloque 4</i>
						NS/NC	(9) <i>pasa a bloque 4</i>
3.5	¿Cuál de las siguientes asistencias alimentarias por celiacía recibiste? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>						
		Cobertura provista por la Obra Social o Prepaga		(1)			
		Tarjeta para compra de alimentos provista por el Estado		(2)			
		Módulo de alimentos provisto por el Estado		(3)			
Otra, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>							

BLOQUE 4. ACTIVIDAD FÍSICA							
Ahora te voy a hacer unas preguntas generales sobre algunos de tus hábitos.							
4.1	Durante los últimos 7 días, ¿cuántas horas y minutos en total dormiste en la semana? <i>Sume la totalidad de horas y minutos que durmió tanto en la noche como en siestas, tanto durante la semana como en el fin de semana. Si sólo reporta horas completas, en "minutos" consigne "cero". Utilice para el cálculo el cuadro resumen del manual de capacitación.</i>			4.2	Durante los últimos 7 días, considerando sólo el tiempo fuera de la escuela y estando despierto/a , ¿cuántas horas y minutos en total escuchaste música y/o miraste televisión o pantallas de tablets/ celulares, computadoras u otros dispositivos, mientras estuviste sentado/a, reclinado/a o acostado/a? <i>Sume la totalidad de horas y minutos que el niño/a realizó dichas actividades fuera del horario escolar, tanto en la noche como en el día, tanto durante la semana como en el fin de semana. Si sólo reporta horas completas, en "minutos" consigne "cero". Utilice para el cálculo el cuadro resumen del manual de capacitación. Consigne "0 horas y 0 minutos" si no realizó ninguna de las actividades mencionadas.</i>		
		_____ , _____				_____ , _____	
		Horas	Minutos			Horas	Minutos
		NS/NC	(999)			NS/NC	(999)

4.3	<p>Durante los últimos 7 días, considerando sólo el tiempo fuera de la escuela y estando despierto/a, ¿cuántas horas y minutos jugaste videojuegos, ya sea en consolas, tablets, celulares, computadoras u otros dispositivos, mientras estabas sentado/a, reclinado/a o acostado/a? <i>Sume la totalidad de horas y minutos que el niño/a realizó dichas actividades fuera del horario escolar, tanto en la noche como en el día, tanto durante la semana como en el fin de semana. Si sólo reporta horas completas, en "minutos" consigne "cero". Utilice para el cálculo el cuadro resumen del manual de capacitación. Consigne "0 horas y 0 minutos" si no realizó ninguna de las actividades mencionadas.</i></p>		4.4	<p>Durante la última semana, ¿cuántas horas y minutos de educación física, deportes, natación o actividad similar tuviste fuera de la escuela por día? <i>Sume la totalidad de horas y minutos realizadas en cada día de la semana. Consigne "0 horas y 0 minutos" el/los días que en la institución no tienen actividad física o similar.</i> <i>Indique si refiere restricción médica para no realizar actividad física.</i></p>							
<p>_____, _____ Horas Minutos</p>				Lun.	Mar.	Mié.	Jue.	Vie.			
NS/NC		(999)		Horas							
				Minutos							
				Tiene restricción médica para realizar actividad física						(99)	
				NS/NC						(999)	
4.5	<p>¿Caminas, pedaleas o patinás al menos 10 minutos consecutivos para ir de un lado al otro, como por ejemplo para ir al colegio, visitar amigos, hacer compras, etc.?</p>		4.6	<p>Durante los últimos 7 días, ¿cuántas horas y minutos caminaste, pedaleaste o patinaste por al menos 10 minutos consecutivos por día para ir de un lado al otro? <i>Sume la totalidad de horas y minutos realizadas en cada día de la semana considerando solamente cuando el niño/a lo hace por al menos 10 minutos consecutivos. Consigne "0 horas y 0 minutos" el/los días que no cumple esta condición.</i></p>							
Si		(1)			Lun.	Mar.	Mié.	Jue.	Vie.	Sáb.	Dom
No		(2) <i>pasa a 4.7</i>		Horas							
NS/NC		(9) <i>pasa a 4.7</i>		Minutos							
Ahora te voy a preguntar sobre actividades de intensidad moderada o vigorosa que implican un aumento de la respiración y del ritmo cardíaco y a veces suda.											
4.7	<p>Durante los últimos 7 días, ¿realizaste actividades dentro de la casa de intensidad moderada o vigorosa que implica un aumento de la respiración y del ritmo cardíaco, como jugar con pelota, patinar, nadar, trepar, saltar, correr, etc. por al menos 10 minutos consecutivos por día?</p>		4.8	<p>Durante los últimos 7 días, ¿cuántas horas y minutos jugaste dentro de la casa a intensidad moderada o vigorosa, que implica un aumento de la respiración y del ritmo cardíaco como jugar con pelota, patinar, etc. por al menos 10 minutos consecutivos por día? <i>Sume la totalidad de horas y minutos realizadas en cada día de la semana considerando solamente cuando el niño/a lo hace por al menos 10 minutos consecutivos. Consigne "0 horas y 0 minutos" el/los días que no cumple esta condición.</i></p>							
Si		(1)			Lun.	Mar.	Mié.	Jue.	Vie.	Sáb.	Dom
No		(2) <i>pasa a 4.9</i>		Horas							
NS/NC		(9) <i>pasa a 4.9</i>		Minutos							

BLOQUE 4. ACTIVIDAD FÍSICA (continuación)

4.9	Durante los últimos 7 días, ¿jugaste dentro de la casa con consolas de videojuegos que requieren movimiento o actividad física moderada que implican un aumento de la respiración y del ritmo cardíaco por al menos 10 minutos consecutivos por día? <i>No considere el tiempo que pasa sentado, reclinado o acostado utilizando estas consolas con movimiento.</i>		4.10	Durante los últimos 7 días, ¿cuántas horas y minutos jugaste dentro de la casa con consolas de videojuegos que requieren movimiento o actividad física moderada que implica un aumento de la respiración y del ritmo cardíaco por al menos 10 minutos consecutivos por día? <i>Sume la totalidad de horas y minutos realizadas en cada día de la semana considerando solamente cuando el niño/a lo hace por al menos 10 minutos consecutivos. Consigne "0 horas y 0 minutos" el/los días que no cumple esta condición.</i>	Lun.	Mar	Mié	Jue.	Vie.	Sáb.	Dom																						
												Si	(1)																				
												No	(2) <i>pasa a 4.11</i>																				
												NS/NC	(9) <i>pasa a 4.11</i>																				
			<table border="1"> <tr> <td>Horas</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>Minutos</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>									Horas											Minutos										
Horas																																	
Minutos																																	
4.11	Durante los últimos 7 días, ¿realizaste actividades fuera de la casa , al aire libre, de intensidad moderada o vigorosa que implican un aumento de la respiración y del ritmo cardíaco, como jugar con pelota, patinar, nadar, trepar, saltar, correr, etc. por al menos 10 minutos consecutivos por día?		4.12	Durante los últimos 7 días, ¿cuántas horas y minutos jugaste fuera de la casa , al aire libre, a intensidad moderada o vigorosa, que implica un aumento de la respiración y del ritmo cardíaco como jugar con pelota, patinar, etc. por al menos 10 minutos consecutivos por día? <i>Sume la totalidad de horas y minutos realizadas en cada día de la semana considerando solamente cuando el niño/a lo hace por al menos 10 minutos consecutivos. Consigne "0 horas y 0 minutos" el/los días que no cumple esta condición.</i>	Lun.	Mar	Mié	Jue.	Vie.	Sáb.	Dom																						
												Si	(1)																				
												No	(2) <i>pasa a 4.13</i>																				
												NS/NC	(9) <i>pasa a 4.13</i>																				
			<table border="1"> <tr> <td>Horas</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>Minutos</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>									Horas											Minutos										
Horas																																	
Minutos																																	
4.13	Durante los últimos 7 días, ¿realizaste deporte organizado y/o programas de actividad física? (torneos de fútbol, básquet, danzas, gimnasia artística, etc.)		4.14	Durante los últimos 7 días, ¿cuántas horas y minutos realizaste deporte organizado y/o programas de actividad física? (torneos de fútbol, básquet, danzas, gimnasia artística, etc.) <i>Sume la totalidad de horas y minutos realizadas en cada día de la semana considerando solamente cuando el niño/a lo hace por al menos 10 minutos consecutivos. Consigne "0 horas y 0 minutos" el/los días que no cumple esta condición.</i>	Lun.	Mar	Mié	Jue.	Vie.	Sáb.	Dom																						
												Si	(1)																				
												No	(2) <i>pasa a 4.15</i>																				
												NS/NC	(9) <i>pasa a 4.15</i>																				
			<table border="1"> <tr> <td>Horas</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>Minutos</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>									Horas											Minutos										
Horas																																	
Minutos																																	
4.15	Durante los últimos 7 días, ¿realizaste ejercicio para fortalecer músculos tales como sentadillas, abdominales, flexiones de brazo, pasamanos, trepar, deporte de lucha, gimnasia, etc.?		4.16	Durante los últimos 7 días, ¿cuántas horas y minutos realizaste ejercicio para fortalecer músculos tales como sentadillas, abdominales, flexiones de brazo, pasamanos, trepar, deporte de lucha, gimnasia, etc.? <i>Sume la totalidad de horas y minutos realizadas en cada día de la semana considerando solamente cuando el niño/a lo hace por al menos 10 minutos consecutivos. Consigne "0 horas y 0 minutos" el/los días que no cumple esta condición.</i>	Lun.	Mar	Mié	Jue.	Vie.	Sáb.	Dom																						
												Si	(1)																				
												No	(2) <i>pasa a bloque 4.17</i>																				
												NS/NC	(9) <i>pasa a bloque 4.17</i>																				
			<table border="1"> <tr> <td>Horas</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> <tr> <td>Minutos</td> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td> </tr> </table>									Horas											Minutos										
Horas																																	
Minutos																																	

BLOQUE 4. ACTIVIDAD FÍSICA (continuación)

4.17	¿Realizás educación física/ deportes/ natación o actividad similar en la escuela? <i>Sólo indagar para los/las adolescentes que asistan a instituciones educativas según el cuestionario socio-demográfico. Para adolescentes no escolarizados pase directo a bloque 5.</i>	Si	(1)	4.18	Durante la última semana, ¿cuántas horas y minutos de educación física/ deportes/ natación o actividad similar tuviste en la escuela por día? <i>Sume la totalidad de horas y minutos realizadas en cada día de la semana. Consigne "0 horas y 0 minutos" el/los días que en la institución no tienen actividad física o similar y pasa a Bloque 5.</i>	Lun.	Mar	Mié	Jue.	Vie.	Sáb.	Dom	
		No	(2) <i>pasa a 4.19</i>			Horas							
		NS/NC	(9) <i>pasa a bloque 5</i>			Minutos							
						<i>Pase a bloque 5</i>							
4.19	¿Cuál es la causa por la cuál no realizás educación física en la escuela? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>	No poseo apto físico										(1)	
		Estoy exento por motivos deportivos o de salud										(2)	
		En la escuela no se dictan actualmente clases de educación física										(3)	
		Otros										(4)	
		NS/NC										(9)	

BLOQUE 5. HÁBITOS ALIMENTARIOS Y COMENSALIDAD

Ahora te voy a hacer unas preguntas generales sobre algunos aspectos de tu alimentación.

5.1 Durante los últimos 7 días, indicá cuántas veces realizaste las siguientes comidas.

Consigne "0" si no realizó nunca esa comida.

5.1.1	Desayuno	_____ veces									
	NS/NC	(99)	5.1.2	Almuerzo	_____ veces						
				NS/NC	(99)						
5.1.3	Merienda	_____ veces									
	NS/NC	(99)	5.1.4	Cena	_____ veces						
				NS/NC	(99)						
5.1.5	Durante los últimos 7 días, ¿con qué frecuencia consumiste algún alimento o bebida fuera de las comidas principales?	Ningún día	(0) <i>pasa a 5.1.7</i>	5.1.6	Durante los últimos 7 días, ¿qué alimentos o bebidas consumiste en esas ocasiones fuera de las comidas principales? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>						
		Algún día	(1)		Golosinas, dulces, galletitas dulces, amasados de pastelería, facturas, cereales con azúcar	(1)					
		Casi todos los días	(2)		Pan blanco, galletitas saladas	(2)					
		Todos los días	(3)		Pan y otros cereales integrales, semillas	(3)					
		NS/NC	(9) <i>pasa a 5.1.7</i>		Productos de copetín o snacks salados	(4)					
					Frutas	(5)					
					Lácteos (leche, yogurt o quesos)	(6)					
					Bebidas azucaradas (jugos, gaseosas, infusiones con azúcar, etc)	(7)					
					Bebidas light, diet, cero azúcar	(8)					
					NS/NC	(9)					

BLOQUE 5. HÁBITOS ALIMENTARIOS Y COMENSALIDAD (continuación)

5.1.7	Durante los últimos 7 días, ¿qué cantidad de veces comiste comidas <i>elaboradas</i> fuera del hogar? <i>Considere desayuno, almuerzo, merienda y cena. Aclaración: una vianda preparada en el hogar y consumida en el colegio no debe consignarse en esta sección, pero una vianda elaborada fuera del hogar, sí.</i>		5.1.8	¿Dónde fueron elaboradas esas comidas consumidas fuera del hogar? <i>Considere desayuno, almuerzo, merienda y cena. Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda. Saltea si “cero veces” en 5.1.7</i>
_____ veces			Comedor escolar (1)	
Si responde “cero veces” pasa a 5.3			Comedor comunitario (2)	
			Restaurante/Bar /Lugar de Comida rápida (3)	
			Delivery/Rotiserías/Local de Comidas para llevar (4)	
			Otro, ¿cuál? (5)	
NS/NC (99)			NS/NC (9)	
5.3	¿Hay algún alimento que por razones de religión, salud o decisión propia no consumas?		5.4	¿Podés indicarme cuál/cuáles alimento/s no consumís? <i>Completar con letra clara.</i>
Si (1)				
No (2) <i>pasa a 5.5</i>				
NS/NC (9) <i>pasa a 5.5</i>				
5.5	¿Con que frecuencia le agregás sal a los alimentos una vez que están cocidos o al sentarte a la mesa?		5.6	¿Cuánta sal pensás que consumís?
Siempre (1)			Mucho más de lo necesario (1)	
A veces (2)			La cantidad justa/lo necesario (2)	
Nunca (0)			Poca/menos de lo necesario (3)	
NS/NC (9)			Como sin sal (4)	
			NS/NC (9)	
5.7	En general, cuando comprás algún alimento envasado, ¿leés la tabla de composición nutricional del envase?		5.8	¿Te resulta comprensible esta información?
No, nunca (0) <i>pasa a 5.9</i>			No, nunca (0)	
Algunas veces (1)			Algunas veces (1)	
Frecuentemente (2)			Frecuentemente (2)	
Siempre (3)			Siempre (3)	
NS/NC (9) <i>pasa a 5.9</i>			NS/NC (9)	
5.9	Cuando comprás un producto, ¿con qué frecuencia comparás la información nutricional con otros productos?		5.10	¿Considerás que la elección de los alimentos que ingerís o comprás se ve influenciada por lo que ves/escuchas a través de la publicidad (TV, radio, revista, etc.)?
Nunca (0)			Nunca (0)	
Algunas veces (1)			Algunas veces (1)	
Frecuentemente (2)			Frecuentemente (2)	
Siempre (3)			Siempre (3)	
NS/NC (9)			NS/NC (9)	
5.11	Tomando como referencia los últimos siete días, ¿con qué frecuencia compraste algún alimento porque lo viste en alguna publicidad (TV, radio, revista, etc)?			
Nunca (0)				
Algunas veces (1)				
Frecuentemente (2)				
Siempre (3)				
NS/NC (9)				

5.12	¿Con que frecuencia comés acompañado/a?			5.13	En general, mientras comés, ¿con que frecuencia miras pantallas de algún dispositivo electrónico como celular, televisión, tablet, etc?		
	Nunca		(0)		Nunca		(0)
	Algunas veces		(1)		Algunas veces		(1)
	Casi siempre		(2)		Casi siempre		(2)
	Siempre		(3)		Siempre		(3)
	NS/NC		(9)		NS/NC		(9)

BLOQUE 6. FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS

Ahora te voy a realizar algunas preguntas sobre el consumo de alimentos

6.1 En general, tomando como referencia los últimos tres meses, ¿cuántas veces al mes consumiste...

6.1.1	... leche, yogur y/o quesos?			6.1.2	... frutas frescas (solas y/o en preparaciones)?		
	Nunca o menos de 1 vez al mes		(0)		Nunca o menos de 1 vez al mes		(0)
	Entre 1 y 3 veces al mes		(1)		Entre 1 y 3 veces al mes		(1)
	1 vez por semana		(2)		1 vez por semana		(2)
	2 a 4 veces por semana		(3)		2 a 4 veces por semana		(3)
	5 a 6 veces por semana		(4)		5 a 6 veces por semana		(4)
	1 vez al día		(5)		1 vez al día		(5)
	Entre 2 y 3 veces al día		(6)		Entre 2 y 3 veces al día		(6)
	Entre 4 y 5 veces al día		(7)		Entre 4 y 5 veces al día		(7)
	6 veces o más por día		(8)		6 veces o más por día		(8)
6.1.3	... verduras (solas y/o en preparaciones) sin contar papa y batata?			6.1.4	...papa, batata, cereales refinados como arroz blanco, pastas, tartas, empanadas y/o pan blanco?		
	Nunca o menos de 1 vez al mes		(0)		Nunca o menos de 1 vez al mes		(0)
	Entre 1 y 3 veces al mes		(1)		Entre 1 y 3 veces al mes		(1)
	1 vez por semana		(2)		1 vez por semana		(2)
	2 a 4 veces por semana		(3)		2 a 4 veces por semana		(3)
	5 a 6 veces por semana		(4)		5 a 6 veces por semana		(4)
	1 vez al día		(5)		1 vez al día		(5)
	Entre 2 y 3 veces al día		(6)		Entre 2 y 3 veces al día		(6)
	Entre 4 y 5 veces al día		(7)		Entre 4 y 5 veces al día		(7)
	6 veces o más por día		(8)		6 veces o más por día		(8)
6.1.5	...cereales integrales, legumbres (por ejemplo lentejas, garbanzos, porotos, arroz integral) y/o pan integral y/o de salvado?			6.1.6	... embutidos y/o fiambres (jamón, salame, chorizo, salchicha, etc)?		
	Nunca o menos de 1 vez al mes		(0)		Nunca o menos de 1 vez al mes		(0)
	Entre 1 y 3 veces al mes		(1)		Entre 1 y 3 veces al mes		(1)
	1 vez por semana		(2)		1 vez por semana		(2)
	2 a 4 veces por semana		(3)		2 a 4 veces por semana		(3)
	5 a 6 veces por semana		(4)		5 a 6 veces por semana		(4)
	1 vez al día		(5)		1 vez al día		(5)
	Entre 2 y 3 veces al día		(6)		Entre 2 y 3 veces al día		(6)
	Entre 4 y 5 veces al día		(7)		Entre 4 y 5 veces al día		(7)
	6 veces o más por día		(8)		6 veces o más por día		(8)
6.1.7	... carne roja (por ejemplo de vaca, chivo, cordero), carne de ave y/o huevos?			6.1.8	... pescado fresco y/o enlatado?		
	Nunca o menos de 1 vez al mes		(0)		Nunca o menos de 1 vez al mes		(0)
	Entre 1 y 3 veces al mes		(1)		Entre 1 y 3 veces al mes		(1)
	1 vez por semana		(2)		1 vez por semana		(2)
	2 a 4 veces por semana		(3)		2 a 4 veces por semana		(3)
	5 a 6 veces por semana		(4)		5 a 6 veces por semana		(4)
	1 vez al día		(5)		1 vez al día		(5)
	Entre 2 y 3 veces al día		(6)		Entre 2 y 3 veces al día		(6)
	Entre 4 y 5 veces al día		(7)		Entre 4 y 5 veces al día		(7)
	6 veces o más por día		(8)		6 veces o más por día		(8)

6.1.9	... aceites vegetales (como girasol, maíz, soja, girasol alto oleico, oliva y/o canola)?			6.1.10	... frutas secas sin salar (como maní, nueces, almendras, avellanas, castañas, etc.) y/o semillas sin salar (chía, girasol, sésamo, lino, etc.)?		
		Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)			Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)			Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)			1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)			2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)			5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)			1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)			Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)			Entre 4 y 5 veces al día	(7)
6 veces o más por día	(8)	6 veces o más por día	(8)				
6.1.11	... productos de copetín (papas fritas, palitos de maíz, etc.)?			6.1.12	... golosinas (caramelos, alfajores, chupetines, chicles, barras de cereal, etc.)?		
		Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)			Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)			Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)			1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)			2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)			5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)			1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)			Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)			Entre 4 y 5 veces al día	(7)
6 veces o más por día	(8)	6 veces o más por día	(8)				
6.1.13	... facturas y/o productos de pastelería, galletitas dulces, cereales con azúcar?			6.1.14	... productos congelados pre elaborados (nuggets de pollo, supremas, medallones, bastones de muzarella, pizzas, empanadas, bocaditos de carne, papas fritas, etc.)		
		Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)			Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)			Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)			1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)			2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)			5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)			1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)			Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)			Entre 4 y 5 veces al día	(7)
6 veces o más por día	(8)	6 veces o más por día	(8)				
6.1.15	... bebidas artificiales sin azúcar (jugos en polvos y/o concentrados, gaseosas, aguas saborizadas, etc.)?			6.1.16	... bebidas artificiales con azúcar (jugos en polvos y/o concentrados, gaseosas, aguas saborizadas, etc.)?		
		Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)			Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)			Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)			1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)			2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)			5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)			1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)			Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)			Entre 4 y 5 veces al día	(7)
6 veces o más por día	(8)	6 veces o más por día	(8)				

6.1.17	... agua?	
	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
	Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
	1 vez por semana	(2)
	2 a 4 veces por semana	(3)
	5 a 6 veces por semana	(4)
	1 vez al día	(5)
	Entre 2 y 3 veces al día	(6)
	Entre 4 y 5 veces al día	(7)
	6 veces o más por día	(8)

BLOQUE 7. ENTORNOS ESCOLARES

7.1	En la escuela, ¿te proveen algún alimento y/o bebida? <i>Sólo indagar para los niños/as que asistan a instituciones educativas según el cuestionario socio-demográfico. Explique que se refiere sólo a aquellos que brinda la institución en desayuno, almuerzo, merienda o colaciones, y no a lo que el niño/a lleva de la casa o compra en el kiosco. Para adolescentes no escolarizados pase a bloque 8</i>				
	Si		(1)		
	No		(2) <i>pasa a 7.3</i>		
	NS/NC		(9) <i>pasa a 7.3</i>		
7.2	¿Qué comida y/o bebida te proveen en la escuela? <i>Seleccione todo lo que corresponda.</i>				
Comida	Siempre (1)	A veces (2)	Nunca (0)	NS/NC (9)	
Bebidas con azúcar (jugos en polvo o concentrados, gaseosas, aguas saborizadas, etc.)					
Bebidas sin azúcar (jugos en polvo o concentrados, gaseosas, aguas saborizadas, etc.)					
Infusiones (té, mate cocido, café)					
Productos de copetín (papas fritas, palitos de maíz, etc.)					
Golosinas (caramelos, alfajores, chupetines, chicles, barras de cereal, etc.)					
Facturas, productos de pastelería, galletitas dulces, cereales con azúcar					
Frutas frescas (enteras, en ensaladas, jugos naturales, licuados, etc.)					
Agua segura (sin agregado de jugo, frutas, etc)					
Yogur/postres lácteos /leche					
Sándwich					
7.3	La escuela ¿tiene un kiosco o buffet donde puedas comprar alimentos o bebidas?		7.4	Durante los últimos 7 días, ¿compraste algún alimento y/o bebida en el kiosco o buffet?	
	Si	(1)		Si	(1)
	No	(2) <i>pasa a bloque 8</i>		No	(2) <i>pasa a bloque 8</i>
	NS/NC	(9) <i>pasa a bloque 8</i>		NS/NC	(9) <i>pasa a bloque 8</i>

BLOQUE 7. ENTORNOS ESCOLARES (continuación)

7.5	¿Podrías indicarme qué producto/s compraste en el kiosco o buffet durante los últimos 7 días? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>	
	Bebidas con azúcar (jugos en polvo o concentrados, gaseosas, aguas saborizadas, etc)	(1)
	Bebidas sin azúcar (jugos en polvo o concentrados, gaseosas, aguas saborizadas, etc)	(2)
	Infusiones (té, mate cocido, café)	(3)
	Productos de copetín (papas fritas, palitos de maíz, etc.)	(4)
	Golosinas (caramelos, alfajores, chupetines, chicles, barras de cereal, etc.)	(5)
	Facturas, productos de pastelería, galletitas dulces, cereales con azúcar	(6)
	Frutas frescas (enteras, en ensaladas, jugos naturales, licuados, etc)	(7)
	Verduras frescas (sin contar papa y batata)	(9)
	Agua segura (sin agregado de jugo, frutas, etc)	(10)
	Yogur/postres lácteos /leche	(11)
	Sándwich	(12)
	Otros	(99)

BLOQUE 8. ANTROPOMETRÍA Y AUTOPERCEPCIÓN DEL PESO CORPORAL

Ahora vamos a registrar algunas medidas corporales.

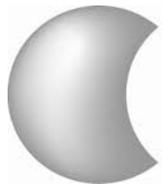
Para registrar el peso y la talla de la forma más adecuada, te pido que te saques el calzado y, en caso de que tengas ropa de abrigo, también esta última.

Evaluar la cantidad de ropa a retirar en función de las condiciones climáticas y habitacionales.

8.1	Peso	8.2	Talla
	_____ Kg, _____ gr		_____ Centímetros
	Especificar qué ropa tiene puesta:		
8.3	En caso de haber tenido algún inconveniente para pesar o medir, consigne qué sucedió:		
8.4	Aproximadamente, ¿cuál dirías que es el peso de tu mamá?	8.5	Aproximadamente, ¿cuánto dirías que mide tu mamá?
	_____ Kg		_____ Centímetros
	NS/NC (999)		NS/NC (999)
8.6	Aproximadamente, ¿cuál dirías que es el peso de tu papá?	8.7	Aproximadamente, ¿cuánto dirías que mide tu papá?
	_____ Kg		_____ Centímetros
	NS/NC (9)		NS/NC (9)

8.8	¿Cómo describirías tu peso actual?		8.9	¿Cómo dirías que te sentís en relación a tu peso?	
	Muy bajo	(1)		Estoy muy conforme	(1)
	Bajo	(2)		Estoy algo conforme	(2)
	Normal	(3)		Estoy algo desconforme	(3)
	Elevado	(4)		Estoy muy desconforme	(4)
	Muy elevado	(5)		No me preocupa mi peso	(5)
	NS/NC	(9)		NS/NC	(9)
8.10	¿Cuándo fue la última vez que te pesaste?		8.11	Durante el último año, ¿algún miembro del equipo de salud te ha dicho que tenés que bajar de peso?	
	Hace menos de un año	(1)		Si	(1)
	Entre 1 año y 2 años	(2)		No	(2)
	Más de 2 años	(3)		NS/NC	(9)
	Nunca me ha pesado	(4)			
8.12	¿En estos momentos estás haciendo algo para bajar de peso?		8.13	¿En estos momentos estás haciendo algo para mantener controlado tu peso?	
	Si	(1)		Si	(1)
	No	(2)		No	(2)
	NS/NC	(9)		NS/NC	(9)

¡Muchas gracias por su participación en esta encuesta!



ENNyS

Respuestas de la Gente.
Propuestas para el País.



“Carácter estrictamente confidencial y reservado. Ley 17622, art. 10: Las informaciones que se suministren a los organismos que integren el sistema Estadístico Nacional, en cumplimiento de la presente ley serán estrictamente secretas y sólo se utilizarán con fines estadísticos.
Los datos deberán ser suministrados y publicados únicamente en publicaciones de conjunto.”

Persona de 18 años y más
(a partir de los 18 años cumplidos)

Persona de 18 años y mas		
ID de la persona provisto en el sorteo		
Nombre Encuestador/a:		
Nombre Supervisor de Campo:		
Fecha de la encuesta		
Nombre del encuestado/a		
Fecha de nacimiento del encuestado/a		
El sexo de su nacimiento fue:		
Mujer		(1)
Varón		(2)
Intersex		(3)
NS/NC		(9)

Sr./a Encuestador/a: excepto que se indique lo contrario las preguntas se leen de izquierda a derecha. Las instrucciones para usted, que no deben ser leídas al encuestado/a, aparecen sombreadas.

Para evitar el cansancio en el encuestado, iniciar la entrevista con el R24H.
La antropometría podrá ser realizada en cualquier momento de la encuesta evaluando la disponibilidad o preferencia del encuestado /a. Si se encuentra trabajando en cuestionario papel, anote directamente las mediciones, si está trabajando con la Tablet, anote todas las mediciones en un papel y luego vuélquelas en el programa cuando se habilite la sección correspondiente.

Consentimiento Informado

*Si el encuestado tiene 17 o más años firma el consentimiento por sí mismo.
Consentimiento en hoja aparte.*

Recordatorio de 24 horas: Ahora vamos a registrar todo lo que comió y bebió en las últimas 24 horas.

R24H en hoja aparte.

BLOQUE 1. SALUD GENERAL

Ahora le voy a hacer unas preguntas generales sobre su salud.

1.1	En general, usted diría que su salud es:			1.2	¿Algún profesional de la salud le dijo alguna vez que tenía alguna de las siguientes enfermedades? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>					
	Excelente		(1)			SI (1)	NO (2)	NS/NC (9)		
	Muy buena		(2)		a) Diabetes					
	Buena		(3)		b) Enfermedad renal					
	Regular		(4)		c) Hipertensión o presión alta					
	Mala		(5)		d) Dislipemia, colesterol o triglicéridos altos					
	NS/NC		(9)		e) Anemia					
				f) Algún tipo de cardiopatía						
				g) Tiene colocada una sonda vesical?						
				h) Está transplantado/a de riñón?						
				i) Obesidad						
				j) EPOC (Enfermedad Pulmonar Obstructiva Crónica)						
				k) Infarto						
				l) Cáncer						
				m) Leucemia						
				Otra enfermedad de larga duración, ¿cuál? <i>Completar con letra clara:</i>						
1.3	¿Usted fuma actualmente?			1.4	¿Tiene usted alguna dificultad o limitación permanente para... <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>					
	Si		(1)		ver, aún con anteojos o lentes puestos?			(1)		
	No		(2)		oir, aún cuando usa audífono?			(2)		
	NS/NC		(9)		caminar o subir escalones?			(3)		
					agarrar objetos y/o abrir recipientes con las manos?			(4)		
					entender y/o aprender?			(5)		
					No tiene ninguna dificultad o limitación permanente			(0) <i>si es varón a bloque2</i>		
1.5	¿Tiene usted certificado de discapacidad?									
	Si		(1)							
	No		(2)							
	NS/NC		(9)							
Sólo preguntar a quienes hayan declarado "mujer" como sexo de nacimiento y tengan hasta 55 años.										
1.6	¿Está usted actualmente embarazada?			1.7	¿Cuál fue la fecha de su última menstruación?					
	Si		(1)		_____//_____//_____					
	No		(2) <i>pasa a 1.8</i>		(DD)	(MM)	(AA)			
	NS/NC		(9) <i>pasa a 1.8</i>							
				NS/NC (9)						

1.8	¿Se encuentra amamantando actualmente?		1.9	¿Cuántos meses tiene el bebé al que usted amamanta?
	Sí	(1)		_____ Meses
	No	(2) <i>pasa a bloque 2</i>		
	NS/NC	(9) <i>pasa a bloque 2</i>		
				NS/NC (999)

BLOQUE 2. VACUNACIÓN

Ahora voy a realizarle algunas preguntas sobre las vacunas que pudo haber recibido. Para responderme, puede ayudarse con un carnet de vacunación, si lo tiene.

2.1	En los últimos 10 años, ¿Recibió una o más dosis de vacuna antitetánica (antitetánica monovalente, doble bacteriana o triple bacteriana)?		2.2	¿Sabría decirme cuál recibió? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>
	Sí	(1)		antitetánica monovalente (1)
	No	(2) <i>pasa a 2.4</i>		doble bacteriana (2)
	NS/NC	(9) <i>pasa a 2.5</i>		triple bacteriana (3)
				No (0)
				NS/NC (9)
2.3	¿Por qué motivo recibió la vacuna antitetánica? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda; luego pasa a 2.5.</i>		2.4	¿Por qué motivo NO recibió la vacuna antitetánica? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>
	Me pareció útil	(1)		Considero que esta vacuna no es necesaria/no creo en la utilidad de esta vacuna (1)
	Me lo indicó el médico	(2)		Mi médico no me la mencionó (2)
	Me lo recomendó un amigo/familiar	(3)		Tuve una experiencia negativa (propia o de un conocido/familiar) (3)
	Soy personal de salud y me vacunan por mi trabajo	(4)		Mi médico me dijo que no me la aplique (4)
	Me la aplicaron en el trabajo / escuela (y no soy personal de salud)	(5)		Me enteré por los medios de comunicación/las redes sociales que las vacunas pueden producir daño (5)
	Me la indicaron cuando consulté al equipo de salud por otro motivo	(6)		NS/NC (9)
	Me enteré a través de los medios de comunicación que esta vacuna es útil	(7)		Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>
	NS/NC	(9)		
	Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>			
2.5	¿Recibió alguna vez una vacuna contra hepatitis B?		2.6	¿Sabría decirme cuántas dosis recibió?
	Sí	(1)		Sí, una dosis (1)
	No	(2) <i>pasa a 2.8</i>		Sí, dos dosis (2)
	NS/NC	(9) <i>pasa a 2.9</i>		Sí, tres dosis (3)
				No (0)
				NS/NC (9)

2.7	¿Por qué motivo recibió la vacuna contra la hepatitis B? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda; luego pasa a 2.9.</i>			2.8	¿Por qué motivo NO recibió la vacuna contra la hepatitis B? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>	
	Me pareció útil	(1)			Considero que esta vacuna no es necesaria/no creo en la utilidad de esta vacuna	(1)
	Me lo indicó el médico	(2)			Mi médico no me la mencionó	(2)
	Me lo recomendó un amigo/familiar	(3)			Tuve una experiencia negativa (propia o de un conocido/familiar)	(3)
	Soy personal de salud y me vacunan por mi trabajo	(4)			Mi médico me dijo que no me la aplique	(4)
	Me la aplicaron en el trabajo / escuela (y no soy personal de salud)	(5)			Me enteré por los medios de comunicación/las redes sociales que las vacunas pueden producir daño	(5)
	Me la indicaron cuando consulté al equipo de salud por otro motivo	(6)			NS/NC	(9)
	Me enteré a través de los medios de comunicación que las vacunas son útiles	(7)			Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>	
	NS/NC	(9)				
	Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>					
<p><i>Si el encuestado/a tiene alguna cardiopatía (pregunta 1.2) y/o es fumador o y/o tiene 65 años o más y/o respondió al menos algún SI de los ítems i, j, k, l y/o m de la pregunta 1.2 debe responder las preguntas 2.9, 2.10, 2.11, y 2.12 según corresponda.</i></p>						
2.9	¿Recibió en los últimos 5 años alguna dosis de vacuna contra neumococo (neumonía)?			2.10	¿Sabría decirme cuál recibió? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>	
	Sí	(1)			Sí, vacuna conjugada 13 serotipos	(1)
	No	(2) <i>pasa a 2.12</i>			Sí, vacuna polisacárida 23 valente	(2)
	NS/NC	(9) <i>pasa a 2.13</i>			No	(3)
				NS/NC	(9)	
2.11	¿Por qué motivo recibió la vacuna contra el neumococo? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda; luego pasa a 2.13.</i>			2.12	¿Por qué motivo NO recibió la vacuna contra el neumococo? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>	
	Me pareció útil	(1)			Considero que esta vacuna no es necesaria/no creo en la utilidad de esta vacuna	(1)
	Me lo indicó el médico	(2)			Mi médico no me la mencionó	(2)
	Me lo recomendó un amigo/familiar	(3)			Tuve una experiencia negativa (propia o de un conocido/familiar)	(3)
	Soy personal de salud y me vacunan por mi trabajo	(4)			Mi médico me dijo que no me la aplique	(4)
	Me la aplicaron en el trabajo / escuela (y NO soy personal de salud)	(5)			Me enteré por los medios de comunicación/las redes sociales que las vacunas pueden producir daño	(5)
	Me la indicaron cuando consulté al equipo de salud por otro motivo	(6)			NS/NC	(9)
	Me enteré a través de los medios de comunicación que las vacunas son útiles	(7)			Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>	
	NS/NC	(9)				
	Otro motivo, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>					

3.3	¿Realiza la dieta especial para celiaquía?			3.4	Desde que fué diagnosticado/a, ¿con que frecuencia recibe asistencia alimentaria por celiaquía?		
	Sí		(1)		En forma continua		(1)
	No		(2)		No todos los meses		(2)
	NS/NC		(9)		Estoy tratando de gestionarla		(3) <i>pasa a bloque 4</i>
				Nunca recibí asistencia		(0) <i>pasa a bloque 4</i>	
				NS/NC		(9) <i>pasa a bloque 4</i>	
3.5	¿Cuál de las siguientes asistencias alimentarias por celiaquía recibió? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>						
	Cobertura provista por la Obra Social o Prepaga						(1)
	Tarjeta para compra de alimentos provista por el Estado						(2)
	Módulo de alimentos provisto por el Estado						(3)
Otra, ¿cuál? <i>completar con letra clara:</i>							

BLOQUE 4. ACTIVIDAD FÍSICA

A continuación voy a preguntarle por el tiempo que pasa realizando diferentes tipos de actividad física. Le ruego que intente contestar las preguntas aunque no se considere una persona activa. Piense primero en el tiempo que pasa en el **trabajo**, que se trate de un empleo remunerado o no, de estudiar, de mantener su casa, de cosechar, de pescar, de cazar o de buscar trabajo. En estas preguntas, las "actividades físicas intensas" se refieren a aquéllas que implican un esfuerzo físico importante y que causan una gran aceleración de la respiración o del ritmo cardíaco. Por otra parte, las "actividades físicas de intensidad moderada" son aquéllas que implican un esfuerzo físico moderado y causan una ligera aceleración de la respiración o del ritmo cardíaco.

En el trabajo. *Solo indagar en personas que trabajan actualmente según cuestionario socio-demográfico. Si no trabaja, pasa a 4.7*

4.1	¿Exige su trabajo una actividad física intensa que implica una aceleración importante de la respiración o del ritmo cardíaco, como levantar pesos, cavar o trabajos de construcción durante al menos 10 minutos consecutivos? <i>Son consideradas actividades físicas intensas aquéllas que implican una aceleración importante de la respiración o del ritmo cardíaco.</i>			4.2	En una semana típica, ¿cuántos días realiza usted actividades físicas intensas en su trabajo? <i>Una "semana típica" no se refiere a la media de varias semanas a lo largo de un período sino que hace referencia a una semana normal en la que una persona practica actividades intensas. Las respuestas válidas están comprendidas entre 1 y 7.</i>				
		Sí				(1)	Número de días _____		
		No				(2) <i>pasa a 4.4</i>			
		NS/NC				(9) <i>pasa a 4.4</i>			
4.3	En uno de esos días en los que realiza actividades físicas intensas, ¿cuánto tiempo suele dedicar a esas actividades? <i>Piense en un día del que puede acordarse fácilmente. Tenga en cuenta únicamente las actividades realizadas durante por lo menos 10 minutos consecutivos. Verifique las respuestas muy altas (más de 4 horas) para obtener confirmación.</i>	_____		4.4	¿Exige su trabajo una actividad de intensidad moderada que implica una ligera aceleración de la respiración o del ritmo cardíaco, como caminar deprisa o transportar peso ligero durante al menos 10 minutos consecutivos? <i>Son consideradas actividades de intensidad moderada aquéllas que implican una ligera aceleración de la respiración y/o del ritmo cardíaco.</i>				
Horas		Minutos					Sí		(1)
							No		(2) <i>pasa a 4.7</i>
							NS/NC		(9) <i>pasa a 4.7</i>

4.5	<p>En una semana típica, ¿cuántos días realiza usted actividades de intensidad moderada en su trabajo?</p> <p><i>Las respuestas válidas están comprendidas entre 1 y 7.</i></p>		4.6	<p>En uno de esos días en los que realiza actividades físicas de intensidad moderada, ¿cuánto tiempo suele dedicar a esas actividades?</p> <p><i>Piense en un día del que puede acordarse fácilmente. Tenga en cuenta únicamente las actividades realizadas durante por lo menos 10 minutos consecutivos. Verifique las respuestas muy altas (más de 4 horas) para obtener confirmación.</i></p>
Número de días _____		_____, _____ Horas Minutos		

Para desplazarse
 En las siguientes preguntas, dejaremos de lado las actividades físicas en el trabajo, de las que ya hemos hablado. Ahora me gustaría saber cómo se desplaza de un sitio a otro. Por ejemplo, cómo va al trabajo, de compras, al mercado, al lugar de culto, etc.

4.7	<p>¿Camina usted o usa usted una bicicleta al menos 10 minutos consecutivos en sus desplazamientos?</p>		4.8	<p>En una semana típica, ¿cuántos días camina o va en bicicleta al menos 10 minutos consecutivos en sus desplazamientos?</p> <p><i>Las respuestas válidas están comprendidas entre 1 y 7.</i></p>									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; text-align: center;">Sí</td> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%; text-align: center;">(1)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">No</td> <td></td> <td style="text-align: center;">(2) <i>pasa a 4.10</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">NS/NC</td> <td></td> <td style="text-align: center;">(9) <i>pasa a 4.10</i></td> </tr> </table>		Sí		(1)	No		(2) <i>pasa a 4.10</i>	NS/NC		(9) <i>pasa a 4.10</i>	Número de días _____		
Sí		(1)											
No		(2) <i>pasa a 4.10</i>											
NS/NC		(9) <i>pasa a 4.10</i>											

4.9	<p>En un día típico, ¿cuánto tiempo pasa caminando o yendo en bicicleta para desplazarse?</p> <p><i>Piense en un día del que puede acordarse fácilmente. Tenga en cuenta el tiempo total que pasa caminando o andando en bici para desplazamientos de 10 minutos o más. Verifique las respuestas muy altas (más de 4 horas) para obtener confirmación.</i></p>			
_____, _____ Horas Minutos				

En el tiempo libre
 Las preguntas que van a continuación excluyen la actividad física en el trabajo y para desplazarse, que ya hemos mencionado. Ahora me gustaría preguntarle sobre deportes, fitness u otras actividades físicas que practica en su tiempo libre.

4.10	<p>¿En su tiempo libre, practica usted deportes/fitness intensos que implican una aceleración importante de la respiración o del ritmo cardíaco como correr, jugar al fútbol] durante al menos 10 minutos consecutivos?</p> <p><i>Son consideradas actividades físicas intensas aquellas que implican una aceleración importante de la respiración y/o del ritmo cardíaco.</i></p>		4.11	<p>En una semana típica, ¿cuántos días practica usted deportes/fitness intensos en su tiempo libre?</p> <p><i>Las respuestas válidas están comprendidas entre 1 y 7.</i></p>									
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; text-align: center;">Sí</td> <td style="width: 15%;"></td> <td style="width: 15%; text-align: center;">(1)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">No</td> <td></td> <td style="text-align: center;">(2) <i>pasa a 4.13</i></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">NS/NC</td> <td></td> <td style="text-align: center;">(9) <i>pasa a 4.13</i></td> </tr> </table>		Sí		(1)	No		(2) <i>pasa a 4.13</i>	NS/NC		(9) <i>pasa a 4.13</i>	Número de días _____		
Sí		(1)											
No		(2) <i>pasa a 4.13</i>											
NS/NC		(9) <i>pasa a 4.13</i>											

4.12	<p>En uno de esos días en los que practica deportes/fitness intensos, ¿cuánto tiempo suele dedicar a esas actividades?</p> <p><i>Piense en un día del que puede acordarse fácilmente. Tenga en cuenta el tiempo que pasa en su tiempo libre haciendo actividades físicas intensas por períodos de 10 minutos o más. Verifique las respuestas muy altas (más de 4 horas) para obtener confirmación.</i></p>								
<p>_____, _____</p> <p>Horas Minutos</p>									
4.13	<p>¿En su tiempo libre practica usted alguna actividad de intensidad moderada que implica una ligera aceleración de la respiración o del ritmo cardíaco, como caminar de prisa, ir en bicicleta, nadar, jugar al volleyball, etc. durante al menos 10 minutos consecutivos?</p> <p><i>Son consideradas actividades de intensidad moderada aquellas que implican una ligera aceleración de la respiración y/o del ritmo cardíaco.</i></p>	4.14	<p>En una semana típica, ¿cuántos días practica usted actividades físicas de intensidad moderada en su tiempo libre?</p> <p><i>Las respuestas válidas están comprendidas entre 1 y 7.</i></p>						
<table border="1"> <tr> <td>Si</td> <td>(1)</td> </tr> <tr> <td>No</td> <td>(2) <i>pasa a 4.16</i></td> </tr> <tr> <td>NS/NC</td> <td>(9) <i>pasa a 4.16</i></td> </tr> </table>		Si	(1)	No	(2) <i>pasa a 4.16</i>	NS/NC	(9) <i>pasa a 4.16</i>	<p>Número de días _____</p>	
Si	(1)								
No	(2) <i>pasa a 4.16</i>								
NS/NC	(9) <i>pasa a 4.16</i>								
4.15	<p>En uno de esos días en los que practica actividades físicas de intensidad moderada, ¿cuánto tiempo suele dedicar a esas actividades?</p> <p><i>Piense en un día del que puede acordarse fácilmente. Tenga en cuenta el tiempo que pasa en su tiempo libre haciendo actividades físicas de intensidad moderada por períodos de 10 minutos o más. Verifique las respuestas muy altas (más de 4 horas) para obtener confirmación.</i></p>								
<p>_____, _____</p> <p>Horas Minutos</p>									
<p>Comportamiento sedentario</p> <p>La siguiente pregunta se refiere al tiempo que suele pasar sentado o recostado en el trabajo, en casa, en los desplazamientos o con sus amigos. Se incluye el tiempo pasado ante una mesa de trabajo, sentado con amigos, viajando en autobús o en tren, jugando a las cartas o viendo la televisión por ejemplo, pero no se incluye el tiempo pasado durmiendo.</p>									
4.16	<p>¿Cuándo tiempo suele pasar sentado o recostado en un día típico?</p> <p><i>Tenga en cuenta el tiempo total que pasa sentado en una oficina, leyendo, viendo televisión, utilizando una computadora, etc. No incluya las horas que pasa durmiendo.</i></p>								
<p>_____, _____</p> <p>Horas Minutos</p>									

BLOQUE 5. HÁBITOS ALIMENTARIOS Y COMENSALIDAD					
Ahora le voy a realizar algunas preguntas sobre sus hábitos alimentarios					
5.1 Durante los últimos 7 días, indique cuántas veces realizó las siguientes comidas. <i>Consigne "0" si no realizó nunca esa comida.</i>					
5.1.1	Desayuno			5.1.2	Almuerzo
_____ veces				_____ veces	
NS/NC		(99)		NS/NC (99)	
5.1.3	Merienda			5.1.4	Cena
_____ veces				_____ veces	
NS/NC		(99)		NS/NC (99)	
5.1.5	Durante los últimos 7 días, ¿con qué frecuencia consumió algún alimento o bebida fuera de las comidas principales?			5.1.6	Durante los últimos 7 días, ¿qué alimentos o bebidas consumió en esas ocasiones fuera de las comidas principales? <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>
Ningún día		(0) <i>pasa a 5.1.7</i>		Golosinas, dulces, galletitas dulces, amasados de pastelería, facturas, cereales con azúcar	
Algún día		(1)		Pan blanco, galletitas saladas	
Casi todos los días		(2)		Pan y otros cereales integrales, semillas	
Todos los días		(3)		Productos de copetín o snacks salados	
NS/NC		(9) <i>pasa a 5.1.7</i>		Frutas	
				Lácteos (leche, yogurt o quesos)	
				Bebidas azucaradas (jugos, gaseosas, infusiones con azúcar, etc)	
				Bebidas light, diet, cero azúcar	
				NS/NC	
5.1.7	Durante los últimos 7 días, ¿qué cantidad de veces consumió comidas elaboradas fuera del hogar? <i>Considere desayuno, almuerzo, merienda y cena. Aclaración: una vianda preparada en el hogar y consumida fuera del hogar no debe consignarse en esta sección, pero una vianda elaborada fuera del hogar (por ejemplo delivery), sí.</i>			5.1.8	¿Dónde fueron elaboradas esas comidas consumidas fuera del hogar? <i>Considere desayuno, almuerzo, merienda y cena. Marque todo lo que corresponda.</i> <i>Lea las opciones y seleccione todo lo que corresponda.</i>
_____ veces				Comedor o buffet dentro del ámbito laboral	
				Comedor comunitario	
				Restaurante/Bar /Lugar de comida rápida	
				Delivery/Rotiserías/Local de Comidas para llevar	
				Otro (especificar)	
NS/NC		(99)		NS/NC	
5.2	¿Hay algún alimento que por razones de religión, salud o decisión propia no consuma?			5.3	¿Puede indicarme cuál/cuáles alimento/s no consume? <i>Completar con letra clara.</i>
Si		(1)			
No		(2) <i>pasa a 5.4</i>			
NS/NC		(9) <i>pasa a 5.4</i>			

5.4	¿Con que frecuencia le agrega sal a los alimentos una vez que están cocidos o al sentarse a la mesa?		5.5	¿Cuánta sal piensa que consume?	
	Siempre	(1)		Mucho más de lo necesario	(1)
	A veces	(2)		La cantidad justa / lo necesario	(2)
	Nunca	(0)		Poca / menos de lo necesario	(3)
	NS/NC	(9)		Como sin sal	(4)
				NS/NC	(9)
5.6	En general, cuando compra algún alimento envasado, ¿lee la tabla de composición nutricional del envase?		5.7	¿Le resulta comprensible esta información?	
	No, nunca	(0) <i>pasa a 5.8</i>		No, nunca	(0)
	Algunas veces	(1)		Algunas veces	(1)
	Frecuentemente	(2)		Frecuentemente	(2)
	Siempre	(3)		Siempre	(3)
	NS/NC	(9) <i>pasa a 5.8</i>		NS/NC	(9)
5.8	¿Considera que la elección de los alimentos que ingiere o compra se ve influenciada por lo que ve/escucha a través de la publicidad (TV, radio, revista, etc)?		5.9	Durante los últimos 7 días, ¿con qué frecuencia compró algún alimento porque lo vio en alguna publicidad (TV, radio, revista, etc.)?	
	No, nunca	(0) <i>pasa a 5.10</i>		Nunca	(0)
	Algunas veces	(1)		Algunas veces	(1)
	Frecuentemente	(2)		Frecuentemente	(2)
	Siempre	(3)		Siempre	(3)
	NS/NC	(9) <i>pasa a 5.10</i>		NS/NC	(9)
5.10	Cuando usted compra un producto, ¿compara la información nutricional con otros productos?		5.11	Pensando en su alimentación habitual ¿Cuán saludable considera que es...?	
	No, nunca	(0)		Muy saludable	(1)
	Algunas veces	(1)		Bastante saludable	(2)
	Frecuentemente	(2)		Poco saludable	(3)
	Siempre	(3)		Nada saludable	(4)
	NS/NC	(9)		NS/NC	(9)
5.12	¿Con que frecuencia come usted acompañado/a?		5.13	En general, mientras come, ¿con que frecuencia mira pantallas de algún dispositivo electrónico como celular, televisión, tablet, etc?	
	Nunca	(0)		Nunca	(0)
	Algunas veces	(1)		Algunas veces	(1)
	Casi siempre	(2)		Casi siempre	(2)
	Siempre	(3)		Siempre	(3)
	NS/NC	(9)		NS/NC	(9)

BLOQUE 6. FRECUENCIA DE CONSUMO DE ALIMENTOS

A continuación voy a preguntarle sobre el consumo de algunos alimentos

6.1 En general, tomando como referencia los últimos tres meses, ¿cuántas veces al mes usted consumió...

6.1.1	... leche, yogur y/o quesos?		6.1.2	... frutas frescas (solas y/o en preparaciones)?	
	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)		Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
	Entre 1 y 3 veces al mes	(1)		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
	1 vez por semana	(2)		1 vez por semana	(2)
	2 a 4 veces por semana	(3)		2 a 4 veces por semana	(3)
	5 a 6 veces por semana	(4)		5 a 6 veces por semana	(4)
	1 vez al día	(5)		1 vez al día	(5)
	Entre 2 y 3 veces al día	(6)		Entre 2 y 3 veces al día	(6)
	Entre 4 y 5 veces al día	(7)		Entre 4 y 5 veces al día	(7)
	6 veces o más por día	(8)		6 veces o más por día	(8)
6.1.3	... verduras (solas y/o en preparaciones) sin contar papa y batata?		6.1.4	...papa, batata, cereales refinados como arroz blanco, pastas, tartas, empanadas y/o pan blanco?	
	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)		Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
	Entre 1 y 3 veces al mes	(1)		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
	1 vez por semana	(2)		1 vez por semana	(2)
	2 a 4 veces por semana	(3)		2 a 4 veces por semana	(3)
	5 a 6 veces por semana	(4)		5 a 6 veces por semana	(4)
	1 vez al día	(5)		1 vez al día	(5)
	Entre 2 y 3 veces al día	(6)		Entre 2 y 3 veces al día	(6)
	Entre 4 y 5 veces al día	(7)		Entre 4 y 5 veces al día	(7)
	6 veces o más por día	(8)		6 veces o más por día	(8)
6.1.5	...cereales integrales, legumbres (por ejemplo lentejas, garbanzos, porotos, arroz integral) y/o pan integral o de salvado?		6.1.6	... embutidos y/o fiambres (jamón, salame, chorizo, salchicha, etc)?	
	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)		Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
	Entre 1 y 3 veces al mes	(1)		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
	1 vez por semana	(2)		1 vez por semana	(2)
	2 a 4 veces por semana	(3)		2 a 4 veces por semana	(3)
	5 a 6 veces por semana	(4)		5 a 6 veces por semana	(4)
	1 vez al día	(5)		1 vez al día	(5)
	Entre 2 y 3 veces al día	(6)		Entre 2 y 3 veces al día	(6)
	Entre 4 y 5 veces al día	(7)		Entre 4 y 5 veces al día	(7)
	6 veces o más por día	(8)		6 veces o más por día	(8)
6.1.7	... carne roja (por ejemplo de vaca, chivo, cordero), carne de ave y/o huevos?		6.1.8	... pescado fresco y/o enlatado?	
	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)		Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
	Entre 1 y 3 veces al mes	(1)		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
	1 vez por semana	(2)		1 vez por semana	(2)
	2 a 4 veces por semana	(3)		2 a 4 veces por semana	(3)
	5 a 6 veces por semana	(4)		5 a 6 veces por semana	(4)
	1 vez al día	(5)		1 vez al día	(5)
	Entre 2 y 3 veces al día	(6)		Entre 2 y 3 veces al día	(6)
	Entre 4 y 5 veces al día	(7)		Entre 4 y 5 veces al día	(7)
	6 veces o más por día	(8)		6 veces o más por día	(8)

6.1.9	... aceites vegetales (como girasol, maíz, soja, girasol alto oleico, oliva y/o canola)?	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)	6.1.10	... frutas secas sin salar (como maní, nueces, almendras, avellanas, castañas, etc.) y/o semillas sin salar (chía, girasol, sésamo, lino, etc.)?	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)			Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)			1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)			2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)			5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)			1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)			Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)			Entre 4 y 5 veces al día	(7)
		6 veces o más por día	(8)			6 veces o más por día	(8)
6.1.11	... productos de copetín (papas fritas, palitos de maíz, etc.)?	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)	6.1.12	... golosinas (caramelos, alfajores, chupetines, chicles, barras de cereal, etc.)?	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)			Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)			1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)			2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)			5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)			1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)			Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)			Entre 4 y 5 veces al día	(7)
		6 veces o más por día	(8)			6 veces o más por día	(8)
6.1.13	... facturas y/o productos de pastelería galletitas dulces, cereales con azúcar?	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)	6.1.14	... productos congelados pre elaborados (nuggets de pollo, supremas, medallones, bastones de muzarella, pizzas, empanadas, bocaditos de carne, papas fritas, etc.)	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)			Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)			1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)			2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)			5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)			1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)			Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)			Entre 4 y 5 veces al día	(7)
		6 veces o más por día	(8)			6 veces o más por día	(8)
6.1.15	... bebidas artificiales sin azúcar (jugos en polvos y/o concentrados, gaseosas, aguas saborizadas, etc)?	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)	6.1.16	... bebidas artificiales con azúcar (jugos en polvos y/o concentrados, gaseosas, aguas saborizadas, etc)?	Nunca o menos de 1 vez al mes	(0)
		Entre 1 y 3 veces al mes	(1)			Entre 1 y 3 veces al mes	(1)
		1 vez por semana	(2)			1 vez por semana	(2)
		2 a 4 veces por semana	(3)			2 a 4 veces por semana	(3)
		5 a 6 veces por semana	(4)			5 a 6 veces por semana	(4)
		1 vez al día	(5)			1 vez al día	(5)
		Entre 2 y 3 veces al día	(6)			Entre 2 y 3 veces al día	(6)
		Entre 4 y 5 veces al día	(7)			Entre 4 y 5 veces al día	(7)
		6 veces o más por día	(8)			6 veces o más por día	(8)

6.1.17	... agua?		
	Nunca o menos de 1 vez al mes		(0)
	Entre 1 y 3 veces al mes		(1)
	1 vez por semana		(2)
	2 a 4 veces por semana		(3)
	5 a 6 veces por semana		(4)
	1 vez al día		(5)
	Entre 2 y 3 veces al día		(6)
	Entre 4 y 5 veces al día		(7)
	6 veces o más por día		(8)

BLOQUE 7. ANTROPOMETRÍA

**Ahora le vamos a tomar algunas medidas corporales.
Para ello le pido que esté sin ropa de abrigo y sin calzado.**

Evaluar la cantidad de ropa a retirar en función de las condiciones climáticas y habitacionales.

7.1	¿Cuánto cree usted que está pesando?	7.2	¿Cuánto piensa usted que mide?
	_____ Kg, _____ gr		_____ Centímetros
7.3	Peso	7.4	Talla
	_____ Kg, _____ gr		_____ Centímetros
	Especificar qué ropa tiene puesta:		

7.5	En caso de haber tenido algún inconveniente para pesar o medir encuestado/a, consigne qué sucedió:
-----	--

7.6	¿Cómo describiría su peso actual?	7.6	¿Cómo se siente en relación a tu peso?
	Muy bajo (1)		Estoy muy conforme (1)
	Bajo (2)		Estoy algo conforme (2)
	Normal (3)		Estoy algo desconforme (3)
	Elevado (4)		Estoy muy desconforme (4)
	Muy elevado (5)		No me preocupa mi peso (5)
	NS/NC (9)		NS/NC (9)

7.8	¿Cuándo fue la última vez que se pesó?	7.9	Durante el último año, ¿un médico, una enfermera u otro profesional de la salud le ha dicho que tiene que bajar de peso?
	Menos de un año (1)		Si (1)
	Entre 1 año y 2 años (2)		No (2)
	Más de 2 años (3)		NS/NC (9)
	Nunca se ha pesado (4)		

7.10	¿En estos momentos está haciendo algo para bajar de peso? (dieta, ejercicio)	7.11	¿En estos momentos está haciendo algo para mantener controlado su peso?
	Si (1)		Si (1)
	No (2)		No (2)
	NS/NC (9)		NS/NC (9)

¡Muchas gracias por su participación en esta encuesta!



Ministerio de Salud
Argentina

argentina.gob.ar/salud
0800.222.1002