

# Catálogo del Archivo Nacional de Datos (ANDA)

## Bolivia - OPERATIVO DE CONSUMO DE ALIMENTOS FUERA DEL HOGAR 2016

**Instituto Nacional de Estadística**

Documentos generados en: July 10, 2019

Visite el catalogo ANDA en la pagina : <http://anda.ine.gob.bo/index.php>

## Información general

### Identificación

NÚMERO DE ID  
BOL-INE-OCAFH-2016

### Versión

DESCRIPCIÓN DE VERSIÓN  
Versión 1

## Información general

### RESUMEN

El propósito del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar es proporcionar información sobre los hábitos de consumo de alimentos (preparados) de mayor frecuencia fuera del hogar, relacionados con la composición del aporte nutricional y la incidencia en el presupuesto (costo) de la Canasta Básica de Alimentos.

El Operativo recogió información mediante pesos directos con balanzas digitales de diferentes alimentos preparados crudos como cocidos (desayuno, merienda de la mañana, almuerzo y cena).

Se entrevistó de manera directa con las personas que elaboran el menú en los diferentes lugares de expendio de comida preparada (mercados, restaurantes, pensiones familiares, puestos fijos de la calle, Snack, lugares de expendio de comida rápida).

Una determinada muestra de preparaciones de los departamentos del país, fueron enviadas al laboratorio de análisis de alimentos, para la obtención de los valores nutricionales que coadyuvaban a validar los datos recogidos en campo, la recolección de las muestras para laboratorio fueron bajo estricto control, fueron traídas en conservadores en cadena de frío, vía aérea.

El operativo está diseñado para entregar resultados a nivel de ciudades capitales incluida la ciudad de El Alto.

Es así que la generación de esta información permitirá elaborar indicadores para seguimiento y evaluación de políticas públicas en el marco de PEDES Pila 8 (La malnutrición tiene como factor determinante la mala alimentación, incluyendo la sobrealimentación. El Plan plantea el desafío de eliminar el hambre, la desnutrición y el sobrepeso, promoviendo que todas las personas tengan acceso a dietas más saludables), en este sentido se puede decir que una mala nutrición puede reducir la inmunidad, aumentar la vulnerabilidad a las enfermedades, alterar el desarrollo físico y mental, y reducir la productividad.

### TIPO DE DATO

Muestreo no probabilístico

### UNIDAD DE ANÁLISIS

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

La Unidad de analisis, son las preparaciones (comidas preparadas) de consumo frecuente.

## Ámbito

### NOTAS

El formulario del OCAFH 2016 capturar la información de la composición nutricional de alimentos preparados fuera del hogar

específicamente sobre los siguientes temas:

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

#### TOPICS

Topic	Vocabulary	URI
Alimentación	Demografía y Estadísticas Sociales	
Nutrición	Demografía y Estadísticas Sociales	

#### KEYWORDS

El mercado de la alimentación fuera del hogar engloba a todos aquellos consumos de alimentos y/o bebidas preparadas y listos para ser consumidos con independencia del lugar en que se realice, Sustancia o producto de carácter natural o artificial apta para el consumo humano. Es cualquier sustancia que aporta la materia y la energía necesarias para realizar nuestras funciones vitales, Primer tiempo de comida, constituye la primera comida principal del día, Intermedio entre el desayuno y el almuerzo (media mañana), En algunos lugares del país la merienda se denominan entre comidas, sajra hora, refrigerio, Tercer tiempo de comida, constituye la segunda comida principal del día, Intermedio entre el almuerzo y la cena, Ultimo tiempo de comida del día, Es el método más preciso en la estimación de la ingesta alimentaria

## Cobertura

#### COBERTURA GEOGRÁFICA

El Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar se realizó en las 9 Ciudades Capitales de los departamentos del país, determinados a partir de la Encuesta Nacional de Presupuesto Familiares 2015-2016 (EPF), según el nivel de gastos realizados por los hogares.

La Información se recogió de diferentes establecimientos o lugares de expendio de alimentos preparados, previamente seleccionados que abarca: Pensiones familiares, restaurantes, mercados, puestos de venta en la calle, snack y broasterías.

#### GEOGRAPHIC UNIT

Nueve ciudades capitales incluida la ciudad de El Alto.

#### UNIVERSO

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

## Productores y Patrocinadores

INVESTIGADOR(ES) PRIMARIO(S)

Nombre	Affiliation
Instituto Nacional de Estadística	Ministerio de Planificación del Desarrollo

## OTROS PRODUCTORES

Nombre	Affiliation	Role
Instituto Nacional de Laboratorios de Salud	Ministerio de Salud	Apoyo técnico de recolección de la muestra de preparaciones para laboratorio
Unidad de Nutrición	Ministerio de Salud	Criterios técnicos para el diseño Metodológico
Unidad de Vigilancia de Consumo de Inocuidad de Alimentos	Ministerio de Salud	Criterios técnicos para el diseño Metodológico
Unidad Comité Técnico del CONAN/PM/PMDC	Facultad de Medicina - U.M.S.A.	Criterios técnicos para el diseño Metodológico
Unidad del Posgrado de la Carrera de Nutrición y Dietética	Facultad de Medicina - U.M.S.A.	Criterios técnicos para el diseño Metodológico

## FINANCIAMIENTO

Nombre	Abbreviation	Role
Tesoro General de la Nación	TGN	Contratación de consultores
Recursos Específicos	RE	Contratación de consultores y otros
Banco Mundial	BM	Financiamiento para el análisis laboratorial de las preparaciones consumidas fuera del hogar

## Producción de metadato

## METADATO PRODUCIDO POR

Nombre	Abbreviation	Affiliation	Role
Instituto Nacional de Estadística	INE	Ministerio de Planificación del Desarrollo	Protocolos de acceso a la base de datos
Dirección de Informática, Cartografía e Infraestructura Espacial	DICIE	Instituto Nacional de Estadística	Publicación de Archivos en el Catálogo ANDA
Dirección de Estadísticas e Indicadores Económicos y Sociales	DEIES	Instituto Nacional de Estadística	Validación Técnica
Responsables de Validación del Catálogo ANDA		Instituto Nacional de Estadística	Validación de Difusión bajo estándares internacionales
Unidad de Estadísticas e Indicadores Sociales	UEIS	Dirección de Estadísticas e Indicadores Económicos y Sociales	Documentación

FECHA DE PRODUCCIÓN DEL METADATO  
2018-05-20

ID DEL DOCUMENTO IDD  
BOL-INE-OCAFH-2016-V3

# Muestreo

## Procedimiento de muestreo

---

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

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

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

El número de preparaciones planificado para el recojo de la información estuvo definida en 995 preparaciones y 286 muestra para laboratorio, y la recolección efectiva fue de 893 preparaciones y 281 muestras para laboratorio.

Los diferentes tiempos de comida (desayuno, merienda de la mañana, almuerzo y Cena) planificado y ejecutado, de acuerdo al siguiente detalle:

### Muestra Planificada

Entrevista total 995  
Desayuno 172 muestras  
Merienda 217 muestras  
Almuerzo 450 muestras  
Cena 156 muestras  
Muestras de laboratorio 286

### Muestra Ejecutada

Entrevista total 893  
Desayuno 141 muestras  
Merienda 177 muestras  
Almuerzo 435 muestras  
Cena 140 muestras  
Muestras de laboratorio 281

# Formularios

## Información general

---

El cuestionario es el instrumento principal de la investigación, donde se registra de forma desagregada los ingredientes de las preparaciones consumidas o adquiridas fuera del hogar, así como los lugares de expendio de alimentos y las cantidades de alimentos que componen las preparaciones se cuenta con cuatro formularios de los siguientes tiempos de comida:

Formulario N° 1 Desayuno

Formulario N° 2 Merienda

Formulario N° 3 Almuerzo

Formulario N° 4 Cena

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

Preguntas cerradas: Son las que tienen respuestas predeterminadas, en ellas se debe anotar sólo el código asignado a la categoría correspondiente.

Preguntas abiertas: Son las que no presentan ninguna categoría preestablecida

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

Finalmente, el tipo de formulario son las preparaciones fuera del hogar y su diseño es dirigido.

## Recolección de datos

### Fecha de recolección de datos

Start	End	Cycle
2016-07-01	2016-10-07	Elaboración y validación de instrumentos
2016-09-09	2016-09-16	Prueba Piloto
2016-10-10	2016-10-21	Preparativos logísticos, contratación y otros
2016-10-17	2016-10-21	Capacitación a nivel nacional a los supervisores y encuestadores de comida preparada
2016-10-27	2016-12-09	Recolección de la información

### Time Periods

Start	End	Cycle
2016-10-27		El día de expendio de los alimentos

### Modo de recolección de datos

Face-to-face [f2f]

### Formularios

El cuestionario es el instrumento principal de la investigación, donde se registra de forma desagregada los ingredientes de las preparaciones consumidas o adquiridas fuera del hogar, así como los lugares de expendio de alimentos y las cantidades de alimentos que componen las preparaciones se cuenta con cuatro formularios de los siguientes tiempos de comida:

Formulario N° 1 Desayuno  
Formulario N° 2 Merienda  
Formulario N° 3 Almuerzo  
Formulario N° 4 Cena

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

Preguntas cerradas: Son las que tienen respuestas predeterminadas, en ellas se debe anotar sólo el código asignado a la categoría correspondiente.

Preguntas abiertas: Son las que no presentan ninguna categoría preestablecida

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

Finalmente, el tipo de formulario son las preparaciones fuera del hogar y su diseño es dirigido.

### Data Collectors

Nombre	Abbreviation	Affiliation
Instituto Nacional de Estadística	INE	Ministerio de Planificación del Desarrollo

### Supervisión

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

Coordinadora Nacional - Especialista Profesional Nutricionista - OCAFH  
Profesionales Nutricionistas Temáticos OCAFH  
Supervisores Departamentales Nutricionistas - OCAFH  
Técnicos Encuestadores de Comida Preparada

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

Los técnicos temáticos realizaron el control y monitoreo de cada departamento asignado de manera coordinada con los encargados departamentales correspondientes, brindando apoyo técnicos necesarios y logísticos para la llevar adelante el OCAFH 2016.

Cada supervisor(a) de campo a nivel nacional utilizó Tabla de Control, con el fin de llevar un registro de la asignación de cargas de trabajo por lugar de expendio de alimentos preparados a cada uno de sus encuestadores, las fechas en las cuales inician y concluyen con el operativo de campo, así como el resultado de cada entrevista, según número de identificación del operativo o Folio, expresado en las incidencias de campo.

El supervisor(a) de campo como parte de sus funciones recorre permanentemente las áreas seleccionadas en las que se encuentran trabajando los encuestadores(as), con el objetivo de apoyar en los contactos con los informantes, verificar el desarrollo adecuado de las entrevistas y revisar la consistencia de la información recolectada.

También se procedió al control monitoreo y apoyo técnico desde la oficina central a través de reuniones vía skipe, bajo un cronograma para aclarar dudas que se presentaron en el operativo el cual permitió de forma periódica contar con mejor información de las incidencias, los resultados de las entrevistas y pesado de alimentos.



## Procesamiento de datos

### Edición de datos

---

Las etapas de transcripción fueron:

- Transcripción de la línea base de los datos de laboratorio el mismo que se incorporó a la base del sistema.
- Se realizó la re transcripción, consistencia de manera asistida y validación de la información.
- Revisión de los registros escritos o informatizados.
- Elaboración del programa de ingreso de datos, que incluirá reglas básicas de consistencia y cobertura.

#### CODIFICACIÓN

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

#### APLICACIÓN DEL SISTEMA DE CAPTURA DE DATOS

Evaluando que el formulario del OCAFH 2016 esté enmarcado en la aplicación, controlando las:

- Preguntas
- Rangos y flujos que se encuentren bajo los criterios implícitos de la boleta y de documentos técnicos adicionales y complementarios.
- Consistencia básica de acuerdo con el documento entregado por los temáticos

#### CONSISTENCIA Y VALIDACIÓN

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

Para mayor referencia de este tema ver la metodología de la encuesta que esta disponible dentro de los materiales de referencia externo.

### Otros procesamientos

---

Se dotó de los insumos, para la etapa previa a la ejecución del operativo de campo (cronograma de lugares de expendio planes de recorrido, formularios, insumos como balanzas, conservadores, tapers de plástico materiales de oficina, indumentaria y otros).

Elaboración de cronogramas de lugares donde se concentran comida preparada, procedimiento previo al operativo, se realizó en coordinaciones con la Unidad de Vigilancia de Consumo de Inocuidad de Alimentos (UVCIA) del INLASA del Ministerio de Salud, para determinar los lugares donde concentran el expendio de alimentos preparados a nivel nacional, así mismo se solicitó información a las departamentales del INE de los lugares de expendio y se consideró la agenda de los lugares donde ingresa el IPC, con este cruce de información de estas tres fuentes es que se construyeron los cronogramas, sin embargo los cronogramas se fueron modificando continuamente debido a la muestra que se requería al momento del operativo según a conveniencia del operativo.

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

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

## Estimación de datos

### **Otras formas de estimar datos**

Elaboración de criterios para identificar errores de flujos, rangos y especifique.

Elaboración de criterios para evaluar la validez de las variables investigadas, la coherencia de las relaciones existentes con las variables de los informes de laboratorio y la integridad de la información.

Elaboración de material para la homogeneización de conceptos y criterios, a fin de resolver dudas que salen en campo.

Consistencia asistida y automática de las bases de datos.

## Descripción del archivo

## Lista de variables

**OCAFH-2016\_desayuno\_datos**

Contenido	La base contiene: los datos del desayuno de la toma de peso de la preparación servida en cocido para estandarización del operativo de consumo de alimentos fuera del hogar 2016.
Casos	1073
Variable(s)	28
Estructura	Tipo: Claves: ()
Versión	Versión final
Productor	Instituto Nacional de Estadística
Datos faltantes	

**Variables**

ID	NOMBRE	ETIQUETA	TIPO	FORMATO	PREGUNTA
V461	folio	Nro. de formulario	discrete	character	Número de formulario
V463	ccif_ocafh	código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistemas)	contin	numeric	
V433	linea	Nº fila del alimento y descripción del alimento	contin	numeric	
V459	alimento	alimentos y descripción del alimento	discrete	character	Inciso A; Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: Manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (No se olvide del agua) Alimentos y descripción específica
V462	cod_alimento	código del alimento (sistema)	discrete	character	
V436	pbruto	peso bruto en gramos	contin	numeric	Inciso E: Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto Peso bruto en gramos
V437	pneto	peso neto (sistema)	contin	numeric	
V460	observacion	observaciones	discrete	character	Inciso G: Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones. Observaciones
V439	f_correccion	factor de corrección (sistema)	contin	numeric	
V440	pn_por_porcion	peso neto por porción (sistema)	contin	numeric	
V441	caloria	calorías (sistema)	contin	numeric	
V442	humedad	humedad (sistema)	contin	numeric	
V443	proteina	proteína (sistema)	contin	numeric	
V444	grasa	grasa (sistema)	contin	numeric	
V445	h_de_c	hidratos de carbono (sistema)	contin	numeric	
V446	f_cruda	fibra cruda (sistema)	contin	numeric	
V447	ceniza	ceniza (sistema)	contin	numeric	
V448	calcio	calcio (sistema)	contin	numeric	

V449	potasio	potasio (sistema)	contin	numeric	
V450	hierro	hierro (sistema)	contin	numeric	
V451	vit_a	vitamina A (sistema)	contin	numeric	
V452	tiamina	tiamina (sistema)	contin	numeric	
V453	riboflavina	riboflavina (sistema)	contin	numeric	
V454	niacina	riboflavina (sistema)	contin	numeric	
V455	vit_c	vitamina C (sistema)	contin	numeric	
V456	dpto	departamento	discrete	numeric	Departamento
V457	tipolugar	lugar de expendio de preparaciones	discrete	numeric	Marcar el lugar de expendio de preparaciones: 1. Pensión familiar 2. Mercado 3. Restaurante 4. Puesto fijo en calle 5. Lugar de consumo rapido
V458	tiempo_comida	Tiempo de comida	discrete	numeric	

## OCAFH-2016\_desayuno\_datos

Contenido	La base contiene: los datos del desayuno, peso de los alimentos en pesos brutos, pesos netos y el valor calórico nutricional de las preparaciones obtenidas en el Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016.				
Casos	1073				
Variable(s)	28				
Estructura	Tipo: Claves: ()				
Versión	Versión N° 1				
Productor	Instituto Nacional de Estadística- INE				
Datos faltantes					

## Variables

ID	NOMBRE	ETIQUETA	TIPO	FORMATO	PREGUNTA
V403	folio	Nro. de formulario	discrete	character	Número de formulario
V404	ccif_ocafh	código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistemas)	discrete	character	
V405	linea	Nº fila del alimento y descripción del alimento	discrete	numeric	
V406	alimento	alimentos y descripción del alimento	discrete	character	Inciso A; Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: Manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (No se olvide del agua) Alimento y descripción específica
V407	cod_alimento	código del alimento (sistema)	discrete	character	
V408	pbruto	peso bruto en gramos	contin	numeric	Inciso E; Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto Peso bruto en gramos
V409	pneto	peso neto (sistema)	contin	numeric	
V410	observacion	observaciones	discrete	character	Inciso G; Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones Observaciones
V411	f_correccion	factor de correccion (sistema)	contin	numeric	
V412	pn_por_porcion	peso neto por porcion (sistema)	contin	numeric	
V413	caloria	calorias (sistema)	contin	numeric	
V414	humedad	humedad (sistema)	contin	numeric	
V415	proteina	proteina (sistema)	contin	numeric	
V416	grasa	grasa (sistema)	contin	numeric	
V417	h_de_c	hidratos de carbono (sistema)	contin	numeric	
V418	f_cruda	fibra cruda (sistema)	contin	numeric	
V419	ceniza	ceniza (sistema)	contin	numeric	

V420	calcio	calcio (sistema)	contin	numeric
V421	potasio	potasio (sistema)	contin	numeric
V422	hierro	hierro (sistema)	contin	numeric
V423	vit_a	vitamina A (sistema)	contin	numeric
V424	tiamina	tiamina (sistema)	contin	numeric
V425	riboflavina	riboflavina (sistema)	contin	numeric
V426	niacina	riboflavina (sistema)	contin	numeric
V427	vit_c	vitamina C (sistema)	contin	numeric
V428	dpto	departamento	discrete	numeric
V429	tipolugar	lugar de expendio de preparaciones	discrete	numeric
V430	tiempo_comida	Tiempo de comida	discrete	numeric



**OCAFH-2016\_desayuno\_pesos**

Contenido	La base contiene: los datos del desayuno, peso de los alimentos en pesos brutos, pesos netos y el valor calórico nutricional de las preparaciones obtenidas en el Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016.				
Casos	175				
Variable(s)	14				
Estructura	Tipo: Claves: ()				
Versión	Versión final				
Productor	Instituto Nacional de Estadística				
Datos faltantes					

**Variables**

ID	NOMBRE	ETIQUETA	TIPO	FORMATO	PREGUNTA
V341	folio	Nº de formulario	discrete	character	Número de formulario
V402	ccif_ocafh	código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistemas)	discrete	numeric	
V245	pp	peso promedio por ración (en gramos)	contin	numeric	Peso promedio (gr)( cantidad servida)
V246	yp	peso promedio del aumento [Yapa] (en gramos)	contin	numeric	Peso promedio (gr)( cantidad de aumento)
V247	racionserv	Nro. De raciones servidas	contin	numeric	Número de raciones servidas
V248	resto_gr	cantidad restante de la preparación en el menaje de cocina (en gramos)	contin	numeric	Cantidad restante de la preparación en el menaje de cocina (gr)
V249	resto_ra	cantidad restante de la preparación en el menaje de cocina (equivalente en raciones)	contin	numeric	Cantidad restante de la preparación en el menaje de cocina (equivalente en raciones)
V250	total_ra	Total de raciones preparadas (incluye las raciones servidas y las restantes del menaje de cocina)	contin	numeric	Total de raciones preparadas (incluye las raciones servidas y las restantes del menaje de cocina)
V252	cant_comensalpc_gr	Cantidad promedio de una cucharilla de azúcar utilizado por los comensales (en gramos)	contin	numeric	Cantidad promedio de una cucharilla de azúcar utilizado por los comensales (en gramos)
V253	costo	costo total de la ración (En bolivianos)	contin	numeric	Costo total de la ración (En bolivianos)
V254	obs	observaciones	discrete	character	Observaciones
V255	dpto	departamento	discrete	numeric	Departamento
V256	tipolugar	lugar de expendio de preparaciones	discrete	numeric	Marcar el lugar de expendio de preparaciones: 1. Pensión familiar 2. Mercado 3. Restaurante 4. Puesto fijo en calle 5. Lugar de consumo rapido
V257	tiempo_comida	Tiempo de comida	discrete	numeric	

## OCAFH-2016\_merienda\_datos

Contenido	La base contiene: los datos de la merienda, peso de los alimentos en pesos brutos, pesos netos y el valor calórico nutricional, del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016.				
Casos	2612				
Variable(s)	28				
Estructura	Tipo: Claves: ()				
Versión	Versión final				
Productor	Instituto Nacional de Estadística				
Datos faltantes					

## Variables

ID	NOMBRE	ETIQUETA	TIPO	FORMATO	PREGUNTA
V344	folio	Nro. de formulario	discrete	character	Número de formulario
V343	ccif_ocafh	código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistema)	discrete	character	
V260	linea	Nº fila del alimento y descripción del alimento	contin	numeric	
V345	alimento	alimentos y descripción del alimento	discrete	character	Inciso A: Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: Manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (No se olvide del agua)
V346	cod_alimento	código del alimento (sistema)	discrete	character	
V263	pbruto	peso bruto en gramos	contin	numeric	Inciso E; Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto en gramos
V264	pneto	peso neto (sistema)	contin	numeric	
V347	observacion	observaciones	discrete	character	Inciso G; Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones.
V266	f_correccion	factor de correccion (sistema)	contin	numeric	
V267	pn_por_porcion	peso neto por porcion (sistema)	contin	numeric	
V268	caloria	calorias (sistema)	contin	numeric	
V269	humedad	humedad (sistema)	contin	numeric	
V270	proteina	proteina (sistema)	contin	numeric	
V271	grasa	grasa (sistema)	contin	numeric	
V272	h_de_c	hidratos de carbono (sistema)	contin	numeric	
V273	f_cruda	fibra cruda (sistema)	contin	numeric	
V274	ceniza	ceniza (sistema)	contin	numeric	
V275	calcio	calcio (sistema)	contin	numeric	
V276	potasio	potasio (sistema)	contin	numeric	

V277	hierro	hierro (sistema)	contin	numeric	
V278	vit_a	vitamina A (sistema)	contin	numeric	
V279	tiamina	tiamina (sistema)	contin	numeric	
V280	riboflavina	riboflavina (sistema)	contin	numeric	
V281	niacina	riboflavina (sistema)	contin	numeric	
V282	vit_c	vitamina C (sistema)	contin	numeric	
V283	dpto	departamento	discrete	numeric	
V284	tipolugar	lugar de expendio de preparaciones	discrete	numeric	Marcar el lugar de expendio de preparaciones: 1. Pensión familiar 2. Mercado 3. Restaurante 4. Puesto fijo en calle 5. Lugar de consumo rapido
V285	tiempo_comida	Tiempo de comida	discrete	numeric	

## OCAFH-2016\_merienda\_pesos

Contenido	La base contiene: los datos de la merienda, peso de los alimentos en pesos brutos, pesos netos y el valor calórico nutricional, del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016.
Casos	217
Variable(s)	19
Estructura	Tipo: Claves: ()
Versión	Versión final
Productor	Instituto Nacional de Estadística
Datos faltantes	

## Variables

ID	NOMBRE	ETIQUETA	TIPO	FORMATO	PREGUNTA
V348	folio	Nro. Formulario	discrete	character	Número de formulario
V352	ccif_ocafh	código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistema)	discrete	character	
V288	pp	peso promedio por ración (en gramos)	contin	numeric	peso promedio por ración (en gramos)
V289	racionserv	Nro. de raciones servidas	contin	numeric	Número de raciones servidas
V290	cant1	Número de raciones de la variedad pollo	contin	numeric	Registre el número de raciones respecto a la variedad de la preparación elaborada (pollo)
V291	cant2	Número de raciones de la variedad carne	contin	numeric	Registre el número de raciones respecto a la variedad de la preparación elaborada (carne)
V351	cant3	Número de raciones de la variedad huevo	discrete	character	Registre el número de raciones respecto a la variedad de la preparación elaborada (huevo)
V293	cant4	Número de raciones de la variedad otros	contin	numeric	Registre el número de raciones respecto a la variedad de la preparación elaborada (otros)
V294	cant5	Total de raciones	contin	numeric	Registre el número de raciones respecto a la variedad de la preparación elaborada (Total)
V295	cant_racion	cantidad de raciones de la muestra (Anote el tipo de carne utilizado (pollo, carne) de acuerdo a la muestra y registre la cantidad total de raciones.)	contin	numeric	Anote el tipo de carne utilizado (pollo, carne) de acuerdo con la muestra y registre la cantidad total de raciones
V296	resto_gr	cantidad restante del jigote en el menaje de cocina (en gramos)	contin	numeric	Indague si existe remanente del jigote en el menaje de cocina (gramos)
V297	resto_ra	cantidad restante del jigote en el menaje de cocina (equivalente en raciones)	contin	numeric	Indague si existe remanente del jigote en el menaje de cocina (raciones)
V298	total_ra	Total de raciones preparadas (incluye las raciones servidas de los diferentes tipos de carne y las restantes del menaje de cocina)	contin	numeric	Indague si existe remanente del jigote en el menaje de cocina (total)

V299	aceite	Verificación del aceite por su coloración	discrete	numeric	Verificar el aceite, ver Anexo N° 2 inciso-A1 (coloración)
V300	costo	costo total de la ración (En bolivianos)	contin	numeric	Costo total de la ración (Bs)
V301	obs	observaciones	discrete	character	Inciso G; Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones
V302	dpto	departamento	discrete	numeric	Departamento
V303	tipolugar	lugar de expendio de preparaciones	discrete	numeric	Marcar el lugar de expendio de preparaciones: 1. Pensión familiar 2. Mercado 3. Restaurante 4. Puesto fijo en calle 5. Lugar de consumo rapido
V304	tiempo_comida	Tiempo de comida	discrete	numeric	Tiempo de comida: 2 Merienda de la mañana

**OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos**

Contenido	La base contiene: los datos del almuerzo de la entrada y postre, peso de los alimentos en pesos brutos, pesos netos y el valor calórico nutricional, del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016.
Casos	353
Variable(s)	28
Estructura	Tipo: Claves: ()
Versión	Versión final
Productor	Instituto Nacional de Estadística
Datos faltantes	

**Variables**

ID	NOMBRE	ETIQUETA	TIPO	FORMATO	PREGUNTA
V353	folio	Nro. de formulario	discrete	character	Número de formulario
V354	ccif_ocafh	código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistema)	discrete	character	
V356	linea	Nº fila del alimento y descripción del alimento	discrete	character	
V357	alimento	alimentos y descripción del alimento	discrete	character	Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: Manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (No se olvide del agua) Alimentos y descripción de alimentos
V358	cod_alimento	código del alimento (sistema)	discrete	character	
V6	pbruto	peso bruto en gramos	contin	numeric	Inciso E; Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto. Peso en bruto en gramos
V7	pneto	peso neto (sistema)	contin	numeric	
V359	p_directa	pesada directa	discrete	character	Inciso F; Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el peso bruto. Pesada directa
V9	f_correccion	factor de correccion (sistema)	contin	numeric	
V10	pn_por_porcion	peso neto por porcion (sistema)	contin	numeric	
V11	caloria	calorias (sistema)	contin	numeric	
V12	humedad	humedad (sistema)	contin	numeric	
V13	proteina	proteina (sistema)	contin	numeric	
V14	grasa	grasa (sistema)	contin	numeric	
V15	h_de_c	hidratos de carbono (sistema)	contin	numeric	
V16	f_cruda	fibra cruda (sistema)	contin	numeric	
V17	ceniza	ceniza (sistema)	contin	numeric	
V18	calcio	calcio (sistema)	contin	numeric	

V19	potasio	potasio (sistema)	contin	numeric	
V20	hierro	hierro (sistema)	contin	numeric	
V21	vit_a	vitamina A (sistema)	contin	numeric	
V22	tiamina	tiamina (sistema)	contin	numeric	
V23	riboflavina	riboflavina (sistema)	contin	numeric	
V24	niacina	riboflavina (sistema)	contin	numeric	
V25	vit_c	vitamina C (sistema)	contin	numeric	
V26	dpto	departamento	discrete	numeric	Departamento
V27	tipolugar	lugar de expendio de preparaciones	discrete	numeric	Marcar el lugar de expendio de preparaciones: 1. Pensión familiar 2. Mercado 3. Restaurante 4. Puesto fijo en calle 5. Lugar de consumo rapido
V28	tiempo_comida	Tiempo de comida	discrete	numeric	Tiempo de comida: 3. Almuerzo

**OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_pesos**

Contenido	La base contiene: los datos del almuerzo de la entrada y postre, peso de los alimentos en pesos brutos, pesos netos y el valor calórico nutricional, del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016.				
Casos	123				
Variable(s)	10				
Estructura	Tipo: Claves: ()				
Versión					
Productor	Instituto Nacional de Estadística				
Datos faltantes					

**Variables**

ID	NOMBRE	ETIQUETA	TIPO	FORMATO	PREGUNTA
V361	folio	codigo de formulario	discrete	character	Número de formulario
V360	ccif_ocafh	código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistema)	discrete	character	
V362	linea	identifica la fila del formulario	discrete	character	
V363	alimento	Descripción del alimento	discrete	character	Inciso A; Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: Manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (No se olvide del agua) Alimentos y descripción de alimento
V364	cod_alimento	código del alimento (sistema)	discrete	character	
V365	p_directa	Peso directo (en gramos)	discrete	character	Inciso F; Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el peso bruto Pesada directa
V36	observacion	observaciones	discrete	character	Inciso G; Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones.
V37	dpto	departamento	discrete	numeric	Departamento
V38	tipolugar	lugar de expendio de preparaciones	discrete	numeric	Marcar el lugar de expendio de preparaciones: 1. Pensión familiar 2. Mercado 3. Restaurante 4. Puesto fijo en calle 5. Lugar de consumo rapido
V39	tiempo_comida	Tiempo de comida	discrete	numeric	Tiempo de comida: 3. Almuerzo



**OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos**

Contenido	La base contiene: los datos del almuerzo de la Parte N° 2 del Segundo, ingredientes de pesada directa para una porción servida alimentos que pueden pesarse por separado en cocido del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016.
Casos	11688
Variable(s)	30
Estructura	Tipo: Claves: ()
Versión	Versión final
Productor	Instituto Nacional de Estadística
Datos faltantes	

**Variables**

ID	NOMBRE	ETIQUETA	TIPO	FORMATO	PREGUNTA
V312	folio	Nro. de formulario	discrete	character	Número de formulario
V329	ccif_ocafh	código - clasificador ccifbo-ocafh 2016	discrete	character	
V42	linea	Nº fila del alimento y descripción del alimento	contin	numeric	
V316	alimento	alimentos y descripción del alimento	discrete	character	Inciso A; Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: Manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (No se olvide del agua) Alimentos y descripción del alimento
V313	cod_alimento	código del alimento (sistema)	discrete	character	
V45	pbruto	peso bruto en gramos	contin	numeric	Inciso E; Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto Peso bruto en gramos
V46	pneto	peso neto (sistema)	contin	numeric	
V47	observacion	observaciones	discrete	character	Inciso G; Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones.
V308	p_directa	pesada directa	discrete	character	Inciso F; Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el peso bruto Pesada directa
V49	f_correccion	factor de correccion (sistema)	contin	numeric	
V50	pn_por_porcion	peso neto por porcion (sistema)	contin	numeric	
V51	caloria	calorias (sistema)	contin	numeric	
V52	humedad	humedad (sistema)	contin	numeric	
V53	proteina	proteina (sistema)	contin	numeric	
V54	grasa	grasa (sistema)	contin	numeric	
V55	h_de_c	hidratos de carbono (sistema)	contin	numeric	

V56	f_cruda	fibra cruda (sistema)	contin	numeric	
V57	ceniza	ceniza (sistema)	contin	numeric	
V58	calcio	calcio (sistema)	contin	numeric	
V59	potasio	potasio (sistema)	contin	numeric	
V60	hierro	hierro (sistema)	contin	numeric	
V61	vit_a	vitamina A (sistema)	contin	numeric	
V62	tiamina	tiamina (sistema)	contin	numeric	
V63	riboflavina	riboflavina (sistema)	contin	numeric	
V64	niacina	riboflavina (sistema)	contin	numeric	
V65	vit_c	vitamina C (sistema)	contin	numeric	
V66	dpto	departamento	discrete	numeric	Departamento
V67	tipolugar	lugar de expendio de preparaciones	discrete	numeric	Marcar el lugar de expendio de preparaciones: 1. Pensión familiar 2. Mercado 3. Restaurante 4. Puesto fijo en calle 5. Lugar de consumo rapido
V68	tiempo_comida	Tiempo de comida	discrete	numeric	Tiempo de comida: 3. Almuerzo
V69	Indice1	Tipo de preparación en el almuerzo	discrete	numeric	

**OCAFH-2016\_almuerzo\_parte2\_segundo\_datos**

Contenido	La base contiene: los datos del almuerzo de la Parte N° 2 del Segundo, ingredientes de pesada directa para una porción servida alimentos que pueden pesarse por separado en cocido del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016.
Casos	2464
Variable(s)	12
Estructura	Tipo: Claves: ()
Versión	Versión final
Productor	Instituto Nacional de Estadística
Datos faltantes	

**Variables**

ID	NOMBRE	ETIQUETA	TIPO	FORMATO	PREGUNTA
V376	folio	codigo de formulario	discrete	character	
V377	ccif_ocafh	código - clasificador ccifbo-ocafh 2016	discrete	character	
V378	linea	identifica la fila del formulario	discrete	character	
V379	alimento	alimentos y descripción de los alimentos	discrete	character	Inciso A; Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: Manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (No se olvide del agua) Alimentos y descripción del alimento
V380	cod_alimento	código del alimento (sistema)	discrete	character	
V382	p_directa	pesada directa	discrete	character	Parte N° 2 Ingredientes de pesada directa para una porción de servida, alimentos que pueden pesarse por separado en cocido. Si la preparación se puede pesar por separado en cocido llenar la parte II ejemplo: arroz, papa. etc. Si la preparación no se puede pesar por separado de registras en la parte posterior de abajo, Registre las preparaciones que se encuentren mezcladas, que no se puedan desagregar por Ejemplo: ensaladas, ahogados, milanesa y otros. Pesada directa
V78	nro_racion_serv	n° raciones servidas (porción)	contin	numeric	Número de raciones servadas
V79	restante_g	cantidad restante en gramos	contin	numeric	Parte N° 2; Ingredientes de pesada directa para una porción de servida, alimentos que pueden pesarse por separado en cocido. Si la preparación se puede pesar por separado en cocido llenar la parte II ejemplo: arroz, papa. etc. Si la preparación no se puede pesar por separado de registras en la parte posterior de abajo, Registre las preparaciones que se encuentren mezcladas, que no se puedan desagregar por Ejemplo: ensaladas, ahogados, milanesa y otros. Cantidad raciones restantes en el menaje de la cocina
V80	cant_total_racion	cantidad total en raciones (sistema)	contin	numeric	

V81	dpto	departamento	discrete	numeric	
V82	tipolugar	lugar de expendio de preparaciones	discrete	numeric	Marcar el lugar de expendio de preparaciones: 1. Pensión familiar 2. Mercado 3. Restaurante 4. Puesto fijo en calle 5. Lugar de consumo rapido
V83	tiempo_comida	Tiempo de comida	discrete	numeric	

**OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos**

Contenido	La base contiene: los datos del almuerzo de la sopa y segundo de la toma de peso de la preparación servida en cocido para estandarización del operativo de consumo de alimentos fuera del hogar 2016.				
Casos	448				
Variable(s)	29				
Estructura	Tipo: Claves: ()				
Versión	Versión final				
Productor	Instituto Nacional de Estadística				
Datos faltantes	Dentro del operativo estadístico no se presentaron datos perdidos				

**Variables**

ID	NOMBRE	ETIQUETA	TIPO	FORMATO	PREGUNTA
V396	folio	Nro. Formulario	discrete	character	Número de formulario
V397	entrada_ccif_ocafh	Entrada: código - clasificador ccifbo-ocafh 2016	discrete	character	
V86	entrada_pp	Entrada: peso promedio por ración (en gramos)	contin	numeric	TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN PESO PROMEDIO
V87	entrada_racionserv	Entrada: Nro de raciones servidas	contin	numeric	N° de raciones servidas
V88	entrada_resto_gr	Entrada: cantidad restante de la preparación del menaje de cocina (en gramos)	contin	numeric	Cantidad raciones restantes en el menaje de la cocina - gramos
V89	entrada_resto_ra	Entrada: cantidad restante de la preparación del menaje de cocina (equivalente en raciones)	contin	numeric	Cantidad raciones restantes en el menaje de la cocina
V90	entrada_total_ra	Entrada: Total de raciones preparadas (incluye las raciones servidas y las restantes del menaje de cocina)	contin	numeric	
V398	sopa_ccif_ocafh	Sopa: código - clasificador ccifbo-ocafh 2016	discrete	character	
V92	sopa_pp	Sopa: peso promedio por ración (en gramos)	contin	numeric	Peso promedio
V93	sopa_aceite	Sopa: Verificación del aceite por su coloración	discrete	numeric	Verificar el aceite( según el color)
V399	segundo_ccif_ocafh	Segundo: código - clasificador ccifbo-ocafh 2016	discrete	character	
V95	segundo_pp	Segundo: peso promedio por ración (en gramos)	contin	numeric	Peso promedio por ración
V96	segundo_racionserv	Segundo: Nro de raciones servidas	contin	numeric	PARTE 2; Ingredientes de pesada directa para una porción servida alimentos que pueden pesarse por separado en cocido (Inciso E) Número de raciones servidas (Porción)

V97	segundo_resto_gr	Segundo: cantidad restante de la preparacion del menaje de cocina (en gramos)	contin	numeric	PARTE 2; Ingredientes de pesada directa para una porción servida alimentos que pueden pesarse por separado en cocido (Inciso F) Cantidad restante en el menaje de cocina (g)
V98	segundo_resto_ra	Segundo: cantidad restante de la preparacion del menaje de cocina (equivalente en raciones)	contin	numeric	PARTE 2; Ingredientes de pesada directa para una porción servida alimentos que pueden pesarse por separado en cocido (Inciso F) Cantidad restante en el menaje de cocina (g)
V99	segundo_total_ra	Segundo: Total de raciones preparadas (incluye las raciones servidas y las restantes del menaje de cocina)	contin	numeric	
V100	segundo_aceite	Segundo: Verificación del aceite por su coloración	discrete	numeric	Verificación del aceite por su coloración
V400	postre_ccif_ocafh	Postre: código - clasificador ccifbo-ocafh 2016	discrete	character	
V102	postre_pp	Postre: peso promedio por ración (en gramos)	contin	numeric	Peso promedio por ración (gr)
V103	postre_racionprepa	Postre: Nro de raciones preparadas	contin	numeric	Número de raciones preparadas
V104	postre_racionserv	Postre: Nro de raciones servidas	contin	numeric	PARTE 2; Ingredientes de pesada directa para una porción servida alimentos que pueden pesarse por separado en cocido (Inciso E) Número de raciones servidas (Porción)
V105	postre_resto_gr	Postre: cantidad restante de la preparacion del menaje de cocina (en gramos)	contin	numeric	PARTE 2; Ingredientes de pesada directa para una porción servida alimentos que pueden pesarse por separado en cocido (Inciso F) Cantidad restante en el manejo de cocina (g)
V106	postre_resto_ra	Postre: cantidad restante de la preparacion del menaje de cocina (equivalente en raciones)	contin	numeric	PARTE 2; Ingredientes de pesada directa para una porción servida alimentos que pueden pesarse por separado en cocido (Inciso F) Cantidad restante en el menaje de cocina (g)
V107	postre_total_ra	Postre: Total de raciones preparadas (incluye las raciones servidas y las restantes del menaje de cocina)	contin	numeric	Total raciones preparadas
V108	costo	costo total de ración	contin	numeric	Costo total
V109	dpto	departamento	discrete	numeric	Departamento
V110	tipolugar	lugar de expendio de preparaciones	discrete	numeric	Marcar el lugar de expendio de preparaciones: 1. Pensión familiar 2. Mercado 3. Restaurante 4. Puesto fijo en calle 5. Lugar de consumo rapido
V111	tiempo_comida	Tiempo de comida	discrete	numeric	
V112	obs	observaciones	discrete	character	Inciso G; Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones.

## OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

Contenido	La base contiene: los datos promedio de las preparaciones de desayuno, merienda, almuerzo( sopa y segundo) y cena, en base a los resultados de laboratorio y de las boletas transcritos.
Casos	1496
Variable(s)	36
Estructura	Tipo: Claves: ()
Versión	Versión final
Productor	Instituto Nacional de Estadística
Datos faltantes	

## Variables

ID	NOMBRE	ETIQUETA	TIPO	FORMATO	PREGUNTA
V383	folio	Nro. de formulario	discrete	character	Número del formulario
V384	ccif_ocafh	código - clasificador ccifbo-ocafh 2016	discrete	character	
V115	fuelle	Fuente de los datos	discrete	numeric	
V116	peso	peso	contin	numeric	
V117	costo	costo	contin	numeric	
V118	energia	energía	contin	numeric	
V119	humedad	humedad	contin	numeric	
V120	proteina	proteína	contin	numeric	
V121	grasa	grasa	contin	numeric	
V122	cho	hidratos de carbono	contin	numeric	
V123	f_cruda	fibra cruda	contin	numeric	
V124	ceniza	ceniza	contin	numeric	
V125	ca	calcio	contin	numeric	
V126	p	potasio	contin	numeric	
V127	fe	hierro	contin	numeric	
V128	vitamina_a	vitamina A	contin	numeric	
V129	tiamina	vitamina B1	contin	numeric	
V130	riboflav	vitamina B2	contin	numeric	
V131	niacina	vitamina B3	contin	numeric	
V132	vitaminac	vitamina C	contin	numeric	
V133	miristico	miristico	contin	numeric	
V134	palmitico	palmitico	contin	numeric	
V135	estearico	estearico	contin	numeric	
V136	caprico_c_10	caprico de cadena 10	contin	numeric	
V137	metyl_c16	metyl de cadena 16	contin	numeric	
V138	elaidico	elaidico	contin	numeric	
V139	metyl_c18	metyl de cadena 18	contin	numeric	

V140	oleico_c18	oleico	contin	numeric
V141	metyl_c14	metyl de cadena 14	contin	numeric
V142	linoelaidico_c18	linoelaidico de cadena 18	contin	numeric
V143	linoleico_c18_n6	linoeleico de cadena 18 n6	contin	numeric
V144	linolenico	linolenico	contin	numeric
V145	linoleico_c18_trans	linoleico de cadena 18 trans	contin	numeric
V146	dept	departamento	discrete	numeric
V147	lugar_compra	lugar de compra	discrete	numeric
V148	tiempo_comida	tiempo de comida	discrete	numeric



## OCAFH-2016\_bebidas

Contenido	La base contiene: Los datos del Formulario Anexo N°1, sobre los hábitos de consumo de bebidas para acompañar entre las comidas
Casos	2682
Variable(s)	15
Estructura	Tipo: Claves: ()
Versión	Versión final
Productor	Instituto Nacional de Estadística
Datos faltantes	

## Variables

ID	NOMBRE	ETIQUETA	TIPO	FORMATO	PREGUNTA
V386	folio	Nro. de formulario	discrete	character	Número de formulario
V385	nro_comensal	Número de comensal	discrete	character	
V151	sexo	Sexo	discrete	character	Sexo 1. Mas, 2.Fem
V152	entrecomida	¿Consume alguna bebida entre las comidas? merienda, almuerzo y/o cena (marque el código que corresponda)	discrete	character	2.1. Consume alguna bebida entre las comidas? merienda,almuerzo y/o cena (Marque el código que corresponda) Cod. 01 Si Cod 02 No
V153	tipobebida	¿Qué tipo de bebida consume entre las comidas? (Marque el código que corresponda)	discrete	character	2.3 ¿Con que frecuencia consume las bebidas entre las comidas? (marque el código que corresponda) (Cód. 01) Bebida Gaseosa (Cód. 02) Fresco herido (Cod 03) Fresco hervido Cód. 03) Jugo de fruta (Cod 04) agua
V387	otro_tipobebida	Otro tipo de bebida consume entre las comidas (Marque el código que corresponda)	discrete	character	2.1. Consume alguna bebida entre las comidas? merienda,almuerzo y/o cena (Marque el código que corresponda) (Cod 05) otros Especifique
V155	fr_entrecomida	¿Con que frecuencia consume las bebidas entre las comidas? (marque el código que corresponda)	discrete	character	2.3.¿ Con qué frecuencia consume las bebidas entre las comidas? (Marque el código que corresponda) Cód. 01) 1 vez /día Cód. 02) 2 veces /día Cód. 03) mayor a 3 veces /día Cód. 04) 1 vez /Semana Cód. 05) 2 veces /Semana Cód. 06) Mayor a 3 veces /Semana
V388	otra_fr	Otra frecuencia consume las bebidas entre las comidas? (marque el código que corresponda)	discrete	character	2.3.¿ Con qué frecuencia consume las bebidas entre las comidas? ( Marque el código que corresponda) (Cód. 07) Otros especifique
V157	cantidad_entrecomida	Cantidad consumida (marque el código que corresponda)	discrete	character	2.4. Cantidad consumida (Marque el código que corresponda) (Cód. 01) 1 Vaso (Cód. 02) 2 Vaso (Cód. 03) Mayor a 3 Vasos (Cód. 04) Botella mini (
V389	otra_cantidad	Otra cantidad consumida (marque el código que corresponda)	discrete	character	2.4. Cantidad consumida (Marque el código que corresponda) (Cód. 05) Otros especifique

V159	vol_entrecomida	Descripción del volumen de vaso (marque el código que corresponda)	discrete	character	2.5. Descripción del volumen de vaso (Código que corresponda) (Cód. 01) Vaso de 150 ml (Cód. 02) Vaso de 200 ml (Cód. 03) Vaso de 250 ml (Cód. 04) Botella de 150 ml
V390	otro_vol	Otra volumen de vaso (marque el código que corresponda)	discrete	character	2.5. Descripción del volumen de vaso (Marque el código que corresponda) (Cód. 05) Otros especifique
V161	dpto	departamento	discrete	numeric	
V162	tipolugar	lugar de expendio de preparaciones	discrete	numeric	
V163	tiempo_comida	Tiempo de comida	discrete	numeric	

**OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos**

Contenido	La base contiene los datos de la cena: parte N° 1 ingredientes de pesada directa (en crudo) para determinar el peso bruto del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016.
Casos	2603
Variable(s)	29
Estructura	Tipo: Claves: ()
Versión	Versión final
Productor	Instituto Nacional de Estadística
Datos faltantes	

**Variables**

ID	NOMBRE	ETIQUETA	TIPO	FORMATO	PREGUNTA
V391	folio	Nro. de formulario	discrete	character	Número de formulario
V392	ccif_ocafh	código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistema)	discrete	character	
V166	linea	Nº fila del alimento y descripción del alimento	contin	numeric	
V393	alimento	alimentos y descripción del alimento	discrete	character	Inciso A; Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: Manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (No se olvide del agua) Alimento y descripción específica
V394	cod_alimento	código del alimento (sistema)	discrete	character	
V169	pbruto	peso bruto en gramos	contin	numeric	Inciso E; Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto Peso bruto en gramos
V170	pneto	peso neto (sistema)	contin	numeric	
V171	observacion	observaciones	discrete	character	Inciso G; Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones Observaciones
V395	p_directa	pesada directa	discrete	character	Inciso F; Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el peso bruto Pesada directa
V173	f_correccion	factor de correccion (sistema)	contin	numeric	
V174	pn_por_porcion	peso neto por porcion (sistema)	contin	numeric	
V175	caloria	calorias (sistema)	contin	numeric	
V176	humedad	humedad (sistema)	contin	numeric	
V177	proteina	proteina (sistema)	contin	numeric	
V178	grasa	grasa (sistema)	contin	numeric	
V179	h_de_c	hidratos de carbono (sistema)	contin	numeric	

V180	f_cruda	fibra cruda (sistema)	contin	numeric
V181	ceniza	ceniza (sistema)	contin	numeric
V182	calcio	calcio (sistema)	contin	numeric
V183	potasio	potasio (sistema)	contin	numeric
V184	hierro	hierro (sistema)	contin	numeric
V185	vit_a	vitamina A (sistema)	contin	numeric
V186	tiamina	tiamina (sistema)	contin	numeric
V187	riboflavina	riboflavina (sistema)	contin	numeric
V188	niacina	riboflavina (sistema)	contin	numeric
V189	vit_c	vitamina C (sistema)	contin	numeric
V190	dpto	departamento	discrete	numeric
V191	tipolugar	lugar de expendio de preparaciones	discrete	numeric
V192	tiempo_comida	Tiempo de comida	discrete	numeric

**OCAFH-2016\_cena\_Parte2\_datos**

Contenido	La base contiene los datos de la cena: de la parte N° 2, ingredientes de pesada directa para una porción servida alimentos que pueden pesarse por separado en cocido del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016.
Casos	1141
Variable(s)	12
Estructura	Tipo: Claves: ()
Versión	Versión final
Productor	Instituto Nacional de Estadística
Datos faltantes	

**Variables**

ID	NOMBRE	ETIQUETA	TIPO	FORMATO	PREGUNTA
V366	folio	codigo de formulario	discrete	character	
V367	ccif_ocafh	código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistema)	discrete	character	
V369	linea	identifica la fila del formulario	discrete	character	
V370	alimento	detalle de alimentos	discrete	character	Inciso A; Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: Manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (No se olvide del agua) Alimentos y descripción del alimento
V372	cod_alimento	código del alimento (sistema)	discrete	character	
V373	p_directa	pesada directa	discrete	character	Parte N° 2 Ingredientes de pesada directa para una porción de servida, alimentos que pueden pesarse por separado en cocido. Si la preparación se puede pesar por separado en cocido llenar la parte II ejemplo: arroz, papa. etc. Si la preparación no se puede pesar por separado de registras en la parte posterior de abajo, Registre las preparaciones que se encuentren mezcladas, que no se puedan desagregar por Ejemplo: ensaladas, ahogados, milanesa y otros. Pesada directa
V200	nro_racion_serv	nro raciones servidas	contin	numeric	Parte N° 2 Ingredientes de pesada directa para una porción de servida, alimentos que pueden pesarse por separado en cocido. Si la preparación se puede pesar por separado en cocido llenar la parte II ejemplo: arroz, papa. etc. Si la preparación no se puede pesar por separado de registras en la parte posterior de abajo, Registre las preparaciones que se encuentren mezcladas, que no se puedan desagregar por Ejemplo: ensaladas, ahogados, milanesa y otros. Número de raciones servidas (porción)

V201	restante_g	restante en gramos	contin	numeric	Parte Nº 2 Ingredientes de pesada directa para una porción de servida, alimentos que pueden pesarse por separado en cocido. Si la preparación se puede pesar por separado en cocido llenar la parte II ejemplo: arroz, papa. etc. Si la preparación no se puede pesar por separado de registras en la parte posterior de abajo, Registre las preparaciones que se encuentren mezcladas, que no se puedan desagregar por Ejemplo: ensaladas, ahogados, milanesa y otros. Cantidad restante en el menaje de cocina.
V202	cant_total_racion	cantidad total en raciones	contin	numeric	Cantidad total de raciones
V203	dpto	departamento	discrete	numeric	Departamento
V204	tipolugar	lugar de expendio de preparaciones	discrete	numeric	
V205	tiempo_comida	Tiempo de comida	discrete	numeric	

**OCAFH-2016\_cena\_pesos**

Contenido	La base contiene: los datos de la cena de la toma de peso de la preparación servida en cocido para estandarización del operativo de consumo de alimentos fuera del hogar 2016.
Casos	229
Variable(s)	9
Estructura	Tipo: Claves: ()
Versión	Versión final
Productor	Instituto Nacional de Estadística
Datos faltantes	

**Variables**

ID	NOMBRE	ETIQUETA	TIPO	FORMATO	PREGUNTA
V374	folio	Nro. Formulario	discrete	character	Número de formulario
V375	ccif_ocafh	código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistema)	discrete	character	
V208	pp	peso promedio	contin	numeric	Peso promedio
V209	aceite	verificar el aceite, ver Anexo Nº 2 inciso-A1	contin	numeric	verificar el aceite, ver Anexo Nº 2 inciso-A1
V210	costo	costo total de la ración	contin	numeric	Costo total
V211	obs	observaciones	discrete	character	Inciso G; Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones. Observaciones
V212	dpto	departamento	discrete	numeric	Departamento
V213	tipolugar	lugar de expendio de preparaciones	discrete	numeric	Marcar el lugar de expendio de preparaciones: 1. Pensión familiar 2. Mercado 3. Restaurante 4. Puesto fijo en calle 5. Lugar de consumo rapido
V214	tiempo_comida	Tiempo de comida	discrete	numeric	





## Nro. de formulario (folio)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 1073

Formato: character

Ancho: 15

**Descripción**

Númeración unica e individual que recibe cada lugar donde se preparan alimentos, el mismo esta compuesto por: El tiempo de comida, lugar, tipo de preparación y la asignación del número del formulario.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

**Pregunta literal**

Número de formulario

**Instrucciones de entrevista**

corresponde al código del departamento, código de lugar de expendio, código del encuestador, número correlativo del formulario.

## código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistemas) (ccif\_ocafh)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos

Casos válidos: 1073

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 10

Mínimo: 11116003

Decimales: 0

Máximo: 1113321301

Promedio: 1020626985

**Descripción**

Asignación de código a las preparaciones.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## Nº fila del alimento y descripción del alimento (línea)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos

Casos válidos: 1073

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 2

Mínimo: 2

Decimales: 0

Máximo: 13

Rango: 2-13

Promedio: 5

**Descripción**

Identifica en que línea se encuentra registrado el alimento declarado del desayuno.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## alimentos y descripción del alimento (alimento)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 37

Casos válidos: 1073

**Descripción**

Descripción del ingrediente utilizado en la preparación de alimentos.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

**Fuente de información**

Persona responsables de la preparación del menú

**Pregunta literal**

Inciso A; Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: Manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (No se olvide del agua)  
 Alimentos y descripción específica

**Instrucciones de entrevista**

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

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

- No deje espacios en blanco, se puede asumir que le falta registrar algún dato.
- No olvidar registrar el AGUA como ingrediente (dato que servirá para realizar cálculos de volumen).
- Deberá de registrarse la SAL utilizada (para efectuar el cálculo de sodio).

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

## código del alimento (sistema) (cod\_alimento)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 10

Casos válidos: 1073

**Descripción**

Asignación de códigos de la variable alimento, donde escribe los alimentos que habitualmente son utilizados en las preparaciones.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## peso bruto en gramos (pbruto)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 11  
 Decimales: 4  
 Rango: 0.01-110000

Casos válidos: 1073  
 Inválido: 0  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 110000  
 Promedio: 2476.8

**Descripción**

Se entiende por peso bruto el peso de los ingredientes expresados con parte comestible y parte no comestible, con cascara.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

**Fuente de información**

Persona o personas, que el día de la entrevista son los responsables de la preparación del menú

**Pregunta literal**

Inciso E: Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto

Peso bruto en gramos

### Instrucciones de entrevista

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

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

Por ejemplo.-

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

En caso de medida no convencional: Si ha utilizado  $\frac{1}{2}$  papaya mediana, registre el valor más cercano que haya indagado 1.500 gramos (este dependerá del tamaño real del alimento, por lo que usted deberá indagar para obtener el peso, ya sea pesando el alimento antes de la preparación o un alimento semejante al utilizado en la preparación, para esto podrá usar la columna auxiliar de PESADA DIRECTA)

## peso neto (sistema) (pneto)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

### Información general

Tipo: Contínuos  
Formato: numeric  
Ancho: 10  
Decimales: 4  
Rango: 0.0096-49504.9505

Casos válidos: 1071  
Inválido: 2  
Mínimo: 0  
Máximo: 49505  
Promedio: 2318.7

### Descripción

Es el peso de la parte comestible del alimento sin considerar pepas, cáscaras, huesos, espinas, tallos, vainas. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema y se encuentra ajustado con el factor de corrección de cada alimento.

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## observaciones (observacion)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

### Información general

Tipo: Discreto  
Formato: character  
Ancho: 45

Casos válidos: 98

### Descripción

La observación es la técnica de recogida de la información que consiste básicamente, en observar, acumular e interpretar las actuaciones que le llamaron la atención al encuestador de comida preparada.

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

### Fuente de información

El encuestador anota las observaciones que considere relevantes.

### Pregunta literal

Inciso G: Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones.

Observaciones

### Instrucciones de entrevista

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

## factor de correccion (sistema) (f\_correccion)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1071
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 6	Mínimo: 1
Decimales: 4	Máximo: 2.4
Rango: 1-2.41	Promedio: 1.1

**Descripción**

Cálculo matemático simple cuya finalidad es conocer los cambios físicos en los alimentos como el peso y el volumen ocasionados por los procesos de cocción.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## peso neto por porcion (sistema) (pn\_por\_porcion)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1071
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 907.6
Rango: 0.0002-907.5908	Promedio: 61.6

**Descripción**

Es la cantidad de alimento comestible por cada ración o porción.  
Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## calorias (sistema) (caloria)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1071
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 481.6
Rango: 0-481.5534	Promedio: 47.4

**Descripción**

Las calorías son indispensables para el funcionamiento vital del organismo.  
Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## humedad (sistema) (humedad)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-297.2582

Casos válidos: 1071  
 Inválido: 2  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 297.3  
 Promedio: 6.2

#### Descripción

Todos los alimentos contienen agua en mayor o menor proporción.  
 Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## proteína (sistema) (proteína)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 7  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-39.5333

Casos válidos: 1071  
 Inválido: 2  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 39.5  
 Promedio: 1.1

#### Descripción

La función principal de la proteína es la formación de todos los tejidos en el organismo, por ejemplo: músculos, cabello, piel y uñas, entre otros. Además son necesarios para el crecimiento adecuado. Las proteínas pueden ser de origen animal o vegetal.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## grasa (sistema) (grasa)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 7  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-36.6434

Casos válidos: 1071  
 Inválido: 2  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 36.6  
 Promedio: 0.8

#### Descripción

Son una fuente concentrada de energía. Son constituyentes de la pared celular, ayudan a la formación de hormonas y membranas, útiles para la absorción de las vitaminas liposolubles. Las grasas pueden ser de origen animal y vegetal.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## hidratos de carbono (sistema) (h\_de\_c)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-100.6731

Casos válidos: 1071  
 Inválido: 2  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 100.7  
 Promedio: 9

#### Descripción

Proporcionan al organismo energía, indispensable para el funcionamiento y desarrollo de las actividades diarias, como por ejemplo: caminar, trabajar y estudiar. Los alimentos fuentes de carbohidratos son: granos, cereales, papa, pan, yuca, plátano, azúcar, miel, etcétera.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## fibra cruda (sistema) (f\_cruda)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1071
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 2
Rango: 0-1.9806	Promedio: 0.1

#### Descripción

La fibra es un componente vegetal que contiene polisacáridos y lignina y que es altamente resistente a la hidrólisis de las enzimas digestivas humanas existe fibras solubles e insolubles.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## ceniza (sistema) (ceniza)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1071
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 2
Rango: 0-1.9952	Promedio: 0.2

#### Descripción

Las cenizas en los alimentos están constituidas por el residuo inorgánico que queda después de que la materia orgánica se ha quemado.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## calcio (sistema) (calcio)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1071
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 458.5
Rango: 0-458.4741	Promedio: 9.9

#### Descripción

El calcio es un mineral que cumple una importante función estructural en nuestro organismo al ser parte integrante de huesos y dientes. Sin embargo, para la fijación del calcio en el sistema óseo es necesaria la presencia de Vitamina D.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## potasio (sistema) (potasio)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1071
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 344.3
Rango: 0-344.3366	Promedio: 16

#### Descripción

El potasio es un mineral con importantes funciones a nivel del músculo y del sistema nervioso. Además, es también un electrolito, al igual que el sodio y el cloro, que colabora en la presión y concentración de sustancias en el interior y exterior de las células.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## hierro (sistema) (hierro)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1071
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 6.5
Rango: 0-6.5487	Promedio: 0.4

#### Descripción

El hierro es un componente de la hemoglobina responsable del transporte del oxígeno de los pulmones a las distintas partes del cuerpo. El hierro también es esencial en la elaboración de hormonas y los tejidos conectivos, su ausencia puede ser peligrosa para la salud y causar anemia.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## vitamina A (sistema) (vit\_a)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1071
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 995.8
Rango: 0-995.8057	Promedio: 3.7

#### Descripción

La vitamina A (retinol) desempeña varias funciones en el organismo. La más conocida es su papel en la visión, el funcionamiento normal del sistema inmunitario, el desarrollo embrionario. La vitamina A se requiere para el desarrollo normal de las células precursoras (células madre) para convertirse en glóbulos rojos.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## tiamina (sistema) (tiamina)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1071
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 1.2
Rango: 0-1.1648	Promedio: 0

**Descripción**

La vitamina B1 también es conocida bajo el nombre de tiamina. Esta vitamina es hidrosoluble. La tiamina (vitamina B1) ayuda a las células del organismo a convertir carbohidratos en energía. El papel principal de los carbohidratos es suministrar energía al cuerpo, especialmente al cerebro y al sistema nervioso. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## riboflavina (sistema) (riboflavina)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1071
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 5
Rango: 0-5	Promedio: 0

**Descripción**

La riboflavina (vitamina B2) trabaja con otras vitaminas del complejo B. Es importante para el crecimiento del cuerpo y la producción de glóbulos rojos. También ayuda en la liberación de energía de las proteínas. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## riboflavina (sistema) (niacina)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1071
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 6.6
Rango: 0-6.6195	Promedio: 0.2

**Descripción**

La niacina es un tipo de vitamina B3. Es hidrosoluble, lo que significa que no se almacena en el cuerpo. Las vitaminas hidrosolubles se disuelven en agua. Las cantidades sobrantes de la vitamina salen del cuerpo a través de la orina. Funciones: La niacina ayuda al funcionamiento del aparato digestivo, la piel y los nervios. También es importante para la conversión de los alimentos en energía. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## vitamina C (sistema) (vit\_c)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**



Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 7  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-43.6194

Casos válidos: 1062  
 Inválido: 11  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 43.6  
 Promedio: 0.5

#### Descripción

La vitamina C, también conocida como ácido ascórbico, es una vitamina hidrosoluble imprescindible para el desarrollo y crecimiento. También ayuda a la reparación de tejidos de cualquier parte del cuerpo, formando colágeno (el tejido cicatricial) en el caso de las heridas o subsanando el deterioro en huesos o dientes. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## departamento (dpto) Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-9

Casos válidos: 1073  
 Inválido: 0

#### Descripción

En Bolivia, los departamentos son las entidades subnacionales mayores del país en las que se subdivide el territorio del Estado. Desde el 4 de abril de 2010, cuentan con autonomía reconocida por la constitución a nivel ejecutivo y legislativo pero no judicial.

#### Universo

Departamentos determinados de acuerdo al estudio y son aplicados en el diseño.

#### Fuente de información

Encuestador, según el carimbo

#### Pregunta literal

Departamento

## lugar de expendio de preparaciones (tipolugar) Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-5

Casos válidos: 1073  
 Inválido: 0

#### Descripción

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

- Establecimientos de comida preparada colectivas; entre estas se encuentran los mercados, restaurantes y pensiones familiares, son instalaciones permanentes o temporales, donde se manipulan, preparan y sirven comida a los comensales.
- Lugares o establecimientos de comida preparada, entre estas se encuentran los snacks, puestos en la calle y lugares de consumo rápido; en su generalidad son lugares de expendio rápido o inmediato.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

#### Fuente de información

Informante indirecto.

#### Pregunta literal

Marcar el lugar de expendio de preparaciones:

1. Pensión familiar
2. Mercado
3. Restaurante
4. Puesto fijo en calle
5. Lugar de consumo rapido

Tiempo de comida (tiempo\_comida)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Discreto

Formato: numeric

Ancho: 4

Decimales: 2

Rango: 1-4

Casos válidos: 1073

Inválido: 0

#### Descripción

Tiempos de comida: Son los momentos específicos del día, donde existe incorporación de nutrientes contenidas en los alimentos al organismo, se considerarán diferentes tiempos específicos:

Desayuno es el primer tiempo de comida despues de horas transcurridas del desacanso y se constituye la primera comida principal del día.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

#### Fuente de información

El encuestador, según el formulario que este resgistrando

Nro. de formulario (folio)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 1073

Formato: character

Inválido: 0

Ancho: 15

**Descripción**

Reflejan el tiempo de comida, lugar, tipo de preparación y la asignación del número del formulario

**Universo**

Preparaciones del desayuno

**Fuente de información**

corresponde al código del departamento, código de lugar de expendio, código del encuestador, número correlativo del formulario.

**Pregunta literal**

Número de formulario

**Instrucciones de entrevista**

corresponde al código del departamento, código de lugar de expendio, código del encuestador, número correlativo del formulario.

código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistemas) (ccif\_ocafh)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 1073

Formato: character

Inválido: 0

Ancho: 10

**Descripción**

Se asignó un código del clasificador del CCIFBO-OCAFH a las preparaciones.

**Universo**

Preparaciones del desayuno

Nº fila del alimento y descripción del alimento (línea)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 1073

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 2

Decimales: 0

Rango: 2-13

**Descripción**

Identifica en que línea se encuentra registrado el alimento declarado del desayuno.

**Universo**

Preparaciones del desayuno

alimentos y descripción del alimento (alimento)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 37

Casos válidos: 1073  
 Inválido: 0

#### Descripción

Identifica en que linea se encuentra registrado el alimento declarado del desayuno

#### Universo

Preparaciones del desayuno

#### Fuente de información

Persona, que el día de la entrevista son los responsables de la preparación del menú.

#### Pregunta literal

Inciso A; Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: Manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (No se olvide del agua)  
 Alimento y descripción específica

## código del alimento (sistema) (cod\_alimento)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 10

Casos válidos: 1073  
 Inválido: 0

#### Descripción

Se prescribieron los alimentos que habitualmente son utilizados en las preparaciones, posteriormente los código fueron asignados por el sistema.

#### Universo

Preparaciones del desayuno

#### Fuente de información

Los códigos de los alimentos de la cena fueron asignadas por el sistema.

## peso bruto en gramos (pbruto)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 11  
 Decimales: 4  
 Rango: 0.01-110000

Casos válidos: 1073  
 Inválido: 0  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 110000  
 Promedio: 2476.8  
 Desviación estándar: 7331.6

#### Descripción

Se entiende por peso bruto el peso de los ingredientes expresados con parte comestible y parte no comestible, con cascara.

#### Universo

Se entiende por peso bruto el peso de los ingredientes expresados con parte comestible y parte no comestible, con cascara.

#### Fuente de información

Persona o personas, que el día de la entrevista son los responsables de la preparación del menú

#### Pregunta literal

Inciso E; Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto  
 Peso bruto en gramos

## peso neto (sistema) (pneto)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
Formato: numeric  
Ancho: 10  
Decimales: 4  
Rango: 0.0096-49504.9505

Casos válidos: 1071  
Inválido: 2  
Mínimo: 0  
Máximo: 49505  
Promedio: 2318.7  
Desviación estándar: 6480.1

#### Descripción

Es el peso de la parte comestible del alimento sin considerar pepas, cáscaras, huesos, espinas, tallos, vainas. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema y se encuentra ajustado con el factor de corrección de cada alimento.

#### Universo

Preparaciones del desayuno

#### Fuente de información

El sistema calculara la cantidad de peso neto y ajustará la cantidad con un factor de corrección.

## observaciones (observacion)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Discreto  
Formato: character  
Ancho: 45

Casos válidos: 98  
Inválido: 0

#### Descripción

La observación es la técnica de recogida de la información que consiste básicamente, en observar, acumular e interpretar las actuaciones que le llamaron la atención al encuestador de comida preparada.

#### Universo

Preparaciones del desayuno

#### Fuente de información

El encuestador de comida preparada colocará las observaciones que considere relevantes.

#### Pregunta literal

Inciso G; Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones  
Observaciones

#### Instrucciones de entrevista

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

## factor de correccion (sistema) (f\_correccion)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
Formato: numeric  
Ancho: 6  
Decimales: 4  
Rango: 1-2.41

Casos válidos: 1071  
Inválido: 2  
Mínimo: 1  
Máximo: 2.4  
Promedio: 1.1  
Desviación estándar: 0.1

#### Descripción

Cálculo matemático simple cuya finalidad es conocer los cambios físicos en los alimentos como el peso y el volumen ocasionados por los procesos de cocción.

**Universo**

Preparaciones del desayuno

peso neto por porcion (sistema) (pn\_por\_porcion)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1071
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 907.6
Rango: 0.0002-907.5908	Promedio: 61.6
	Desviación estándar: 111

**Descripción**

Es la cantidad de alimento comestible por cada ración o porción.  
Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Preparaciones del desayuno

**Fuente de información**

Es la cantidad de alimento comestible por cada ración o porcion que el sistema calcula.

calorias (sistema) (caloria)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1071
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 8	
Decimales: 4	
Rango: 0-481.5534	

**Descripción**

Las calorías son indispensables para el funcionamiento vital del organismo.  
Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Preparaciones del desayuno

humedad (sistema) (humedad)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1071
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 8	
Decimales: 4	
Rango: 0-297.2582	

**Descripción**

Todos los alimentos contienen agua en mayor o menor proporción.  
Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Preparaciones del desayuno

## proteína (sistema) (proteína)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 7  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-39.5333

Casos válidos: 1071  
 Inválido: 2

#### Descripción

La función principal de la proteína es la formación de todos los tejidos en el organismo, por ejemplo: músculos, cabello, piel y uñas, entre otros. Además son necesarios para el crecimiento adecuado. Las proteínas pueden ser de origen animal o vegetal.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Preparaciones del desayuno

## grasa (sistema) (grasa)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 7  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-36.6434

Casos válidos: 1071  
 Inválido: 2

#### Descripción

Son una fuente concentrada de energía. Son constituyentes de la pared celular, ayudan a la formación de hormonas y membranas, útiles para la absorción de las vitaminas liposolubles. Las grasas pueden ser de origen animal y vegetal.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema

#### Universo

Preparaciones del desayuno

## hidratos de carbono (sistema) (h\_de\_c)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-100.6731

Casos válidos: 1071  
 Inválido: 2

#### Descripción

Proporcionan al organismo energía, indispensable para el funcionamiento y desarrollo de las actividades diarias, como por ejemplo: caminar, trabajar y estudiar. Los alimentos fuentes de carbohidratos son: granos, cereales, papa, pan, yuca, plátano, azúcar, miel, etcétera.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Preparaciones del desayuno

## fibra cruda (sistema) (f\_cruda)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 6  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-1.9806

Casos válidos: 1071  
 Inválido: 2

**Descripción**

La fibra es un componente vegetal que contiene polisacáridos y lignina y que es altamente resistente a la hidrólisis de las enzimas digestivas humanas existe fibras solubles e insolubles.  
 Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Preparaciones del desayuno

## ceniza (sistema) (ceniza)

## Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 6  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-1.9952

Casos válidos: 1071  
 Inválido: 2

**Descripción**

Las cenizas en los alimentos están constituidas por el residuo inorgánico que queda después de que la materia orgánica se ha quemado.  
 Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Preparaciones del desayuno

## calcio (sistema) (calcio)

## Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-458.4741

Casos válidos: 1071  
 Inválido: 2

**Descripción**

El calcio es un mineral que cumple una importante función estructural en nuestro organismo al ser parte integrante de huesos y dientes. Sin embargo, para la fijación del calcio en el sistema óseo es necesaria la presencia de Vitamina D.  
 Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Preparaciones del desayuno

## potosio (sistema) (potasio)

## Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-344.3366

Casos válidos: 1071  
 Inválido: 2



**Descripción**

El potasio es un mineral con importantes funciones a nivel del músculo y del sistema nervioso. Además, es también un electrolito, al igual que el sodio y el cloro, que colabora en la presión y concentración de sustancias en el interior y exterior de las células.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Preparaciones del desayuno

## hierro (sistema) (hierro)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
Formato: numeric  
Ancho: 6  
Decimales: 4  
Rango: 0-6.5487

Casos válidos: 1071  
Inválido: 2

**Descripción**

El hierro es un componente de la hemoglobina responsable del transporte del oxígeno de los pulmones a las distintas partes del cuerpo. El hierro también es esencial en la elaboración de hormonas y los tejidos conectivos, su ausencia puede ser peligrosa para la salud y causar anemia.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Preparaciones del desayuno

## vitamina A (sistema) (vit\_a)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
Formato: numeric  
Ancho: 8  
Decimales: 4  
Rango: 0-995.8057

Casos válidos: 1071  
Inválido: 2

**Descripción**

La vitamina A (retinol) desempeña varias funciones en el organismo. La más conocida es su papel en la visión, el funcionamiento normal del sistema inmunitario, el desarrollo embrionario. La vitamina A se requiere para el desarrollo normal de las células precursoras (células madre) para convertirse en glóbulos rojos.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Preparaciones del desayuno

## tiamina (sistema) (tiamina)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
Formato: numeric  
Ancho: 6  
Decimales: 4  
Rango: 0-1.1648

Casos válidos: 1071  
Inválido: 2

**Descripción**

La vitamina B1 también es conocida bajo el nombre de tiamina. Esta vitamina es hidrosoluble. La tiamina (vitamina B1) ayuda a las células del organismo a convertir carbohidratos en energía. El papel principal de los carbohidratos es suministrar energía al cuerpo, especialmente al cerebro y al sistema nervioso. Esta variable es calculada automáticamente por el sistema.

#### Universo

Preparaciones del desayuno

## riboflavina (sistema) (riboflavina)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1071
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 6	
Decimales: 4	
Rango: 0-5	

#### Descripción

La riboflavina (vitamina B2) trabaja con otras vitaminas del complejo B. Es importante para el crecimiento del cuerpo y la producción de glóbulos rojos. También ayuda en la liberación de energía de las proteínas. Esta variable es calculada automáticamente por el sistema.

#### Universo

Preparaciones del desayuno

## riboflavina (sistema) (niacina)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1071
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 6	
Decimales: 4	
Rango: 0-6.6195	

#### Descripción

La niacina es un tipo de vitamina B3. Es hidrosoluble, lo que significa que no se almacena en el cuerpo. Las vitaminas hidrosolubles se disuelven en agua. Las cantidades sobrantes de la vitamina salen del cuerpo a través de la orina. Funciones: La niacina ayuda al funcionamiento del aparato digestivo, la piel y los nervios. También es importante para la conversión de los alimentos en energía. Esta variable es calculada automáticamente por el sistema.

#### Universo

Preparaciones del desayuno

## vitamina C (sistema) (vit\_c)

### Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1062
Formato: numeric	Inválido: 11
Ancho: 7	
Decimales: 4	
Rango: 0-43.6194	

#### Descripción

La vitamina C, también conocida como ácido ascórbico, es una vitamina hidrosoluble imprescindible para el desarrollo y crecimiento. También ayuda a la reparación de tejidos de cualquier parte del cuerpo, formando colágeno (el tejido cicatricial) en el caso de las heridas o subsanando el deterioro en huesos o dientes. Esta variable es calculada automáticamente por el sistema.

**Universo**

Preparaciones del desayuno

departamento (dpto)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-9

Casos válidos: 1073  
 Inválido: 0

**Descripción**

En Bolivia, los departamentos son las entidades subnacionales mayores del país en las que se subdivide el territorio del Estado. Desde el 4 de abril de 2010, cuentan con autonomía reconocida por la constitución a nivel ejecutivo y legislativo pero no judicial.

**Universo**

Departamentos determinados de acuerdo al estudio y son aplicados en el diseño.

**Fuente de información**

Encuestador, según el carimbo

lugar de expendio de preparaciones (tipolugar)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-5

Casos válidos: 1073  
 Inválido: 0

**Descripción**

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

- a) Establecimientos de comida preparada colectivas; entre estas se encuentran los mercados, restaurantes y pensiones familiares, son instalaciones permanentes o temporales, donde se manipulan, preparan y sirven comida a los comensales.
- b) Lugares o establecimientos de comida preparada, entre estas se encuentran los snacks, puestos en la calle y lugares de consumo rápido; en su generalidad son lugares de expendio rápido o inmediato.

**Universo**

Preparaciones de los desayunos

**Fuente de información**

Informante indirecto.  
 se considera el tipo de preparación requerida y el lugar por observación y conveniencia

Tiempo de comida (tiempo\_comida)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 4  
 Decimales: 2  
 Rango: 1-4

Casos válidos: 1073  
 Inválido: 0

**Descripción**

Tiempos de comida: Son los momentos específicos del día, donde existe incorporación de nutrientes contenidas en los alimentos al organismo, se considerarán diferentes tiempos específicos:

Desayuno es el primer tiempo de comida después de horas transcurridas del desahanso y se constituye la primera comida principal del día.

**Universo**

Preparaciones de los desayunos

**Fuente de información**

El encuestador, según el formulario que este registrando

## Nº de formulario (folio)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 175

Formato: character

Ancho: 15

**Descripción**

Númeración unica e individual que recibe cada lugar donde se preparan alimentos, el mismo esta compuesto por: El tiempo de comida, lugar, tipo de preparación y la asignación del número del formulario

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

**Pregunta literal**

Número de formulario

**Instrucciones de entrevista**

corresponde al código del departamento, código de lugar de expendio, código del encuestador, número correlativo del formulario.

## código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistemas) (ccif\_ocafh)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 175

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 10

Decimales: 0

**Descripción**

Asignación de código a las preparaciones.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

## peso promedio por ración (en gramos) (pp)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos

Casos válidos: 175

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 9

Mínimo: 78.3

Decimales: 4

Máximo: 1144.7

Rango: 78.3333-1144.6667

Promedio: 373.7

**Descripción**

El peso promedio de la estandarización de la preparación, que se obtiene de la suma del Peso 1, Peso 2, Peso 3 de las raciones servidas, este dato nos ayudara a determinar la cantidad servida por cada plato. Este dato es obtenido con la balanza digital de acuerdo al método de pesada directa.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

**Pregunta literal**

Peso promedio (gr)( cantidad servida)

**Instrucciones de entrevista**

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

## peso promedio del aumento [Yapa] (en gramos) (yp)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 175
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 170
Rango: 0-170	Promedio: 11.8

**Descripción**

El aumento promedio (yapa) de la estandarización de la preparación, que se obtiene de la suma del Y1, Y2, Y3 de las raciones servidas, este dato nos ayudara a determinar la cantidad servida.

Este dato es obtenido con la balanza digital de acuerdo al método de pesada directa.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

**Pregunta literal**

Peso promedio (gr)( cantidad de aumento)

## Nro. De raciones servidas (racionserv)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 175
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 8	Mínimo: 1
Decimales: 4	Máximo: 220
Rango: 1-220	

**Descripción**

Es la cantidad de raciones servidas de una determinada preparación.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

**Pregunta literal**

Número de raciones servidas

**Instrucciones de entrevista**

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

## cantidad restante de la preparación en el menaje de cocina (en gramos) (resto\_gr)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 175
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 10	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 43210
Rango: 0-43210	Promedio: 876.6

**Descripción**

Es la cantidad restante o sobrante (peso del alimento en gramos) de comida preparada al fondo del menaje de cocina.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

**Fuente de información**

El encuestador debe observar, pesar y anotar

### Pregunta literal

Cantidad restante de la preparación en el menaje de cocina (gr)

### Instrucciones de entrevista

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

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

cantidad restante de la preparación en el menaje de cocina  
(equivalente en raciones) (resto\_ra)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_pesos

### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 175
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 138.9
Rango: 0-138.9389	Promedio: 2.1

### Descripción

Es la cantidad restante o sobrante de comida preparada al fondo del menaje de cocina.

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

### Fuente de información

El encuestador debe observar y anotar

### Pregunta literal

Cantidad restante de la preparación en el menaje de cocina (equivalente en raciones)

### Instrucciones de entrevista

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

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

Total de raciones preparadas (incluye las raciones servidas y las  
restantes del menaje de cocina) (total\_ra)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_pesos

### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 175
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 8	Mínimo: 1
Decimales: 4	Máximo: 228.9
Rango: 1-228.9389	Promedio: 39.7

### Descripción

La cantidad total de la ración es la suma del total del número de raciones servidas más la suma de las raciones sobrantes en el menaje de cocina.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

### Pregunta literal

Total de raciones preparadas (incluye las raciones servidas y las restantes del menaje de cocina)

### Instrucciones de entrevista

Es muy importante verificar el remanente de alimentos en los menajes de cocina (ollas, cacerolas y otros), los mismos deben ser registrados en gramos, por lo que deberá pesar los sobrantes.  
Está prohibido registrar en esta casilla medidas no convencionales como arroz media olla, este registro no es válido y no podrá ser procesado en el sistema.

## Cantidad promedio de una cucharilla de azúcar utilizado por los comensales (en gramos) (cant\_comensalpc\_gr)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_pesos

### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 171
Formato: numeric	Inválido: 4
Ancho: 7	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 45.3
Rango: 0-45.3333	Promedio: 8.1

### Descripción

Una vez definida el Nº de cucharilla promedio azúcar utilizadas por el comensal se procede a pesar las cantidades.

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

### Pregunta literal

Cantidad promedio de una cucharilla de azúcar utilizado por los comensales (en gramos)

### Instrucciones de entrevista

Deberá observar la cantidad de azúcar utilizada por los comensales para obtener el promedio: el dato será según la medida casera, ejemplo, 4 cucharillas para luego pesar la cantidad en gramos (20 g).

La medida no convencional puede variar siendo el uso de cucharilla o cuchara, procure registrar la misma medida, es decir, todas las cucharillas o las cucharas y si existe variación convertir a la medida más frecuente

## costo total de la ración (En bolivianos) (costo)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_pesos

### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 175
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 7	Mínimo: 1.5
Decimales: 4	Máximo: 14
Rango: 1.5-14	Promedio: 4.1

### Descripción

El costo es el gasto económico que representa la elaboración de la preparación o la prestación de un servicio.

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

### Fuente de información

Persona responsables de la preparación del menú

### Pregunta literal

Costo total de la ración (En bolivianos)

### Instrucciones de entrevista

No se olvide registrar el costo

## observaciones (obs)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_pesos

### Información general



Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 127

Casos válidos: 175

**Descripción**

La observación es la técnica de recogida de la información que consiste básicamente, en observar, acumular e interpretar las actuaciones que le llamaron la atención al encuestador de comida preparada.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

**Fuente de información**

Encuestador, anota las observaciones pertinentes

**Pregunta literal**

Observaciones

**Instrucciones de entrevista**

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

departamento (dpto)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-9

Casos válidos: 175  
 Inválido: 0

**Descripción**

En Bolivia, los departamentos son las entidades subnacionales mayores del país en las que se subdivide el territorio del Estado. Desde el 4 de abril de 2010, cuentan con autonomía reconocida por la constitución a nivel ejecutivo y legislativo pero no judicial.

**Universo**

Departamentos determinados de acuerdo al estudio y son aplicados en el diseño.

**Fuente de información**

Encuestador, según el carimbo

**Pregunta literal**

Departamento

lugar de expendio de preparaciones (tipolugar)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-5

Casos válidos: 175  
 Inválido: 0

**Descripción**

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

- Establecimientos de comida preparada colectivos; entre estas se encuentran los mercados, restaurantes y pensiones familiares, son instalaciones permanentes o temporales, donde se manipulan, preparan y sirven comida a los comensales.
- Lugares o establecimientos de comida preparada, entre estas se encuentran los snacks, puestos en la calle y lugares de consumo rápido; en su generalidad son lugares de expendio rápido o inmediato.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

### Pregunta literal

Marcar el lugar de expendio de preparaciones:

1. Pensión familiar
2. Mercado
3. Restaurante
4. Puesto fijo en calle
5. Lugar de consumo rapido

Tiempo de comida (tiempo\_comida)

Archivo: OCAFH-2016\_desayuno\_pesos

### Información general

Tipo: Discreto

Casos válidos: 175

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 4

Decimales: 2

Rango: 1-4

### Descripción

Tiempos de comida: Son los momentos específicos del día, donde existe incorporación de nutrientes contenidas en los alimentos al organismo, se considerarán diferentes tiempos específicos:

Desayuno es el primer tiempo de comida despues de horas transcurridas del desacanso y se constituye la primera comida principal del día.

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de desayuno)

### Fuente de información

El encuestador, según el formulario que este resgistrando

## Nro. de formulario (folio)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 2612

Formato: character

Ancho: 15

**Descripción**

Númeración unica e individual que recibe cada lugar donde se preparan alimentos, el mismo esta compuesto por: El tiempo de comida, lugar, tipo de preparación y la asignación del número del formulario

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

**Pregunta literal**

Número de formulario

**Instrucciones de entrevista**

corresponde al código del departamento, código de lugar de expendio, código del encuestador, número correlativo del formulario.

## código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistema) (ccif\_ocafh)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 2612

Formato: character

Ancho: 10

**Descripción**

Asignación de código del clasificador del CCIFBO-OCAFH a las preparaciones.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## Nº fila del alimento y descripcion del alimento (linea)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos

Casos válidos: 2612

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 2

Decimales: 0

Rango: 2-25

**Descripción**

Identifica en que linea se encuentra registrado el alimento declarado de la merienda.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

**Fuente de información**

Persona responsables de la preparación del menú

## alimentos y descripcion del alimento (alimento)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 34

Casos válidos: 2612

**Descripción**

Descripción del ingrediente utilizado en la preparación de alimentos

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

**Fuente de información**

Persona responsables de la preparación del menú

**Pregunta literal**

Inciso A: Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: Manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (No se olvide del agua)

**Instrucciones de entrevista**

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

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

- No deje espacios en blanco, se puede asumir que le falta registrar algún dato.
- No olvidar registrar el AGUA como ingrediente (dato que servirá para realizar cálculos de volumen).
- Deberá de registrarse la SAL utilizada (para efectuar el cálculo de sodio).

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

## código del alimento (sistema) (cod\_alimento)

### Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 10

Casos válidos: 2612

**Descripción**

Se prescribieron los alimentos que habitualmente son utilizados en las preparaciones, posteriormente los códigos fueron asignados por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## peso bruto en gramos (pbruto)

### Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 10  
 Decimales: 4  
 Rango: 0.01-66200

Casos válidos: 2610  
 Inválido: 2  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 66200  
 Promedio: 1915.4

**Descripción**

Se entiende por peso bruto el peso de los ingredientes expresados con parte comestible y parte no comestible, con cascara.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

**Fuente de información**

Persona responsables de la preparación del menú

**Pregunta literal**

Inciso E; Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto en gramos

**Instrucciones de entrevista**

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

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

Por ejemplo.-

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

En caso de medida no convencional: Si ha utilizado  $\frac{1}{2}$  papaya mediana, registre el valor más cercano que haya indagado 1.500 gramos (este dependerá del tamaño real del alimento, por lo que usted deberá indagar para obtener el peso, ya sea pesando el alimento antes de la preparación o un alimento semejante al utilizado en la preparación, para esto podrá usar la columna auxiliar de PESADA DIRECTA)

## peso neto (sistema) (pneto)

## Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2609
Formato: numeric	Inválido: 3
Ancho: 10	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 56930.7
Rango: 0.0085-56930.6931	Promedio: 1718

**Descripción**

Es el peso de la parte comestible del alimento sin considerar pepas, cáscaras, huesos, espinas, tallos, vainas.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema y se encuentra ajustado con el factor de corrección de cada alimento.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## observaciones (observacion)

## Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto	Casos válidos: 697
Formato: character	
Ancho: 89	

**Descripción**

La observación es la técnica de recogida de la información que consiste básicamente, en observar, acumular e interpretar las actuaciones que le llamaron la atención al encuestador de comida preparada.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

**Pregunta literal**

Inciso G; Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones.

**Instrucciones de entrevista**

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

## factor de correccion (sistema) (f\_correccion)

## Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 6  
 Decimales: 4  
 Rango: 1-3.23

Casos válidos: 2610  
 Inválido: 2  
 Mínimo: 1  
 Máximo: 3.2  
 Promedio: 1.1  
 Desviación estándar: 0.3

### Descripción

Cálculo matemático simple cuya finalidad es conocer los cambios físicos en los alimentos como el peso y el volumen ocasionados por los procesos de cocción.

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## peso neto por porcion (sistema) (pn\_por\_porcion)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-880.088

Casos válidos: 2610  
 Inválido: 2  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 880.1  
 Promedio: 13.9

### Descripción

Es la cantidad de alimento comestible por cada ración o porción.  
 Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## calorias (sistema) (caloria)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-509.2605

Casos válidos: 2610  
 Inválido: 2  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 509.3  
 Promedio: 27.2

### Descripción

Las calorías son indispensables para el funcionamiento vital del organismo.  
 Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## humedad (sistema) (humedad)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-164.586

Casos válidos: 2610  
 Inválido: 2  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 164.6  
 Promedio: 5.4

### Descripción

Todos los alimentos contienen agua en mayor o menor proporción.  
 Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## proteína (sistema) (proteína)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2610
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 7	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 35.7
Rango: 0-35.6629	Promedio: 0.9

**Descripción**

La función principal de la proteína es la formación de todos los tejidos en el organismo, por ejemplo: músculos, cabello, piel y uñas, entre otros. Además son necesarios para el crecimiento adecuado. Las proteínas pueden ser de origen animal o vegetal.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## grasa (sistema) (grasa)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2610
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 7	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 39.1
Rango: 0-39.0863	Promedio: 1.2

**Descripción**

Son una fuente concentrada de energía. Son constituyentes de la pared celular, ayudan a la formación de hormonas y membranas, útiles para la absorción de las vitaminas liposolubles. Las grasas pueden ser de origen animal y vegetal.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## hidratos de carbono (sistema) (h\_de\_c)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2610
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 121.2
Rango: 0-121.1592	Promedio: 3.3

**Descripción**

Proporcionan al organismo energía, indispensable para el funcionamiento y desarrollo de las actividades diarias, como por ejemplo: caminar, trabajar y estudiar. Los alimentos fuentes de carbohidratos son: granos, cereales, papa, pan, yuca, plátano, azúcar, miel, etcétera.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## fibra cruda (sistema) (f\_cruda)

## Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2610
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 6.9
Rango: 0-6.9394	Promedio: 0.1

**Descripción**

La fibra es un componente vegetal que contiene polisacáridos y lignina y que es altamente resistente a la hidrólisis de las enzimas digestivas humanas existe fibras solubles e insolubles.  
Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## ceniza (sistema) (ceniza)

## Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2610
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 6.9
Rango: 0-6.8971	Promedio: 0.1

**Descripción**

Las cenizas en los alimentos están constituidas por el residuo inorgánico que queda después de que la materia orgánica se ha quemado.  
Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## calcio (sistema) (calcio)

## Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2610
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 219.7
Rango: 0-219.7059	Promedio: 3.9

**Descripción**

El calcio es un mineral que cumple una importante función estructural en nuestro organismo al ser parte integrante de huesos y dientes. Sin embargo, para la fijación del calcio en el sistema óseo es necesaria la presencia de Vitamina D.  
Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## potasio (sistema) (potasio)

## Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

**Información general**



Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-279.7935

Casos válidos: 2610  
 Inválido: 2  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 279.8  
 Promedio: 9.8

#### Descripción

El potasio es un mineral con importantes funciones a nivel del músculo y del sistema nervioso. Además, es también un electrolito, al igual que el sodio y el cloro, que colabora en la presión y concentración de sustancias en el interior y exterior de las células.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## hierro (sistema) (hierro)

### Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-103.301

Casos válidos: 2610  
 Inválido: 2  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 103.3  
 Promedio: 0.5

#### Descripción

El hierro es un componente de la hemoglobina responsable del transporte del oxígeno de los pulmones a las distintas partes del cuerpo. El hierro también es esencial en la elaboración de hormonas y los tejidos conectivos, su ausencia puede ser peligrosa para la salud y causar anemia.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## vitamina A (sistema) (vit\_a)

### Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-346.3672

Casos válidos: 2610  
 Inválido: 2  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 346.4  
 Promedio: 5

#### Descripción

La vitamina A (retinol) desempeña varias funciones en el organismo. La más conocida es su papel en la visión, el funcionamiento normal del sistema inmunitario, el desarrollo embrionario. La vitamina A se requiere para el desarrollo normal de las células precursoras (células madre) para convertirse en glóbulos rojos.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## tiamina (sistema) (tiamina)

### Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 6  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-0.8805

Casos válidos: 2610  
 Inválido: 2  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 0.9  
 Promedio: 0

#### Descripción

La vitamina B1 también es conocida bajo el nombre de tiamina. Esta vitamina es hidrosoluble. La tiamina (vitamina B1) ayuda a las células del organismo a convertir carbohidratos en energía. El papel principal de los carbohidratos es suministrar energía al cuerpo, especialmente al cerebro y al sistema nervioso. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## riboflavina (sistema) (riboflavina)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 6  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-0.3835

Casos válidos: 2610  
 Inválido: 2  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 0.4  
 Promedio: 0

#### Descripción

La riboflavina (vitamina B2) trabaja con otras vitaminas del complejo B. Es importante para el crecimiento del cuerpo y la producción de glóbulos rojos. También ayuda en la liberación de energía de las proteínas. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## riboflavina (sistema) (niacina)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 6  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-9.4881

Casos válidos: 2610  
 Inválido: 2  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 9.5  
 Promedio: 0.2

#### Descripción

La niacina es un tipo de vitamina B3. Es hidrosoluble, lo que significa que no se almacena en el cuerpo. Las vitaminas hidrosolubles se disuelven en agua. Las cantidades sobrantes de la vitamina salen del cuerpo a través de la orina. Funciones: La niacina ayuda al funcionamiento del aparato digestivo, la piel y los nervios. También es importante para la conversión de los alimentos en energía. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## vitamina C (sistema) (vit\_c)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-119.2796

Casos válidos: 2610  
 Inválido: 2  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 119.3  
 Promedio: 1.3

#### Descripción

La vitamina C, también conocida como ácido ascórbico, es una vitamina hidrosoluble imprescindible para el desarrollo y crecimiento. También ayuda a la reparación de tejidos de cualquier parte del cuerpo, formando colágeno (el tejido cicatricial) en el caso de las heridas o subsanando el deterioro en huesos o dientes. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

## departamento (dpto) Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

#### Información general

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-9

Casos válidos: 2612  
 Inválido: 0

#### Descripción

En Bolivia, los departamentos son las entidades subnacionales mayores del país en las que se subdivide el territorio del Estado. Desde el 4 de abril de 2010, cuentan con autonomía reconocida por la constitución a nivel ejecutivo y legislativo pero no judicial.

#### Universo

Departamentos determinados de acuerdo al estudio y son aplicados en el diseño.

#### Fuente de información

Encuestador, según el carimbo

## lugar de expendio de preparaciones (tipolugar) Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

#### Información general

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-5

Casos válidos: 2612  
 Inválido: 0

#### Descripción

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

- Establecimientos de comida preparada colectivas; entre estas se encuentran los mercados, restaurantes y pensiones familiares, son instalaciones permanentes o temporales, donde se manipulan, preparan y sirven comida a los comensales.
- Lugares o establecimientos de comida preparada, entre estas se encuentran los snacks, puestos en la calle y lugares de consumo rápido; en su generalidad son lugares de expendio rápido o inmediato.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

#### Fuente de información

Informante indirecto.  
 se considera el tipo de preparación requerida, el lugar por observación y por conveniencia.

#### Pregunta literal

Marcar el lugar de expendio de preparaciones:

1. Pensión familiar
2. Mercado
3. Restaurante
4. Puesto fijo en calle
5. Lugar de consumo rapido

## Tiempo de comida (tiempo\_comida)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_datos

### Información general

Tipo: Discreto

Formato: numeric

Ancho: 4

Decimales: 2

Rango: 1-4

Casos válidos: 2612

Inválido: 0

### Descripción

Tiempos de comida: Son los momentos específicos del día, donde existe incorporación de nutrientes contenidas en los alimentos al organismo, se considerarán diferentes tiempos específicos:

Desayuno es el primer tiempo de comida despues de horas transcurridas del desacanso y se constituye la primera comida principal del día.

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

### Fuente de información

El encuestador, según el formulario que este resgistrando

Nro. Formulario (folio)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 217

Formato: character

Ancho: 15

**Descripción**

Númeración unica e individual que recibe cada lugar donde se preparan alimentos, el mismo esta compuesto por: El tiempo de comida, lugar, tipo de preparación y la asignación del número del formulario

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

**Pregunta literal**

Número de formulario

**Instrucciones de entrevista**

corresponde al código del departamento, código de lugar de expendio, código del encuestador, número correlativo del formulario.

código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistema) (ccif\_ocafh)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 217

Formato: character

Ancho: 10

**Descripción**

Asignación de código a las preparaciones.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

peso promedio por ración (en gramos) (pp)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos

Casos válidos: 217

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 8

Mínimo: 25.3

Decimales: 4

Máximo: 711.7

Rango: 25.3333-711.66

Promedio: 153

**Descripción**

El peso promedio de la estandarización de la preparación, que se obtiene de la suma del Peso 1, Peso 2, Peso 3 de las raciones servidas, este dato nos ayudara a determinar la cantidad servida por cada plato. Este dato es obtenido con la balanza digital de acuerdo al método de pesada directa.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

**Fuente de información**

El encuestador de comida preparada promediara el Peso 1, Peso 2 y Peso 3. El dato promedio será registrado en el formulario.

**Pregunta literal**

peso promedio por ración (en gramos)

## Nro. de raciones servidas (racionserv)

### Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 217
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 9	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 1700
Rango: 0-1700	Promedio: 133.1

#### Descripción

Es la cantidad de raciones servidas de una determinada preparación.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

#### Fuente de información

Es la cantidad de raciones servidas de una determinada preparación.

#### Pregunta literal

Número de raciones servidas

#### Instrucciones de entrevista

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

## Número de raciones de la variedad pollo (cant1)

### Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 217
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 600
Rango: 0-600	Promedio: 65.5

#### Descripción

Número de raciones de diferentes variedades de preparación, en base a la carne de pollo

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

#### Fuente de información

Persona responsables de la preparación del menú

#### Pregunta literal

Registre el número de raciones respecto a la variedad de la preparación elaborada (pollo)

#### Instrucciones de entrevista

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

## Número de raciones de la variedad carne (cant2)

### Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 217
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 400
Rango: 0-400	Promedio: 52.1

#### Descripción

Número de raciones de diferentes variedades de preparación, en base a la carne de diferente variedad, exceptuando la carne de pollo

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

#### Fuente de información

Persona responsables de la preparación del menú

#### Pregunta literal

Registre el número de raciones respecto a la variedad de la preparación elaborada (carne)

#### Instrucciones de entrevista

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

## Número de raciones de la variedad huevo (cant3)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

#### Información general

Tipo: Discreto

Casos válidos: 217

Formato: character

Ancho: 2

#### Descripción

Número de raciones de diferentes variedades de preparación, en base al huevo

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

#### Fuente de información

Persona responsables de la preparación del menú

#### Pregunta literal

Registre el número de raciones respecto a la variedad de la preparación elaborada (huevo)

#### Instrucciones de entrevista

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

## Número de raciones de la variedad otros (cant4)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos

Casos válidos: 217

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 9

Mínimo: 0

Decimales: 4

Máximo: 1800

Rango: 0-1800

Promedio: 31.9

#### Descripción

Número de raciones de diferentes variedades de preparación, en base a otras variedades

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

#### Fuente de información

Persona responsables de la preparación del menú

#### Pregunta literal

Registre el número de raciones respecto a la variedad de la preparación elaborada (otros)

#### Instrucciones de entrevista

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

## Total de raciones (cant5)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 217
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 9	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 2000
Rango: 0-2000	Promedio: 151.6

**Descripción**

El número de raciones totales

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

**Fuente de información**

Persona responsables de la preparación del menú

**Pregunta literal**

Registre el número de raciones respecto a la variedad de la preparación elaborada (Total)

**Instrucciones de entrevista**

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

cantidad de raciones de la muestra (Anote el tipo de carne utilizado (pollo, carne) de acuerdo a la muestra y registre la cantidad total de raciones.) (cant\_acion)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 217
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 9	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 1700
Rango: 0-1700	Promedio: 118.2

**Descripción**

Cantidad de raciones de diferentes variedades de preparación, en base a diferentes variedades de carne, huevo y otros

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

**Fuente de información**

Persona responsables de la preparación del menú

**Pre-pregunta**

Cantidad total de raciones de diferentes variedades de preparación de la muestra, en base a diferentes variedades de carne utilizados

**Pregunta literal**

Anote el tipo de carne utilizado (pollo, carne) de acuerdo con la muestra y registre la cantidad total de raciones

cantidad restante del jigote en el menaje de cocina (en gramos)  
(resto\_gr)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

**Información general**



Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 10  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-70974

Casos válidos: 217  
 Inválido: 0  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 70974  
 Promedio: 486.2

**Descripción**

Cantidad sobrante o restante de jigote que se la utiliza para diferentes preparaciones, cambiando el tipo de carnes u otros (en gramos)

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

**Fuente de información**

Persona responsables de la preparación del menú

**Pregunta literal**

Indague si existe remanente del jigote en el menaje de cocina (gramos)

**Instrucciones de entrevista**

Es muy importante verificar el remanente de alimentos en los menajes de cocina (ollas, cacerolas y otros), los mismos deben ser registrados en gramos, por lo que deberá pesar los sobrantes.  
 Está prohibido registrar en esta casilla medidas no convencionales como arroz media olla, este registro no es válido y no podrá ser procesado en el sistema.

cantidad restante del jigote en el menaje de cocina (equivalente en raciones) (resto\_ra)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-459.8748

Casos válidos: 217  
 Inválido: 0  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 459.9  
 Promedio: 3.4

**Descripción**

Cantidad sobrante o restante de jigote que se la utiliza para diferentes preparaciones, cambiando el tipo de carnes u otros (equivalentes en raciones)

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

**Fuente de información**

Persona responsables de la preparación del menú

**Pregunta literal**

Indague si existe remanente del jigote en el menaje de cocina (raciones)

**Instrucciones de entrevista**

Es muy importante verificar el remanente de alimentos en los menajes de cocina (ollas, cacerolas y otros), los mismos deben ser registrados en gramos, por lo que deberá pesar los sobrantes.  
 Está prohibido registrar en esta casilla medidas no convencionales como arroz media olla, este registro no es válido y no podrá ser procesado en el sistema.

Total de raciones preparadas (incluye las raciones servidas de los diferentes tipos de carne y las restantes del menaje de cocina) (total\_ra)

Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 9  
 Decimales: 4  
 Rango: 5-2000

Casos válidos: 217  
 Inválido: 0  
 Mínimo: 5  
 Máximo: 2000  
 Promedio: 155.9

**Descripción**

El número de raciones totales, es el número de raciones vendidas más el número de raciones a la venta, expendidas por los proveedores de comida preparada.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

**Fuente de información**

Persona responsables de la preparación del menú

**Pregunta literal**

Indague si existe remanente del jigote en el menaje de cocina (total)

## Verificación del aceite por su coloración (aceite)

### Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-9

Casos válidos: 217  
 Inválido: 0

**Descripción**

Sustancia grasa de origen mineral, vegetal o animal, líquida. Donde el encuestador realiza la verificación del color del aceite y se asigna un código

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

**Fuente de información**

El encuestador, por observación del color del aceite según el anexo N° 2 inciso-A1.

**Pregunta literal**

Verificar el aceite, ver Anexo N° 2 inciso-A1 (coloración)

**Instrucciones de entrevista**

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

## costo total de la ración (En bolivianos) (costo)

### Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 7  
 Decimales: 4  
 Rango: 1-20

Casos válidos: 217  
 Inválido: 0  
 Mínimo: 1  
 Máximo: 20  
 Promedio: 4.4

**Descripción**

El costo es el gasto económico que representa la elaboración de la preparación o la prestación de un servicio.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

**Pregunta literal**

Costo total de la ración (Bs)

**Instrucciones de entrevista**

No se olvide registrar el costo

## observaciones (obs)

## Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 211

Formato: character

Ancho: 127

**Descripción**

La observación es la técnica de recogida de la información que consiste básicamente, en observar, acumular e interpretar las actuaciones que le llamaron la atención al encuestador de comida preparada.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

**Fuente de información**

El encuestador de comida preparada colocará las observaciones que considere relevantes.

**Pregunta literal**

Inciso G; Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones

**Instrucciones de entrevista**

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

## departamento (dpto)

## Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 217

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 1

Mínimo: 1

Decimales: 0

Máximo: 9

Rango: 1-9

Promedio: 5

**Descripción**

En Bolivia, los departamentos son las entidades subnacionales mayores del país en las que se subdivide el territorio del Estado. Desde el 4 de abril de 2010, cuentan con autonomía reconocida por la constitución a nivel ejecutivo y legislativo pero no judicial.

**Universo**

Departamentos determinados de acuerdo al estudio y son aplicados en el diseño.

**Fuente de información**

Encuestador, según el carimbo

**Pregunta literal**

Departamento

## lugar de expendio de preparaciones (tipolugar)

## Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 217

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 1

Mínimo: 2

Decimales: 0

Máximo: 5

Rango: 1-5

Promedio: 3.4

**Descripción**

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

- a) Establecimientos de comida preparada colectivos; entre estas se encuentran los mercados, restaurantes y pensiones familiares, son instalaciones permanentes o temporales, donde se manipulan, preparan y sirven comida a los comensales.
- b) Lugares o establecimientos de comida preparada, entre estas se encuentran los snacks, puestos en la calle y lugares

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

#### Fuente de información

Informante indirecto

#### Pregunta literal

Marcar el lugar de expendio de preparaciones:

1. Pensión familiar
2. Mercado
3. Restaurante
4. Puesto fijo en calle
5. Lugar de consumo rápido

## Tiempo de comida (tiempo\_comida)

### Archivo: OCAFH-2016\_merienda\_pesos

#### Información general

Tipo: Discreto

Formato: numeric

Ancho: 4

Decimales: 2

Rango: 1-4

Casos válidos: 217

Inválido: 0

Mínimo: 2

Máximo: 2

Promedio: 2

#### Descripción

Tiempos de comida: Son los momentos específicos del día, donde existe incorporación de nutrientes contenidas en los alimentos al organismo, se considerarán diferentes tiempos específicos:

Merienda de la mañana es el tiempo de comida intermedio entre el desayuno y el almuerzo, es un tiempo opcional para los adultos, sin embargo para los niños, niñas y adolescentes es un tiempo de comida importante.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de merienda)

#### Fuente de información

El encuestador, según el formulario que este registrando

#### Pregunta literal

Tiempo de comida: 2 Merienda de la mañana

## Nro. de formulario (folio)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 353

Formato: character

Ancho: 15

**Descripción**

Númeración unica e individual que recibe cada lugar donde se preparan alimentos, el mismo esta compuesto por: El tiempo de comida, lugar, tipo de preparación y la asignación del número del formulario

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

**Fuente de información**

El encuestador es el que asigna el número de folio

**Pregunta literal**

Número de formulario

**Instrucciones de entrevista**

corresponde al código del departamento, código de lugar de expendio, código del encuestador, número correlativo del formulario.

## código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistema) (ccif\_ocafh)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 353

Formato: character

Ancho: 10

**Descripción**

Asignación de código del clasificador del CCIFBO-OCAFH a las preparaciones.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## Nº fila del alimento y descripción del alimento (línea)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 353

Formato: character

Ancho: 2

**Descripción**

Identifica en que línea se encuentra registrado el alimento declarado de la entrada y del postre

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## alimentos y descripción del alimento (alimento)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 353

Formato: character

Ancho: 33

**Descripción**

Descripción del ingrediente utilizado en la preparación de alimentos

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

**Fuente de información**

Persona, que el día de la entrevista son los responsables de la preparación del menú.

**Pregunta literal**

Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: Manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (No se olvide del agua)

Alimentos y descripción de alimentos

**Instrucciones de entrevista**

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

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

- No deje espacios en blanco, se puede asumir que le falta registrar algún dato.
- No olvidar registrar el AGUA como ingrediente (dato que servirá para realizar cálculos de volumen).
- Deberá de registrarse la SAL utilizada (para efectuar el cálculo de sodio).

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

código del alimento (sistema) (cod\_alimento)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 353

Formato: character

Ancho: 10

**Descripción**

Se prescribieron los alimentos que habitualmente son utilizados en las preparaciones, posteriormente los código fueron asignados por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

peso bruto en gramos (pbruto)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos

Casos válidos: 353

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 10

Mínimo: 0

Decimales: 4

Máximo: 40000

Rango: 0.01-40000

Promedio: 2638.5

Desviación estándar: 4957.6

**Descripción**

Se entiende por peso bruto el peso de los ingredientes expresados con parte comestible y parte no comestible, con cascara.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

**Fuente de información**

Persona o personas, que el día de la entrevista son los responsables de la preparación del menú

**Pregunta literal**

Inciso E; Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto.

Peso en bruto en gramos

**Instrucciones de entrevista**

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

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

Por ejemplo.-

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

En caso de medida no convencional: Si ha utilizado  $\frac{1}{2}$  papaya mediana, registre el valor más cercano que haya indagado 1.500 gramos (este dependerá del tamaño real del alimento, por lo que usted deberá indagar para obtener el peso, ya sea pesando el alimento antes de la preparación o un alimento semejante al utilizado en la preparación, para esto podrá usar la columna auxiliar de PESADA DIRECTA)

**peso neto (sistema) (pneto)**

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 353
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 10	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 39604
Rango: 0.01-39603.96	Promedio: 2514.2

**Descripción**

Es el peso de la parte comestible del alimento sin considerar pepas, cáscaras, huesos, espinas, tallos, vainas.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema y se encuentra ajustado con el factor de corrección de cada alimento.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

**Instrucciones de entrevista**

Las instrucciones específicas a la persona que conduce la entrevista se encuentran en el manual del encuestador.

**pesada directa (p\_directa)**

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto	Casos válidos: 137
Formato: character	
Ancho: 31	

**Descripción**

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

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

**Pregunta literal**

Inciso F; Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el peso bruto.

Pesada directa

**Instrucciones de entrevista**

Es una columna auxiliar para obtener datos precisos del peso de los alimentos que se encuentren en el lugar de preparación de los mismos (mesón, cocina y otros) y ser utilizados para un mejor cálculo del PESO BRUTO. Ejemplo: si la persona informante nos indica haber utilizado dos lechugas medianas y se halla en el lugar de preparación 1 lechuga semejante a las utilizadas, se podrá pesar la misma para el cálculo de peso bruto de dichas lechugas

## factor de correccion (sistema) (f\_correccion)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 353
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 6	Mínimo: 1
Decimales: 4	Máximo: 2.3
Rango: 1-2.3	Promedio: 1.1

**Descripción**

Cálculo matemático simple cuya finalidad es conocer los cambios físicos en los alimentos como el peso y el volumen ocasionados por los procesos de cocción.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

**Instrucciones de entrevista**

Las instrucciones específicas a la persona que conduce la entrevista se encuentran en el manual del encuestador.

## peso neto por porcion (sistema) (pn\_por\_porcion)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 353
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 403.1
Rango: 0-403.13	Promedio: 41.1

**Descripción**

Es la cantidad de alimento comestible por cada ración o porción.  
Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

**Instrucciones de entrevista**

Las instrucciones específicas a la persona que conduce la entrevista se encuentran en el manual del encuestador.

## calorias (sistema) (caloria)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 353
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 387.6
Rango: 0-387.63	Promedio: 23.6

**Descripción**

Las calorías son indispensables para el funcionamiento vital del organismo.  
Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## humedad (sistema) (humedad)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**



Tipo: Contínuos	Casos válidos: 353
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 188
Rango: 0-188.02	Promedio: 13.2

**Descripción**

Todos los alimentos contienen agua en mayor o menor proporción.  
Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## proteína (sistema) (proteína)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 353
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 9
Rango: 0-9.02	Promedio: 0.4

**Descripción**

La función principal de la proteína es la formación de todos los tejidos en el organismo, por ejemplo: músculos, cabello, piel y uñas, entre otros. Además son necesarios para el crecimiento adecuado. Las proteínas pueden ser de origen animal o vegetal.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## grasa (sistema) (grasa)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 353
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 7	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 43.1
Rango: 0-43.07	Promedio: 0.3

**Descripción**

Son una fuente concentrada de energía. Son constituyentes de la pared celular, ayudan a la formación de hormonas y membranas, útiles para la absorción de las vitaminas liposolubles. Las grasas pueden ser de origen animal y vegetal.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## hidratos de carbono (sistema) (h\_de\_c)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 353
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 7	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 64.2
Rango: 0-64.15	Promedio: 5

**Descripción**

Proporcionan al organismo energía, indispensable para el funcionamiento y desarrollo de las actividades diarias, como por ejemplo: caminar, trabajar y estudiar. Los alimentos fuentes de carbohidratos son: granos, cereales, papa, pan, yuca, plátano, azúcar, miel, etcétera.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## fibra cruda (sistema) (f\_cruda)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 353
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 2.1
Rango: 0-2.05	Promedio: 0.1

#### Descripción

La fibra es un componente vegetal que contiene polisacáridos y lignina y que es altamente resistente a la hidrólisis de las enzimas digestivas humanas existe fibras solubles e insolubles.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## ceniza (sistema) (ceniza)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 353
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 2.2
Rango: 0-2.2	Promedio: 0.1

#### Descripción

Las cenizas en los alimentos están constituidas por el residuo inorgánico que queda después de que la materia orgánica se ha quemado.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## calcio (sistema) (calcio)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 353
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 223.2
Rango: 0-223.2	Promedio: 5.2

#### Descripción

Es un mineral que cumple una importante función estructural en nuestro organismo al ser parte integrante de huesos y dientes. Sin embargo, para la fijación del calcio en el sistema óseo es necesaria la presencia de Vitamina D.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## potasio (sistema) (potasio)

## Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 353
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 113.7
Rango: 0-113.69	Promedio: 5.9

**Descripción**

El potasio es un mineral con importantes funciones a nivel del músculo y del sistema nervioso. Además, es también un electrolito, al igual que el sodio y el cloro, que colabora en la presión y concentración de sustancias en el interior y exterior de las células.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## hierro (sistema) (hierro)

## Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 353
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 3
Rango: 0-2.98	Promedio: 0.1

**Descripción**

El hierro es un componente de la hemoglobina responsable del transporte del oxígeno de los pulmones a las distintas partes del cuerpo. El hierro también es esencial en la elaboración de hormonas y los tejidos conectivos, su ausencia puede ser peligrosa para la salud y causar anemia.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## vitamina A (sistema) (vit\_a)

## Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 353
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 9	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 1377.2
Rango: 0-1377.15	Promedio: 13.6

**Descripción**

La vitamina A (retinol) desempeña varias funciones en el organismo. La más conocida es su papel en la visión, el funcionamiento normal del sistema inmunitario, el desarrollo embrionario. La vitamina A se requiere para el desarrollo normal de las células precursoras (células madre) para convertirse en glóbulos rojos.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## tiamina (sistema) (tiamina)

## Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 353
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 0.5
Rango: 0-0.5	Promedio: 0

**Descripción**

La vitamina B1 también es conocida bajo el nombre de tiamina. Esta vitamina es hidrosoluble. La tiamina (vitamina B1) ayuda a las células del organismo a convertir carbohidratos en energía. El papel principal de los carbohidratos es suministrar energía al cuerpo, especialmente al cerebro y al sistema nervioso. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## riboflavina (sistema) (riboflavina)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 353
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 0.6
Rango: 0-0.6	Promedio: 0

**Descripción**

La riboflavina (vitamina B2) trabaja con otras vitaminas del complejo B. Es importante para el crecimiento del cuerpo y la producción de glóbulos rojos. También ayuda en la liberación de energía de las proteínas. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## riboflavina (sistema) (niacina)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 353
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 1.2
Rango: 0-1.33	Promedio: 0.1

**Descripción**

La niacina es un tipo de vitamina B. Es hidrosoluble, lo que significa que no se almacena en el cuerpo. Las vitaminas hidrosolubles se disuelven en agua. Las cantidades sobrantes de la vitamina salen del cuerpo a través de la orina. Funciones: La niacina ayuda al funcionamiento del aparato digestivo, la piel y los nervios. También es importante para la conversión de los alimentos en energía. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## vitamina C (sistema) (vit\_c)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 9  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-1180.15

Casos válidos: 353  
 Inválido: 0  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 1180.2  
 Promedio: 11.1

#### Descripción

La vitamina C, también conocida como ácido ascórbico, es una vitamina hidrosoluble imprescindible para el desarrollo y crecimiento. También ayuda a la reparación de tejidos de cualquier parte del cuerpo, formando colágeno (el tejido cicatricial) en el caso de las heridas o subsanando el deterioro en huesos o dientes. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

departamento (dpto)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

#### Información general

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-9

Casos válidos: 353  
 Inválido: 0  
 Mínimo: 1  
 Máximo: 7  
 Promedio: 2.8

#### Descripción

En Bolivia, los departamentos son las entidades subnacionales mayores del país en las que se subdivide el territorio del Estado. Desde el 4 de abril de 2010, cuentan con autonomía reconocida por la constitución a nivel ejecutivo y legislativo pero no judicial.

#### Universo

Departamentos determinados de acuerdo al estudio y son aplicados en el diseño.

#### Fuente de información

Encuestador, según el carimbo

#### Pregunta literal

Departamento

lugar de expendio de preparaciones (tipolugar)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

#### Información general

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-5

Casos válidos: 353  
 Inválido: 0  
 Mínimo: 1  
 Máximo: 4  
 Promedio: 2.1

#### Descripción

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

- Establecimientos de comida preparada colectivas; entre estas se encuentran los mercados, restaurantes y pensiones familiares, son instalaciones permanentes o temporales, donde se manipulan, preparan y sirven comida a los comensales.
- Lugares o establecimientos de comida preparada, entre estas se encuentran los snacks, puestos en la calle y lugares de consumo rápido; en su generalidad son lugares de expendio rápido o inmediato.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

#### Fuente de información

Informante indirecto.

#### Pregunta literal

Marcar el lugar de expendio de preparaciones:

1. Pensión familiar
2. Mercado
3. Restaurante
4. Puesto fijo en calle
5. Lugar de consumo rapido

## Tiempo de comida (tiempo\_comida)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_datos

### Información general

Tipo: Discreto	Casos válidos: 353
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 4	Mínimo: 3
Decimales: 2	Máximo: 3
Rango: 1-4	Promedio: 3

### Descripción

Tiempos de comida: Son los momentos específicos del día, donde existe incorporación de nutrientes contenidas en los alimentos al organismo, se considerarán diferentes tiempos específicos:  
 Almuerzo es el tiempo de comida de medio día, uno de los más importantes.

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

### Fuente de información

El encuestador, según el formulario que este resgistrando

### Pregunta literal

Tiempo de comida: 3. Almuerzo

## codigo de formulario (folio)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 123

Formato: character

Ancho: 15

**Descripción**

Númeración unica e individual que recibe cada lugar donde se preparan alimentos, el mismos esta compuesto por: El tiempo de comida, lugar, tipo de preparación y la asignación del número del formulario

**Universo****Fuente de información**

El encuestador es el que asigna el número de folio

**Pregunta literal**

Número de formulario

**Instrucciones de entrevista**

corresponde al código del departamento, código de lugar de expendio, código del encuestador, número correlativo del formulario.

## código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistema) (ccif\_ocafh)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 123

Formato: character

Ancho: 10

**Descripción**

Asignación de código a las preparaciones.

**Universo**

Preparaciones del almuerzo

## identifica la fila del formulario (linea)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 123

Formato: character

Ancho: 2

**Descripción**

Identifica en que linea se encuentra registrado el alimento declarado de la merienda.

**Universo**

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

## Descripción del alimento (alimento)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 123

Formato: character

Ancho: 27

**Descripción**

Descripción del ingrediente utilizado en la preparación de alimentos

### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

### Fuente de información

Persona, que el día de la entrevista son los responsables de la preparación del menú.

### Pregunta literal

Inciso A; Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: Manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (No se olvide del agua)

Alimentos y descripción de alimento

### Instrucciones de entrevista

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

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

- No deje espacios en blanco, se puede asumir que le falta registrar algún dato.
- No olvidar registrar el AGUA como ingrediente (dato que servirá para realizar cálculos de volumen).
- Deberá de registrarse la SAL utilizada (para efectuar el cálculo de sodio).

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

código del alimento (sistema) (cod\_alimento)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_pesos

### Información general

Tipo: Discreto

Casos válidos: 123

Formato: character

Ancho: 10

### Descripción

Se prescribieron los alimentos que habitualmente son utilizados en las preparaciones, posteriormente los código fueron asignados por el sistema.

### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

Peso directo (en gramos) (p\_directa)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_pesos

### Información general

Tipo: Discreto

Casos válidos: 123

Formato: character

Ancho: 4

### Descripción

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

### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

### Pregunta literal

Inciso F; Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el peso bruto

Pesada directa

### Instrucciones de entrevista



Es una columna auxiliar para obtener datos precisos del peso de los alimentos que se encuentren en el lugar de preparación de los mismos (mesón, cocina y otros) y ser utilizados para un mejor cálculo del PESO BRUTO. Ejemplo: si la persona informante nos indica haber utilizado dos lechugas medianas y se halla en el lugar de preparación 1 lechuga semejante a las utilizadas, se podrá pesar la misma para el cálculo de peso bruto de dichas lechugas

## observaciones (observacion)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_pesos

#### Información general

Tipo: Discreto

Casos válidos: 29

Formato: character

Ancho: 109

#### Descripción

La observación es la técnica de recogida de la información que consiste básicamente, en observar, acumular e interpretar las actuaciones que le llamaron la atención al encuestador de comida preparada.

#### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

#### Pregunta literal

Inciso G; Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones.

#### Instrucciones de entrevista

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

## departamento (dpto)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_pesos

#### Información general

Tipo: Discreto

Casos válidos: 123

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 1

Decimales: 0

Rango: 1-9

#### Descripción

En Bolivia, los departamentos son las entidades subnacionales mayores del país en las que se subdivide el territorio del Estado. Desde el 4 de abril de 2010, cuentan con autonomía reconocida por la constitución a nivel ejecutivo y legislativo pero no judicial.

#### Universo

Departamentos determinados de acuerdo al estudio y son aplicados en el diseño.

#### Fuente de información

Encuestador, según el carimbo

#### Pregunta literal

Departamento

## lugar de expendio de preparaciones (tipolugar)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_pesos

#### Información general

Tipo: Discreto

Casos válidos: 123

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 1

Decimales: 0

Rango: 1-5

**Descripción**

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

- a) Establecimientos de comida preparada colectivos; entre estas se encuentran los mercados, restaurantes y pensiones familiares, son instalaciones permanentes o temporales, donde se manipulan, preparan y sirven comida a los comensales.
- b) Lugares o establecimientos de comida preparada, entre estas se encuentran los snacks, puestos en la calle y lugares de consumo rápido; en su generalidad son lugares de expendio rápido o inmediato.

**Universo**

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

**Pregunta literal**

Marcar el lugar de expendio de preparaciones:

1. Pensión familiar
2. Mercado
3. Restaurante
4. Puesto fijo en calle
5. Lugar de consumo rápido

## Tiempo de comida (tiempo\_comida)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_entrada\_postre\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto

Formato: numeric

Ancho: 4

Decimales: 2

Rango: 1-4

Casos válidos: 123

Inválido: 0

**Descripción**

Tiempos de comida: Son los momentos específicos del día, donde existe incorporación de nutrientes contenidas en los alimentos al organismo, se considerarán diferentes tiempos específicos:

Almuerzo es el tiempo de comida de medio día, uno de los más importantes.

**Universo**

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

**Fuente de información**

El encuestador, según el formulario que este resgistrando

**Pregunta literal**

Tiempo de comida: 3. Almuerzo

## Nro. de formulario (folio)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 11688

Formato: character

Ancho: 15

**Descripción**

Númeración unica e individual que recibe cada lugar donde se preparan alimentos, el mismo esta compuesto por: El tiempo de comida, lugar, tipo de preparación y la asignación del número del formulario

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

**Fuente de información**

El encuestador es el que asigna el número de folio

**Pregunta literal**

Número de formulario

**Instrucciones de entrevista**

corresponde al código del departamento, código de lugar de expendio, código del encuestador, número correlativo del formulario.

## código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (ccif\_ocafh)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 11688

Formato: character

Ancho: 10

**Descripción**

Asignación de código a las preparaciones.

## Nº fila del alimento y descripcion del alimento (linea)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos

Casos válidos: 11688

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 2

Mínimo: 1

Decimales: 0

Máximo: 23

Rango: 1-23

Promedio: 6.6

**Descripción**

Identifica en que linea se encuentra registrado el alimento declarado de la entrada y del postre

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## alimentos y descripcion del alimento (alimento)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 11688

Formato: character

Ancho: 63

**Descripción**

Descripción del ingrediente utilizado en la preparación de alimentos

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

### Fuente de información

Persona, que el día de la entrevista son los responsables de la preparación del menú.

### Pregunta literal

Inciso A; Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: Manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (No se olvide del agua)

Alimentos y descripción del alimento

### Instrucciones de entrevista

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

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

- No deje espacios en blanco, se puede asumir que le falta registrar algún dato.
- No olvidar registrar el AGUA como ingrediente (dato que servirá para realizar cálculos de volumen).
- Deberá de registrarse la SAL utilizada (para efectuar el cálculo de sodio).

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

código del alimento (sistema) (cod\_alimento)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

### Información general

Tipo: Discreto

Casos válidos: 11688

Formato: character

Ancho: 10

### Descripción

Se prescribieron los alimentos que habitualmente son utilizados en las preparaciones, posteriormente los código fueron asignados por el sistema.

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

peso bruto en gramos (pbruto)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

### Información general

Tipo: Contínuos

Casos válidos: 11669

Formato: numeric

Inválido: 19

Ancho: 11

Mínimo: 0

Decimales: 4

Máximo: 100000

Rango: 0.01-100000

Promedio: 1879.5

### Descripción

Se entiende por peso bruto el peso de los ingredientes expresados con parte comestible y parte no comestible, con cascara.

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

### Fuente de información

Persona o personas, que el día de la entrevista son los responsables de la preparación del menú

### Pregunta literal

Inciso E; Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto

Peso bruto en gramos

### Instrucciones de entrevista

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

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

Por ejemplo.-

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

En caso de medida no convencional: Si ha utilizado  $\frac{1}{2}$  papaya mediana, registre el valor más cercano que haya indagado 1.500 gramos (este dependerá del tamaño real del alimento, por lo que usted deberá indagar para obtener el peso, ya sea pesando el alimento antes de la preparación o un alimento semejante al utilizado en la preparación, para esto podrá usar la columna auxiliar de PESADA DIRECTA)

## peso neto (sistema) (pneto)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 11681
Formato: numeric	Inválido: 7
Ancho: 10	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 99009.9
Rango: 0-99009.9	Promedio: 1702.5

#### Descripción

Es el peso de la parte comestible del alimento sin considerar pepas, cáscaras, huesos, espinas, tallos, vainas.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema y se encuentra ajustado con el factor de corrección de cada alimento.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

#### Instrucciones de entrevista

Las instrucciones específicas a la persona que conduce la entrevista se encuentran en el manual del encuestador.

## observaciones (observacion)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

#### Información general

Tipo: Discreto	Casos válidos: 3034
Formato: character	
Ancho: 127	

#### Descripción

La observación es la técnica de recogida de la información que consiste básicamente, en observar, acumular e interpretar las actuaciones que le llamaron la atención al encuestador de comida preparada.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

#### Pregunta literal

Inciso G; Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones.

#### Instrucciones de entrevista

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

## pesada directa (p\_directa)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

#### Información general

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 47

Casos válidos: 3440

**Descripción**

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

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

**Pregunta literal**

Inciso F; Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el peso bruto  
 Pesada directa

**Instrucciones de entrevista**

Es una columna auxiliar para obtener datos precisos del peso de los alimentos que se encuentren en el lugar de preparación de los mismos (mesón, cocina y otros) y ser utilizados para un mejor cálculo del PESO BRUTO. Ejemplo: si la persona informante nos indica haber utilizado dos lechugas medianas y se halla en el lugar de preparación 1 lechuga semejante a las utilizadas, se podrá pesar la misma para el cálculo de peso bruto de dichas lechugas

## factor de correccion (sistema) (f\_correccion)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 11686
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 6	Mínimo: 1
Decimales: 4	Máximo: 3.2
Rango: 1-3.23	Promedio: 1.2

**Descripción**

Cálculo matemático simple cuya finalidad es conocer los cambios físicos en los alimentos como el peso y el volumen ocasionados por los procesos de cocción.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

**Instrucciones de entrevista**

Las instrucciones específicas a la persona que conduce la entrevista se encuentran en el manual del encuestador.

## peso neto por porcion (sistema) (pn\_por\_porcion)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 11685
Formato: numeric	Inválido: 3
Ancho: 9	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 5940.6
Rango: 0-5940.59	Promedio: 36.9

**Descripción**

Es la cantidad de alimento comestible por cada ración o porción.  
 Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

**Instrucciones de entrevista**

Las instrucciones específicas a la persona que conduce la entrevista se encuentran en el manual del encuestador.

## calorias (sistema) (caloria)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 11686
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 738.1
Rango: 0-738.12	Promedio: 39.5

**Descripción**

Las calorías son indispensables para el funcionamiento vital del organismo.  
Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## humedad (sistema) (humedad)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 11686
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 715.6
Rango: 0-715.62	Promedio: 10.8

**Descripción**

Todos los alimentos contienen agua en mayor o menor proporción.  
Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## proteina (sistema) (proteina)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 11687
Formato: numeric	Inválido: 1
Ancho: 7	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 66.3
Rango: 0-66.27	Promedio: 1.7

**Descripción**

La función principal es la formación de todos los tejidos en el organismo, por ejemplo: músculos, cabello, piel y uñas, entre otros. Además son necesarios para el crecimiento adecuado. Las proteínas pueden ser de origen animal o vegetal.  
Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## grasa (sistema) (grasa)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 7  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-73.29

Casos válidos: 11687  
 Inválido: 1  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 73.3  
 Promedio: 1.4

**Descripción**

Son una fuente concentrada de energía. Son constituyentes de la pared celular, ayudan a la formación de hormonas y membranas, útiles para la absorción de las vitaminas liposolubles. Las grasas pueden ser de origen animal y vegetal.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## hidratos de carbono (sistema) (h\_de\_c)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-121.52

Casos válidos: 11687  
 Inválido: 1  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 121.5  
 Promedio: 5.1

**Descripción**

Proporcionan al organismo energía, indispensable para el funcionamiento y desarrollo de las actividades diarias, como por ejemplo: caminar, trabajar y estudiar. Los alimentos fuentes de carbohidratos son: granos, cereales, papa, pan, yuca, plátano, azúcar, miel, etcétera.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## fibra cruda (sistema) (f\_cruda)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 7  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-10.2

Casos válidos: 11687  
 Inválido: 1  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 10.2  
 Promedio: 0.1

**Descripción**

La fibra es un componente vegetal que contiene polisacáridos y lignina y que es altamente resistente a la hidrólisis de las enzimas digestivas humanas existe fibras solubles e insolubles.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## ceniza (sistema) (ceniza)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 7  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-17.51

Casos válidos: 11687  
 Inválido: 1  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 17.5  
 Promedio: 0.2



**Descripción**

Las cenizas en los alimentos están constituidas por el residuo inorgánico que queda después de que la materia orgánica se ha quemado.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## calcio (sistema) (calcio)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
Formato: numeric  
Ancho: 8  
Decimales: 4  
Rango: 0-183.09

Casos válidos: 11687  
Inválido: 1  
Mínimo: 0  
Máximo: 183.1  
Promedio: 4.8

**Descripción**

Es un mineral que cumple una importante función estructural en nuestro organismo al ser parte integrante de huesos y dientes. Sin embargo, para la fijación del calcio en el sistema óseo es necesaria la presencia de Vitamina D. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## potasio (sistema) (potasio)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
Formato: numeric  
Ancho: 8  
Decimales: 4  
Rango: 0-691.81

Casos válidos: 11687  
Inválido: 1  
Mínimo: 0  
Máximo: 691.8  
Promedio: 19.4

**Descripción**

El potasio es un mineral con importantes funciones a nivel del músculo y del sistema nervioso. Además, es también un electrolito, al igual que el sodio y el cloro, que colabora en la presión y concentración de sustancias en el interior y exterior de las células.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## hierro (sistema) (hierro)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
Formato: numeric  
Ancho: 8  
Decimales: 4  
Rango: 0-221.36

Casos válidos: 11687  
Inválido: 1  
Mínimo: 0  
Máximo: 221.4  
Promedio: 0.9

**Descripción**

El hierro es un componente de la hemoglobina responsable del transporte del oxígeno de los pulmones a las distintas partes del cuerpo. El hierro también es esencial en la elaboración de hormonas y los tejidos conectivos, su ausencia puede ser peligrosa para la salud y causar anemia.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## vitamina A (sistema) (vit\_a)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 11687
Formato: numeric	Inválido: 1
Ancho: 9	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 1593.3
Rango: 0-1593.29	Promedio: 15.5

**Descripción**

La vitamina A (retinol) desempeña varias funciones en el organismo. La más conocida es su papel en la visión, el funcionamiento normal del sistema inmunitario, el desarrollo embrionario. La vitamina A se requiere para el desarrollo normal de las células precursoras (células madre) para convertirse en glóbulos rojos. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## tiamina (sistema) (tiamina)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 11687
Formato: numeric	Inválido: 1
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 4.5
Rango: 0-4.46	Promedio: 0

**Descripción**

La vitamina B1 también es conocida bajo el nombre de tiamina. Esta vitamina es hidrosoluble. La tiamina (vitamina B1) ayuda a las células del organismo a convertir carbohidratos en energía. El papel principal de los carbohidratos es suministrar energía al cuerpo, especialmente al cerebro y al sistema nervioso. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## riboflavina (sistema) (riboflavina)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 11687
Formato: numeric	Inválido: 1
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 1.3
Rango: 0-1.29	Promedio: 0

**Descripción**

La riboflavina (vitamina B2) trabaja con otras vitaminas del complejo B. Es importante para el crecimiento del cuerpo y la producción de glóbulos rojos. También ayuda en la liberación de energía de las proteínas. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## riboflavina (sistema) (niacina)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 11687
Formato: numeric	Inválido: 1
Ancho: 7	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 23.2
Rango: 0-23.15	Promedio: 0.3

#### Descripción

La niacina es un tipo de vitamina B. Es hidrosoluble, lo que significa que no se almacena en el cuerpo. Las vitaminas hidrosolubles se disuelven en agua. Las cantidades sobrantes de la vitamina salen del cuerpo a través de la orina. Funciones: La niacina ayuda al funcionamiento del aparato digestivo, la piel y los nervios. También es importante para la conversión de los alimentos en energía. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## vitamina C (sistema) (vit\_c)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 11687
Formato: numeric	Inválido: 1
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 132.9
Rango: 0-132.9	Promedio: 1.5

#### Descripción

La vitamina C, también conocida como ácido ascórbico, es una vitamina hidrosoluble imprescindible para el desarrollo y crecimiento. También ayuda a la reparación de tejidos de cualquier parte del cuerpo, formando colágeno (el tejido cicatricial) en el caso de las heridas o subsanando el deterioro en huesos o dientes. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## departamento (dpto)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

#### Información general

Tipo: Discreto	Casos válidos: 11688
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 1	Mínimo: 1
Decimales: 0	Máximo: 9
Rango: 1-9	Promedio: 4.6

#### Descripción

En Bolivia, los departamentos son las entidades subnacionales mayores del país en las que se subdivide el territorio del Estado. Desde el 4 de abril de 2010, cuentan con autonomía reconocida por la constitución a nivel ejecutivo y legislativo pero no judicial.

#### Universo

Departamentos determinados de acuerdo al estudio y son aplicados en el diseño.

#### Fuente de información

Encuestador, según el carimbo

#### Pregunta literal

Departamento

## lugar de expendio de preparaciones (tipolugar)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

### Información general

Tipo: Discreto	Casos válidos: 11688
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 1	Mínimo: 1
Decimales: 0	Máximo: 4
Rango: 1-5	Promedio: 2.4

### Descripción

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

- Establecimientos de comida preparada colectivos; entre estas se encuentran los mercados, restaurantes y pensiones familiares, son instalaciones permanentes o temporales, donde se manipulan, preparan y sirven comida a los comensales.
- Lugares o establecimientos de comida preparada, entre estas se encuentran los snacks, puestos en la calle y lugares de consumo rápido; en su generalidad son lugares de expendio rápido o inmediato.

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

### Fuente de información

Informante indirecto

### Pregunta literal

Marcar el lugar de expendio de preparaciones:

- Pensión familiar
- Mercado
- Restaurante
- Puesto fijo en calle
- Lugar de consumo rápido

## Tiempo de comida (tiempo\_comida)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

### Información general

Tipo: Discreto	Casos válidos: 11688
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 4	Mínimo: 3
Decimales: 2	Máximo: 3
Rango: 1-4	Promedio: 3

### Descripción

Tiempos de comida: Son los momentos específicos del día, donde existe incorporación de nutrientes contenidas en los alimentos al organismo, se considerarán diferentes tiempos específicos:

Almuerzo es el tiempo de comida de medio día, uno de los más importantes.

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

### Fuente de información

El encuestador, según el formulario que este resgistrando

### Pregunta literal

Tiempo de comida: 3. Almuerzo

## Tipo de preparación en el almuerzo (Indice1)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte1\_sopa\_segundo\_datos

### Información general

Tipo: Discreto

Formato: numeric

Ancho: 1

Decimales: 0

Rango: 1-2

Casos válidos: 11688

Inválido: 0

Mínimo: 1

Máximo: 2

Promedio: 1.5

**Descripción**

Los diferentes tipos de preparación se encuentran a base de alimentos que al ser combinados darán origen a una preparación de tipo segundo (sólidos) y sopa (líquidos).

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

**Fuente de información**

Informante indirecto

## codigo de formulario (folio)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte2\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 2464

Formato: character

Ancho: 15

**Descripción**

Númeración unica e individual que recibe cada lugar donde se preparan alimentos, el mismo esta compuesto por: El tiempo de comida, lugar, tipo de preparación y la asignación del número del formulario

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

**Fuente de información**

El encuestador es el que asigna el número de folio

**Instrucciones de entrevista**

corresponde al código del departamento, código de lugar de expendio, código del encuestador, número correlativo del formulario.

## código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (ccif\_ocafh)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte2\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 2464

Formato: character

Ancho: 10

**Descripción**

Asignación de código a las preparaciones.

## identifica la fila del formulario (linea)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte2\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 2464

Formato: character

Ancho: 1

**Descripción**

Identifica en que línea se encuentra registrado el alimento con el código del formulario, declarado de la entrada y del postre

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

## alimentos y descripcion de los alimentos (alimento)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte2\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 2464

Formato: character

Ancho: 63

**Descripción**

Descripción del ingrediente utilizado en la preparación de alimentos

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

**Fuente de información**

Persona o personas, que el día de la entrevista son los responsables de la preparación del menú

**Pregunta literal**

Inciso A; Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: Manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (No se olvide del agua)  
Alimentos y descripción del alimento

**Instrucciones de entrevista**

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

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

- No deje espacios en blanco, se puede asumir que le falta registrar algún dato.
- No olvidar registrar el AGUA como ingrediente (dato que servirá para realizar cálculos de volumen).
- Deberá de registrarse la SAL utilizada (para efectuar el cálculo de sodio).

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

código del alimento (sistema) (cod\_alimento)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte2\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 2464

Formato: character

Ancho: 10

**Descripción**

Se prescribieron los alimentos que habitualmente son utilizados en las preparaciones, posteriormente el código fueron asignadas por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

**Instrucciones de entrevista**

Las instrucciones específicas a la persona que conduce la entrevista se encuentran en el manual del encuestador.

pesada directa (p\_directa)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte2\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 2463

Formato: character

Ancho: 6

**Descripción**

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

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

**Pregunta literal**

Parte N° 2 Ingredientes de pesada directa para una porción de servida, alimentos que pueden pesarse por separado en cocido. Si la preparación se puede pesar por separado en cocido llenar la parte II ejemplo: arroz, papa. etc.

Si la preparación no se puede pesar por separado de registras en la parte posterior de abajo, Registre las preparaciones que se encuentren mezcladas, que no se puedan desagregar por Ejemplo: ensaladas, ahogados, milanesa y otros.

Pesada directa

**Instrucciones de entrevista**

Las instrucciones específicas a la persona que conduce la entrevista se encuentran en el manual del encuestador.

nº raciones servidas (porción) (nro\_racion\_serv)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte2\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2463
Formato: numeric	Inválido: 1
Ancho: 8	Mínimo: 4
Decimales: 4	Máximo: 233
Rango: 4-233	Promedio: 37.3

**Descripción**

Es la cantidad de raciones servidas de una determinada preparación.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

**Fuente de información**

A observación del encuestador

**Pregunta literal**

Número de raciones servadas

**Instrucciones de entrevista**

Las instrucciones específicas a la persona que conduce la entrevista se encuentran en el manual del encuestador.

cantidad restante en gramos (restante\_g)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte2\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2464
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 10	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 17188
Rango: 0-17188	Promedio: 101

**Descripción**

Es la cantidad restante o sobrante de comida preparada al fondo del menaje de cocina.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

**Pregunta literal**

Parte Nº 2; Ingredientes de pesada directa para una porción de servida, alimentos que pueden pesarse por separado en cocido. Si la preparación se puede pesar por separado en cocido llenar la parte II ejemplo: arroz, papa. etc.  
Si la preparación no se puede pesar por separado de registras en la parte posterior de abajo, Registre las preparaciones que se encuentren mezcladas, que no se puedan desagregar por Ejemplo: ensaladas, ahogados, milanesa y otros.  
Cantidad raciones restantes en el menaje de la cocina

**Instrucciones de entrevista**

Es muy importante verificar el remanente de alimentos en los menajes de cocina (ollas, cacerolas y otros), los mismos deben ser registrados en gramos, por lo que deberá pesar los sobrantes.  
Está prohibido registrar en esta casilla medidas no convencionales como arroz media olla, este registro no es válido y no podrá ser procesado en el sistema.

cantidad total en raciones (sistema) (cant\_total\_racion)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte2\_segundo\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2462
Formato: numeric	Inválido: 2
Ancho: 9	Mínimo: 4
Decimales: 4	Máximo: 3027
Rango: 4-3027	Promedio: 40.6

**Descripción**



La cantidad total de la ración es la suma del total del número de raciones servidas más la suma de las raciones sobrantes en el menaje de cocina.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

#### Instrucciones de entrevista

Las instrucciones específicas a la persona que conduce la entrevista se encuentran en el manual del encuestador.

departamento (dpto)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte2\_segundo\_datos

#### Información general

Tipo: Discreto

Formato: numeric

Ancho: 1

Decimales: 0

Rango: 1-9

Casos válidos: 2464

Inválido: 0

#### Descripción

En Bolivia, los departamentos son las entidades subnacionales mayores del país en las que se subdivide el territorio del Estado. Desde el 4 de abril de 2010, cuentan con autonomía reconocida por la constitución a nivel ejecutivo y legislativo pero no judicial.

#### Universo

Departamentos determinados de acuerdo al estudio y son aplicados en el diseño.

#### Fuente de información

Encuestador, según el carimbo

lugar de expendio de preparaciones (tipolugar)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte2\_segundo\_datos

#### Información general

Tipo: Discreto

Formato: numeric

Ancho: 1

Decimales: 0

Rango: 1-5

Casos válidos: 2464

Inválido: 0

#### Descripción

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

- a) Establecimientos de comida preparada colectivas; entre estas se encuentran los mercados, restaurantes y pensiones familiares, son instalaciones permanentes o temporales, donde se manipulan, preparan y sirven comida a los comensales.
- b) Lugares o establecimientos de comida preparada, entre estas se encuentran los snacks, puestos en la calle y lugares de consumo rápido; en su generalidad son lugares de expendio rápido o inmediato.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

#### Fuente de información

Informante indirecto

#### Pregunta literal

Marcar el lugar de expendio de preparaciones:

1. Pensión familiar
2. Mercado
3. Restaurante
4. Puesto fijo en calle
5. Lugar de consumo rapido

## Tiempo de comida (tiempo\_comida)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte2\_segundo\_datos

### Información general

Tipo: Discreto

Casos válidos: 2464

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 4

Decimales: 2

Rango: 1-4

### Descripción

Tiempos de comida: Son los momentos específicos del día, donde existe incorporación de nutrientes contenidas en los alimentos al organismo, se considerarán diferentes tiempos específicos:

Almuerzo es el tiempo de comida de medio día, uno de los más importantes.

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de almuerzo)

### Fuente de información

El encuestador, según el formulario que este resgistrando

Nro. Formulario (folio)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 15

**Descripción**

Númeración unica e individual que recibe cada lugar donde se preparan alimentos, el mismos esta compuesto por: El tiempo de comida, lugar, tipo de preparación y la asignación del número del formulario

**Universo**

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

**Pregunta literal**

Número de formulario

**Instrucciones de entrevista**

corresponde al código del departamento, código de lugar de expendio, código del encuestador, número correlativo del formulario.

Entrada: código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (entrada\_ccif\_ocafh)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 10

Casos válidos: 27

**Descripción**

Asignación de códigos

**Universo**

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

Entrada: peso promedio por ración (en gramos) (entrada\_pp)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 21-218

Casos válidos: 27

Inválido: 421

Mínimo: 21

Máximo: 218

Promedio: 76.6

Desviación estándar: 51

**Descripción**

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

**Universo**

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

**Pregunta literal**

TOMA DE PESO DE LA PREPARACIÓN SERVIDA PARA ESTANDARIZACIÓN  
 PESO PROMEDIO

**Instrucciones de entrevista**

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

Entrada: Nro de raciones servidas (entrada\_racionserv)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
Formato: numeric  
Ancho: 8  
Decimales: 4  
Rango: 20-200

Casos válidos: 27  
Inválido: 421  
Mínimo: 20  
Máximo: 200  
Promedio: 63  
Desviación estándar: 37.5

#### Descripción

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

#### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

#### Pregunta literal

Nº de raciones servidas

#### Instrucciones de entrevista

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

Este dato debe ser obtenido con mucho cuidado ya que con el mismo se realizará el cálculo nutricional

Entrada: cantidad restante de la preparacion del menaje de cocina (en gramos) (entrada\_resto\_gr)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
Formato: numeric  
Ancho: 9  
Decimales: 4  
Rango: 0-1010

Casos válidos: 27  
Inválido: 421  
Mínimo: 0  
Máximo: 1010  
Promedio: 110.2  
Desviación estándar: 236.7

#### Descripción

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

#### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

#### Pregunta literal

Cantidad raciones restantes en el menaje de la cocina - gramos

#### Instrucciones de entrevista

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

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

Entrada: cantidad restante de la preparacion del menaje de cocina (equivalente en raciones) (entrada\_resto\_ra)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 7  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-15.17

Casos válidos: 27  
 Inválido: 421  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 15.2  
 Promedio: 1.8  
 Desviación estándar: 4.2

### Descripción

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

### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

### Pregunta literal

Cantidad raciones restantes en el menaje de la cocina

### Instrucciones de entrevista

Es muy importante verificar el remanente de alimentos en los menajes de cocina (ollas, cacerolas y otros), los mismos deben ser registrados en gramos, por lo que deberá pesar los sobrantes.  
 Está prohibido registrar en esta casilla medidas no convencionales como arroz media olla, este registro no es válido y no podrá ser procesado en el sistema.

Entrada: Total de raciones preparadas (incluye las raciones servidas y las restantes del menaje de cocina) (entrada\_total\_ra)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 20-200

Casos válidos: 27  
 Inválido: 421  
 Mínimo: 20  
 Máximo: 200  
 Promedio: 64.8  
 Desviación estándar: 37.5

### Descripción

Es la suma de las preparaciones de las raciones servidas y la raciones restantes en el menaje de cocina.

### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

Sopa: código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sopa\_ccif\_ocafh)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

### Información general

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 10

Casos válidos: 427

### Descripción

Asignación de códigos

### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

Sopa: peso promedio por ración (en gramos) (sopa\_pp)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 9  
 Decimales: 4  
 Rango: 162-1139.33

Casos válidos: 427  
 Inválido: 21  
 Mínimo: 162  
 Máximo: 1139.3  
 Promedio: 582.5  
 Desviación estándar: 120.1

### Descripción

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

### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

### Pregunta literal

Peso promedio

### Instrucciones de entrevista

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

## Sopa: Verificación del aceite por su coloración (sopa\_aceite) Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

### Información general

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-9

Casos válidos: 427  
 Inválido: 21

### Descripción

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

### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

### Pregunta literal

Verificar el aceite( según el color)

### Instrucciones de entrevista

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

## Segundo: código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (segundo\_ccif\_ocafh) Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

### Información general

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 10

Casos válidos: 448

### Descripción

Asignación de códigos

### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

## Segundo: peso promedio por ración (en gramos) (segundo\_pp) Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 9  
 Decimales: 4  
 Rango: 214.67-1120.67

Casos válidos: 448  
 Inválido: 0  
 Mínimo: 214.7  
 Máximo: 1120.7  
 Promedio: 524.6  
 Desviación estándar: 146.5

### Descripción

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

### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

### Pregunta literal

Peso promedio por ración

### Instrucciones de entrevista

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

## Segundo: Nro de raciones servidas (segundo\_racionserv) Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 10-200

Casos válidos: 426  
 Inválido: 22  
 Mínimo: 10  
 Máximo: 200  
 Promedio: 46.8  
 Desviación estándar: 29.4

### Descripción

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

### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

### Pregunta literal

PARTE 2; Ingredientes de pesada directa para una porción servida alimentos que pueden pesarse por separado en cocido (Inciso E)

Número de raciones servidas (Porción)

### Instrucciones de entrevista

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

Este dato debe ser obtenido con mucho cuidado ya que con el mismo se realizará el cálculo nutricional

## Segundo: cantidad restante de la preparacion del menaje de cocina (en gramos) (segundo\_resto\_gr) Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 10  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-12000

Casos válidos: 426  
 Inválido: 22  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 12000  
 Promedio: 467.4  
 Desviación estándar: 1288.1

### Descripción

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

#### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

#### Pregunta literal

PARTE 2; Ingredientes de pesada directa para una porción servida alimentos que pueden pesarse por separado en cocido (Inciso F)

Cantidad restante en el menaje de cocina (g)

#### Instrucciones de entrevista

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

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

Segundo: cantidad restante de la preparacion del menaje de cocina (equivalente en raciones) (segundo\_resto\_ra)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
Formato: numeric  
Ancho: 7  
Decimales: 4  
Rango: 0-20

Casos válidos: 426  
Inválido: 22  
Mínimo: 0  
Máximo: 20  
Promedio: 0.8  
Desviación estándar: 2.2

#### Descripción

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

#### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

#### Pregunta literal

PARTE 2; Ingredientes de pesada directa para una porción servida alimentos que pueden pesarse por separado en cocido (Inciso F)

Cantidad restante en el menaje de cocina (g)

#### Instrucciones de entrevista

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

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

Segundo: Total de raciones preparadas (incluye las raciones servidas y las restantes del menaje de cocina) (segundo\_total\_ra)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
Formato: numeric  
Ancho: 8  
Decimales: 4  
Rango: 10-200

Casos válidos: 426  
Inválido: 22  
Mínimo: 10  
Máximo: 200  
Promedio: 47.7  
Desviación estándar: 30

#### Descripción

Suma de las preparaciones de las raciones servidas y la raciones restantes en el menaje de cocina.

#### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo



## Segundo: Verificación del aceite por su coloración (segundo\_aceite)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-9

Casos válidos: 448  
 Inválido: 0

**Descripción**

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

**Universo**

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

**Pregunta literal**

Verificación del aceite por su coloración

**Instrucciones de entrevista**

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

## Postre: código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (postre\_ccif\_ocafh)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 10

Casos válidos: 82

**Descripción**

Asignación de códigos

**Universo**

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

## Postre: peso promedio por ración (en gramos) (postre\_pp)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 17.67-294.67

Casos válidos: 82  
 Inválido: 366  
 Mínimo: 17.7  
 Máximo: 294.7  
 Promedio: 143.2  
 Desviación estándar: 54.3

**Descripción**

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

**Universo**

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

**Pregunta literal**

Peso promedio por ración (gr)

**Instrucciones de entrevista**

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

## Postre: Nro de raciones preparadas (postre\_racionprepa)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 82
Formato: numeric	Inválido: 366
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 400
Rango: 0-400	Promedio: 59.9
	Desviación estándar: 52.8

#### Descripción

El número de raciones preparadas por los encargados del menú

#### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

#### Pregunta literal

Número de raciones preparadas

## Postre: Nro de raciones servidas (postre\_racionserv)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 82
Formato: numeric	Inválido: 366
Ancho: 8	Mínimo: 15
Decimales: 4	Máximo: 400
Rango: 15-400	Promedio: 56.2
	Desviación estándar: 48.3

#### Descripción

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

#### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

#### Pregunta literal

PARTE 2; Ingredientes de pesada directa para una porción servida alimentos que pueden pesarse por separado en cocido (Inciso E)

Número de raciones servidas (Porción)

#### Instrucciones de entrevista

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

Este dato debe ser obtenido con mucho cuidado ya que con el mismo se realizará el cálculo nutricional

## Postre: cantidad restante de la preparacion del menaje de cocina (en gramos) (postre\_resto\_gr)

### Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 82
Formato: numeric	Inválido: 366
Ancho: 10	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 16467
Rango: 0-16467	Promedio: 528.9
	Desviación estándar: 1951.2

**Descripción**

Verificación del remanente de alimentos en los menajes de cocina (ollas, cacerolas y otros), los mismos deben ser registrados en gramos, por lo que deberá pesar los sobrantes.

**Universo**

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

**Pregunta literal**

PARTE 2; Ingredientes de pesada directa para una porción servida alimentos que pueden pesarse por separado en cocido (Inciso F)

Cantidad restante en el manejo de cocina (g)

**Instrucciones de entrevista**

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

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

Postre: cantidad restante de la preparacion del menaje de cocina (equivalente en raciones) (postre\_resto\_ra)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
Formato: numeric  
Ancho: 8  
Decimales: 4  
Rango: 0-100

Casos válidos: 82  
Inválido: 366  
Mínimo: 0  
Máximo: 100  
Promedio: 3.4  
Desviación estándar: 12.1

**Descripción**

Verificación del remanente de alimentos en los menajes de cocina (ollas, cacerolas y otros), los mismos deben ser registrados en gramos, por lo que deberá pesar los sobrantes.

**Universo**

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

**Pregunta literal**

PARTE 2; Ingredientes de pesada directa para una porción servida alimentos que pueden pesarse por separado en cocido (Inciso F)

Cantidad restante en el menaje de cocina (g)

**Instrucciones de entrevista**

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

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

Postre: Total de raciones preparadas (incluye las raciones servidas y las restantes del menaje de cocina) (postre\_total\_ra)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
Formato: numeric  
Ancho: 8  
Decimales: 4  
Rango: 15-400

Casos válidos: 82  
Inválido: 366  
Mínimo: 15  
Máximo: 400  
Promedio: 59.6  
Desviación estándar: 51.6

**Descripción**

Suma de las preparaciones de las raciones servidas y la raciones restantes en el menaje de cocina.

**Universo**

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

#### Pregunta literal

Total raciones preparadas

#### Instrucciones de entrevista

Las instrucciones específicas a la persona que conduce la entrevista se encuentran en el manual del encuestador.

costo total de ración (costo)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos

Formato: numeric

Ancho: 7

Decimales: 4

Rango: 7-37

#### Descripción

El costo es el gasto económico que representa la elaboración de la preparación o la prestación de un servicio.

#### Universo

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

#### Pregunta literal

Costo total

#### Instrucciones de entrevista

No olvide preguntar el costo

departamento (dpto)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

#### Información general

Tipo: Discreto

Formato: numeric

Ancho: 1

Decimales: 0

Rango: 1-9

Casos válidos: 448

Inválido: 0

#### Descripción

En Bolivia, los departamentos son las entidades subnacionales mayores del país en las que se subdivide el territorio del Estado. Desde el 4 de abril de 2010, cuentan con autonomía reconocida por la constitución a nivel ejecutivo y legislativo pero no judicial.

#### Universo

Departamentos determinados de acuerdo al estudio y son aplicados en el diseño.

#### Fuente de información

Encuestador, según el carimbo

#### Pregunta literal

Departamento

lugar de expendio de preparaciones (tipolugar)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

#### Información general

Tipo: Discreto

Formato: numeric

Ancho: 1

Decimales: 0

Rango: 1-5

Casos válidos: 448

Inválido: 0

**Descripción**

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

- a) Establecimientos de comida preparada colectivos; entre estas se encuentran los mercados, restaurantes y pensiones familiares, son instalaciones permanentes o temporales, donde se manipulan, preparan y sirven comida a los comensales.
- b) Lugares o establecimientos de comida preparada, entre estas se encuentran los snacks, puestos en la calle y lugares de consumo rápido; en su generalidad son lugares de expendio rápido o inmediato.

**Universo**

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

**Pregunta literal**

Marcar el lugar de expendio de preparaciones:

1. Pensión familiar
2. Mercado
3. Restaurante
4. Puesto fijo en calle
5. Lugar de consumo rápido

## Tiempo de comida (tiempo\_comida)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto

Formato: numeric

Ancho: 4

Decimales: 2

Rango: 1-4

Casos válidos: 448

Inválido: 0

**Descripción**

Tiempos de comida: Son los momentos específicos del día, donde existe incorporación de nutrientes contenidas en los alimentos al organismo, se considerarán diferentes tiempos específicos:

Almuerzo es el tiempo de comida de medio día, uno de los más importantes.

**Universo**

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

**Fuente de información**

El encuestador, según el formulario que este resgistrando

## observaciones (obs)

Archivo: OCAFH-2016\_almuerzo\_parte3\_sopa\_segundo\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto

Formato: character

Ancho: 127

**Descripción**

La observación es la técnica de recogida de la información que consiste básicamente, en observar, acumular e interpretar las actuaciones que le llamaron la atención al encuestador de comida preparada.

**Universo**

Lugares de expendios de comida - preparación de almuerzo

**Pregunta literal**

Inciso G; Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones.

**Instrucciones de entrevista**

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



## Nro. de formulario (folio)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 1496

Formato: character

Ancho: 15

**Descripción**

Númeración unica e individual que recibe cada lugar donde se preparan alimentos, el mismos esta compuesto por: El tiempo de comida, lugar, tipo de preparación y la asignación del número del formulario

**Universo**

Lugares de expendios de comida

**Pregunta literal**

Número del formulario

**Instrucciones de entrevista**

corresponde al código del departamento, código de lugar de expendio, código del encuestador, número correlativo del formulario.

## código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (ccif\_ocafh)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 1496

Formato: character

Ancho: 10

**Descripción**

Asignación de código a las preparaciones.

**Universo**

Lugares de expendios de comida

## Fuente de los datos (fuente)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 1496

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 4

Decimales: 2

Rango: 1-2

**Descripción**

Para la elaboracion del Operativo CAFH preparaciones de consumo frecuente fuera del hogar se conto con información teórica, analítica e informes de laboratorio INLASA de las preparaciones.

**Universo**

Lugares de expendios de comida

**Fuente de información**

Informes de Laboratorio INLASA y documentación por medio de las entrevistas

## peso (peso)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 7  
 Decimales: 2  
 Rango: 52.67-1120.67

Casos válidos: 1496  
 Inválido: 0  
 Mínimo: 25.3  
 Máximo: 1144.7  
 Promedio: 451.6  
 Desviación estándar: 202.3

### Descripción

Medidas obtenidas en base tamaño de la ración

### Universo

Lugares de expendios de comida

### Fuente de información

Persona que el día de la entrevista son los responsables de la preparación del menú.

## costo (costo)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 5  
 Decimales: 2  
 Rango: 2.1-30

Casos válidos: 1496  
 Inválido: 0  
 Mínimo: 1  
 Máximo: 70  
 Promedio: 7  
 Desviación estándar: 5

### Descripción

El costo es el gasto económico de producción, se puede establecer el precio de venta al público del bien (el precio al público es la suma del costo más el beneficio).

### Universo

Lugares de expendios de comida

### Fuente de información

Informante directo

## energía (energía)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 7  
 Decimales: 2  
 Rango: 24.5575-1512.28398083047

Mínimo: 26.1  
 Máximo: 1676.7  
 Promedio: 510.8  
 Desviación estándar: 298.7

### Descripción

Las calorías son indispensables para el funcionamiento vital del organismo.  
 Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

### Universo

Lugares de expendios de comida

## humedad (humedad)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

### Información general



Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 9  
 Decimales: 3  
 Rango: 28.0759340109692-960.389174839312

Mínimo: 2.4  
 Máximo: 14081.2  
 Promedio: 379.5  
 Desviación estándar: 792.9

#### Descripción

Todos los alimentos contienen agua en mayor o menor proporción. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

## proteína (proteína)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 6  
 Decimales: 2  
 Rango: 0-143.416910824313

Mínimo: 0  
 Máximo: 157.8  
 Promedio: 21.4  
 Desviación estándar: 16.7

#### Descripción

La función principal es la formación de todos los tejidos en el organismo, por ejemplo: músculos, cabello, piel y uñas, entre otros. Además son necesarios para el crecimiento adecuado. Las proteínas pueden ser de origen animal o vegetal. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

## grasa (grasa)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 6  
 Decimales: 2  
 Rango: 0-84.6024741182664

Mínimo: 0  
 Máximo: 172.6  
 Promedio: 17.3  
 Desviación estándar: 17.4

#### Descripción

Son una fuente concentrada de energía. Son constituyentes de la pared celular, ayudan a la formación de hormonas y membranas, útiles para la absorción de las vitaminas liposolubles. Las grasas pueden ser de origen animal y vegetal. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

## hidratos de carbono (cho)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 6  
 Decimales: 2  
 Rango: 0-237.5824

Mínimo: 0  
 Máximo: 297.3  
 Promedio: 67.9  
 Desviación estándar: 37.9

#### Descripción

Son los que proporcionan al organismo energía, indispensable para el funcionamiento y desarrollo de las actividades diarias, como por ejemplo: caminar, trabajar y estudiar. Los alimentos fuentes de carbohidratos son: granos, cereales, papa, pan, yuca, plátano, azúcar, miel, etcétera.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

## fibra cruda (f\_cruda)

### Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Mínimo: 0
Formato: numeric	Máximo: 11.6
Ancho: 5	Promedio: 1.4
Decimales: 2	Desviación estándar: 1.2
Rango: 0.18-11.59	

#### Descripción

La fibra es un componente vegetal que contiene polisacáridos y lignina y que es altamente resistente a la hidrólisis de las enzimas digestivas humanas existe fibras solubles e insolubles.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

## ceniza (ceniza)

### Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Mínimo: 0
Formato: numeric	Máximo: 473.2
Ancho: 6	Promedio: 5.5
Decimales: 2	Desviación estándar: 20
Rango: 0.193934240529606-223.4323	

#### Descripción

Las cenizas en los alimentos están constituidas por el residuo inorgánico que queda después de que la materia orgánica se ha quemado.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

## calcio (ca)

### Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Mínimo: 2.9
Formato: numeric	Máximo: 3773
Ancho: 7	Promedio: 121
Decimales: 2	Desviación estándar: 241.4
Rango: 11.94-609.017587912359	

#### Descripción

El calcio es un mineral que cumple una importante función estructural en nuestro organismo al ser parte integrante de huesos y dientes. Sin embargo, para la fijación del calcio en el sistema óseo es necesaria la presencia de Vitamina D.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

## potasio (p)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Mínimo: 0.4
Formato: numeric	Máximo: 1748.7
Ancho: 7	Promedio: 231.6
Decimales: 2	Desviación estándar: 166.1
Rango: 25.16-1200.1	

**Descripción**

El potasio es un mineral con importantes funciones a nivel del músculo y del sistema nervioso. Además, es también un electrolito, al igual que el sodio y el cloro, que colabora en la presión y concentración de sustancias en el interior y exterior de las células.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida

## hierro (fe)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Mínimo: 0.2
Formato: numeric	Máximo: 223.9
Ancho: 6	Promedio: 9.8
Decimales: 2	Desviación estándar: 18.5
Rango: 0.140277015318247-108.2994	

**Descripción**

El hierro es un componente de la hemoglobina responsable del transporte del oxígeno de los pulmones a las distintas partes del cuerpo. El hierro también es esencial en la elaboración de hormonas y los tejidos conectivos, su ausencia puede ser peligrosa para la salud y causar anemia.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida

## vitamina A (vitamina\_a)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Mínimo: 0
Formato: numeric	Máximo: 2829.9
Ancho: 7	Promedio: 181.1
Decimales: 2	Desviación estándar: 243
Rango: 0.550536712593421-5223.35582643689	

**Descripción**

La vitamina A (retinol) desempeña varias funciones en el organismo. La más conocida es su papel en la visión, el funcionamiento normal del sistema inmunitario, el desarrollo embrionario. La vitamina A se requiere para el desarrollo normal de las células precursoras (células madre) para convertirse en glóbulos rojos.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida

## vitamina B1 (tiamina)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Mínimo: 0
Formato: numeric	Máximo: 5.7
Ancho: 6	Promedio: 0.5
Decimales: 2	Desviación estándar: 0.8
Rango: 0.01-4.67	

**Descripción**

La vitamina B1 también es conocida bajo el nombre de tiamina. Esta vitamina es hidrosoluble. La tiamina (vitamina B1) ayuda a las células del organismo a convertir carbohidratos en energía. El papel principal de los carbohidratos es suministrar energía al cuerpo, especialmente al cerebro y al sistema nervioso. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida

## vitamina B2 (riboflav)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Mínimo: 0
Formato: numeric	Máximo: 5.3
Ancho: 6	Promedio: 0.3
Decimales: 2	Desviación estándar: 0.2
Rango: 0.02-1.44	

**Descripción**

La riboflavina (vitamina B2) trabaja con otras vitaminas del complejo B. Es importante para el crecimiento del cuerpo y la producción de glóbulos rojos. También ayuda en la liberación de energía de las proteínas. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida

## vitamina B3 (niacina)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Mínimo: 0
Formato: numeric	Máximo: 33.8
Ancho: 5	Promedio: 3.7
Decimales: 2	Desviación estándar: 3.1
Rango: 0.39-25.6	

**Descripción**

La niacina es un tipo de vitamina B3. Es hidrosoluble, lo que significa que no se almacena en el cuerpo. Las vitaminas hidrosolubles se disuelven en agua. Las cantidades sobrantes de la vitamina salen del cuerpo a través de la orina. Funciones: La niacina ayuda al funcionamiento del aparato digestivo, la piel y los nervios. También es importante para la conversión de los alimentos en energía. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida

## vitamina C (vitaminac)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 6  
 Decimales: 2  
 Rango: 0.02-144.31

Mínimo: 0  
 Máximo: 209.2  
 Promedio: 17.9  
 Desviación estándar: 19.2

#### Descripción

La vitamina C, también conocida como ácido ascórbico, es una vitamina hidrosoluble imprescindible para el desarrollo y crecimiento. También ayuda a la reparación de tejidos de cualquier parte del cuerpo, formando colágeno (el tejido cicatricial) en el caso de las heridas o subsanando el deterioro en huesos o dientes. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

## miristico (miristico)

### Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-365.1145

Mínimo: 0  
 Máximo: 365.1  
 Promedio: 103.6  
 Desviación estándar: 70.5

#### Descripción

Ácido graso saturado de cadena larga.  
 Esta variable es información del Instituto Nacional de Laboratorios de Salud INLASA.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

## palmitico (palmitico)

### Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-380.0385

Mínimo: 0  
 Máximo: 380  
 Promedio: 49.5  
 Desviación estándar: 50

#### Descripción

Principal ácido graso saturado de cadena larga la dieta es el más abundante en las carnes.  
 Esta variable es información del Instituto Nacional de Laboratorios de Salud INLASA.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

## estearico (estearico)

### Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-530.8552

Mínimo: 0  
 Máximo: 530.9  
 Promedio: 136.4  
 Desviación estándar: 83.2

#### Descripción

Es un ácido graso saturado de cadena larga de 18 átomos de carbono presente en aceites y grasas animales y vegetales  
Esta variable es información del Instituto Nacional de Laboratorios de Salud INLASA.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

### caprico de cadena 10 (caprico\_c\_10)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Mínimo: 0
Formato: numeric	Máximo: 38
Ancho: 7	Promedio: 1.7
Decimales: 0	Desviación estándar: 6.3

#### Descripción

Ácido graso saturado de cadena media

Esta variable es información del Instituto Nacional de Laboratorios de Salud INLASA.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

### metyl de cadena 16 (metyl\_c16)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Mínimo: 0
Formato: numeric	Máximo: 201
Ancho: 8	Promedio: 11.5
Decimales: 4	Desviación estándar: 30.7
Rango: 0-43.552	

#### Descripción

Es un ácido graso de cadena larga

Esta variable es información del Instituto Nacional de Laboratorios de Salud INLASA.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

### elaidico (elaidico)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Mínimo: 0
Formato: numeric	Máximo: 381.6
Ancho: 8	Promedio: 13.4
Decimales: 4	Desviación estándar: 37.5
Rango: 0-250.7506	

#### Descripción

Ácido graso trans grasa hidrogenada

Esta variable es información del Instituto Nacional de Laboratorios de Salud INLASA.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

### metyl de cadena 18 (metyl\_c18)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Mínimo: 0
Formato: numeric	Máximo: 166.4
Ancho: 8	Promedio: 9.9
Decimales: 4	Desviación estándar: 17.7
Rango: 0-135.9973	

**Descripción**

Es un ácido graso de cadena larga  
Esta variable es información del Instituto Nacional de Laboratorios de Salud INLASA.

**Universo**

Lugares de expendios de comida

## oleico (oleico\_c18)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Mínimo: 0
Formato: numeric	Máximo: 428.8
Ancho: 8	Promedio: 138.9
Decimales: 4	Desviación estándar: 87.5
Rango: 0-354.6417	

**Descripción**

Ácido graso monoinsaturado de la serie omega 9 típico de los aceites vegetales como el aceite de oliva, cártamo y aguacate.  
Esta variable es información del Instituto Nacional de Laboratorios de Salud INLASA.

**Universo**

Lugares de expendios de comida

## metyl de cadena 14 (metyl\_c14)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Mínimo: 0
Formato: numeric	Máximo: 57
Ancho: 7	Promedio: 7.9
Decimales: 4	Desviación estándar: 11
Rango: 0-46.496	

**Descripción**

Es un ácido graso de cadena larga.  
Esta variable es información del Instituto Nacional de Laboratorios de Salud INLASA.

**Universo**

Lugares de expendios de comida

## linoelaidico de cadena 18 (linoelaidico\_c18)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Mínimo: 0
Formato: numeric	Máximo: 5.6
Ancho: 6	Promedio: 0.2
Decimales: 4	Desviación estándar: 0.9
Rango: 0-1.7588	

**Descripción**

Acido graso trans.

Esta variable es información del Instituto Nacional de Laboratorios de Salud INLASA.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

## linoleico de cadena 18 n6 (linoleico\_c18\_n6)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

### Información general

Tipo: Contínuos	Mínimo: 0
Formato: numeric	Máximo: 206.7
Ancho: 8	Promedio: 4.5
Decimales: 4	Desviación estándar: 21.3
Rango: 0-206.6592	

### Descripción

El ácido linoleico es un ácido graso esencial de la serie omega 6, es decir, el organismo no puede crearlo y tiene que ser adquirido a través de la dieta

Esta variable es información del Instituto Nacional de Laboratorios de Salud INLASA.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

## linolenico (linolenico)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

### Información general

Tipo: Contínuos	Mínimo: 0
Formato: numeric	Máximo: 9.7
Ancho: 6	Promedio: 0.2
Decimales: 4	Desviación estándar: 1.1
Rango: 0-0	

### Descripción

El ácido linolénico es un ácido graso poliinsaturado esencial de la serie omega-3. Es un componente de muchos aceites vegetales comunes y es importante para la nutrición humana.

Esta variable es información del Instituto Nacional de Laboratorios de Salud INLASA.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

## linoleico de cadena 18 trans (linoleico\_c18\_trans)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

### Información general

Tipo: Contínuos	Mínimo: 0
Formato: numeric	Máximo: 2.2
Ancho: 6	Promedio: 0
Decimales: 0	Desviación estándar: 0.3

### Descripción

acido graso poliinsaturado trans.

Esta variable es información del Instituto Nacional de Laboratorios de Salud INLASA.

#### Universo

Lugares de expendios de comida



## departamento (dept)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-9

Casos válidos: 1496  
 Inválido: 0

**Descripción**

En Bolivia, los departamentos son las entidades subnacionales mayores del país en las que se subdivide el territorio del Estado. Desde el 4 de abril de 2010, cuentan con autonomía reconocida por la constitución a nivel ejecutivo y legislativo pero no judicial.

**Universo**

Departamentos determinados de acuerdo al estudio y son aplicados en el diseño.

**Fuente de información**

Encuestador, según el carimbo

## lugar de compra (lugar\_compra)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-5

Casos válidos: 1496  
 Inválido: 0

**Descripción**

Los establecimientos de comida preparada podemos dividirlos en dos grupos:

a) Establecimientos de comida preparada colectivas; entre estas se encuentran los mercados, restaurantes y pensiones familiares, son instalaciones permanentes o temporales, donde se manipulan, preparan y sirven a los mensuales.

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

**Universo**

Lugares de expendios de comida

## tiempo de comida (tiempo\_comida)

Archivo: OCAFH-2016\_base\_promedios\_datos\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-4

Casos válidos: 1496  
 Inválido: 0  
 Desviación estándar: 0.8

**Descripción**

Tiempos de comida: Son los momentos específicos del día, donde existe incorporación de nutrientes contenidas en los alimentos al organismo, se considerarán diferentes tiempos específicos:

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

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

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

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

Cena: Ultimo tiempo de comida del día.

#### **Universo**

Lugares de expendios de comida

#### **Fuente de información**

El encuestador, según el formulario que este resgistrando

## Nro. de formulario (folio)

### Archivo: OCAFH-2016\_bebidas

#### Información general

Tipo: Discreto

Casos válidos: 2682

Formato: character

Ancho: 15

#### Descripción

Númeración unica e individual que recibe cada lugar donde se preparan alimentos, el mismo esta compuesto por: El tiempo de comida, lugar, tipo de preparación y la asignación del número del formulario

#### Universo

Lugares de expendios de comida

#### Pregunta literal

Número de formulario

#### Instrucciones de entrevista

corresponde al código del departamento, código de lugar de expendio, código del encuestador, número correlativo del formulario.

## Número de comensal (nro\_comensal)

### Archivo: OCAFH-2016\_bebidas

#### Información general

Tipo: Discreto

Casos válidos: 2682

Formato: character

Ancho: 1

#### Descripción

El comensal es las personas o persona que consume algún tipo de preparación.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

## Sexo (sexo)

### Archivo: OCAFH-2016\_bebidas

#### Información general

Tipo: Discreto

Casos válidos: 2682

Formato: character

Inválido: 0

Ancho: 1

#### Descripción

Sexo se refiere a las características biológicas y fisiológicas que definen a hombres y mujeres.

#### Universo

Lugares de expendios de comida

#### Fuente de información

Comensales de consumo de bebidas en el lugar de expendio

#### Pregunta literal

Sexo

1. Mas, 2.Fem

¿Consume alguna bebida entre las comidas? merienda, almuerzo y/o cena (marque el código que corresponda) (entrecomida)

### Archivo: OCAFH-2016\_bebidas

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 1

Casos válidos: 2682  
 Inválido: 0

**Descripción**

La función de las bebidas (agua) es de porta líquido al cuerpo y ayuda a regular la temperatura corporal. A las personas les gusta acompañar su plato de comida o meriendas con una bebida.

**Universo**

Lugares de expendios de comida

**Fuente de información**

Comensales de consumo de bebidas en el lugar de expendio

**Pregunta literal**

2.1. Consume alguna bebida entre las comidas? merienda, almuerzo y/o cena (Marque el código que corresponda)

Cod. 01 Si

Cod 02 No

¿Qué tipo de bebida consume entre las comidas? (Marque el código que corresponda) (tipobebida)

Archivo: OCAFH-2016\_bebidas

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 1

Casos válidos: 2603  
 Inválido: 0

**Descripción**

Existe diferentes bebidas; aguas frescas, jugos, café y té con azúcar adicionada, bebidas deportivas, jugos de fruta naturales- con y sin azúcar adicionada, gaseosas entre otras, que son saludables y no saludables.

**Universo**

Lugares de expendios de comida

**Fuente de información**

Comensales de consumo de bebidas en el lugar de expendio

**Pregunta literal**

2.3 ¿Con qué frecuencia consume las bebidas entre las comidas? (marque el código que corresponda)

(Cód. 01) Bebida Gaseosa

(Cód. 02) Fresco herido

(Cod 03) Fresco hervido

Cód. 03) Jugo de fruta

(Cod 04) agua

Otro tipo de bebida consume entre las comidas (Marque el código que corresponda) (otro\_tipobebida)

Archivo: OCAFH-2016\_bebidas

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 23

Casos válidos: 25

**Descripción**

Existe diferentes bebidas; aguas frescas, jugos, café y té con azúcar adicionada, bebidas deportivas, jugos de fruta naturales- con y sin azúcar adicionada, gaseosas entre otras, que son saludables y no saludables.

**Universo**

Lugares de expendios de comida

**Fuente de información**

Comensales de consumo de bebidas en el lugar de expendio

### Pregunta literal

2.1. Consume alguna bebida entre las comidas? merienda,almuerzo y/o cena (Marque el código que corresponda)  
(Cod 05) otros Especifique

¿Con que frecuencia consume las bebidas entre las comidas? (marque el código que corresponda) (fr\_entrecomida)

Archivo: OCAFH-2016\_bebidas

### Información general

Tipo: Discreto

Formato: character

Ancho: 1

Casos válidos: 2603

Inválido: 0

### Descripción

La frecuencia de líquidos consumidos se da como respuesta fisiológica a la deshidratación, la sed es un indicador confiable del 1% al 2% de deshidratación.

### Universo

Lugares de expendios de comida

### Fuente de información

Comensales de consumo de bebidas en el lugar de expendio

### Pregunta literal

2.3.¿ Con qué frecuencia consume las bebidas entre las comidas? (Marque el código que corresponda)

Cód. 01) 1 vez /día

Cód. 02) 2 veces /día

Cód. 03) mayor a 3 veces /día

Cód. 04) 1 veces /Semana

Cód. 05) 2 veces /Semana

Cód. 06) Mayor a 3 veces /Semana

Otra frecuencia consume las bebidas entre las comidas? (marque el código que corresponda) (otra\_fr)

Archivo: OCAFH-2016\_bebidas

### Información general

Tipo: Discreto

Formato: character

Ancho: 22

Casos válidos: 29

### Descripción

Existe diferentes bebidas; aguas frescas, jugos, café y té con azúcar adicionada, bebidas deportivas, jugos de fruta naturales- con y sin azúcar adicionada, gaseosas entre otras, que son saludables y no saludables.

### Universo

Lugares de expendios de comida

### Fuente de información

Comensales de consumo de bebidas en el lugar de expendio

### Pregunta literal

2.3.¿ Con qué frecuencia consume las bebidas entre las comidas? ( Marque el código que corresponda)

(Cód. 07) Otros especifique

Cantidad consumida (marque el código que corresponda)  
(cantidad\_entrecomida)

Archivo: OCAFH-2016\_bebidas

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 1

Casos válidos: 2603  
 Inválido: 0

**Descripción**

El requerimiento total de líquido se basa en la composición general de la dieta del individuo y sus necesidades fisiológicas. Como respuesta fisiológica a la deshidratación, la sed es un indicador confiable del 1% al 2% de deshidratación.

**Universo**

Lugares de expendios de comida

**Fuente de información**

Comensales de consumo de bebidas en el lugar de expendio

**Pregunta literal**

2.4. Cantidad consumida (Marque el código que corresponda)

(Cód. 01) 1 Vaso  
 (Cód. 02) 2 Vaso  
 (Cód. 03) Mayor a 3 Vasos  
 (Cód. 04) Botella mini  
 (

Otra cantidad consumida (marque el código que corresponda)  
 (otra\_cantidad)

Archivo: OCAFH-2016\_bebidas

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 31

Casos válidos: 91

**Descripción**

Existe diferentes bebidas; aguas frescas, jugos, café y té con azúcar adicionada, bebidas deportivas, jugos de fruta naturales- con y sin azúcar adicionada, gaseosas entre otras, que son saludables y no saludables.

**Universo**

Lugares de expendios de comida

**Fuente de información**

Comensales de consumo de bebidas en el lugar de expendio

**Pregunta literal**

2.4. Cantidad consumida (Marque el código que corresponda)

(Cód. 05) Otros especifique

Descripción del volumen de vaso (marque el código que corresponda)  
 (vol\_entrecomida)

Archivo: OCAFH-2016\_bebidas

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 1

Casos válidos: 2603  
 Inválido: 0

**Descripción**

La descripción del volumen es la cantidad en mililitros, que consume el comensal.

**Universo**

Lugares de expendios de comida

**Fuente de información**

Comensales de consumo de bebidas en el lugar de expendio

**Pregunta literal**

## 2.5. Descripción del volumen de vaso (Código que corresponda)

(Cód. 01) Vaso de 150 ml  
 (Cód. 02) Vaso de 200 ml  
 (Cód. 03) Vaso de 250 ml  
 (Cód. 04) Botella de 150 ml

## Otra volumen de vaso (marque el código que corresponda) (otro\_vol)

### Archivo: OCAFH-2016\_bebidas

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 270

Formato: character

Ancho: 29

**Descripción**

Existe diferentes bebidas; aguas frescas, jugos, café y té con azúcar adicionada, bebidas deportivas, jugos de fruta naturales- con y sin azúcar adicionada, gaseosas entre otras, que son saludables y no saludables.

**Universo**

Lugares de expendios de comida

**Fuente de información**

Comensales de consumo de bebidas en el lugar de expendio

**Pregunta literal**

2.5. Descripción del volumen de vaso (Marque el código que corresponda)

(Cód. 05) Otros especifique

## departamento (dpto)

## Archivo: OCAFH-2016\_bebidas

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 2640

Formato: numeric

Inválido: 42

Ancho: 1

Decimales: 0

Rango: 1-9

**Descripción**

En Bolivia, los departamentos son las entidades subnacionales mayores del país en las que se subdivide el territorio del Estado. Desde el 4 de abril de 2010, cuentan con autonomía reconocida por la constitución a nivel ejecutivo y legislativo pero no judicial.

**Universo**

Departamentos determinados de acuerdo al estudio y son aplicados en el diseño.

**Fuente de información**

Encuestador, según el carimbo

## lugar de expendio de preparaciones (tipolugar)

## Archivo: OCAFH-2016\_bebidas

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 2640

Formato: numeric

Inválido: 42

Ancho: 1

Decimales: 0

Rango: 1-5

**Descripción**

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

- a) Establecimientos de comida preparada colectivos; entre estas se encuentran los mercados, restaurantes y pensiones familiares, son instalaciones permanentes o temporales, donde se manipulan, preparan y sirven comida a los comensales.
- b) Lugares o establecimientos de comida preparada, entre estas se encuentran los snacks, puestos en la calle y lugares de consumo rápido; en su generalidad son lugares de expendio rápido o inmediato.

### Universo

Lugares de expendios de comida

## Tiempo de comida (tiempo\_comida)

### Archivo: OCAFH-2016\_bebidas

#### Información general

Tipo: Discreto

Formato: numeric

Ancho: 4

Decimales: 2

Rango: 1-4

Casos válidos: 2640

Inválido: 42

#### Descripción

Tiempos de comida: Son los momentos específicos del día, donde existe incorporación de nutrientes contenidas en los alimentos al organismo, se considerarán diferentes tiempos específicos:

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

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

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

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

### Universo

Lugares de expendios de comida

#### Fuente de información

El encuestador, según el formulario que este resgistrando



Nro. de formulario (folio)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 2603

Formato: character

Ancho: 15

**Descripción**

Númeración unica e individual que recibe cada lugar donde se preparan alimentos, el mismo esta compuesto por: El tiempo de comida, lugar, tipo de preparación y la asignación del número del formulario

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

**Pregunta literal**

Número de formulario

**Instrucciones de entrevista**

corresponde al código del departamento, código de lugar de expendio, código del encuestador, número correlativo del formulario.

código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistema) (ccif\_ocafh)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 2603

Formato: character

Ancho: 10

**Descripción**

Asignación de código a las preparaciones.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

Nº fila del alimento y descripcion del alimento (linea)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos

Casos válidos: 2603

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 2

Mínimo: 1

Decimales: 0

Máximo: 17

Rango: 1-17

Promedio: 4.7

**Descripción**

Identifica en que linea se encuentra registrado el alimento declarado en la cena

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

alimentos y descripcion del alimento (alimento)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 2603

Formato: character

Ancho: 63

**Descripción**

Descripción del ingrediente utilizado en la preparación de alimentos

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

### Fuente de información

Persona o personas, que el día de la entrevista son los responsables de la preparación del menú

### Pregunta literal

Inciso A; Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: Manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (No se olvide del agua)

Alimento y descripción específica

### Instrucciones de entrevista

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

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

- No deje espacios en blanco, se puede asumir que le falta registrar algún dato.
- No olvidar registrar el AGUA como ingrediente (dato que servirá para realizar cálculos de volumen).
- Deberá de registrarse la SAL utilizada (para efectuar el cálculo de sodio).

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

código del alimento (sistema) (cod\_alimento)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

### Información general

Tipo: Discreto

Casos válidos: 2603

Formato: character

Ancho: 10

### Descripción

Se prescribieron los alimentos que habitualmente son utilizados en las preparaciones, posteriormente el código fueron asignadas por el sistema.

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

peso bruto en gramos (pbruto)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

### Información general

Tipo: Contínuos

Casos válidos: 2567

Formato: numeric

Inválido: 36

Ancho: 11

Mínimo: 0.4

Decimales: 4

Máximo: 138000

Rango: 0.37-138000

Promedio: 3229.3

Desviación estándar: 8355.7

### Descripción

Se entiende por peso bruto el peso de los ingredientes expresados con parte comestible y parte no comestible, con cascara.

### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

### Fuente de información

Persona o personas, que el día de la entrevista son los responsables de la preparación del menú

### Pregunta literal

Inciso E; Registre la cantidad que corresponde de acuerdo con la unidad de medida en Peso Bruto

Peso bruto en gramos

### Instrucciones de entrevista

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

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

Por ejemplo.-

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

En caso de medida no convencional: Si ha utilizado  $\frac{1}{2}$  papaya mediana, registre el valor más cercano que haya indagado 1.500 gramos (este dependerá del tamaño real del alimento, por lo que usted deberá indagar para obtener el peso, ya sea pesando el alimento antes de la preparación o un alimento semejante al utilizado en la preparación, para esto podrá usar la columna auxiliar de PESADA DIRECTA)

## peso neto (sistema) (pneto)

### Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2593
Formato: numeric	Inválido: 10
Ancho: 10	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 96774.2
Rango: 0-96774.19	Promedio: 2617.6
	Desviación estándar: 6011.2

#### Descripción

Es el peso de la parte comestible del alimento sin considerar pepas, cáscaras, huesos, espinas, tallos, vainas. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema y se encuentra ajustado con el factor de corrección de cada alimento.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

## observaciones (observacion)

### Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

#### Información general

Tipo: Discreto	Casos válidos: 885
Formato: character	
Ancho: 120	

#### Descripción

La Observación es la técnica de recogida de la información que consiste básicamente, en observar, acumular e interpretar las actuaciones que le llamaron la atención al encuestador de comida preparada.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

#### Pregunta literal

Inciso G; Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones  
Observaciones

#### Instrucciones de entrevista

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

## pesada directa (p\_directa)

### Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

#### Información general

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 55

Casos válidos: 748

**Descripción**

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

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

**Pregunta literal**

Inciso F; Registre el peso de los alimentos que le sirva de referencia para obtener el peso bruto  
 Pesada directa

**Instrucciones de entrevista**

Es una columna auxiliar para obtener datos precisos del peso de los alimentos que se encuentren en el lugar de preparación de los mismos (mesón, cocina y otros) y ser utilizados para un mejor cálculo del PESO BRUTO. Ejemplo: si la persona informante nos indica haber utilizado dos lechugas medianas y se halla en el lugar de preparación 1 lechuga semejante a las utilizadas, se podrá pesar la misma para el cálculo de peso bruto de dichas lechugas

## factor de correccion (sistema) (f\_correccion)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 6  
 Decimales: 4  
 Rango: 1-3.23

Casos válidos: 2602  
 Inválido: 1  
 Mínimo: 1  
 Máximo: 3.2  
 Promedio: 1.1  
 Desviación estándar: 0.2

**Descripción**

Cálculo matemático simple cuya finalidad es conocer los cambios físicos en los alimentos como el peso y el volumen ocasionados por los procesos de cocción.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

## peso neto por porcion (sistema) (pn\_por\_porcion)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 8  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-594.06

Casos válidos: 2602  
 Inválido: 1  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 594.1  
 Promedio: 32.5

**Descripción**

Es la cantidad de alimento comestible por cada ración o porción.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

## calorias (sistema) (caloria)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2602
Formato: numeric	Inválido: 1
Ancho: 9	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 1002.9
Rango: 0-1002.94	Promedio: 68.3

**Descripción**

Las calorías son Indispensable para el funcionamiento vital del organismo.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

## humedad (sistema) (humedad)

### Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2602
Formato: numeric	Inválido: 1
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 281.3
Rango: 0-281.25	Promedio: 15.7

**Descripción**

Todos los alimentos contienen agua en mayor o menor proporción.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

## proteína (sistema) (proteína)

### Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2602
Formato: numeric	Inválido: 1
Ancho: 7	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 72.5
Rango: 0-72.5	Promedio: 2.6

**Descripción**

La función principal es la formación de todos los tejidos en el organismo, por ejemplo: músculos, cabello, piel y uñas, entre otros. Además son necesarios para el crecimiento adecuado. Las proteínas pueden ser de origen animal o vegetal. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

## grasa (sistema) (grasa)

### Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2602
Formato: numeric	Inválido: 1
Ancho: 7	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 98
Rango: 0-97.99	Promedio: 3.1

**Descripción**

Son una fuente concentrada de energía. Son constituyentes de la pared celular, ayudan a la formación de hormonas y membranas, útiles para la absorción de las vitaminas liposolubles. Las grasas pueden ser de origen animal y vegetal.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

## hidratos de carbono (sistema) (h\_de\_c)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2602
Formato: numeric	Inválido: 1
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 158.3
Rango: 0-158.32	Promedio: 7.4

**Descripción**

Son los que proporcionan al organismo energía, indispensable para el funcionamiento y desarrollo de las actividades diarias, como por ejemplo: caminar, trabajar y estudiar. Los alimentos fuentes de carbohidratos son: granos, cereales, papa, pan, yuca, plátano, azúcar, miel, etcétera.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

## fibra cruda (sistema) (f\_cruda)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2602
Formato: numeric	Inválido: 1
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 8.9
Rango: 0-8.89	Promedio: 0.1

**Descripción**

La fibra es un componente vegetal que contiene polisacáridos y lignina y que es altamente resistente a la hidrólisis de las enzimas digestivas humanas existe fibras solubles e insolubles.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

## ceniza (sistema) (ceniza)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2602
Formato: numeric	Inválido: 1
Ancho: 6	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 9.1
Rango: 0-9.09	Promedio: 0.2

**Descripción**

Las cenizas en los alimentos están constituidas por el residuo inorgánico que queda después de que la materia orgánica se ha quemado.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

## calcio (sistema) (calcio)

## Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2602
Formato: numeric	Inválido: 1
Ancho: 9	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 2276.5
Rango: 0-2276.47	Promedio: 9.7

**Descripción**

Es un mineral que cumple una importante función estructural en nuestro organismo al ser parte integrante de huesos y dientes. Sin embargo, para la fijación del calcio en el sistema óseo es necesaria la presencia de Vitamina D. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

## potasio (sistema) (potasio)

## Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2602
Formato: numeric	Inválido: 1
Ancho: 9	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 1367.7
Rango: 0-1367.65	Promedio: 29.3

**Descripción**

Es un mineral con importantes funciones a nivel del músculo y del sistema nervioso. Además, es también un electrolito, al igual que el sodio y el cloro, que colabora en la presión y concentración de sustancias en el interior y exterior de las células.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

## hierro (sistema) (hierro)

## Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2602
Formato: numeric	Inválido: 1
Ancho: 7	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 12.9
Rango: 0-12.93	Promedio: 0.6

**Descripción**

Es un componente de la hemoglobina responsable del transporte del oxígeno de los pulmones a las distintas partes del cuerpo. El hierro también es esencial en la elaboración de hormonas y los tejidos conectivos, su ausencia puede ser peligrosa para la salud y causar anemia.

Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

## vitamina A (sistema) (vit\_a)

## Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 9  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-1051.68

Casos válidos: 2602  
 Inválido: 1  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 1051.7  
 Promedio: 21.8

#### Descripción

La vitamina A (retinol) desempeña varias funciones en el organismo. La más conocida es su papel en la visión, el funcionamiento normal del sistema inmunitario, el desarrollo embrionario. La vitamina A se requiere para el desarrollo normal de las células precursoras (células madre) para convertirse en glóbulos rojos. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

## tiamina (sistema) (tiamina)

### Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 6  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-5.58

Casos válidos: 2602  
 Inválido: 1  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 5.6  
 Promedio: 0.1

#### Descripción

La vitamina B1 también es conocida bajo el nombre de tiamina. Esta vitamina es hidrosoluble. La tiamina (vitamina B1) ayuda a las células del organismo a convertir carbohidratos en energía. El papel principal de los carbohidratos es suministrar energía al cuerpo, especialmente al cerebro y al sistema nervioso. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

## riboflavina (sistema) (riboflavina)

### Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 6  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-0.86

Casos válidos: 2602  
 Inválido: 1  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 0.9  
 Promedio: 0

#### Descripción

La riboflavina (vitamina B2) trabaja con otras vitaminas del complejo B. Es importante para el crecimiento del cuerpo y la producción de glóbulos rojos. También ayuda en la liberación de energía de las proteínas. Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

## riboflavina (sistema) (niacina)

### Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 7  
 Decimales: 4  
 Rango: 0-30.45

Casos válidos: 2602  
 Inválido: 1  
 Mínimo: 0  
 Máximo: 30.5  
 Promedio: 0.4



**Descripción**

Es un tipo de vitamina B. Es hidrosoluble, lo cual significa que no se almacena en el cuerpo. Las vitaminas hidrosolubles se disuelven en agua. Las cantidades sobrantes de la vitamina salen del cuerpo a través de la orina.  
 Funciones: La niacina ayuda al funcionamiento del aparato digestivo, la piel y los nervios. También es importante para la conversión de los alimentos en energía.  
 Esta variable es calcula automáticamente por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

vitamina C (sistema) (vit\_c)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 2602
Formato: numeric	Inválido: 1
Ancho: 8	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 198.2
Rango: 0-198.18	Promedio: 1.8

**Descripción**

La vitamina C, también conocida como ácido ascórbico, es una vitamina hidrosoluble imprescindible para el desarrollo y crecimiento. También ayuda a la reparación de tejidos de cualquier parte del cuerpo, formando colágeno (el tejido cicatricial) en el caso de las heridas o subsanando el deterioro en huesos o dientes.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

departamento (dpto)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto	Casos válidos: 2603
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 1	
Decimales: 0	
Rango: 1-9	

**Descripción**

En Bolivia, los departamentos son las entidades subnacionales mayores del país en las que se subdivide el territorio del Estado. Desde el 4 de abril de 2010, cuentan con autonomía reconocida por la constitución a nivel ejecutivo y legislativo pero no judicial.

**Universo**

Departamentos determinados de acuerdo al estudio y son aplicados en el diseño.

**Fuente de información**

Encuestador, según el carimbo

lugar de expendio de preparaciones (tipolugar)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto	Casos válidos: 2603
Formato: numeric	Inválido: 0
Ancho: 1	
Decimales: 0	
Rango: 1-5	

**Descripción**

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

- a) Establecimientos de comida preparada colectivos; entre estas se encuentran los mercados, restaurantes y pensiones familiares, son instalaciones permanentes o temporales, donde se manipulan, preparan y sirven comida a los comensales.
- b) Lugares o establecimientos de comida preparada, entre estas se encuentran los snacks, puestos en la calle y lugares de consumo rápido; en su generalidad son lugares de expendio rápido o inmediato.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

#### Fuente de información

Informante indirecto.

## Tiempo de comida (tiempo\_comida)

### Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte1\_datos

#### Información general

Tipo: Discreto

Formato: numeric

Ancho: 4

Decimales: 2

Rango: 1-4

Casos válidos: 2603

Inválido: 0

#### Descripción

Tiempos de comida: Son los momentos específicos del día, donde existe incorporación de nutrientes contenidas en los alimentos al organismo, se considerarán diferentes tiempos específicos:

La cena es el último tiempo de comida, debiendo ser ligera y consumida de dos a tres horas antes de acostarse.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

#### Fuente de información

El encuestador, según el formulario que este registrando

## codigo de formulario (folio)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte2\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 1141

Formato: character

Ancho: 15

**Descripción**

Númeración unica e individual que recibe cada lugar donde se preparan alimentos, el mismos esta compuesto por: El tiempo de comida, lugar, tipo de preparación y la asignación del número del formulario

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

**Instrucciones de entrevista**

corresponde al código del departamento, código de lugar de expendio, código del encuestador, número correlativo del formulario.

## código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistema) (ccif\_ocafh)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte2\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 1141

Formato: character

Ancho: 10

**Descripción**

Asignación de código a las preparaciones.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

## identifica la fila del formulario (linea)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte2\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 1141

Formato: character

Ancho: 2

**Descripción**

Identifica en que linea se encuentra registrado el alimento declarado en la cena

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

## detalle de alimentos (alimento)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte2\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 1141

Formato: character

Ancho: 63

**Descripción**

Descripción del ingrediente utilizado en la preaparación de alimentos

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

**Fuente de información**

Persona o personas, que el día de la entrevista son los responsables de la preparación del menú

**Pregunta literal**

Inciso A; Desagregar los ingredientes de la preparación a detalle, revisar el Anexo N° 2 inciso C3 y el tipo de alimento ejemplo: Manzana roja, manzana verde, plátano guineo, plátano guayaquil y otros. (No se olvidel del agua)  
Alimentos y descripción del alimento

**Instrucciones de entrevista**

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

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

- No deje espacios en blanco, se puede asumir que le falta registrar algún dato.
- No olvidar registrar el AGUA como ingrediente (dato que servirá para realizar cálculos de volumen).
- Deberá de registrarse la SAL utilizada (para efectuar el cálculo de sodio).

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

código del alimento (sistema) (cod\_alimento)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte2\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 1141

Formato: character

Ancho: 10

**Descripción**

Se prescribieron los alimentos que habitualmente son utilizados en las preparaciones, posteriormente la codificación fue asignadas por el sistema.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

pesada directa (p\_directa)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte2\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 1136

Formato: character

Ancho: 6

**Descripción**

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

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

**Pregunta literal**

Parte N° 2 Ingredientes de pesada directa para una porción de servida, alimentos que pueden pesarse por separado en cocido. Si la preparación se puede pesar por separado en cocido llenar la parte II ejemplo: arroz, papa. etc.

Si la preparación no se pudo pesar por separado de registras en la parte posterior de abajo, Registre las preparaciones que se encuentren mezcladas, que no se puedan desagregar por Ejemplo: ensaladas, ahogados, milanesa y otros.

Pesada directa

**Instrucciones de entrevista**

Es una columna auxiliar para obtener datos precisos del peso de los alimentos que se encuentren en el lugar de preparación de los mismos (mesón, cocina y otros) y ser utilizados para un mejor cálculo del PESO BRUTO. Ejemplo: si la persona informante nos indica haber utilizado dos lechugas medianas y se halla en el lugar de preparación 1 lechuga semejante a las utilizadas, se podrá pesar la misma para el cálculo de peso bruto de dichas lechugas

## nro raciones servidas (nro\_racion\_serv)

### Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte2\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1136
Formato: numeric	Inválido: 5
Ancho: 8	Mínimo: 3
Decimales: 4	Máximo: 600
Rango: 3-600	Promedio: 72.6
	Desviación estándar: 65.8

#### Descripción

Es la cantidad de raciones servidas de una determinada preparación.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

#### Pregunta literal

Parte Nº 2 Ingredientes de pesada directa para una porción de servida, alimentos que pueden pesarse por separado en cocido. Si la preparación se puede pesar por separado en cocido llenar la parte II ejemplo: arroz, papa. etc.  
Si la preparación no se puede pesar por separado de registras en la parte posterior de abajo, Registre las preparaciones que se encuentren mezcladas, que no se puedan desagregar por Ejemplo: ensaladas, ahogados, milanesa y otros.

Número de raciones servidas (porción)

#### Instrucciones de entrevista

Las instrucciones específicas a la persona que conduce la entrevista de la técnica de pesado de alimentos con las balanzas digitales se encuentra en el manual del encuestado

## restante en gramos (restante\_g)

### Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte2\_datos

#### Información general

Tipo: Contínuos	Casos válidos: 1136
Formato: numeric	Inválido: 5
Ancho: 10	Mínimo: 0
Decimales: 4	Máximo: 25155
Rango: 0-25155	Promedio: 180.2
	Desviación estándar: 1382.9

#### Descripción

Es la cantidad restante o sobrante de comida preparada al fondo del menaje de cocina.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

#### Fuente de información

Persona o personas, que el día de la entrevista son los responsables de la preparación del menú

#### Pregunta literal

Parte Nº 2 Ingredientes de pesada directa para una porción de servida, alimentos que pueden pesarse por separado en cocido. Si la preparación se puede pesar por separado en cocido llenar la parte II ejemplo: arroz, papa. etc.  
Si la preparación no se puede pesar por separado de registras en la parte posterior de abajo, Registre las preparaciones que se encuentren mezcladas, que no se puedan desagregar por Ejemplo: ensaladas, ahogados, milanesa y otros.  
Cantidad restante en el menaje de cocina.

#### Instrucciones de entrevista

Es muy importante verificar el remanente de alimentos en los menajes de cocina (ollas, cacerolas y otros), los mismos deben ser registrados en gramos, por lo que deberá pesar los sobrantes.  
Está prohibido registrar en esta casilla medidas no convencionales como arroz media olla, este registro no es válido y no podrá ser procesado en el sistema.

## cantidad total en raciones (cant\_total\_racion)

### Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte2\_datos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 9  
 Decimales: 4  
 Rango: 3-1533.33

Casos válidos: 1135  
 Inválido: 6  
 Mínimo: 3  
 Máximo: 1533.3  
 Promedio: 78  
 Desviación estándar: 88.8

**Descripción**

La cantidad total de la ración es la suma del total del número de raciones servidas más la suma de las raciones sobrantes en el menaje de cocina.  
 Esta variable es calcula automáticamente por el sistema

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

**Pregunta literal**

Cantidad total de raciones

**Instrucciones de entrevista**

Las instrucciones específicas a la persona que conduce la entrevista de la técnica de pesado de alimentos con las balanzas digitales se encuentra en el manual del encuestado

departamento (dpto)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte2\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-9

Casos válidos: 1141  
 Inválido: 0

**Descripción**

En Bolivia, los departamentos son las entidades subnacionales mayores del país en las que se subdivide el territorio del Estado. Desde el 4 de abril de 2010, cuentan con autonomía reconocida por la constitución a nivel ejecutivo y legislativo pero no judicial.

**Universo**

Departamentos determinados de acuerdo al estudio y son aplicados en el diseño.

**Fuente de información**

Encuestador, según el carimbo

**Pregunta literal**

Departamento

lugar de expendio de preparaciones (tipolugar)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte2\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-5

Casos válidos: 1141  
 Inválido: 0

**Descripción**

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

- Establecimientos de comida preparada colectivas; entre estas se encuentran los mercados, restaurantes y pensiones familiares, son instalaciones permanentes o temporales, donde se manipulan, preparan y sirven comida a los comensales.
- Lugares o establecimientos de comida preparada, entre estas se encuentran los snacks, puestos en la calle y lugares de consumo rápido; en su generalidad son lugares de expendio rápido o inmediato.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

**Fuente de información**

Informante indirecto.

## Tiempo de comida (tiempo\_comida)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_Parte2\_datos

**Información general**

Tipo: Discreto

Casos válidos: 1141

Formato: numeric

Inválido: 0

Ancho: 4

Decimales: 2

Rango: 1-4

**Descripción**

Tiempos de comida: Son los momentos específicos del día, donde existe incorporación de nutrientes contenidas en los alimentos al organismo, se considerarán diferentes tiempos específicos: cena es el último tiempo de comida del día, debiendo ser más ligero.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

**Fuente de información**

El encuestador, según el formulario que este resgistrando

Nro. Formulario (folio)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 15

Casos válidos: 229

**Descripción**

Númeración unica e individual que recibe cada lugar donde se preparan alimentos, el mismo esta compuesto por: El tiempo de comida, lugar, tipo de preparación y la asignación del número del formulario

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

**Pregunta literal**

Número de formulario

**Instrucciones de entrevista**

corresponde al código del departamento, código de lugar de expendio, código del encuestador, número correlativo del formulario.

código - clasificador ccifbo-ocafh 2016 (sistema) (ccif\_ocafh)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 10

Casos válidos: 229

**Descripción**

Asignación de código a las preparaciones.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

peso promedio (pp)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 9  
 Decimales: 4  
 Rango: 49.3333-1132.33

Casos válidos: 229  
 Inválido: 0  
 Mínimo: 49.3  
 Máximo: 1132.3  
 Promedio: 407.3  
 Desviación estándar: 200.4

**Descripción**

El peso promedio de la estandarización de la preparación, que se obtiene de la suma del P1, P2, P3 de las raciones servidas, este dato nos ayudara a determinar la cantidad servida por cada plato. Este dato es obtenido con la balanza digital de acuerdo al método de pesada directa.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

**Pregunta literal**

Peso promedio

verificar el aceite, ver Anexo N° 2 inciso-A1 (aceite)

Archivo: OCAFH-2016\_cena\_pesos



**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 1  
 Decimales: 0  
 Rango: 1-9

Casos válidos: 229  
 Inválido: 0  
 Mínimo: 1  
 Máximo: 9  
 Promedio: 2.7  
 Desviación estándar: 2.2

**Descripción**

Sustancia grasa de origen mineral, vegetal o animal, líquida, insoluble en agua, combustible y generalmente menos densa que el agua, que está constituida por ésteres de ácidos grasos o por hidrocarburos derivados del petróleo.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

**Pregunta literal**

verificar el aceite, ver Anexo N° 2 inciso-A1

**Instrucciones de entrevista**

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

## costo total de la ración (costo)

### Archivo: OCAFH-2016\_cena\_pesos

**Información general**

Tipo: Contínuos  
 Formato: numeric  
 Ancho: 7  
 Decimales: 4  
 Rango: 2-70

Casos válidos: 229  
 Inválido: 0  
 Mínimo: 2  
 Máximo: 70  
 Promedio: 11.8  
 Desviación estándar: 8

**Descripción**

El costo es el gasto económico que representa la elaboración de la preparación o la prestación de un servicio.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

**Pregunta literal**

Costo total

## observaciones (obs)

### Archivo: OCAFH-2016\_cena\_pesos

**Información general**

Tipo: Discreto  
 Formato: character  
 Ancho: 127

Casos válidos: 224

**Descripción**

La observación es la técnica de recogida de la información que consiste básicamente, en observar, acumular e interpretar las actuaciones que le llamaron la atención al encuestador de comida preparada.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

**Pregunta literal**

Inciso G; Registre las Observaciones que sean importantes; Ej. Arroz, papa, ensaladas, aceite, utilizadas para distintas preparaciones.  
 Observaciones

**Instrucciones de entrevista**

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

## departamento (dpto)

### Archivo: OCAFH-2016\_cena\_pesos

#### Información general

Tipo: Discreto  
Formato: numeric  
Ancho: 1  
Decimales: 0  
Rango: 1-9

Casos válidos: 229  
Inválido: 0

#### Descripción

En Bolivia, los departamentos son las entidades subnacionales mayores del país en las que se subdivide el territorio del Estado. Desde el 4 de abril de 2010, cuentan con autonomía reconocida por la constitución a nivel ejecutivo y legislativo pero no judicial.

#### Universo

Departamentos determinados de acuerdo al estudio y son aplicados en el diseño.

#### Fuente de información

Encuestador, según el carimbo

#### Pregunta literal

Departamento

## lugar de expendio de preparaciones (tipolugar)

### Archivo: OCAFH-2016\_cena\_pesos

#### Información general

Tipo: Discreto  
Formato: numeric  
Ancho: 1  
Decimales: 0  
Rango: 1-5

Casos válidos: 229  
Inválido: 0

#### Descripción

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

- Establecimientos de comida preparada colectivos; entre estas se encuentran los mercados, restaurantes y pensiones familiares, son instalaciones permanentes o temporales, donde se manipulan, preparan y sirven comida a los comensales.
- Lugares o establecimientos de comida preparada, entre estas se encuentran los snacks, puestos en la calle y lugares de consumo rápido; en su generalidad son lugares de expendio rápido o inmediato.

#### Universo

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

#### Pregunta literal

Marcar el lugar de expendio de preparaciones:

- Pensión familiar
- Mercado
- Restaurante
- Puesto fijo en calle
- Lugar de consumo rápido

## Tiempo de comida (tiempo\_comida)

### Archivo: OCAFH-2016\_cena\_pesos

#### Información general

Tipo: Discreto  
Formato: numeric  
Ancho: 4  
Decimales: 2  
Rango: 1-4

Casos válidos: 229  
Inválido: 0  
Mínimo: 4  
Máximo: 4  
Promedio: 4  
Desviación estándar: 0

**Descripción**

Tiempos de comida: Son los momentos específicos del día, donde existe incorporación de nutrientes contenidas en los alimentos al organismo, se considerarán diferentes tiempos específicos: cena es el último tiempo de comida del día, debiendo ser más ligero.

**Universo**

Lugares de expendios de comida (preparación de cenas)

**Fuente de información**

El encuestador, según el formulario que este resgistrando

## Materiales relacionados

### Cuestionarios

#### Formularios del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016

---

Título	Formularios del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016
Autor(es)	Instituto Nacional de Estadística
Fecha	2016-01-01
País	Bolivia
Idioma	Spanish
Editor(es)	Instituto Nacional de Estadística
Descripción	El formulario contiene preguntas de la Canasta Básica de Alimentos que determina las necesidades básicas de los requerimientos nutricionales que una persona requiere consumir diariamente, sean estos alimentos consumidos dentro, como fuera del hogar; para la presente investigación el objeto de estudio serán los alimentos consumidos fuera del hogar
Nombre del archivo	FORMULARIOS_OCAFH_2016.pdf

---

### Documentación técnica

#### Manual del Supervisor y Técnico Encuestador del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016

---

Título	Manual del Supervisor y Técnico Encuestador del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016
Autor(es)	Instituto Nacional de Estadística
Fecha	2017-12-29
País	Bolivia
Idioma	Spanish
Editor(es)	Instituto Nacional de Estadística
Descripción	Manual para los supervisores de campo y técnicos encuestadores, sobre la tematica de la alimentación y nutrición, que presenta información sobre las preparaciones de consumo frecuente que se encuentra estrechamente relacionado con los hábitos alimenticios, la Tabla Específica de Composición de Alimentos Consumidos Fuera del Hogar, tiene: los valores del contenido de energía, macro y micronutrientes, además de un perfil de ácidos grasos de las preparaciones, que proporciona un particular relieve a la información del OCAFH 2016.

## CONTENIDO

	1.1 Introducción
	1.2 ¿Qué es el Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar - OCAFH 2016?
	1.2.1 Objetivo General
	1.2.2 Objetivos Específicos.
	2 Estructura del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar (OCAFH)
	2.1 Especialista Profesional Nutricionista del OCAFH
	2.2 Profesionales Nutricionistas Temáticos
	2.3 Supervisor/a Departamental Nutricionista
	2.4 Técnico/a Encuestador Nutricionista
	2.5 ¿Dónde y cuándo se realizará el OCAFH 2016?
	2.6 ¿Qué técnica de recolección de información se utilizará?
	2.7 ¿Qué disposiciones legales respaldan la ejecución del OCAFH 2016?
	3 Materiales y Funciones del Personal Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar
Tabla de contenidos	3.1 Funciones del supervisor departamental nutricionista
	3.2 Materiales y funciones del técnico encuestador nutricionista
	4 Capacitación
	4.1 ¿Qué es la entrevista?
	4.2 ¿Quiénes proporcionarán los datos en la entrevista de la encuesta?
	4.3 ¿Cómo hacer la entrevista?
	4.3.1 Presentación
	4.3.2 Desarrollo de la Entrevista
	4.3.3 Finalización de la Entrevista
	5 Plan de Recorridos
	5.1 Procedimiento del trabajo de campo
	5.1.1 Actividades para el desarrollo del Trabajo del Operativo
	5.1.2 Estrategia de recolección de datos
	6 Procedimientos Generales para el Llenado de los Formularios
	6.1 Carátula y formulario para el OCAFH 2016
Nombre del archivo	III manuales.pdf

## Tabla de Composición de Alimentos de Centro America

Título	Tabla de Composición de Alimentos de Centro America
Autor(es)	Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS)
Fecha	2012-02-01
Idioma	Spanish
Editor(es)	Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS)
Descripción	Presenta el contenido de energía y nutrientes expresado en medidas comunes o caseras, para los alimentos más usuales, donde para la presente edición se realizó la revisión de las fuentes de datos, actualización de los datos, actualización de valores, revisión de los valores de vitamina A, agregación de nuevos productos procesados, actualización de los productos para alimentación infantil, integración de una nueva base de datos, análisis de incongruencia de datos y la revisión de los nombres de los productos incluidos.

	Presentación
	Introducción
	Parte I. Documentación
	A. Antecedentes
	B. Metodología aplicada
Tabla de contenidos	C. Presentación de la Tabla de composición de alimentos
	D. Consideraciones para el uso de la Tabla
	E. Referencias bibliográficas
	Parte II. Tabla de composición de los Alimentos
	Parte III Apéndices
	Apéndice 1: Nombres comunes de los alimentos de la Tabla
	Apéndice 2: Nombres en inglés de los alimentos de la Tabla
	Apéndice 3: Nombres científicos de los alimentos de la Tabla
Nombre del archivo	INCAP_TABLAS_ALIMENTOS.pdf

## Tablas Peruanas de Composición de alimentos

Título	Tablas Peruanas de Composición de alimentos
Autor(es)	Centro Nacional de Alimentación y Nutrición ; Instituto Nacional de salud
Fecha	2009-01-01
País	Peru
Idioma	Spanish
Editor(es)	Centro Nacional de Alimentación y Nutrición ; Instituto Nacional de salud
Descripción	<p>La versión actual de las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos contiene celdas con el siguiente tipo de información:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Números, que indican un valor para cada campo de energía o nutriente;</li> <li>- Cero (0,0), cuando el nutriente no se encuentra presente en el alimento o está en cantidades trazas, y</li> <li>- Cuando no se ha reportado o se desconoce el dato, se coloca la viñeta</li> </ul> <p>Los resultados analíticos especificados corresponden a 100 g de alimento.</p> <p>INTRODUCCIÓN</p> <p>CÓDIGOS Y GRUPOS DE ALIMENTOS</p> <p>COMPONENTES: DEFINICIÓN Y EXPRESIÓN DE NUTRIENTES</p> <p>PRESENTACIÓN DE LOS DATOS</p> <p>FUENTE DE INFORMACIÓN</p> <p>TABLAS PERUANAS DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS</p> <p>A Cereales y derivados</p> <p>B Verduras, hortalizas y derivados</p> <p>C Frutas y derivados</p> <p>D Grasas, aceites y oleaginosas</p> <p>E Pescados y mariscos</p> <p>F Carnes y derivados</p> <p>G Leches y derivados</p> <p>H Bebidas (alcohólicas y analcohólicas)</p> <p>J Huevos y derivados</p> <p>K Productos azucarados</p> <p>L Misceláneos</p> <p>P Otros alimentos nativos</p> <p>Q Alimentos infantiles</p> <p>T Leguminosas y derivados</p> <p>U Tubérculos, raíces y derivados</p> <p>V Tubérculos andinos</p> <p>ANEXOS</p> <p>Anexo 1. Componentes de las Tablas Peruanas de Composición de Alimentos</p> <p>Anexo 2. Factores específicos atwater para alimentos</p> <p>Anexo 3. Factores de conversión de nitrógeno en proteínas</p> <p>Anexo 4. Tubérculos andinos</p>
Tabla de contenidos	
Nombre del archivo	Tabla de Alimentos peruana.pdf

# Documento metodológico y Tabla Especifica de Composición de Alimentos Consumidos Fuera del Hogar del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016

Título	Documento metodológico y Tabla Especifica de Composición de Alimentos Consumidos Fuera del Hogar del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar 2016
Autor(es)	Instituto Nacional de Estadística
Fecha	2019-06-01
País	Bolivia
Idioma	Spanish
Contribuyente(s)	Ministerio de Salud, Unidad de Nutrición, Instituto Nacional de Laboratorio de Salud (INLASA), Unidad de Vigilancia de Consumo de Inocuidad de Alimentos (UVCIA), como el CT-CONAN, a la Unidad de Posgrado de la Carrera de Nutrición y Dietética de la Facu
Editor(es)	Instituto Nacional de Estadística
Descripción	<p>El Instituto Nacional de Estadística (INE) pone a disposición de usuarios técnicos en la temática de alimentación y nutrición el Documento Metodológico y la Tabla Específica de Composición de Alimentos Consumidos Fuera del Hogar. Esta publicación constituye el resultado del Operativo de Consumo de Alimentos Fuera del Hogar (OCAFH) 2016, siendo la primera experiencia en el país que determina la composición y el aporte nutricional de los alimentos elaborados y consumidos fuera del hogar.</p> <p>1 Documento metodológico</p> <p>1.1. Introducción</p> <p>1.2. Objetivos</p> <p>1.2.1 Objetivo General</p> <p>1.2.2 Objetivos Específicos</p> <p>1.3. Marco Conceptual</p> <p>1.3.1 Alimentación Fuera del Hogar</p> <p>1.3.2 Alimentación y Nutrición</p> <p>1.3.3 Análisis de alimentos en laboratorio</p> <p>1.3.4 Tiempos de comida</p> <p>1.3.5 Recordatorio de alimentos</p> <p>1.3.6 Peso de los alimentos.</p> <p>1.4. Diseño Estadístico</p> <p>1.4.1 Tipo de operación estadística</p> <p>1.4.2 Universo</p> <p>1.4.3 Población objetivo</p> <p>1.4.4 Período de referencia</p> <p>1.4.5 Período de recolección</p> <p>1.4.6 Instrumentos de recolección de información</p> <p>1.4.7 Cobertura temática</p> <p>1.4.8 Diseño Muestral</p> <p>1.5. Producción Estadística 2016</p> <p>1.5.1 Levantamiento de la información</p> <p>1.5.2 Operativo de campo</p> <p>1.5.3 Codificación</p> <p>1.5.4 Procesamiento de datos</p> <p>1.5.5 Consistencia y validación de datos</p> <p>1.5.6 Métodos y mecanismos de control de calidad</p> <p>1.5.7 Consistencia y validación</p> <p>2. Tabla Específica de Composición de Alimentos Consumidos Fuera del Hogar</p> <p>2.1 Construcción de la Tabla Especifica</p> <p>Bibliografía</p> <p>Anexos - Contenido de las preparaciones frecuentes consumidas fuera del hogar por tiempos de comida</p> <p>Anexo 1 - Manual del Supervisor y Técnico Encuestador</p> <p>Anexo 2 - Manual Guía de Pesos y Medidas 2016</p> <p>Anexo 3 - Formularios OCAFH.</p>
Tabla de contenidos	
Nombre del archivo	OCAFH_2016_Met.pdf

## Tabla Boliviana de Composición de Alimentos

---

Título	Tabla Boliviana de Composición de Alimentos
Autor(es)	Ministerio de Salud y Deportes
Fecha	2005-01-01
País	Bolivia
Idioma	Spanish
Editor(es)	Ministerio de Salud y Deportes

---