



INSTITUTO NACIONAL DE SALUD PUBLICA  
CENTRO DE INVESTIGACION EN NUTRICION Y SALUD

ENSANUT 2012

DOCUMENTACION DE LA BASE DE DATOS

**TABLA** RECORDATORIO DE 24 HORAS (PARTE B)

<b>NOMBRE DEL CAMPO</b>	<b>TIPO/PROPIEDADES</b>	<b>LONGITUD/VALOR DE LA PROPIEDAD</b>
<b>FOLIO_C</b>	<b>Texto</b> Descripción: FOLIO CONSECUTIVO	<b>24</b>
<b>INTP</b>	<b>Numérico</b> Descripción: INTEGRANTE EN EL HOGAR	<b>8</b>
<b>ID_PROD</b>	<b>Numérico</b> Descripción: NÚMERO DE ALIMENTO	<b>8</b>
<b>ID_PANT</b>	<b>Numérico</b> Descripción: NÚMERO DE ALIMENTO ATERIOR	<b>8</b>
<b>ENTIDAD</b>	<b>Texto</b> Descripción: <NINGUNO>	<b>6</b>
<b>TALIM</b>	<b>Numérico</b> Descripción: ALIMENTO O PREPARACIÓN Valores: 1=ALIMENTO SOLO; 2=PREPARACIÓN DESGLOSADA; 3=PREPARACIÓN ESTANDARIZADA;	<b>8</b>
<b>ALIM</b>	<b>Texto</b> Descripción: ALIMENTO	<b>150</b>
<b>TC</b>	<b>Numérico</b> Descripción: TIEMPO DE COMIDA Valores: 1=ANTES DEL DESAYUNO; 10=ENTRE COMIDA TARDE (2); 11=ENTRE COMIDA TARDE (3); 12=ENTRE COMIDA TARDE (4); 13=CENA; 14=ANTES DE DORMIR; 2=DESAYUNO; 3=ALMUERZO; 4=ENTRE COMIDA MAÑANA (1); 5=ENTRE COMIDA MAÑANA (2); 6=ENTRE COMIDA MAÑANA (3); 7=ENTRE COMIDA MAÑANA (4); 8=COMIDA; 9=ENTRE COMIDA TARDE (1);	<b>8</b>

**TABLA RECORDATORIO DE 24 HORAS (PARTE B)**

<b>NOMBRE DEL CAMPO</b>	<b>TIPO/PROPIEDADES</b>	<b>LONGITUD/VALOR DE LA PROPIEDAD</b>
<b>GRUP</b>	<b>Numérico</b> Descripción: GRUPO AL QUE PERTENECE EL ALIMENTO Valores: 0=OTRO; 1=ACEITES Y GRASAS; 10=COMPLEMENTOS Y SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS; 11=EMBUTIDOS; 12=FRITURAS; 13=FRUTAS; 14=FRUTAS Y VERDURAS INDUSTRIALIZADAS; 15=HUEVO; 16=INSECTOS; 17=LÁCTEOS; 18=LEGUMINOSAS; 19=OLEAGINOSAS; 2=ALIMENTO INDUSTRIALIZADO PARA BEBÉ; 20=PASTELES Y PASTELILLO; 21=PESCADOS Y MARISCOS; 22=POLLO Y OTRAS AVES; 23=PREPARACIONES ESTANDARIZADAS; 24=PREPARACIONES INDUSTRIALIZADAS; 25=TUBERCULOS; 26=VERDURAS; 27=AGUA; 3=ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS; 4=AZÚCARES Y DULCES; 5=BEBIDAS ALCOHÓLICAS; 6=CARNES ROJAS; 7=CEREALES; 8=CEREALES DE CAJA LISTOS PARA CONSUMIR; 9=CONDIMENTOS, LECHE MATERNA;	<b>8</b>
<b>DESING</b>	<b>Texto</b> Descripción: NOMBRE DEL INGREDIENTE, ALIMENTO O PREPARACIÓN	<b>240</b>
<b>ID_ING</b>	<b>Numérico</b> Descripción: CODIGO DEL NOMBRE DEL INGREDIENTE, ALIMENTO O PREPARACIÓN	<b>8</b>
<b>NING</b>	<b>Numérico</b> Descripción: NÚMERO DEL INGREDIENTE DE LA PREPARACIÓN	<b>8</b>
<b>U_USADA</b>	<b>Numérico</b> Descripción: ¿CUÁNTOS (MENCIONAR LA UNIDAD DE VOLUMEN (KG O L), USÓ?	<b>9.2</b>
<b>CODMED</b>	<b>Numérico</b> Descripción: ¿DE QUÉ TAMAÑO ERA LA PIEZA DEL ALIMENTO? Valores: 1=GRAMOS O ML TOTALES; 10=CUCHARA SOPERA COPETEADA; 11=CUCHARA DE SERVIR MEDIANA RASA; 12=CUCHARA DE SERVIR MEDIANA COPETEADA; 13=CUCHARA DE SERVIR GRANDE RASA; 14=CUCHARA DE SERVIR GRANDE COPETEADA; 15=CUCHARA PARA FÓRMULA INFANTIL RASA; 16=CUCHARA PARA FÓRMULA INFANTIL COPETEADA; 17=TAZA MEDIDORA (240 ML); 18=RODAJA U HOJA O RAMA; 19=MANOJO; 2=GRAMOS POR UNIDAD; 3=UNIDADES PEQUEÑAS; 4=UNIDADES MEDIANAS; 5=UNIDADES GRANDES; 6=DIENTE O GAJO; 7=CUCHARA CAFETERA RASA; 8=CUCHARA CAFETERA COPETEADA; 9=CUCHARA SOPERA RASA;	<b>8</b>
<b>PECANT</b>	<b>Numérico</b> Descripción: PESO/VOLUMEN DE LA CANTIDAD PREPARADA	<b>8</b>
<b>PENETO</b>	<b>Numérico</b> Descripción: ¿EL ALIMENTO, LO USÓ SIN HUESO O CÁSCARA (NETO O BRUTO)? Valores: 1=NETO; 2=BRUTO;	<b>8</b>
<b>MPREP</b>	<b>Numérico</b> Descripción: SRA. /SR. USTED ¿COCIÓ, ASÓ, FRIÓ U HORNEÓ ESTE ALIMENTO? Valores: 1=CRUDO; 2=COCIDO; 3=ASADO; 4=FRITO; 5=AL HORNO;	<b>8</b>

**TABLA RECORDATORIO DE 24 HORAS (PARTE B)**

<b>NOMBRE DEL CAMPO</b>	<b>TIPO/PROPIEDADES</b>	<b>LONGITUD/VALOR DE LA PROPIEDAD</b>
<b>TNORAC</b>	<b>Numérico</b> Descripción: SRA. /SR. ¿CUÁNTAS RACIONES IGUALES EN TOTAL, SALIERON DEL ALIMENTO O PREPARACIÓ	<b>9.2</b>
<b>TRACPER</b>	<b>Numérico</b> Descripción: SRA/SR. ¿CUÁNTAS RACIONES (PLATOS, TAZAS, ETC.) SE SIRVIÓ DE LA PREPARACIÓN?	<b>9.2</b>
<b>TRACSOB</b>	<b>Numérico</b> Descripción: DE LA CANTIDAD QUE SE SIRVIÓ O LE SIRVIERON ¿DEJÓ ALGO?	<b>9.2</b>
<b>CRUDO</b>	<b>Numérico</b> Descripción: CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO CUANDO FUE COMPRADO - CRUDO O PROCESADO Valores: 1=CRUDO; 2=PROCESADO;	<b>8</b>
<b>ENVA</b>	<b>Numérico</b> Descripción: CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO CUANDO FUE COMPRADO - ENVASADO Valores: 1=ENVASADO; 2=SIN ENVASAR;	<b>8</b>
<b>CONG</b>	<b>Numérico</b> Descripción: CARACTERÍSTICAS DEL ALIMENTO CUANDO FUE COMPRADO - CONGELADO Valores: 1=CONGELADO; 2=SIN CONGELAR;	<b>8</b>
<b>ARRAS</b>	<b>Numérico</b> Descripción: PREPARACIÓN DE ARRASTRE Valores: 1=SÍ;	<b>8</b>
<b>ARRAL</b>	<b>Numérico</b> Descripción: NÚMERO DE ALIMENTO MODELO	<b>8</b>