

REPUBLICA DEL PERU



RESOLUCION JEFATURAL

Surquillo, 04 de Abril 2016.

VISTOS: El Informe N° 353-2015-NUT-DASP-DISAD/INEN de fecha 17 de diciembre de 2015, emitido por la Coordinadora de la Unidad Funcional de Nutrición del Departamento de Atención de Servicios al Paciente; el Informe N° 589-2015-DASP-DISAD/INEN de fecha 15 de diciembre de 2015, emitido por la Directora Ejecutiva del Departamento de Atención de Servicios al Paciente; el Informe N° 003-2016-OO-OGPP/INEN de fecha 15 de enero de 2016, emitido por la Directora Ejecutiva de la Oficina de Organización y el Memorando N° 010-2016-OGPP/INEN de fecha 15 de enero de 2016, emitido por la Directora General de la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto; y,

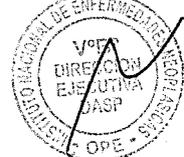
CONSIDERANDO:

Que, el Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas [ROF-INEN], aprobado por Decreto Supremo N° 001-2007-SA, define en su artículo 48° a la Dirección de Servicios de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento, precisando que: "La Dirección de Servicios de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento es el órgano encargado de prestar la atención especializada de apoyo al diagnóstico y tratamiento en: Anatomía Patológica, Patología Clínica, Banco de Tejidos Tumorales y Radiología; del Triage, Hospitalización, Gestión de Consulta, Nutrición, Evaluación Socioeconómica y de la producción y dispensación Químico-Farmacéutica (...);"

Que, en el artículo 51° del Reglamento de Organización y Funciones del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas [ROF-INEN], se precisa que el Departamento de Atención de Servicios al Paciente es: "...la unidad orgánica responsable de desarrollar e implementar los procesos y procedimientos necesarios para proporcionar una atención integral de calidad a los pacientes del INEN, está a cargo desarrollar las actividades de Triage, Admisión, Registro, Coordinación de Consulta Externa, Hospitalización, Trabajo Social y Evaluación Socioeconómica, Nutrición y Servicios de Capellanía";

Que, sobre la dependencia y funciones de dicha unidad orgánica, el mismo artículo precisa que: "Depende de la Dirección de Servicios de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento y tiene signadas entre otras funciones: s) Formular y proponer en coordinación con las unidades orgánicas pertinentes, las normas técnicas y de soporte administrativo de Triage, Admisión, Registro de Historias Clínicas, Consulta Externa, Hospitalización, Trabajo Social y Evaluación Económica y Nutrición en concordancia con la formalidad prescrita por el Sector";

Que, el Capítulo IV- numeral 4.1.3.5- de la Actualización del Manual de Organización y Funciones de la Dirección de Servicios de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento (Tomo II), correspondiente al Departamento de Atención de Servicios al Paciente, aprobado mediante Resolución Jefatural N° 432-2015-J/INEN de fecha 26 de octubre de 2015; establece que el Equipo Funcional de Nutrición tiene entre otras funciones: "f) Proponer



las normas técnicas y de soporte administrativo correspondiente” y “g) Mejorar continuamente los métodos y procedimientos respectivos e informar sus indicadores”;

Que, mediante los documentos de vistos, se solicita aprobar el documento técnico normativo denominado: “Directiva Administrativa N° 001-2016-INEN/DISAD-DASP-V.01: Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas”, un documento que ha sido formulado y propuesto por la unidad orgánica competente, advirtiéndose la intervención y validación de la Oficina de Organización y de la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto;



Que, de conformidad con lo dispuesto en la Resolución Ministerial N° 526-2011/MINSA de fecha 11 de julio de 2011, mediante la cual se aprueban: “Las Normas para la Elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud”, se ha verificado que el procedimiento para la aprobación de dicha directiva administrativa, cumple con cada uno de los requisitos establecidos en el numeral 6.2 de la precitada norma, en el extremo referido a “Las etapas para la emisión de un documento normativo”;



Que, en ese sentido la Directiva Administrativa señalada en los párrafos precedentes, se constituye como un valioso instrumento de aporte en sus aspectos conceptuales, estructurales y metodológicos, para fines de mejorar los mecanismos y recursos en el uso racional y técnico de los productos alimenticios, ello dentro del proceso de preparación de las raciones alimenticias para los pacientes y usuarios del comedor de la Entidad, por lo que resulta de necesidad y utilidad para la Institución proceder con su aprobación, mediante la dación del acto resolutivo correspondiente y como consecuencia de ello, dejar sin efecto de forma expresa la “Tabla de Dosificación de Alimentos en Crudo del Servicio de Nutrición del INEN”, aprobada mediante Resolución Jefatural N° 080-2009-J/INEN del 23 de marzo de 2009;



Contando con el visto bueno del Sub Jefe Institucional, del Secretario General, de la Directora General de la Dirección de Servicios de Apoyo al Diagnóstico y Tratamiento, de la Directora General de la Oficina General de Planeamiento y Presupuesto, del Director General de la Oficina General de Administración, de la Directora Ejecutiva de la Oficina de Organización, de la Directora Ejecutiva del Departamento de Atención de Servicios al Paciente y del Director Ejecutivo de la Oficina de Asesoría Jurídica;

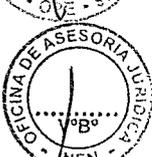
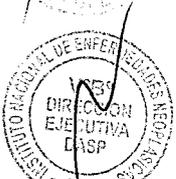


De conformidad con las atribuciones establecidas en la Resolución Suprema N° 008-2012-SA y el literal x) del artículo 9° del Reglamento de Organización y Funciones del INEN, aprobado mediante Decreto Supremo N° 001-2007-SA;

SE RESUELVE:

ARTÍCULO PRIMERO: APROBAR el documento técnico normativo denominado: “Directiva Administrativa N° 001-2016-INEN/DISAD-DASP-V.01: Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas”, que como anexo forma parte de la presente Resolución.

ARTICULO SEGUNDO: DISPONER que se deje sin efecto la “Tabla de Dosificación de Alimentos en Crudo del Servicio de Nutrición del INEN”, aprobada mediante Resolución Jefatural N° 080-2009-J/INEN del 23 de marzo de 2009 y otras disposiciones que opongán a directiva administrativa materia de aprobación.





ARTICULO TERCERO: DISPONER que la Oficina de Comunicaciones de la Secretaría General del INEN, publique la directiva administrativa, debidamente aprobada, en el Portal Web institucional.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE



Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas
Tatiana Vidaurre Rojas
MC. Tatiana Vidaurre Rojas
Jefe Institucional





Handwritten text or a faint stamp, possibly containing a date or reference number, located to the right of the circular seal.





Directiva Administrativa N° 001-2016-INEN/DISAD-DASP-V.01

Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

I. FINALIDAD

Permitir la utilización racional y técnico de los productos alimenticios, en la preparación de las raciones alimenticias ofrecidas a pacientes y al usuario del comedor en el Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas.

II. OBJETIVO

Estandarizar la dosificación de alimentos, permitiendo establecer e identificar los valores reales de peso (bruto y neto), asegurando un aporte real de macro y micronutrientes en la preparación y programación de raciones alimenticias.

III. AMBITO DE APLICACIÓN

La presente Directiva es de aplicación directa y cumplimiento obligatorio por los trabajadores del Equipo Funcional de Nutrición del Departamento de Atención de Servicio al Paciente de la Dirección de Servicio de Apoyo al Diagnóstico del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas.

IV. BASE LEGAL

- 4.1. Ley N° 26842 – Ley General de Salud.
- 4.2. Ley N° 27444 – Ley General de Procedimientos Administrativos.
- 4.3. Ley N° 27658 – Ley Marco de Modernización de la Gestión del Estado.
- 4.4. Ley N° 27815 – Ley Código de Ética de la Función Pública.
- 4.5. Decreto Supremo N° 013–2006–SA, Reglamento de Establecimientos de Salud y Servicios Médicos de Apoyo.
- 4.6. Decreto Supremo N° 007-98-SA, que aprueba el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas.
- 4.7. Resolución Ministerial N° 749-2012/MINSA, que aprueba la Norma Técnica NTS N° 098-MINSA/ DIGESA V.01 “Norma Sanitaria para los Servicios de Alimentación en Establecimientos de Salud”.
- 4.8. Resolución Ministerial N° 526-2011/MINSA, que aprueba las “Normas para la elaboración de Documentos Normativos del Ministerio de Salud”.
- 4.9. Resolución Ministerial N° 224-2004-PCM – Aprueban el uso obligatorio del Código de Buenas Prácticas para la gestión de la seguridad de información.
- 4.10. Resolución Ministerial 046-82-SA/DVM-Reglamento de los Departamentos de Nutrición y Dietética del Ministerio de Salud.





Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01

Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

V. DISPOSICIONES GENERALES

Para efecto de la aplicación del presente documento, se detalla a continuación:

5.1 De las definiciones

- 5.1.1 **Alimento.-** Producto natural o elaborado, susceptible de ser ingerido, cuyas características lo hacen apto y agradable para el consumo, constituido por una mezcla de nutrientes que cumplen determinadas funciones en el organismo.
- 5.1.2 **Codex Alimentarios.-** Conjunto de normas internacionales establecidas para las características mínimas que deben cumplir los alimentos utilizados en el consumo humano.
- 5.1.3 **Desecho (D).-** Es el peso de las partes no utilizadas del alimento, por resultar no comestible (huesos, grasas, entre otras) o que por hábito o características culinarias (piel del pollo, cáscara de las frutas, penca de la acelga, etc.) no se utilizan. Se obtiene por la diferencia entre Peso Bruto y Peso Neto.
- 5.1.4 **Dieta Balanceada.-** Es una dieta que proporciona todos los nutrientes y energía en cantidad y calidad adecuada, además de ser cultural y psicológicamente aceptable.
- 5.1.5 **Dietética.-** Es la técnica y el arte de utilizar los alimentos de forma adecuada: que partiendo de un conocimiento del ser humano proponga formas de alimentación equilibradas, variadas y suficientes tanto en forma individual como colectivas y que permitan cubrir las necesidades biológicas en la salud y en la enfermedad, contemplando a la vez sus gustos, costumbres y posibilidades.
- 5.1.6 **Dosificación de alimentos.-** Es la determinación de la cantidad de un alimento para su uso en diferentes preparaciones, según número de raciones.
- 5.1.7 **Macronutrientes.-** Son los elementos predominantes en cantidad en los alimentos (carbohidratos, grasas y proteínas).
- 5.1.8 **Micronutrientes.-** Son un sinnúmero de sustancias presentes en cantidades pequeñas en los alimentos (vitaminas y minerales).
- 5.1.9 **Parte Comestible.-** Es el porcentaje de peso utilizable del alimento, que resulta de la relación entre el peso bruto y el peso neto.
- 5.1.10 **Peso Bruto (PB).-** Es el peso de los alimentos tal cual se compra.
- 5.1.11 **Pesado Directo.-** Método de Registro de alimentos que consiste en pesar con exactitud durante un día, los alimentos antes de que sean consumidos o preparados, registrar el peso de los ingredientes de las preparaciones, peso de desperdicios y desechos, y posteriormente se analiza cuantitativamente las representativas de las raciones, determinando su contenido nutricional.
- 5.1.12 **Peso Neto (PN).-** Es el peso de los alimentos una vez quitadas las partes no comestibles (pérdidas inevitables) o que por hábito o características culinarias se desecha (pérdidas facultativas), es decir el peso del alimento listo para consumir.





Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01

Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

5.1.13 Ración alimentaria.- Es la cantidad de alimentos otorgada a una persona sana o enferma.

5.2 De la importancia de la tabla de dosificación de alimentos en crudo:

La tabla de dosificación esta adecuada para la preparación y programación de raciones alimenticias de acuerdo a la necesidad actual del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas, el manejo de este instrumento, permite calcular las cantidades de alimentos en crudo, a ser utilizados en la preparación de las raciones alimenticias y estimar los costos y presupuesto en los alimentos.

La Tabla de dosificación de alimentos en crudo del Servicio de Nutrición del INEN – 2016”, especifica una variedad de alternativas de cantidades de alimentos para utilizar en las preparaciones de las dietas normales y especiales de los pacientes hospitalizados oncológicos, haciendo referencia igualmente a los pesos en bruto y neto, que servirá para mejorar la calidad de las preparaciones.

5.3 De la metodología de la tabla de dosificación de alimentos en crudo:

En el proceso de elaboración de la tabla se ha tenido en cuenta variables como, el tipo de alimentos, la procedencia, condiciones climáticas, hábitos alimentarios, entre otros, considerando:

- a. Revisión bibliográfica de “Tabla de dosificación de alimentos en crudo del Servicio de Nutrición del INEN – 2009”, aprobado por RJ N° 080 – 2009 – J/INEN y documentos afines, lo cual permitió la elaboración de un documento base y actualizaciones de acuerdo a tablas del CENAN e INS.
b. Obtención de valores de otros alimentos: Para completar valores de alimentos tanto de Peso Bruto como Peso Neto se realizaron mediciones usando balanzas calibradas y precisas, y se registraron los valores según el tipo de preparación. Estas mediciones se realizaron en el área de producción del Equipo Funcional de Nutrición del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas.

5.4 De la descripción de la tabla de dosificación de alimentos en crudo:

La tabla de dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria del Equipo Funcional de Nutrición, está dividida en 13 grupos de alimentos:

Table with 2 columns: NÚMERO and GRUPO. Rows include: I Cereales, derivados y otros; II Tubérculos y raíces; III Menestras y derivados; IV Leche, derivados y huevo; V Carnes y vísceras; VI Hortalizas; VII Frutas frescas y secas.



Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01

Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

NÚMERO	GRUPO
VIII	Oleaginosas
IX	Grasas
X	Azúcares y miel
XI	Misceláneas
XII	Condimentos
XIII	Alimentos industrializados

Y se encuentra ordenada en 7 columnas

COLUMNA	DESCRIPCIÓN
Alimento	Nombre del alimento de cada grupo.
Preparación	Forma de presentación o forma que será utilizada el alimento.
Cantidad Grs x ración (Peso Bruto)	Cantidad de alimento crudo a usar en cada preparación.
Peso Neto	Cantidad de alimento neto a utilizar, libre de partes no comestibles.
Factor de N – B	Relación de Peso Neto a Peso Bruto.
Parte Comestible	Porcentaje de alimento que será utilizado.
Observaciones	Fuentes bibliográficas y/o forma de obtención de información.

DISPOSICIONES ESPECIFICAS

6.1 Del uso de la tabla de dosificación de alimentos en crudo

- Primero.- se debe planificar el menú detallando sus ingredientes (alimentos).
- Segundo.- se procede a ubicar cada uno de los ingredientes programados en la segunda columna de la Tabla de Dosificación de Alimentos, e identificar el tipo de preparación que más se aproxima a su necesidad.
- Tercero.- Ubicar en la tercera columna de la Tabla de Dosificación de alimentos CANTIDAD. Grs. x Rac. (PESO BRUTO) para conocer la cantidad aproximada de alimentos que debe comprar o adquirir para preparar 1 ración, luego multiplicar por el número de raciones que se desea obtener.
- Cuarto.- Para obtener el valor nutritivo que aporta el menú por cada ración, se debe tomar los datos de la cuarta columna, PESO NETO, de cada uno de los ingredientes utilizados en la preparación; luego con la ayuda de la Tabla de composición de Alimentos Peruanos, se determinara la cantidad de nutrientes que aporta cada ingrediente y se sumara cada uno de los nutrientes para obtener los valores totales, que serán registrados en la programación diaria.





PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas



Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01

Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

VII. RESPONSABILIDADES

7.1 De la Equipo Funcional de Nutrición:

- **Coordinadora del Equipo Funcional de Nutrición:**

- a. Actualizar la presente tabla de dosificación cada vez que se requiera.
- b. Velar por el cumplimiento de lo establecido en la tabla de dosificación.

- **Nutricionista:**

- a. Realizar dosificación de alimentos según planificación de preparación diaria.
- b. Controlar la dosificación de los alimentos utilizados a fin de garantizar el aporte de nutrientes.



VIII. DISPOSICIÓN FINALES

8.1 De la vigencia de la tabla de dosificación de alimentos en crudo

La tabla de dosificación de alimentos en crudo tiene una vigencia no mayor a tres (03) años.



IX. ANEXOS

- Anexo 01: Tabla de Dosificación de alimentos en crudo para una ración.





PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas



Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01
Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

ANEXO N° 01

TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS EN CRUDO PARA UNA RACION

a. Cereales, derivados y otros

Table with 7 columns: ALIMENTO, PREPARACION, CANTIDAD Grs. X Rac. (PESO BRUTO), PESO NETO, FACTOR N-B, PARTE COMESTIBLE, OBSERVACIONES. Rows include ARROZ, AVENA, CEBADA TOSTADA, SEMOLA, QUINUA, TRIGO PELADO, MAIZ MORADO, MAIZ POP CORN, MAIZ PELADO O MOTE, MAIZ CANCHA, and HARINA DE TRIGO.





PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

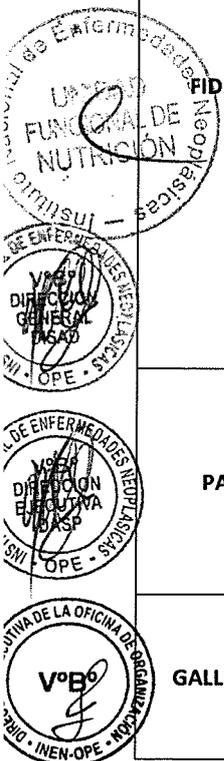


Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01

Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

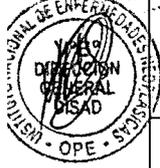
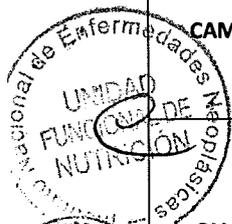
a. Cereales, derivados y otros

ALIMENTO	PREPARACION	CANTIDAD Grs. X Rac. (PESO BRUTO)	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
HARINA DE TRIGO	Apanado	10	10	1.00	100	
	Ligar salsa y menestras	5	5	1.00	100	
	Pan	35	35	1.00	100	
	Alfajores	35	35	1.00	100	
	Keke	40	40	1.00	100	
	Pionono	40	40	1.00	100	
	Soufflé	40	40	1.00	100	
	Postres	20	20	1.00	100	
	Empanada	30	30	1.00	100	
	pastel acelga	20	20	1.00	100	
TOSTADAS	Sola	30	30	1.00	100	
PANETON	Postre	112.5	112.5	1.00	100	
MORON	Sopa	20	20	1.00	100	
FIDEOS	Sopa sola	20	20	1.00	100	
	Spaguetti paciente	80	80	1.00	100	
	Spaguetti comedor	100	100	1.00	100	
	Tallarín paciente	90	90	1.00	100	
	Tallarín comedor	110	110	1.00	100	
	Ensalada con hortalizas	20	20	1.00	100	
	Sopa (cabello de ángel)	30	30	1.00	100	
	Sopa con hortalizas (surtido)	15	15	1.00	100	
	Sopa con hortalizas (talla o spa)	20	20	1.00	100	
PAN	Budín	60	60	1.00	100	
	Guiso (ají de pollo)	25	25	1.00	100	
	Cremas	7	7	1.00	100	
	Pan solo	40	40	1.00	100	
GALLETAS	Cremas	5	5	1.00	100	
	Guiso (ají de pollo)	10	10	1.00	100	
	Refrigerio	35	35	1.00	100	



**PERÚ****Ministerio
de Salud****Instituto Nacional de
Enfermedades Neoplásicas****Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01****Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas****b. Tubérculos y Raíces**

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
PAPA BLANCA	Sopa	20	17	1.18	85	
	Ensalada Mixta	40	34	1.18	85	
	Entrada	130	110.5	1.18	85	
	Ajiaco de papa	200	170	1.18	85	
	Ajiaco con hortalizas	120	102	1.18	85	
	Guiso (picante , cau cau)	200	170	1.18	85	
	Saltado (lomo)	150	127.5	1.18	85	
	Saltado con verduras	130	110.5	1.18	85	
	Puré de papa	200	170	1.18	85	
	Papa rellena / causa	200	170	1.18	85	
	Guarnición con arroz	130	110.5	1.18	85	
	Guarnición sin arroz	200	170	1.18	85	
PAPA AMARILLA	Entrada	80	68	1.18	85	
	Sopa (caldo de gallina)	40	34	1.18	85	
	Puré	150	127.5	1.18	85	
CAMOTE	Postre (mazamorra)	40	34.8	1.15	87	
	Guarnición con arroz	130	113.1	1.15	87	
	Guarnición sin arroz	150	130.5	1.15	87	
	Frito	120	104.4	1.15	87	
OLLUCO	Chupe	40	40	1.00	100	
	Guiso (sin papa)	200	200	1.00	100	
	Guiso (con papa)	150	150	1.00	100	
	Sopa	20	20	1.00	100	
	Ajiaco	150	150	1.00	100	
YUCA	Sopa	40	31.2	1.28	78	
	Guarnición con arroz	170	132.6	1.28	78	
	Guarnición sin arroz	200	156	1.28	78	
	Yuca rellena	200	156	1.28	78	
HARINA DE CHUÑO	Postre (mazamorra)	15	15	1.00	100	
	Compota o almíbar	5	5	1.00	100	
	Salsas	1	1	1.00	100	
PAPA SECA	Carapulcra con arroz	45	45	1.00	100	
	Carapulcra sola	90	90	1.00	100	





PERÚ

Ministerio
de SaludInstituto Nacional de
Enfermedades Neoplásicas

Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01

Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

c. Menstras y derivados

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
FRIJOL, GARBANZO, PALLAR, LENTEJA	Sopa (menestrón, chilena)	12	12	1.00	100	
	Guiso	80	80	1.00	100	
HARINA DE ARVEJAS Y HABAS	Crema	20	20	1.00	100	

d. Leche, derivados y huevo

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
LECHE EN POLVO	Sopas	7	7	1.00	100	
	Salsa	7	7	1.00	100	
	Mazamorra	7	7	1.00	100	
	Con café, cocoa o cereal	30	30	1.00	100	
	Postre	10	10	1.00	100	
	Puré	7	7	1.00	100	
LECHE EVAPORADA	Sopas	30	30	1.00	100	
	Guisos (ajf de pollo)	30	30	1.00	100	
	Salsa	30	30	1.00	100	
	Mazamorra	50	50	1.00	100	
	Mazamorra de calabaza	30	30	1.00	100	
	Con café, cocoa o cereal	125	125	1.00	100	
	Postre	40	40	1.00	100	
	Puré	30	30	1.00	100	
QUESO FRESCO PASTEURIZADO	Sopas	10	10	1.00	100	
	Guisos	20	20	1.00	100	
	Sándwich	50	50	1.00	100	
	Cremas	20	20	1.00	100	
QUESO FUNDIDO	Sándwich	18	18	1.00	100	
QUESO EDAM	Sándwich	20	20	1.00	100	
QUESO PARMESANO	Tallarines	1.5	1.5	1.00	100	
QUESO MOZARELLA	Preparaciones varias	30	30	1.00	100	
HUEVO FRESCO	Frito / Revuelto / Duro	68	59.84	1.14	88	
	Caldillos	34	29.92	1.14	88	
	Chupes	20	17.6	1.14	88	
	Tortilla con hortalizas	68	59.84	1.14	88	
	Tortilla con pollo / atún	34	29.92	1.14	88	
	Tortilla sola	68	59.84	1.14	88	
	Acompañamiento en entrada	15	13.2	1.14	88	



Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01

Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

d. Leche, derivados y huevo

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
HUEVO FRESCO	Arroz chaufa	34	29.92	1.14	88	
	Keke	20	17.6	1.14	88	
	Pionono	34	29.92	1.14	88	
	Pastel de hortalizas	20	17.6	1.14	88	
	Postres dulces	25	22	1.14	88	
	Omelette con hortalizas	68	21.76	3.13	32	
	Omelete con claras	130	43.52	3.13	32	
	Clara escalfado	130	43.52	3.13	32	

e. Carnes y vísceras

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
POLLO FRESCO CON HUESO, SIN MENDENCIA	Guisos	250	150	1.67	60	Tabla Auxiliar CENAN 2014
	Horno	250	150	1.67	60	
	Pierna con muslo	200	120	1.67	60	
	Saltado c/ hueso	180	108	1.67	60	
	sándwich	100	60	1.67	60	
	Ají de pollo c/hueso	180	108	1.67	60	
	Sopa	40	24	1.67	60	
PECHUGA DE POLLO O FILETE O CORTE MARIPOSA (POLLO SIN HUESO, PULPA)	Filete	150	150	1.00	100	
	Suprema	120	120	1.00	100	
	Cau cau / Guiso	120	120	1.00	100	
	sándwich	50	50	1.00	100	
	Tortilla	50	50	1.00	100	
	Tallarines saltados	120	120	1.00	100	
	Papa rellena	50	50	1.00	100	
	Ají de pollo	120	120	1.00	100	
	Croquetas	50	50	1.00	100	
Empanada / Pastel de Acelga	50	50	1.00	100		
Hamburguesa	120	120	1.00	100		
MENDENCIA DE POLLO LIMPIO	Sopas	35	29.75	1.18	85	
CERDO O CHANCHO	Guiso	200	200	1.00	100	
	Horno	200	160	1.25	80	
	Chuleta	200	160	1.25	80	
TOCINO	Menestras	10	10	1.00	100	



PERÚ

Ministerio
de SaludInstituto Nacional de
Enfermedades Neoplásicas

Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01

Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

e. Carnes y vísceras

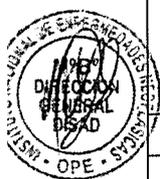
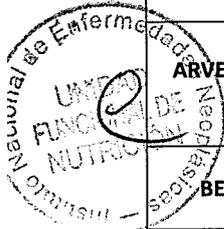
ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
VACUNO O RES (SIN HUESO)	Sopas	30	30	1.00	100	
	Guiso	150	150	1.00	100	
	Bistec	150	150	1.00	100	
	Asado (pan)	70	70	1.00	100	
	Saltado con hortalizas	120	120	1.00	100	
	Osobuco	180	144	1.25	80	
	Relleno, Tallarines (molida)	120	120	1.00	100	
	Saltado sin hortalizas	120	120	1.00	100	
	Salsa sola	100	100	1.00	100	
	Hamburguesa / Albóndiga	100	100	1.00	100	
	Picado(olluco)	120	120	1.00	100	
	Lomo saltado (desayuno)	60	60	1.00	100	
PAVITA	Chuleta	200	172	1.16	86	Pechuga de pavita congelada 6.7kg y descongelado pesa 2.85kg además de pavita medallón 162 gr congelado(58% perdida)
	Ají de pavita (pechuga)	120	50.4	2.38	42	
	Medallón	185	159.1	1.16	86	
	Guiso trozado	150	150	1.00	100	
	Pechuga para pan	120	50.4	2.38	42	
	Pechuga horno	360	151.2	2.38	42	
CORAZON E HIGADO DE VACUNO	Frito	150	105	1.43	70	
	Pan	70	49	1.43	70	
	Saltados	150	105	1.43	70	
MONDONGO DE RES	Cau cau	150	135	1.11	90	
	Mondonguito italiano	150	135	1.11	90	
	Sopas	50	45	1.11	90	
PESCADO FILETE	Sopa o chupe	40	26.8	1.49	67	Pescado presentación congelado 220gr y sin congelar 146 gr (33.6% de perdida)
	Frito	180	120.6	1.49	67	
	Horno, guiso, sudado	180	120.6	1.49	67	
	Brochetas	100	67	1.49	67	
	Jalea	100	67	1.49	67	
	Sándwich Filete (croqueta o arrebozado)	100	67	1.49	67	
	Ceviche entrada	100	67	1.49	67	
	Ceviche (Fondo)	180	120.6	1.49	67	
POTA	Entrada	100	97	1.03	97	
PESCADO EN CONSERVA (FILETE, LOMITO)	Causas	30	30	1.00	100	
	Tallarines saltados	80	80	1.00	100	
	Sándwich, ensalada	40	40	1.00	100	
	Guiso	80	80	1.00	100	
PATO	Guiso	350	192.5	1.82	55	
GALLINA	Guiso	300	195	1.54	65	

INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS

Av. Angamos Este 2520, Lima – 34. Teléfono: 201-6500. Fax: 620-4991. Web: www.inen.sld.pe e-mail: postmaster@inen.sld.pe

**PERÚ****Ministerio
de Salud****Instituto Nacional de
Enfermedades Neoplásicas****Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01****Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas****f. Hortalizas**

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
APIO	Ensalada	30	23.4	1.28	78	Tabla de Dosificación CENAN 2005
	Sopa	20	15.6	1.28	78	
	Crema sola	100	78	1.28	78	
	Crema c/ otras verduras	40	31.2	1.28	78	
	Asado criollo	5	3.9	1.28	78	
ALCACHOFA	Crema	100	95	1.05	95	
	Saltado solo	150	142.5	1.05	95	
	saltado c/ papa	80	76	1.05	95	
	Guiso	100	95	1.05	95	
	Ensalada con hortalizas	50	47.5	1.05	95	
ACELGA O ESPINACA	Sopa aguadito	30	24.6	1.22	82	Tabla de Dosificación CENAN 2005
	Menestrón	30	24.6	1.22	82	
	Puré de espinaca	40	32.8	1.22	82	
	guiso con menestra	5	4.1	1.22	82	
	Arroz con pollo	20	16.4	1.22	82	
	Salsa alpesto	40	32.8	1.22	82	
	Pastel de acelga	40	32.8	1.22	82	
ALBAHACA EN RAMA	Menestrón	15	11.1	1.35	74	Tabla de Dosificación CENAN 2005
	Salsa alpesto	5	3.7	1.35	74	
ARVEJA VERDE / VAINA	Guiso	30	13.2	2.27	44	Tabla Auxiliar CENAN 2014
	Arroz	30	13.2	2.27	44	
	Ensalada	40	17.6	2.27	44	
BETARRAGA	Ensalada mixta	60	53.4	1.12	89	Tabla de Dosificación CENAN 2005
	Ensalada sola	120	108	1.11	90	
BROCOLI	Ensalada con hortalizas	50	32.5	1.54	65	
	Saltado con papa	100	65	1.54	65	
	Soufflé con hortalizas	20	13	1.54	65	
COLANTAO	Arroz chaufa , al sillao	15	13.5	1.11	90	
CHAMPIGNON	Salteado	50	50	1.00	100	
	Salsa	40	40	1.00	100	
	Crema	20	20	1.00	100	
CALABAZA	Mazamorra	300	180	1.67	60	
CAIGUA SERRANA O CHILENA	Guiso	100	95	1.05	95	Tabla de Dosificación CENAN 2005
	Ensalada mixta	50	46.5	1.08	93	
	Ensalada sola	100	93	1.08	93	
	Saltado	100	95	1.05	95	
	Ajiaco	80	76	1.05	95	
	Rellena	150	142.5	1.05	95	





PERÚ

Ministerio
de SaludInstituto Nacional de
Enfermedades Neoplásicas

Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01

Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

f. Hortalizas

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
CEBOLLA DE CABEZA	Sopa (aderezos)	5	4.6	1.09	92	Tabla de Dosificación CENAN 2005
	Aderezos de guisos	10	9.2	1.09	92	
	Saltado con papas	80	73.6	1.09	92	
	Ensalada, salsa criolla	50	46	1.09	92	
	Salsa de tallarines	10	9.2	1.09	92	
	Salsa escabeche	40	36.8	1.09	92	
	Encebollado	50	46	1.09	92	
	Sudado	50	46	1.09	92	
	Salsa crema	10	9.2	1.09	92	
	Relleno	10	9.2	1.09	92	
	Tortilla	10	9.2	1.09	92	
CEBOLLA CHINA	Arroz chaufa	25	20.75	1.20	83	Tabla de Dosificación CENAN 2005
	Saltados	15	12.45	1.20	83	
COL O REPOLLO	Sopa	10	9.8	1.02	98	Tabla de Dosificación CENAN 2005
	Arroz con carne	15	14.7	1.02	98	
	Ensalada sola	80	78.4	1.02	98	
	Ensalada c/ verduras	50	49	1.02	98	
CULANTRO	Sopa aguadito	5	3.35	1.49	67	Tabla de Dosificación CENAN 2005
	Arroz con carne o pollo	5	3.35	1.49	67	
	Seco de carne	20	13.4	1.49	67	
CHOCLO ENTERO	Sopa	40	25.6	1.56	64	Tabla de Dosificación CENAN 2005
	Locro	50	32	1.56	64	
	Guarnición	260	166.4	1.56	64	
CHOCLO DESGRANADO	Arroz jardinera	10	10	1.00	100	
	Pepián (Choclo molido)	150	150	1.00	100	
	Ensalada con hortalizas	50	50	1.00	100	
	Pastel	200	200	1.00	100	
COLIFLOR	Guiso saltados	120	78	1.54	65	
	Ensaladas	50	32.5	1.54	65	
	Soufflé	100	65	1.54	65	
	Arrebozado	100	65	1.54	65	
ESPARRAGOS	Crema	100	95	1.05	95	
	Ensalada	50	47.5	1.05	95	
	Saltado sin papa	100	95	1.05	95	
	Saltado c/ papa	80	76	1.05	95	
FRIJOL CHINO	Saltado	25	24.75	1.01	99	
FRIJOL VERDE	Menestrón	25	11.75	2.13	47	
	Guiso con papa	60	28.2	2.13	47	



PERÚ

Ministerio de Salud

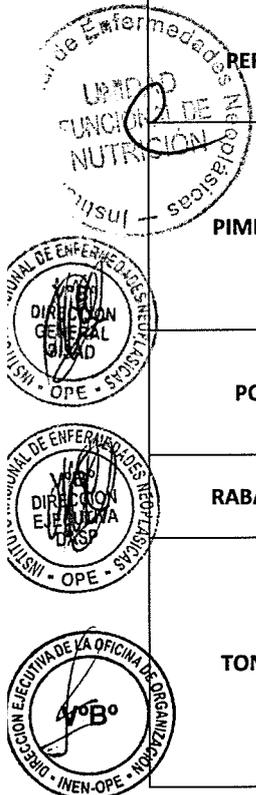
Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas



Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01
Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

f. Hortalizas

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
FRIJOL VERDE	Arroz con carne, jardinera	20	9.4	2.13	47	
HABAS VERDES	Sopas	25	7.75	3.23	31	
	chupes	15	4.65	3.23	31	
	solterito	50	15.5	3.23	31	
	Ensalada mixta	40	12.4	3.23	31	
HIERBA AROMATICAS (hierba luisa, menta, manzanilla, etc.)	Infusiones	5	5	1.00	100	
HUACATAY	Guiso de pachamanca	10	4.9	2.04	49	
	Salsa de Ocopa	8	3.92	2.04	49	
	Sopa	10	4.9	2.04	49	
NABO	Sopa	20	19	1.05	95	
	Encurtido	100	95	1.05	95	
PACCHOY	Saltado	15	14.25	1.05	95	
	Sopa	5	4.75	1.05	95	
PEPINILLO	Ensalada con hortalizas	60	45.6	1.32	76	
	Ensalada sola	100	76	1.32	76	
PALLAR VERDE	Menestrón	25	11.75	2.13	47	
	Guiso con papa	60	28.2	2.13	47	
PEREJIL	Sopa	5	3.9	1.28	78	
	Salsa criolla	2	1.56	1.28	78	
	Guiso	2	1.56	1.28	78	
PIMIENTO	Guiso	15	12	1.25	80	
	Salsa	25	20	1.25	80	
	Estofado	20	16	1.25	80	
	Arroz con pollo	15	12	1.25	80	
	Arroz con carne	15	12	1.25	80	
PORO	Sopa	20	15	1.33	75	
	Sopa crema	100	75	1.33	75	
	Asado	5	3.75	1.33	75	
RABANITO	Ensalada con hortalizas	50	45	1.11	90	
	Encurtido	100	90	1.11	90	
TOMATE	Sopa (aderezos)	5	4.5	1.11	90	
	Ensalada con hortalizas	60	54	1.11	90	
	Saltados y adornos	30	27	1.11	90	
	Salsa de tallarines	50	45	1.11	90	
	Salsa criolla	30	27	1.11	90	
	Encebollado	40	36	1.11	90	





PERÚ

Ministerio
de SaludInstituto Nacional de
Enfermedades Neoplásicas

Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01

Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

f. Hortalizas

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
ROCOTO	Crema	20	17	1.18	85	
	Salsa criolla	5	4.25	1.18	85	
	Ají (molido)	2	1.7	1.18	85	
VAINITA	Menestrón	20	18.6	1.08	93	
	Saltado	100	93	1.08	93	
	guiso con papa	60	55.8	1.08	93	
	Ensalada con hortalizas	40	37.2	1.08	93	
	Estofado a la jardinera	20	18.6	1.08	93	
ZANAHORIA	Sopas	15	12.75	1.18	85	
	guisos	20	17	1.18	85	
	ensaladas	40	34	1.18	85	
	salsa, tuco	50	42.5	1.18	85	
	Arroz a la jardinera, pollo	25	21.25	1.18	85	
ZAPALLO MACRE	Sopa	40	28.4	1.41	71	
	Locro con papa	250	177.5	1.41	71	
	Sopa crema	100	71	1.41	71	
	Tortilla	50	35.5	1.41	71	
ZAPALLITO ITALIANO	Guiso de papa	80	64	1.25	80	

g. Frutas frescas y secas

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
ACEITUNA	Sándwich	35	31.5	1.11	90	
	Entrada	8	7.2	1.11	90	
	Guisos	5	4.5	1.11	90	
BLANQUILLO	Natural	120	96	1.25	80	
	Almíbar	80	64	1.25	80	
	Avena	25	20	1.25	80	
	Refresco	40	32	1.25	80	
CARAMBOLA	Refresco	60	60	1.00	100	
COCONA	Refresco	50	50	1.00	100	
FRESA	Ensalada	20	19.6	1.02	98	
	Postre, jugo	50	49	1.02	98	
GUINDONES	Almíbar	40	40	1.00	100	
	Compota	40	40	1.00	100	
GRANADILLA	Postre	120	72	1.67	60	
	Natural	120	72	1.67	60	



PERÚ

Ministerio
de SaludInstituto Nacional de
Enfermedades Neoplásicas

Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01

Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

g. Frutas frescas y secas

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
HIGOS SECOS	Almíbar	40	40	1.00	100	
	Compota	40	40	1.00	100	
	Postre	10	10	1.00	100	
MANDARINA C/S PEPA	Postre al natural	180	160.2	1.12	89	
MANGO	Postre al natural	200	170	1.18	85	
	Ensalada de frutas	50	42.5	1.18	85	
MANZANA DE AGUA	Avena	25	21.75	1.15	87	
	Refresco	50	43.5	1.15	87	
	Asado	130	113.1	1.15	87	
	Horno	130	113.1	1.15	87	
	Pie	100	87	1.15	87	
	Mazamorra, compotas	40	34.8	1.15	87	
MANZANA DE POSTRE	Postre al natural	180	167.4	1.08	93	
	Ensalada de frutas	50	46.5	1.08	93	
	Jugo surtido	50	46.5	1.08	93	
MARACUYA	Postre	80	32	2.50	40	
	Refresco	75	30	2.50	40	
MELON	Postre al natural	250	175	1.43	70	
	Jugo mixto	100	70	1.43	70	
	Ensalada	40	28	1.43	70	
MEMBRILLO	Compota	50	43.5	1.15	87	
	Panetela	20	17.4	1.15	87	
	Almíbar	40	34.8	1.15	87	
	Refresco	50	43.5	1.15	87	
	Avena	25	21.75	1.15	87	
NARANJA DE JUGO	Jugo	600	255	2.35	42.5	De cada naranja de 200gr se extrae 85 cc de jugo
	Mazamorra	150	63.75	2.35	42.5	
	Refresco	150	63.75	2.35	42.5	
NARANJA DE POSTRE	Postre al natural	200	104	1.92	52	
	Ensalada de frutas	50	26	1.92	52	
OREJONES	Mazamorra	25	20	1.00	100	
PALTA	Sándwich	60	39.6	1.52	66	
	Ensalada con hortalizas	40	26.4	1.52	66	
PAPAYA	Postre al natural	200	164	1.22	82	
	Frutas en almíbar	40	32.8	1.22	82	
	Jugo surtido	100	82	1.22	82	
	Jugo solo	150	123	1.22	82	
	Ensalada de frutas	50	41	1.22	82	
PASAS	Postre	5	5	1.00	100	

INSTITUTO NACIONAL DE ENFERMEDADES NEOPLÁSICAS

Av. Angamos Este 2520, Lima – 34. Teléfono: 201-6500. Fax: 620-4991. Web: www.inen.sld.pe e-mail: postmaster@inen.sld.pe



PERÚ

Ministerio
de SaludInstituto Nacional de
Enfermedades Neoplásicas

Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01

Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

g. Frutas frescas y secas

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
PASAS	Keke/ Budín	10	10	1.00	100	
PLATANO DE SEDA	Postre al natural	180	126	1.43	70	
	Ensalada de frutas	50	35	1.43	70	
	Pastelería	50	35	1.43	70	
	Avena	40	28	1.43	70	
PLATANO DE ISLA	Natural	180	122.4	1.47	68	
	Horno	180	122.4	1.47	68	
	Cocido	180	122.4	1.47	68	
	Frito	200	136	1.47	68	
	Ensalada de frutas	50	34	1.47	68	
PIÑA	Jugo surtido	100	63	1.59	63	
	Jugo solo	180	113.4	1.59	63	
	Postre en rodaja	200	126	1.59	63	
	Guiso (pollo a la piña)	60	37.8	1.59	63	
	Refresco - maíz morado	50	31.5	1.59	63	
	Mazamorra sola	50	31.5	1.59	63	
	Frutas en almíbar	40	25.2	1.59	63	
PERA	Postre natural	180	147.6	1.22	82	
	Al horno	180	147.6	1.22	82	
	En almíbar	50	41	1.22	82	
	Ensalada de frutas	40	32.8	1.22	82	
	Jugo surtido	50	41	1.22	82	
SANDIA	Postre al natural	300	294	1.02	98	
TUNA	Postre al natural	200	110	1.82	55	
	Ensalada de frutas	50	27.5	1.82	55	
UVA	Postre al natural	180	172.8	1.04	96	
	Ensalada de frutas	50	48	1.04	96	

h. Oleaginosas

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
MANI PELADO	Carapulcra, salsas	10	10	1.00	100	
AJONJOLI	Panificación	3	3	1.00	100	
LINAZA	Refresco	5	5	1.00	100	
NUEZ MOSCADA	Preparaciones	2	2	1.00	100	



PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas



Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01

Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

i. Grasas

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
ACEITE VEGETAL	Sopa	3	3	1.00	100	
	Salsa criolla	3	3	1.00	100	
	Arroz graneado	5	5	1.00	100	
	Guisos	5	5	1.00	100	
	Menestras	5	5	1.00	100	
	Fritura (huevo, pescado)	15	15	1.00	100	
	Saltado con papas	20	20	1.00	100	
	Saltado sin papas	10	10	1.00	100	
	Bistec apanado	20	20	1.00	100	
	Ensalada	5	5	1.00	100	
	Salsa de tallarín	5	5	1.00	100	
	Carapulcra	5	5	1.00	100	
MANTEQUILLA	Untar en pan	10	10	1.00	100	
	Pastelería	10	10	1.00	100	
	Puré	5	5	1.00	100	
MARGARINAS / GRASAS TRANS	Puré	5	5	1.00	100	
	Sopa crema	5	5	1.00	100	
	Soufflé	5	5	1.00	100	
	Pastelería	10	10	1.00	100	
MANTECA	Panificación	2	2	1.00	100	

Azúcares y miel

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
AZUCAR	Avena	15	15	1.00	100	
	Con leche	12	12	1.00	100	
	Con te	15	15	1.00	100	
	Infusiones	15	15	1.00	100	
	Refresco	15	15	1.00	100	
	Almíbar	20	20	1.00	100	
	Compota	20	20	1.00	100	
	Pastelería	10	10	1.00	100	
	Mazamorra	20	20	1.00	100	
MIEL / CHANCACA	Postres	20	20	1.00	100	
	Miel	30	30	1.00	100	
MANJAR BLANCO	Postres	40	40	1.00	100	
	Untar el pan	10	10	1.00	100	
	Pastelería	5	5	1.00	100	
MERMELADA	Postre	20	20	1.00	100	
	Untar el pan	10	10	1.00	100	



PERÚ

Ministerio
de SaludInstituto Nacional de
Enfermedades Neoplásicas

Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01

Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

k. Misceláneas

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
CANELA	Postre	0.15	0.15	1.00	100	
	Avena	0.15	0.15	1.00	100	
	Desayuno	0.15	0.15	1.00	100	
CLAVO DE OLOR	Postre	0.2	0.2	1.00	100	
	Avena	0.2	0.2	1.00	100	

l. Condimentos

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
AJOS PELADO	Por plato o preparación	1	1	1.00	100	
KION	Por plato o preparación	0.1	0.1	1.00	100	
COMINO MOLIDO	Por plato o preparación	0.01	0.01	1.00	100	
PIMIENTA MOLIDO	Por plato o preparación	0.01	0.01	1.00	100	
OREGANO SECO	Por plato o preparación	0.01	0.01	1.00	100	
SAL DE COCINA	Por menú (sopa, arroz, segundo y ensalada)	8	8	1.00	100	
PALILLO MOLIDO	Por preparación	0.01	0.01	1.00	100	
AJI VERDE	Escabeche	10	7	1.43	70	
	Salsa	10	7	1.43	70	
	Salsa criolla	10	7	1.43	70	
	Encurtidos	10	7	1.43	70	
AJI MIRASOL O AJI PANCA SECO	Aderezo	1	0.98	1.02	98	
	Guisos	1	0.98	1.02	98	
HIERBA BUENA	Guisos	0.1	0.1	1.00	100	
	Sopas	0.1	0.1	1.00	100	
HOJAS DE LAUREL	Salsa de tallarín	0.05	0.05	1.00	100	
	Estofado	0.05	0.05	1.00	100	
VINAGRE	Adobo	5	5	1.00	100	
	Ensalada	2.5	2.5	1.00	100	
	Escabeche	10	10	1.00	100	
	Encurtidos	15	15	1.00	100	
LIMON	Causa, salsas y ensaladas	20	9.6	2.08	48	De un limón de 40 gr se extrae 15 cc de jugo
	refresco	20	9.6	2.08	48	



PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

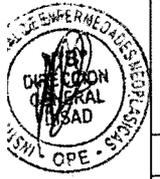
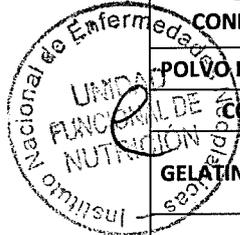


Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01

Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas

m. Alimentos industrializados

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
HIERBAS FILTRANTES	Infusión	1	1	1.00	100	
CAFÉ INSTANTANEO	Bebida	2	2	1.00	100	
COCOA	Con leche	3	3	1.00	100	
	Postres	2	2	1.00	100	
	Bebida sola	5	5	1.00	100	
CHOCOLATE DE TAZA	Bebida	20	20	1.00	100	
COCKTEL DE FRUTAS	Postres	120	120	1.00	100	
	Preparaciones varias	30	30	1.00	100	
PIÑA EN CONSERVA	Postres	75	75	1.00	100	
	Pastelería y otros	30	30	1.00	100	
DURAZNO EN CONSERVA	Postres	120	120	1.00	100	
	Preparaciones	50	50	1.00	100	
CREMAS INSTANTANEAS	Sopa	15	15	1.00	100	
	Cremas	15	15	1.00	100	
LECHE CONDENSADA	Postres	10	10	1.00	100	
	Crema volteada	40	40	1.00	100	
POLVO DE HORNEAR	Pastelería	0.7	0.7	1.00	100	
COLAPIZ	Postres	0.3	0.3	1.00	100	
GELATINA DIETETICA	Postres	2	2	1.00	100	
	Bebidas	2	2	1.00	100	
GELATINA	Postres	20	20	1.00	100	
	Mazamorra	20	20	1.00	100	
	Bebidas	30	30	1.00	100	
	Cuajada	40	40	1.00	100	
PUDIN	Postres	10	10	1.00	100	
FLAN	Mazamorras	20	20	1.00	100	
KETCHUP	Preparaciones	2	2	1.00	100	
	Crema	1	1	1.00	100	
PASTE DE TOMATE	Preparaciones varias	4	4	1.00	100	
PURE DE PAPA	Causa	25	25	1.00	100	
	Puré	10	10	1.00	100	
	Papa rellena	35	35	1.00	100	
	Pastel	32	32	1.00	100	
MAYONESA	Ensalada	4	4	1.00	100	
	Sándwich	5	5	1.00	100	





PERÚ

Ministerio de Salud

Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas



Directiva Administrativa N° 001-INEN/ DISAD-DASP – V.01
Directiva Administrativa de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria a utilizarse en la preparación de dietas normales y especiales de los pacientes y personal del Instituto Nacional de Enfermedades Neoplásicas



m. Alimentos industrializados

ALIMENTO	PREPARACION	PESO BRUTO	PESO NETO	FACTOR N-B	PARTE COMESTIBLE	OBSERVACIONES
MOSTAZA	Cremas	1	1	1.00	100	
	Guisos	2.5	2.5	1.00	100	
SILLAO	Saltados	5	5	1.00	100	
	Tallarines	8	8	1.00	100	
	Chaufas	8	8	1.00	100	
VAINILLA	Desayuno con leche	0.5	0.5	1.00	100	
	Postres	1	1	1.00	100	

