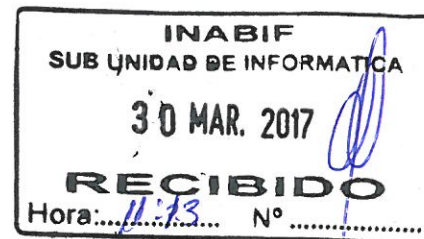




Ministerio de la Mujer
y Poblaciones Vulnerables
Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar



000109
N°

Resolución de la Dirección Ejecutiva

Lima, 29 MAR 2017

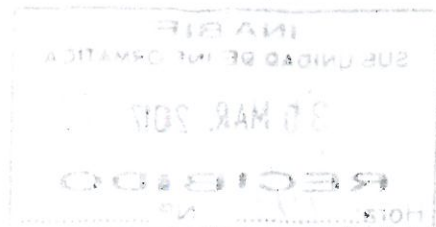
VISTA la Nota Informativa N° 012-2017/INABIF.USPPD, de la Unidad de Servicios de Protección de Personas con Discapacidad; Nota Informativa N° 033-2017/INABIF.USPPAM, de la Unidad de Servicios de Protección de Personas Adultas Mayores; Nota Informativa N° 037-2017/INABIF.UDIF, de la Unidad de Desarrollo Integral de las Familias; Memorando N° 329-2017/INABIF.USPNNA, de la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes; Informe N° 60-2017/INABIF.UPP, de la Unidad de Planeamiento y Presupuesto y el Informe N° 159-2017/INABIF.UAJ de la Unidad de Asesoría Jurídica;

CONSIDERANDO:

Que, mediante documentos cursados a fines del pasado año, la Unidad de Servicios de Protección de Personas Adultas Mayores, la Unidad de Desarrollo Integral de las Familias, la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes y la Dirección Ejecutiva que los Nutricionistas de las diversas unidades del INABIF elaboraron la Tabla de Dosificación de Alimentos del INABIF, así como el instructivo para que se emita una Resolución de la Dirección Ejecutiva. Asimismo, informa que solo remite la Tabla de Dosificación de Alimentos respecto a los servicios que presta su unidad, indicando que cada Unidad de Línea enviará la parte que le corresponde para que se integre en la Unidad de Planeamiento y Presupuesto y se emita una propuesta de normativa interna integrada;

Que, mediante Nota Informativa N° 012-2017/INABIF.USPPD del 07.02.2017, Nota Informativa N° 033-2017/INABIF.USPPAM del 07.02.2017 y Nota Informativa N° 037-2017/INABIF.UDIF del 09.02.2017; las Unidades de Línea – Unidad de Servicios de Protección de Personas con Discapacidad – USPPD, Unidad de Servicios de Protección de Personas Adultas Mayores – USPPAM y Unidad de Desarrollo Integral de las Familias – UDIF; remiten sus opiniones favorables respecto a la propuesta del documento orientador denominado “GUÍA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS DEL INABIF”;

Que, mediante Memorando N° 265-2017/INABIF.UPP del 17.02.2017, la Unidad de Planeamiento y Presupuesto solicita a la Unidad de Servicios de Protección de Niños, Niñas y Adolescentes – USPNNA, opinión sobre la propuesta del documento orientador en mención;



Que, mediante Memorando N° 329-2017/INABIF.USPNNA del 27.02.2017, la USPNNNA remite a la Unidad de Planeamiento y Presupuesto la Nota N° 020-2017/INABIF.USPNNA.ETN.JC elaborada por el Área de Nutrición del Equipo Técnico de la USPNNNA en relación a la propuesta del documento orientador: "GUÍA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS DEL INABIF";

Que, mediante Resolución Ministerial N° 159-2016-MIMP se aprobó la Directiva General N° 012-2016-MIMP "Normas para formular, tramitar, aprobar y/o modificar documentos normativos y orientadores generados en el Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables", donde se precisa la estructura y requisitos que deberán tener los documentos normativos que emitan las dependencias competentes del Sector;

Que, con el Informe N° 060-2017/INABIF.UPP de fecha 03.03.2017, la Unidad de Planeamiento y Presupuesto, dentro del marco de la Directiva General N° 012-2016-MIMP; formula en el ámbito de su competencia, opinión técnica favorable respecto al citado documento, agregando que su aprobación no requiere de disponibilidad presupuestaria;

Que, de acuerdo con el numeral 6.4.3 de la Directiva General N° 012-2016-MIMP, la visación de documentos normativos u orientadores en las Unidades Ejecutoras del MIMP, corresponden a la Unidad Orgánica proponente, a la Unidad de Planeamiento y Presupuesto y a la Unidad de Asesoría Jurídica;

Estando a las opiniones favorables emitidas por las Unidades de Línea, así como, por la Unidad de Planeamiento y Presupuesto, en el sentido que se han cumplido los requisitos formales para la aprobación del documento orientador, y por la Unidad de Asesoría Jurídica que manifestó opinión legal favorable sobre el particular; corresponde formalizar su aprobación a través de la expedición de una Resolución de la Dirección Ejecutiva;

De conformidad con la Directiva General N° 012-2016-MIMP aprobada mediante la Resolución Ministerial N° 159-2016-MIMP, el Manual de Operaciones del INABIF aprobada mediante Resolución Ministerial N° 315-2012-MIMP y en uso de las facultades conferidas por la Resolución Ministerial N° 022-2017-MIMP;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- APROBAR la "GUÍA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS DEL INABIF", que en Anexo forma parte de la presente Resolución.

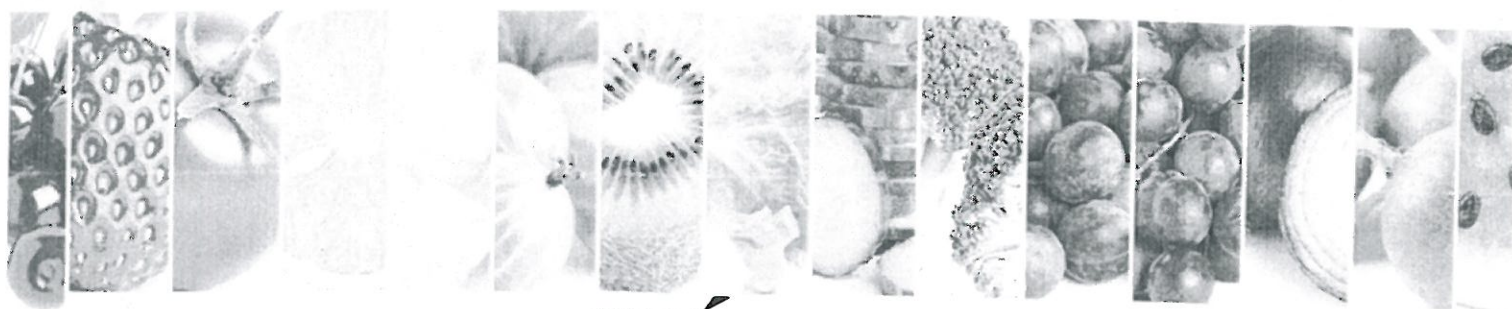
Artículo 2°.- DISPONER la publicación de la presente Resolución en el Portal Institucional del INABIF (www.inabif.gob.pe).

Regístrese y comuníquese

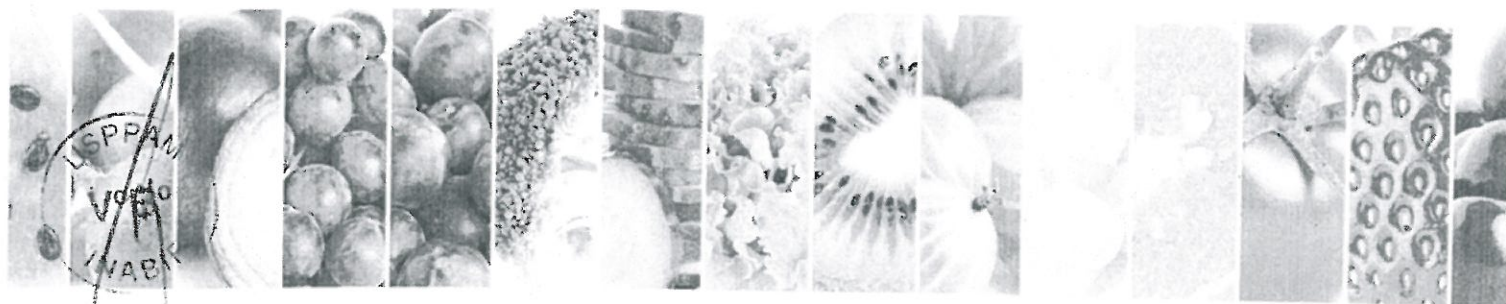
M.C. ALFREDO R. CENTURIÓN VARGAS
Director Ejecutivo
Programa Integral Nacional para el
Bienestar Familiar - MIMP

MARILYN A. MARTÍNEZ ROBAS
Sub Unidad de Administración Documentaria





GUÍA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS DEL INABIF





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - INABIF

Índice

I. PRESENTACIÓN.....	2
II. CONSIDERACIONES GENERALES.....	3
2.1 Definición	3
2.2 Contenido.....	3
2.3 Características	4
III. CONSIDERACIONES GENERALES.....	4
IV. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS	4
4.1 Conceptos Básicos.....	4
V. RECOMENDACIONES.....	5
VI. BIBLIOGRAFÍA.....	6
VII. ANEXOS.....	7
7.1 Tabla de Dosificación de Alimentos	7



9

4





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - INABIF

I. PRESENTACION

El Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar (INABIF) a través de las cuatro Unidades de Línea: Unidad de Desarrollo Integral de las Familias (UDIF), Unidad de Servicios de Protección a Niños, Niñas y Adolescentes (USPNA), Unidad de Servicios de Protección de Personas con Discapacidad (USPPD) y la Unidad de Servicios de Protección de Personas Adultas Mayores (USPPAM), por disposición de la Alta Dirección y mediante el consenso de sus profesionales Nutricionistas, propone la formalización de la "GUÍA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS DEL INABIF", como un instrumento técnico orientador para la programación de alimentos de los Servicios de Protección y Desarrollo Familiar, sobre la base de la experiencia y estandarizaciones previas que desde el año 2001 se han venido utilizando por los Nutricionistas del INABIF.

Esta Guía contiene la Tabla de Dosificación de Alimentos del INABIF en el cual se especifica una variedad de alternativas de cantidades de alimentos para utilizarlas en las preparaciones de dietas normales o especiales de las poblaciones vulnerables que atiende el INABIF como son: Niños, niñas, adolescentes, personas con discapacidad y personas adultas mayores, que se atienden en forma diurna o permanente en los Servicios de Protección y Desarrollo Familiar: Centros de Desarrollo Integral de la Familia (CEDIF) y Centros de Atención Residencial (CAR) de las diferentes Unidades de Línea.

La Tabla antes mencionada sirve de base para estimar cantidades de alimentos expresados en peso bruto para un número determinado de personas los cuales son utilizados en la preparación de las raciones alimenticias, además permite estandarizar la dosis de alimento en las dietas propuestas para los diferentes segmentos poblacionales atendidos por el INABIF y facilitar el cálculo del aporte nutricional y los costos de las mismas.





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - INABIF

I. ASPECTOS GENERALES

2.1 Definición

TABLA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS DEL INABIF: es un instrumento técnico que es de utilidad para la programación de alimentos de los Servicios de Protección y Desarrollo Familiar. Sirve de base para estimar cantidades de alimentos expresados en peso bruto para un número determinado de personas los cuales son utilizados en la preparación de las raciones alimenticias, además permite estandarizar la dosis de alimento en las dietas propuestas para los diferentes segmentos poblacionales atendidos por el INABIF y facilitar el cálculo del aporte nutricional y los costos de las mismas.

2.2 Contenido

La tabla de dosificación de alimentos para los beneficiarios del INABIF, que en anexo forma parte de la Guía de dosificación de alimentos del INABIF, está diseñada de tal manera que se puede apreciar las cantidades promedio de los alimentos agrupados en 12 clases, expresados en gramos (g) para sólidos, mililitros o centímetro cúbico (cc/ml) para líquidos y unidad por ración cruda.

La primera columna "RUBRO y ALIMENTOS" describe a los alimentos agrupados por clases como son: 1) Leches y derivados, 2) Huevos, 3) Carnes y derivados, 4) Pescados y derivados, 5) Cereales y otros, 6) Leguminosas, 7) Oleaginosas y derivados, 8) Verduras, 9) Tubérculos y raíces, 10) Frutas, 11) Azúcares y derivados, y 12) Misceláneas (que incluye condimentos, especias, aderezos y otros productos industrializados).

La segunda columna "FORMA DE PREPARACIÓN" describe las diferentes preparaciones basadas en las programaciones de menús de las Unidades Operativas.

La tercera columna "UNIDAD DE MEDIDA" describe la medida del alimento por ración, sea en gramos (g) o en mililitros o centímetros cúbicos (ml/cc) o en unidad. La cuarta columna describe el porcentaje de la porción comestible.

Las otras columnas describen los diferentes grupos de etarios que se atienden en cada Unidad de Línea según su condición y la cantidad de alimento que requiere por ración. Para los CEDIF de la UDIF se dividen en: "Menores de 6 años", "6 a 12 años y Adultos Mayores" y "13 a 17 años y Adultos", para los CAR de la USPNN se dividen en "06 meses a 01 año", "2 a 5 años", "6 a 12 años" y "13 a 17 años y adultos", para los CARPAM de la USPPAM se cuenta con "Personas Adultas mayores de 60 años a más" y para los CAR de la USPPD se divide en "Menores de 11 años", "11 a 17 años" y "18 a 59 años".





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - INABIF

2.3 Características

En esta tabla se especifica una variedad de alternativas de cantidades de alimentos para utilizarlas en las preparaciones de dietas normales o especiales de las poblaciones vulnerables que atiende el INABIF como son: Niños, niñas, adolescentes, personas con discapacidad y personas adultas mayores, que se atienden en forma diurna o permanente en los Servicios de Protección y Desarrollo Familiar, como son los Centros de Desarrollo Integral de la Familia (CEDIF) y los Centros de Atención Residencial (CAR) de las diferentes Unidades de Línea. En el proceso de elaboración de la tabla de dosificación se ha tenido en cuenta variables como: el tipo de alimento, grupos etarios, condiciones de las poblaciones vulnerables, vías de administración de alimentos, consistencia, porcentaje comestible, hábitos alimentarios, entre otros.

II. CONSIDERACIONES GENERALES

- Las dosificaciones presentadas son referenciales, pudiendo modificarse en la práctica según las consideraciones de los profesionales Nutricionistas, sobre todo en poblaciones más vulnerables como las personas adultas mayores, personas con discapacidad, mujeres gestantes o lactantes, individuos con condiciones patológicas; para prevenir enfermedades por carencias nutricionales, cubrir requerimientos incrementados, para promover el consumo de algún alimento o nutriente en específico o para cobertura de las necesidades nutricionales de la población.
- La población de los CEDIF provienen de familias en situación de vulnerabilidad y riesgo, son atendidos en horarios diurnos. Dependiendo del tiempo de comida (desayuno, almuerzo o lonche) ofrecido a los usuarios el aporte energético de las dietas puede llegar de 45% a 75% del requerimiento de energía promedio.
- La población de los CAR son atendidos integralmente por el INABIF, por lo que el aporte nutricional de sus dietas deben cubrir como mínimo el 100% de los requerimientos nutricionales promedio de macronutrientes, excepcionalmente puede reducir el aporte energético hasta 80% dependiendo del objetivo nutricional planteado por el profesional Nutricionista.



III. DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

4.1 Conceptos Básicos

- Dosificación de alimentos.** Es la determinación de la cantidad de un alimento para su uso en diferentes preparaciones, según número de raciones, ejemplo: 10 kg de arroz para 100 raciones (arroz graneado)¹.

¹ MINSA-INS-CENAN. Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva. 2005.





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - INABIF

- b. **Parte comestible.** Es la porción utilizable del alimento, destinada al consumo. Los datos sobre la parte comestible del alimento son válidos solo para los alimentos que se hallan en buenas condiciones, por lo tanto, no son aplicables a los alimentos magullados o atacados por insectos².
- c. **Peso bruto.** Es el peso total del alimento tal como se compra en el mercado (con cáscara, tallo, vaina, hueso u otra parte no comestible del alimento².
- d. **Ración.** Es la porción de alimento o alimentos que forma parte de una preparación destinada para una persona¹.

IV. RECOMENDACIONES

- Para determinar la cantidad de alimentos programados por semana se debe contar con la información estadística de población beneficiaria.
- Excepcionalmente, cuando el nombre de la forma "forma de preparación" del listado no concuerde exactamente con la denominación del alimento propuesto, se puede usar la dosificación de la alternativa más cercana o a consideración del profesional Nutricionista.
- El tamaño de las raciones debe adaptarse siempre a las necesidades de cada persona. Por ello, el profesional Nutricionista deberá decidir si es necesario aumentar o disminuir la ración, según las circunstancias concretas de cada persona.



V. BIBLIOGRAFÍA

- Domínguez Curi CH., Avilés Arias D., Satalaya Pérez A. Tablas Auxiliares para la formulación y evaluación de regímenes alimentarios. Ministerio de Salud. Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Lima – Perú. 2014.
- Satalaya Pérez A. Tabla de Dosificación de Alimentos para Servicios de Alimentación Colectiva. Instituto Nacional de Salud. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición. Lima – Perú. 2005.
- Tabla de Dosificación de Alimentos. Primera versión. Elaborada por Nutricionistas del INABIF. 2001.
- Tabla de Dosificación de alimentos en crudo para una ración alimentaria para pacientes del Hospital Hermilio Valdizán y Centro de Rehabilitación de Ñaña. Resolución Directoral N° 157-DG/HHV-2015.



² MINSA-INS. Tablas Auxiliares para la Formulación y Evaluación de Regímenes Alimenticios. 1ra Edición 2014





PERÚ

Ministerio
de la Mujer y
Poblaciones Vulnerables

Programa Integral Nacional para el Bienestar Familiar - INABIF

VI. ANEXOS

7.1 TABLA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS



TABLA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS



7.1. TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS POR PREPARACIONES, POR UNIDAD DE LINEA Y GRUPOS DE EDAD

PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION DE LOS CEDIF Y CAR DEL INABIF														
RUBRO Y ALIMENTOS	FORMA DE PREPARACIÓN	U.M.	Porcentaje comestible (%)	CEDIF - UDIF				CAR - USPNNNA			CARPAM - USPPAM	CAR - USPPD		
				Menores de 6 años	6 a 12 años y Adultos Mayores	13 a 17 años y adultos	2 a 5 años	6 a 12 años	13 a 17 años y adultos	Personas Adultas Mayores de 60 años a más		Menores de 11 años	11 a 17 años	18 a 59 años
1. LECHE Y DERIVADOS														
LECHE EN POLVO	SOLO, C/COCOA, C/CHOCOLATE	g	100	30	30	30	30	30	30	30	30	30	40	50
	CON CEREALES	g	100	25	25	25	25	25	25	25	25	25	40	50
	MAZAMORRA / FLAN	g	100	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25
	PURE	g	100	8	10	12	8	10	12	10	15	15	30	30
	QUEQUE/BUDIN	g	100	6	6	6	6	6	6	6	12	12	12	12
	CREMA/SOPA/AJI DE POLLO	g	100	4	5	6	4	5	6	5	12	12	18	18
LECHE EVAPORADA	SOLO, C/ COCOA, C/ CHOCOLATE	ml/cc	100	120	120	120	120	120	120	120	120	50	120	120
	C/CEREAL	ml/cc	100								100	50	120	120
	CREMAS (HUANCAINA)	ml/cc	100	30	35	40	30	35	40	30	35	25	30	40
	SOPA	ml/cc	100								20	10	25	25
	JUGOS	ml/cc	100								100	30	60	60
	AJIACO C/ PAPA	ml/cc	100								40	8	16	16
	GUIISO / PURE / PESTO	ml/cc	100								40	20	40	40
	KEKE	ml/cc	100								25	25	25	25
	MAZAMORRA/CEREALES	ml/cc	100	100	100	100	100	100	100	100	100	22	45	45
	SOLO, C/ COCOA, C/ CHOCOLATE	ml/cc	100	250	250	250	250	250	250	250	250			
LECHE FRESCA	SANDWICH/ EN SOPAS S/CARNE	g	100	30	30	30	30	30	30	30	30	25	40	35
	TALLARIN VERDE	g	100	10	10	15	10	10	15	15	10	15	25	20
	SOLTERITO	g	100	10	10	15	30	30	30	30	30	10	15	15
	LOCRO C/POLLO/ AJIACO/ EN SOPAS C/CARNE	g	100	10	15	20	20	20	20	20	20	15	25	25
	CREMA HUANCAYNA	g	100	10	15	20	10	15	20	20	15	20	25	20
2. HUEVOS														
HUEVO	FRITO PARA DESAYUNO/SANCOCHADO	g	88	60	60	60	60	60	60	60	60	30	60	60
	FRITO SEGUNDO S/CARNE	g	88	15	15	15	15	15	15	15	60	60	120	120
	TORTILLA	g	88	15	15	15	15	15	15	15	20	30	30	30
	DECORACIÓN/ ENSALADA	g	88	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
	SOPA, CREMA	g	88	10	10	10	10	10	10	10	15	30	30	30
	LECHE ASADA	g	88	25	25	25	25	25	25	25	*	*	*	*
	QUEQUE	g	88	25	25	25	25	25	25	25	30	35	35	35
	CHAUFU/ AJIACO	g	88	12	18	24	25	25	25	25	20	30	30	30
	MAYONESA	g	88				25	25	25	25	8	4	8	8
	FORMULA ARTESANAL (HUEVO, CLARA)	g	88				25	25	25	25	60	25	35	50



7.1. TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS POR PREPARACIONES, POR UNIDAD DE LINEA Y GRUPOS DE EDAD

PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION DE LOS CEDIF Y CAR DEL INABIF														
RUBRO Y ALIMENTOS	FORMA DE PREPARACIÓN	U.M.	Porcentaje comestible (%)	CEDIF - UDIF			CAR - USPNN			CARPAM - USPAM	CAR - USPPD			
				Menores de 6 años	6 a 12 años y Adultos Mayores	13 a 17 años y adultos	2 a 5 años	6 a 12 años	13 a 17 años y adultos		Personas Adultas Mayores de 60 años a más	Menores de 11 años	11 a 17 años	18 a 59 años
3. CARNES Y DERIVADOS														
CARNE SIHUESO (RES, CERDO)	GUISO, BISTECK	g	100	50	80	100	80	80	100	80	60	130	130	
	ESTOFADO, ASADO, SECO, ARROZ C/CARNE	g	100	50	80	100	80	80	100	80				
	SALTADOS	g	100	50	80	100	80	80	100	80	40	100	100	
	SOPAS	g	100	15	20	25	15	20	25	20	30	50	45	
	C/MENESTRA / SALTADITO / RELLENO	g	100	30	40	50	30	40	50	40	40	80	80	
CARNE MOLIDA	GUISO(acompañamiento)	g	100	30	40	50	30	40	50	50	40	45	60	
	TORREJITA Y RELLENO	g	100	30	40	50	30	40	50	50				
	SALTADO / PASTA / GUIISO/SOPA FONDO	g	100							100	60	120	120	
	SOPA ENTRADA	g	100							40	*	45	45	
	HAMBURGUESA / RELLENO	g	100							50	45	80	80	
HIGADO DE RES	FRITO / APANADO	g	100	50	80	100	80	80	100	80	*	130	130	
	C/MENESTRA	g	100	30	40	50	30	40	50	40	*	80	80	
	FÓRMULA ARTESANAL	g	100							25	35	30	30	
	PAPILLAS ARTESANALES	g	100											
	SANDWICH/ CHAUF	g	100	20	20	20	20	20	20	20	12	20	20	
JAMONADA	RACION/ESTOFADO CARAPULCRA/CEREAL	g	75	90	120	150	120	150	150	150	120	200	200	
	AJI DE POLLO/PICADO(CHAUF)/ RELLENO	g	75	80	100	120	80	100	120	100				
	C/MENESTRA	g	75	40	60	80	40	60	80	60	40	100	100	
	ENSALADA / CAUSA	g	75							40	25	35	35	
	SOPA ENTRADA	g	75								*	45	45	
MENUENCIA:	SOPA FONDO	g	75	20	25	30	20	25	30	25	80	160	160	
	SOPA	g	100	20	20	20	20	20	20	20	*	60	60	
	GUISO / FRITO / SALTADO	g	100	50	80	100	80	80	100	80	*	120	120	
	SALTADITO (acompañam.)	g	100	30	40	50	30	40	50	40	*	80	80	
	FÓRMULA ARTESANAL (Higado de Pollo)	g	100							40	30	40	45	
HOT DOG	PAPILLA ARTESANAL	g	100							80				
	CHAUF	g	100	40	60	80	40	60	80	60	40	60	80	
	ENSALADA ALEMANA	g	100							30	*	*	*	
	PAN (Ración / por pan) : hot dog con huevo	g	100							25	25	25	25	
	PAN (Ración / por pan)	g	100	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	
SANGRECITA	PAN (Ración / por pan)	g	100	25	25	25	25	25	25	30	35	35	35	
	HAMBURGUESA / PAPA RELLENA	g	100	30	40	50	30	40	50	45	60	60	60	
	PARA CHAUF	g	100	20	30	40	20	30	40	45	80	80	80	
	TORREJITAS C/OTRA PROTEINA / SALPICON	g	100	15	20	25	15	20	25	30	35	35	35	
	GUISOS Y SIMILARES	g	100	40	60	80	40	60	80	60	80	80	80	
PAVO SI MENUDENCIA (Limpio)	MEDALLON (ASADO) NAVIDAD	g	75	200	200	200	200	200	200	200	150	230	250	
	ENTERO AL HORNO / NAVIDAD PAVO ENTERO	g	75							200	30	100	130	
	FÓRMULA ARTESANAL (CHULETA DE PAVO)	g	75							150	80	160	160	
	GUISOS Y SIMILARES, FRITO (CHULETA DE PAVO)	g	75											



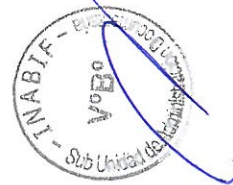
7.1. TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS POR PREPARACIONES, POR UNIDAD DE LINEA Y GRUPOS DE EDAD

PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION DE LOS CEDIF Y CAR DEL INABIF										CEDIF - UDIF			CAR - USPNN			CARPAM - USPPAM		CAR - USPPD	
RUBRO Y ALIMENTOS		FORMA DE PREPARACIÓN			U.M.	Porcentaje comestible (%)	Menores de 6 años		6 a 12 años y Adultos Mayores	13 a 17 años y adultos	2 a 5 años	6 a 12 años	13 a 17 años y adultos	Personas Adultas Mayores de 60 años a más	Menores de 11 años	11 a 17 años	18 a 59 años		
4. PESCADOS Y DERIVADOS																			
CONSERVA DE PESCADO (Filete) (ATUN, CABALLA, JUREL, ETC)		SARSA DE ATUN PARA DESAYUNO																	
		SALTADITO (para acomp. con menestra)/CAUSA																	
		SALPICON/ CROQUETAS																	
		CROQUETAS/ HAMBURGUESA																	
PESCADO FILETE/PULPA JUREL, BONITO, TOYO, PERICO, ETC		TALLARIN																	
		GUISO/FRITO																	
		CHUPE																	
5. CEREALES Y OTROS		CHAUFA																	
ARROZ																			
AVENA		GRANEADO																	
		GRANEADO (CENA)																	
		CON POLLO / CHAUFA / JARDINERA																	
		SOPA / AGUADITO																	
		BEBIBLE ARTESANAL																	
		PAPILLAS ARTESANALES																	
		FÓRMULA ARTESANAL																	
		POSTRE																	
		DESAYUNOS: C/LECHE O COCCION																	
		POSTRE																	
FIDEO SURTIDOS		PARA COCCION CON OTRO CEREAL																	
		SOPA																	
		SOPA																	
		PAPILLAS ARTESANALES																	
FIDEOS TALLARIN		FÓRMULA ARTESANAL																	
		TALLARIN																	
		SOPA																	
FIDEO CHINO		CHIFA																	
		PAN ELABORADO (Unidad de pan = 30 g)																	
		PICARON																	
		CREMAS / TORREJAS / HAMBURGUESA																	
HARINA DE TRIGO (S/preparear)		APANAR																	
		QUEQUE																	
		MAZAMORRA																	
		ARREBOZAR																	
MEZCLA DE HARINA DE TRIGO C/CHUN		MAICENA / CHUÑO																	
		MAZAMORRA																	
		COMPOTA																	
		ESPAR GUISOS / SOPA / CHOCOLATADA																	
MAIZ SECO (NOTE)		LECHE C/ MAICENA O CHUÑO																	
		ARREBOZAR																	
		CHAMPUS																	
		PATAZCA																	



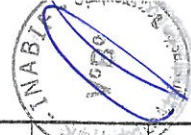
7.1. TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS POR PREPARACIONES, POR UNIDAD DE LINEA Y GRUPOS DE EDAD

7.1. TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS POR PREPARACIONES, POR UNIDAD DE LINEA Y GRUPOS DE EDAD																	
PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION DE LOS CEDIF Y CAR DEL INABIF				CEDIF - UDIF			CAR - USPNNA			CARPAM - USPPAM	CAR - USPPD						
RUBRO Y ALIMENTOS		FORMA DE PREPARACIÓN	U.M.	Porcentaje comestible (%)	6 a 12 años y Adultos Mayores		13 a 17 años y adultos		2 a 5 años	6 a 12 años	13 a 17 años y adultos	Personas Adultas Mayores de 60 años a más	Menores de 11 años		11 a 17 años	18 a 59 años	
					Menores de 6 años	6 a 12 años y Adultos Mayores	13 a 17 años y adultos	2 a 5 años					6 a 12 años	13 a 17 años y adultos			Menores de 11 años
PAN (1 unidad=30 gr. / 2 unid. = 60 gr.)	DESAYUNO	unidad	100	1	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	2	2	
	SOPA (PAN TOSTADO)	unidad	100	1/2	1/2	3/4	1/2	1/2	1/2	3/4	3/4	1/2	1/2	1/2	3/4	3/4	
	BUDIN	unidad	100	1/2	3/4	3/4	1/2	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	1	1	1	1	
	AJÍ DEPOLLO DE ATÚN, CREMAS	unidad	100	1/2	3/4	3/4	1/2	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	1/2	1/2	3/4	3/4	
GALLETA DE SODA	CREMA A LA HUANCAINA / APANAR	g	100	3	4	5	3	4	5	4	5	4	6	8	8	8	
	RACION O COMPLEMENTO DESAYUNO	g	100	30	30	30	12	12	12	12	12	12	15	30	30	30	
	DESAYUNO: COCCION (Con o sin leche o fruta)	g	100	12	12	12	10	15	20	15	20	15	20	25	25	25	
	SEMOLA / POLENTA	g	100	10	15	20	20	20	20	20	20	20	20	10	15	25	25
/ HARINA DE MAIZ / HNA. DE QUINUA	SOPA	g	100	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20	10	15	25	25
	MAZAMORRA (cuando son 2 ó 3 harinas utilizar la 1/2 ó la 1/3 parte de cada una)	g	100	20	25	30	20	25	30	25	30	25	20	20	25	30	30
	BUDIN	g	100	12	12	12	12	12	12	12	12	12	10	10	15	15	15
	DESAYUNO / CREMA A LA HUANCAINA	g	100	10	15	20	10	15	20	15	20	15	15	15	20	20	20
KIWICHA	SOPA	g	100	30	40	50	30	40	50	40	50	40	40	60	60	60	60
	GUISO DE QUINUA O TRIGO	g	100	20	25	30	20	25	30	25	30	25	15	15	30	30	30
	ESCABECHADO DE QUINUA / TORTILLA	g	100	20	20	20	20	20	20	20	20	20	10	10	15	25	25
	MAZAMORRA	g	100	20	20	20	20	20	20	20	20	10	10	10	10	10	10
PAPA SECA	REFRESCO DE QUINUA	g	100	10	10	10	10	10	10	10	10	10	30	60	75	75	75
	CARAPULCRA C/ARROZ	g	100	30	40	50	30	40	50	40	50	40	45	90	90	90	90
	CARAPULCRA SIARROZ	g	100	30	40	50	30	40	50	40	50	40	45	90	90	90	90
	6. LEGUMINOSAS	g	100	40	55	65	40	55	65	55	65	55	45	60	60	60	60
MENESTRA: LENTEJAS, PALLAR, ARVEJA, HABA, GARBANZO, TARWI	GUISO	g	100	40	55	65	40	55	65	55	65	55	45	60	60	60	60
	SOPA	g	100	10	15	20	10	15	20	15	20	15	15	30	30	30	30
	MENESTRON	g	100	5	7	10	5	7	10	7	10	7	10	20	20	20	20
	ENSALADA	g	100	20	30	35	20	30	35	30	35	30	10	35	35	35	35
/ HARINA DE ARVEJA / DE HABAS	ENSALADA	g	100	20	30	35	20	30	35	30	35	30	10	35	35	35	35
	CREMA	g	100	15	20	25	15	20	25	20	25	20	15	35	35	35	35



7.1. TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS POR PREPARACIONES, POR UNIDAD DE LINEA Y GRUPOS DE EDAD

PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION DE LOS CEDIF Y CAR DEL INABIF																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
RUBRO Y ALIMENTOS	FORMA DE PREPARACIÓN	U.M.	Porcentaje comestible (%)	CEDIF - UDIF			CAR - USPNNA			CARPAM - USPPAM	CAR - USPPD																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																							
				Menores de 6 años	6 a 12 años y Adultos Mayores	13 a 17 años y adultos	2 a 5 años	6 a 12 años	13 a 17 años y adultos		Personas Adultas Mayores de 60 años a más	Menores de 11 años	11 a 17 años	18 a 59 años																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
7. OLEAGINOSAS Y DERIVADOS																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		
ACEITE	SOPA / CREMA	ml/cc	100	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	



7.1. TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS POR PREPARACIONES, POR UNIDAD DE LINEA Y GRUPOS DE EDAD

PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION DE LOS CEDIF Y CAR DEL INABIF													
RUBRO Y ALIMENTOS	FORMA DE PREPARACIÓN	U.M.	Porcentaje comestible (%)	CEDIF - UDIF			CAR - USPNNA			CARPAM - USPPAM	CAR - USPPD		
				Menores de 6 años	6 a 12 años y Adultos Mayores	13 a 17 años y adultos	2 a 5 años	6 a 12 años	13 a 17 años y adultos		Personas Adultas Mayores de 60 años a más	Menores de 11 años	11 a 17 años
APIO	SOPA	g	75	10	12	12	10	12	12	12	10	15	15
	PAN PARA DESAYUNO	g	75							12	6	12.5	12.5
	FÓRMULA ARTESANAL	g	75							25	40	60	60
	PAPILLAS ARTESANALES	g	75							50			
ARVEJAS FRESCAS (En vainas)	GUISOS / ARROZ / AGUADITO / ENSALADA	g	54	15	20	30	15	20	30	20	15	30	30
	ENSALADA RUSA / PALTA RELLENA	g	54							30	*	*	15
	CREMAS	g	76							50	*	*	*
	RELLENA	g	76							120	40	*	*
BETERRAGA	SALTADOS/GUISOS	g	76							100	*	*	*
	ENSALADA (cuando es con papa) utilizar la 1/2	g	83	50	75	100	50	75	100	80	60	75	80
	JUGOS	g	83							40	*	*	*
	ARROZ CIBETERRAGA	g	83							40	*	*	*
BROCOLI (Cabeza mediana)	SALTADO / GUIZO	g	57	80	100	120				100	80	120	120
	ENSALADA	g	57	40	50	60					30	50	50
	FÓRMULA ARTESANAL (SÓLO EN LA ESPESA)	g	57							25	45	45	45
	PAPILLA ARTESANAL	g	57							50			
CALABAZA SERRANITA (CHICLAYO)	CREMA	g	74	100	150	180				50	50	100	100
	MAZAMORRA	g	74	60	80	100	60	80	100	100	80	150	150
	SALTADO / GUIZO / CON PAPAS	g	89								100	150	120
	AJIACO C/ PAPA	g	89							80	90	200	200
CEBOLLA CHINA	ENSALADAS	g	89							40	15	40	40
	SOPA DE PATASCA	g	68	2	5	7	2	5	7	5	*	5	5
	GUISOS/SALTADOS	g	68	20	30	35	20	30	35	15	8	15	15
	CHAUFA	g	68	6	8	8	6	8	8	30	10	20	30
CEBOLLA DE CABEZA	SOPA (ADEREZO)	g	91	20	25	30	20	25	30	8	6	8	10
	ENSALADA / SARSATALLARIN/ ENTOMATADO	g	91	6	8	12	6	8	11	25	15	45	40
	ZARZA CRIOLLA	g	91							25	*	65	65
	GUISOS	g	91	6	8	12	6	8	11	8	8	12	12
	SALTADITO (Acompañamiento) / ADOBO	g	91	20	25	30	20	25	30	25			25
	PAN C/ ATUN	g	91	22	22	22	22	22	22	22	10	22	25
	RELLENOS	g	91	11	16	22	11	16.5	22	11	12	18	22
	CROQUETA /AJI/ SALPICON/ CREMA	g	91	6	8	12	6	8	11	6	12	18	22
	SOLTERITO	g	91	6	8	12	6	8	11	6	6	8	15
	SALTADOS / CEBICHE / ESCABECHE	g	91	44	55	66	44	55	66	55	40	55	55
	ADOBO	g	91	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	25	40	55	56
	HAMBURGUESA	g	91	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5	12	15	15	15
CHOCLO (unidad mediana sin panca)	SOPA	g	63	40	50	60	40	50	60	50	*	*	60
	LOCRO / SOLTERITO	g	63	40	50	60	40	50	60	40	50	80	80
	ARROZ PRIMAVERA O SIMILARES	g	63							40	*	*	60
	PEPIAN	g	63	100	150	200	100	150	200	150	80	140	140

7.1. TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS POR PREPARACIONES, POR UNIDAD DE LINEA Y GRUPOS DE EDAD

PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION DE LOS CEDIF Y CAR DEL INABIF													
RUBRO Y ALIMENTOS	FORMA DE PREPARACIÓN	U.M.	Porcentaje comestible (%)	CEDIF - UDIF			CAR - USPNN			CARPAM - USPPAM	CAR - USPPD		
				Menores de 6 años	6 a 12 años y Adultos Mayores	13 a 17 años y adultos	2 a 5 años	6 a 12 años	13 a 17 años y adultos		Personas Adultas Mayores de 60 años a más	Menores de 11 años	11 a 17 años
COL CHINO	CHIFA	g	68	15	15	15	15	15	15	15	80	120	120
COL DE CORAZÓN	SALTADO / GUIZO	g	68								80	120	120
	SANCOCHADO	g	68								*	25	25
	ENSALADA	g	68								*	40	40
COLIFLOR	SALTADO / GUIZO	g	57	80	100	120	80	100	120	100	80	120	120
	ENSALADA / TORTILLA	g	57							50	30	50	50
CULANTRO	ARROZ C/POLLO VERDE / SECO	g	57	10	15	20	10	15	20	15	15	20	20
	AGUADITO	g	57	5	8	12	5	8	12	8	8	10	12
ESPARRAGOS	CREMAS	g	95							50	45	60	60
	PURE	g	95							100	*	*	*
	SALTADOS/GUISOS	g	95							80	60	120	120
ESPINACA	GUIZO/ SALSA DE TALLARIN	g	95	15	20	25	15	20	25	25	50	80	80
	CREMA / TORTILLA SOLA	g	95	10	15	20	10	15	20	30	35	50	50
	PURE	g	95	60	80	100	60	80	100	80	60	80	85
	SOPA DE ESPINACA	g	95	40	50	60	40	50	60	50	*	*	*
	ARROZ C/POLLO/ SECO/ TORTILLA DE VERDU	g	95	5	7.5	10	5	7.5	10	10	25	45	45
	FÓRMULA ARTESANAL	g	95							25	150	150	150
	PAPILLAS ARTESANALES	g	95							50			
FRUJO CHINO	CHIFA	g	100	10	15	20	10	15	20	15	*	*	*
FRUJO VERDE	GUIZO	g	55	60	80	100	60	80	100	80	60	100	100
(FRUJO) CANARIO FRESCO C/CASCARA	SOPA	g	55	20	25	30	20	25	30	25	*	30	30
HUACATAY	OCOPA	g	57	2	3	3	2	3	3	3	3	5	5
	SOPAS / GUISOS	g	57	0.5	0.8	0.8	0.5	0.8	0.8	0.8	0.5	0.8	0.8
HABAS FRESCAS (en vainas)	SOPA / SOLTERITO	g	45	20	25	30	20	25	30	25	20	30	30
	GUISOS	g	45	80	100	120				100	60	100	100
	AJIACO C/ PAPA	g	45							80	40	160	160
	MENESTRON	g	45	20	30	30	20	30	30	40	20	30	30
HIERBA BUENA	CAU - CAU / CHANFAINITA/ PATASCA	g	60	2	3	4	2	3	4	3	2	4	4
LECHUGA	ENSALADA (MIXTA/CON OTRAS VERDURAS)	g	94	10	10	10	10	10	10	30	35	45	45
	ENSALADA DE LECHUGA	g	94							60	*	60	60
MAIZ MORADO (Sin panca)	CHICHA MORADA	g	63	25	25	25	25	25	25	25	25	50	50
	MAZAMORRA MORADA	g	63	30	30	30	30	30	30	30	25	50	50
MAÍZ	SOPA	g	86	8	10	10	8	10	10	10	8	12	12
PALLAR FRESCO (Con vainas)	GUISOS	g	45							100	60	100	100
	MENESTRÓN	g	45							30	15	30	30
PALTA FUERTE (Unidad mediana)	ENSALADA	g	75	60	60	60	60	60	60	60	35	60	60
	PAN (Ración / por pan)	g	75	60	60	60	60	60	60	60	35	45	45
PEREJIL	SOPA O DECORACION	g	50	1	1.5	3	1	1.5	3	1.5	2	2	2
PEPINILLOS	ENSALADA	g	76	40	50	60	40	50	60	50	25	40	40

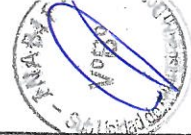
7.1. TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS POR PREPARACIONES, POR UNIDAD DE LINEA Y GRUPOS DE EDAD

PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION DE LOS CEDIF Y CAR DEL INABIF		U.M.	Porcentaje comestible (%)	CEDIF - UDIF			CAR - USPNNA			CARPAM - USPPAM	CAR - USPPD		
RUBRO Y ALIMENTOS	FORMA DE PREPARACIÓN			Menores de 6 años	6 a 12 años y Adultos Mayores	13 a 17 años y adultos	2 a 5 años	6 a 12 años	13 a 17 años y adultos		Menores de 11 años	11 a 17 años	18 a 59 años
PIMIENTO ROJO	ARROZ CHAUFA, VERDE Y SIMILARES	g	83	6	7.2	8.4	6	7.2	8.4	15	12	20	20
	GUISOS	g	83							30	35	60	60
	PIMIENTO RELLENO	g	83							60	*	*	*
	SALTADOS	g	83							30	25	30	30
PORO	SOPA	g	75	10	12	12	10	12	12	12	8	12	12
RABANITOS	ENSALADA	g	90							30	15	40	40
TOMATE	SOPA / RELLENO / CREMA	g	91	5	5	5	5	5	5	5	8	10	12
	TALLARIN/ASADO/ ENTOMATADO	g	91	20	30	40	20	30	40	30	35	55	55
	GUISO/SALTADO ACOMPAÑAM./TORREJAS	g	91	10	15	15	10	15	15	15	15	30	30
	ENSALADA MIXTA	g	91	20	30	40	20	30	40	30	20	40	40
	ENCEBOLLADO	g	91	40	50	60	40	50	60	15	15	30	30
VAINITAS	ENSALADA /ACOMPAÑAMIENTO	g	95	20	30	40	20	30	40	30	20	30	30
	SOPA	g	95	15	20	20	15	20	20	20	*	*	*
	GUISO CIPAPAS, SALTADO	g	95	60	80	100	60	80	100	80	80	120	120
ZANAHORIA	ASADO /CREMA DE VERDURAS	g	88	10	15	20	10	15	20	15	10	20	20
	SOPA	g	88	15	20	25	15	20	25	20	5	12	12
	GUISO/ENS. MIXTA C/PAPA/CAUSA	g	88	15	20	25	15	20	25	20	15	30	30
	ARROZ VERDE/ JARDINERA	g	88	15	20	25	15	20	25	20	15	30	30
	ESTOFADO/ SECO	g	88	20	25	30	20	25	30	25	15	30	30
	SOLTERITO /TALLARIN ROJO/ CREMA ZANAH.	g	88	20	25	30	20	25	30	25	25	40	40
	SALTADO ITALIANO	g	88	30	35	40	30	35	40	35	12.5	25	25
	FÓRMULA ARTESANAL	g	88							40	10	25	50
	PAPILLAS ARTESANALES	g	88							80			
ZAPALLO MACRE	SOPAS Y CREMA DE VERDURA	g	71	15	20	25	15	20	25	20	20	30	30
	CREMA DE ZAPALLO	g	71	40	50	60	40	50	60	50	40	100	80
	LOCRO CON PAPA, PURÉ	g	71	100	120	150	100	120	150	120	80	100	100
	LOCRO SI PAPA	g	71							150	100	150	150
	FÓRMULA ARTESANAL	g	71							40	40	40	50
	PAPILLAS ARTESANALES	g	71							80			
ZAPALITO ITALIANO	GUISOS SALTADOS	g	67							100	80	120	120



7.1. TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS POR PREPARACIONES, POR UNIDAD DE LINEA Y GRUPOS DE EDAD

PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION DE LOS CEDIF Y CAR DEL INABIF				CEDIF - UDIF			CAR - USPNA			CARPAM - USPPAM	CAR - USPPD		
RUBRO Y ALIMENTOS	FORMA DE PREPARACIÓN	U.M.	Porcentaje comestible (%)	Menores de 6 años	6 a 12 años y Adultos Mayores	13 a 17 años y adultos	2 a 5 años	6 a 12 años	13 a 17 años y adultos	Personas Adultas Mayores de 60 años a mas	Menores de 11 años	11 a 17 años	18 a 59 años
9. TUBERCULOS Y RAICES													
CAMOTE	ACOMPAÑ. SIARROZ / CAMOTE ASADO	g	87	100	150	180	100	150	180	150	80	150	150
	ACOMPAÑ. CIARROZ	g	87	80	100	120	80	100	120	100	70	100	100
	FRIUTURA	g	87	60	80	100	60	80	100	80	15	30	30
	POSTRE	g	87	80	100	120	80	100	120	100			
CHUÑO ENTERO	SOPA	g	100	40	60	80	40	60	80	60	*	*	*
	GUISO	g	100	60	80	100	60	80	100	80	*	*	*
OLLUCO	GUISO O AJIACO CIARROZ(Con papa)	g	98	60	80	100	60	80	100	80	60	100	120
	GUISO O AJIACO CIARROZ(Sin papa)	g	98	100	120	150	100	120	150	120	80	120	150
PAPA BLANCA / YUCA	CAUSA	g	85	80	120	150	80	120	150	120	60	110	150
	ENTRADA / ENS.MIXTA	g	85	80	120	150	80	120	150	120	25	50	50
	PAPA FRITA, LOMO SALTADO	g	85	80	100	120	80	100	120	100	60	120	120
	GUISO / ACOMPAÑAMIENTO (C/ARROZ)	g	85	80	100	120	80	100	120	100	70	100	100
	ACOMPAÑAMIENTO CON OLLUCO O MENESTRA	g	85	30	40	50	30	40	50	40	80	150	150
	SOPAS	g	85	30	40	50	30	40	50	40	25	50	50
	SOLTERITO	g	85	30	40	50	30	40	50	40			
	PARA GUARNICION SIARROZ	g	85	100	150	180	100	150	180	150	60	100	100
	LOCRO C/ARROZ	g	85	30	40	50	30	40	50	40	100	130	130
	PURÉ	g	85										
	PAPILLA ARTESANAL	g	85								80		
	FORMULA ARTESANAL	g	85								40	30	80
PAPA AMARILLA	SOPA	g	85	30	40	50	30	40	50	40			
	GUISOS	g	85							100			
	PURE	g	85	100	150	180	100	150	180	150			
	PAPILLA ARTESANAL	g	85	30	40	50	30	40	50	40			
FORMULA ARTESANAL	g	85								40			
10. FRUTAS													
ACEITUNA DE BOTIJA (1 Unid. pesa aprox 6 g)	PARA PAN (3 und /por pan)	g	83	18	18	18	18	18	18	18	*	18	18
	ARROZ CON ACEITUNA	g	83							12	*	*	*
	CREMA (OLIVO)	g	83							6	*	30	30
	ESCABECHE / HUANCAINA	g	83	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
CARAMBOLA	REFRESCO	g	95	15	15	15	15	15	15	50	25	40	40
	JUGO	g	95							100	*	*	*
COCONA	REFRESCO	g	95	15	15	15	15	15	15	15	*	*	*
	POSTRES	g	100	3	3	3	3	3	3	3	*	*	*
COCO RAYADO	CHAMPÚS	g	85	25	25	25	25	25	25	25	15	25	25
	FRUTA DE POSTRE	g	85							100	*	170	170
PRESA	FRUTA DE POSTRE / JUGO	g	97	70	100	100	70	100	100	100	60	100	100
	GRANADILLA	g	60	100	100	100	100	100	100	100	80	120	120



7.1. TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS POR PREPARACIONES, POR UNIDAD DE LINEA Y GRUPOS DE EDAD

PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION DE LOS CEDIF Y CAR DEL INABIF			CEDIF - UDIF			CAR - USPNNA				CARPAM - USPPAM	CAR - USPPD		
RUBRO Y ALIMENTOS	FORMA DE PREPARACIÓN	U.M.	Porcentaje comestible (%)	Menores de 6 años	6 a 12 años y Adultos Mayores	13 a 17 años y adultos	2 a 5 años	6 a 12 años	13 a 17 años adultos	Personas Adultas Mayores de 60 años a más	Menores de 11 años	11 a 17 años	18 a 59 años
GUINDON	PAPILLAS ARTESANALES	g	88							10	10	10	10
	JUGOS FRUTAS	g	88							16	10	16	16
	COMPOTA/MAZAMORRA	g	88							16	10	16	16
	GUIJOS	g	88							16	*	*	*
HIGO SECO (1 Und = 7 gr.)	COMPOTA	g	100	14	14	21	7	21	21	21	21	35	35
	FÓRMULA ARTESANAL	g	100							14	10	16	16
	PAPILLAS ARTESANALES	g	100							42			
LIMA	FRUTA DE POSTRE	g	71							100	*	*	*
LIMON	ENSALADA / CAUSA	g	48	10	15	20	10	15	20	15	10	15	15
	LIMONADA	g	48	20	20	20	20	20	20	20	20	30	30
	PAN CIATUN	g	48	5	10	10	5	10	10	10	6	8	8
	MAYONESA	g	48							0.5	0.5	0.5	0.5
LUCUMA	CHICHA MORADA / ENSALADA DE ATUN	g	48	7.5	10	15	7.5	10	15	10	10	20	20
	JUGO	g	80							100	*	*	*
MANDARINA	FRUTA DE POSTRE	g	79	120	120	120	120	120	120	120	80	150	150
MANGO CRIOLLO	POSTRE	g	79	160	160	160	160	160	160	160	100	200	200
MANZANA DE MESA	FRUTA DE POSTRE / PURÉ	g	80	150	150	150	150	150	150	150	80	150	150
	ENSALADA C/ TUBERCULO	g	80							50	20	35	35
	ENSALADA DE FRUTAS	g	80							50	40	70	70
	DESAYUNO / COCIMIENTO / MAZAMORRA	g	80	20	20	20	20	20	20	20	15	20	25
MARACUYA	COMPOTA	g	80							20	40	60	75
	REFRESCO / CHAMPÚS	g	80	15	15	15	15	15	15	50	20	40	40
	REFRESCO (solo contenido)	g	40	30	30	30	30	30	30	30	25	40	40
	REFRESCO (con cascara cocida y licuado)	g	100							60			
MELON	FRUTA DE POSTRE	g	72	150	180	180	150	180	180	180	90	180	180
	JUGO DE FRUTA	g	72							100	60	100	100
MELOCOTON / BLANQUILLO DURAZNO	FRUTA DE POSTRE	g	80	110	110	110	110	110	110	110	80	120	120
	PARA COCCION EN DESAYUNO Y OTROS COMPLEMENTOS	g	80	15	15	15				20	12.5	25	25
	JUGO (COCIDO)	g	80							60	*	*	*
	MAZAMORRA	g	80	60	60	60	60	60	60	60	40	60	80
MEMBRILLO	COMPOTA	g	80							60			
	DESAYUNO / COCIMIENTO / MAZAMORRA / COMPLEMENTO	g	88	25	25	25	25	25	25	25	15	20	25
	COMPOTA	g	88							25	40	60	75
	REFRESCO / CHAMPÚS	g	88	15	15	15	15	15	15	56	25	40	40
NARANJA DE JUGO	MAZAMORRA	g	52	60	60	60	60	60	60	60	40	60	80
	GUIJOS CON NARANJA	g	52							80	25	50	50
	REFRESCO	g	52	80	80	80	80	80	80	100	40	80	80
NARANJA DE MESA PAPAYA	FRUTA DE POSTRE	g	76	200	200	200	200	200	200	200	100	180	180
	FRUTA DE POSTRE	g	82	150	150	150	150	150	150	150	90	180	150
	JUGO DE FRUTA	g	82							100	60	100	100

INABIF
Visto
8 de Julio de 2019

7.1. TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS POR PREPARACIONES, POR UNIDAD DE LINEA Y GRUPOS DE EDAD

PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION DE LOS CEDIF Y CAR DEL INABIF				CEDIF - UDIF			CAR - USPNN			CARPAM - USPPM	CAR - USPPD		
RUBRO Y ALIMENTOS	FORMA DE PREPARACIÓN	U.M.	Porcentaje comestible (%)	Menores de 6 años	6 a 12 años y Adultos Mayores	13 a 17 años y adultos	2 a 5 años	6 a 12 años	13 a 17 años y adultos	Personas Adultas Mayores de 60 años a más	Menores de 11 años	11 a 17 años	18 a 59 años
PEPINO DULCE	FRUTA DE POSTRE	g	95	200	200	200	200	200	200	200	*	180	180
PERA VERDE	FRUTA DE POSTRE	g	93	125	125	125	125	125	125	125	40	120	120
PIÑA	MAZAMORRA / C/COCIMIENTO Y OTROS COMPLEMENTOS	g	56	90	90	90	90	90	90	90	15	20	25
	JUGO DE FRUTA	g	56							200	*	100	100
	JUGO CON OTRAS FRUTAS	g	56							100	*	*	*
	GUISOS	g	56							90	25	50	50
	COMPOTA	g	56							90	25	50	50
	FRUTA DE POSTRE	g	56	250	250	250	250	250	250	250	*	170	170
	CHAMPÚ	g	56	45	45	45	45	45	45	45	25	40	40
	REFRESCO O AGUA DE PIÑA	g	56	30	30	30	30	30	30	90	*	*	*
PLATANO ISLA (1 unidad = 150 g)	FRUTA DE POSTRE	unidad	68	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
PLATANO SEDA (1 Unidad = 170g)	FRUTA DE POSTRE	unidad	68	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	ENSALADA DE FRUTAS	unidad	68							0.5	0.25	0.5	0.5
	JUGO CON FRUTAS	unidad	68							1	0.125	0.25	0.25
SANDIA	FRUTA DE POSTRE	g	49	300	300	300	300	300	300	350	*	270	270
UVA	FRUTA DE POSTRE	g	97	150	150	150	150	150	150	150	*	170	170
PLATANO PALILLO	FRITURA	g	71	84.8	135.6	169.5	84.8	135.6	169.5	135.6	90	135	170
PLATANO MADURO	FRITURA	g	71	84.8	135.6	169.5	84.8	135.6	169.5	135.6	*	*	*
	REFRESCO	g	71	67.8	101.7	135.6	67.8	101.7	135.6	101.7	*	*	*
11. AZÚCARES Y DERIVADOS													
AZÚCAR	ENDULZAR: LECHE Y CEREAL C/LECHE	g	100	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
	C/CHANCACA EN MAZAMORRA	g	100	10	10	10	10	10	10	10	10	12.5	12.5
	INFUSIONES	g	100	15	15	15	15	15	15	15	10	10	10
	REF. DE CEBADA	g	100								15	20	20
	REFRESCO DE GELATINA	g	100	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
	REFRESCOS DE FRUTA /CEREAL C/FRUTA	g	100	20	20	20	20	20	20	20	15	15	15
	MAZAMORRA DE FRUTAS O S/LECHE	g	100	25	25	25	25	25	25	25	15	20	20
	MAZAMORRA C/LECHE /QUEQUE	g	100	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
	JUGO DE FRUTAS	g	100							15	8	12	12
	MAZAMORRA SIN AZÚCAR Y HARINA DE TRIGO	g	100	10	10	10	10	10	10	10	5	10	10
CHANCACA	MAZAMORRA CON AZÚCAR Y HARINA DE TRIGO	g	100								2.5	5	5
GELATINA	GELATINA (POSTRE)	g	100	20	20	20	20	20	20	20	13	25	25
	REFRESCO	g	100	15	15	15	15	15	15	15	8	13	13
12. MISCELÁNEAS													
AJÍ PANCA	ADEREZO	g	100	0.5	0.8	1	0.5	0.8	1	0.8	0.5	1	1
ANIS	INFUSION	g	100	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	1	1.5	1.5
CANELA	POSTRES Y REFRESCOS	g	100	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.4	0.4
CEBADA	REFRESCO	g	100	3	3	3	3	3	3	15	4	8	8
CHOCOLATE PARA TAZA	CHOCOLATADA	g	100	8	8	8	8	8	8	15	18	18	18
CLAVO DE OLOR	POSTRES Y REFRESCOS	g	100	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.08	0.2	0.4	0.4
COCOA	LECHE C/COCOA	g	100	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	14	3	5	5
	C/COCIMIENTO	g	100								0.6	1.3	1.3
COMINO	ADEREZO	g	100	0.05	0.1	0.1	0.05	0.1	0.1	0.1	0.2	0.4	0.4

7.1. TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS POR PREPARACIONES, POR UNIDAD DE LINEA Y GRUPOS DE EDAD

PARA LOS SERVICIOS DE ALIMENTACION DE LOS CEDIF Y CAR DEL INABIF				CEDIF - UDIF			CAR - USPNN			CARPAM - USPAM	CAR - USPPD		
RUBRO Y ALIMENTOS	FORMA DE PREPARACION	U.M.	Porcentaje comestible (%)	Menores de 6 años	6 a 12 años y Adultos Mayores	13 a 17 años y adultos	2 a 5 años	6 a 12 años	13 a 17 años y adultos	Personas Adultas Mayores de 60 años a más	Menores de 11 años	11 a 17 años	18 a 59 años
FLAN	FLAN	g	100	25	25	25	25	25	25	25	13	25	25
HARINA DE LINAZA	JUGOS FRUTAS (SIN LECHE)	g	100							8	4.5	4.5	4.5
PAPILLAS ARTESANALES	PAPILLAS ARTESANALES	g	100							10	8	8	8
HIERBAS (manzanilla, hierba luisa cedron, menta, toronjil y otros)	INFUSIONES	g	100	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1.5	1	1.5	1.5
HONGOS SECOS	ADEREZO TALLARIN	g	100	0.05	0.1	0.1	0.05	0.1	0.1	0.1	0.2	0.4	0.4
KETCHUP	HUEVO A LA RUSA	g	100				3	4	4	4	*	*	*
KION	ADEREZO / CHAUFAR	g	100	0.25	0.5	0.5	0.25	0.5	0.5	0.5	1	2	2
LAUREL	ADEREZO TALLARIN	g	100	0.05	0.1	0.1	0.05	0.1	0.1	0.1	0.2	0.4	0.4
MANJAR BLANCO	PARA UNTAR (Ración / por pan)	g	100	10	10	10				10	6	15	15
MAYONESA	ENSALADA RUSA	g	100	5	8	10	5	8	10	8	*	*	*
MENSI	CHIFA	g	100				0.5	0.8	0.8	0.8	*	*	*
MERMELADA	PARA UNTAR (Ración / por pan)	g	100	10	10	10	10	10	10	10	6	12.5	12.5
MOSTAZA	HUEVO A LA RUSA	g	100				3	4	4	4	*	*	*
OREGANO	SOPAS/ESCABECHE/GUISOS	g	100	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.1	0.2	0.4	0.4
PALILLO	ADEREZO	g	100	0.2	0.3	0.4	0.2	0.3	0.4	0.3	0.2	0.4	0.4
PASAS	POSTRES	g	100	2	3	3	2	3	3	3	2	4	4
PIMENTON	ADEREZO	g	100				0.2	0.3	0.3	0.4			
PIMIENTA	ADEREZO	g	100	0.05	0.1	0.1	0.05	0.1	0.1	0.5	0.2	0.4	0.4
POLVO DE HORNEAR	QUEQUE	g	100	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.3	0.5	0.5	0.5	0.5
SAL	ARROZ / GUIZO / SOPAS	g	100	1.5	2	2	1.5	2	2	2	1	2	2
	HUEVO FRITO / PANES CON PALTA O ATÚN	g	100	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.5	0.2	0.4	0.4
SILLAO	CHAUFAR	ml/cc	100	8	10	12	8	10	12	10	8	12	12
	GUISOS Y TALLARINES	ml/cc	100										
	SALTADO	ml/cc	100	3	4	5	3	4	5	5	4	4	4
TAUSI	CHIFA	g	100				0.5	0.8	0.8	1	*	*	*
VAINILLA	POSTRES	ml/cc	100	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	0.7	5	1	1	1
VINAGRE	ADEREZOS	ml/cc	100	3	4	5	3	4	5	5	2	4	4
YOGURT	RACION	g	100							120	120	120	120

Actualización y validación Diciembre 2016 (Lic. Ruben Alva, Lic. Cinthia Armao, Lic. Silvia Alarcón, Lic. Jorge Cañari, Lic. Jhonne Coronado, Lic. Lorena Saavedra, Lic. Roxana Segovia, Lic. Karina Torres, Lic. Marisol Vivar)

Revisión GPE-UDIF PV Lic. Ruben Alva, 2003 al 2011

Elab. Nutricionistas INABIF (GPE-GPI) Agosto - 2001 (Lic. Maria Julia Elujide, Lic. Flor Sayens, Lic. Ruben Alva, Lic. Jhonne Coronado, Lic. Imelda Pomero, Lic. Olga Ruchumi)

