



MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
DIRECCION GENERAL



Nº 157-DG/HHV-2015

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
OFICINA DE ESTADÍSTICA
E INFORMATICA
14 JUL. 2015
RECEPCION
Hora..... Firma.....

Resolución Directoral

Santa Anita, 06 de Julio del 2015

Visto el Memorando Nº 050-DAT-HHV-15 y el Expediente 15MP-07012-00, sobre aprobación de la Tabla de Dosificación de Alimentos en Crudo para una Ración Alimentaria para Pacientes del Hospital Hermilio Valdizán y Centro de Rehabilitación de Ñaña;

CONSIDERANDO:

Que, el Artículo V del Título Preliminar de la Ley Nº 26842, Ley General de Salud, establece que es responsabilidad del Estado vigilar, cautelar y atender los problemas de desnutrición y de salud mental de la población; asimismo, el Artículo 10º de la acotada Ley, establece que toda persona tiene derecho a recibir una alimentación sana y suficiente para cubrir sus necesidades biológicas;

Que, el Inc. b) del Artículo 38º del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital Hermilio Valdizán, aprobado por R.M. Nº 797-2003-SA/DM, establece como uno de los objetivos funcionales del Departamento de Apoyo al Tratamiento, promover la salud, prevenir riesgos y daños, proteger y recuperar la salud y rehabilitar las capacidades de los pacientes, en lo referente a la salud nutricional y al diagnóstico y tratamiento psicológico;

Que, el Artículo 39º del acotado Reglamento, dispone entre los objetivos funcionales del Servicio de Nutrición y Dietética, brindar la orientación técnica para la adecuada preparación, conservación y distribución de los alimentos y dietas especiales, como soporte al proceso de tratamiento y recuperación de los pacientes hospitalizados y de acuerdo a las normas de bioseguridad;

Que, mediante Memorando del visto, el Jefe del Departamento de Apoyo al Tratamiento solicita a la Dirección Adjunta de la Dirección General del Hospital, la aprobación de la "Tabla de Dosificación de Alimentos en Crudo para una Ración Alimentaria para Pacientes del Hospital Hermilio Valdizán y Centro de Rehabilitación de Ñaña", elaborado por la Jefatura del Servicio de Nutrición y Dietética;

Que, el Servicio de Nutrición del Hospital Hermilio Valdizán, pone a disposición del personal profesional y técnico de la Entidad así como del Centro de Rehabilitación de Ñaña, la Tabla de Dosificación de Alimentos, que permitirá realizar dosificaciones adecuadas en la preparación y programación de raciones alimenticias;

Que, en la Tabla de Dosificación de Alimentos en Crudo para una Ración Alimentaria para Pacientes del Hospital Hermilio Valdizán y Centro de Rehabilitación de Ñaña, se especifica una variedad de alternativas de cantidades de alimentos para utilizarse en las preparaciones de las dietas normales y especiales de los pacientes con problemas de salud mental: Esquizofrenia, Problemas de Adicciones, Trastornos de la Conducta Alimentaria, Estrés, entre otros;

Que, la citada Tabla de Dosificación de Alimentos tiene como finalidad, permitir la utilización racional y técnico de los productos alimenticios en la preparación de las raciones alimenticias del paciente descompensado en la etapa crítica de la enfermedad, en la fase intermedio y en la etapa de rehabilitación de las diversas patologías de la salud mental;

Que, asimismo, la referida Tabla de Dosificación de Alimentos está diseñada de tal manera que se puede apreciar las cantidades promedio de los alimentos agrupados en XI rubros (Cereales y derivados; tubérculos, raíces y derivados; menestras, oleaginosas y derivados; leche, derivados y huevos; carnes, vísceras y embutidos; verduras; frutas frescas y secas; entre otros), expresados en gramos para sólidos y centímetro cúbico para líquidos, por ración cruda; por cuyas consideraciones resulta necesario emitir el respectivo acto resolutorio;

MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
.....
Dr. R. Paul Paz Soldan M.
JEFE DEL DEPTO. DE APOYO AL TRATAMIENTO
COR 1715

HOSPITAL HERMILO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION
.....
Lic. HERNAN MARCELO DE LA CRUZ
Servicio de Nutricion
C.N.P. 0730





MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
DIRECCION GENERAL

Nº 157-DG/HHV-2015

Resolución Directoral

Santa Anita, 06 de Julio del 2015

En uso de las facultades conferidas por el Artículo 11º Inc. c) del Reglamento de Organización y Funciones del Hospital "Hermilio Valdizán", aprobado por R.M. Nº 797-2003-SA/DM; y, contando con la visación del Servicio de Nutrición y Dietética, Departamento de Apoyo al Tratamiento, Oficina de Gestión de la Calidad y la Dirección Adjunta de la Dirección General del Hospital;

SE RESUELVE:

Artículo 1º.- Aprobar el Documento denominado "Tabla de Dosificación de Alimentos en Crudo para una Ración Alimentaria para Pacientes del Hospital Hermilio Valdizán y Centro de Rehabilitación de Ñaña"; el mismo que consta de catorce (14) páginas, y que en documento adjunto forma parte integrante de la presente Resolución.

Artículo 2º.- Disponer que el Departamento de Apoyo al Tratamiento y el Servicio de Nutrición y Dietética, informen periódicamente a la Dirección General sobre la ejecución del referido Plan.

Artículo 3º.- Disponer a la Oficina de Estadística e Informática, la publicación de la presente Resolución conjuntamente con el referido Documento, en la página Web del Hospital.

Regístrese y Comuníquese;



MINISTERIO DE SALUD
HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
.....
Dra. Amelia Arias Albino
Directora General (e)
C.M.P. 11667 RNE 4326

AAA/NSC/P. Ríos

DISTRIBUCION

SDG
NUTRICION
OEA
CRN
OCI
INFORMATICA

FILE: RESOLUCIONES VIII-2015



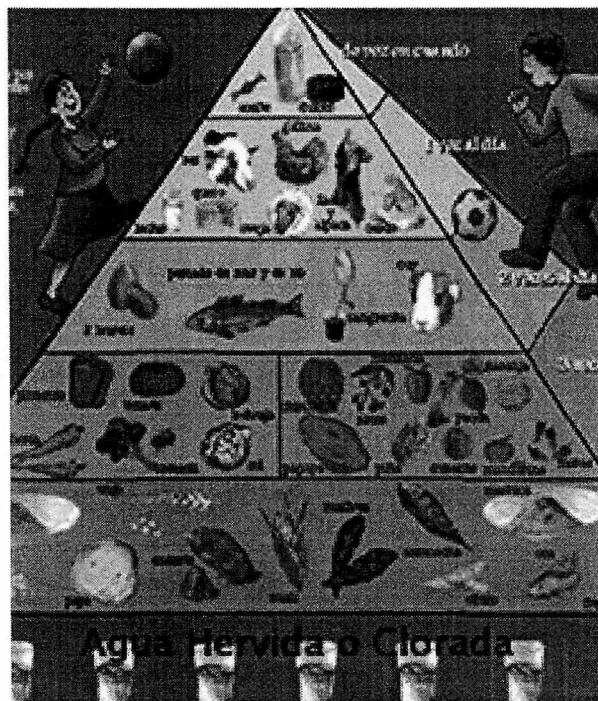
PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital "Hermilio Valdizán"
Servicio de Nutrición



TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS EN CRUDO PARA UNA RACION ALIMENTARIA PARA PACIENTES HOSPITAL H. VALDIZAN Y CRÑ



VERSION 2015





PERÚ

Ministerio
de Salud

Hospital "Hermilio Valdizán"
Servicio de Nutrición



ELABORADO POR:

LIC. NORMA FARFAN MARTINO

LIC. LUCY SHARDIN FLORES

LIC. HERNAN MARCELO DE LA CRUZ

SANTA ANITA, MAYO 2015





INDICE

PRESENTACION.....	04
FUNDAMENTACION.....	04
DESCRIPCION DE LA TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS.....	05
TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS:	
I. CEREALES Y DERIVADOS.....	06
II. TUBERCULOS, RAICES Y DERIVADOS.....	07
III. MENESTRA, OLEAGINOSAS Y DERIVADOS.....	07
IV. LECHE, DERIVADOS Y HUEVO	07
V. CARNES, VISCERAS, EMBUTIDOS.....	08
VI. VERDURAS.....	09
VII. FRUTAS FRESCAS Y SECAS.....	11
VIII. GRASAS.....	12
IX. AZUCARES Y DERIVADOS.....	12
X. CONDIMENTOS.....	13
XI. MISCELANEAS.....	13.
BIBLIOGRAFIA.....	14





PERÚ

Ministerio
de SaludHospital "Hermilio Valdizán"
Servicio de Nutrición

PRESENTACION

El Hospital Hermilio Valdizán a través del Servicio de Nutrición, pone a disposición del personal profesional y técnico del servicio de Nutrición del Hospital y el Centro de Rehabilitación de Ñaña, la "TABLA DE DOSIFICACION DE ALIMENTOS", lo que permitirá realizar dosificaciones adecuadas en la preparación y programación de raciones alimenticias.

En esta tabla se especifica una variedad de alternativas de cantidades de alimentos para utilizar en las preparaciones de las dietas normales y especiales de los pacientes con problemas de salud mental: ESQUIZOFRENIA, PROBLEMAS DE ADICCIONOLOGIA, TRANSTORNOS DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA, ESTRÉS, entre otros.

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 alimentos.

En el proceso de elaboración de la tabla se ha tenido en cuenta variables como, el tipo de alimentos, la procedencia, condiciones climáticas, diversidad de patologías en salud mental, hábitos alimentarios, entre otros.

FUNDAMENTACION

La tabla de dosificación de alimentos para pacientes del Hospital Hermilio Valdizán estructurado por profesionales Nutricionistas del Hospital, tiene como finalidad permitir la utilización racional y técnico de los productos alimenticios, en la preparación de las raciones alimenticias del paciente descompensado en la etapa crítica de la enfermedad, en la fase intermedio y en la etapa de rehabilitación de las diversas patologías de la salud mental.

También, permite establecer los costos reales de las raciones y estructurar el presupuesto anual del Hospital, en el rubro de alimentos para personas.

Su implementación y adecuación servirá para realizar la óptima utilización de los recursos y realizar un monitoreo permanente intra y extra mural.



HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"
SERVICIO DE NUTRICION

Lic. LUCY SHARDIN FLORES
Jefe de Servicio de Nutrición
C.N.P. 0283

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION

Lic. HERNAN MARCELO DE LA CRUZ
Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

Lic. Norma Farfan de Vigil
NUTRICIONISTA
C.N.P. 0386



DESCRIPCION DE LA TABLA

La tabla de dosificación de alimentos para pacientes del Hospital Hermilio Valdizán esta diseñada de tal manera que se puede apreciar las cantidades promedio de los alimentos agrupados en XI rubros, expresados en gramos (gr.) para sólidos y centímetro cúbico (cc.) para líquidos, por ración cruda.

Se encuentra ordenada en cuatro columnas: en la primera columna se describe el **NOMBRE DEL ALIMENTO**, en orden alfabético en cada rubro.

En la segunda columna, se detalla las formas como serán utilizadas los alimentos en las diferentes **PREPARACIONES Y/O PRESENTACIONES**, en los diferentes momentos de comida del paciente.

En la tercera columna **PESO O MEDIDA** se describe la cantidad en crudo por ración a ser utilizada cada alimento en cada rubro; esta expresado en gramos o cc., según sea el caso.

La cuarta columna **OBSERVACION**, describe algunas especificaciones de forma de preparación y utilización de algunos alimentos.

Para la determinación del valor nutritivo de los alimentos y preparaciones se tendrá que utilizar tablas auxiliares del factor de conversión de cada producto cuando son utilizados o cocidos según sea el caso.

HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"
SERVICIO DE NUTRICION
[Signature]
Lic. LUCY SHARDIN FLORES
Infe de Servicio de Nutrición
C.N.P. 0283

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION
[Signature]
Lic. HERNAN MARCELO DE LA CRUZ
Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

[Signature]
Lic. Norma Fafán de Vigil
NUTRICIONISTA
CNP. 0386





TABLA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS EN CRUDO PARA UNA RACIÓN ALIMENTARIA PARA PACIENTES HOSPITAL H. VALDIZAN Y CRÑ

I. CEREALES Y DERIVADOS

ALIMENTOS	PREPARACIONES	PESO(gr) MEDIDA(cc)	OBSERVACION
ARROZ	GRANEADO	90-110	Promedio depende de la calidad, forma y presentación de la preparación
	CHAUFA O SIMILAR	120-140	
	SOPA	15	
	POSTRE	20	
	AGUADITO	30	
AVENA, CEBADA	SOPA	15	
	POSTRE	15	
	TORTILLA	10	
	DESAYUNO	15	
POLENTA, SEMOLA, HARINA DE MAÍZ	SOPA CON VERDURAS	15	
	SOPA SIN VERDURAS	15	
	GUISO C/ARROZ	30	
	POSTRE	20	
	CHAMPÚS	10	
	APANADO	5	
QUINUA	SOPA CON VERDURAS	10	
	SOPA SIN VERDURAS	10	
	GUISO C/ARROZ	40	
	POSTRE	20	
TRIGO PELADO	SOPA	15	
	GUISO CON ARROZ	40	
	POSTRE	20	
MAÍZ MORADO	POSTRE	40	
	REFRESCO	40	
MAÍZ PELADO	SOPA	15	
	GUISO	40	
	CHAMPÚS	30	
HARINA DE ARVEJA	SOPA	15	
HARINA DE CHUÑO	POSTRE	10	
	PARA LIGAR POSTRES	5	
	GUISOS	3	
HARINA DE TRIGO	SOPA CREMA	15	
	ARREBOZADO	10	
	TORREJAS	10	
	APANADO	10	
PAN	DESAYUNO	40	Fresco para desayuno, frío para el resto de preparaciones.
	CROQUETAS	5	
	SOPA CREMA	7	
	BUDÍN	60	
HARINA DE SOYA	SOPA	20	
FIDEOS	SOPA SOLA	20	En tallarines depende calidad y presentación de la preparación
	SOPA CON VERDURAS	20	
	TALLARINES	120-140	



HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION
Lic. LUCY SHARDIN FLORES
Jefe de Servicio de Nutrición
C.N.P. 0283

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION
Lic. HERNAN MARCELO DE LA CRUZ
Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

Lic. Norma Farfán de Vigil
NUTRICIONISTA
CNP. 0386



TABLA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS EN CRUDO PARA UNA RACIÓN ALIMENTARIA PARA PACIENTES HOSPITAL H. VALDIZAN Y CRÑ
II. TUBÉRCULOS, RAÍCES Y DERIVADOS

PAPA FRESCA	SOPA	40	
	ENSALADA MIXTA	30	
	ENTRADA	150	
	GUISO	120	
	SALTADO	180	
	GUARNICIÓN CON ARROZ	100	
	GUARNICIÓN SIN ARROZ	150	
	PURÉ	150	
CAMOTE	SOPA	40	
	POSTRE	70	
	GUARNICIÓN D/GUIISO C/ARROZ	150	
	GUARNICIÓN D/GUIISO S/ARROZ	200	
OLLUCO	SOPA, CHUPE	50	
	ENSALADA	100	
	GUIISO O AJIACO	150	
YUCA	SOPA	50	
	GUARNICIÓN D/GUIISO C/ARROZ	120	
HARINA DE CUÑO	MAZAMORRA	15	
	GUIISO	3	
	COMPOTA	03 - 05.	
PAPA SECA	CARAPULCA CON ARROZ	50	
	CARAPULCA SIN ARROZ	70	

III. MENESTRAS, OLEAGINOSAS Y DERIVADOS

MENESTRA: HABA PELADA, ARVEJA PARTIDA,LENTEJA, FRIJOLES, OTROS	SOPA	10	En guiso depende calidad y presentación de la preparación
	ENSALADA	10	
	POSTRE	40	
	GUIISO	60-80	
HARINA ARVEJA Y HABAS	SOPA CREMA	15	
MANÍ PELADO	CARAPULCA	5	
	SALSA	5	

IV. LECHE, DERIVADOS Y HUEVOS

LECHE FRESCA	DESAYUNO	300	
	SOPA, CHUPES	70	
	PURÉ	120	
	MAZAMORRA	150	
	CON CAFÉ,COCOA O CEREAL	300	
LECHE EVAPORADA	DESAYUNO	110	
	SOPA, CHUPES	40	
	PURÉ	60	
	MAZAMORRA	60	
	CON CAFÉ,COCOA O CEREAL	110	

HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN" SERVICIO DE NUTRICION

Lic. LUCY SHARDIN FLORES
Jefe de Servicio de Nutrición
C.N.P. 0283

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN SERVICIO DE NUTRICION

Lic. HERNAN MARCELO DE LA CRUZ
Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

Lic. Norma Farfán de Vigil
NUTRICIONISTA
CNP. 0386





TABLA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS EN CRUDO PARA UNA RACIÓN ALIMENTARIA PARA PACIENTES HOSPITAL H. VALDIZAN Y CRÑ

IV. LECHE, DERIVADOS Y HUEVOS (CONTINUACIÓN)

QUESO FRESCO	SANDWICH	40	
	DECORACIÓN	5	
	SOPAS	10	
	GUISO Y SALSAS	20	
QUESO FUNDIDO	SÁNDWICH	20	
	DECORACIÓN	5	
	SOPAS	10	
	GUISO Y SALSAS	15	
QUESO PARMESANO	SOPA	5	
	SOUFFLÉ	10	
	PASTAS Y GUISOS	5	
HUEVO	FRITO	60	
	CALDILLO-CHUPE	20	
	MAYONESA	6	
	DECORADO	10	
	CAUSA	30	
	TORREJA C/VERDURAS	25	

V. CARNES, VISCERAS, EMBUTIDOS

ATÚN CONSERVA	ENTRADA	40	
	GUISO	70	
	DESAYUNO	40	
POLLO FRESCO	GUISO	180	
	AL HORNO	200	
	SALTADO	80	
	SOPA	30	
	BROSTER	150	
RES FILETE	GUISO	120	
	PARRILLADA	150	
	BISTEC	120	
	SALTADO	80	
	SOPA	20	
PESCADO FILETE	GUISO	120	
	AL VAPOR	120	
	FRITO	150	
	SALTADO	80	
	SOPA, CHUPE	30	
CORDERO	GUISO	180	
	AL HORNO	200	
	SALTADO	100	
CHARQUI	GUISO	20	
	SOPA	15	
	ENTRADA	20	
CHANCHO	GUISO	200	
	CHICHARRÓN	250	



HOSPITAL "HERMILIO VALDIZÁN"
SERVICIO DE NUTRICIÓN

Lic. LUCY SHARDIN FLORES
Jefa de Servicio de Nutrición
C.N.P. 0283

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION

Lic. HERNAN MARCELO DE LA CRUZ
Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

Lic. Norma Farfan de Vigil
NUTRICIONISTA
CNP. 0386



TABLA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS EN CRUDO PARA UNA RACIÓN ALIMENTARIA PARA PACIENTES HOSPITAL H. VALDIZAN Y CRÑ

V. CARNES, VÍSCERAS, EMBUTIDOS (CONTINUACIÓN)

MENDENCIA POLLO	SOPA	30	
	SALTADO, GUISO	100	
MONDONGO	SOPA	30	
	GUISO, SALTADO	100	
HÍGADO DE RES	FRITURA	120	
	SALTADO	80	
PAVO CONGELADO	AL HORNO	250	
	GUISO	150	
TOCINO	SOPA	5	
	GUISO	10	
JAMONADA	SÁNDWICH	20	
	ARROZ CHAUFA	30	
HOT DOG	SÁNDWICH	40	
	ARROZ CHAUFA	30	

VI. VERDURAS

APIO	SOPA	10	
	SOPA CREMA	35	
	ENSALADA	20	
	SALSA Y GUISOS	10	
ACELGA, ESPINACA	SOPA	70	
	PASTEL	80	
	GUISO	80	
	PURÉ	120	
	SALTADO	150	
ALBAHACA	MINISTRÓN	5	
	SALSA PESTO	8	
ALCACHOFA	PURÉ	200	
	GUISOS	150	
	SANCOCHADO	200	
ARVEJA VERDE	GUISO	15	
	ARROZ	20	
	ENSALADA	10	
BERENJENA	GUISO	100	
	RELLENO	120	
BETARRAGA	ENSALADA	100	
	ENSALADA MIXTA	30	
	JUGO	50	
CALABAZA	AJIACO	150	
	SALTADO	100	
CAIGUA	SALTADO	100	
	GUISO	60	
	RELLENA	150	
	ENSALADA	30	



HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Lic. LUCY SHARDIN FLORES
Jefe de Servicio de Nutrición
C.N.P. 0283

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Lic. HERNAN MARCELO DE LA CRUZ
Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

Lic. Norma Farfán de Vigil
NUTRICIONISTA
CNP. 0386



TABLA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS EN CRUDO PARA UNA RACIÓN ALIMENTARIA PARA PACIENTES HOSPITAL H. VALDIZAN Y CRÑ

VI. VERDURAS (CONTINUACIÓN)

CEBOLLA CABEZA	SOPA CREMA	5	
	SOPA, CHUPE	7	
	ADEREZO DE GUISO	10	
	SALTADO CON PAPAS	50	
	ENSALADA, SALSA CRIOLLA	40	
	ECABECHE, ENCEBOLLADO	50	
	TORREJAS	10	
	SALSA	5	
CEBOLLA CHINA	ARROZ CHAUFA	25	
	SALTADO	10	
	GUISO	10	
	SOPA	5	
COL	SOPA	20	
	SALTADO	70	
	ARRIMADO	100	
	ENSALADA	60	
CULANTRO	SOPA	2	
	SECO	10	
	ARROZ CON CARNE	6	
CHOCLO	SOPA O CHUPE	30	
	ENSALADA	50	
	ENTRADA	120	
	GUISO	150	
	PEPIAN	170	
COLIFLOR	SOPA CREMA	80	
	GUISO, SALTADO, SOUFLE	120	
	ARREBOZADO	150	
	ENSALADA	70	
FRÍJOL CHINO	GUISO	120	
	SALTADO	140	
HABAS VERDES	CHUPES, SOPA	15	SIN CASCARA
	ENSALADAS	20	
	GUISO	60	
HUACATAY	CHUPE	5	
	SALSA OCOPA	3	
	GUISO	5	
LECHUGA	ENSALADA	25	
	ADORNOS (HOJA CHICA)	10	
NABO	SOPA	10	
	EN SALADA	30	
	GUISO	15	



HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"
SERVICIO DE NUTRICION
Lic. LUCY SHARDIN FLORES
C.N.P. 0283

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION
Lic. HERNAN MARCELO DE LA CRUZ
C.N.P. 0730

Lic. Norma Farfán de Vigil
NUTRICIONISTA
CNP. 0386



TABLA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS EN CRUDO PARA UNA RACIÓN ALIMENTARIA PARA PACIENTES HOSPITAL H. VALDIZAN Y CRÑ

VI. VERDURAS (CONTINUACIÓN)

PEPINILLO	ENSALADA	50	
PEREJIL	SOPA	3	
	GUISO	5	
PIMIENTO	GUISO	10	
	SALTADO	15	
PORO	SOPA	10	
	SOPA CREMA	30	
RABANITO	ADORNOS (HOJA CHICA)	10	
	ENSALADA	30	
TOMATE	SOPA	5	
	ADEREZO	10	
	SALSA TALLARÍN	30	
	SALSA CRIOLLA	30	
	ENCEBOLLADO	30	
	SOPA CREMA	30	
	SALTADO Y ADORNOS	15	
VAINITAS	MINISTRÓN	10	
	SALTADO, GUISO CON PAPA	70	
	ENSALADA	50	
	ARROZ A LA JARDINERA	15	
ZANAHORIA	SOPA Y GUISO	10	
	JUGO	40	
	SALSA	30	
	ARROZ A LA JARDINERA	20	
	ENSALADA	30	
ZAPALLO MACRE	SOPA	40	
	LOCRO	120	
	SOPA CREMA, TORREJAS	80	
ZAPALLITO ITALIANO	AJIACO	150	
	SALTADO	100	
	RELLENO	120	
FRIJOL VERDE	MINISTRÓN	20	SIN VAINAS
	ARROZ A LA JARDINERA	30	
	GUISO CON PAPA	60	

VII. FRUTAS FRESCAS Y SECAS

ACEITUNAS	SÁNDWICH	24	3 unidad por pan
	ENTRADA	8	
	GUISO	8	
GRANADILLA	POSTRE	150	
HIGOS SECOS	PARA POSTRE	30	
	EN ALMÍBAR	30	
MARACAYÁ	REFRESCO	25	
MANDARINA	POSTRE	160	



HOSPITAL "HERMILIO VALDIZÁN" SERVICIO DE NUTRICIÓN
 Lic. LUCY SHARDIN FLORES
 Jefe de Servicio de Nutrición
 C.N.P. 0283

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN SERVICIO DE NUTRICION
 Lic. HERNAN MARCELO DE LA CRUZ
 Servicio de Nutrición
 C.N.P. 0730

[Signature]
 Lic. Norma Farián de Vigil
 NUTRICIONISTA
 CNP. 0386



TABLA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS EN CRUDO PARA UNA RACIÓN ALIMENTARIA PARA PACIENTES HOSPITAL H. VALDIZAN Y CRÑ

VII. FRUTAS FRESCAS Y SECAS (CONTINUACIÓN)

MANZANA	POSTRE	180	
	AL HORNO	180	
	JUGO SURTIDO	40	
	MAZAMORRA	50	
	REFRESCO	30	
MELÓN	POSTRE	160	
MEMBRILLO	REFRESCO	30	
	COMPOTA	70	
NARANJA	POSTRE	220	
	ENSALADA	50	
	JUGOS	320	
PAPAYA	POSTRE	150	
	JUGO	100	
	ENSALADA DE FRUTA	30	
PEPINO DULCE	POSTRE	150	
	ENSALADA	40	
PERA DE AGUA	POSTRE	180	
PIÑA	POSTRE	180	
	REFRESCO, CON CEREAL	60	
	JUGO	150	
PLATANO	POSTRE	230	
	PLATANO P/FREIR	FRITO	150
SANDIA	POSTRE	200	
	ENSALADA	50	
UVA	POSTRE	180	
	ENSALADA	60	

VIII. GRASAS

ACEITE	SOPAS Y SALSA CRIOLLA	2	
	ARROZ GRANEADO	8	
	GUISOS Y MENESTRAS	5	
	FRITURAS	15-20	
	SALTADO CON PAPAS	15	
	SALTADO SIN PAPA	5	
	MAYONESA	1	
	SALSAS	5	
	ENSALADA	3	
	MARGARINA	PURÉ	5
TALLARÍN EN MANTEQUILLA		5	
SOPA CREMA		5	
DESAYUNO (UN PAN)		5	

IX. AZUCARES Y DERIVADOS

AZÚCAR	DESAYUNO CON CEREAL	15-20	SEGÚN EL GRADO DE ACIDEZ DE LA FRUTA EN LAS PREPARACIONES
	DESAYUNO INFUSIÓN	15	
	REFRESCO	10-20.	
	MERMELADA	20	



HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN" SERVICIO DE NUTRICIÓN
 Lic. LUCY SHARDIN FLORES
 Servicio de Nutrición
 C.N.P. 0283

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN SERVICIO DE NUTRICIÓN
 Lic. HERNAN MARCELO DE LA CRUZ
 Servicio de Nutrición
 C.N.P. 0730

Lic. Norma Faján de Vigil
 NUTRICIONISTA
 CNP. 0386



TABLA DE DOSIFICACIÓN DE ALIMENTOS EN CRUDO PARA UNA RACIÓN ALIMENTARIA PARA PACIENTES HOSPITAL H. VALDIZAN Y CRÑ

IX. AZUCARES Y DERIVADOS(CONTINUACIÓN)

AZÚCAR(cont.)	MAZAMORRA	15-20	
	EN ALMÍBAR	15	
CHANCACA	PICARONES	20	
	TURRONES Y OTROS	20	
	MAZAMORRA	15	

X. CONDIMENTOS

AJOS ENTERO	ADEREZO	8	
	ARROZ GRANEADO	5	
KION	SOPA	5	
	CEBICHE	5	
COMINO, PIMIENTA	ADEREZO	1	
	SALTADO	1	
ORÉGANO SECO	ADEREZO	1	
	AROMÁTICO	1	
PALILLO MOLIDO	ADEREZO	1	
	SALTADO	1	
SAL DE COCINA	SOPA, GUISO	3	
	ARROZ Y ENSALADA	3	
AJÍ VERDE	ESCABECHE, ENCEBOLLADO	5	
	SALSA CRIOLLA	3	
AJÍ PANCA	GUISO	1	
	ESCABECHE, ENCEBOLLADO	1	
HIERBA BUENA	GUISO	c.n.	
	DECORACIÓN	c.n.	
LIMÓN	CAUSA Y SALSAS	10	
	REFRESCO	10	
	MAYONESA	2	
SIYAU	GUISO, SALTADOS	c.n.	
	CHAUFA	c.n.	
MOSTAZA	SÁNDWICH	c.n.	
	SALSAS	2	

XI. MISCELANEAS

CANELA	POSTRE	c.n.	
	LECHE, CEREAL(DESAYUNO)	c.n.	
CAFÉ GRANEADO	POR TAZA	c.n.	
CAFÉ INSTANTÁNEO	POR TAZA	c.n.	
COCOA	CON LECHE	3	
	POSTRE	3	
CEDRON, MANZANILLA H. LUISA, OTROS	INFUSIONES	c.n.	
		c.n.	
FLAN	MAZAMORRA	20	
	POSTRE	40	
GELATINA	MAZAMORRA	20	
	POSTRE	40	



HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Lic. LUOY SHARDIN FLORES
Jefe de Servicio de Nutrición
C.N.P. 0283

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICIÓN
Lic. HERNAN MARCELO DE LA CRUZ
Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

Norma Farfán de Vigil
Lic. Norma Farfán de Vigil
NUTRICIONISTA
C.N.P. 0398



BIBLIOGRAFIA

1. Instituto Nacional de Alimentación. Tabla de dosificación de alimentos de Comedores Nacionales. Lima. Ministerio de Salud, 1991.
2. Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN). "Tabla de Dosificación de Alimentos". Ministerio de Salud, Lima. 2005.
3. Instituto Nacional de Nutrición. "Tabla de composición de alimentos para uso práctico", Venezuela 1994.

HOSPITAL "HERMILIO VALDIZAN"
SERVICIO DE NUTRICION
Lic. LUCY SHARDIN FLORES
Infe. de Servicio de Nutrición
C.N.P. 0283

HOSPITAL HERMILIO VALDIZAN
SERVICIO DE NUTRICION
Lic. HERNAN MARCELO DE LA CRUZ
Servicio de Nutrición
C.N.P. 0730

Lic. Norma Farfán de Vigil
NUTRICIONISTA
CNP. 0386

