

TABLA PARA EL SERVICIO DE LA RACIÓN DE ALIMENTOS COCIDOS - PAE JEE

TIPOS DE ALIMENTOS	EDAD 3-5 AÑOS			EDAD 6-9 AÑOS			EDAD 10-14 AÑOS			EDAD 15-19 AÑOS		
	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD	CANTIDAD	UNIDAD
VEGETALES CRUDOS	1	Taza	1	Taza	1	Taza	1	Taza	1	Taza	1	Taza
VEGETALES COCIDOS	½	Taza	½	Taza	½	Taza	½	Taza	½	Taza	1	Taza
AGUACATE	½	Taza	½	Taza	½	Taza	½	Taza	½	Taza	¼	Taza
HIDRATO DE CARBONO (CARBOHIDRATOS)												
ARROZ (BLANCO, C/MAÍZ, C/VEGETALES), TRIGO, LOCRIOS, MOROS)	½	Taza	1	Taza	1 ½	Taza	1 ½	Taza	2	Taza	2	Taza
ARROZ BLANCO PARA CALDOS	¼	Taza	¼	Taza	¼	Taza	¼	Taza	1	Taza	1 ½	Taza
ASOPAO	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza	2	Taza	2	Taza	2 ½	Taza
GUINEO VERDE (HERVIDO)	1 ½	Unidad (128 gramos)	2	Unidad (170 gramos)	3	Unidad (255 gramos)	4	Unidad (340 gramos)	4	Unidad (255 gramos)	4	Unidad (340 gramos)
MANGÚ O PURES	¾	Taza	1	Taza	1 ½	Taza	1 ½	Taza	2	Taza	2	Taza
PASTELÓN	6	Onzas	8	Onzas	12	Onzas	16	Onzas	16	Onzas	16	Onzas
PASTAS (LARGAS/CORTAS), DOMPLINES	½	Taza	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza	2	Taza	2	Taza
BOLLOS DE MAÍZ	2	Unidad (6 onzas)	3	Unidad (9 onzas)	4	Unidad (12 onzas)	5	Unidad (15 onzas)	5	Unidad (12 onzas)	5	Unidad (15 onzas)
PROTEÍNAS												
MUSO DE POLLO LARGO/CORTO	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad
POLLO, RES, CERDO, BACALAO, SARDINA, ATÚN	2	Onzas (parte comestible)	2	Onzas (parte comestible)	2	Onzas (parte comestible)	2	Onzas (parte comestible)	2	Onzas (parte comestible)	2	Onzas (parte comestible)
POLLO, RES, CERDO, BACALAO, SARDINA, ATÚN C/VEGETALES	2	Onzas, parte comestible (1 taza de preparación)	2	Onzas, parte comestible (1 taza de preparación)	2	Onzas, parte comestible (1 taza de preparación)	2	Onzas, parte comestible (1 taza de preparación)	2	Onzas, parte comestible (1 taza de preparación)	2	Onzas, parte comestible (1 taza de preparación)
HUEVOS (C/VEGETALES)	1	Unidad (½ Taza de preparación completa)	2	Unidad (1 Taza de preparación completa)	2	Unidad (1 Taza de preparación completa)	2	Unidad (1 Taza de preparación completa)	2	Unidad (1 Taza de preparación completa)	2	Unidad (1 Taza de preparación completa)
LEGUMINOSAS												
HABICHUELAS (ROJAS, NEGRAS), LENTEJAS, ARVEJAS, GUANDULES	½	Taza	½	Taza	1	Taza	1	Taza	1	Taza	1	Taza
SANCOCHO DE HABICHUELAS Y/O GUANDULES O SOPAS	1	Taza	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza	2	Taza	2	Taza
FRUTAS FRESCAS												
FRUTA ENTERA (GUINEO MADURO/MANDARINA)	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad
FRUTA CORTADA (MIX DE FRUTAS)	4	Onzas	4	Onzas	4	Onzas	4	Onzas	4	Onzas	4	Onzas

a/Las raciones establecidas en esta tabla están basadas en alimentos cocidos y únicamente partes comestibles, no huesos, no espinas, no nervios.
 b/Las tazas identificadas en la tabla de equivalencia corresponden a las utilizadas para la medición de alimentos sólidos. Este utensilio está disponible en materiales como vidrio, plástico y acero inoxidable.