

**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
VEGETALES CRUDOS	1	Taza	1	Taza	1	Taza	1	Taza
VEGETALES COCIDOS	½	Taza	½	Taza	½	Taza	1	Taza
AGUACATE	½	Taza	½	Taza	½	Taza	½	Taza
<b>HIDRATO DE CARBONO (CARBOHIDRATOS)</b>								
ARROZ (BLANCO, C/MAÍZ, C/VEGETALES), TRIGO, LOCRIOS, MOROS)	½	Taza	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza
ARROZ BLANCO PARA CALDOS	¼	Taza	½	Taza	1	Taza	1 ½	Taza
ASOPAO	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza	2 ½	Taza
GUINEO VERDE (HERVIDO)	1 ½	Unidad (136 gramos)	2	Unidad (181 gramos)	3	Unidad (272 gramos)	4	Unidad (363 gramos)
VÍVERES (HERVIDOS)	1 ½	Taza (5.6 onzas)	2	Taza (7.5 onzas)	3	Taza (11.2 onzas)	4	Taza (15 onzas)
MANGÚ O PURÉS	¾	Taza (5.6 onzas)	1	Taza (7.5 onzas)	1 ½	Taza (11.2 onzas)	2	Taza (15 onzas)
PASTELÓN	6	Onzas	8	Onzas	12	Onzas	16	Onzas
PASTAS (LARGAS/CORTAS), DOMPLINES	½	Taza	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza
BOLLOS DE MAÍZ	2	Unidad (6 onzas)	3	Unidad (9 onzas)	4	Unidad (12 onzas)	5	Unidad (15 onzas)
<b>PROTEÍNAS</b>								
MUSLO DE POLLO LARGO/CORTO	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)
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)
ALBÓNDIGAS DE CERDO/SARDINA	2	Unidad (2 onzas)	2	Unidad (2 onzas)	2	Unidad (2 onzas)	2	Unidad (2 onzas)
HUEVOS CON 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)
HUEVOS EN ENSALADA	1	Unidad (1 taza de preparación completa)	2	Unidad (2 tazas de preparación completa)	2	Unidad (2 tazas de preparación completa)	2	Unidad (2 tazas de preparación completa)
HUEVOS AL HORNO	1	Unidad (Cortes en cuadros con peso de 3 onzas)	2	Unidad (Cortes en cuadros con peso de 6 onzas)	2	Unidad (Cortes en cuadros con peso de 6 onzas)	2	Unidad (Cortes en cuadros con peso de 6 onzas)
<b>LEGUMINOSAS</b>								
HABICHUELAS (ROJAS, NEGRAS), LENTEJAS, ARVEJAS, GUANDULES	½	Taza	½	Taza	1	Taza	1	Taza
SANCOCHO DE HABICHUELAS Y/O GUANDULES O SOPAS	1	Taza	1	Taza	1 ½	Taza	2	Taza
<b>FRUTAS FRESCAS</b>								
FRUTA ENTERA (GUINEO MADURO/MANDARINA)	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad	1	Unidad
FRUTA CORTADA (INDIVIDUAL O EN MIX)	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 para el servicio de la ración corresponden a las utilizadas para la medición de alimentos sólidos. Este utensilio está disponible en materiales como vidrio, plástico y acero inoxidable.