

Requisitos del Patrón Alimenticio del CACFP — Niños (de 1 a 12 años)ⁱ

La comida debe contener, como mínimo, cada uno de los componentes mencionados, al menos en las cantidades indicadas, según el grupo de edad para poder obtener el reembolso. *El tamaño de las porciones necesarias es para los alimentos/bebidas preparados o listos para consumir.*

	1 y 2 años	3, 4 y 5 años	6 a 12 años ^l
DESAYUNO			
1. Leche, líquida ⁱ	1/2 taza	3/4 de taza	1 taza
2. Jugo, ^a fruta o verduras o	1/4 de taza	1/2 taza	1/2 taza
Fruta(s) o verduras	1/4 de taza	1/2 taza	1/2 taza
3. Granos/Panes: ^b			
Pan	1/2 rebanada	1/2 rebanada	1 rebanada
Pan de maíz, bizcochos, bollos de pan, panecillos, etc. ^b	1/2 porción	1/2 porción	1 porción
Cereal:			
Frío, seco	1/4 de taza o 1/3 oz. ^c	1/3 de taza o 1/2 oz. ^c	3/4 de taza o 1 oz. ^c
Caliente, cocido	1/4 de taza en total	1/4 de taza	1/2 taza
Productos de pasta o fideos cocidos	1/4 de taza	1/4 de taza	1/2 taza
ALMUERZO o CENA			
1. Leche, líquida ⁱ	1/2 taza	3/4 de taza	1 taza
2. Carne o sustituto de la carne:			
Carne, aves, pescado, queso	1 oz.	1+1/2 oz.	2 oz.
Productos proteicos alternativos ^g	1 oz.	1+1/2 oz.	2 oz.
Yogur, natural o con sabor, con o sin azúcar	4 oz. o 1/2 taza	6 oz. o 3/4 de taza	8 oz. o 1 taza
Huevo	1/2 huevo	3/4 huevo	1 huevo
Frijoles o guisantes cocidos	1/4 de taza	3/8 de taza	1/2 taza
Mantequilla de maní u otro fruto seco o mantequilla de semillas	2 cucharadas	3 cucharadas	4 cucharadas
Maníes o nueces de soja o frutos secos de árbol o semillas	1/2 oz. = 50% ^d	3/4 oz. = 50% ^d	1 oz. = 50% ^d
3. Verduras o fruta ^e (al menos dos)	1/4 de taza en total	1/2 taza total	3/4 de taza en total
4. Granos/Panes: ^b			
Pan	1/2 rebanada	1/2 rebanada	1 rebanada
Pan de maíz, bizcochos, bollos de pan, panecillos, etc. ^b	1/2 porción	1/2 porción	1 porción
Cereal, caliente, cocido	1/4 de taza en total	1/4 de taza	1/2 taza
Cereal, frío, seco	1/4 de taza o 1/3 oz. ^c	1/3 de taza o 1/2 oz. ^c	3/4 de taza o 1 oz. ^c
Productos de pasta o fideos cocidos	1/4 de taza	1/4 de taza	1/2 taza
MERIENDA			
Seleccione dos de los siguientes cuatro componentes:			
1. Leche, líquida ⁱ	1/2 taza	1/2 taza	1 taza
2. Jugo, a, ^f fruta o verduras o	1/2 taza	1/2 taza	3/4 de taza
Fruta(s) o verdura(s)	1/2 taza	1/2 taza	3/4 de taza
3. Granos/Panes: ^b			
Pan	1/2 rebanada	1/2 rebanada	1 rebanada
Pan de maíz, bizcochos, bollos de pan, panecillos, etc. ^b	1/2 porción	1/2 porción	1 porción
Cereal:			
Frío, seco	1/4 de taza o 1/3 oz. ^c	1/3 de taza o 1/2 oz. ^c	3/4 de taza o 1 oz. ^c
Caliente, cocido	1/4 de taza	1/4 de taza	1/2 taza
4. Carne o sustituto de la carne			
Carne, aves, pescado, queso	1/2 oz.	1/2 oz.	1 oz.
Productos proteicos alternativos ^g	1/2 oz.	1/2 oz.	1 oz.
Huevo, Grande ^h	1/2 huevo	1/2 huevo	1/2 huevo
Frijoles o guisantes cocidos	1/8 de taza	1/8 de taza	1/4 de taza
Mantequilla de maní u otro fruto seco o mantequilla de semillas	1 cucharada	1 cucharada	2 cucharadas
Maníes o nueces de soja o frutos secos de árbol o semillas	1/2 oz.	1/2 oz.	1 oz.
Yogur, natural o con sabor, con o sin azúcar	2 oz. o 1/4 de taza	2 oz. o 1/4 de taza	4 oz. o 1/2 taza

a Debe ser jugo de fruta o verdura entera.

b El pan, productos de pasta o fideos y cereales deben ser de granos enteros o enriquecidos; el pan de maíz, galletas, bollos de pan, panecillos, etc. deben ser de granos enteros o enriquecidos o a base de harina.

c Cualquier volumen (taza) o peso (onzas), el que sea menor.

d No más del 50% del requisito deberá cumplirse con frutos secos o semillas de estos. Las semillas y frutos secos deben combinarse con otra carne/sustituto de la carne para cumplir con el requisito. A fin de determinar las combinaciones, 1 oz. de frutos secos o semillas de estos es igual a 1 oz. de carne magra, aves o pescado cocido.

e Sirva dos o más tipos de verdura(s) o fruta(s). La verdura o jugo de fruta entero se considerarán para que cumplan con solo la mitad de este requisito.

f El jugo no puede servirse cuando la leche es el otro componente.

g Los productos proteicos alternativos pueden utilizarse como sustitutos aceptables de la carne si cumplen los requisitos establecidos en la página siguiente.

h Medio huevo cumple con la cantidad mínima requerida para el sustituto de la carne (una onza o menos).

i Los jóvenes de 13 a 18 años deben recibir porciones mínimas o mayores a las especificadas para las edades de 6 a 12 años.

j. La leche líquida debe ser libre de grasa (descremada) o leche baja en grasa (1%) para los niños de 2 años de edad o mayores.

Productos proteicos alternativos

- A. ¿Cuáles son los productos proteicos alternativos utilizados en el Programa Alimenticio para el Cuidado de Niños y Adultos?
1. Un producto proteico alternativo utilizado en las comidas previstas en las disposiciones de la Sección 226.20 deben cumplir todos los criterios en esta sección.
 2. Un producto proteico alternativo utilizado solo o combinado con carne o un sustituto de la carne debe cumplir los siguientes criterios:
 - a. El producto proteico alternativo debe ser procesado de forma que se remueva una parte de los constituyentes no proteicos de los alimentos. Estos productos proteicos alternativos deben ser productos comestibles producidos a partir de plantas o animales que sean seguros y adecuados.
 - b. La calidad biológica de la proteína en el producto proteico alternativo debe ser de al menos el 80% de la caseína, determinada mediante la Puntuación de los Aminoácidos Corregida según la Digestibilidad de la Proteína (PDCAAS, por sus siglas en inglés).
 - c. El producto proteico alternativo debe contener al menos un 18% proteína por peso cuando esté completamente hidratado o formulado. ("Cuando está hidratado o formulado" se refiere a un producto proteico alternativo seco y la cantidad de agua, grasa, aceite, colores, sabores u otras sustancias que se han añadido).
 - d. Los fabricantes que suministren un producto proteico alternativo a las escuelas o instituciones participantes deben proporcionar documentación que demuestre que el producto cumple con los criterios establecidos en los párrafos A.2. del a hasta el c en el presente anexo.
 - e. Los fabricantes deben proporcionar información sobre el porcentaje de proteína contenida en el producto seco proteico alternativo y en una presentación preparada.
 - f. Para una mezcla de producto proteico alternativo, los fabricantes deben proporcionar información sobre:
 - (1) La cantidad por peso del producto seco proteico alternativo en el paquete;
 - (2) Instrucciones de hidratación; e
 - (3) Instrucciones sobre cómo combinar la mezcla de carne u otros sustitutos de la carne.
- B. ¿Cómo se utilizan los productos proteicos alternativos en el Programa Alimenticio para el Cuidado de Niños y Adultos?
1. Las escuelas, instituciones e instituciones de servicio pueden utilizar productos proteicos alternativos para cumplir con todo o parte del componente alternativo a la carne/discutido en la Sección 226.20.
 2. Los siguientes términos y condiciones aplican:
 - a. El producto proteico alternativo puede usarse solo o combinado con otros ingredientes alimenticios. Ejemplos de elementos combinados son las hamburguesas de carne de res, carne molida, carne para pizza, pan de carne, salsa de carne, relleno de tacos, burritos y ensalada de atún.
 - b. Los productos proteicos alternativos pueden utilizarse en forma seca (no hidratados), parcialmente hidratado o en forma totalmente hidratada. El contenido de humedad del producto proteico alternativo completamente hidratado (si es preparado a partir de una forma concentrada seca) debe ser tal que la mezcla tenga un mínimo de 18% de proteína por cantidad peso o su equivalente para la forma seca o parcialmente hidratada (basándose en el nivel que suministraría si el producto estuviese totalmente hidratado).
- C. ¿Cómo se utilizan los productos preparados comercialmente en el Programa Alimenticio para el Cuidado de Niños y Adultos?
- Las escuelas, instituciones e instituciones de servicio pueden usar una carne preparada comercialmente o producto sustituto de la carne combinado con productos proteicos alternativos, o utilizar un producto preparado comercialmente que contenga únicamente productos proteicos alternativos.