Lugar	Centro de Comunidad de Cuidado Hogar Las Golondrinas la Mesa
Fecha	*29/03/2025 Hora: 2:00 pm a 3:00 pm*
Tema	Inducción y reinducción
Desarrollo	*1. ORDEN DEL DÍA:* *Que es la estandarización de alimentos* *Porque es importante la estandarización de los alimentos* *Minuta y ciclos de menús con porciones comunidad de cuidado* *Menaje para la estandarización de los alimentos* *5 claves para la inocuidad alimentaria.* *2. DESARROLLO O METODOLOGÍA:* *Actividad presaberes: se realizo un pre- test de conocimiento con las siguientes preguntas:* *¿Que es la estandarización de preparaciones de alimentos?* *¿Cuál es la importancia de la estandarización?* *¿Qué es la inocuidad?* *¿Cuántos mililitros debe tener el jugo y la sopa* *Actividad principal: se explicaron los siguientes conceptos por medio de una presentación en PowerPoint y un video:* *¿Qué es la estandarización de alimentos?* *La estandarización, por lo tanto, implica concertar algo para que resulte coincidente o concordante con un modelo, un patrón o una referencia, respecto a los alimentos busca que todos los alimentos cumplan con la misma cantidad y calidad.* *¿Porque es importante la estandarización de los alimentos?* *Una estandarización adecuada garantiza la calidad de los alimentos que se ofrecen a los beneficiarios en cuanto características organolépticas como su calidad nutricional e inocuidad.*

1 Minuta patrón y porciones

MINUTA PATRON
COMUNIDAD DE CUIDADO
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

BEBIDA CALIENTE						
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. BRUTO	Cantidad P. NETO	Porción servida	Medida casera
BEBIDA CALIENTE	Tinto (Café descafeinado)	4 veces /semana	5 g	5 g	210 cc	7 onzas
	Aromática de hierbas naturales	3 Veces / semana	1 g	1 g		
	Fruta aromatica (Feijoa, fresa, mora, pera, uchuva, limón, maracuyá)		29 - 87,5 g	28 g		
	Panela	Diario	14 g	14 g		
DESAYUNO						
BEBIDA LACTEA	Lácteos Leche para: Coladas, Chocolate en leche, Agua de panela con leche, Café con leche, Té en leche, Leche caliente y Té en leche.	Diario	210 cc	210 cc	210 cc	7 onzas
	Leche para: Changua		130 cc	130 cc		
	Cereal y mezclas (coladas)		1 g	1 g		
	Té		5 g	5 g		
	Café, descafeinado		46 - 66 g	42 g		
	Fruta (colada fécula de maiz)		40 g	40 g	Queso (porción):40 g Queso (huevos) 15 g	1 trozo mediano
PROTEÍNA	Queso campesino o doble crema		Queso (huevos) 15 g	Queso (huevos) 15 g		
	Huevo	2 a 3 veces / semana	60 g	54 g	Huevos revueltos o en tortilla: 99 g Huevos pericos: 81 g Huevo revuelto con queso: 86 g Huevo cocido: 54 g	Huevos revueltos, tortilla o pericos: 4 cucharadas Huevo revuelto con queso: 5 cucharadas. Huevo cocido: 1 unidad.
CALDO	Carne de res, pechuga de pollo o pescado	3 veces / semana	60 - 80 g	60 g	240 cc	8 onzas
	Huevo		60 g	54 g		
	Tubérculo		89 g	80 g		
CEREAL ACOMPAÑANTE	Pan hojaldrado, pan de maíz, pan blando, mogolla,pan rollo	Diario	60 g	60 g	60 g	2 unidad pequeña
	Pan integral tajado		48	72 g	72 g	3 tajadas
	Pan tajado para emparedado		48 g	48 g	48 g	2 tajadas
	Arepa		45 g	45 g	90 g	2 unidad pequeña o una grande
	Arroz	1 vez al mes	45 g	45 g	100 g	6 cucharadas
FRUTA	Fruta entera: mandarina y granadilla.	Diario	Mandarina 142 Granadilla: 133 g	100 g 40 g	100 g 40 g	1 unidad pequeña
	Fruta (porcionada o compota): papaya, manzana, banano, patilla, pera, mora, fresa, mango y uvas.		105 -250 g	100 g	100 g	7 cucharadas
AZUCARES	Chocolate	1 vez / semana	9 g	9 g		
	Panela (Bebida desayuno)	1 vez / semana	22 g	22 g		
	Azúcar (Bebida desayuno)	5 veces /semana	6 g	6 g		
GRASAS	Aceite	2 a 3 veces / semana	2 cc	2 cc		
	Margarina	2 a 3 veces / semana	3 g	3 g		
NUEVES						
Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. BRUTO	Cantidad P. NETO	Porción servida	Medida casera
BEBIDA LACTEA O LACTEO	Lácteos	Diario	210 cc	210 cc	210 cc	7 onzas
	Leche para: Café, leche caliente, té y chocolate.		1 g	1 g		
	Té		6 g	6 g		
	Café, descafeinado		210 cc	210 cc	240 cc	8 onzas
	Leche para: Gorditas y batidos		45 - 150 g	63 g		
	Fruta (sorbete y batido)		200 cc	200 cc	200 cc	1 bolsa individual
	Fresa, guanábana, feijoa, lulo, maracuyá, uva		40 g	40 g	40 g	1 trozo mediano
	Kumis		24 g	24 g	24 g	4 unidades
	Queso doble crema, queso campesino, cuajada		16 g	16 g	16 g	Cracker: 2 unidades Leche: 4 unidades
CEREAL ACOMPAÑANTE	Galleta waffer	Diario	40 g	40 g	40 g	1 unidad
	Galleta cracker saborizada, galletas de leche		30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña
	Galleta de avena		20 g	20 g	20 g	1 unidad pequeña
	Mantecada, pan de maíz, mogolla, integral, pan de queso, torta saborizada		36 g	36 g	36 g	1 tajada
	Croissant		105 - 250 g	100 g	100 g	7 cucharadas
	Ponqué		120 -250 g	100 g Granadilla: 40 g	100 g Granadilla: 40 g	1 unidad pequeña
FRUTA	Fruta porcionada: piña, banano, mango, papaya, fresa, melón, uvas, patilla.	Diario	91 g	60 g	100 g (Fruta: 60 g + Queso campesino o doble crema: 40g)	7 cucharadas
	Fruta entera: granadilla, mandarina.					
	Ensalada de frutas con queso (campesino o doble crema): banano, papaya, manzana y mango.					

MINUTA PATRON
COMUNIDAD DE CUIDADO
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

ALMUERZO

Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. BRUTO	Cantidad P. NETO	Porción servida	Medida casera
SOPA O CAZUELA (LEGUMINOSAS)	Carne de res, pechuga de pollo, pescado (mojarra, merluza o bagre), menudo de res, pajarilla de res o hígado de pollo.	Diario	Carne de res, pechuga de pollo, pescado: 3 - 4 g Menudo, pajarilla, hígado de pollo: 17 g	Carne de res, pechuga de pollo, pescado: 3 g Menudo, pajarilla, hígado de pollo: 17 g	240 cc	8 onzas
	Verduras		23 - 74 g	Sopas: 30 g Sopa de verduras: 46 g Cazuelas: 20 g		
	Tubérculo		45 - 90 g	Sopas o cazuelas: 40 g - 60 g		
	Cereal		10 - 15 g	10 - 15 g		
	Leguminosas: arveja, lenteja, garbanzo, fríjol.		20 - 35 g	20 - 35 g		
ALIMENTO PROTEICO	Carne de res o cerdo, magra.	4 veces / semana	100 g	100 g	Asada: 77 g Cocida: 62 g Sobrebarriga: 55 g	6 cucharadas
	Carne de res molida	2 veces / mes			85 g	7 cucharadas
	Filete de pescado (mojarra, merluza o bagre)	1 vez / semana	200 g (congelado)	100 g (descongelado)	88 g	7 cucharadas
	Pechuga de pollo	3 veces / semana	125 g	100 g	Asada: 75 g Cocida: 71 g	5,5 cucharadas
	Pierna - colombina	De acuerdo a programación	149 g	85 g	85 g	1 unidad mediana
CEREAL	Arroz	Diario	45 g	45 g	101 g	1 porción grande
	Pastas		45 g	45 g	102 g	1 porción grande

ALMUERZO

Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. BRUTO	Cantidad P. NETO	Porción servida	Medida casera
RAICES, TUBÉRCULOS Y PLÁTANOS	Yuca, papa criolla, papa común, plátano, arracacha.	Diario	75 - 100 g Plátano 104 g	50 g Cocido boyacense: 70 g	Tubérculo (Cocido boyacense): 70 g **Papa común** Frita: 30 g Dorada: 25 g Cocida: 55 g Puré de papa: 65 g **Papa Criolla** Frita: 45 g Dorada: 25 g Cocida: 50 g Puré de papa: 65 g **Plátano maduro** Frito o dorado: 40 g Cocido: 60 g torta: 60 g **Yuca o arracacha** Cocida: 60 g Frita: 40 g Puré de yuca: 60 g	Un trozo o unidad mediana
VERDURA COCIDA O ENSALADA DE VERDURAS	Zanahoria, acelga, ahuyama, calabaza, arveja verde fresca, espinacas, habichuela, aguacate, lechuga, tomate, apio, remolacha, pepino cohombro, pepino común, cebolla cabezona, cubios.	Diario	45 - 120 g	60 g	Verduras Cocidas: 60 g Tortilla de acelga o espinaca: 53 g Ensaladas crudas: 60 g Tajada de aguacate con cascara: 60 g	5 cucharadas
BEBIDA DE FRUTA	Feijoa, fresa, guayaba, lulo, mango, maracuya, melón, mora, papaya, pera, piña, uva.	Diario	50 - 150 g	53 g Limón o naranja: 35 cc	210 CC	7 onzas
AZUCARES	Azúcar o panela	Diario	Jugos ácidos: 8 g Jugos no ácidos: 6 g Panela: 14 g	Jugos ácidos: 8 g Jugos no ácidos: 6 g Panela: 14 g		
GRASAS	Aceite o margarina	Diario	4 g	4 g		

MINUTA PATRON
COMUNIDAD DE CUIDADO
SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL

ONCES

Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. BRUTO	Cantidad P. NETO	Porción servida	Medida casera
BEBIDA LACTEA O LACTEO	**Lácteos:**	Diario			210 cc	7 onzas
	Leche para: Café, chocolate, colada (jugo en leche, candil, sorbete.(bebidas al 50% de leche)		105 cc	105 cc		
	Avena		28 g	28 g		
	Fecula de maiz o colada de harina de platano.		21 g	21 g		
	Café, descafeinado		6 g	6g		
	Leche para: Flan, arroz con leche, peto		100 cc	100 cc	100 g - 150 g	1/2 taza
	Fruta (sorbete o colada)				210 cc	7 onzas
	Banano, guayaba, mango, mora, curuba, guanabana, fresa, banano.		Coladas 44 - 60 g Sorbete 90 - 126 g	Colada: 42 g Sorbete: 63 g		
	Queso doble crema, queso campesino,		40 g para peto/arroz con leche 15 g	40 g para peto/arroz con leche 15 g	40 g 1 cdta	1 trozo mediano 1 cdta

ONCES

Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. BRUTO	Cantidad P. NETO	Porción servida	Medida casera
CEREAL ACOMPAÑANTE	Arepa	Diario	30	30	70 g	1 unidad mediana
	Galleta cracker saborizada, galletas de leche, galletas integrales		16 g	16 g	16 g	Cracker o integrales: 2 unidades Leche: 4 unidades
	Galleta de avena		40 g	40 g	40 g	1 unidad
	Croissant		20 g	20 g	20g	1 unidad pequeña
	Maiz pira		16 g	16 g	16 g	2 tazas medidoras
	Mantecada, pan de maiz, mogolla integral, pan de queso, pan rollo, tortas saborizadas, pan blando, mogolla integral,		30 g	30 g	30 g	1 unidad pequeña
	Pan tajado integral		24 g	24 g	24 g	1 tajada
FRUTA	Fruta porcionada o compota: banano, mango, papaya, fresa, melón, uvas, patilla, manzana.		105 - 250 g	100 g	100 g	7 cucharadas
	Fruta entera: mandarina.		120 -250 g	100 g	100 g	1 unidad pequeña
	Fruta picada con queso (campesino): papaya y mango.		103 g	60 g	100 g (Fruta: 60 g + Queso campesino: 40g)	7 cucharadas
	Ensalada de frutas con yogurt: banano, papaya, manzana y mango.		91 g	60 g	110 g (Fruta: 60 g + Yogurt: 50 cc)	7 cucharadas
AZUCARES	Chocolate	1 vez / mes	9 g	9 g		
	Panela (bebida caliente)	1 vez / semana	16 g	16 g		
	Azúcar	Diario	7 a 11 g	7 a 11 g		

CENA

Tipo de Alimento	Grupo Alimento	Frecuencia	Cantidad P. BRUTO	Cantidad P. NETO	Porción servida	Medida casera
SOPA	Carne de res o pechuga de pollo.	Diario	3 - 4 g	3 g	240 cc	8 onzas
	Verduras		48 - 103 g	30 - 60 g		
	Tubérculo		50 - 90 g	45 a 50 g		
	Cereal		10 - 15 g	10 - 15 g		
ALIMENTO PROTEICO	Carne de res, ternera o cerdo, magra.	3 a 4 veces / semana	90 g	90 g	Asada: 69 g Cocida: 56 g	6 cucharadas
	Lengua de res	1 vez / mes	90 g	90 g	45 g	5 cucharadas
	Filete de pescado (mojarra, merluza o bagre)	1 vez / semana	180 g (congelado)	90 g (descongelado)	80 g	7 cucharadas
	Pechuga de pollo	2 veces / semana	133 g	100 g	Asada: 75 g Cocida: 71 g	6 cucharadas
	Pollo colombina	De acuerdo a programación	150 g	85	65 g	1 unidad
CEREAL O TUBÉRCULO	Arroz	De acuerdo a programación	30 g	30 g	67 g	1 porción mediana
	Pastas	De acuerdo a programación	40 g	40 g	90 g	1 porción mediana
	Yuca, papa criolla, papa común, plátano, arracacha.		50 - 75 g	50 g	**Papa común** Frita: 24 g Dorada: 20 g Cocida: 50 g Puré de papa: 55 g **Papa Criolla** Frita: 40 g Dorada: 20 g Cocida: 46 g Puré de papa: 55 g **Plátano maduro** Frito o dorado: 35 g Cocido: 54 g torta: 60 g	Un trozo o unidad mediana

Menaje para la estandarización de los alimentos: Se explico cada uno de los utensilios que se utilizan en el servicio de alimentos con el fin de garantizar las cantidades estipuladas en los ciclos de minutas. (cucharas, cucharones, vasos, pocillos, platos)

2 5 claves para la inocuidad alimentaria

1) Mantenga la limpieza para evitar la contaminación: lavado de manos.
2) Separar alimentos crudos y cocinados para evitar la contaminación cruzada
3) Cocinar perfectamente los alimentos para matar los microorganismos.
4) Alimentos a temperaturas seguras: frio (menor a 5) caliente (mayor a 60)
5) Agua y materias primas seguras para evitar la contaminación.

Asistentes

Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Jose Luis Acero Vargas	Nutricionista	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
Isabel Jiménez	técnico de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
Carolina Cruz Hoyos	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
Norma Manquillo	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
Heydi Salcedo	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
Lizzy Quintero Rojas	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa
Maritza Cuellar	Manipuladora de alimentos	Centro de Comunidad y Cuidado Hogar Golondrina de la Mesa

Compromisos

Actividad	Responsable	Fecha límite
Realizar plato modelo de cado de unos de los tiempos de comida ofrecidos en la unidad de servicio.	Técnico de alimentos	Durante la ejecución del contrato 9663 de 2024
Realizar seguimiento a las porciones de alimentos ofrecidas a los usuarios en cada uno de los tiempos de comida	Nutricionista Dietista	Durante la ejecución del contrato 9663 de 2024

Próxima reunión	24/04/2025
Elaboró	Jose Luis Acero Vargas – nutricionista Dietista

Powered by CamScanner

OBLIGACIONES DE NUTRICIÓN Y SALUBRIDAD COMUNIDAD DE CUIDADO: HOGAR LAS GOLONDIRNAS CONVENIO O CONTRATO: 9663/2024
FECHA: 29/03/2025

ANEXO FOTOGRAFICO - INDUCCIÓN Y REINDUCCION





Pre Test X Post test

Nombre: Nano Constanza M.P

¿Qué se entiende por estandarización en la preparación de alimentos?
a) Personalización de recetas para cada cliente.
b) Ajuste de las recetas según la temporada.
c) Proceso de definir y mantener procesos y recetas consistentes.
d) Utilización de ingredientes locales exclusivamente.

¿Cuál es uno de los beneficios clave de la estandarización en un servicio de alimentos?
a) Mayor variedad de platos.
b) Reducción de costos y mejora de la consistencia.
c) Adaptabilidad a preferencias individuales.
d) Aumento de la complejidad en la cocina.

En el contexto de la estandarización, ¿qué significa el control de porciones?
a) Permitir a los clientes servirse a sí mismos.
b) Medir y ajustar la cantidad de ingredientes utilizados en cada porción.
c) Ofrecer opciones de porciones pequeñas o grandes.
d) Cambiar las porciones según las solicitudes de los clientes.

¿Cuál es la importancia de tener recetas estandarizadas en un servicio de alimentos?
a) Aumentar la complejidad en la cocina.
b) Facilitar la formación del personal.
c) Adaptarse constantemente a nuevas tendencias gastronómicas.
d) Mejorar la consistencia en la calidad de los platos.

¿Qué aspecto se aborda mediante la estandarización de técnicas de preparación?
a) Personalización de sabores.
b) Consistencia en la forma de preparar los alimentos.
c) Creatividad en la presentación.
d) Uso exclusivo de ingredientes locales.

Powered by CamScanner

Pre Test/ Post test

Nombre: Carolina Cs Hoyos

¿Qué se entiende por estandarización en la preparación de alimentos?
(a) Personalización de recetas para cada cliente.
b) Ajuste de las recetas según la temporada.
c) Proceso de definir y mantener procesos y recetas consistentes.
d) Utilización de ingredientes locales exclusivamente.

¿Cuál es uno de los beneficios clave de la estandarización en un servicio de alimentos?
a) Mayor variedad de platos.
(b) Reducción de costos y mejora de la consistencia.
c) Adaptabilidad a preferencias individuales.
d) Aumento de la complejidad en la cocina.

En el contexto de la estandarización, ¿qué significa el control de porciones?
a) Permitir a los clientes servirse a sí mismos.
(b) Medir y ajustar la cantidad de ingredientes utilizados en cada porción.
c) Ofrecer opciones de porciones pequeñas o grandes.
d) Cambiar las porciones según las solicitudes de los clientes.

¿Cuál es la importancia de tener recetas estandarizadas en un servicio de alimentos?
a) Aumentar la complejidad en la cocina.
(b) Facilitar la formación del personal.
c) Adaptarse constantemente a nuevas tendencias gastronómicas.
d) Mejorar la consistencia en la calidad de los platos.

¿Qué aspecto se aborda mediante la estandarización de técnicas de preparación?
a) Personalización de sabores.
(b) Consistencia en la forma de preparar los alimentos.
c) Creatividad en la presentación.
d) Uso exclusivo de ingredientes locales.

Powered by CamScanner

Pre Test Post test X

Nombre: Pamo Constanza Manrique

¿Qué se entiende por estandarización en la preparación de alimentos?
a) Personalización de recetas para cada cliente.
b) Ajuste de las recetas según la temporada.
c) Proceso de definir y mantener procesos y recetas consistentes.
d) Utilización de ingredientes locales exclusivamente.

¿Cuál es uno de los beneficios clave de la estandarización en un servicio de alimentos?
a) Mayor variedad de platos.
b) Reducción de costos y mejora de la consistencia.
c) Adaptabilidad a preferencias individuales.
d) Aumento de la complejidad en la cocina.

En el contexto de la estandarización, ¿qué significa el control de porciones?
a) Permitir a los clientes servirse a sí mismos.
b) Medir y ajustar la cantidad de ingredientes utilizados en cada porción.
c) Ofrecer opciones de porciones pequeñas o grandes.
d) Cambiar las porciones según las solicitudes de los clientes.

¿Cuál es la importancia de tener recetas estandarizadas en un servicio de alimentos?
a) Aumentar la complejidad en la cocina.
b) Facilitar la formación del personal.
c) Adaptarse constantemente a nuevas tendencias gastronómicas.
d) Mejorar la consistencia en la calidad de los platos.

¿Qué aspecto se aborda mediante la estandarización de técnicas de preparación?
a) Personalización de sabores.
b) Consistencia en la forma de preparar los alimentos.
c) Creatividad en la presentación.
d) Uso exclusivo de ingredientes locales.

Powered by CamScanner

Pre Test Post test

Nombre: VIVIANA SILVA SABOGAL

¿Qué se entiende por estandarización en la preparación de alimentos?
(a) Personalización de recetas para cada cliente.
b) Ajuste de las recetas según la temporada.
c) Proceso de definir y mantener procesos y recetas consistentes.
d) Utilización de ingredientes locales exclusivamente.

¿Cuál es uno de los beneficios clave de la estandarización en un servicio de alimentos?
(a) Mayor variedad de platos.
b) Reducción de costos y mejora de la consistencia.
c) Adaptabilidad a preferencias individuales.
d) Aumento de la complejidad en la cocina.

En el contexto de la estandarización, ¿qué significa el control de porciones?
a) Permitir a los clientes servirse a sí mismos.
(b) Medir y ajustar la cantidad de ingredientes utilizados en cada porción.
c) Ofrecer opciones de porciones pequeñas o grandes.
d) Cambiar las porciones según las solicitudes de los clientes.

¿Cuál es la importancia de tener recetas estandarizadas en un servicio de alimentos?
a) Aumentar la complejidad en la cocina.
b) Facilitar la formación del personal.
c) Adaptarse constantemente a nuevas tendencias gastronómicas.
(d) Mejorar la consistencia en la calidad de los platos.

¿Qué aspecto se aborda mediante la estandarización de técnicas de preparación?
a) Personalización de sabores.
(b) Consistencia en la forma de preparar los alimentos.
c) Creatividad en la presentación.
d) Uso exclusivo de ingredientes locales.

Powered by CamScanner

Pre Test Post test

Nombre: Lizzy Paola Quinteco R.

¿Qué se entiende por estandarización en la preparación de alimentos?
a) Personalización de recetas para cada cliente.
b) Ajuste de las recetas según la temporada.
c) Proceso de definir y mantener procesos y recetas consistentes.
d) Utilización de ingredientes locales exclusivamente.

¿Cuál es uno de los beneficios clave de la estandarización en un servicio de alimentos?
a) Mayor variedad de platos.
b) Reducción de costos y mejora de la consistencia.
c) Adaptabilidad a preferencias individuales.
d) Aumento de la complejidad en la cocina.

En el contexto de la estandarización, ¿qué significa el control de porciones?
a) Permitir a los clientes servirse a sí mismos.
b) Medir y ajustar la cantidad de ingredientes utilizados en cada porción.
c) Ofrecer opciones de porciones pequeñas o grandes.
d) Cambiar las porciones según las solicitudes de los clientes.

¿Cuál es la importancia de tener recetas estandarizadas en un servicio de alimentos?
a) Aumentar la complejidad en la cocina.
b) Facilitar la formación del personal.
c) Adaptarse constantemente a nuevas tendencias gastronómicas.
d) Mejorar la consistencia en la calidad de los platos.

¿Qué aspecto se aborda mediante la estandarización de técnicas de preparación?
a) Personalización de sabores.
b) Consistencia en la forma de preparar los alimentos.
c) Creatividad en la presentación.
d) Uso exclusivo de ingredientes locales.

Powered by CamScanner

Pre Test Post test

Nombre: LIZZY PAOLA QUINTERO V.

¿Qué se entiende por estandarización en la preparación de alimentos?
a) Personalización de recetas para cada cliente.
b) Ajuste de las recetas según la temporada.
c) Proceso de definir y mantener procesos y recetas consistentes.
d) Utilización de ingredientes locales exclusivamente.

¿Cuál es uno de los beneficios clave de la estandarización en un servicio de alimentos?
a) Mayor variedad de platos.
b) Reducción de costos y mejora de la consistencia.
c) Adaptabilidad a preferencias individuales.
d) Aumento de la complejidad en la cocina.

En el contexto de la estandarización, ¿qué significa el control de porciones?
a) Permitir a los clientes servirse a sí mismos.
b) Medir y ajustar la cantidad de ingredientes utilizados en cada porción.
c) Ofrecer opciones de porciones pequeñas o grandes.
d) Cambiar las porciones según las solicitudes de los clientes.

¿Cuál es la importancia de tener recetas estandarizadas en un servicio de alimentos?
a) Aumentar la complejidad en la cocina.
b) Facilitar la formación del personal.
c) Adaptarse constantemente a nuevas tendencias gastronómicas.
d) Mejorar la consistencia en la calidad de los platos.

¿Qué aspecto se aborda mediante la estandarización de técnicas de preparación?
a) Personalización de sabores.
b) Consistencia en la forma de preparar los alimentos.
c) Creatividad en la presentación.
d) Uso exclusivo de ingredientes locales.

Powered by CamScanner