Fundairis

EVALUACION FISICO-ORGANOLEPTICA DE LAS PREPARACIONES
FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

FECHA	D 11	M 03	A 2024
NOMBRE DE LA UDS	H.I Gérora		
TIEMPO DE COMIDA SUPERVISADO	Desayuno	Almuerzo	Refrigerio
			X

Alimento o preparación evaluada	Nombre de la preparación	Apariencia			Sabor			Textura			Consistencia			Tamaño	
		B	R	M	B	R	M	B	R	M	B	R	M	C	NC
Kumis	Kumis	✓			✓			✓			✓			✓	
Galazón de hojaldre	Galazón de hojalde		✓		✓				✓		✓			✓	
Pera	Pera picada	✓			✓			✓			✓			✓	

Observaciones:	Evaluación de la preparación:	Presentación			Combinación de Colores			Método de Preparación			Olor			
		B	R	M	B	R	M	B	R	M	Característico	Rancio	Quemado	Otro
		✓			✓			✓			✓			

Nombre del evaluador: Tatiana

Convenciones: B Buena; R Regular; M Mala; C cumple; NA No cumple

Aspectos que se evalúan:
Apariencia: color, brillo, tamaño, defectos
Sabor: duce, salado, acido, amargo, simple, predominio de aliños
Texturas; para solidos: duro, blando, pegajoso, aceitoso, arenoso, crujiente
Consistencia; Para líquidos: liquido, espeso, gelatinoso
Tamaño: se debe tener en cuenta lo establecido en la minuta patrón, por lo cual debe utilizar la gramera.

Fundairis

EVALUACION FISICO-ORGANOLEPTICA DE LAS PREPARACIONES
FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

FECHA	D 18	M 03	A 2024
NOMBRE DE LA UDS			
TIEMPO DE COMIDA SUPERVISADO	Desayuno	Almuerzo	Refrigerio
		X	

Alimento o preparación evaluada	Nombre de la preparación	Apariencia			Sabor			Textura			Consistencia			Tamaño	
		B	R	M	B	R	M	B	R	M	B	R	M	C	NC
Higado de pollo	en salsa blanco		✓		✓	✓		✓	✓		✓			✓	
Arroz		✓			✓			✓			✓			✓	
Yuca	en salsa	✓			✓			✓			✓			✓	
Ensalada	lechuga espinaca	✓			✓			✓			✓			✓	
	mango														
Habichuela con zanahoria	Guisada		✓		✓				✓		✓			✓	

Observaciones:	Evaluación de la preparación:	Presentación			Combinación de Colores			Método de Preparación			Olor			
		B	R	M	B	R	M	B	R	M	Característico	Rancio	Quemado	Otro

Nombre del evaluador: Tatiana

Convenciones: B Buena; R Regular; M Mala; C cumple; NA No cumple

Aspectos que se evalúan:
Apariencia: color, brillo, tamaño, defectos
Sabor: duce, salado, acido, amargo, simple, predominio de aliños
Texturas; para solidos: duro, blando, pegajoso, aceitoso, arenoso, crujiente
Consistencia; Para líquidos: liquido, espeso, gelatinoso