Fundairis

EVALUACION FISICO-ORGANOLEPTICA DE LAS PREPARACIONES
FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

FECHA	D 29	M 04	A 2024
NOMBRE DE LA UDS			
TIEMPO DE COMIDA SUPERVISADO	Desayuno X	Almuerzo	Refrigerio

Alimento o preparación evaluada	Nombre de la preparación	Apariencia B	Apariencia R	Apariencia M	Sabor B	Sabor R	Sabor M	Textura B	Textura R	Textura M	Consistencia B	Consistencia R	Consistencia M	Tamaño C	Tamaño NC
Sorbete de mora	Sorbete de mora	✓			✓			✓			✓			C	
Carne molida	Carne molida	✓			✓			✓			✓			C	
Mango	Mango picado	C			✓			✓			✓			C	
Pony	Pon Blandito	✓			✓			✓			✓			C	

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

Nombre del evaluador: Tadeo

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	M	A
NOMBRE DE LA UDS			
TIEMPO DE COMIDA SUPERVISADO	Desayuno	Almuerzo	Refrigerio

Alimento o preparación evaluada	Nombre de la preparación	Apariencia B	Apariencia R	Apariencia M	Sabor B	Sabor R	Sabor M	Textura B	Textura R	Textura M	Consistencia B	Consistencia R	Consistencia M	Tamaño C	Tamaño NC

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

Nombre del evaluador:

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

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

Fundairis

EVALUACION FISICO-ORGANOLEPTICA DE LAS PREPARACIONES
FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

FECHA	D 15	M 04	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
Kumis	Kumis	✓			✓			✓			✓			C	
Corazon de hojaldre	Corazón de hojaldre	✓			✓			✓			✓			C	
Pera	Pera picada	✓			✓			✓			✓			C	

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: Claudia trabajadora Social

Convenciones:

B	R	M	C	NA
Buena	Regular	Mala	cumple	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 22	M 04	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
Sorbete de mango	Sorbete de mango con banano	✓			✓			✓			✓			C	
Huevos	Huevos pericos	✓			✓			✓			✓			C	
Ciruela	Ciruela en trozos	✓			✓			✓			✓			C	
Arepas	Arepas con bienestarina	✓			✓			✓			✓			C	

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: Dora Peñuela

Convenciones:

B	R	M	C	NA
Buena	Regular	Mala	cumple	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