



EVALUACION FISICO-ORGANOLEPTICA DE LAS PREPARACIONES
FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

FECHA	D 24	M 05	A 24
NOMBRE DE LA UDS			
TIEMPO DE COMIDA SUPERVISADO	Desayuno	Almuerzo	Refrigerio
		X	
Alimento o preparación evaluada	Nombre de la preparación		
lentejas	lentejas guisadas		
Carne de res	albondigas		
Arroz	blanco		
Papa Cholla	Frito		
ensalada	Coliflor, pepino, col lombarda + tomate		
Observaciones:	Evaluación de la preparación:		
Ninguna			

Apariencia			Sabor			Textura			Consistencia			Tamaño	
B	R	M	B	R	M	B	R	M	B	R	M	C	NC
✓			✓			✓			✓			✓	
✓			✓			✓			✓			✓	
✓			✓			✓			✓			✓	
✓			✓			✓			✓			✓	
✓			✓			✓			✓			✓	

Presentación			Combinación de Colores			Método de Preparación			Olor			
B	R	M	B	R	M	B	R	M	Característico	Rancio	Quemado	Otro
✓			✓			✓			✓			

Nombre del evaluador: Diana Peñaola

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

Aspectos que se evalúan:

Apariencia: color, brillo, tamaño, defectos

Sabor: dulce, salado, ácido, amargo, simple, predominio de aliños

Texturas: para sólidos: duro, blando, pegajoso, aceitoso, arenoso, crujiente

Consistencia: Para líquidos: líquido, espeso, gelatinoso

Tamaño: se debe tener en cuenta lo establecido en la minuta patrón, por lo cual debe utilizar la gramera.



EVALUACION FISICO-ORGANOLEPTICA DE LAS PREPARACIONES
FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

FECHA	D 30	M 05	A 24
NOMBRE DE LA UDS			
TIEMPO DE COMIDA SUPERVISADO	Desayuno	Almuerzo	Refrigerio
			X
Alimento o preparación evaluada	Nombre de la preparación		
Sorbetes	de aruba		
Mantecada	Mantecada		
Picadas	Picadas		
Observaciones:	Evaluación de la preparación:		
Ninguna			

Apariencia			Sabor			Textura			Consistencia			Tamaño	
B	R	M	B	R	M	B	R	M	B	R	M	C	NC
✓			✓			✓			✓			✓	
✓			✓			✓			✓			✓	
✓			✓			✓			✓			✓	

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: dulce, salado, ácido, amargo, simple, predominio de aliños

Texturas: para sólidos: duro, blando, pegajoso, aceitoso, arenoso, crujiente

Consistencia: Para líquidos: líquido, espeso, gelatinoso



EVALUACIÓN FÍSICO-ORGANOLEPTICA DE LAS PREPARACIONES
FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

FECHA	D 10	M 5	A 24
NOMBRE DE LA UDS			
TIEMPO DE COMIDA SUPERVISADO	Desayuno	Almuerzo	Refrigerio
			X
Alimento o preparación evaluada	Nombre de la preparación		
Malteada	de Bienestarina		
Mix	manzana y papaya		
Pasta	blanco		
Observaciones:	Evaluación de la preparación:		
Ninguna			

Apariencia			Sabor			Textura			Consistencia			Tamaño	
B	R	M	B	R	M	B	R	M	B	R	M	C	NC
✓			✓			✓			✓			C	
✓			✓			✓			✓			C	
✓			✓			✓			✓			C	

Presentación			Combinación de Colores			Método de Preparación			Olor			
B	R	M	B	R	M	B	R	M	Característico	Rancio	Quemado	Otro
✓			✓			✓			✓			

Nombre del evaluador: tertiang

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

Aspectos que se evalúan:

Apariencia: color, brillo, tamaño, defectos

Sabor: dulce, salado, ácido, amargo, simple, predominio de aliños

Texturas; para sólidos: duro, blando, pegajoso, aceitoso, arenoso, crujiente

Consistencia; Para líquidos: líquido, espeso, gelatinoso

Tamaño: se debe tener en cuenta lo establecido en la minuta patrón, por lo cual debe utilizar la gramera.



EVALUACIÓN FÍSICO-ORGANOLEPTICA DE LAS PREPARACIONES
FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

FECHA	D 17	M 05	A 24
NOMBRE DE LA UDS			
TIEMPO DE COMIDA SUPERVISADO	Desayuno	Almuerzo	Refrigerio
	X		
Alimento o preparación evaluada	Nombre de la preparación		
Calenda	de bienestarina		
Huevo	a la creola		
Banano	en rodajas		
Arepas	con bienestarina		
Observaciones:	Evaluación de la preparación:		
Ninguna			

Apariencia			Sabor			Textura			Consistencia			Tamaño	
B	R	M	B	R	M	B	R	M	B	R	M	C	NC
✓			✓			✓			✓			C	
✓			✓			✓			✓			C	
✓			✓			✓			✓			C	

Presentación			Combinación de Colores			Método de Preparación			Olor			
B	R	M	B	R	M	B	R	M	Característico	Rancio	Quemado	Otro
✓			✓			✓			✓			

Nombre del evaluador: Diana Peña

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

Aspectos que se evalúan:

Apariencia: color, brillo, tamaño, defectos

Sabor: dulce, salado, ácido, amargo, simple, predominio de aliños

Texturas; para sólidos: duro, blando, pegajoso, aceitoso, arenoso, crujiente

Consistencia; Para líquidos: líquido, espeso, gelatinoso



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	Almuerzo	Refrigerio												
	X														
Alimento o preparación evaluada	Nombre de la preparación	Apariencia		Sabor			Textura			Consistencia			Tamaño		
Sorbete de mora	Sorbete de mora	B	R	M	B	R	M	B	R	M	B	R	M	C	NC
Carne molida	Carne molida														
Pancho	Pancho														
Pan Blanco	Pan Blanco														
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:

Toliano

Convenciones:

B Buena R Regular M Mala C cumple NA No cumple

Aspectos que se evalúan:

Apariencia: color, brillo, tamaño, defectos

Sabor: dulce, salado, ácido, amargo, simple, predominio de aliños

Texturas; para sólidos: duro, blando, pegajoso, aceitoso, arenoso, crujiente

Consistencia; Para líquidos: líquido, espeso, gelatinoso

Tamaño: se debe tener en cuenta lo establecido en la minuta patrón, por lo cual debe utilizar la gramera.



EVALUACION FISICO-ORGANOLEPTICA DE LAS PREPARACIONES
FUNDACIÓN ARCOIRIS DE AMOR

FECHA	D 03	M 05	A 24												
NOMBRE DE LA UDS	H.I. Gerona														
TIEMPO DE COMIDA SUPERVISADO	Desayuno	Almuerzo	Refrigerio												
		X													
Alimento o preparación evaluada	Nombre de la preparación	Apariencia		Sabor			Textura			Consistencia			Tamaño		
Amor	Amor	B	R	M	B	R	M	B	R	M	B	R	M	C	NC
Carne	Carne														
Aracachas	Aracachas														
ensalada	ensalada														
Jugo tomate de arbol	Jugo tomate de arbol														
Manzana	Manzana														
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:

Diana Penñela

Convenciones:

B Buena R Regular M Mala C cumple NA No cumple

Aspectos que se evalúan:

Apariencia: color, brillo, tamaño, defectos

Sabor: dulce, salado, ácido, amargo, simple, predominio de aliños

Texturas; para sólidos: duro, blando, pegajoso, aceitoso, arenoso, crujiente

Consistencia; Para líquidos: líquido, espeso, gelatinoso