**UNIDAD 4 ACTIVIDAD**

**CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**Jose Orlando Vargas Gómez**

**GASTRONOMÍA**

**FUNDACIÓN SAN MATEO**

**2018**

1. ¿Cuáles son los alimentos que no cumplen con las características propias de un alimento fresco?
2. De acuerdo con su análisis, ¿Qué decisión tomaría frente a la preparación de los platos dispuestos para el menú de hoy?
3. ¿En qué podría estar fallando el restaurante al tener alimentos con características que no son propias de un alimento fresco?
4. ¿Cree usted que aquellos alimentos que no cumplen con las características apropiadas, podrían procesarse de alguna manera?
5. ¿Cuáles serían sus alternativas de solución frente al menú y frente a la situación del restaurante?

***DESARROLLLO***

1. Los alimentos que no cumplen las características adecuadas para su preparación debido a que no se encuentran frescos son las nueces, por su olor a rancio; las almejas debido a que estas no deben estar rotas ni agrietadas siempre se debe asegurar que estén vivas; y la carne (chatas) debido a que presenta algo de color verde y olor a humedad.
2. La decisión a tomar seria desechar almejas y nueces, en cuanto a la carne (chatas) se podría lavar para eliminar el olor, y trozar eliminando las partes que estén verdes, las almejas al estar agrietadas son un alto riesgo para la intoxicación por alimentos debido a su origen y que no sabemos hace cuanto están en ese estado.

Se podría llegar a remplazar el arroz con coco y almejas por: arroz con coco y trucha.

Las chatas una vez lavadas se pueden cortar láminas muy delgadas casi transparentes (carpaccio) con la salsa de jerez como entradas y rodajas de limón.

En la ensalada se tendría que remplazar las nueces por maní o almendras si disponemos para cambiar este fruto seco que está en mal estado.

El ceviche de trucha se mantendría esto debido a que la trucha esta en excelente estado.

1. El restaurante debe realizar auditorías para saber en qué se está fallando, desde que llega el proveedor a entregar el alimento, ya que este debe ser bien inspeccionado por el personal del restaurante, verificando que llegue bien almacenado, con temperatura ideal, las fechas de vencimiento no próximas a cumplirse.

Después pasar a verificar la manera en que el personal del restaurante está procediendo a almacenarlas, puede ser que no tengan el cuidado adecuado ni los equipos necesario para darle una conservación optima a cada alimento. Además de un alistamiento previo para elaboración del producto.

Esto debido a una mala manipulación y conservación del alimento la cual estaría alterando su frescura a la hora de su preparación.

1. Lo recomendado en este caso sería no hacer uso de estos alimentos cuando ya tienen un olor muy fuerte y sus características no son las adecuadas debido a que generaría problemas de salud, a los comensales generando así mala fama al restaurante, demandas hasta el sellamiento total del establecimiento, debido a la intoxicación ya que esto podría generar desde una grave enfermedad hasta la muerte.
2. El plato de chatas (previo lavado y eliminación de color verde) hacer un carpaccio de jerez, con rodajas de limón.

El arroz con coco y se complementaría con trucha a la plancha.

La ensalada queda igual solo se cambiarían los frutos secos (nueces) por otros como el maní, almendras y se le puede rallar algo de queso encima.

Ceviche de trucha se mantiene igual.