**FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**UNIDAD 4 ACTIVIDAD 1**

**CONTROL DE CALIDAD EN LOS ALIMENTOS**

**PRESENTAD POR JENNIFER GARZON**

**TUTOR LAURA GUATAVITA**

**SOLUCION**

**¿Cuáles son los alimentos que no cumplen con las características propias de un alimento?**

**PRODUCTOS CARNICOS PROCESADOS**

**ASPECTOS: Cuando la envoltura (tripa)esta arrugada, es signo de desprendimiento, la cual puede separarse por el depósito de grasas liquidas o por la acomulacion de gases producidos por los fermentación causados por bacterias indeseables.**

**COLOR: Cuando ocurre una alteración bacteriana de los productos cárnicos procesados, se produce un color verde sobre la superficie del alimento. Algunas bacterias generan unos revestimientos de color blanco, grisáceo o gris amarillento, húmedo, viscoso y de un aspecto turbio, mostrando un aspecto muy desagradable.**

**OLOR: cuando se presenta una contaminación bacteriana el olor es fuerte y desagradable .El olor a humedad es característico de la contaminación con hongos.**

**LA CONSISTENCIA: Si la textura es blanda y se presentan gases, el producto no está fresco e indica alguna alteración. En el caso de los embutidos secos no se debe observar superficie húmeda.**

**HUEVOS: Cascara rugosa, rajada o rota, débil y de aspecto anormal presencia de excrementos, olor fétido, la clara o yema con puntos negros.**

**Dos indicadores de que un huevo no está fresco son: al romperlo, se observa que la clara se dispersa demasiado y el segundo la yema se debía.**

**FRUTAS Y HORTALIZAS: Coloración café y manchas negras son indicadores de envejecimiento y de ataque por microorganismos. La inspección de la evidencia de daño puede evidenciar la presencia de daños físicos, fisiológico, ablandamientos y mecánicos.**

**ENLATADOS: Envases con malformaciones, hinchados, abolladuras y oxidaciones. Si al abrir se aprecian gases u olores desagradables el producto debe ser desechado.**

**¿Qué decisión tomaría frente a la preparación de los platos dispuestos para el menú de hoy?**

**De acuerdo a los productos del menú hallo que hay algunos productos que no cumplen sus características lo que hago es revisarlos bien separar los productos que no cumplen sus características de las que si y consigo productos que si cumpla.**

**¿En que podría estar fallando el restaurante al tener alimentos con características que no son apropiadas de un alimento fresco?**

**Podría estar fallando en las BPM y al tener estos alimentos sin sus características adecuadas corre el riesgo de intoxicar a sus comensales pues al no cumplir el alimento se vuelve perjudicial para el cuerpo humano.**

**¿Cree usted que aquellos alimentos que no cumplen con las características apropiadas, podrían procesarle de alguna manera?**

**Yo creería que no por que estos productos se descomponen rápidamente y no serian consumibles pues serian perjudiciales.**

**¿Cuáles serían sus alternativas de solución frente al menú y frente a la situación del restaurante?**

**Mis alternativas serian revisar antes de comprar los productos y mirar su vida útil para no tener este tipo de problemas pues como encargado de estos establecimiento debemos ser conscientes de lo que les estamos ofreciendo a nuestros comensales y no causar daños que nos perjudiquen.**