**UNIDAD 4 ACTIVIDAD 1**

**CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**GASTRONOMÍA**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**JOHAN SEBASTIÁN GUTIÉRREZ VÁSQUEZ**

**2018**

De acuerdo con la información del Recurso principal y Otros recursos sugeridos, tomas de decisión frente al resultado obtenido de la inspección de los ingredientes del menú, disponible para hoy en el restaurante.

 Entregable

Documento que contenga las respuestas con la argumentación correspondiente de las siguientes preguntas:

1. ¿Cuáles son los ingredientes que no cumplen con las características propias de un alimento fresco?
2. De acuerdo con su análisis, ¿qué decisión tomar frente a la preparación de los platos disponibles para el menú de hoy?
3. ¿En qué podría estar fallando el restaurante al tener alimentos con características que no son propios de un alimento fresco?
4. ¿Cree usted que los niños que no están convencidos con las características adecuadas, podrían procesarlos de la misma manera?
5. ¿Forman sus alternativas de solución frente al menú y frente a la situación del restaurante?

El documento debe subir a la plataforma e identificarlo con su nombre, nombre de módulo y unidad.

**SOLUCIÓN**

**Lista de materia prima para el menú del restaurante:**

### • Zanahorias: duras de color anaranjado brillante.

### • Nueces: arrugadas y con olor a rancio.

### • Almejas: conchas agrietadas y rotas.

### • Trucha: ojos brillantes y saltones, agallas con coloración entre rosa y roja, piel brillante y rígida con las escamas adheridas.

### • Carne (chatas): color pardo y verde en algunas superficies, al tacto es pegajosa y con olor como a humedad.

1. **¿Cuáles son los ingredientes que no cumplen con las características propias de un alimento fresco?**

**• Zanahorias: duras de color anaranjado brillante.**

Esta materia prima está en buen estado, pues verificamos que su color es encendido y su textura es dura, decidimos que este producto si lo podemos usar para la preparación requerida en el menú del restaurante.

**• Nueces: arrugadas y con olor a rancio.**

Esta materia prima no cuenta con las condiciones mínimas de calidad para su uso, pues no tienen su textura rígida, y emana un olor donde percibimos un cambio en sus propiedades, por consiguiente, este producto no lo podemos usar para la preparación requerida en el menú del restaurante.

**• Almejas: conchas agrietadas y rotas**

Esta materia prima, es otra que no cuenta con las condiciones mínimas de calidad para su uso, pues las conchas están rotas o agrietadas y esto demuestra que no está en óptimas condiciones para usarlas en la preparación requerida en el menú del restaurante.

**• Trucha: ojos brillantes y saltones, agallas con coloración entre rosa y roja, piel brillante y rígida con las escamas adheridas**

Esta materia prima está en buen estado, se evidencia por la textura de sus ojos, la coloración en las agallas, su piel rígida, las escamas adheridas al cuerpo y se evidencia la elasticidad de su carne, decidimos que este producto si lo podemos usar para la preparación requerida en el menú del restaurante.

**• Carne (chatas): color pardo y verde en algunas superficies, al tacto es pegajosa y con olor como a humedad.**

Por último, esta otra materia prima tampoco cuenta con las condiciones mínimas de calidad para su uso, pues su color es pálido, con tonos verdosos, su textura es pegajosa, y emana un olor que indica el mal estado de esta, por lo tanto, este producto no lo podemos usar para la preparación requerida en el menú del restaurante.

1. **De acuerdo con su análisis, ¿qué decisión tomar frente a la preparación de los platos disponibles para el menú de hoy?**

Evidenciamos que hay una exigencia en el menú, pero la materia prima que se tiene para este, no está en óptimas condiciones de uso, en base a esto yo planteo varias soluciones en orden de menor a mayor de afectación y que se pueda cumplir con lo exigido por el restaurante.

* Evidenciamos que es un restaurante con alta rotación de materia prima, lo primero que haría es desechar esta materia prima en mal estado y buscaría otra que si este en buen estado.
* Si no contamos con unidades disponibles en las áreas de almacenamiento, en algunos casos se puede realizar un pedido de última hora, para que este llegue a tiempo para realizar nuestra preparación.
* En el peor de los casos como chef, consultaría con el gerente del restaurante para indicarle que se hará la modificación del menú, porque esa materia prima no se puede usar puesto que no cuenta con la calidad correcta para su utilización.

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

En base a mi experiencia en el mundo de la gastronomía he aprendido que hay muchas causas para que uno en sus despensas tenga alimento en mal estado.

Pienso también que en este restaurante se incurre en estas causas. a continuación, nombraremos las más comunes:

* Cuando el punto (**Restaurante U Hotel**) no tiene una alta rotación de la materia prima, esta se acumula en las áreas de almacenamiento y sabemos que, aunque apliquemos de manera correcta las técnicas de conservación de los alimentos, pues estos también cuentan con una fecha límite de uso.
* En este caso puntual de este restaurante evidenciamos que, si tiene una rotación bastante alta lo que conlleva a que, al comprar en volúmenes demasiado altos de materia prima en esta se pueda colar una que otra en mal estado.
* Otro factor que yo he comprobado que puede conllevar a la perdida de materia prima, es el constante cambio de proveedor de la misma, pues todos estos, aunque deben estar capacitados para la manipulación de los alimentos, puede ser que cada uno de ellos tenga una rotación diferente para el mismo producto lo que conlleve a recibir materia prima pasada de tiempo.
* Pienso que uno de los casos más comunes que se presenta en la cocina es que el personal encargado de la parte de higiene y rotación de la materia prima no aplican en los productos las famosas **PEPS** (**Primero en Entrar – Primero en Salir**) ocasionando que la materia prima acumule tiempo de espera para darle uso.

1. **¿Cree usted que los niños que no están convencidos con las características adecuadas, podrían procesarlos de la misma manera?**

Esta pregunta está mal formulada, pero al responderé con base a lo que entiendo.

Entiendo que si los dueños del restaurante o los auxiliares no están convencidos de las características de la materia prima y que si esta se puede aun así procesar.

Yo como Chef no utilizaría esta materia porque puede traer varias repercusiones como:

* Al empezar el proceso de cocción de estos alimentos, estos pierden aún más su calidad, queda de mal sabor y emanarían olores putrefactos más fuertes.
* Conllevaría a una posible intoxicación de algún comensal.
* Alguno de los auxiliares al tener contacto con esta materia prima en mal estado puede contraer alguna bacteria.
* En el peor de los casos que hubiese una auditoria en el preciso instante donde me encontraran trabajando con materia prima en mal estado, me puede esto acarrear sanciones que van desde lo económico o sellamiento parcial o permanente del establecimiento.

1. **¿Forman sus alternativas de solución frente al menú y frente a la situación del restaurante?**

Yo como Chef de este restaurante al ver la problemática del menú y con la materia prima, plantearía soluciones que servirían para ambas fallas.

* Si yo como Chef observo que mi restaurante no tiene una alta rotación, optaría por cambiar el menú en el cual se utilice la menor cantidad de materia prima que sea muy delicada; pues esto oxigenara mi restaurante dándole innovación en su carta y manejaría otro tipo de producto menos delicado.
* Si veo que la problemática de la materia prima en mal estado es persistente y que es por culpa de los proveedores, les notificaría de inmediato para solucionar el problema o en el peor de los casos me establezco con un proveedor que me pueda dar garantías y obvio una materia prima en óptimas condiciones.
* También como Chef capacitaría a mi personal auxiliar para que al recibir al recibir la materia prima ellos aprendan a identificar en qué estado llega esta.
* Desde luego también capacitaría a mi personal auxiliar para que realicen el proceso de las **PEPS** (**Primero en Entrar – Primero en Salir**) de manera correcta y la rotación del producto sea la mejor.