**UNIDAD 4 ACTIVIDAD 2**

**CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**GASTRONOMÍA**

**FUNDACIÓN SAN MATEO**

**JOHAN SEBASTIÁN GUTIÉRREZ VÁSQUEZ**

**2018**

Socializar y discutir los resultados obtenidos del análisis y aplicación de la normatividad en el contexto del restaurante de Camilo.

**Indicaciones**

1. El tutor creará un Foro de discusión.
2. Cada estudiante ingresará al Foro y compartirá la tabla elaborada en el trabajo independiente.
3. El propósito de este trabajo es que, de forma colaborativa, surjan acuerdos y se establezca un debate académico sobre las estrategias de mejora, propuestas para cambiar la situación del restaurante La Cazuela.

**SOLUCIÓN**

En el restaurante “**La Cazuela**” se evidencia que don Camilo está incurriendo en varios errores que le pueden ocasionar muchos problemas entre ellos, sanciones económicas, sellamientos temporales o en el peor de los casos sellamiento permanente del establecimiento.

En el Capítulo 6 del Decreto 3075 de 1997 se nos habla del plan de saneamiento que todo establecimiento que manipule alimentos debe crear para poder garantizar la inocuidad de su producto, aunque hay diferencias para establecimientos que produzcan alimentos como para restaurantes, pero en algo si tienen similitud es que todos tienen que tener un plan de limpieza y otro de desinfección.

Haremos una lista de los errores en los que el restaurante “**La Cazuela**” está incurriendo y sus posibles soluciones.

**Limpieza y desinfección:**

El equipo de trabajo reporta a don Camilo que, aunque realizan procesos de limpieza y desinfección, siguen evidenciando que este no tiene un buen resultado. Esto ocurre porque puede que no estén realizando el proceso de limpieza correcta y por consecuente la desinfección no queda bien, pues se evidencia que está haciendo el proceso de limpieza con desinfectante, cosa que no se debe hacer.

Mi recomendación es que primero se realice un proceso de limpieza profundo con los materiales pertinentes y que se utilice agua potable, para que el proceso arroje un buen resultado y luego se realice el proceso de desinfección con los químicos adecuados que garanticen la calidad y un buen resultado de este proceso.

**Control de plagas:**

Los auxiliares también están reportando a don Camilo que los ratones están contaminando la comida, se evidencia también que, al no existir un proceso correcto de limpieza y desinfección conlleva a que haya una infesta de plagas en este caso ratones.

Mi recomendación para este punto es que se contacte a una empresa con amplia experiencia en el campo de la fumigación, para que realice este proceso en toda el área del restaurante, que claro utilice un químico que no tenga ninguna repercusión en la materia prima que en la cocina se use.

Cabe aclarar que don Camilo está incurriendo en un error gravísimo al seguir utilizando materia prima que ha tenido contacto con algún tipo de plaga, pues esto puede generar problemas de salud en los comensales y también alguna infección en el personal auxiliar que manipula ese tipo de alimento contaminado.

**Manejo de residuos:**

En el restaurante “**La Cazuela**” están también cometiendo un error garrafal al no distribuir los residuos en sus respectivos lugares, pues se está revolviendo los residuos orgánicos e inorgánicos si no que los residuos lixiviados se están regando por que los depósitos de basura se encuentran en mal estado, generando esto la propagación de plagas como moscas, gusanos, etc.

Mi recomendación en este caso son varias:

Inicialmente don Camilo debe cambiar los depósitos de basura que en este caso deben ser mínimo tres:

**Verde:** para residuos orgánicos

**Blanco:** para material reciclable como cartón, papel, vidrio, etc.

**Amarillo:** para residuos de metal

Estos depósitos deben tener un sistema de cerrado hermético para evitar la propagación de las plagas y en lo posible que estos sean de abrir con el pie, cada uno de estos con sus bolsas del color respectivo y teniendo cuidado con el manejo de estas deposiciones, pues el camión recolector solo para una vez por semana.

**Capacitación al personal:**

Por último y algo que no debe faltar es una capacitación al personal que labora en el restaurante, capacitarlos en la parte de conservación y manipulación de alimentos, la manera de limpieza y desinfección correcta de todas las áreas de la cocina, la manera de recepción, selección, y almacenamiento de la materia prima, la manera correcta de la deposición de los residuos.

Estas serían las recomendaciones básicas que yo le daría a don Camilo dueño del restaurante “**La Cazuela**” para que pueda medianamente recuperar la venta de su negocio y por supuesto la imagen del mismo.