CONTROL DE CALIDAD EN LOS ALIMENTOS

UNIDAD 4 ACTIVIDAD 1.

ANGELA VANESSA VARA ARIAS

…

FUNDACION 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?

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

SOLUCION A LAS PREGUNTAS:

**1.**

1. Nueces: arrugadas y con un olor a rancio
2. Almejas: concha agrietada y rotas
3. Carne (chatas): color pardo y verde en algunas superficies, al tacto es pegajosa y con olor como a humedad.

2. cambiaria el menú solo utilizando los productos buenos

3. no los inspeccionan bien en el momento de recibir sus productos o en su almacenamiento hay algo que no están haciendo bien puesto que tienen productos de mala calidad o no los utilizan y los dejan vencer.

4. NO puesto que no están en óptimas condiciones para el consumo humano.

5. cambiaria totalmente el menú o me fijo si tengo más productos para preparar, o si solo tengo eso cocinaría:

* Arroz con coco
* Ensalada de zanahoria con arándanos
* Ceviche de trucha
* bebida de arándano
* Trucha en sansa de jerez y arándanos