FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO

GASTRONOMIA

YEIMY TATIANA NIÑO GIRALDO

UNIDAD 3

CONTROL DE CALIDAD

DOCENTE

LAURA GUATAVITA

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

Carne (chatas)

Nuez

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

Cambiaria el menú la ensalada de arándanos con nueces por ensalada de frutas frescas con lechuga o espinaca, también optaría por cambiar por fruto seco por maní.

La carne la cambiaría por carne de ternera o lomo.

3. ¿en que podría estar fallando el restaurante al tener alimentos con características que no son propias de los alimentos?

El restaurante puede tener fallas en:

* La mala clasificación de los alimentos ubicado en sitio incorrecto y puede tener una contaminación cruzada
* El producto estuvo en el ambiente y temperatura inadecuada según el alimento, y si hubo mala cadena de frio pierde los nutrientes necesarios y hace que haya una entrada de microorganismos.
* El restaurante no cuenta con los equipos necesarios para un buen almacenamiento o con refrigerador o congelador no están en óptimas condiciones para su uso.

4. ¿cree usted que aquellos alimentos que no cumplen con las características apropiadas, podrían procesarse de alguna manera?

Al cocinar o utilizar Los alimentos no tendría un buen sabor, textura o una buena visualización, en opinión no utilizaría los productos en mal estado ya que podría en toxicar a los clientes y el restaurante no tendría una buena reputación.

5. ¿Cuáles serian sus alternativas de solución frente al menú y frente a la situación del restaurante?

Cambiaria los ingredientes descompuestos y me basaría en el mismo menú, utilizando la ternera o medallones de res o cerdo y en la ensalada frutas frescas y maní.

Frente a la situación del restaurante

* Instrucciones y un mapa para la clasificación de los alimentos del restaurante.
* Revisión o cambios de equipos para un buen almacenamiento.
* Vigilar los proveedores y control de temperaturas de distribución y transporte.
* Contar con buen personal con conocimiento para un manejo adecuado en el almacenamiento
* Capacitar al personal para controlar y saber las características de los diferentes alimentos frescos al momento de comprarlos o recibir al proveedor.
* El producto debe mantener su lote y fecha de vencimiento par un mayor control y rotación de los alimentos.
* Instrucciones de uso para la conservación de los alimentos de más rápida oxidación o menos tiempo de vida.
* En al momento de comprar tratar de que sean comprados en mimo día de uso para ofrecer un producto fresco y tener menos perdidas,
* Si los alimentos necesitan aditivos tratar de usar los mas naturales posibles y tener especificados cuales.