**UNIDAD 4 ACTIVIDAD 2**

**CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**ANGELA VANESSA VARA**

**…**

**GASTRONOMÍA**

**FUNDACIÓN SAN MATEO**

**2018**

**RESTAURANTE LA CAZUELA APORTE**

En el restaurante la cazuela ahí varios errores pero primero que todo Hacer una revisión exhaustiva de las instalaciones en cuanto a lugares pequeños, ventanas u orificios los cuales puedan ser utilizados por estos alimentos para su lugar de refugio, para hacer un sellamiento o colocarle algún tipo de protección adecuada evitando así el ingreso no deseado de insectos o redores. Crear una planilla que diga las formas de limpieza y desinfección y dejarla visible a los trabajadores y hacer limpieza todos los días.

Otra cosa que Camilo no debe hacer utilizar lo que queda bueno de un alimento sabiendo que ya esta contaminados por roedores eso es algo muy grave para los consumidores puede ser algo fatal para un ser humano comer una preparación ya que ha pasado x contacto de este

Lo otro tener las basuras en su respectivo bote no todo debe ir junto por eso es que aparecen mosquitos roedores entre otros

Verde: para residuos orgánicos

Blanco: para material reciclable como cartón, papel, vidrio…

Amarillo: para residuos como metal, bronces…

Y por ultimo hacer capacitación al personal: de desinfección de control de plagas y de residuos así ya van a estar atentos y el restaurante de Camilo ya va cumplir con todos las nomas.

