Unidad 4 – Actividad 1

Control de Calidad en los alimentos

Wilfred Barrera Álvarez

Presentado a:

Laura Guatavita

Asignatura

Conservación y Manipulación de Alimentos

Fundación Universitaria San Mateo

Gastronomía Virtual

Programa Técnico Profesional en Operación Gastronómica y de Bebidas

Bogotá, Colombia

2018

Unidad 4. Actividad 1. Wilfred barrera Álvarez

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

Entregable

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

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

Los alimentos que no cumplen con las características propias de un alimento fresco son aquellos que carecen de las características que los hacen deseables ante los consumidores, aquellas percibidas por los sentidos como el olor, sabor, color, textura, la forma y la apariencia características de nominadas propiedades organolépticas o sensoriales de los alimentos.

**De acuerdo con su análisis, ¿Qué decisión tomaría frente a la preparación de los platos dispuestos para el menú de hoy?**

La decisión sería no utilizar los ingredientes que no cumplen con las características de los alimentos frescos, como lo indica el decreto 3075 de 2017 en su capítulo V, en donde se especifica que todas las operaciones con la fabricación, procesamiento, envase, almacenamiento y distribución de los alimentos debe tener implementado los controles de calidad apropiados de tal manera que no exista ningún riesgo para la salud de los consumidores.

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

L**a** falla en el restaurante podría estar en el control de la calidad de los alimentos, para el caso de los restaurantes donde se manipulan alimentos y no existe la posibilidad de realizar pruebas químicas la mejor herramienta es la inspección visual para el control de calidad, a través de una revisión muy exhaustiva de las características del alimento es posible determinar si se encuentran en buenas condición para su preparación y consumo.

**¿Cree usted que aquellos alimentos que no cumplen con las características apropiadas, podrían procesarse de alguna manera?**

Los alimentos que no cumplen con las características apropiadas se pueden utilizar como abono para cultivos como lo es el caso de las frutas, verduras y hortalizas.

**¿Cuáles serían sus alternativas de solución frente al menú y frente a la situación del restaurante?**

Frente al menú, definitivamente se deben tener los ingredientes con las características apropiadas para su consumo, sustituir las que no se pueden utilizar y en cuanto a la situación del restaurante, se debe replantear la revisión de su plan de control de cálida, mejorarlo e implementarlo de la mejor manera de acuerdo al decreto 3075 de 2017.