**FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**UNIDAD 4 ACTIVIDAD 1**

**CONTROL DE CALIDAD EN LOS ALIMENTOS**

**PRESENTAD POR DEISY PILAR CHACON**

**TUTOR LAURA GUATAVITA**

Control de calidad en los alimentos

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

Los alimentos que no cumplen con las características son:

.PRODUCTOS CARNICOS PROSESADOS: en estos alimentos debemos mirar aspectos, como tripa arrugada, desprendida, color que es verdoso ocurre por la alteración bacteriana y consistencia, si la envoltura es blanda.

.HUEVOS: En este alimento debemos mirar la cascara que no esté rota débil, observar excremento, olor fétido y la clara con puntos negros.

.FRUTAS Y HORTALIZAS: En estos productos debemos mirar coloración café, manchas negras ya que son indicadores de envejecimiento y de ataque por microrganismos.

.ENLATADOS: miramos envases con malformaciones, hinchados, abolladuras y oxidaciones, si al abrir se presencian gases y olores desagradables el producto debe ser desechado.

Debemos mira bien los productos que vamos a usar y si estos están con las características anteriores no los usemos y escojamos productos de calidad.

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

En el menú de hoy evidencio que algunos productos no cumplen sus características, lo que yo haría es separar los productos que no cumplen y desecharlos para no contaminar los demás. Debemos revisar todos los alimentos a usar para que preparemos alimentos actos para el consumo.

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

Al tener estos alimentos sin cumplir con sus características adecuadas estamos incumpliendo con las BPM, y estamos corriendo el riesgo de contaminar los demás que si las cumple y corremos el riesgo de enfermar a nuestros comensales.

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

No se pueden procesar porque, estos productos se descomponen rápido, y no se pueden consumir ya que serían perjudiciales para el organismo.

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

Frente al menú seria revisar bien los productos si cumplen o no con las características, mirar su vida útil para poder preparar un menú acto para el consumo. En cuanto al restaurante debe implementar BPM para que puedan cumplir y manejar muy adecuadamente los alimentos.

Como restaurante debemos tener conciencia en lo que damos a nuestros comensales y evitarles enfermedades