**UNIDAD 4 ACTIVIDAD 1**

**CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**GASTRONOMÍA**

**FUNDACIÓN SAN MATEO**

**JHON MARLON DIAZ MALAVER**

**2018**

1. Los alimentos que no cumplen con los requisitos para ser un alimento fresco son los que por medio de las etiquetas de envasado o empaque, tienen fecha de vencimiento fuera del calendario o las que están cerca de cumplirse o las que no mantienen el tratamiento o respectiva cadena de frio que sugiere el fabricante para la conservación del mismo.
2. De acuerdo con el análisis que se realizó en el momento de la inspección de los alimentos se logró determinar que a excepción de las zanahorias ninguno de los alimentos cumplen con la reglamentación para ser frescos y aptos para el consumo, razón por la cual se ha decidido hacer cambio total de todos los ingredientes y no determinar ninguna preparación a partir de ellos.
3. El restaurante está fallando en la calidad de servicio que presta a los clientes y en la falla ética en la que incurre al no presentar en su lista alimentos y productos que no cumplan con las condiciones de consumo propias de estos alimentos y que de esta manera permitan su uso y su consumo
4. No hay manera en que los alimentos perecederos que presenta la actividad puedan tener algún tipo de proceso ya que el consumo o el uso de estos alimentos producen bacterias que afectan la salud y que luego de pasar la fecha de consumo adecuado o de perder las condiciones favorables de uso se convierten en una amenaza por su condición perecedera
5. Pensaría en que lo más viable es cambiar el menú que se pueda llevar a cabo con los productos que cuente el restaurante que tengan las condiciones adecuadas y de las cuales se pueda sacar provecho para ofrecer a la clientela un producto de calidad y con el restaurante pensaría en una restructuración y un curso de manejo adecuado de la calidad de los productos y su conservación y en caso de no dar provecho una visita inspeccionada por los entes encargados de salud.