**UNIDAD 4 ACTIVIDAD 1**

**CONSERVACIÓN Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS**

**GASTRONOMÍA**

**FUNDACIÓN UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**CESAR AUGUSTO CORREA MONTES**

Toma de decisión frente al resultado obtenido de la inspección de los ingredientes del menú, disponible para hoy en el restaurante.

Dar respuesta a las siguientes preguntas:

1. Cuáles son los ingredientes que no cumplen con las características propias de un alimento fresco?
2. De acuerdo con su análisis, ¿qué decisión tomar frente a la preparación de los platos disponibles para el menú de hoy?
3. En qué podría estar fallando el restaurante al tener alimentos con características que no son propios de un alimento fresco?
4. Cree usted que los alimentos que no estén con las características adecuadas, podrían procesarlos de igual manera?
5. Cuáles son sus alternativas de solución frente al menú y frente a la situación del restaurante?

**SOLUCIÓN**

**Lista de materia prima para el menú del restaurante:**

### • Zanahorias: duras de color anaranjado brillante.

### • Nueces: arrugadas y con olor a rancio.

### • Almejas: conchas agrietadas y rotas.

### • Trucha: ojos brillantes y saltones, agallas con coloración entre rosa y roja, piel brillante y rígida con las escamas adheridas.

### • Carne (chatas): color pardo y verde en algunas superficies, al tacto es pegajosa y con olor como a humedad.

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

**1.1 Zanahorias: duras de color anaranjado brillante.**

Esta materia prima está en buen estado, pues verificamos que su color es encendido y su textura es dura, decidimos que este producto si lo podemos usar para la preparación requerida en el menú del restaurante.

**1.2 Nueces: arrugadas y con olor a rancio.**

Esta materia prima no cuenta con las condiciones mínimas de calidad para su uso, pues no tienen su textura rígida, y emana un olor donde percibimos un cambio en sus propiedades, por consiguiente, este producto no lo podemos usar para la preparación requerida en el menú del restaurante.

**1.3 Almejas: conchas agrietadas y rotas**

Esta materia prima, no cuenta con las condiciones mínimas de calidad para su uso, pues las conchas están rotas o agrietadas y esto demuestra que no están en óptimas condiciones para usarlas en la preparación requerida en el menú del restaurante.

**1.4 Trucha: ojos brillantes y saltones, agallas con coloración entre rosa y roja, piel brillante y rígida con las escamas adheridas**

Esta materia prima está en buen estado, se evidencia por la textura de sus ojos, la coloración en las agallas, su piel rígida, las escamas adheridas al cuerpo y se evidencia la elasticidad de su carne, este producto si lo podemos usar para la preparación requerida en el menú del restaurante.

**1.5 Carne (chatas): color pardo y verde en algunas superficies, al tacto es pegajosa y con olor como a humedad.**

Esta materia prima tampoco cuenta con las condiciones mínimas de calidad para su uso, pues su color es pálido, con tonos verdosos, su textura es pegajosa, y emana un olor que indica el mal estado de esta, por lo tanto, este producto no lo podemos usar para la preparación requerida en el menú del restaurante.

1. **De acuerdo con su análisis, ¿qué decisión tomar frente a la preparación de los platos disponibles para el menú de hoy?**

Evidenciamos que hay una exigencia en el menú, pero la materia prima que se tiene para este, no está en óptimas condiciones de uso, podemos plantear varias soluciones para que se pueda cumplir con lo exigido por el restaurante.

* 1. Se evidencia que es un restaurante con alta rotación de materia prima, lo primero que haría es desechar esta materia prima en mal estado y buscaría otra que si este en buenas condiciones.
  2. Si no contamos con unidades disponibles en las áreas de almacenamiento, en algunos casos se puede realizar un pedido de última hora, para que este llegue a tiempo para realizar nuestra preparación.

1. Debemos tomar decisiones oportunamente y se debería consultar con el gerente del restaurante para indicarle que se hará la modificación del menú, porque esa materia prima no se puede usar puesto que no cuenta con la calidad correcta para su utilización.
2. **¿En qué podría estar fallando el restaurante al tener alimentos con características que no son propios de un alimento fresco?**

Existen diversas causas para que se presente estas anomalías y a continuación voy a nombras las que considero más comunes.

4.1 Cuando almacenamos materia prima con baja rotación, esta se acumula en las áreas de almacenamiento y sabemos que, aunque apliquemos de manera correcta las técnicas de conservación de los alimentos, estos también tienen una fecha límite de uso y debemos estar atentos a este control de fechas de caducidad.

* 1. En este caso puntual en este restaurante se evidencia una rotación alta de materia prima y al comprar grandes cantidades de materia prima se debe enfatizar en control de los productos recibidos para evitar que se reciban productos en mal estado.
  2. Cuando tenemos constante cambio de proveedores podemos encontrar que ellos manejan diferentes marcas de productos y la rotación en sus bodegas es diferente y podemos estar expuestos a recibir materia con fechas vencidas si no hacemos el control adecuado.

1. Pienso que uno de los casos más comunes que se presenta en la cocina es que el personal encargado de la parte de almacenamiento y rotación de la materia prima no aplican esta norma básica **PEPS** (**Primero en Entrar – Primero en Salir**) ocasionando que la materia prima acumule tiempo de espera para darle uso.
2. **¿Cree usted que los alimentos que no estén con las características adecuadas, podrían procesarlos de igual manera?**

La materia prima que no esté en condiciones óptimas para su uso no debe ser utilizada se debe descartar.

Si esta materia se utiliza puede traer varias repercusiones como:

* Al empezar el proceso de cocción de estos alimentos, estos pierden aún más su calidad, queda de mal sabor y emanarían olores putrefactos más fuertes.
* Conllevaría a una posible intoxicación de algún comensal.
* Alguno de los auxiliares al tener contacto con esta materia prima en mal estado puede contraer alguna bacteria.
* En el peor de los casos que hubiese una auditoria en el preciso instante donde me encontraran trabajando con materia prima en mal estado, me puede esto acarrear sanciones que van desde lo económico o sellamiento parcial o permanente del establecimiento.

1. **¿Forman sus alternativas de solución frente al menú y frente a la situación del restaurante?**

Como encargado de este restaurante, plantearía soluciones que sirvan para solucionar ambas fallas.

7.1 Si yo como Chef observo que mi restaurante no tiene una alta rotación, optaría por cambiar el menú en el cual se utilice la menor cantidad de materia prima que sea muy delicada; pues esto oxigenara mi restaurante dándole innovación en su carta y manejaría otro tipo de producto menos delicado.

* 1. Si veo que la problemática de la materia prima en mal estado es persistente y que es por culpa de los proveedores, les notificaría de inmediato para solucionar el problema o en el peor de los casos me establezco con un proveedor que me pueda dar garantías y obvio una materia prima en óptimas condiciones.

1. Implementaría un plan de capacitación para mi personal auxiliar para que al recibir la materia prima ellos aprendan a identificar en qué estado llega esta.