1. Por qué cree que a Fernando se le está presentando esta situación? Analice la composición del alimento y qué podría estar pasando durante la elaboración.
2. Establezca un plan de acción frente a la situación. ¿Podría Fernando adicionar algún aditivo para solucionar su problema? Argumente su respuesta.

***SOLUCION***

1. Tendríamos que entrar a ver todo el proceso de elaboración de Fernando para poder detectar errores ya sea al momento de realizar el pan o de la forma en la que él este conservando el pan. Verificando los ingredientes que tiene un pan de una marca conocida podemos deducir que estas contienen conservantes naturales como artificiales lo que hace que se prolongue su tiempo en ser consumido. Conservantes naturales como sal refinada, azúcar, levadura, grasas. Conservantes artificiales como propionato de calcio, acidulantes (ácido cítrico), sabor artificial, colorantes, ácido sorbico.

Haciendo que su consumo seguido sea más perjudicial que el pan de una panadería de barrio tradicional, esto debido a que el uso de conservantes artificiales y elementos perjudiciales para la salud no son usadas en su preparación. En una panadería de barrio se utiliza grasas vegetales, sal refinada, levadura, azúcar para hacer la base del pan, en la panadería todo el producto sale fresco del día se conserva en contenedores de vidrio al momento de estar caliente, para que no pierda sus características principales y crear humedad a su interior ayudando al crecimiento de hongos.

1. El plan de acción a seguir es hacer un seguimiento paso a paso verificando la cantidad de ingredientes por peso para verificar que la cantidad de conservantes naturales sea la adecuada para una duración adecuada. Después se pasa a ver el proceso de enfriado y después de conservación para saber si se está realizando de manera adecuada y no estar pasando por alto algún proceso el cual altere el crecimiento de hongos.

De esta forma tendríamos control y poder corregir errores al momento de elaborar nuestro producto, una vez verificado actuar de acuerdo a lo hallado puede ser cambio de ingredientes, adicionar otros ingredientes.

**JOSE ORLANDO VARGAS GOMEZ**

**FUNDACION UNIVERSITARIA SAN MATEO**

**UNIDAD 3 ACTIVIDAD3**