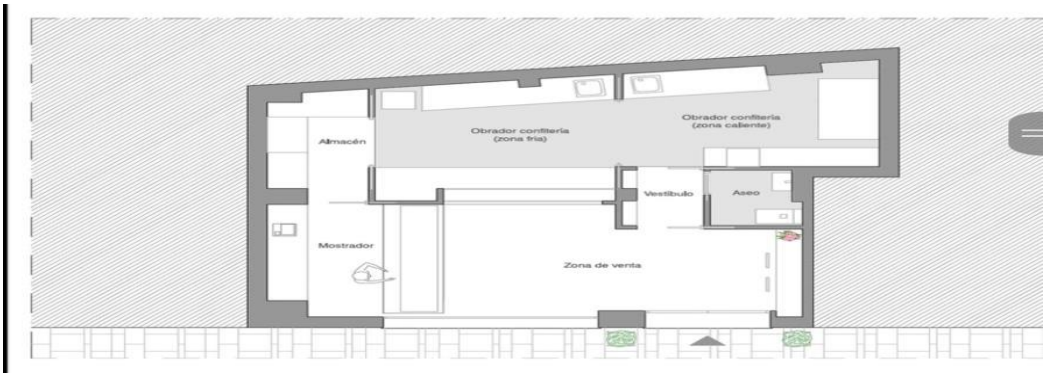
Plano procesamiento de lácteos:

- oficina y laboratorio están muy cerca
- no veo zona de lavado de manos cerca de procesamiento de alimentos
- el laboratorio y el almacén deberían estar más cerca
- la oficina y el baño juntos
- le daría un 70 por ciento



Plano de la confitería

- Colocar un espacio entre las zona de enfriamiento y de zona caliente
- hay solo una entrada y salida para mostrador y almacén es por ahí mismo decir la materia prima entra
- Zona de aseo es mas grande que el vestíbulo, no tiene baño
- Le doy un 60 por ciento



Trabajo presentado por Blanca Narváez

Docente: Ángela Ortiz