

## Tarea 2 - 23-03

### REPASO DEL TEMA SOBRE EL DISEÑO DE UN ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN.

Recordáis que teníamos unas preguntas que consideré que eran las que deberíais poder responder sin problema, por si las dejásteis olvidadas os las recuerdo y os propongo que las contestéis porque os va a venir muy bien para el exámen teórico. Quizá no coincidan exactamente con lo que [vosotr@s](mailto:votr@s) tenéis copiado.

1. ¿Qué debemos tener en cuenta o qué elementos debemos valorar en el diseño de una cocina? (Requisitos legales, seguridad e higiene, optimización del trabajo...).
2. ¿Qué puedes decir de los PLD? (Obligatoriedad, relación con la higiene y la limpieza, definición, objetivos, control, verificación, autocontrol y medidas correctoras)
3. ¿Qué significa PDD?
4. Concepto de contaminación cruzada.
5. Tratamiento y gestión de residuos, ¿qué puedes comentar?
6. Criterios de funcionalidad en el diseño
7. Concepto de productividad, factores que influyen
8. Respecto a la delimitación del espacio :
  - ¿Por qué es importante distinguir zonas?¿Cómo lo hacemos al diseñar?
  - ¿Cuáles son zonas que no están directamente relacionadas con la elaboración de comidas? ¿Qué debemos hacer?
  - ¿Cómo delimitamos las zonas que deben estar separadas?¿Frías y calientes?
  - ¿Cómo se define zona de distribución?¿Qué tiene que ver con el sistema directo o diferido respecto al diseño?
  - ¿De qué partes se componen las zonas de almacenamiento?
  - ¿Qué son las zonas anexas y cuáles puedes señalar?
9. Relación entre diseño, determinación de circuitos y sistema de producción

culinaria.

10. Concepto de la marcha adelante.

11. Breve comentario sobre las nuevas tecnologías en seguridad alimentaria.

12. Definir SPSA. Importancia.

### **Tema proyecto**

¿Cómo lo lleváis? ¿Tenéis la idea de negocio? Supongo que si así que ..... me la podéis enviar al correo. Os voy a presionar un poco porque si no.....me temo que no vais a adelantar trabajo.

**SALUDOS!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!**