

Programa para el registro temperatura de los alimentos en un servicio de alimentación

- Que la persona pueda introducir de forma fácil las mediciones de temperatura para cada tiempo de comida
- Sería mejor que estuvieran divididas las funciones por tiempo de comida
- En cada tiempo de comida se debe de contemplar el número de veces que se va a tomar la temperatura
- En cada tiempo establecer un formato estándar de los alimentos
 - Desayuno
 - Huevo
 - Frijol
 - Atol
 - Crema
 - Panqueque
 - Almuerzo
 - Sopa
 - Ensalada
 - Postre
 - Carne
 - Guarnición
 - Cena
 - Guarnición
 - Carne
 - Fruta
 - Vegetales
- Que el formato incluya, hora, fecha, responsable, temperatura y también una función para registrar si el termómetro se calibró
- Que con los datos de temperatura se genere una gráfica semanal y mensual que muestre como se ha mantenido la temperatura de cada alimento en los diferentes tiempos de comida
- Que el programa reconozca e indique con un color o mensaje alguna temperatura que se encuentre en la zona de riesgo de crecimiento microbiano