

Rúbrica Analítica para Evaluar Habilidades de Higiene Alimentaria, Aprendizaje Continuo y Adaptabilidad en Cocineras del DIF

Rúbrica Analítica | Adaptabilidad y Aprendizaje Continuo | Aprendizaje Continuo y Adaptabilidad | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar de manera detallada las habilidades en higiene alimentaria, así como la capacidad de aprendizaje continuo y adaptabilidad de las cocineras del DIF, enfocándose en el lavado de manos, desinfección y preparación de alimentos, uso adecuado de utensilios, y vestimenta conforme a los recursos disponibles. Se valoran tres niveles de desempeño: Sobresaliente, Satisfactorio y Deficiente, para apoyar la educación para el trabajo en adultos.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Habilidades de Higiene Alimentaria, Aprendizaje Continuo y Adaptabilidad en Cocineras del DIF

Esta rúbrica está diseñada para evaluar de manera detallada las habilidades en higiene alimentaria, así como la capacidad de aprendizaje continuo y adaptabilidad de las cocineras del DIF, enfocándose en el lavado de manos, desinfección y preparación de alimentos, uso adecuado de utensilios, y vestimenta conforme a los recursos disponibles. Se valoran tres niveles de desempeño: Sobresaliente, Satisfactorio y Deficiente, para apoyar la educación para el trabajo en adultos.

Criterios	Sobresaliente	Satisfactorio	Deficiente
Lavado de manos	Realiza el lavado de manos de forma completa y correcta en todos los momentos clave, siguiendo técnicas recomendadas y con frecuencia adecuada.	Realiza el lavado de manos en la mayoría de los momentos clave, aunque puede omitir alguno o no seguir completamente la técnica correcta.	No realiza el lavado de manos o lo hace de forma inadecuada, omitiendo pasos esenciales o en momentos inapropiados.

Criterios	Sobresaliente	Satisfactorio	Deficiente
Desinfección de alimentos	Desinfecta los alimentos correctamente utilizando métodos adecuados y tiempos recomendados, garantizando la seguridad alimentaria.	Desinfecta alimentos pero con métodos o tiempos que pueden no ser del todo adecuados para asegurar la seguridad total.	No desinfecta los alimentos o lo hace de manera incorrecta, poniendo en riesgo la higiene y seguridad.
Preparación de alimentos	Prepara los alimentos siguiendo estrictamente las normas de higiene y seguridad, evitando contaminación cruzada y manteniendo el orden.	Prepara los alimentos con cierto cuidado higiénico, aunque puede presentar descuidos ocasionales o falta de orden.	No sigue las normas básicas de higiene en la preparación, generando riesgos de contaminación o desorden.
Uso de utensilios según sanidad	Utiliza utensilios de manera correcta y limpia, asegurando su adecuada desinfección y evitando contaminación cruzada.	Usa utensilios con cierta correcta manipulación pero puede no mantenerlos siempre limpios o adecuados para la tarea.	Maneja utensilios de forma inadecuada, sin limpieza ni cuidado, aumentando riesgos sanitarios.
Vestimenta adecuada según recursos	Utiliza vestimenta limpia y apropiada para la actividad, adaptándose con creatividad y responsabilidad a los recursos disponibles.	Utiliza vestimenta aceptable para la labor, aunque no siempre está limpia o adecuada, con escasa adaptación a los recursos.	No utiliza vestimenta limpia o adecuada, careciendo de adaptación a los recursos y normas básicas de higiene.
Capacidad de aprendizaje continuo	Muestra iniciativa para aprender nuevas técnicas y mejora sus prácticas constantemente, aplicando nuevos conocimientos rápidamente.	Acepta aprender y mejorar, aunque requiere apoyo para incorporar nuevos conocimientos y prácticas en su trabajo.	Resiste el aprendizaje o no aplica nuevos conocimientos, manteniéndose en prácticas obsoletas o incorrectas.
Adaptabilidad a cambios en procesos y recursos	Se adapta eficazmente a cambios en procedimientos o limitaciones de recursos, manteniendo altos estándares de higiene y calidad.	Muestra cierta adaptación a cambios, aunque puede presentar dificultades o disminución en la calidad o higiene.	No se adapta a cambios, afectando negativamente la higiene, calidad y eficiencia en su trabajo.
Responsabilidad en el cumplimiento de normas sanitarias	Cumple rigurosamente con todas las normas sanitarias y promueve su cumplimiento entre compañeros.	Cumple las normas sanitarias básicas, aunque puede olvidar o relajar algunas en situaciones específicas.	No cumple con las normas sanitarias, poniendo en riesgo la seguridad alimentaria y el bienestar colectivo.

