

Rúbrica Analítica para Evaluar Habilidades de Higiene Alimentaria en Cocineras del DIF

Rúbrica Analítica | Gestión del Conocimiento | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el conocimiento técnico-teórico y la aplicación práctica de las cocineras del DIF en aspectos clave de higiene alimentaria, tales como lavado de manos, desinfección de alimentos, uso adecuado de utensilios, vestimenta, preparación de alimentos y prevención de contaminación cruzada. Se establecen tres niveles de desempeño: Excelente, Bueno y Bajo, para identificar fortalezas y áreas de mejora en cada criterio.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Habilidades de Higiene Alimentaria en Cocineras del DIF

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el conocimiento técnico-teórico y la aplicación práctica de las cocineras del DIF en aspectos clave de higiene alimentaria, tales como lavado de manos, desinfección de alimentos, uso adecuado de utensilios, vestimenta, preparación de alimentos y prevención de contaminación cruzada. Se establecen tres niveles de desempeño: Excelente, Bueno y Bajo, para identificar fortalezas y áreas de mejora en cada criterio.

Criterios de Evaluación	Excelente (Sobresaliente)	Bueno (Satisfactorio)	Bajo (Deficiente)
Lavado de manos	Realiza el lavado de manos correctamente en todos los pasos, en el momento adecuado y con la frecuencia necesaria.	Realiza el lavado de manos con los pasos básicos y en la mayoría de los momentos requeridos.	No realiza el lavado de manos adecuadamente o lo omite en momentos clave.
Desinfección de alimentos	Aplica técnicas correctas y seguras para la desinfección de alimentos, siguiendo protocolos establecidos.	Realiza la desinfección de alimentos con algunos errores menores o de forma incompleta.	No desinfecta los alimentos adecuadamente o desconoce los procedimientos correctos.
Uso adecuado de utensilios	Utiliza los utensilios correctos para cada tarea y los mantiene limpios y en buen estado.	Utiliza los utensilios adecuados pero con algunas fallas en limpieza o conservación.	Usa utensilios inapropiados o en mal estado, poniendo en riesgo la higiene.

Criterios de Evaluación	Excelente (Sobresaliente)	Bueno (Satisfactorio)	Bajo (Deficiente)
Vestimenta adecuada	Usa vestimenta completa y apropiada según los recursos disponibles, incluyendo gorro, delantal y calzado seguro.	Usa vestimenta adecuada pero con algunos elementos faltantes o incorrectos.	No utiliza vestimenta adecuada o ignora los recursos disponibles para ello.
Preparación de alimentos	Prepara los alimentos siguiendo normas higiénicas y técnicas correctas para garantizar la inocuidad.	Prepara los alimentos con algunas fallas en higiene o técnica, pero sin riesgo grave.	Prepara alimentos sin respetar normas higiénicas ni técnicas, poniendo en riesgo la salud.
Prevención de contaminación cruzada	Identifica y evita riesgos de contaminación cruzada separando alimentos y utensilios correctamente.	Reconoce riesgos de contaminación cruzada pero no siempre aplica las medidas preventivas.	No identifica ni previene la contaminación cruzada, generando riesgos para la salud.
Conocimiento técnico-teórico	Demuestra conocimiento claro y completo sobre higiene alimentaria y sus fundamentos.	Posee conocimiento básico con algunas lagunas o confusiones menores.	Muestra desconocimiento o conceptos erróneos sobre higiene alimentaria.
Responsabilidad y actitud	Muestra compromiso constante y actitud proactiva hacia la higiene y seguridad alimentaria.	Muestra actitud adecuada pero con falta de consistencia o motivación en algunos momentos.	Muestra desinterés o actitud negativa que afecta el cumplimiento de normas de higiene.