

Rúbrica Analítica para Evaluar la Importancia de las BPM en la Manipulación Segura de Alimentos en Hoteles, Restaurantes y Servicios Afines

Rúbrica Analítica | Economía, Administración & Contaduría | Hotelería y turismo | 4 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el conocimiento y aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la manipulación segura de alimentos, así como el manejo adecuado de equipos y utensilios en el sector de hotelería y turismo. Además, incorpora criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) para fomentar un ambiente respetuoso y justo en el ámbito laboral.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar la Importancia de las BPM en la Manipulación Segura de Alimentos en Hoteles, Restaurantes y Servicios Afines

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el conocimiento y aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la manipulación segura de alimentos, así como el manejo adecuado de equipos y utensilios en el sector de hotelería y turismo. Además, incorpora criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) para fomentar un ambiente respetuoso y justo en el ámbito laboral.

Criterios de Evaluación	Excelente (4 puntos)	Bueno (3 puntos)	Aceptable (2 puntos)	Bajo (1 punto)
Comprensión de las BPM en la manipulación segura de alimentos	Demuestra un conocimiento completo y detallado de las BPM, explicando claramente su importancia y aplicación en diferentes contextos.	Muestra un buen conocimiento de las BPM, con algunas explicaciones completas y otras superficiales.	Comprende las BPM de manera básica pero con confusiones o lagunas importantes.	No demuestra comprensión clara sobre las BPM ni su relevancia en la manipulación segura.

Criterios de Evaluación	Excelente (4 puntos)	Bueno (3 puntos)	Aceptable (2 puntos)	Bajo (1 punto)
Aplicación práctica de las BPM en la manipulación de alimentos	Aplica correctamente todas las BPM relevantes en casos prácticos o simulaciones, asegurando la seguridad alimentaria.	Aplica la mayoría de las BPM adecuadamente, aunque omite detalles menores.	Aplica algunas BPM, pero con errores o de forma incompleta.	No aplica las BPM o las aplica incorrectamente, poniendo en riesgo la seguridad.
Manejo adecuado y seguro de equipos y utensilios	Demuestra un manejo correcto, seguro y eficiente de todos los equipos y utensilios, con procedimientos claros y cuidados.	Maneja adecuadamente la mayoría de los equipos y utensilios, con pocas imprecisiones.	Muestra manejo básico, pero con errores o riesgos en el uso de algunos equipos o utensilios.	No maneja los equipos ni utensilios de forma segura, generando potenciales riesgos.
Identificación y prevención de riesgos en la manipulación de alimentos	Identifica correctamente todos los riesgos potenciales y propone medidas efectivas para su prevención.	Reconoce la mayoría de los riesgos y sugiere medidas preventivas adecuadas.	Identifica algunos riesgos pero con medidas preventivas limitadas o poco claras.	No identifica riesgos relevantes ni propone acciones preventivas.
Comunicación clara y efectiva sobre prácticas seguras y uso de equipos	Comunica de forma clara, precisa y organizada las prácticas y procedimientos, facilitando la comprensión.	Comunica adecuadamente, aunque con algunas imprecisiones o falta de detalle.	La comunicación es confusa o incompleta, dificultando la comprensión.	No logra comunicar de manera comprensible las prácticas ni procedimientos.
Incorporación de principios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) en el contexto laboral	Demuestra un compromiso claro con DEI, promoviendo respeto, igualdad y trato justo en todas las situaciones.	Reconoce la importancia de DEI y las aplica en la mayoría de los casos.	Muestra una comprensión limitada de DEI, con aplicación inconsistente.	No considera ni aplica principios de DEI en el entorno laboral.

Criterios de Evaluación	Excelente (4 puntos)	Bueno (3 puntos)	Aceptable (2 puntos)	Bajo (1 punto)
Responsabilidad y ética en la manipulación de alimentos y uso de equipos	Muestra alta responsabilidad ética, cumpliendo rigurosamente con normas y procedimientos.	Generalmente responsable, con pequeños descuidos éticos o normativos.	Responsabilidad limitada con omisiones o descuidos frecuentes.	No muestra responsabilidad ni ética en la manipulación ni uso de equipos.
Trabajo colaborativo y respeto en equipos multidisciplinarios	Participa activamente fomentando el respeto, la cooperación y la inclusión en el equipo.	Colabora adecuadamente, aunque con poca iniciativa para fomentar un buen ambiente.	Colabora de forma limitada, con actitudes que pueden afectar la dinámica del equipo.	No colabora ni respeta a sus compañeros, afectando negativamente el equipo.