

Rúbrica de Evaluación: Inocuidad de los Alimentos - Exposición Diseño Industrial

Lista de Verificación | Ingeniería | Diseño Industrial | 5 niveles

Descripción

Lista de verificación para evaluar la presencia de elementos clave en exposiciones sobre inocuidad de los alimentos, dirigida a estudiantes universitarios de Diseño Industrial.

Rúbrica

Rúbrica de Evaluación: Inocuidad de los Alimentos - Exposición Diseño Industrial

Lista de verificación para evaluar la presencia de elementos clave en exposiciones sobre inocuidad de los alimentos, dirigida a estudiantes universitarios de Diseño Industrial.

Criterio	Presente (Sí/No)
Definición clara y precisa de inocuidad de los alimentos	
Identificación de riesgos comunes en la contaminación alimentaria	
Explicación de la relación entre diseño industrial y control de la inocuidad	
Presentación de ejemplos de materiales o procesos que aseguran inocuidad	
Incorporación de normativas o estándares aplicables al diseño para inocuidad	
Uso de recursos visuales que apoyen la comprensión del tema	
Claridad y coherencia en la organización de la información	
Conclusión que resuma la importancia del diseño industrial en la inocuidad alimentaria	