

Rúbrica de Evaluación: Inocuidad de los Alimentos en Diseño Industrial

Lista de Verificación | Ingeniería | Diseño Industrial | 5 niveles

Descripción

Lista de verificación para evaluar la inclusión de criterios esenciales de inocuidad alimentaria en proyectos de Diseño Industrial. Cada criterio se evalúa con Sí (✓) o No (✗). La calificación máxima es de 100 puntos, distribuidos equitativamente entre los criterios.

Rúbrica

Rúbrica de Evaluación: Inocuidad de los Alimentos en Diseño Industrial

Lista de verificación para evaluar la inclusión de criterios esenciales de inocuidad alimentaria en proyectos de Diseño Industrial. Cada criterio se evalúa con Sí (✓) o No (✗). La calificación máxima es de 100 puntos, distribuidos equitativamente entre los criterios.

No.	Criterio de Evaluación	Presente (Sí/No)	Puntaje
1	Incorporación de materiales aprobados para contacto con alimentos, según normativas vigentes.		12.5
2	Diseño que facilita la limpieza y desinfección de las superficies en contacto con alimentos.		12.5
3	Prevención de acumulación de residuos y contaminantes en el diseño industrial.		12.5
4	Consideración de procesos térmicos o ambientales que aseguren la conservación y seguridad del alimento.		12.5
5	Integración de controles para evitar la contaminación cruzada entre alimentos y agentes externos.		12.5
6	Aplicación de normas y estándares internacionales de inocuidad alimentaria en el diseño.		12.5
7	Incorporación de elementos que garanticen la trazabilidad del alimento durante el proceso.		12.5

No.	Criterio de Evaluación	Presente (Sí/No)	Puntaje
8	Propuesta de métodos para la evaluación y monitoreo continuo de la inocuidad en el producto final.		12.5
Total de puntos:			100