

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 e indicadores relacionados con la inocuidad de los alimentos en proyectos de Diseño Industrial. Esta rúbrica cuenta con 8 criterios y 10 indicadores, con una calificación máxima de 100 puntos.

Rúbrica

Rúbrica de Evaluación: Inocuidad de los Alimentos en Diseño Industrial

Lista de verificación para evaluar la inclusión de criterios e indicadores relacionados con la inocuidad de los alimentos en proyectos de Diseño Industrial. Esta rúbrica cuenta con 8 criterios y 10 indicadores, con una calificación máxima de 100 puntos.

Criterio	Indicador	Presente (Sí/No)	Puntaje Asignado
1. Materiales seguros y aptos para contacto con alimentos	Uso de materiales certificados para contacto alimentario	☐	10
	Ausencia de materiales tóxicos o contaminantes en el diseño	☐	5
2. Diseño que evita contaminación cruzada	Incorporación de barreras o separadores para evitar contacto entre alimentos	☐	10
	Facilidad para limpieza y desinfección del diseño	☐	5
3. Control de temperatura y almacenamiento	Consideración de mecanismos para mantener temperatura adecuada	☐	10
	Incorporación de zonas de almacenamiento que eviten proliferación bacteriana	☐	5
4. Ergonomía y seguridad para el usuario	Diseño que minimiza riesgos de contaminación por manipulación	☐	10

Criterio	Indicador	Presente (Sí/No)	Puntaje Asignado
Facilidad de uso que promueve prácticas higiénicas	☐	5	
5. Documentación y justificación técnica	Presentación de normativas o estándares de inocuidad aplicados	☐	10
Total Puntaje Máximo			100