

Rúbrica Analítica para Evaluación de Cocina Internacional

Francesa

Rúbrica Analítica | Ciencias de la Educación | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el desempeño de estudiantes de educación técnica/tecnológica en la preparación y presentación de platos de la cocina internacional francesa, considerando aspectos técnicos, creativos y de diversidad, equidad e inclusión (DEI).

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluación de Cocina Internacional

Francesa

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el desempeño de estudiantes de educación técnica/tecnológica en la preparación y presentación de platos de la cocina internacional francesa, considerando aspectos técnicos, creativos y de diversidad, equidad e inclusión (DEI).

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
Dominio de técnicas culinarias francesas	Aplica todas las técnicas clásicas con precisión y fluidez, demostrando gran habilidad y conocimiento.	Aplica la mayoría de las técnicas correctamente, con algunos errores menores que no afectan el resultado final.	Presenta dificultades evidentes en la ejecución de técnicas básicas, afectando la calidad del plato.
Selección y uso adecuado de ingredientes	Selecciona ingredientes auténticos y de calidad que realzan el plato según la tradición francesa.	Utiliza ingredientes apropiados pero con menor autenticidad o calidad que afectan ligeramente el sabor.	Elige ingredientes inapropiados o de baja calidad que comprometen el plato.
Presentación y estética del plato	Presenta el plato con una estética impecable, creativa y alineada con el estilo francés.	La presentación es adecuada, aunque con detalles mejorables en creatividad o limpieza.	La presentación carece de orden, creatividad o higiene, afectando la percepción del plato.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
Conocimiento de la historia y cultura gastronómica francesa	Demuestra conocimiento profundo y contextualiza el plato dentro de la tradición cultural francesa.	Conoce aspectos básicos de la historia y cultura, pero con explicaciones incompletas o superficiales.	Presenta escaso o nulo conocimiento sobre la historia y cultura relacionadas.
Creatividad e innovación respetando la tradición	Incorpora ideas innovadoras que enriquecen el plato sin perder la esencia de la cocina francesa.	Realiza algunas modificaciones creativas, aunque con menor coherencia o impacto positivo.	Falta de creatividad o innovaciones inapropiadas que desvirtúan el plato.
Higiene y seguridad alimentaria	Mantiene estrictas normas de higiene y seguridad en todo el proceso, garantizando un ambiente seguro.	Cumple con las normas básicas de higiene y seguridad, con algunos descuidos menores.	No cumple con las normas de higiene y seguridad, poniendo en riesgo la salud.
Trabajo en equipo y comunicación	Colabora eficazmente, comunica ideas claramente y contribuye al logro común del grupo.	Participa en el equipo y comunica, aunque con limitaciones que afectan la dinámica.	No colabora ni se comunica adecuadamente, afectando negativamente el trabajo grupal.
Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) en la preparación y presentación	Integra y respeta diversidad cultural y necesidades alimentarias especiales, promoviendo inclusión.	Considera algunos aspectos de diversidad o equidad, aunque de forma limitada o parcial.	Ignora o no respeta aspectos de diversidad, equidad o inclusión en la actividad.