

Rúbrica Analítica para Evaluar Cocina Internacional

Española - Educación Técnica/Tecnológica

Rúbrica Analítica | Ciencias de la Educación | Educación general | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar de manera detallada las competencias y habilidades de estudiantes técnicos y tecnológicos en la preparación y conocimiento de la Cocina Internacional Española. Se valoran aspectos técnicos, creativos, prácticos y sociales, incluyendo criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI).

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Cocina Internacional

Española - Educación Técnica/Tecnológica

Esta rúbrica está diseñada para evaluar de manera detallada las competencias y habilidades de estudiantes técnicos y tecnológicos en la preparación y conocimiento de la Cocina Internacional Española. Se valoran aspectos técnicos, creativos, prácticos y sociales, incluyendo criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI).

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
Conocimiento de Ingredientes y Técnicas Tradicionales Españolas	Demuestra conocimiento profundo y preciso de ingredientes y técnicas, aplicándolos correctamente en la preparación.	Muestra buen conocimiento con algunos errores menores en la selección o aplicación de ingredientes y técnicas.	Presenta conocimiento limitado o incorrecto de los ingredientes y técnicas, afectando la calidad del plato.
Habilidad en la Preparación y Presentación de Platos	Prepara y presenta los platos con alta destreza, respetando estándares de calidad y estética culinaria española.	Prepara y presenta los platos adecuadamente, aunque con algunos detalles mejorables en técnica o presentación.	Presenta dificultades en la preparación o presentación que afectan la aceptación y calidad del plato.
Creatividad e Innovación en la Integración de Sabores	Integra sabores tradicionales con creatividad, logrando combinaciones originales y balanceadas.	Muestra alguna creatividad en la combinación de sabores, aunque con menor equilibrio o novedad.	Falta creatividad o innovación; combina sabores de forma poco armónica o repetitiva.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
Aplicación de Normas de Higiene y Seguridad Alimentaria	Cumple rigurosamente con todas las normas, garantizando un ambiente seguro y alimentos saludables.	Aplica las normas en la mayoría de las situaciones, con algunos descuidos menores.	No respeta adecuadamente las normas, poniendo en riesgo la seguridad e higiene.
Capacidad de Trabajo en Equipo y Comunicación	Participa activamente, facilita la comunicación y contribuye positivamente al trabajo colaborativo.	Colabora con el equipo aunque con participación o comunicación limitadas.	Presenta dificultades para trabajar en equipo o comunicarse eficazmente.
Incorporación de Principios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI)	Incorpora activamente prácticas inclusivas, respetando y valorando la diversidad cultural y social en la cocina.	Muestra respeto hacia la diversidad y equidad, pero con aplicación limitada en la práctica.	Ignora o minimiza la importancia de DEI, evidenciando falta de sensibilidad o inclusión.
Gestión Eficiente del Tiempo y Recursos	Organiza y utiliza el tiempo y materiales de manera óptima, evitando desperdicios.	Gestiona el tiempo y recursos adecuadamente, con algunos desperdicios o retrasos.	Presenta desorganización que genera desperdicio de recursos y retrasos en la preparación.
Reflexión Crítica y Autoevaluación del Proceso Culinario	Realiza análisis profundo y constructivo, identificando fortalezas y áreas de mejora con propuestas claras.	Reflexiona sobre su desempeño, aunque con observaciones superficiales o poco detalladas.	No realiza una reflexión significativa o carece de autocrítica sobre su trabajo.