

Rúbrica Analítica para Evaluación en Enología y Maridaje

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

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el desempeño de estudiantes de educación técnica/tecnológica en la asignatura de Enología y Maridaje, considerando aspectos técnicos, sensoriales y de diversidad, equidad e inclusión (DEI). Cada criterio se valora de forma individual para identificar fortalezas y áreas de mejora.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluación en Enología y Maridaje

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el desempeño de estudiantes de educación técnica/tecnológica en la asignatura de Enología y Maridaje, considerando aspectos técnicos, sensoriales y de diversidad, equidad e inclusión (DEI). Cada criterio se valora de forma individual para identificar fortalezas y áreas de mejora.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
Conocimiento técnico sobre enología	Demuestra un conocimiento profundo y detallado de los procesos de producción del vino, tipos de uvas y variedades enológicas.	Muestra un conocimiento adecuado con algunos detalles relevantes sobre los procesos y variedades, aunque con pequeñas imprecisiones.	Presenta conocimiento limitado o incorrecto sobre los procesos y variedades enológicas, con múltiples errores conceptuales.
Análisis sensorial y reconocimiento de aromas y sabores	Identifica y describe con precisión y variedad los aromas y sabores, relacionándolos correctamente con el tipo de vino y su origen.	Reconoce los aromas y sabores principales, aunque con descripciones poco detalladas o algunas confusiones.	Presenta dificultades para identificar aromas y sabores, con descripciones poco claras o incorrectas.
Capacidad para realizar maridajes adecuados	Propone combinaciones de maridaje precisas, justificando la elección en función de características sensoriales y culturales.	Realiza maridajes aceptables, con justificaciones básicas pero sin profundidad en la explicación.	Elabora maridajes inapropiados o sin justificación coherente, mostrando poca comprensión del tema.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
Comunicación y presentación de resultados	Expone ideas de forma clara, organizada y profesional, usando vocabulario técnico adecuado y recursos visuales pertinentes.	Comunica la información de manera comprensible, aunque con cierta falta de organización o vocabulario técnico limitado.	Presenta la información de forma confusa, desorganizada o con errores frecuentes en el uso del lenguaje técnico.
Aplicación práctica y experimentación	Realiza prácticas y experimentos con precisión, siguiendo protocolos y mostrando autonomía y responsabilidad.	Ejecuta las prácticas con algunas dificultades o supervisión, aunque cumple con los objetivos básicos.	No sigue los protocolos correctamente, con errores frecuentes o falta de compromiso en la ejecución.
Investigación y uso de fuentes confiables	Utiliza fuentes actualizadas, confiables y variadas para fundamentar sus análisis y propuestas.	Consulta fuentes adecuadas, aunque limitadas o no siempre actualizadas, para sustentar su trabajo.	No utiliza fuentes confiables o pertinentes, o carece de fundamentación documental en sus análisis.
Inclusión de perspectivas culturales y diversidad en el maridaje	Incorpora diversas tradiciones culturales y preferencias individuales, respetando la diversidad gastronómica y de paladares.	Menciona algunas perspectivas culturales, pero sin una integración profunda o reconocimiento de la diversidad.	Ignora o desestima la diversidad cultural y las diferentes preferencias en sus propuestas de maridaje.
Respeto y promoción de equidad e inclusión (DEI)	Demuestra sensibilidad y compromiso con la equidad e inclusión, promoviendo prácticas respetuosas y accesibles para todos.	Muestra una comprensión básica sobre DEI, aunque con limitaciones en su aplicación práctica.	No considera aspectos de equidad e inclusión, o presenta actitudes excluyentes en sus planteamientos.