

Rúbrica Analítica para Evaluar Repostería y Pastelería Peruana en 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 los estudiantes en la elaboración de productos de repostería y pastelería peruana, considerando aspectos técnicos, creativos y de inclusión, promoviendo un aprendizaje integral y respetuoso de la diversidad cultural y social.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Repostería y Pastelería Peruana en Educación Técnica/Tecnológica

Esta rúbrica está diseñada para evaluar de manera detallada las competencias y habilidades de los estudiantes en la elaboración de productos de repostería y pastelería peruana, considerando aspectos técnicos, creativos y de inclusión, promoviendo un aprendizaje integral y respetuoso de la diversidad cultural y social.

Criterio de Evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
Conocimiento de ingredientes y técnicas tradicionales	Demuestra un conocimiento profundo y detallado de los ingredientes y técnicas tradicionales de la repostería peruana, aplicándolos correctamente.	Conoce los ingredientes y técnicas tradicionales, aunque con algunas imprecisiones menores en su aplicación.	Muestra un conocimiento limitado o incorrecto de los ingredientes y técnicas tradicionales.
Habilidad técnica en la preparación y presentación	Ejecuta las recetas con precisión técnica, logrando una presentación atractiva y profesional acorde a la tradición peruana.	Prepara y presenta los productos con buena técnica, aunque la presentación puede mejorar en detalles.	Presenta dificultades técnicas evidentes en la preparación y la presentación es poco cuidada.
Creatividad e innovación respetando la tradición	Incorpora elementos creativos e innovadores que respetan la esencia y cultura de la repostería peruana.	Incorpora algunos elementos creativos, pero con poca coherencia respecto a la tradición.	No presenta elementos creativos o los que incorpora alteran negativamente la tradición.

Criterio de Evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
Manejo adecuado de higiene y seguridad alimentaria	Aplica rigurosamente todas las normas de higiene y seguridad alimentaria durante todo el proceso.	Aplica la mayoría de las normas de higiene y seguridad, con pequeñas omisiones.	No cumple adecuadamente con las normas básicas de higiene y seguridad alimentaria.
Respeto y valoración de la diversidad cultural peruana	Demuestra un profundo respeto y valoración por la diversidad cultural en los productos y técnicas utilizadas.	Muestra respeto hacia la diversidad cultural, aunque con poca profundidad en su valoración.	Ignora o minimiza la importancia de la diversidad cultural en su trabajo.
Inclusión y equidad en el trabajo colaborativo	Participa activamente promoviendo la inclusión y equidad, valorando y respetando diversas opiniones y aportes.	Participa de forma adecuada en el trabajo colaborativo, con alguna atención a la inclusión y equidad.	No contribuye a un ambiente inclusivo ni promueve la equidad en el equipo.
Comunicación efectiva y uso de terminología técnica	Utiliza una comunicación clara, coherente y terminología técnica precisa durante la explicación y presentación.	Comunica de forma adecuada, aunque con algunos errores en el uso de terminología técnica.	Presenta dificultades en la comunicación y uso incorrecto de terminología técnica.
Gestión del tiempo y organización durante la elaboración	Gestiona el tiempo eficazmente y mantiene una organización óptima durante todo el proceso de elaboración.	Gestiona el tiempo y la organización adecuadamente, con pequeñas fallas que no afectan el resultado final.	Muestra desorganización y mala gestión del tiempo, impactando negativamente en el producto final.