

# Rúbrica Analítica para Evaluación en Tecnología de Cocina

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

## Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar competencias en Tecnología de Cocina en estudiantes de educación técnica/tecnológica, considerando aspectos técnicos, prácticos y de diversidad, equidad e inclusión (DEI). Se valoran los criterios de forma individual para identificar fortalezas y áreas de mejora.

## Rúbrica

# Rúbrica Analítica para Evaluación en Tecnología de Cocina

Esta rúbrica está diseñada para evaluar competencias en Tecnología de Cocina en estudiantes de educación técnica/tecnológica, considerando aspectos técnicos, prácticos y de diversidad, equidad e inclusión (DEI). Se valoran los criterios de forma individual para identificar fortalezas y áreas de mejora.

| Criterio                                           | Excelente                                                                                                                             | Bueno                                                                                                                       | Bajo                                                                                                    |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Conocimiento técnico de ingredientes y utensilios  | Demuestra un conocimiento completo y detallado de los ingredientes y utensilios, explicando sus usos y características con precisión. | Muestra un conocimiento adecuado de la mayoría de ingredientes y utensilios, con pequeñas imprecisiones o falta de detalle. | Presenta conocimientos limitados o incorrectos sobre ingredientes y utensilios, con errores frecuentes. |
| Aplicación de técnicas culinarias                  | Ejecuta técnicas culinarias de forma precisa y segura, siguiendo procedimientos adecuados y mostrando destreza.                       | Realiza técnicas culinarias correctamente, aunque con algunos errores menores o falta de fluidez.                           | Realiza técnicas de manera incorrecta o insegura, con errores que afectan el resultado final.           |
| Organización y planificación del trabajo en cocina | Planifica y organiza el trabajo eficientemente, gestionando tiempos y recursos de manera óptima.                                      | Organiza el trabajo con cierta eficacia, aunque presenta dificultades menores en la gestión de tiempos o recursos.          | Muestra desorganización que impacta negativamente en el desarrollo y resultado del trabajo en cocina.   |
| Higiene y seguridad alimentaria                    | Cumple rigurosamente con normas de higiene y seguridad, demostrando conciencia y responsabilidad.                                     | Aplica normas de higiene y seguridad en general, con algunos descuidos menores.                                             | Ignora o incumple normas básicas de higiene y seguridad, poniendo en riesgo la calidad y seguridad.     |

| Criterio                                                             | Excelente                                                                                                                                                          | Bueno                                                                                          | Bajo                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Creatividad e innovación en la preparación                           | Incorpora ideas originales y soluciones innovadoras que mejoran la preparación y presentación.                                                                     | Muestra cierta creatividad, pero con falta de originalidad o innovación limitada.              | No aporta creatividad ni innovación, siguiendo recetas o procedimientos de forma rutinaria. |
| Comunicación efectiva y trabajo colaborativo                         | Se comunica claramente y colabora activamente, facilitando el trabajo en equipo y la resolución de problemas.                                                      | Se comunica de forma adecuada y participa en el equipo, aunque con aportes limitados.          | Presenta dificultades para comunicarse o colaborar, afectando el desempeño grupal.          |
| Incorporación de principios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) | Integra de manera consciente y respetuosa principios DEI, adaptando preparaciones y prácticas para atender diversas necesidades culturales, dietéticas y sociales. | Reconoce principios DEI y los aplica parcialmente, con algunas adaptaciones o consideraciones. | No considera los principios DEI ni adapta prácticas a la diversidad o inclusión.            |
| Evaluación y mejora continua                                         | Analiza críticamente su desempeño y propone mejoras concretas para optimizar procesos y resultados.                                                                | Reconoce áreas de mejora, aunque con propuestas poco desarrolladas o generales.                | No identifica ni propone mejoras sobre su desempeño o resultado.                            |