

Rúbrica Analítica para Evaluar la Milanese Química de Alimentos

Rúbrica Analítica | Ciencias Exactas y Naturales | Química de alimentos | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el desempeño de estudiantes de educación técnica y tecnológica en la elaboración y análisis de la Milanese Química de alimentos, considerando aspectos fundamentales desde la preparación hasta la presentación y análisis químico.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar la Milanese Química de Alimentos

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el desempeño de estudiantes de educación técnica y tecnológica en la elaboración y análisis de la Milanese Química de alimentos, considerando aspectos fundamentales desde la preparación hasta la presentación y análisis químico.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
1. Comprensión del concepto químico aplicado	Demuestra una comprensión completa y profunda de los principios químicos involucrados en la elaboración de la Milanese Química.	Comprende adecuadamente los conceptos químicos, aunque con algunas imprecisiones menores.	Muestra comprensión limitada o incorrecta de los conceptos químicos fundamentales.
2. Selección y uso adecuado de ingredientes	Utiliza los ingredientes correctos y en proporciones óptimas según el procedimiento químico establecido.	Usa los ingredientes adecuados, pero con variaciones leves en las cantidades o calidad.	Selecciona ingredientes incorrectos o en proporciones inadecuadas afectando el resultado.
3. Procedimiento experimental y técnica de preparación	Sigue el procedimiento químico riguroso con precisión y técnica adecuada durante toda la preparación.	Realiza el procedimiento con algunos errores menores o falta de precisión en la técnica.	No sigue el procedimiento correcto o presenta fallas técnicas que afectan el experimento.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
4. Seguridad y manejo adecuado de materiales	Aplica todas las normas de seguridad y manipula los materiales con responsabilidad y cuidado.	Generalmente sigue las normas de seguridad, aunque con pequeñas omisiones.	No respeta las normas de seguridad o manipula materiales de forma riesgosa.
5. Análisis y explicación de resultados químicos	Explica claramente los resultados observados con fundamentos químicos sólidos y detallados.	Ofrece una explicación adecuada, aunque con algunos aspectos poco claros o incompletos.	No logra explicar adecuadamente los resultados o presenta información errónea.
6. Presentación y limpieza del área de trabajo	Mantiene el área limpia, ordenada y presenta el trabajo de forma profesional y organizada.	El área está generalmente limpia y el trabajo es presentado de manera aceptable.	El área está desordenada o sucia y la presentación del trabajo es deficiente.
7. Trabajo en equipo y comunicación	Colabora efectivamente, comunica ideas claramente y contribuye al logro del objetivo grupal.	Participa en el equipo pero con poca iniciativa o comunicación limitada.	No colabora ni comunica adecuadamente con el equipo, afectando el desarrollo del trabajo.
8. Cumplimiento de tiempos y entrega	Entrega el trabajo completo y detallado dentro de los plazos establecidos.	Entrega el trabajo con leves retrasos o algunos detalles incompletos.	No cumple con los tiempos de entrega o entrega un trabajo incompleto.