

Rúbrica Analítica para Evaluar la Introducción a Sanidad e Inocuidad en Alimentos y Bebidas - Hotelería y Turismo

Rúbrica Analítica | Economía, Administración & Contaduría | Hotelería y turismo | 4 niveles

Descripción

Esta rúbrica evalúa la comprensión y aplicación de los conceptos fundamentales de sanidad e inocuidad en alimentos y bebidas, así como su terminología, con un enfoque en diversidad, equidad e inclusión (DEI). Está diseñada para estudiantes de educación técnica y tecnológica en el área de Hotelería y Turismo.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar la Introducción a Sanidad e Inocuidad en Alimentos y Bebidas - Hotelería y Turismo

Esta rúbrica evalúa la comprensión y aplicación de los conceptos fundamentales de sanidad e inocuidad en alimentos y bebidas, así como su terminología, con un enfoque en diversidad, equidad e inclusión (DEI). Está diseñada para estudiantes de educación técnica y tecnológica en el área de Hotelería y Turismo.

Criterios de Evaluación	Excelente (4 puntos)	Bueno (3 puntos)	Aceptable (2 puntos)	Bajo (1 punto)
Comprensión de la terminología de sanidad e inocuidad	Define y utiliza correctamente todos los términos clave con precisión técnica.	Define la mayoría de los términos clave con precisión y los utiliza adecuadamente.	Define algunos términos clave, pero con imprecisiones o uso limitado.	No logra definir ni utilizar correctamente los términos clave.
Explicación de la importancia de la sanidad e inocuidad en alimentos y bebidas	Explica claramente la importancia y el impacto en salud y calidad, con ejemplos relevantes.	Explica adecuadamente la importancia con algunos ejemplos, aunque con detalles limitados.	Explica de forma básica la importancia, pero carece de ejemplos o profundidad.	No explica o explica incorrectamente la importancia de la sanidad e inocuidad.
Identificación de riesgos asociados a la inocuidad alimentaria	Identifica todos los riesgos principales y describe correctamente sus efectos.	Identifica la mayoría de los riesgos con descripciones adecuadas.	Identifica algunos riesgos, pero con descripciones superficiales o incompletas.	No identifica riesgos o los describe incorrectamente.

Criterios de Evaluación	Excelente (4 puntos)	Bueno (3 puntos)	Aceptable (2 puntos)	Bajo (1 punto)
Conocimiento de normativas y estándares aplicables	Demuestra conocimiento detallado de normativas nacionales e internacionales relevantes.	Conoce las normativas principales y su aplicación básica.	Muestra conocimiento limitado o parcial de las normativas.	No demuestra conocimiento de normativas o las confunde.
Aplicación de principios de sanidad e inocuidad en contextos de alimentos y bebidas	Aplica los principios con precisión en ejemplos prácticos y situaciones reales.	Aplica los principios en ejemplos adecuados, con alguna falta de detalle.	Aplica los principios de manera general, con poca especificidad.	No aplica o aplica incorrectamente los principios en contextos prácticos.
Incorporación de perspectivas de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI)	Incluye de manera clara y respetuosa consideraciones de DEI en sanidad e inocuidad, reconociendo diversidad cultural y social.	Incluye consideraciones básicas de DEI, aunque con profundidad limitada.	Menciona DEI de forma superficial o poco articulada.	No incluye ni reconoce aspectos relacionados con DEI.
Claridad y coherencia en la presentación de ideas	Presenta ideas de forma muy clara, organizada y coherente, facilitando la comprensión.	Presenta ideas claras con organización adecuada y coherencia general.	Presenta ideas con cierta claridad, aunque con desorganización o incoherencias menores.	Presenta ideas confusas, poco organizadas o incoherentes.
Uso adecuado de fuentes y referencias	Utiliza fuentes confiables y relevantes, citándolas correctamente y enriqueciendo el contenido.	Utiliza fuentes adecuadas con citas correctas, aunque limitadas en variedad.	Utiliza pocas fuentes o con citas incorrectas o incompletas.	No utiliza fuentes ni referencias o las usa incorrectamente.