

Rúbrica para Evaluar el Reconocimiento de Comida Saludable Química

Rúbrica Escalar | Ciencias Naturales | Química | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica evalúa la capacidad de los estudiantes de primaria para identificar y comprender los conceptos básicos sobre comida saludable desde una perspectiva química.

Rúbrica

Rúbrica para Evaluar el Reconocimiento de Comida Saludable Química

Esta rúbrica evalúa la capacidad de los estudiantes de primaria para identificar y comprender los conceptos básicos sobre comida saludable desde una perspectiva química.

Aspectos a Evaluar	Criterios de Evaluación	Puntuación
Identificación de alimentos saludables	• Excelente (90%+): Identifica correctamente la mayoría de los alimentos saludables basados en su composición química. • Bueno (80%+): Identifica varios alimentos saludables, aunque con algunas confusiones menores. • Aceptable (50%+): Reconoce algunos alimentos saludables, pero con errores frecuentes. • Pobre (<50%): Tiene dificultad para identificar alimentos saludables.	0-100%
Comprensión de nutrientes básicos	• Excelente (90%+): Explica claramente los nutrientes químicos básicos (proteínas, carbohidratos, grasas) y su función en la salud. • Bueno (80%+): Conoce la mayoría de los nutrientes y sus funciones con alguna confusión. • Aceptable (50%+): Reconoce algunos nutrientes pero sin entender completamente sus funciones. • Pobre (<50%): No identifica nutrientes ni sus funciones.	0-100%

Aspectos a Evaluar	Criterios de Evaluación	Puntuación
Distinción entre alimentos procesados y naturales	• Excelente (90%+): Diferencia claramente alimentos procesados y naturales con base en su composición química. • Bueno (80%+): Reconoce la mayoría de las diferencias aunque con algunas dudas. • Aceptable (50%+): Identifica algunas diferencias pero con errores. • Pobre (<50%): No distingue entre alimentos procesados y naturales.	0-100%
Uso de ejemplos correctos	• Excelente (90%+): Proporciona ejemplos adecuados y variados de comida saludable química. • Bueno (80%+): Da ejemplos correctos pero poco variados. • Aceptable (50%+): Proporciona ejemplos limitados o con algunos errores. • Pobre (<50%): No proporciona ejemplos o son incorrectos.	0-100%
Comprensión del impacto en la salud	• Excelente (90%+): Explica claramente cómo la comida saludable química beneficia la salud. • Bueno (80%+): Entiende el beneficio general pero con explicaciones básicas. • Aceptable (50%+): Reconoce que es saludable pero sin explicar cómo. • Pobre (<50%): No comprende el impacto en la salud.	0-100%
Participación en actividades prácticas	• Excelente (90%+): Participa activamente y aplica conocimientos sobre comida saludable química. • Bueno (80%+): Participa con interés aunque requiere apoyo. • Aceptable (50%+): Participa poco y con poca comprensión. • Pobre (<50%): No participa o no aplica los conocimientos.	0-100%
Claridad en la comunicación oral	• Excelente (90%+): Expresa ideas claras y correctas sobre comida saludable química con vocabulario adecuado. • Bueno (80%+): Se comunica bien con algunas imprecisiones. • Aceptable (50%+): Comunica ideas básicas con dificultades. • Pobre (<50%): Tiene dificultad para expresar ideas correctamente.	0-100%

Aspectos a Evaluar	Criterios de Evaluación	Puntuación
Uso correcto de términos científicos básicos	• Excelente (90%+): Utiliza correctamente términos químicos sencillos relacionados con la comida saludable. • Bueno (80%+): Usa algunos términos correctamente pero con errores menores. • Aceptable (50%+): Reconoce términos pero los usa incorrectamente. • Pobre (<50%): No usa términos científicos o los usa erróneamente.	0-100%