

Rúbrica Analítica para la Elaboración Gastronómica de Pan Casero - Química de Alimentos

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

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar de manera detallada las competencias técnicas y científicas en la elaboración de pan casero, integrando conceptos de química de alimentos para estudiantes de educación técnica/tecnológica.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para la Elaboración Gastronómica de Pan Casero - Química de Alimentos

Esta rúbrica está diseñada para evaluar de manera detallada las competencias técnicas y científicas en la elaboración de pan casero, integrando conceptos de química de alimentos para estudiantes de educación técnica/tecnológica.

Criterio	Excelente	Bueno	Bajo
Selección y medición de ingredientes	Selecciona ingredientes adecuados y mide con precisión, respetando las proporciones químicas necesarias para la receta.	Selecciona ingredientes adecuados pero presenta leves imprecisiones en la medición que no afectan significativamente el resultado.	No selecciona ingredientes apropiados o mide incorrectamente, afectando la calidad de la preparación.
Aplicación de técnicas de amasado y fermentación	Aplica técnicas correctas y controla tiempos de fermentación para obtener la textura y volumen adecuados del pan.	Aplica técnicas adecuadas pero con control irregular del tiempo de fermentación, afectando ligeramente el producto final.	No aplica correctamente las técnicas o no controla el tiempo de fermentación, comprometiendo la calidad del pan.
Comprensión de la reacción química durante la fermentación	Explica claramente el proceso químico de fermentación, identificando el papel de la levadura y la producción de CO2.	Explica parcialmente el proceso químico, con algunas imprecisiones o falta de detalle sobre la fermentación.	No demuestra comprensión del proceso químico involucrado en la fermentación.

Criterio	Excelente	Bueno	Bajo
Control de la temperatura y tiempos de horneado	Controla con precisión la temperatura y los tiempos de horneado para lograr un producto final óptimo.	Controla la temperatura y el tiempo, aunque con leves desviaciones que afectan la textura o color del pan.	No controla adecuadamente la temperatura ni el tiempo, resultando en un producto mal horneado.
Evaluación sensorial del pan (textura, sabor, aroma)	El pan presenta textura, sabor y aroma ideales, demostrando dominio en la elaboración y control de variables químicas.	El pan presenta características sensoriales aceptables, con algunas áreas mejorables.	El pan muestra deficiencias notables en textura, sabor o aroma, indicando falta de control en el proceso.
Interpretación de resultados y ajustes en la receta	Analiza resultados con base en principios químicos y propone ajustes precisos para mejorar la receta.	Analiza los resultados con alguna base química y sugiere ajustes pero de forma limitada o poco precisa.	No interpreta adecuadamente los resultados ni propone ajustes basados en la química de alimentos.
Higiene y seguridad en la manipulación de alimentos	Mantiene estrictas normas de higiene y seguridad durante todo el proceso de elaboración.	Aplica normas básicas de higiene pero con algunas omisiones menores que no comprometen gravemente la seguridad.	No cumple con las normas básicas de higiene y seguridad, poniendo en riesgo la calidad y salubridad.
Presentación y documentación del proceso	Presenta un informe claro, ordenado y completo que documenta todas las etapas y aspectos químicos del proceso.	Presenta un informe adecuado aunque con algunas omisiones o falta de detalle en la explicación química.	Presenta un informe incompleto, desordenado o sin relación clara con los aspectos químicos del proceso.