

Rúbrica Analítica para Evaluar Muestra Gastronómica

Qhapac Ñam - Historia

Rúbrica Analítica | Ciencias Sociales | Historia | 4 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la muestra gastronómica y el recetario sobre la comida inca, desarrollados por estudiantes de secundaria (12-15 años) en el marco del proyecto sobre Qhapac Ñam, El Camino del Inca. Se evalúan aspectos relacionados con la variedad y autenticidad de la comida, la explicación histórica y cultural, la presentación, y el trabajo en equipo.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Muestra Gastronómica

Qhapac Ñam - Historia

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la muestra gastronómica y el recetario sobre la comida inca, desarrollados por estudiantes de secundaria (12-15 años) en el marco del proyecto sobre Qhapac Ñam, El Camino del Inca. Se evalúan aspectos relacionados con la variedad y autenticidad de la comida, la explicación histórica y cultural, la presentación, y el trabajo en equipo.

Criterios	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Variedad de comida inca Presenta una amplia diversidad de platos típicos de la cultura inca.	Muestra una gran variedad de platos típicos, representando diversas regiones y usos.	Incluye una buena variedad de platos típicos pero con menor diversidad regional.	Presenta algunos platos típicos, pero con poca variedad o repetición.	Presenta muy pocos platos o no representan la comida inca.
Recetario gastronómico Claridad y detalle en las recetas y explicación de su uso histórico.	Recetario claro, detallado y completo, con explicaciones históricas precisas y bien fundamentadas.	Recetario claro y completo, con explicaciones históricas adecuadas.	Recetario con información básica, pero algunas explicaciones son poco claras o incompletas.	Recetario confuso o incompleto, con poca o ninguna explicación histórica.

Criterios	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Explicación del uso de alimentos Describe por qué se usaban ciertos alimentos en la cultura inca.	Explicación detallada que conecta claramente el uso de alimentos con su contexto cultural y nutricional.	Explicación adecuada que menciona razones importantes del uso de los alimentos.	Explicación superficial o incompleta sobre el uso de los alimentos.	No explica o explica incorrectamente el uso de los alimentos.
Ubicación geográfica de los alimentos Indica con precisión dónde se pueden encontrar los alimentos usados.	Identifica correctamente y con detalle las regiones de origen de los alimentos.	Identifica las regiones principales de origen, aunque con pocos detalles.	Menciona algunas regiones pero con imprecisiones o falta de claridad.	No identifica o identifica incorrectamente las regiones de origen.
Relación con Qhapac Ñam Conecta la muestra gastronómica con el contexto histórico del Camino del Inca.	Presenta una conexión clara y profunda entre la muestra y el Qhapac Ñam, mostrando comprensión histórica.	Establece una conexión adecuada entre la muestra y el Qhapac Ñam con explicación clara.	Conexión limitada o poco clara entre la muestra y el Qhapac Ñam.	No establece conexión o presenta información incorrecta sobre el Qhapac Ñam.
Presentación y organización Orden, limpieza y atractivo visual de la muestra y recetario.	Muestra y recetario organizados, limpios y visualmente atractivos, facilitan la comprensión.	Presentación ordenada y limpia con buena apariencia visual.	Presentación algo desorganizada o poco atractiva, pero comprensible.	Presentación desordenada, sucia o poco legible, dificulta la comprensión.
Trabajo en equipo Colaboración y distribución equitativa de tareas en el grupo.	Demuestra excelente colaboración y participación equitativa de todos los miembros.	Colaboración buena con participación de la mayoría de miembros.	Colaboración limitada, con participación desigual en el grupo.	Falta de colaboración, con participación mínima o nula de algunos integrantes.
Creatividad e innovación Originalidad en la presentación y elaboración de la muestra gastronómica.	Presentación muy creativa e innovadora que enriquece la experiencia del proyecto.	Presentación creativa que aporta interés y dinamismo a la muestra.	Presentación con algunos elementos creativos, pero en general convencional.	Presentación poco creativa o rutinaria, sin elementos innovadores.

