

Rúbrica Analítica para la Planificación de Almuerzos Balanceados y Saludables

Rúbrica Analítica | Ciencias de la Salud | Nutrición y salud | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica evalúa la capacidad de los estudiantes universitarios para diseñar un menú de almuerzo saludable, destacando los ingredientes de los grupos de alimentos recomendados por la OMS. Se valoran aspectos claves para la nutrición y salud dentro de la planificación.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para la Planificación de Almuerzos Balanceados y Saludables

Esta rúbrica evalúa la capacidad de los estudiantes universitarios para diseñar un menú de almuerzo saludable, destacando los ingredientes de los grupos de alimentos recomendados por la OMS. Se valoran aspectos claves para la nutrición y salud dentro de la planificación.

Criterios	Excelente	Bueno	Bajo
Inclusión de grupos alimenticios recomendados por la OMS	Incluye todos los grupos alimenticios recomendados con variedad adecuada.	Incluye la mayoría de los grupos alimenticios recomendados, con alguna falta menor.	Incluye pocos o ningún grupo alimenticio recomendado, con deficiencias evidentes.
Equilibrio nutricional del menú	El menú está perfectamente equilibrado en macronutrientes y micronutrientes esenciales.	El menú presenta un equilibrio nutricional aceptable, con pequeñas áreas de mejora.	El menú carece de equilibrio nutricional y puede ser poco saludable.
Variedad y diversidad de ingredientes	Presenta una amplia variedad y diversidad de ingredientes saludables y frescos.	Incluye variedad y diversidad adecuadas, aunque limitada en algunos ingredientes.	Presenta poca variedad o ingredientes repetitivos que limitan la calidad nutricional.
Uso adecuado de porciones y tamaños de raciones	Las porciones son adecuadas y equilibradas para cubrir necesidades energéticas.	Las porciones son generalmente adecuadas, con algunas pequeñas desviaciones.	Las porciones son inapropiadas, ya sea excesivas o insuficientes.

Criterios	Excelente	Bueno	Bajo
Incorporación de alimentos frescos y mínimamente procesados	El menú privilegia alimentos frescos y mínimamente procesados de forma clara.	Predominan alimentos frescos, pero incluye algunos procesados moderadamente.	Abundancia de alimentos procesados y escasa inclusión de frescos.
Claridad y presentación del menú	El menú está claramente presentado, con descripciones precisas y fáciles de entender.	El menú es comprensible, aunque con algunos detalles poco claros o confusos.	El menú presenta dificultades de comprensión o está mal organizado.
Justificación de la selección de alimentos según recomendaciones OMS	La selección de alimentos está muy bien justificada con base en recomendaciones OMS.	La justificación es adecuada, aunque poco detallada o incompleta en algunos puntos.	La selección carece de justificación o es inconsistente con las recomendaciones OMS.
Consideración de aspectos culturales y preferencias del público objetivo	El menú considera plenamente aspectos culturales y preferencias de estudiantes universitarios.	Considera algunos aspectos culturales y preferencias, pero de forma limitada.	No considera aspectos culturales ni preferencias del público objetivo.