

Rúbrica Analítica para Evaluar la Descripción de los Puestos de Alimentos y Bebidas III - Hotelería y Turismo

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

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el análisis realizado por estudiantes técnicos/tecnológicos sobre la descripción de los puestos en el área de Alimentos y Bebidas III, considerando aspectos técnicos, funcionales y criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI).

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar la Descripción de los Puestos de Alimentos y Bebidas III - Hotelería y Turismo

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el análisis realizado por estudiantes técnicos/tecnológicos sobre la descripción de los puestos en el área de Alimentos y Bebidas III, considerando aspectos técnicos, funcionales y criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI).

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Claridad en la descripción del puesto Explica las responsabilidades y funciones del puesto con precisión y detalle.	Describe claramente todas las funciones y responsabilidades, facilitando total comprensión.	Describe la mayoría de funciones y responsabilidades con claridad, con detalles menores omitidos.	Describe algunas funciones y responsabilidades, pero con confusión o falta de detalles importantes.	La descripción es vaga, incompleta o confusa, dificultando la comprensión del puesto.
Identificación de competencias técnicas Reconoce y explica las habilidades técnicas necesarias para el puesto.	Identifica y detalla todas las competencias técnicas relevantes con ejemplos claros.	Identifica la mayoría de las competencias técnicas, aunque con explicaciones generales.	Reconoce algunas competencias técnicas pero con explicaciones limitadas o poco claras.	No identifica o no explica adecuadamente las competencias técnicas requeridas.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Relación con la estructura organizacional Relaciona el puesto con su lugar y función dentro de la organización hotelera.	Explica claramente cómo el puesto contribuye y se integra en la estructura organizacional.	Explica la función del puesto en la organización con detalles moderados.	Muestra una relación básica o incompleta entre el puesto y la organización.	No establece relación o lo hace incorrectamente entre el puesto y la estructura organizacional.
Análisis de responsabilidades y tareas específicas Detalla las tareas específicas y su impacto en el área de alimentos y bebidas.	Analiza exhaustivamente las tareas y su importancia en el correcto funcionamiento del área.	Analiza las tareas principales con buen nivel de detalle y relación funcional.	Presenta un análisis básico o parcial de las tareas y responsabilidades.	Falla en analizar o identifica erróneamente las tareas y su impacto.
Incorporación de criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) Considera cómo el puesto promueve o puede ser adaptado para favorecer la DEI.	Incluye un análisis profundo y propuestas claras para promover DEI en el puesto.	Reconoce la importancia de DEI y sugiere algunas formas de integración.	Menciona DEI superficialmente sin propuestas claras ni implicaciones concretas.	No considera o desconoce la importancia de DEI en la descripción del puesto.
Uso adecuado del lenguaje técnico y profesional Emplea terminología específica del sector hotelero y de alimentos y bebidas correctamente.	Utiliza terminología técnica precisa y profesional en todo el análisis.	Usa correctamente la mayoría de términos técnicos con mínimas imprecisiones.	Emplea términos técnicos limitados o con algunas confusiones.	No usa lenguaje técnico o lo emplea incorrectamente.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Presentación y organización del análisis Organiza la información de forma lógica y coherente, facilitando la lectura y comprensión.	El análisis está perfectamente estructurado, con coherencia y fluidez excepcionales.	Presenta la información bien organizada con algún detalle menor de orden o coherencia.	Organización básica con algunas partes desordenadas o poco claras.	La presentación es desorganizada, dificultando la comprensión del contenido.
Capacidad crítica y reflexiva Muestra reflexión personal sobre la importancia y desafíos del puesto en el contexto actual.	Ofrece una reflexión crítica y profunda, identificando retos y oportunidades relevantes.	Presenta una reflexión clara con algunos aspectos críticos y propuestas.	Incluye una reflexión limitada o poco desarrollada.	No presenta reflexión o es irrelevante respecto al puesto.