

Rúbrica Analítica para Evaluar Introducción a Sanidad e Inocuidad en Alimentos y Bebidas - Hotelería y Turismo

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

Descripción

Esta rúbrica permite evaluar de manera detallada el conocimiento y comprensión de los estudiantes técnicos/tecnológicos sobre la introducción a la sanidad e inocuidad en el área de alimentos y bebidas, considerando también aspectos de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI).

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Introducción a Sanidad e Inocuidad en Alimentos y Bebidas - Hotelería y Turismo

Esta rúbrica permite evaluar de manera detallada el conocimiento y comprensión de los estudiantes técnicos/tecnológicos sobre la introducción a la sanidad e inocuidad en el área de alimentos y bebidas, considerando también aspectos de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI).

Criterio	Excelente (4 puntos)	Bueno (3 puntos)	Aceptable (2 puntos)	Bajo (1 punto)
Comprensión de la terminología básica de sanidad e inocuidad	Define claramente todos los términos clave con precisión y ejemplos relevantes.	Define la mayoría de los términos correctamente, con algunos ejemplos adecuados.	Define algunos términos, aunque con imprecisiones o ejemplos poco claros.	No logra definir o confunde la mayoría de los términos básicos.
Identificación de la importancia de la sanidad en alimentos y bebidas	Explica detalladamente la importancia y consecuencias de la sanidad en el sector hotelero y turístico.	Describe adecuadamente la importancia con algunos ejemplos relevantes.	Reconoce la importancia pero con explicaciones superficiales o limitadas.	No reconoce o minimiza la importancia de la sanidad en alimentos y bebidas.
Aplicación de principios básicos de inocuidad alimentaria	Aplica correctamente los principios en situaciones hipotéticas o reales con claridad.	Aplica los principios con algunas dificultades o falta de detalle.	Aplica de forma limitada o confusa los principios básicos.	No aplica los principios o presenta ideas erróneas.

Criterio	Excelente (4 puntos)	Bueno (3 puntos)	Aceptable (2 puntos)	Bajo (1 punto)
Descripción de procedimientos básicos para garantizar sanidad e inocuidad	Describe con precisión y en orden lógico los procedimientos fundamentales.	Describe los procedimientos con algunos errores o falta de detalle.	Describe procedimientos de manera incompleta o desordenada.	No describe procedimientos o presenta información incorrecta.
Reconocimiento de normativas y regulaciones aplicables	Menciona y explica correctamente las normativas relevantes del sector alimentario.	Reconoce algunas normativas con explicaciones básicas.	Menciona normativas pero con confusión o falta de contexto.	No reconoce o desconoce las normativas aplicables.
Incorporación de prácticas de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) en sanidad e inocuidad	Propone y justifica prácticas inclusivas que consideran diversas necesidades culturales y sociales.	Reconoce la importancia de DEI y sugiere algunas prácticas inclusivas.	Muestra comprensión limitada de DEI o prácticas poco claras.	No considera ni reconoce la importancia de DEI en el contexto.
Comunicación clara y coherente de ideas	Presenta la información de forma organizada, clara y sin errores.	Comunica ideas con claridad general, con mínimos errores menores.	La comunicación es confusa o presenta varios errores que dificultan la comprensión.	La comunicación es poco clara, desorganizada o incomprensible.
Uso adecuado de recursos y referencias	Utiliza fuentes confiables y relevantes, citándolas correctamente.	Utiliza algunas fuentes adecuadas, aunque con citas incompletas o poco claras.	Usa pocas fuentes o irrelevantes con errores en la citación.	No utiliza fuentes o plagia información sin referencias.