

Rúbrica Analítica para Evaluar la Contaminación de los Alimentos en Hotelería y Turismo

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

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el conocimiento y la comprensión de los estudiantes técnicos/tecnológicos sobre cómo se da la contaminación de los alimentos en el sector de hotelería y turismo, incluyendo aspectos de diversidad, equidad e inclusión (DEI).

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar la Contaminación de los Alimentos en Hotelería y Turismo

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el conocimiento y la comprensión de los estudiantes técnicos/tecnológicos sobre cómo se da la contaminación de los alimentos en el sector de hotelería y turismo, incluyendo aspectos de diversidad, equidad e inclusión (DEI).

Criterios	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Identificación de tipos de contaminación alimentaria	Describe con precisión y detalle todos los tipos principales de contaminación (biológica, química, física) y sus fuentes específicas en hotelería y turismo.	Identifica correctamente la mayoría de los tipos de contaminación y sus fuentes, con pocas omisiones menores.	Reconoce algunos tipos de contaminación pero con confusiones o información incompleta.	Presenta información incorrecta o muy limitada sobre los tipos y fuentes de contaminación.
Explicación de mecanismos de contaminación en alimentos	Explica claramente y de manera detallada cómo y por qué ocurre la contaminación en diferentes etapas del manejo de alimentos.	Explica adecuadamente los mecanismos principales, aunque con menor profundidad o ejemplos limitados.	Proporciona explicaciones superficiales o incompletas con falta de claridad en algunos mecanismos.	No logra explicar los mecanismos o presenta información errónea.

Criterios	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Aplicación de normas y buenas prácticas de higiene	Demuestra conocimiento completo de las normas y prácticas higiénicas para prevenir contaminación, con ejemplos relevantes en hotelería y turismo.	Conoce las normas y prácticas básicas y las aplica correctamente en la mayoría de los casos.	Muestra conocimiento limitado o aplicación parcial de las normas de higiene.	Ignora o aplica incorrectamente las normas y prácticas higiénicas.
Identificación de riesgos específicos en ambientes hoteleros y turísticos	Identifica exhaustivamente los riesgos específicos de contaminación según el contexto de hotelería y turismo, considerando variedad de escenarios.	Reconoce los riesgos principales según el entorno, con algunos detalles faltantes.	Reconoce algunos riesgos pero omite aspectos importantes del contexto.	No identifica riesgos relevantes o los relaciona incorrectamente con el contexto.
Propuestas de medidas preventivas efectivas	Propone medidas claras, prácticas y efectivas para prevenir la contaminación, fundamentadas en normas y adaptadas al entorno hotelero y turístico.	Propone medidas adecuadas, aunque con menor detalle o sin completa adaptación al entorno.	Propone medidas generales o poco específicas que pueden ser insuficientes para prevenir la contaminación.	No propone medidas preventivas o las propuestas son inaplicables o incorrectas.
Consideración de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) en el manejo de alimentos	Incluye de forma clara y fundamentada cómo las prácticas de manejo de alimentos deben respetar y atender la diversidad cultural, necesidades especiales y equidad en el servicio.	Reconoce y menciona la importancia de DEI, aunque con menor profundidad o ejemplos limitados.	Muestra una comprensión básica pero limitada sobre DEI en el contexto alimentario.	No considera aspectos de diversidad, equidad o inclusión en el manejo de alimentos.
Comunicación clara y adecuada del tema	Presenta la información con lenguaje claro, preciso y adecuado para el público técnico, con buena organización y coherencia.	Comunica el tema con claridad aunque con algunas imprecisiones o falta de organización en ciertos puntos.	La comunicación es comprensible pero presenta errores frecuentes o falta de coherencia.	Presenta información confusa, desorganizada o con lenguaje inapropiado para el nivel técnico.

Criterios	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Uso adecuado de fuentes y referencias	Utiliza fuentes confiables y actualizadas, citándolas correctamente para respaldar sus explicaciones y propuestas.	Usa fuentes adecuadas aunque con algunas imprecisiones en la citación o menor diversidad de referencias.	Utiliza pocas fuentes o fuentes poco confiables, con errores en la citación.	No utiliza fuentes o la información carece de respaldo documental.