

Rúbrica Analítica para Evaluar Enfermedades Transmitidas por 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 comprensión de los estudiantes técnicos/tecnológicos sobre cómo se transmiten las enfermedades transmitidas por alimentos en el sector de hotelería y turismo. Incluye criterios que fomentan la diversidad, equidad e inclusión (DEI) para asegurar una formación integral y respetuosa.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Enfermedades Transmitidas por Alimentos en Hotelería y Turismo

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el conocimiento y comprensión de los estudiantes técnicos/tecnológicos sobre cómo se transmiten las enfermedades transmitidas por alimentos en el sector de hotelería y turismo. Incluye criterios que fomentan la diversidad, equidad e inclusión (DEI) para asegurar una formación integral y respetuosa.

Criterio	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Comprensión de las vías de transmisión de enfermedades transmitidas por alimentos	Explica con precisión y detalle todas las principales vías de transmisión, demostrando comprensión profunda.	Describe correctamente la mayoría de las vías de transmisión con detalles adecuados.	Reconoce algunas vías de transmisión pero con explicaciones limitadas o imprecisas.	No logra identificar ni explicar las vías de transmisión o lo hace incorrectamente.
Identificación de factores de riesgo específicos en hotelería y turismo	Identifica y analiza exhaustivamente factores de riesgo propios del sector y su impacto en la transmisión.	Reconoce varios factores de riesgo relevantes y entiende su relación con la transmisión.	Menciona algunos factores de riesgo pero con poca relación o detalle.	No identifica factores de riesgo o su explicación es irrelevante o incorrecta.

Criterio	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Aplicación de medidas preventivas para evitar la transmisión	Propone medidas preventivas claras, prácticas y fundamentadas que cubren todos los puntos críticos.	Sugiere medidas preventivas adecuadas, aunque con menor detalle o cobertura.	Menciona algunas medidas preventivas pero de forma superficial o incompleta.	No sugiere medidas preventivas o las propuestas son inadecuadas.
Uso adecuado de terminología técnica relacionada con enfermedades transmitidas por alimentos	Utiliza correctamente y consistentemente la terminología técnica con precisión y fluidez.	Emplea la terminología técnica de manera generalmente correcta, con pocos errores.	Usa términos técnicos de forma limitada o con varios errores.	No utiliza términos técnicos o los emplea incorrectamente.
Claridad y organización en la presentación de la información	Presenta la información de manera muy clara, lógica y bien estructurada, facilitando la comprensión.	Organiza la información adecuadamente con algunos pequeños problemas de claridad.	La presentación tiene cierta desorganización o falta de claridad que dificulta el entendimiento.	La información está desorganizada y confusa, impidiendo la comprensión.
Inclusión de perspectivas culturales y diversidad en la gestión de la seguridad alimentaria	Incorpora de forma explícita y respetuosa diversas perspectivas culturales y prácticas inclusivas en la prevención.	Reconoce la importancia de la diversidad cultural y la inclusión, aunque con poca profundidad.	Menciona la diversidad cultural e inclusión de manera superficial o incompleta.	No considera ni menciona aspectos de diversidad ni inclusión.
Consideración de equidad en el acceso a información y recursos para la prevención	Analiza detalladamente cómo garantizar equidad en el acceso a información y recursos para todos los grupos.	Reconoce la importancia de la equidad y propone algunas estrategias para promoverla.	Menciona la equidad, pero sin propuestas claras o con poca relevancia.	No aborda la equidad ni su importancia en la prevención de enfermedades.
Responsabilidad y ética en el manejo y comunicación de información sobre enfermedades transmitidas por alimentos	Demuestra un compromiso ético claro, promoviendo responsabilidad en el manejo y comunicación precisa y respetuosa.	Entiende la responsabilidad ética y la comunica adecuadamente con algunos detalles.	Reconoce la importancia ética pero con explicaciones limitadas o poco claras.	No evidencia comprensión ni compromiso ético en el manejo de la información.

