

# Rúbrica Analítica para Evaluar Preparación y Cocción de Alimentos en Hotelería y Turismo

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

## Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar de manera detallada el desempeño de estudiantes de educación técnica/tecnológica en la preparación y cocción de alimentos, considerando aspectos técnicos, de higiene, presentación, creatividad y principios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI).

## Rúbrica

# Rúbrica Analítica para Evaluar Preparación y Cocción de Alimentos en Hotelería y Turismo

Esta rúbrica está diseñada para evaluar de manera detallada el desempeño de estudiantes de educación técnica/tecnológica en la preparación y cocción de alimentos, considerando aspectos técnicos, de higiene, presentación, creatividad y principios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI).

| Criterios de Evaluación                  | Excelente (4)                                                                                                 | Bueno (3)                                                                                      | Aceptable (2)                                                                          | Bajo (1)                                                                                    |
|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Selección y uso adecuado de ingredientes | Selecciona ingredientes frescos y adecuados, respetando el tipo de preparación y garantizando calidad óptima. | Selecciona ingredientes mayormente adecuados, con pequeñas deficiencias en frescura o calidad. | Selecciona ingredientes aceptables pero con limitaciones que afectan la calidad final. | Selecciona ingredientes inadecuados o en mal estado que afectan negativamente el resultado. |
| Técnicas de preparación y cocción        | Aplica técnicas correctas y precisas que aseguran una cocción perfecta y textura adecuada.                    | Aplica técnicas adecuadas con algunos errores leves que no comprometen el plato final.         | Aplica técnicas básicas con fallas evidentes que afectan la textura o cocción.         | No aplica técnicas correctas, resultando en preparación mal cocida o inconsistente.         |

| <b>Criterios de Evaluación</b>                         | <b>Excelente (4)</b>                                                                                        | <b>Bueno (3)</b>                                                                     | <b>Aceptable (2)</b>                                                                      | <b>Bajo (1)</b>                                                                        |
|--------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Higiene y seguridad alimentaria                        | Mantiene altos estándares de higiene y seguridad durante todo el proceso, previniendo contaminación.        | Mantiene higiene adecuada, con pequeños descuidos sin riesgo significativo.          | Aplica medidas básicas de higiene con algunas faltas que pueden comprometer la seguridad. | No cumple con normas de higiene ni seguridad, poniendo en riesgo la salud.             |
| Presentación y emplatado                               | Presenta el alimento de manera atractiva, creativa y profesional, cuidando detalles visuales.               | Presenta el plato de forma ordenada y agradable, con algunos detalles mejorables.    | Presenta el plato de forma simple y poco atractiva, sin mayor creatividad.                | Presenta el plato desordenado o poco apetecible, sin cuidado en la apariencia.         |
| Gestión del tiempo en la preparación                   | Administra el tiempo eficientemente, completando la preparación dentro del tiempo establecido.              | Gestiona el tiempo adecuadamente, con pequeñas demoras que no afectan el resultado.  | Demora en varias etapas afectando la fluidez del proceso, pero entrega final aceptable.   | No gestiona el tiempo, causando retrasos significativos y afectando la calidad.        |
| Creatividad e innovación en la receta                  | Incorpora ideas originales que mejoran significativamente el sabor y presentación del platillo.             | Incluye algunas innovaciones que aportan valor, aunque limitadas en alcance.         | Realiza modificaciones básicas sin impacto notable en el platillo.                        | No muestra creatividad ni innovación, siguiendo la receta de forma estricta.           |
| Adaptación a necesidades dietéticas y culturales (DEI) | Considera y adapta la preparación a diversas necesidades dietéticas y culturales, respetando la diversidad. | Reconoce algunas necesidades dietéticas/culturales y realiza adaptaciones parciales. | Muestra conocimiento limitado sobre adaptaciones, con aplicación mínima.                  | No considera necesidades dietéticas o culturales, ignorando la diversidad del público. |
| Trabajo colaborativo e inclusión en el proceso         | Fomenta un ambiente inclusivo y equitativo, integrando aportes de todos los miembros del grupo.             | Participa activamente y respeta las ideas de sus compañeros, promoviendo inclusión.  | Colabora de forma limitada, con poca interacción o respeto hacia otros.                   | No colabora ni respeta la diversidad del equipo, generando exclusión.                  |