

Rúbrica Analítica para Evaluar el Reconocimiento de Suministros para la Limpieza de una Habitación en Hotelería y Turismo

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

Descripción

Esta rúbrica tiene como objetivo evaluar las competencias de los estudiantes de educación técnica/tecnológica en el reconocimiento y manejo adecuado de los suministros utilizados en el área de housekeeping, considerando aspectos técnicos y principios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI).

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar el Reconocimiento de Suministros para la Limpieza de una Habitación en Hotelería y Turismo

Esta rúbrica tiene como objetivo evaluar las competencias de los estudiantes de educación técnica/tecnológica en el reconocimiento y manejo adecuado de los suministros utilizados en el área de housekeeping, considerando aspectos técnicos y principios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI).

Criterios de Evaluación	Excelente (4 puntos)	Bueno (3 puntos)	Aceptable (2 puntos)	Bajo (1 punto)
Identificación correcta de suministros	Reconoce e identifica todos los suministros con precisión y detalle.	Reconoce la mayoría de los suministros con algunos errores menores.	Identifica algunos suministros, pero con errores relevantes.	No logra identificar correctamente los suministros básicos.
Conocimiento del uso adecuado de cada suministro	Describe claramente el uso correcto de cada suministro, incluyendo precauciones de seguridad.	Describe el uso de la mayoría de los suministros con pequeñas imprecisiones.	Describe el uso de algunos suministros, pero con información incompleta o incorrecta.	No demuestra conocimiento sobre el uso adecuado de los suministros.

Criterios de Evaluación	Excelente (4 puntos)	Bueno (3 puntos)	Aceptable (2 puntos)	Bajo (1 punto)
Organización y disposición de los suministros	Organiza y dispone los suministros de manera eficiente y funcional según normas del área.	Organiza los suministros adecuadamente, con algunas fallas en la disposición.	Organiza los suministros de forma desordenada o poco funcional.	No organiza ni dispone los suministros adecuadamente.
Reconocimiento de medidas de seguridad e higiene	Identifica y aplica todas las medidas de seguridad e higiene relacionadas con los suministros.	Reconoce la mayoría de las medidas de seguridad con algunas omisiones.	Reconoce algunas medidas de seguridad pero con información incompleta.	No reconoce ni aplica las medidas básicas de seguridad e higiene.
Capacidad para distinguir suministros ecológicos o sostenibles	Identifica correctamente los suministros ecológicos y explica su importancia en hotelería.	Reconoce algunos suministros sostenibles con explicación básica.	Conoce pocos suministros ecológicos y no explica su relevancia.	No reconoce suministros sostenibles ni su importancia.
Inclusión y respeto en el manejo del área (DEI)	Demuestra actitud inclusiva y respeto hacia la diversidad cultural y de género en el trabajo.	Manifiesta respeto y consideración por la diversidad con algunas limitaciones.	Muestra comprensión básica de DEI pero sin aplicación clara en el contexto.	No evidencia actitudes inclusivas ni respeto hacia la diversidad.
Comunicación efectiva en la presentación de los suministros	Explica claramente y con lenguaje apropiado el uso y características de los suministros.	Comunica adecuadamente con algunas imprecisiones o falta de fluidez.	Comunica con dificultad y poco orden, afectando la comprensión.	No logra comunicar adecuadamente la información sobre los suministros.
Responsabilidad y cuidado en el manejo de suministros	Muestra alto compromiso en el manejo cuidadoso y responsable de los suministros.	Muestra compromiso adecuado, con algunas faltas menores en el manejo.	Demuestra poco cuidado o responsabilidad en el manejo de los suministros.	No evidencia responsabilidad en el uso y cuidado de los suministros.