

Rúbrica Holística para Evaluar Historia de la Gastronomía en Hotelería y Turismo

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

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el trabajo integral de los estudiantes en relación con la comprensión del valor histórico de las recetas emblemáticas de cada país, fomentando además criterios de diversidad, equidad e inclusión en el análisis.

Rúbrica

Rúbrica Holística para Evaluar Historia de la Gastronomía en Hotelería y Turismo

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el trabajo integral de los estudiantes en relación con la comprensión del valor histórico de las recetas emblemáticas de cada país, fomentando además criterios de diversidad, equidad e inclusión en el análisis.

Aspectos a Evaluar	Criterios de Valoración	Retroalimentación Docente
Comprensión del Contexto Histórico	El trabajo demuestra una comprensión profunda y precisa del contexto histórico de las recetas emblemáticas, relacionándolas con eventos y movimientos culturales clave.	
Identificación de Recetas Emblemáticas	Se identifican correctamente las recetas representativas de cada país, explicando su relevancia histórica y cultural de manera clara y fundamentada.	
Análisis Crítico y Reflexión	El análisis incluye reflexiones críticas que evidencian una comprensión integral de la evolución gastronómica y su impacto en la sociedad y economía local.	
Incorporación de Perspectivas de Diversidad Cultural	Se integran diversas perspectivas culturales, reconociendo la variedad de influencias y aportes que enriquecen las tradiciones gastronómicas.	

Aspectos a Evaluar	Criterios de Valoración	Retroalimentación Docente
Consideración de Equidad e Inclusión	El trabajo aborda aspectos de equidad e inclusión, destacando la participación de diferentes grupos sociales en la historia gastronómica y evitando sesgos culturales.	
Claridad y Coherencia en la Presentación	La información está organizada de forma lógica y coherente, facilitando la comprensión del contenido y la transmisión efectiva del mensaje.	
Uso de Fuentes y Evidencias	Se emplean fuentes confiables y variadas que sustentan la investigación, citándolas correctamente y aportando evidencias relevantes.	
Originalidad y Creatividad	El trabajo presenta ideas originales y creativas para interpretar la historia gastronómica, demostrando iniciativa y pensamiento innovador.	