

Rúbrica Analítica para Evaluar Conocimientos sobre Agentes Microbiológicos en Alimentos

Rúbrica Analítica | Ciencias de la Salud | Microbiología | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el conocimiento de estudiantes universitarios sobre los agentes microbiológicos más importantes responsables de enfermedades gastrointestinales. Se consideran criterios científicos y aspectos de diversidad, equidad e inclusión para valorar integralmente el aprendizaje.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Conocimientos sobre Agentes Microbiológicos en Alimentos

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el conocimiento de estudiantes universitarios sobre los agentes microbiológicos más importantes responsables de enfermedades gastrointestinales. Se consideran criterios científicos y aspectos de diversidad, equidad e inclusión para valorar integralmente el aprendizaje.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
Identificación de los principales agentes microbiológicos causantes de enfermedades gastrointestinales	Identifica correctamente y con detalle todos los agentes microbiológicos relevantes, incluyendo bacterias, virus y parásitos.	Identifica la mayoría de los agentes microbiológicos importantes, con alguna omisión menor.	Identifica pocos o confunde agentes microbiológicos importantes.
Descripción de mecanismos de transmisión y contaminación en alimentos	Describe claramente y con precisión los mecanismos de transmisión y contaminación para cada agente microbiológico.	Describe los mecanismos de transmisión con precisión para la mayoría de los agentes, con algunas imprecisiones menores.	Describe de forma incompleta o incorrecta los mecanismos de transmisión y contaminación.
Explicación de síntomas y manifestaciones clínicas de las enfermedades gastrointestinales	Explica de manera detallada y clara los síntomas y manifestaciones clínicas asociados a cada agente.	Explica correctamente los síntomas principales, pero con detalles limitados o imprecisos en algunos casos.	Explica de forma vaga o incorrecta los síntomas y manifestaciones clínicas.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
Conocimiento sobre métodos de prevención y control en alimentos	Presenta métodos de prevención y control adecuados y específicos para cada agente microbiológico.	Menciona métodos de prevención generales; algunos detalles específicos faltan o son imprecisos.	No presenta o presenta incorrectamente los métodos de prevención y control.
Uso correcto de terminología microbiológica y científica	Utiliza terminología científica y microbiológica precisa y adecuada en todo momento.	Utiliza la mayoría de términos correctos, con algunos errores menores.	Uso incorrecto o impreciso de terminología científica y microbiológica.
Capacidad para integrar información de fuentes científicas confiables	Integra información de múltiples fuentes científicas confiables, citando adecuadamente.	Integra información de fuentes confiables, aunque con algunas omisiones o citas incompletas.	No integra fuentes confiables o presenta información sin respaldo adecuado.
Consideración de diversidad cultural en prácticas alimentarias y riesgos microbiológicos	Incluye y analiza cómo la diversidad cultural influye en prácticas alimentarias y riesgos microbiológicos de forma clara y respetuosa.	Menciona la diversidad cultural en relación a prácticas alimentarias, pero con análisis limitado.	No considera la diversidad cultural o lo hace de forma superficial o inapropiada.
Inclusión de perspectiva de equidad e inclusión en el acceso a información y prevención	Aborda con profundidad cómo la equidad e inclusión impactan el acceso a información y medidas preventivas en salud alimentaria.	Reconoce la importancia de equidad e inclusión, pero con análisis limitado o superficial.	No aborda ni reconoce aspectos de equidad e inclusión en el contexto de la salud alimentaria.