

Rúbrica Analítica para Evaluar Calidad de Alimentos en Ingeniería Agronómica

Rúbrica Analítica | Ciencias Agropecuarias | Ingeniería agronómica | 4 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar los conocimientos y habilidades de estudiantes técnicos/tecnológicos en la calidad de alimentos, enfocándose en inocuidad alimentaria, valor nutricional, certificación de calidad y evaluación sensorial. Se valoran aspectos conceptuales, procedimentales y actitudinales para ofrecer una visión detallada del desempeño.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Calidad de Alimentos en Ingeniería Agronómica

Esta rúbrica está diseñada para evaluar los conocimientos y habilidades de estudiantes técnicos/tecnológicos en la calidad de alimentos, enfocándose en inocuidad alimentaria, valor nutricional, certificación de calidad y evaluación sensorial. Se valoran aspectos conceptuales, procedimentales y actitudinales para ofrecer una visión detallada del desempeño.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Aceptable	Bajo
1. Comprensión de la Inocuidad Alimentaria Explica claramente los principios y normas para garantizar alimentos libres de contaminantes.	Demuestra comprensión profunda y explica con detalle los conceptos, normativas y prácticas para la inocuidad alimentaria.	Explica correctamente los principios y normas, con ejemplos claros y aplicados.	Presenta una comprensión básica, pero con algunos errores o imprecisiones en la explicación.	No logra explicar adecuadamente los principios ni las normativas de inocuidad alimentaria.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Aceptable	Bajo
2. Evaluación del Valor Nutricional Realiza análisis y determina el valor nutricional de alimentos correctamente.	Analiza con precisión y detalle los componentes nutricionales, usando métodos apropiados y reporta resultados claros.	Realiza análisis adecuados con mínimos errores y presenta resultados comprensibles.	Realiza análisis de forma básica, con algunas omisiones o errores en el procedimiento o interpretación.	No realiza correctamente el análisis o no interpreta adecuadamente los resultados nutricionales.
3. Aplicación de Normas para Certificación de Calidad Aplica correctamente las normas técnicas para la certificación de calidad alimentaria.	Aplica todas las normas y procedimientos de certificación con rigurosidad y precisión.	Aplica la mayoría de normas y procedimientos con algunos errores menores.	Aplica normas de forma parcial o con errores significativos que afectan la calidad del proceso.	No aplica las normas adecuadamente o desconoce los procedimientos de certificación.
4. Ejecución de Evaluación Sensorial Práctica Realiza pruebas sensoriales (olor, sabor, textura, apariencia) con metodología adecuada.	Realiza la evaluación sensorial completa, siguiendo el protocolo correctamente y reportando resultados detallados.	Realiza la mayoría de las pruebas sensoriales correctamente, con algunos aspectos mejorables.	Realiza la evaluación de forma incompleta o con errores que afectan la validez de la prueba.	No realiza la evaluación sensorial o lo hace sin seguir metodología ni criterios establecidos.
5. Actitud y Responsabilidad en el Trabajo Muestra compromiso, orden y responsabilidad durante la actividad práctica y teórica.	Muestra excelente compromiso, respeto por normas, orden y responsabilidad constante.	Muestra buena actitud y responsabilidad, con mínimas distracciones o descuidos.	Muestra actitud variable, con algunos descuidos o falta de compromiso ocasional.	Muestra falta de responsabilidad, desinterés o incumplimiento de normas y tareas.