

Rúbrica Analítica para Evaluar Manipulación de Alimentos en Gastronomía

Rúbrica Analítica | Bellas artes | Gastronomía | 4 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la capacidad del estudiante técnico/tecnológico en realizar una preparación culinaria, aplicando correctamente la manipulación de alimentos conforme a la normativa vigente, siguiendo procesos adecuados y sustentando la preparación realizada. Incluye criterios que promueven la Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) para fomentar un ambiente respetuoso y equitativo.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Manipulación de Alimentos en Gastronomía

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la capacidad del estudiante técnico/tecnológico en realizar una preparación culinaria, aplicando correctamente la manipulación de alimentos conforme a la normativa vigente, siguiendo procesos adecuados y sustentando la preparación realizada. Incluye criterios que promueven la Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) para fomentar un ambiente respetuoso y equitativo.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Aplicación de Normativa Vigente en Manipulación de Alimentos	Aplica de manera rigurosa y completa todas las normas vigentes de manipulación de alimentos sin errores.	Aplica la mayoría de las normas vigentes correctamente, con mínimos errores que no comprometen la seguridad.	Aplica algunas normas básicas, pero presenta errores relevantes que podrían afectar la seguridad.	No aplica o desconoce las normas vigentes, poniendo en riesgo la seguridad alimentaria.
Seguimiento del Proceso de Preparación	Sigue el proceso de preparación paso a paso de forma ordenada y coherente, garantizando resultados óptimos.	Sigue la mayoría de los pasos del proceso con buena organización, aunque con leves omisiones.	Realiza el proceso con desorden o saltándose pasos importantes, afectando la calidad.	No sigue un proceso claro, lo que resulta en una preparación deficiente.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Sustentación de la Preparación Realizada	Explica con claridad y detalle las razones y técnicas empleadas en la preparación, sustentando con fundamentos sólidos.	Explica adecuadamente las técnicas y razones, aunque con algunos aspectos poco claros.	Ofrece una explicación limitada o superficial que no justifica completamente la preparación.	No logra sustentar ni explicar la preparación realizada.
Higiene Personal y del Área de Trabajo	Mantiene una higiene impecable durante toda la preparación, cumpliendo estrictamente con las normas.	Generalmente mantiene buena higiene, con pequeñas descuidos sin riesgo significativo.	Presenta fallas visibles en higiene personal o del área que podrían afectar la preparación.	No cumple con las normas básicas de higiene personal ni del área de trabajo.
Manipulación Segura de Alimentos (Temperatura, Contaminación Cruzada)	Controla perfectamente temperaturas y evita contaminación cruzada en todo momento.	Controla adecuadamente la mayoría de aspectos, con errores menores sin impacto grave.	Control insuficiente de temperatura o contaminación cruzada, con riesgo para la preparación.	No controla ni considera aspectos básicos de seguridad alimentaria.
Uso Responsable y Eficiente de Recursos	Utiliza ingredientes y materiales de forma óptima, minimizando desperdicios y promoviendo sostenibilidad.	Utiliza recursos de manera adecuada, con algunos desperdicios controlados.	Hace un uso poco eficiente de los recursos, generando desperdicios significativos.	Desperdicia recursos sin consideración y no promueve prácticas sostenibles.
Incorporación de Perspectivas Culturales y Diversidad Alimentaria (DEI)	Incluye de forma respetuosa y consciente ingredientes o técnicas que reflejan diversas culturas y preferencias alimentarias.	Muestra cierta consideración por la diversidad cultural y alimentaria, aunque de forma limitada.	Reconoce la diversidad pero no la integra adecuadamente en la preparación.	Ignora o desconsidera la diversidad cultural y alimentaria.
Actitud Inclusiva y Trabajo Colaborativo	Demuestra respeto, equidad y colaboración activa con compañeros, promoviendo un ambiente inclusivo.	Muestra respeto y colaboración con algunos aspectos de inclusión, con pequeñas áreas de mejora.	Presenta actitudes poco inclusivas o dificultad para colaborar en equipo.	Muestra falta de respeto o exclusión hacia compañeros, afectando el trabajo en grupo.

