

Rúbrica Analítica para Evaluación de Preparación y Presentación de Ceviche en Salpresa de Caballa con Enfoque Emprendedor

Rúbrica Analítica | Bellas artes | Gastronomía | 4 niveles

Descripción

Esta rúbrica evalúa la ejecución técnica, creatividad, higiene, organización y sentido emprendedor en la preparación del ceviche en salpresa de caballa, considerando además criterios de diversidad, equidad e inclusión (DEI) para estudiantes de educación técnica y tecnológica en Gastronomía.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluación de Preparación y Presentación de Ceviche en Salpresa de Caballa con Enfoque Emprendedor

Esta rúbrica evalúa la ejecución técnica, creatividad, higiene, organización y sentido emprendedor en la preparación del ceviche en salpresa de caballa, considerando además criterios de diversidad, equidad e inclusión (DEI) para estudiantes de educación técnica y tecnológica en Gastronomía.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Aplicación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)	Aplica todas las BPM rigurosamente, garantizando seguridad e higiene durante toda la preparación.	Aplica la mayoría de las BPM con mínimas omisiones sin afectar la seguridad alimentaria.	Aplica algunas BPM, pero presenta faltas que podrían comprometer la calidad o seguridad.	No aplica las BPM, poniendo en riesgo la higiene y seguridad del alimento.
Mise en place adecuado	Organiza y prepara todos los ingredientes y utensilios de forma completa y ordenada antes de la elaboración.	Organiza la mayoría de los ingredientes y utensilios necesarios con buen orden.	Prepara algunos ingredientes y utensilios, pero con desorden o faltantes.	No realiza un mise en place adecuado, afectando el flujo de trabajo.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Técnicas culinarias ejecutadas correctamente	Ejecuta todas las técnicas culinarias con precisión y destreza, logrando resultados óptimos.	Ejecuta la mayoría de las técnicas correctamente con pequeñas imprecisiones.	Ejecuta técnicas básicas, pero con errores que afectan la calidad del producto.	No logra ejecutar las técnicas culinarias requeridas de forma adecuada.
Higiene personal y del área de trabajo	Mantiene impecable higiene personal y área de trabajo durante todo el proceso.	Mantiene buena higiene con mínimas descuidos temporales o superficiales.	Presenta deficiencias en la higiene que pueden afectar la preparación.	No mantiene condiciones higiénicas adecuadas, comprometiendo la seguridad alimentaria.
Optimización del uso de insumos y reducción de desperdicios	Utiliza los insumos eficientemente, minimizando residuos y aprovechando al máximo los ingredientes.	Utiliza los insumos adecuadamente con un desperdicio moderado.	Utiliza insumos con cierto desperdicio innecesario que afecta la rentabilidad.	Desperdicia insumos significativamente, mostrando falta de cuidado y planificación.
Presentación del plato con creatividad y criterios estéticos	Presenta un plato visualmente atractivo, innovador y con estética profesional que resalta el ceviche.	Presenta el plato con buena estética y algunos elementos creativos.	Presenta el plato con estética básica y poco cuidado en la presentación.	El plato carece de presentación estética y no refleja cuidado ni creatividad.
Organización, trabajo colaborativo, responsabilidad y DEI	Demuestra excelente organización, liderazgo, colaboración respetuosa y promueve la inclusión y equidad en el equipo.	Demuestra buena organización y colaboración, con respeto hacia la diversidad y equidad.	Muestra organización limitada y colaboración básica, con poca atención a diversidad e inclusión.	Presenta desorganización, falta de colaboración y actitudes que no favorecen la diversidad ni la equidad.
Sustentación técnica y evaluación sensorial del producto final	Justifica claramente todas las decisiones técnicas y evalúa el sabor, textura, aroma y presentación con criterio profesional.	Justifica en su mayoría las decisiones técnicas y realiza una evaluación sensorial adecuada.	Ofrece justificaciones limitadas y realiza una evaluación sensorial básica y poco detallada.	No justifica decisiones técnicas ni evalúa adecuadamente la calidad sensorial del producto.