

Rúbrica Analítica para Evaluar el Reconocimiento de Insumos en Gastronomía

Rúbrica Analítica | Bellas artes | Gastronomía | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la capacidad del estudiante para organizar el puesto de trabajo, seleccionar insumos y materias primas según el plan de producción, y aplicar técnicas y protocolos de seguridad, higiene y DEI en el área de gastronomía. Se evalúan criterios específicos para identificar fortalezas y áreas de mejora.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar el Reconocimiento de Insumos en Gastronomía

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la capacidad del estudiante para organizar el puesto de trabajo, seleccionar insumos y materias primas según el plan de producción, y aplicar técnicas y protocolos de seguridad, higiene y DEI en el área de gastronomía. Se evalúan criterios específicos para identificar fortalezas y áreas de mejora.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
Organización del puesto de trabajo según técnicas establecidas	Organiza el puesto de trabajo de forma óptima, siguiendo todas las técnicas y protocolos definidos, garantizando eficiencia y seguridad.	Organiza el puesto de trabajo adecuadamente, con mínimas desviaciones en la aplicación de técnicas y protocolos.	No organiza el puesto de trabajo conforme a las técnicas y protocolos, generando desorden y posibles riesgos.
Selección adecuada de equipos y utensilios según el proceso y seguridad	Selecciona correctamente todos los equipos y utensilios necesarios, asegurando su buen estado y cumplimiento de normas de seguridad.	Selecciona la mayoría de equipos y utensilios necesarios, con algunos errores menores en la adecuación o seguridad.	Selecciona incorrectamente equipos o utensilios, poniendo en riesgo la seguridad o la calidad del proceso.
Aplicación rigurosa de protocolos de higiene	Aplica todos los protocolos de higiene de manera consistente, demostrando comprensión y responsabilidad en su cumplimiento.	Aplica la mayoría de los protocolos de higiene, aunque con alguna omisión ocasional.	No aplica los protocolos de higiene o lo hace de forma insuficiente, afectando la seguridad alimentaria.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
Selección de materias primas e insumos conforme al plan de producción	Selecciona materias primas e insumos exactamente según las especificaciones técnicas y el plan, sin errores.	Selecciona materias primas e insumos con leves desviaciones respecto al plan o especificaciones.	Selecciona materias primas e insumos incorrectos o que no cumplen con el plan de producción y especificaciones.
Identificación de calidad y frescura de insumos	Identifica con precisión la calidad y frescura de todos los insumos, asegurando su idoneidad para el proceso.	Identifica adecuadamente la calidad y frescura en la mayoría de los insumos, con algunos errores menores.	No identifica correctamente la calidad o frescura, lo que compromete el resultado final.
Implementación de criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) en la selección y manejo	Considera y respeta activamente criterios de DEI en la selección y manejo de insumos, promoviendo inclusión y respeto cultural.	Demuestra conciencia básica de DEI en la selección y manejo, pero con aplicación limitada o inconsistente.	No considera criterios de DEI, mostrando falta de sensibilidad o respeto en la selección o manejo.
Uso eficiente y responsable de insumos para minimizar desperdicios	Utiliza insumos de forma eficiente, minimizando desperdicios y aplicando buenas prácticas de sostenibilidad.	Utiliza insumos con cierto cuidado, aunque con desperdicios moderados que podrían reducirse.	Hace uso ineficiente de insumos, generando desperdicios significativos sin justificación.
Comunicación y trabajo en equipo durante la organización y selección	Comunica claramente y colabora eficazmente con otros, facilitando la organización y selección de insumos.	Comunica y trabaja en equipo de forma adecuada, aunque con algunas dificultades o falta de proactividad.	No se comunica ni coopera adecuadamente, dificultando el trabajo conjunto y la organización.