

Rúbrica de Observación para Feria Gastronómica: Platos Típicos e Historia

Rúbrica de Observación | Ciencias Sociales | Historia | 4 niveles

Descripción

Esta rúbrica permite evaluar en tiempo real los aspectos relacionados con la presentación, preparación y contexto histórico-cultural de los platos típicos en una feria gastronómica realizada por estudiantes de secundaria (12-15 años). La escala va de 1 (muy pobre) a 5 (excelente), considerando la calidad del plato, la ambientación y la integración cultural.

Rúbrica

Rúbrica de Observación para Feria Gastronómica: Platos Típicos e Historia

Esta rúbrica permite evaluar en tiempo real los aspectos relacionados con la presentación, preparación y contexto histórico-cultural de los platos típicos en una feria gastronómica realizada por estudiantes de secundaria (12-15 años). La escala va de 1 (muy pobre) a 5 (excelente), considerando la calidad del plato, la ambientación y la integración cultural.

Criterio	Descripción	1 (Muy Pobre)	2 (Pobre)	3 (Aceptable)	4 (Bueno)	5 (Excelente)
Presentación del Plato	Aspecto visual y atractivo del plato típico presentado.	Plato desordenado, sin cuidado en presentación.	Presentación poco atractiva o descuidada.	Presentación adecuada pero poco llamativa.	Plato bien presentado y atractivo visualmente.	Presentación impecable, creativa y muy atractiva.
Calidad y Sabor del Plato	Preparación adecuada que refleje el sabor típico del platillo.	Sabor desagradable o mal cocinado.	Sabor poco logrado, faltó cuidado en la preparación.	Sabor aceptable, pero puede mejorar.	Buen sabor, refleja características del plato típico.	Sabor excelente, auténtico y bien equilibrado.

Criterio	Descripción	1 (Muy Pobre)	2 (Pobre)	3 (Aceptable)	4 (Bueno)	5 (Excelente)
Conocimiento Histórico-Cultural	Explicación clara sobre el origen e historia del plato típico.	No proporciona información o es incorrecta.	Información muy básica o poco clara.	Explica algunos aspectos históricos sin profundidad.	Presenta información clara y relevante.	Explicación detallada, precisa y enriquecedora.
Ambientación del Puesto	Decoración y elementos culturales que ambientan el puesto de la feria.	Sin decoración o ambiente poco relacionado.	Decoración limitada y poco adecuada.	Ambientación básica que remite al contexto cultural.	Buena ambientación que refleja la cultura del plato.	Ambientación creativa, coherente y muy representativa.
Originalidad e Innovación	Uso creativo en la presentación o adaptación del plato típico.	No hay elementos originales ni innovadores.	Muy poca creatividad en la presentación o plato.	Alguna idea original pero poco desarrollada.	Presentación o plato con buenas ideas creativas.	Alto grado de innovación y originalidad destacada.
Trabajo en Equipo	Colaboración y coordinación entre los miembros del equipo.	Falta de colaboración evidente, desorganización.	Trabajo poco coordinado, con conflictos visibles.	Cooperación adecuada pero con detalles a mejorar.	Buen trabajo en equipo con roles claros.	Excelente coordinación y colaboración efectiva.
Expresión Oral y Comunicación	Claridad y seguridad al explicar el plato y su contexto.	Explicación confusa o incompleta, sin seguridad.	Comunicación poco clara o con dudas frecuentes.	Explica el plato pero con algunas imprecisiones.	Comunica con claridad y confianza.	Expresión fluida, segura y muy convincente.
Respeto por Tradiciones y Cultura	Demuestra respeto y valoración por la cultura representada.	Falta respeto o presenta estereotipos negativos.	Respeto limitado o poco evidente.	Reconoce la importancia cultural pero sin profundidad.	Demuestra respeto y valoración adecuada.	Expresa profundo respeto y comprensión cultural.