

Rúbrica Analítica para Evaluación de Dulces Chilenos y Pantrucas y Dobladitas

Rúbrica Analítica | Bellas artes | Gastronomía | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica evalúa aspectos fundamentales en la preparación y presentación de dulces chilenos, pantrucas y dobladitas, considerando higiene, técnicas culinarias y calidad final del producto. Se valoran individualmente criterios clave para identificar fortalezas y áreas de mejora en estudiantes universitarios.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluación de Dulces Chilenos y Pantrucas y Dobladitas

Esta rúbrica evalúa aspectos fundamentales en la preparación y presentación de dulces chilenos, pantrucas y dobladitas, considerando higiene, técnicas culinarias y calidad final del producto. Se valoran individualmente criterios clave para identificar fortalezas y áreas de mejora en estudiantes universitarios.

Criterio	Excelente	Bueno	Bajo
Uso de uniforme y presentación personal	Uniforme completo, limpio y correctamente usado; presentación personal impecable y adecuada para producción gastronómica.	Uniforme mayormente completo y limpio; presentación personal adecuada con mínimas descuidaciones.	Uniforme incompleto, sucio o mal usado; presentación personal descuidada que afecta higiene y seguridad.
Mise en place (organización y preparación previa)	Organización completa y ordenada de todos los ingredientes y utensilios antes de iniciar la preparación.	Organización adecuada con algunos elementos faltantes o desordenados sin afectar el proceso.	Mala organización que dificulta el desarrollo de la preparación y genera retrasos o confusión.
Limpieza durante la producción	Área de trabajo limpia y ordenada durante todo el proceso; residuos y utensilios usados gestionados correctamente.	Área generalmente limpia con algunos descuidos menores en la gestión de residuos o utensilios.	Área desordenada y sucia, con falta de higiene que afecta la seguridad alimentaria.

Criterio	Excelente	Bueno	Bajo
Preparación de masa para hojarascas	Masa bien trabajada, con textura y consistencia óptimas según receta tradicional.	Masa con textura adecuada, aunque con pequeñas desviaciones que no afectan el resultado.	Masa mal preparada, con textura o consistencia inadecuadas que afectan el producto final.
Tipos de cortes de verduras y carne	Cortes uniformes, adecuados y precisos según tipo requerido para la receta.	Cortes generalmente correctos, con algunas irregularidades menores.	Cortes desiguales, imprecisos o incorrectos que afectan la cocción y presentación.
Masa de pantrucas (textura y elasticidad)	Masa perfectamente manejable, suave y elástica, facilitando el formado de pantrucas.	Masa aceptable con buena manejabilidad, pero con leves fallas en elasticidad.	Masa dura, pegajosa o quebradiza que dificulta el trabajo y afecta el resultado.
Sabor y presentación de productos terminados	Sabor equilibrado y agradable; presentación atractiva y acorde a la tradición gastronómica.	Sabor correcto con pequeños detalles; presentación adecuada aunque poco creativa.	Sabor deficiente o desequilibrado; presentación pobre o descuidada.
Relleno y presentación de alfajores, preparación, cocción y presentación de dobladitas	Relleno homogéneo y bien distribuido; cocción perfecta y presentación estética de ambos productos.	Relleno adecuado con pequeñas irregularidades; cocción correcta y presentación aceptable.	Relleno mal distribuido o insuficiente; cocción deficiente y presentación poco atractiva.