

Rúbrica Analítica para Evaluación de Cocción, Montaje y Limpieza en Gastronomía

Rúbrica Analítica | Bellas artes | Gastronomía | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar de forma detallada los aspectos clave en la preparación culinaria de estudiantes universitarios, enfocándose en uniforme, técnicas de corte, técnicas de cocción, limpieza del lugar de trabajo, limpieza del plato de presentación, montaje y armonía de los productos, y sabor de las preparaciones.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluación de Cocción, Montaje y Limpieza en Gastronomía

Esta rúbrica está diseñada para evaluar de forma detallada los aspectos clave en la preparación culinaria de estudiantes universitarios, enfocándose en uniforme, técnicas de corte, técnicas de cocción, limpieza del lugar de trabajo, limpieza del plato de presentación, montaje y armonía de los productos, y sabor de las preparaciones.

Criterio	Excelente	Bueno	Bajo
Uniforme	Uniforme completo, limpio y correctamente usado durante toda la actividad.	Uniforme mayormente limpio y usado adecuadamente, con pequeños descuidos.	Uniforme sucio o mal colocado, faltan elementos esenciales durante la actividad.
Técnicas de corte	Cortes precisos, uniformes y adecuados a la técnica requerida, demostrando control total.	Cortes mayormente uniformes con algunos errores mínimos en técnica o tamaño.	Cortes irregulares, poco uniformes, mostrando falta de control o técnica.
Técnicas de cocción	Cocción exacta según el método indicado, con textura y apariencia óptimas.	Cocción adecuada con pequeñas desviaciones en textura o punto.	Cocción inadecuada, con errores evidentes en textura o punto.
Limpieza del lugar de trabajo	Área de trabajo impecable y ordenada durante y al finalizar la preparación.	Área generalmente limpia con algunos desordenes o residuos menores.	Área desordenada y sucia, sin mantenimiento durante la actividad.

Criterio	Excelente	Bueno	Bajo
Limpieza del plato de presentación	Plato impecable, sin manchas ni residuos, presentando alta higiene visual.	Plato limpio con mínimas manchas o residuos visibles.	Plato con manchas o residuos evidentes que afectan la presentación.
Montaje y armonía de los productos	Montaje estéticamente equilibrado, armonioso y creativo que realza el plato.	Montaje ordenado con buena armonía, aunque sin elementos creativos destacados.	Montaje desordenado o poco armonioso, afectando la presentación visual.
Sabor de las preparaciones	Sabor equilibrado, bien sazonado y agradable, que cumple con los estándares esperados.	Sabor adecuado con pequeñas deficiencias en sazón o balance de ingredientes.	Sabor pobre, desequilibrado o con errores evidentes en la preparación.