

# Rúbrica Escalar para Evaluar "Los Productos Lácteos como Base Fundamental en la Alimentación Humana" - Tecnología e Informática

Rúbrica Escalar | Tecnología e Informática | Tecnología | 4 niveles

## Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el conocimiento y la comprensión de los estudiantes de secundaria sobre los productos lácteos y su importancia en la alimentación humana, así como la aplicación tecnológica relacionada. La evaluación se realiza en una escala numérica con criterios claros y diferenciados.

## Rúbrica

# Rúbrica Escalar para Evaluar "Los Productos Lácteos como Base Fundamental en la Alimentación Humana" - Tecnología e Informática

Esta rúbrica está diseñada para evaluar el conocimiento y la comprensión de los estudiantes de secundaria sobre los productos lácteos y su importancia en la alimentación humana, así como la aplicación tecnológica relacionada. La evaluación se realiza en una escala numérica con criterios claros y diferenciados.

| Aspectos a Evaluar                                         | Criterios de Evaluación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Puntuación |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Comprensión del valor nutricional de los productos lácteos | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Excelente (90%+):</b> Explica con detalle los nutrientes y beneficios de los productos lácteos para la salud humana.</li><li>• <b>Bueno (80%+):</b> Describe correctamente los nutrientes principales y algunos beneficios.</li><li>• <b>Aceptable (50%+):</b> Menciona algunos nutrientes o beneficios de forma básica.</li><li>• <b>Pobre (&lt;50%):</b> Presenta información incompleta o incorrecta sobre el valor nutricional.</li></ul> | 0 - 100    |

| Aspectos a Evaluar                                                | Criterios de Evaluación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Puntuación |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Identificación de diferentes productos lácteos                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Excelente (90%+):</b> Identifica y clasifica con precisión diversos productos lácteos comunes y sus usos.</li> <li>• <b>Bueno (80%+):</b> Identifica la mayoría de los productos lácteos principales y sus usos.</li> <li>• <b>Aceptable (50%+):</b> Reconoce algunos productos lácteos pero con dificultades en la clasificación.</li> <li>• <b>Pobre (&lt;50%):</b> No logra identificar o clasificar adecuadamente los productos lácteos.</li> </ul> | 0 - 100    |
| Explicación del proceso tecnológico en la producción láctea       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Excelente (90%+):</b> Describe claramente los procesos tecnológicos implicados en la producción y conservación de lácteos.</li> <li>• <b>Bueno (80%+):</b> Explica los procesos tecnológicos básicos con algunos detalles.</li> <li>• <b>Aceptable (50%+):</b> Muestra comprensión limitada de los procesos tecnológicos.</li> <li>• <b>Pobre (&lt;50%):</b> No comprende ni explica adecuadamente los procesos tecnológicos.</li> </ul>                | 0 - 100    |
| Aplicación de conocimientos tecnológicos en actividades prácticas | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Excelente (90%+):</b> Realiza correctamente actividades prácticas demostrando buen manejo tecnológico.</li> <li>• <b>Bueno (80%+):</b> Completa actividades prácticas con pequeños errores.</li> <li>• <b>Aceptable (50%+):</b> Realiza actividades con apoyo y presenta errores frecuentes.</li> <li>• <b>Pobre (&lt;50%):</b> No logra realizar actividades prácticas de forma adecuada.</li> </ul>                                                   | 0 - 100    |
| Claridad y organización en la presentación del trabajo            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Excelente (90%+):</b> Presentación clara, ordenada, con buena estructura y sin errores ortográficos.</li> <li>• <b>Bueno (80%+):</b> Presentación clara y ordenada con pocos errores ortográficos.</li> <li>• <b>Aceptable (50%+):</b> Presentación con organización básica y algunos errores ortográficos.</li> <li>• <b>Pobre (&lt;50%):</b> Presentación desorganizada y con numerosos errores ortográficos.</li> </ul>                              | 0 - 100    |

| Aspectos a Evaluar                                      | Criterios de Evaluación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Puntuación |
|---------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Uso correcto de terminología tecnológica y científica   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Excelente (90%+):</b> Utiliza terminología precisa y adecuada en todo el trabajo.</li> <li>• <b>Bueno (80%+):</b> Usa terminología correcta con mínimas imprecisiones.</li> <li>• <b>Aceptable (50%+):</b> Emplea términos básicos o con algunos errores.</li> <li>• <b>Pobre (&lt;50%):</b> Terminología incorrecta o confusa durante el trabajo.</li> </ul>                                                   | 0 - 100    |
| Creatividad e innovación en la propuesta o presentación | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Excelente (90%+):</b> Presenta ideas originales y creativas que enriquecen el trabajo.</li> <li>• <b>Bueno (80%+):</b> Muestra algunos elementos creativos y originales.</li> <li>• <b>Aceptable (50%+):</b> Presenta ideas convencionales con poca innovación.</li> <li>• <b>Pobre (&lt;50%):</b> No incluye elementos creativos o innovadores.</li> </ul>                                                     | 0 - 100    |
| Trabajo en equipo y responsabilidad                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Excelente (90%+):</b> Participa activamente y cumple con todas sus responsabilidades en el equipo.</li> <li>• <b>Bueno (80%+):</b> Participa y cumple con la mayoría de sus responsabilidades.</li> <li>• <b>Aceptable (50%+):</b> Participa de forma limitada y cumple parcialmente con sus responsabilidades.</li> <li>• <b>Pobre (&lt;50%):</b> No participa ni cumple con sus responsabilidades.</li> </ul> | 0 - 100    |