

Rúbrica Analítica para Evaluación de Canasta Sorpresa en Gastronomía

Rúbrica Analítica | Bellas artes | Gastronomía | 4 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar de manera detallada las competencias y habilidades desarrolladas en la preparación de una canasta sorpresa culinaria, considerando aspectos técnicos, creativos y de trabajo colaborativo e individual. Cada criterio se valora en cuatro niveles para identificar fortalezas y áreas de mejora en estudiantes universitarios de gastronomía.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluación de Canasta Sorpresa en Gastronomía

Esta rúbrica está diseñada para evaluar de manera detallada las competencias y habilidades desarrolladas en la preparación de una canasta sorpresa culinaria, considerando aspectos técnicos, creativos y de trabajo colaborativo e individual. Cada criterio se valora en cuatro niveles para identificar fortalezas y áreas de mejora en estudiantes universitarios de gastronomía.

Criterio	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Uniforme y Mise en Place	Uniforme completo y limpio; mise en place organizado, completo y funcional, facilitando el proceso sin retrasos.	Uniforme completo; mise en place organizado con mínimos detalles faltantes que no afectan el proceso.	Uniforme incompleto o poco cuidado; mise en place con elementos faltantes o desorganización que genera pequeños retrasos.	Uniforme inadecuado o sucio; mise en place desorganizado y deficiente, dificultando el desarrollo de la tarea.
Técnicas de Corte	Cortes precisos, uniformes y adecuados para cada ingrediente; demostración clara de técnica avanzada.	Cortes mayormente uniformes y adecuados, con mínimas imperfecciones sin afectar la cocción.	Cortes poco uniformes o imprecisos que afectan la presentación o cocción de algunos ingredientes.	Cortes desiguales, inseguros o incorrectos que afectan gravemente la calidad del platillo.

Criterio	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Métodos de Cocción	Aplicación correcta y precisa de los métodos de cocción, logrando texturas y sabores óptimos.	Aplicación adecuada de métodos de cocción, con pequeños detalles que no comprometen el resultado final.	Uso incorrecto o inconsistente de métodos de cocción, afectando levemente textura o sabor.	Uso inadecuado o erróneo de métodos, resultando en texturas o sabores deficientes.
Acompañamientos y Salsa	Acompañamientos equilibrados y complementarios; salsa bien elaborada y armoniosa con el platillo.	Acompañamientos adecuados y salsa aceptable, con buena combinación de sabores.	Acompañamientos poco adecuados o salsas con desequilibrios evidentes en sabor o textura.	Acompañamientos inapropiados o ausencia de salsa; sabores discordantes o mal elaborados.
Presentación y Combinación de Colores	Presentación impecable, creativa y armónica; colores bien combinados que realzan el platillo.	Presentación ordenada y atractiva; combinación de colores adecuada y agradable.	Presentación básica con cierta desarmonía en colores o disposición.	Presentación descuidada y colores poco atractivos o mal combinados.
Tiempo de Proceso y Presentación	Cumple con el tiempo establecido; gestión eficiente que permite entregar platillos sin retrasos.	Retraso mínimo en el tiempo, sin impacto importante en la entrega o calidad.	Retraso significativo pero que no impide completar la tarea.	No cumple con el tiempo establecido, afectando la calidad y presentación final.
Limpieza de Lugar de Trabajo y Platos	Área de trabajo y platos limpios durante y al finalizar la actividad; excelente mantenimiento del orden.	Área y platos limpios con pequeñas omisiones que no afectan higiene general.	Área de trabajo desordenada o platos con restos visibles, afectando parcialmente la higiene.	Área y platos sucios o desordenados, sin mantenimiento del orden ni limpieza.
Creatividad en Menú y Postre con Decoración Simple	Menú innovador y equilibrado; postre simple con decoración atractiva y bien ejecutada.	Menú adecuado con elementos creativos; postre con decoración básica pero correcta.	Menú poco original o desequilibrado; postre con decoración mínima o mal ejecutada.	Menú sin creatividad ni equilibrio; postre sin decoración o mal presentado.