

Rúbrica Analítica para Evaluar Limpieza y Sanidad en el Taller de Cocina

Rúbrica Analítica | Economía, Administración & Contaduría | 4 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar de manera detallada la capacidad de los estudiantes de educación técnica/tecnológica para realizar la limpieza y sanidad de los alimentos en el taller de cocina, considerando aspectos técnicos, de seguridad, y principios de diversidad, equidad e inclusión (DEI).

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Limpieza y Sanidad en el Taller de Cocina

Esta rúbrica está diseñada para evaluar de manera detallada la capacidad de los estudiantes de educación técnica/tecnológica para realizar la limpieza y sanidad de los alimentos en el taller de cocina, considerando aspectos técnicos, de seguridad, y principios de diversidad, equidad e inclusión (DEI).

Criterio	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
1. Identificación y selección adecuada de alimentos para limpieza	Selecciona correctamente todos los alimentos, reconociendo aquellos que requieren limpieza específica, sin omitir ninguno.	Selecciona la mayoría de los alimentos correctamente, con mínima omisión o error en la selección.	Identifica algunos alimentos, pero omite o confunde otros que requieren limpieza.	No identifica ni selecciona adecuadamente los alimentos para la limpieza.
2. Aplicación correcta de técnicas de limpieza y desinfección	Aplica técnicas adecuadas y seguras de limpieza y desinfección para cada tipo de alimento, siguiendo protocolos establecidos.	Aplica técnicas adecuadas en la mayoría de los casos, con mínimos errores en el proceso.	Aplica técnicas básicas pero con errores frecuentes o incompletos en la limpieza o desinfección.	No aplica técnicas adecuadas o ignora protocolos básicos de limpieza y desinfección.

Criterio	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
3. Uso correcto de herramientas y materiales para limpieza	Utiliza adecuadamente todas las herramientas y materiales, manteniéndolos en buen estado y asegurando su correcto uso.	Utiliza correctamente la mayoría de herramientas, con algún descuido menor en su manejo o cuidado.	Utiliza algunas herramientas de forma incorrecta o con poco cuidado, afectando la limpieza.	No utiliza o maneja incorrectamente las herramientas y materiales necesarios.
4. Cumplimiento de normas de higiene personal y seguridad alimentaria	Cumple estrictamente con todas las normas de higiene personal y seguridad alimentaria durante el proceso.	Cumple con la mayoría de las normas, con pequeñas omisiones que no comprometen la seguridad.	Cumple parcialmente las normas, con fallas que podrían afectar la seguridad alimentaria.	No cumple con las normas básicas de higiene personal ni seguridad alimentaria.
5. Organización y limpieza del espacio de trabajo	Mantiene el área de trabajo limpia y organizada antes, durante y después del proceso, facilitando la sanidad.	Generalmente mantiene el área organizada y limpia, con pequeñas desordenes o residuos.	Organiza y limpia el espacio de forma mínima, dejando residuos o desorden evidentes.	No organiza ni limpia adecuadamente el espacio de trabajo, afectando el ambiente sanitario.
6. Identificación y manejo adecuado de residuos	Clasifica y dispone correctamente todos los residuos generados, siguiendo normas de manejo ambiental y sanitario.	Clasifica la mayoría de residuos correctamente, con pequeñas fallas en la disposición final.	Realiza clasificación incompleta o incorrecta, afectando el manejo de residuos.	No clasifica ni maneja los residuos adecuadamente, generando riesgos sanitarios.
7. Aplicación de principios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI)	Demuestra respeto y consideración hacia la diversidad cultural y necesidades especiales en el proceso, adaptando prácticas para inclusión.	Considera algunos aspectos de DEI en la actividad, con esfuerzos visibles para inclusión.	Muestra conciencia limitada sobre DEI, con pocas adaptaciones o consideraciones.	No considera principios de DEI en la ejecución de la actividad.
8. Responsabilidad y compromiso en la realización de la limpieza y sanidad	Muestra alta responsabilidad y compromiso, completando la tarea con dedicación y puntualidad.	Muestra buen compromiso, cumpliendo la tarea en tiempo y forma con algunos descuidos menores.	Compromiso irregular, con retrasos o falta de atención en algunos momentos.	Falta de compromiso evidente, no completa la tarea o la realiza de forma negligente.

