

Rúbrica Analítica para Evaluar Tiempos de Temperatura en Hotelería y Turismo

Rúbrica Analítica | Economía, Administración & Contaduría | Hotelería y turismo | 4 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la capacidad de los estudiantes de educación técnica y tecnológica en determinar y manejar correctamente los tiempos de temperatura en el contexto de hotelería y turismo. Se valoran aspectos técnicos, aplicabilidad práctica, y se incluyen criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) para garantizar un enfoque integral y respetuoso.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Tiempos de Temperatura en Hotelería y Turismo

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la capacidad de los estudiantes de educación técnica y tecnológica en determinar y manejar correctamente los tiempos de temperatura en el contexto de hotelería y turismo. Se valoran aspectos técnicos, aplicabilidad práctica, y se incluyen criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) para garantizar un enfoque integral y respetuoso.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Precisión en la determinación de tiempos de temperatura	Determina con total exactitud los tiempos de temperatura requeridos, basándose en normas vigentes y evidencia científica.	Determina tiempos de temperatura con pequeños errores que no afectan la seguridad o calidad del servicio.	Determina tiempos con errores moderados que podrían afectar parcialmente la calidad o seguridad.	No logra determinar correctamente los tiempos de temperatura, poniendo en riesgo la calidad o seguridad.
Aplicación práctica de los conocimientos en contextos reales	Aplica los tiempos de temperatura de forma efectiva en situaciones simuladas o reales, demostrando comprensión profunda.	Aplica los tiempos correctamente en la mayoría de las situaciones, con pequeñas dudas o inconsistencias.	Aplica los tiempos con dificultad, requiriendo supervisión o correcciones frecuentes.	No aplica adecuadamente los tiempos en contextos prácticos, mostrando confusión o desconocimiento.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Interpretación y explicación de la importancia del control de temperatura	Explica claramente la importancia del control de temperatura para la seguridad y calidad, con ejemplos precisos.	Explica la importancia del control de temperatura, aunque con ejemplos o detalles limitados.	Explica de forma básica la importancia, con poca claridad o ejemplos insuficientes.	No logra explicar la importancia del control de temperatura o da información incorrecta.
Uso adecuado de herramientas y tecnologías para medir temperatura	Utiliza correctamente todas las herramientas y tecnologías disponibles, asegurando mediciones fiables.	Utiliza las herramientas adecuadamente, con algunos pequeños errores técnicos.	Utiliza las herramientas con dificultad o de forma incompleta, afectando la precisión.	No utiliza o utiliza incorrectamente las herramientas, comprometiendo la medición.
Documentación y registro de datos de temperatura	Registra datos con detalle, claridad y orden, facilitando la trazabilidad y análisis posterior.	Registra datos adecuadamente, aunque con algunos detalles poco claros o desordenados.	Registra datos incompletos o con errores que dificultan su interpretación.	No registra datos o los registra incorrectamente, impidiendo su uso.
Consideración de normas y protocolos de seguridad alimentaria	Integra todas las normas y protocolos vigentes en sus procedimientos de control de temperatura.	Aplica la mayoría de normas y protocolos, con pequeñas omisiones poco relevantes.	Muestra conocimiento limitado de normas y protocolos, aplicándolos parcialmente.	Desconoce o no aplica las normas y protocolos de seguridad alimentaria.
Incorporación de principios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI)	Demuestra sensibilidad y adapta procedimientos considerando diversidad cultural, accesibilidad y equidad.	Reconoce la importancia de DEI y aplica algunos elementos en el contexto del control de temperatura.	Muestra conciencia básica de DEI, pero no integra adecuadamente sus principios en la actividad.	No considera aspectos de diversidad, equidad ni inclusión en su trabajo.
Comunicación clara y adecuada de resultados y procedimientos	Comunica resultados y procedimientos con claridad, precisión y lenguaje técnico apropiado para el contexto.	Comunica adecuadamente, aunque con pequeños errores o falta de precisión en algunos aspectos.	Comunica de forma limitada, con confusiones o términos poco claros.	No comunica adecuadamente los resultados ni procedimientos, dificultando su comprensión.