

# Rúbrica Analítica para Evaluar la Preparación de Bebidas 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 la elaboración adecuada de bebidas, considerando aspectos técnicos, presentación, y criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) para promover un ambiente respetuoso y consciente.

## Rúbrica

# Rúbrica Analítica para Evaluar la Preparación de Bebidas en Hotelería y Turismo

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la capacidad de los estudiantes de educación técnica y tecnológica en la elaboración adecuada de bebidas, considerando aspectos técnicos, presentación, y criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) para promover un ambiente respetuoso y consciente.

| Criterios                              | Excelente (4)                                                                                   | Bueno (3)                                                                         | Aceptable (2)                                                                         | Bajo (1)                                                                                     |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Precisión en la receta y proporciones  | Aplica la receta con precisión exacta y proporciones correctas en todas las bebidas elaboradas. | Aplica la receta con ligeras variaciones, sin afectar la calidad general.         | Aplica la receta con errores moderados que afectan levemente el sabor o presentación. | No sigue la receta ni las proporciones adecuadas, afectando significativamente el resultado. |
| Técnica y procedimiento de preparación | Utiliza técnicas correctas y procedimientos estandarizados con destreza y seguridad.            | Aplica técnicas correctas con pequeñas inconsistencias en el procedimiento.       | Aplica técnicas básicas pero con procedimientos incompletos o poco seguros.           | No utiliza técnicas adecuadas ni sigue procedimientos correctos, comprometiendo la calidad.  |
| Presentación y estética de la bebida   | Presenta bebidas con excelente apariencia, decoración y presentación profesional.               | Presenta bebidas con buena apariencia, aunque con detalles menores en decoración. | Presenta bebidas con presentación básica y poca atención al detalle estético.         | Presenta bebidas con mala apariencia y sin cuidado en la presentación.                       |

| Criterios                                                 | Excelente (4)                                                                                           | Bueno (3)                                                                         | Aceptable (2)                                                            | Bajo (1)                                                                           |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Higiene y manipulación segura                             | Mantiene estrictas normas de higiene y manipulación segura durante todo el proceso.                     | Mantiene buenas prácticas de higiene con algunas omisiones menores.               | Aplica higiene básica, pero con errores que podrían representar riesgos. | No cumple con las normas de higiene ni manipulación segura.                        |
| Creatividad e innovación en la elaboración                | Incorpora creativamente variaciones o ingredientes respetando la esencia de la bebida.                  | Realiza pequeñas innovaciones que mejoran la bebida sin alterar su esencia.       | Intenta innovar pero con resultados poco logrados o inconsistentes.      | No demuestra creatividad ni innovación en la preparación.                          |
| Atención a preferencias y restricciones del cliente (DEI) | Considera y adapta bebidas a diferentes necesidades dietéticas y culturales con respeto y conocimiento. | Reconoce algunas preferencias o restricciones y realiza adaptaciones básicas.     | Identifica pocas necesidades especiales y hace adaptaciones limitadas.   | No considera preferencias, restricciones ni diversidad cultural en la preparación. |
| Comunicación y trabajo en equipo                          | Se comunica claramente y colabora eficazmente con compañeros, promoviendo un ambiente inclusivo.        | Se comunica adecuadamente y trabaja en equipo con poca iniciativa para inclusión. | Comunica lo básico y participa de forma limitada en el equipo.           | Presenta dificultades de comunicación y no colabora efectivamente en equipo.       |
| Responsabilidad y puntualidad                             | Cumple con las tareas a tiempo y asume responsabilidad completa en su trabajo.                          | Cumple la mayoría de las tareas a tiempo con responsabilidad adecuada.            | Cumple tareas con retrasos o con responsabilidad limitada.               | No cumple con las tareas ni asume responsabilidad por su trabajo.                  |