

Rúbrica Analítica para Evaluar Desayunos para Habitación de Hotel - 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 de desayunos para habitación de hotel, considerando aspectos culinarios, presentación, higiene y criterios de diversidad, equidad e inclusión (DEI).

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Desayunos para Habitación de Hotel - Hotelería y Turismo

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la capacidad de los estudiantes de educación técnica y tecnológica en la elaboración de desayunos para habitación de hotel, considerando aspectos culinarios, presentación, higiene y criterios de diversidad, equidad e inclusión (DEI).

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Calidad y sabor del desayuno	El desayuno presenta un sabor excepcional, equilibrado y bien sazonado, destacando ingredientes frescos y de alta calidad.	El desayuno tiene buen sabor, con ingredientes frescos y preparación adecuada, aunque con pequeños detalles mejorables.	El sabor es aceptable pero presenta algunos desequilibrios o falta de frescura en los ingredientes.	El desayuno tiene mal sabor o ingredientes en mal estado, generando una experiencia insatisfactoria.
Presentación y emplatado	La presentación es atractiva, creativa y profesional, cuidando detalles que realzan la experiencia visual.	La presentación es ordenada y agradable, con buena distribución de los alimentos.	La presentación es funcional pero poco atractiva o descuidada en algunos aspectos.	La presentación es desordenada, poco higiénica o poco apetitosa.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Variedad y balance nutricional	Incluye una variedad equilibrada de alimentos que cubren requerimientos nutricionales básicos.	Ofrece variedad adecuada con balance nutricional aceptable.	Presenta variedad limitada y balance nutricional deficiente en algunos componentes.	Carece de variedad y balance nutricional, afectando la calidad del desayuno.
Higiene y manipulación de alimentos	Se aplican estrictas normas de higiene y manipulación segura, evitando cualquier riesgo sanitario.	Se mantienen buenas prácticas de higiene con mínimos errores sin riesgo.	Se observan algunas prácticas deficientes que podrían generar riesgos mínimos.	No se respetan normas básicas de higiene ni manipulación, poniendo en riesgo la salud.
Adaptación a necesidades dietéticas y alergias	El desayuno está cuidadosamente adaptado para cumplir con restricciones dietéticas y alergias específicas.	Se considera la mayoría de necesidades dietéticas y alergias, con algunas limitaciones menores.	Se reconoce la importancia pero la adaptación es limitada o incompleta.	No se toman en cuenta necesidades dietéticas ni alergias, poniendo en riesgo al huésped.
Uso eficiente de recursos y reducción de desperdicios	Optimiza el uso de ingredientes minimizando desperdicios y aprovechando recursos al máximo.	Utiliza los recursos adecuadamente, con un nivel aceptable de desperdicio controlado.	Se desperdician recursos innecesariamente aunque con cierta conciencia ambiental.	No se considera la eficiencia ni la reducción de desperdicios, generando alto impacto ambiental.
Inclusión cultural y diversidad en la selección del menú	El menú refleja una inclusión amplia de opciones culturales diversas, respetando tradiciones y preferencias.	Incluye opciones que representan algunas culturas, fomentando la diversidad.	La selección cultural es limitada y poco representativa de la diversidad.	No se considera la diversidad cultural ni preferencias inclusivas en el menú.
Comunicación y presentación al cliente	Explica clara y respetuosamente los componentes del desayuno, atendiendo dudas y preferencias del cliente.	Comunica adecuadamente con el cliente, brindando información básica del desayuno.	La comunicación es limitada o poco clara, dificultando la comprensión del cliente.	No comunica ni atiende al cliente, generando confusión o insatisfacción.

