

# Rúbrica Analítica para Evaluación de Elaboración de Menú con Procesos Cook and Chill en Hotelería y Turismo

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

## Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la aplicación de técnicas y procesos relacionados con la elaboración de menús utilizando el método cook and chill, enfocándose en la correcta aplicación de técnicas de cocción, sellado al vacío, rotulado, conservación y normativas vigentes en estudiantes de educación técnica y tecnológica en Hotelería y Turismo.

## Rúbrica

# Rúbrica Analítica para Evaluación de Elaboración de Menú con Procesos Cook and Chill en Hotelería y Turismo

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la aplicación de técnicas y procesos relacionados con la elaboración de menús utilizando el método cook and chill, enfocándose en la correcta aplicación de técnicas de cocción, sellado al vacío, rotulado, conservación y normativas vigentes en estudiantes de educación técnica y tecnológica en Hotelería y Turismo.

| Criterios de Evaluación                                                                                                       | Excelente                                                                                                                                                               | Bueno                                                                                                                                                   | Aceptable                                                                                                             | Bajo                                                                                                             |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Aplicación de técnicas de elaboración según tipos de regímenes y menú, considerando fichas técnicas y normativas vigentes. | Aplica correctamente todas las técnicas de elaboración ajustándose perfectamente a los regímenes y menú, siguiendo rigurosamente fichas técnicas y normativas vigentes. | Aplica la mayoría de técnicas adecuadamente, con pequeñas desviaciones en algunos regímenes o fichas técnicas, pero cumple con las normativas vigentes. | Aplica técnicas básicas, pero con errores en la adaptación a regímenes y uso parcial de fichas técnicas o normativas. | No aplica correctamente las técnicas de elaboración ni respeta regímenes, fichas técnicas o normativas vigentes. |

| <b>Criterios de Evaluación</b>                                                                                             | <b>Excelente</b>                                                                                                                                      | <b>Bueno</b>                                                                                                                                 | <b>Aceptable</b>                                                                                                                 | <b>Bajo</b>                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2. Aplicación de métodos de cocción con monitoreo adecuado de temperaturas y tiempos según fichas técnicas y normativas.   | Monitorea y controla rigurosamente tiempos y temperaturas en todos los métodos de cocción, respetando completamente las fichas técnicas y normativas. | Monitorea adecuadamente tiempos y temperaturas en la mayoría de los métodos, con mínimas desviaciones que no afectan la seguridad o calidad. | Monitorea de forma inconsistente tiempos y temperaturas, con algunos errores que podrían afectar el resultado final.             | No monitorea ni controla temperaturas ni tiempos, incumpliendo fichas técnicas y normativas.             |
| 3. Aplicación del proceso cook and chill considerando temperatura y tiempo de enfriado.                                    | Ejecuta el proceso cook and chill de manera óptima, respetando rigurosamente tiempos y temperaturas de enfriado para garantizar seguridad y calidad.  | Realiza el proceso cook and chill correctamente, con leves desviaciones en tiempos o temperaturas que no comprometen el producto.            | Ejecuta el proceso con errores en el control de temperatura o tiempo de enfriado, afectando parcialmente la seguridad o calidad. | No aplica adecuadamente el proceso cook and chill, ignorando tiempos o temperaturas necesarias.          |
| 4. Aplicación de técnicas de sellado al vacío según porciones indicadas, ficha técnica y buenas prácticas de manipulación. | Aplica técnicas de sellado al vacío perfectamente, respetando porciones, ficha técnica y manteniendo estrictas buenas prácticas de manipulación.      | Aplica sellado al vacío correctamente con pequeñas imperfecciones en porciones o manipulación, sin riesgos significativos.                   | Aplica sellado al vacío con errores en el control de porciones o prácticas de manipulación que podrían afectar el producto.      | No aplica técnica de sellado al vacío o lo hace incorrectamente, incumpliendo normas y buenas prácticas. |
| 5. Técnicas de rotulado, conservación y almacenamiento según uso posterior, promoviendo aprendizaje continuo.              | Realiza rotulado claro y completo, conserva y almacena adecuadamente los productos, demostrando comprensión y promoción del aprendizaje continuo.     | Realiza rotulado y almacenamiento adecuados, con pequeños detalles mejorables, manteniendo la conservación correcta.                         | Rotulado y almacenamiento realizados parcialmente, con deficiencias que pueden afectar la identificación o conservación.         | No realiza rotulado, ni conserva ni almacena adecuadamente los productos, afectando su uso posterior.    |

| <b>Criterios de Evaluación</b>                                                                          | <b>Excelente</b>                                                                                                                 | <b>Bueno</b>                                                                                | <b>Aceptable</b>                                                                                | <b>Bajo</b>                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 6. Cumplimiento de normativas vigentes en manipulación y seguridad alimentaria durante todo el proceso. | Cumple estrictamente todas las normativas vigentes, demostrando alto compromiso con la seguridad alimentaria.                    | Cumple en gran medida las normativas, con pocas omisiones sin impacto grave.                | Cumple parcialmente las normativas, con varias fallas que podrían comprometer la seguridad.     | No cumple con las normativas vigentes, poniendo en riesgo la seguridad alimentaria.                    |
| 7. Organización y limpieza durante la elaboración y almacenamiento del menú cook and chill.             | Mantiene un espacio de trabajo perfectamente organizado y limpio durante todo el proceso, facilitando la eficiencia y seguridad. | Mantiene un espacio ordenado y limpio con pequeñas áreas de mejora, sin afectar el proceso. | Organización y limpieza insuficientes, ocasionando desorden o riesgos leves durante el proceso. | Deja un espacio desordenado y sucio, generando riesgos y dificultando la elaboración y almacenamiento. |
| 8. Capacidad para identificar y corregir errores durante la aplicación de procesos cook and chill.      | Identifica rápidamente errores y aplica soluciones efectivas que mejoran la calidad y seguridad del producto.                    | Reconoce errores comunes y corrige la mayoría de ellos de forma adecuada.                   | Detecta algunos errores pero corrige de manera limitada o tardía.                               | No identifica ni corrige errores, afectando negativamente el resultado final.                          |