

Rúbrica Analítica para la Evaluación de Elaboración de Masas de Base y/o Batidos en Hotelería y Turismo

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

Descripción

Esta rúbrica evalúa detalladamente cada etapa del proceso de elaboración de masas y/o batidos, desde la preparación de materias primas hasta el almacenamiento, asegurando el cumplimiento de las fichas técnicas y buenas prácticas de manipulación para estudiantes de educación técnica/tecnológica.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para la Evaluación de Elaboración de Masas de Base y/o Batidos en Hotelería y Turismo

Esta rúbrica evalúa detalladamente cada etapa del proceso de elaboración de masas y/o batidos, desde la preparación de materias primas hasta el almacenamiento, asegurando el cumplimiento de las fichas técnicas y buenas prácticas de manipulación para estudiantes de educación técnica/tecnológica.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
1. Reúne las materias primas, utensilios y equipos según la ficha técnica y buenas prácticas de manipulación.	Selecciona y prepara todas las materias primas, utensilios y equipos correctamente, siguiendo estrictamente la ficha técnica y normas sanitarias.	Reúne la mayoría de materias primas, utensilios y equipos conforme a la ficha técnica, con mínimas desviaciones en buenas prácticas.	Reúne materias primas, utensilios y equipos, pero con algunas omisiones o errores que afectan la calidad del proceso.	No reúne adecuadamente las materias primas, utensilios o equipos, incumpliendo las fichas técnicas y normas de manipulación.
2. Aplica técnicas de amasado y/o batido según fichas técnicas y procedimientos establecidos.	Realiza el amasado y/o batido con precisión, respetando tiempos y métodos indicados en las fichas técnicas y procedimientos.	Aplica técnicas correctas de amasado y/o batido, con leves errores que no comprometen el resultado final.	Aplica técnicas básicas de amasado y/o batido pero con deficiencias que afectan la textura o consistencia.	No aplica correctamente las técnicas de amasado y/o batido, generando masas o batidos inadecuados.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
3. Verifica las características de las masas y/o batidos considerando aprendizaje continuo, fichas técnicas y procedimientos.	Evalúa detalladamente las características de las masas/batidos y realiza ajustes oportunos según ficha técnica y aprendizaje.	Verifica las características principales de las masas/batidos con algunos ajustes menores basados en procedimientos.	Realiza verificación superficial y ajustes limitados, sin considerar plenamente las fichas técnicas.	No verifica ni ajusta las características de las masas/batidos, afectando la calidad del producto.
4. Controla el tiempo de reposo de la masa y/o batidos conforme al producto y procedimientos establecidos.	Controla y respeta rigurosamente los tiempos de reposo indicados para cada producto según ficha técnica.	Respeta los tiempos de reposo con ligeras desviaciones que no alteran significativamente el producto.	Controla el tiempo de reposo pero con errores que afectan la textura o fermentación.	No controla adecuadamente el tiempo de reposo, produciendo masas o batidos defectuosos.
5. Aplica técnicas de formado, cortes y/o porcionados de masa y/o batidos según fichas técnicas y procedimientos.	Ejecuta formado, cortes y porcionados con precisión y uniformidad, siguiendo las indicaciones técnicas.	Realiza el formado y corte de manera adecuada con pequeñas variaciones en tamaño o forma.	Aplica técnicas básicas de formado y corte con inconsistencias visibles en el tamaño o forma.	No aplica correctamente las técnicas de formado, cortes o porcionado, afectando la presentación.
6. Aplica métodos de conservación, almacenamiento, envasado, etiquetado y rotulado para masas y batidos aptos para acabado o distribución.	Implementa correctamente todos los métodos de conservación y envasado, garantizando la calidad y seguridad del producto.	Aplica adecuadamente la mayoría de los métodos de conservación y envasado, con mínimas fallas.	Aplica parcialmente los métodos de conservación y envasado, con algunas deficiencias en etiquetado o rotulado.	No aplica los métodos adecuados de conservación ni envasado, comprometiendo la aptitud del producto.