

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

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

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar las competencias de estudiantes de educación técnica/tecnológica en la elaboración de masas de base y/o batidos, considerando aspectos desde la preparación de materias primas hasta el almacenamiento y conservación del producto.

Rúbrica

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

Esta rúbrica está diseñada para evaluar las competencias de estudiantes de educación técnica/tecnológica en la elaboración de masas de base y/o batidos, considerando aspectos desde la preparación de materias primas hasta el almacenamiento y conservación del producto.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
1. Reunión de materias primas, utensilios y equipos según ficha técnica y buenas prácticas de manipulación	Selecciona y organiza todas las materias primas, utensilios y equipos con precisión y siguiendo estrictamente la ficha técnica y normas de manipulación.	Reúne la mayoría de materias primas, utensilios y equipos conforme a la ficha técnica y buenas prácticas, con mínimas omisiones.	Reúne algunos materiales y equipos, pero con errores en la aplicación de la ficha técnica y prácticas de manipulación.	No reúne adecuadamente las materias primas, utensilios o equipos, ignorando la ficha técnica y las buenas prácticas.
2. Aplicación de técnicas de amasado y/o batido según ficha técnica y procedimientos establecidos	Aplica técnicas de amasado y/o batido con precisión, siguiendo rigurosamente la ficha técnica y procedimientos establecidos.	Aplica técnicas adecuadamente, con pequeños errores que no afectan significativamente el proceso.	Aplica técnicas con errores evidentes, que afectan la calidad del amasado o batido.	No aplica correctamente las técnicas de amasado y/o batido, incumpliendo procedimientos básicos.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
3. Verificación de las características de las masas y/o batidos considerando aprendizaje continuo, ficha técnica y procedimientos	Verifica y ajusta las características de masas y batidos eficazmente, demostrando aprendizaje continuo y uso correcto de fichas técnicas.	Verifica las características con precisión aceptable, aunque con poca integración del aprendizaje continuo.	Realiza verificaciones superficiales o incompletas, con poca referencia a procedimientos y fichas técnicas.	No verifica las características de las masas y batidos o lo hace de manera incorrecta.
4. Control del tiempo de reposo de la masa y/o batidos conforme al producto, ficha técnica y procedimientos	Controla el tiempo de reposo con exactitud, asegurando la calidad del producto según ficha técnica y procedimientos.	Controla el tiempo de reposo de forma adecuada, con ligeras desviaciones que no afectan el resultado final.	Controla el tiempo de reposo de forma inconsistente, afectando parcialmente la calidad del producto.	No controla adecuadamente el tiempo de reposo, comprometiendo el desarrollo del producto.
5. Aplicación de técnicas de formado, cortes y/o porcionados de masa y/o batidos según ficha técnica y procedimientos	Ejecuta técnicas de formado, corte y porcionado con alta precisión y conforme a los estándares establecidos.	Realiza las técnicas con buena precisión, con pequeños errores que no comprometen el producto final.	Ejecuta las técnicas con errores evidentes que afectan la presentación o calidad del producto.	No aplica correctamente las técnicas de formado, corte o porcionado, afectando gravemente el resultado.
6. Aplicación de métodos de conservación, almacenamiento, envasado, etiquetado y rotulado en masas y batidos	Aplica todos los métodos de conservación y almacenamiento correctamente, asegurando aptitud para acabado o distribución.	Aplica los métodos con corrección mayoritaria, con mínimos errores que no afectan la conservación.	Aplica métodos de forma parcial o incorrecta, comprometiendo la calidad o seguridad del producto.	No aplica métodos adecuados de conservación y almacenamiento, poniendo en riesgo el producto.