

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

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

Descripción

Evaluación de la aplicación de técnicas de cocción de masas y/o batidos para productos de pastelería, enfocada en la operación segura del equipamiento y el control de parámetros de cocción, realizada en grupos de 3 a 5 estudiantes en educación técnica/tecnológica.

Rúbrica

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

Evaluación de la aplicación de técnicas de cocción de masas y/o batidos para productos de pastelería, enfocada en la operación segura del equipamiento y el control de parámetros de cocción, realizada en grupos de 3 a 5 estudiantes en educación técnica/tecnológica.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Dominio de técnicas de cocción de masas y/o batidos	Aplica todas las técnicas con precisión y consistencia, logrando productos perfectamente elaborados.	Aplica la mayoría de las técnicas correctamente, con productos bien elaborados y mínimas fallas.	Aplica técnicas básicas, pero con errores ocasionales que afectan la calidad del producto.	Presenta dificultades significativas para aplicar las técnicas, generando productos mal elaborados.
Operación segura del equipamiento mayor y menor	Maneja todo el equipamiento de forma segura y adecuada, previniendo cualquier riesgo o accidente.	Opera el equipamiento con seguridad, aunque requiere supervisión mínima en algunas ocasiones.	Opera el equipamiento con algunas inseguridades que pueden poner en riesgo la seguridad.	No opera el equipamiento de forma segura, generando riesgos para sí mismo y terceros.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Control de parámetros de cocción según el producto	Controla con exactitud todos los parámetros (temperatura, tiempo, humedad), asegurando óptima cocción.	Controla la mayoría de los parámetros adecuadamente, con pequeñas desviaciones sin afectar el producto.	Controla algunos parámetros, pero con errores que comprometen la cocción adecuada.	No controla los parámetros, resultando en productos mal cocidos o inconsistentes.
Trabajo colaborativo en grupo	Participa activamente, fomentando la colaboración y distribuyendo tareas equitativamente.	Participa de forma adecuada, colaborando con el grupo y cumpliendo con sus responsabilidades.	Participa de manera limitada, con poca interacción o aporte al grupo.	No participa ni colabora, dificultando el trabajo en equipo.
Presentación y limpieza del área de trabajo	Mantiene el área impecable, organizando y limpiando antes, durante y después del trabajo.	Mantiene el área limpia y ordenada con ligeras descuidos menores.	Ordena y limpia de manera insuficiente, dejando áreas desorganizadas o sucias.	No mantiene el área limpia ni ordenada, afectando el ambiente de trabajo y la seguridad.
Selección y uso adecuado de ingredientes	Elige ingredientes de calidad y los utiliza en proporciones correctas para el producto.	Selecciona ingredientes adecuados y usa proporciones mayormente correctas.	Utiliza ingredientes correctos, pero con errores en cantidades o calidad.	No selecciona ni utiliza correctamente los ingredientes, afectando el resultado final.
Identificación y solución de problemas durante la cocción	Detecta rápidamente errores o inconvenientes y aplica soluciones efectivas.	Reconoce problemas comunes y los corrige con ayuda o de forma adecuada.	Identifica algunos problemas pero demora en solucionarlos o requiere asistencia constante.	No identifica problemas o no realiza acciones para corregirlos, afectando el producto.
Calidad final del producto elaborado	Producto con textura, sabor y apariencia óptimos, cumpliendo o superando estándares.	Producto con buena calidad y presentación, cumple con los estándares básicos.	Producto con calidad aceptable pero con deficiencias visibles o en sabor.	Producto de baja calidad, con defectos evidentes y poco aceptable para consumo.