

Rúbrica Analítica para Evaluación de la Elaboración de Productos Gastronómicos - Unidad 1: Hotelería y Turismo

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

Descripción

Esta rúbrica evalúa las competencias de los estudiantes en la preelaboración, optimización y aplicación de técnicas culinarias según fichas técnicas y normativas vigentes, en el contexto de educación técnica y tecnológica en gastronomía.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluación de la Elaboración de Productos Gastronómicos - Unidad 1: Hotelería y Turismo

Esta rúbrica evalúa las competencias de los estudiantes en la preelaboración, optimización y aplicación de técnicas culinarias según fichas técnicas y normativas vigentes, en el contexto de educación técnica y tecnológica en gastronomía.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
1. Cumplimiento de la preelaboración según gama/familia y ficha técnica.	Realiza la preelaboración completamente conforme a la gama/familia y ficha técnica, sin errores.	Realiza la preelaboración conforme a la gama/familia y ficha técnica con mínimos errores.	Realiza la preelaboración con algunos errores significativos en relación a la gama/familia y ficha técnica.	No cumple adecuadamente con la preelaboración según la gama/familia ni ficha técnica.
2. Aplicación de la normativa vigente de higiene y seguridad.	Aplica rigurosamente todas las normas de higiene y seguridad vigentes durante la elaboración.	Aplica la mayoría de las normas de higiene y seguridad vigentes, con pocas omisiones.	Aplica algunas normas, pero con incumplimientos que pueden afectar la seguridad o higiene.	No aplica las normas de higiene y seguridad vigentes durante la elaboración.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
3. Optimización del uso de materias primas según tipo de producto.	Utiliza las materias primas de manera eficiente, minimizando desperdicios y aprovechando al máximo los insumos.	Utiliza las materias primas de manera adecuada, con un nivel moderado de desperdicio.	Utiliza materias primas con desperdicio considerable y poca optimización.	No optimiza el uso de materias primas, generando alto desperdicio.
4. Aplicación de técnicas de elaboración según ficha técnica.	Aplica correctamente todas las técnicas indicadas en la ficha técnica con precisión y destreza.	Aplica la mayoría de las técnicas indicadas con algunos errores menores.	Aplica técnicas parcialmente, con errores que afectan el resultado final.	No aplica las técnicas indicadas o lo hace incorrectamente.
5. Organización y planificación de la preelaboración.	Planifica y organiza todas las etapas de la preelaboración de manera eficiente y ordenada.	Planifica y organiza la mayoría de las etapas con cierto orden y eficiencia.	Planifica y organiza de forma limitada, con falta de orden en algunas etapas.	No demuestra planificación ni organización en la preelaboración.
6. Uso adecuado de herramientas y equipos.	Utiliza correctamente y con seguridad todas las herramientas y equipos necesarios.	Utiliza adecuadamente la mayoría de herramientas y equipos, con algunas imprecisiones.	Utiliza herramientas y equipos con errores frecuentes que afectan la elaboración.	No utiliza apropiadamente las herramientas y equipos o pone en riesgo su seguridad.
7. Presentación y limpieza en el área de trabajo.	Mantiene un área de trabajo limpia y ordenada durante todo el proceso, respetando normas.	Mantiene el área limpia y ordenada en la mayoría del proceso con mínimas descuidos.	Presenta un área de trabajo con limpieza y orden insuficiente que afecta la elaboración.	No mantiene el área de trabajo limpia ni ordenada, incumpliendo normas básicas.
8. Seguimiento y ajuste según retroalimentación.	Incorpora eficazmente la retroalimentación para mejorar la elaboración y el resultado final.	Incorpora la retroalimentación con algunos ajustes y mejoras.	Incorpora poca retroalimentación, con ajustes limitados o superficiales.	No incorpora retroalimentación ni realiza ajustes en su elaboración.