

Rúbrica Analítica para Evaluar Masas de Base y Obatidos en Hotelería y Turismo

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

Descripción

Esta rúbrica evalúa la ejecución de mise en place, reconocimiento técnico, elaboración y aplicación de rellenos y baños en productos de pastelería, considerando el trabajo colaborativo y el uso adecuado de fichas técnicas en estudiantes de educación técnica/tecnológica.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Masas de Base y Obatidos en Hotelería y Turismo

Esta rúbrica evalúa la ejecución de mise en place, reconocimiento técnico, elaboración y aplicación de rellenos y baños en productos de pastelería, considerando el trabajo colaborativo y el uso adecuado de fichas técnicas en estudiantes de educación técnica/tecnológica.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
1. Mise en place de materias primas, utensilios y equipamiento Organización completa y anticipada, con todos los elementos necesarios listos y en condiciones óptimas.	Organiza y dispone todos los insumos y herramientas de forma precisa y eficiente, anticipándose a las necesidades del proceso.	Organiza la mayoría de los elementos correctamente, con mínimas faltas o desorden.	Organiza algunos elementos, pero presenta desorden o falta algunos materiales esenciales.	No realiza una organización adecuada, faltan materiales o hay desorden que afecta el proceso.
2. Trabajo colaborativo durante la mise en place Colaboración activa y efectiva con el equipo, fomentando comunicación y apoyo mutuo.	Participa proactivamente, comunica claramente y apoya a sus compañeros para lograr objetivos comunes.	Colabora de manera adecuada, respondiendo a las necesidades del equipo con buena comunicación.	Colabora de forma limitada, con comunicación poco clara o participación irregular.	No colabora ni comunica con el equipo, generando dificultades en el trabajo grupal.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
3. Reconocimiento de aspectos técnicos del producto Identifica con precisión manipulación, temperaturas, tiempos de estabilizado y ficha técnica.	Demuestra conocimiento completo y aplica correctamente todos los aspectos técnicos con base en la ficha técnica.	Reconoce la mayoría de aspectos técnicos y los aplica adecuadamente, con mínimas imprecisiones.	Reconoce algunos aspectos técnicos, pero con errores o falta de profundidad en su aplicación.	No reconoce ni aplica correctamente los aspectos técnicos requeridos.
4. Elaboración de rellenos según fichas técnicas y procedimientos Prepara rellenos con precisión, siguiendo estrictamente las fichas técnicas y métodos establecidos.	Elabora rellenos exactos en sabor, textura y cantidad, respetando completamente las indicaciones técnicas.	Elabora rellenos adecuados, con pequeños errores en proporciones o textura pero sin afectar el producto final.	Elabora rellenos con errores visibles que afectan calidad o sabor, con poca adherencia a la ficha técnica.	No elabora rellenos según procedimientos ni ficha técnica, afectando gravemente la calidad.
5. Elaboración de baños según fichas técnicas y procedimientos Realiza baños con correcta textura, brillo y sabor conforme a la ficha técnica.	Aplica procedimientos con precisión, logrando baños homogéneos y con características óptimas.	Realiza baños adecuados, con leves imperfecciones que no afectan la presentación general.	Presenta baños con deficiencias notorias en textura o sabor, poco fieles a la ficha técnica.	No realiza baños correctamente ni según procedimientos establecidos.
6. Aplicación de rellenos en productos de pastelería Utiliza rellenos en cantidad y forma adecuada conforme a características y ficha técnica.	Aplica rellenos uniformemente y en la cantidad exacta, respetando las características del producto.	Aplica rellenos con buena uniformidad y cantidades aproximadas, sin afectar la calidad.	Aplica rellenos de forma irregular o en cantidades inadecuadas que afectan la presentación.	No aplica rellenos o lo hace de forma incorrecta, afectando el producto final.
7. Aplicación de baños en productos de pastelería Realiza la aplicación de baños según ficha técnica, respetando textura y cobertura.	Aplica baños homogéneos y con cobertura adecuada, mejorando la presentación y conservación.	Aplica baños aceptables, con cobertura adecuada y mínimas imperfecciones.	Aplica baños con cobertura irregular o textura inadecuada, afectando la estética.	No aplica baños correctamente o no respeta las características técnicas.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
8. Uso y consulta de la ficha técnica durante todo el proceso Consulta y aplica constantemente la ficha técnica para asegurar calidad y precisión.	Consulta la ficha técnica en todo momento y aplica cada detalle con rigor y precisión.	Consulta la ficha técnica con regularidad y aplica la mayoría de sus indicaciones.	Consulta la ficha técnica de forma esporádica, con aplicación parcial de sus indicaciones.	No consulta ni utiliza la ficha técnica, afectando el resultado final.