

Rúbrica Analítica para Evaluación Práctica Taller de Alternancia - Módulo de Cocina

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

Descripción

Rúbrica diseñada para evaluar el desempeño de estudiantes del Liceo Juanita Fernández Solar en el módulo de cocina, área de Hotelería y Turismo. Se evalúan aspectos clave como la planificación, organización, uso de maquinaria, elaboración de productos y presentación final.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluación Práctica Taller de Alternancia - Módulo de Cocina

Rúbrica diseñada para evaluar el desempeño de estudiantes del Liceo Juanita Fernández Solar en el módulo de cocina, área de Hotelería y Turismo. Se evalúan aspectos clave como la planificación, organización, uso de maquinaria, elaboración de productos y presentación final.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Planificación y organización del menú	Planificación detallada y coherente, incluye variedad y balance nutricional; distribución clara y eficiente.	Planificación adecuada con variedad y balance, pero con pequeñas omisiones en detalles.	Planificación básica con poca variedad o equilibrio nutricional limitado.	Planificación deficiente, menú incompleto o desorganizado.
Limpieza y orden en área de trabajo	Área perfectamente limpia y ordenada durante todo el proceso de trabajo.	Área limpia y ordenada con mínimas desviaciones momentáneas.	Limpieza y orden aceptables con algunas áreas descuidadas.	Área sucia y desordenada que afecta el desarrollo del taller.
Comunicación y distribución de funciones	Comunicación clara, fluida y efectiva; funciones distribuidas equitativamente y cumplidas.	Comunicación adecuada con pequeñas dificultades; funciones distribuidas pero con algunas inconsistencias.	Comunicación limitada y distribución irregular de funciones.	Comunicación deficiente y funciones mal asignadas o incumplidas.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Uso eficiente de maquinaria (sous vide, selladora al vacío, horno convector, abatidor de frío)	Uso correcto y seguro de todas las máquinas, optimizando tiempos y resultados.	Uso adecuado de la mayoría de las máquinas, con leves errores sin afectar calidad.	Uso limitado o con errores frecuentes que afectan el desempeño.	Uso incorrecto o inseguro que compromete el proceso o seguridad.
Cocción y textura de proteínas	Proteínas cocidas a punto, textura óptima y uniforme según el tipo.	Proteínas bien cocidas con ligera variabilidad en textura.	Proteínas cocidas parcialmente o con textura irregular.	Proteínas crudas, sobrecocidas o con textura inapropiada.
Elaboración de pastas: textura y cocción	Pasta cocida al dente, textura firme y adecuada para el plato.	Pasta cocida en su mayoría al dente con pequeñas inconsistencias.	Pasta con cocción variable, algunas partes blandas o duras.	Pasta mal cocida, sobre o poco cocida, textura inadecuada.
Elaboración y características de la salsa	Salsa homogénea, sabor equilibrado, adecuada textura y temperatura.	Salsa con buen sabor y textura, pero con detalles menores.	Salsa con sabor o textura poco uniforme, temperatura inadecuada.	Salsa mal elaborada, sabor desagradable o textura inapropiada.
Montaje, presentación y tiempo de presentación del plato	Plato montado con estética profesional, presentación puntual y atractiva.	Presentación ordenada y atractiva, con mínima demora en el tiempo.	Montaje básico con algunos descuidos y pequeños retrasos.	Montaje desordenado, presentación poco atractiva y entrega tardía.
Sabor y comercialización del producto final	Sabor excepcional y balanceado; producto claramente atractivo para comercialización.	Sabor bueno y aceptable para comercialización con ligeros ajustes recomendados.	Sabor irregular que limita la comercialización del producto.	Sabor desagradable o producto poco viable para comercialización.