

Rúbrica Analítica: Etiquetas en la Industria Alimentaria

Rúbrica Analítica | Ingeniería | Ingeniería industrial | 4 niveles

Descripción

Evaluación de la interpretación de la información técnica en el etiquetado de productos según normas vigentes, para estudiantes de educación técnica/tecnológica en Ingeniería Industrial.

Rúbrica

Rúbrica Analítica: Etiquetas en la Industria Alimentaria

Evaluación de la interpretación de la información técnica en el etiquetado de productos según normas vigentes, para estudiantes de educación técnica/tecnológica en Ingeniería Industrial.

Criterio	Excelente	Bueno	Aceptable	Bajo
Comprensión de Normas Vigentes	Demuestra comprensión completa y precisa de todas las normas aplicables al etiquetado de productos alimentarios.	Demuestra buena comprensión de la mayoría de las normas, con mínimas imprecisiones.	Interpreta parcialmente las normas, con algunas confusiones importantes.	No comprende o interpreta incorrectamente las normas vigentes.
Identificación de Información Técnica Obligatoria	Identifica correctamente toda la información obligatoria en el etiquetado, sin omisiones.	Identifica la mayoría de la información obligatoria, con pocas omisiones.	Reconoce sólo parte de la información obligatoria, con varias omisiones.	No logra identificar la información técnica obligatoria.
Interpretación de Ingredientes y Composición	Interpreta con precisión la lista de ingredientes y composición nutricional, explicando su significado técnico.	Interpreta correctamente la mayoría de los ingredientes y composición, con leves errores.	Interpreta parcialmente la información, con confusiones sobre algunos componentes.	No interpreta correctamente los ingredientes ni la composición.
Comprensión del Valor Nutricional	Analiza detalladamente la información nutricional, identificando valores relevantes y su impacto.	Comprende la mayoría de los valores nutricionales y su relevancia.	Reconoce algunos valores nutricionales, pero con comprensión limitada.	No comprende o interpreta erróneamente la información nutricional.

Criterio	Excelente	Bueno	Aceptable	Bajo
Reconocimiento de Advertencias y Precauciones	Identifica todas las advertencias y precauciones presentes en la etiqueta y explica su importancia.	Reconoce la mayoría de advertencias y precauciones, con explicación adecuada.	Identifica algunas advertencias, pero no comprende completamente su relevancia.	No identifica ni comprende las advertencias ni precauciones.
Claridad y Precisión en la Comunicación Técnica	Expresa con claridad y precisión técnica la información interpretada del etiquetado.	Comunica la información con buena claridad, aunque con algunos detalles imprecisos.	La comunicación es comprensible pero con falta de precisión técnica relevante.	La comunicación es confusa, imprecisa o incompleta.
Aplicación Práctica de la Información	Aplica correctamente la información del etiquetado para resolver casos prácticos o tomar decisiones.	Aplica la información mayormente bien, con pequeños errores en la toma de decisiones.	Aplica parcialmente la información, con dificultades en el análisis práctico.	No logra aplicar adecuadamente la información para casos prácticos.
Uso de Terminología Técnica Adecuada	Utiliza consistentemente términos técnicos correctos relacionados con el etiquetado alimentario.	Emplea términos técnicos mayormente adecuados, con algunas imprecisiones.	Usa términos técnicos de forma limitada o incorrecta en algunos casos.	No utiliza terminología técnica o lo hace incorrectamente.