

Rúbrica Analítica para Evaluar "Herencia de Sabores: Internacional"

Rúbrica Analítica | Lengua Extranjera | 5 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la presentación culinaria y cultural del proyecto "Herencia de Sabores: Internacional". Se enfoca en fomentar una inmersión profunda en la cultura del platillo elegido, promoviendo una mentalidad abierta y respeto hacia la diversidad cultural. Cada criterio se evalúa de forma individual para proporcionar una visión detallada de las fortalezas y áreas de mejora.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar "Herencia de Sabores: Internacional"

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la presentación culinaria y cultural del proyecto "Herencia de Sabores: Internacional". Se enfoca en fomentar una inmersión profunda en la cultura del platillo elegido, promoviendo una mentalidad abierta y respeto hacia la diversidad cultural. Cada criterio se evalúa de forma individual para proporcionar una visión detallada de las fortalezas y áreas de mejora.

Criterios / Niveles	Excelente (90-100%)	Sobresaliente (80-89%)	Bueno (70-79%)	Aceptable (60-69%)	Bajo (menos de 60%)	Peso (%)
Profundidad de la presentación: investigación cultural, explicación detallada y contexto histórico del platillo	Presenta una investigación exhaustiva con detalles profundos, contexto histórico claro y relevancia cultural explícita que demuestra una comprensión amplia y crítica.	Presenta una investigación sólida con buena cantidad de detalles y contexto cultural relevante, aunque con menor profundidad en algunos aspectos.	Presenta información adecuada con algunos detalles culturales y contexto, pero con explicaciones más generales o superficiales.	Presenta información limitada y poco detallada, con escasa explicación del contexto cultural o histórico.	La presentación carece de información relevante o es muy superficial, sin comprensión clara del contexto cultural.	60%

Criterios / Niveles	Excelente (90-100%)	Sobresaliente (80-89%)	Bueno (70-79%)	Aceptable (60-69%)	Bajo (menos de 60%)	Peso (%)
Presentación del platillo: orden, limpieza y creatividad en la exhibición	El platillo está presentado de manera impecable, con orden, limpieza absoluta y una creatividad que resalta y atrae el interés.	Presentación ordenada y limpia, con elementos creativos bien integrados que mejoran la experiencia visual.	Presentación adecuada, con limpieza y orden, aunque la creatividad es limitada o poco original.	Presentación algo desordenada o poco limpia, con escasa creatividad o esfuerzo visible.	Presentación desordenada, sucia o poco atractiva, sin creatividad ni cuidado evidente.	15%
Sabor y calidad de la comida	El platillo presenta un sabor auténtico, balanceado y de excelente calidad que refleja fielmente la receta tradicional.	El sabor es muy bueno y de calidad, con solo pequeñas desviaciones respecto a la receta tradicional.	El sabor es aceptable y la calidad adecuada, aunque con diferencias notables respecto a la receta original.	El sabor es pobre o la calidad baja, afectando la experiencia general del platillo.	El sabor es desagradable o la calidad es muy deficiente, sin relación con la receta tradicional.	15%
Decoración del puesto: adecuación cultural y creatividad	Decoración muy acorde al país/origen, rica en detalles culturales y creativa, que enriquece la presentación.	Decoración adecuada y representativa del país/origen, con algunos elementos culturales y creativos.	Decoración aceptable pero con pocos elementos culturales o creatividad limitada.	Decoración poco representativa o escasa, con mínima referencia cultural y poca creatividad.	Decoración inadecuada, ausente o sin relación con el país/origen del platillo.	10%