

Rúbrica Analítica para "Herencia de sabores: México Historia"

Rúbrica Analítica | Ciencias Sociales | Historia | 5 niveles

Descripción

Evaluación de presentaciones y degustación de platillos tradicionales mexicanos para fomentar la inmersión cultural y una mentalidad abierta en estudiantes de 15 a 17 años.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para "Herencia de sabores: México Historia"

Evaluación de presentaciones y degustación de platillos tradicionales mexicanos para fomentar la inmersión cultural y una mentalidad abierta en estudiantes de 15 a 17 años.

Criterio	Peso	Excelente	Sobresaliente	Bueno	Aceptable	Bajo
Profundidad de la presentación (relevancia cultural y explicación)	60%	Presentación muy detallada, con explicación profunda sobre la historia, ingredientes y significado cultural del platillo. Evidencia de investigación y conexión cultural clara.	Presentación clara y bien desarrollada, con buena explicación sobre la historia y significado cultural, aunque con detalles menores faltantes.	Presentación adecuada que cubre los aspectos principales de la historia y cultura, pero con explicaciones superficiales o generales.	Presentación limitada, con información básica sobre el platillo pero falta de profundidad cultural o histórica significativa.	Presentación pobre sin explicación clara ni conexión con la cultura o historia del platillo.

Criterio	Peso	Excelente	Sobresaliente	Bueno	Aceptable	Bajo
Presentación del platillo (orden, limpieza y creatividad)	15%	Platillo presentado con gran orden, limpieza impecable y creatividad destacada en la disposición y emplatado.	Orden y limpieza muy buenos, con elementos creativos evidentes en la presentación.	Presentación correcta, con buena limpieza y algo de creatividad aunque limitada.	Presentación algo desordenada o con limpieza insuficiente; creatividad mínima.	Presentación desordenada, sucia o sin creatividad visible.
Sabor y calidad de la comida	15%	Excelente sabor, auténtico y bien equilibrado; ingredientes frescos y de alta calidad.	Sabor muy bueno, casi auténtico; buena calidad en ingredientes y preparación.	Sabor aceptable y calidad estándar; algunos detalles podrían mejorar para mayor autenticidad.	Sabor poco logrado, con calidad irregular en ingredientes o preparación.	Sabor desagradable o calidad muy baja; platillo difícil de degustar.
Decoración del puesto (acorde al país/origen del platillo)	10%	Decoración muy bien elaborada, con elementos auténticos que reflejan claramente la cultura del estado de México seleccionado.	Decoración adecuada y con buena representación cultural, aunque con algunos elementos menos auténticos.	Decoración funcional que refleja la cultura pero sin detalles llamativos ni autenticidad profunda.	Decoración mínima o poco relacionada con el origen cultural del platillo.	Decoración ausente o irrelevante respecto al país o estado de origen.
Dicción y lenguaje corporal durante la presentación	0%*	Dicción clara y precisa, con lenguaje corporal seguro y expresivo que refuerza la presentación.	Dicción buena y lenguaje corporal adecuado que apoya la comunicación.	Dicción comprensible con lenguaje corporal básico pero efectivo.	Dicción poco clara o lenguaje corporal limitado que afecta la comunicación.	Dicción incomprensible o lenguaje corporal inapropiado que dificulta la presentación.

*La dicción y lenguaje corporal se evalúan cualitativamente para fomentar habilidades comunicativas, pero no afectan la calificación cuantitativa final.