

Rúbrica Analítica - Unidad 1: Técnicas de Preelaboración y Elaboración de Materias Primas

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

Descripción

Evaluación detallada de competencias en el Taller de Producción Gastronómica, sede Los Ángeles, INACAP. Área: Hotelería y Turismo. Esta rúbrica mide habilidades técnicas y prácticas, higiene, optimización de recursos y trabajo colaborativo conforme a los objetivos de aprendizaje planteados.

Rúbrica

Rúbrica Analítica - Unidad 1: Técnicas de Preelaboración y Elaboración de Materias Primas

Evaluación detallada de competencias en el Taller de Producción Gastronómica, sede Los Ángeles, INACAP. Área: Hotelería y Turismo. Esta rúbrica mide habilidades técnicas y prácticas, higiene, optimización de recursos y trabajo colaborativo conforme a los objetivos de aprendizaje planteados.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Verificación del estado e higiene de materias primas, espacio de trabajo, equipamiento y utensilios	Realiza una verificación exhaustiva y meticulosa, cumpliendo todas las normas de buenas prácticas de manipulación sin errores.	Verifica correctamente la mayoría de elementos con mínimos detalles por mejorar en higiene o estado.	Realiza la verificación de forma parcial, omitiendo algunos aspectos importantes de higiene o estado.	No verifica adecuadamente o ignora aspectos esenciales de higiene y estado, incumpliendo normas básicas.
Preelaboración de productos según gama/familia, respetando fichas técnicas y normativas de higiene y seguridad	Ejecuta la preelaboración con precisión total, siguiendo fielmente fichas técnicas y normativas vigentes.	Realiza la preelaboración correctamente, con leves desviaciones menores respecto a fichas o normas.	Preelabora con errores frecuentes que afectan el cumplimiento total de fichas técnicas y normativas.	No logra realizar la preelaboración conforme a las fichas técnicas ni considera normativas de higiene y seguridad.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Optimización del uso de materias primas según tipo de producto y uso posterior	Maximiza el aprovechamiento de materias primas minimizando mermas de forma ejemplar.	Optimiza el uso de materias primas con algunas pequeñas pérdidas o desperdicios evitables.	Utiliza materias primas con desaprovechamiento notable que afecta la eficiencia del proceso.	No controla ni optimiza el uso de materias primas, generando mermas elevadas y desperdicio.
Aplicación de técnicas de elaboración en ensalada, farsa, salsa y sopa ligada según ficha técnica	Aplica todas las técnicas con alta precisión y resultados acordes a la ficha técnica y estándares gastronómicos.	Aplica las técnicas con buen nivel, aunque con detalles menores que no afectan significativamente el resultado.	Aplica técnicas de forma incompleta o con errores que afectan la calidad de las preparaciones.	No aplica correctamente las técnicas requeridas, incumpliendo con la ficha técnica y calidad.
Rotulado, conservación y almacenamiento de productos conforme a uso posterior	Realiza rotulado claro y preciso, conserva y almacena productos correctamente garantizando su calidad.	Rotula y conserva adecuadamente con algunas fallas menores en etiquetado o almacenamiento.	Rotulado, conservación o almacenamiento presentan errores que comprometen la calidad del producto.	No realiza rotulado ni conserva ni almacena los productos conforme a las normas establecidas.
Control de mermas y desechos con trabajo colaborativo y buenas prácticas de manipulación	Gestiona mermas y desechos eficientemente, fomentando el trabajo en equipo y respetando todas las buenas prácticas.	Controla mermas y desechos en forma adecuada con colaboración aceptable y prácticas mayormente correctas.	Control de mermas y trabajo en equipo limitado, con prácticas de manipulación mejorables.	No controla mermas, no colabora ni aplica buenas prácticas, generando desperdicio y desorden.
Presentación personal y planificación efectiva del equipo de trabajo	Muestra presentación impecable y organiza el equipo de trabajo eficazmente, liderando el proceso.	Presentación adecuada y planificación funcional con pequeñas áreas de mejora en coordinación.	Presentación y planificación poco cuidadas que afectan el rendimiento y orden del equipo.	Presentación deficiente y falta de planificación que impiden un trabajo colaborativo efectivo.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Sabor, texturas, presentación y armonía técnica en preparaciones finales	Prepara platos con sabor equilibrado, texturas adecuadas y presentación técnica armónica sobresaliente.	Platos con buen sabor y textura, presentación correcta, aunque con pequeños detalles por pulir.	Sabor o textura desequilibrados y presentación poco armoniosa que afectan la calidad final.	Fallas graves en sabor, textura y presentación que comprometen la aceptación del plato.