

Rúbrica Analítica para la Elaboración Gastronómica de Cremona - Química de Alimentos

Rúbrica Analítica | Ciencias Exactas y Naturales | Química de alimentos | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica evalúa de manera detallada el desempeño de estudiantes universitarios en la elaboración gastronómica de Cremona, enfocándose en aspectos clave de la química de alimentos. Cada criterio se valora en tres niveles de desempeño para identificar fortalezas y áreas de mejora.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para la Elaboración Gastronómica de Cremona - Química de Alimentos

Esta rúbrica evalúa de manera detallada el desempeño de estudiantes universitarios en la elaboración gastronómica de Cremona, enfocándose en aspectos clave de la química de alimentos. Cada criterio se valora en tres niveles de desempeño para identificar fortalezas y áreas de mejora.

Criterio	Excelente	Bueno	Bajo
Conocimiento de la composición química de los ingredientes	Demuestra comprensión profunda y clara de la composición química de todos los ingredientes usados en la Cremona.	Muestra un conocimiento adecuado de la composición química de la mayoría de los ingredientes, con pocas imprecisiones.	Presenta un conocimiento limitado o incorrecto sobre la composición química de los ingredientes utilizados.
Aplicación de principios químicos en el proceso de elaboración	Aplica correctamente principios químicos como caramelización, cristalización y reacción de Maillard durante la elaboración.	Aplica algunos principios químicos con precisión, pero omite o confunde otros procesos importantes.	No aplica los principios químicos relevantes o los interpreta de forma incorrecta en el proceso.
Control de temperatura y tiempo durante la preparación	Gestiona con precisión la temperatura y tiempos para optimizar la textura y sabor según parámetros químicos.	Maneja adecuadamente la temperatura y tiempo, aunque con pequeñas desviaciones que no afectan gravemente el producto.	No controla adecuadamente la temperatura ni el tiempo, lo que impacta negativamente en la calidad del producto.

Criterio	Excelente	Bueno	Bajo
Manipulación de ingredientes y técnicas de mezcla	Realiza mezclas y manejo de ingredientes con técnica precisa, respetando las propiedades químicas para obtener la textura deseada.	Ejecuta las mezclas correctamente con algunos errores menores en la manipulación que afectan ligeramente la calidad.	Manipula incorrectamente los ingredientes o técnicas de mezcla, comprometiendo la consistencia y calidad de la Cremona.
Presentación y textura final del producto	La Cremona presenta textura homogénea, adecuada dureza y apariencia atractiva acorde con los estándares gastronómicos.	La textura y presentación son aceptables, aunque presentan algunas inconsistencias menores.	La textura es inadecuada, con defectos evidentes y presentación poco atractiva.
Interpretación y análisis de resultados químicos	Analiza e interpreta correctamente los cambios químicos ocurridos durante la elaboración y su impacto en el producto final.	Realiza análisis básico de los cambios químicos, pero con interpretaciones superficiales o incompletas.	No interpreta ni analiza adecuadamente los cambios químicos relevantes en la elaboración.
Higiene y seguridad alimentaria durante el proceso	Cumple estrictamente con todas las normas de higiene y seguridad alimentaria durante todo el proceso.	Observa las normas de higiene y seguridad en la mayoría de las etapas, con algunas omisiones menores.	No cumple con las normas básicas de higiene y seguridad, poniendo en riesgo la calidad del producto.
Capacidad para documentar y comunicar el proceso químico	Documenta y comunica claramente cada etapa química del proceso con terminología precisa y adecuada.	Documenta y comunica el proceso con lenguaje adecuado, aunque con falta de profundidad en algunos aspectos.	Documenta y comunica de forma insuficiente o confusa los aspectos químicos del proceso.