

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 está diseñada para evaluar detalladamente el desempeño de los estudiantes universitarios en la elaboración gastronómica de Cremona, enfocándose en aspectos técnicos y de organización relacionados con la química de alimentos.

Rúbrica

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

Esta rúbrica está diseñada para evaluar detalladamente el desempeño de los estudiantes universitarios en la elaboración gastronómica de Cremona, enfocándose en aspectos técnicos y de organización relacionados con la química de alimentos.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
Armado de la MEP (Masa, Equipo y Procedimiento)	El armado de la MEP es completo, detallado y organizado, incluye todos los elementos necesarios y está claramente estructurado para facilitar la elaboración.	El armado de la MEP es adecuado, con la mayoría de elementos presentes y una estructura clara, aunque con algunos detalles poco precisos.	El armado de la MEP es incompleto o desorganizado, faltan elementos importantes o la estructura dificulta su comprensión.
Identificación de técnicas de amasado	Identifica correctamente todas las técnicas de amasado utilizadas, explicando sus características y aplicación en la preparación de la Cremona.	Identifica las técnicas principales de amasado, aunque con explicaciones superficiales o incompletas en algunos casos.	No logra identificar correctamente las técnicas de amasado o presenta confusión en su explicación.
Técnica de sobadora	Aplica la técnica de sobadora con precisión, demostrando habilidad y comprensión del proceso para obtener una masa homogénea y adecuada.	Aplica la técnica de sobadora con cierta habilidad, aunque presenta pequeñas imprecisiones que no afectan significativamente el resultado.	Aplica incorrectamente la técnica de sobadora, afectando la calidad de la masa y el proceso de elaboración.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
Identificación de técnica de vueltas	Identifica claramente la técnica de vueltas utilizada, explicando su importancia y efecto en la textura y estructura de la masa.	Identifica la técnica de vueltas, pero con explicaciones limitadas o con algunos errores conceptuales sobre su aplicación.	No identifica o confunde la técnica de vueltas, mostrando falta de comprensión de su función.
Presentación y limpieza del área de trabajo	El área de trabajo está impecablemente limpia y organizada durante y después del proceso, demostrando responsabilidad y buenas prácticas higiénicas.	El área de trabajo está limpia y ordenada en general, con algunos descuidos menores durante el proceso.	El área de trabajo presenta desorden y falta de limpieza significativa, afectando las condiciones higiénicas.
Interpretación de resultados	Interpreta los resultados obtenidos con claridad y precisión, relacionándolos con los procesos químicos y mecánicos aplicados.	Interpreta los resultados en forma adecuada, aunque con explicaciones poco profundas o generales.	No interpreta correctamente los resultados o presenta conclusiones erróneas o confusas.
Ajustes de técnica basados en resultados	Realiza ajustes efectivos y pertinentes en la técnica, demostrando capacidad de análisis y mejora continua en el proceso.	Realiza algunos ajustes adecuados, aunque con limitaciones en la comprensión del impacto de los mismos.	No realiza ajustes o los realiza de forma incorrecta, sin considerar los resultados obtenidos.