

Rúbrica Analítica para Evaluación de Métodos de Cocción y Técnicas de Montaje en Gastronomía

Rúbrica Analítica | Bellas artes | Gastronomía | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la preparación de recetas típicas chilenas con costillar de cerdo y puré, considerando aspectos técnicos y de presentación, así como el orden y limpieza en el área de trabajo. Se valoran aspectos desde el uso del uniforme hasta la decoración final del plato, con el fin de identificar fortalezas y áreas de mejora en el desempeño de los estudiantes universitarios.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluación de Métodos de Cocción y Técnicas de Montaje en Gastronomía

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la preparación de recetas típicas chilenas con costillar de cerdo y puré, considerando aspectos técnicos y de presentación, así como el orden y limpieza en el área de trabajo. Se valoran aspectos desde el uso del uniforme hasta la decoración final del plato, con el fin de identificar fortalezas y áreas de mejora en el desempeño de los estudiantes universitarios.

Criterios	Excelente	Bueno	Bajo
Uso del uniforme y presentación personal	Uniforme completo, limpio y correctamente utilizado; presentación personal impecable y profesional.	Uniforme mayormente completo y limpio; presentación personal adecuada con mínimos detalles a mejorar.	Uniforme incompleto, sucio o mal utilizado; presentación personal descuidada o inadecuada.
Mise en place y organización del lugar de trabajo	Mise en place perfectamente organizado, ingredientes y herramientas dispuestos de forma eficiente y ordenada.	Mise en place adecuada, con ligera desorganización que no afecta el proceso.	Mise en place desordenada o incompleta, dificultando el desarrollo adecuado de la preparación.
Técnica de cocción del costillar de cerdo	Cocción realizada con técnica precisa, logrando textura y punto de cocción ideales y uniformes.	Cocción adecuada con algunos detalles menores en textura o punto de cocción.	Cocción deficiente, con textura o punto de cocción incorrectos o inconsistentes.

Criterios	Excelente	Bueno	Bajo
Sabor y sazón de los productos	Sabor equilibrado, armonioso y característico de la receta tradicional chilena, con sazón perfecta.	Sabor agradable y apropiado, aunque con pequeñas oportunidades de mejora en sazón o equilibrio.	Sabor desequilibrado, poco atractivo o alejado de la receta típica; sazón insuficiente o exagerada.
Presentación y técnica del puré como acompañamiento	Puré con textura y consistencia ideales, presentado de forma atractiva y técnica adecuada.	Puré con buena textura y presentación aceptable, aunque con detalles que podrían optimizarse.	Puré con textura inapropiada o presentación descuidada, mostrando falta de técnica.
Técnica de emplatado y limpieza del plato	Emplatado creativo, equilibrado y limpio, sin manchas ni desorden en el plato.	Emplatado correcto y limpio en general, con pequeños detalles de orden o estética.	Emplatado desordenado, sucio o poco atractivo visualmente.
Tiempo de entrega y cumplimiento de la planificación	Entrega puntual o anticipada, respetando los tiempos establecidos para cada etapa.	Entrega con leve retraso que no afecta significativamente la evaluación general.	Entrega tardía que compromete el desarrollo o evaluación del trabajo.
Limpieza y orden final del área de trabajo	Área de trabajo completamente limpia y ordenada al finalizar la actividad.	Área de trabajo limpia en su mayoría, con pequeños detalles pendientes.	Área de trabajo desordenada o sucia al finalizar, mostrando falta de responsabilidad.