

Rúbrica Analítica para Taller de Presentación de Nuevos Productos Alimenticios: Nutrición y Salud

Rúbrica Analítica | Ciencias de la Salud | Nutrición y salud | 5 niveles

Descripción

Esta rúbrica evalúa la presentación final de productos alimenticios innovadores desarrollados por estudiantes universitarios en su último año, considerando aspectos nutrimentales, organolépticos, materia prima local, cuidado ambiental, innovación tecnológica, aceptación del consumidor y principios de diversidad, equidad e inclusión (DEI). Cada criterio se valora individualmente en cinco niveles para identificar fortalezas y áreas de mejora.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Taller de Presentación de Nuevos Productos Alimenticios: Nutrición y Salud

Esta rúbrica evalúa la presentación final de productos alimenticios innovadores desarrollados por estudiantes universitarios en su último año, considerando aspectos nutrimentales, organolépticos, materia prima local, cuidado ambiental, innovación tecnológica, aceptación del consumidor y principios de diversidad, equidad e inclusión (DEI). Cada criterio se valora individualmente en cinco niveles para identificar fortalezas y áreas de mejora.

Criterio	Excelente (5)	Sobresaliente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Aporte Nutrimental Calidad y balance de nutrientes esenciales en el producto	Producto con perfil nutricional óptimo, cumple o supera recomendaciones para salud y bienestar.	Perfil nutricional adecuado con pequeños ajustes posibles para optimización.	Perfil nutricional aceptable, pero con deficiencias notables en algunos nutrientes clave.	Perfil nutricional limitado, insuficiente para cubrir requerimientos básicos.	Producto con perfil nutricional inadecuado o potencialmente perjudicial para la salud.
Propiedades Organolépticas Atributos sensoriales: sabor, textura, aroma y apariencia	Excelente aceptación sensorial, atributos equilibrados y atractivos, sin defectos perceptibles.	Buen nivel sensorial, con detalles menores que no afectan la experiencia global.	Aceptable, aunque algunos atributos organolépticos presentan deficiencias o inconsistencias.	Propiedades organolépticas poco atractivas o con defectos evidentes.	Producto con atributos sensoriales desagradables o inaceptables.

Criterio	Excelente (5)	Sobresaliente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Uso de Materia Prima Local Incorporación y valorización de ingredientes locales y sustentables	Uso predominante de materias primas locales, fomentando economía regional y sustentabilidad.	Incorporación significativa de ingredientes locales, con claras ventajas para la comunidad.	Uso parcial de materia prima local, con oportunidades para mayor integración.	Escaso uso de productos locales, con dependencia de ingredientes externos.	No se emplean materias primas locales, desaprovechando recursos regionales.
Protección al Medio Ambiente Prácticas y procesos que minimizan impacto ambiental	Implementa técnicas innovadoras y efectivas para minimizar residuos y huella ecológica.	Aplica prácticas ambientalmente responsables con impacto positivo visible.	Considera aspectos ambientales básicos, pero con margen para mejoras sustanciales.	Prácticas ambientales limitadas, con impacto negativo parcialmente mitigado.	No integra medidas para protección ambiental, con impacto significativo.
Innovación Tecnológica Incorporación de tecnologías novedosas en diseño y elaboración	Uso destacado de tecnologías avanzadas que aportan valor diferencial y funcionalidad.	Incorpora tecnologías modernas con beneficios claros para el producto.	Emplea tecnologías conocidas, con innovación moderada en el proceso o diseño.	Poca innovación tecnológica, basado en métodos tradicionales sin mejoras.	No aplica tecnología innovadora, producto con enfoque convencional.
Aceptación del Consumidor Evaluación mediante pruebas o estudios de mercado	Elevada aceptación y satisfacción demostrada en grupos objetivo o consumidores.	Buena aceptación con retroalimentación positiva mayoritaria.	Aceptación adecuada, con comentarios mixtos pero sin rechazo significativo.	Limitada aceptación, con señales de rechazo o baja preferencia.	Producto rechazado por consumidores, sin evidencia de interés o preferencia.
Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) Consideración de necesidades culturales, accesibilidad y representación	Producto y presentación reflejan profunda integración de principios DEI, incluyendo diversidad cultural, accesibilidad y equidad.	Considera adecuadamente aspectos DEI, con inclusión de diversos grupos y accesibilidad.	Reconoce elementos básicos de DEI, aunque con limitaciones en alcance o profundidad.	Atención superficial a DEI, sin integración significativa en diseño o comunicación.	No considera principios DEI, excluyendo o ignorando diversidad y equidad.

