

Rúbrica analítica para la preparación y presentación de tragos

Rúbrica Analítica | Bellas artes | Gastronomía | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica evalúa de manera individual el desempeño del estudiante universitario en la preparación de un trago, considerando la organización del trabajo, la presentación personal, la higiene, la técnica, la estética y la capacidad de comunicar el proceso. Cada criterio debe valorarse de forma independiente según el nivel de desempeño evidenciado.

Rúbrica

Rúbrica analítica para la preparación y presentación de tragos

Esta rúbrica evalúa de manera individual el desempeño del estudiante universitario en la preparación de un trago, considerando la organización del trabajo, la presentación personal, la higiene, la técnica, la estética y la capacidad de comunicar el proceso. Cada criterio debe valorarse de forma independiente según el nivel de desempeño evidenciado.

Criterio de evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
Mise en place	Organiza previamente todos los ingredientes, utensilios, cristalería y elementos decorativos. Verifica cantidades, calidad y disponibilidad, trabajando de manera ordenada y eficiente.	Dispone la mayoría de los ingredientes y utensilios necesarios, aunque presenta pequeñas omisiones o requiere reorganizar algunos elementos durante el proceso.	No realiza una preparación previa adecuada. Le faltan ingredientes o utensilios, improvisa constantemente y evidencia desorganización durante la elaboración.
Uso de delantal y presentación personal	Utiliza correctamente el delantal, mantiene una presentación personal pulcra y emplea vestimenta apropiada para el trabajo gastronómico durante toda la actividad.	Utiliza el delantal y presenta una apariencia generalmente adecuada, aunque muestra pequeños descuidos en la presentación o en el uso correcto de la indumentaria.	No utiliza el delantal correctamente o presenta una apariencia descuidada e inadecuada para la manipulación y preparación de bebidas.

Criterio de evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
Higiene del proceso	Aplica rigurosamente normas de higiene: realiza lavado o desinfección de manos, manipula correctamente los ingredientes, evita contaminaciones y mantiene los utensilios y superficies sanitizados.	Aplica las principales normas de higiene, aunque presenta omisiones menores que no comprometen significativamente la seguridad del proceso.	Incumple normas básicas de higiene, manipula inadecuadamente los ingredientes o utensilios y genera riesgos de contaminación durante la preparación.
Limpieza y acondicionamiento de la copa o vaso	Selecciona la cristalería adecuada, la revisa, limpia y seca correctamente, sin huellas, manchas, residuos ni humedad visible antes del servicio.	Utiliza una copa o vaso apropiado y generalmente limpio, aunque presenta leves marcas, residuos o descuidos en el secado o pulido.	Utiliza una copa o vaso inadecuado, sucio, húmedo o con residuos visibles, afectando la presentación y la calidad higiénica del trago.
Proceso de preparación	Ejecuta la receta con precisión y seguridad. Respeta las proporciones, el orden de incorporación, las técnicas de mezclado, agitado, colado o servido y controla adecuadamente el tiempo y la temperatura.	Realiza correctamente la mayor parte del procedimiento, aunque presenta pequeños errores en las proporciones, el orden o la aplicación de alguna técnica.	Desconoce o altera significativamente el procedimiento, utiliza técnicas incorrectas, no respeta las proporciones y obtiene un resultado deficiente.
Decoración y presentación final	La decoración es pertinente, equilibrada, limpia y creativa; complementa el trago sin interferir con su consumo y demuestra cuidado en la composición visual y el servicio.	La decoración es adecuada y cumple su función, aunque resulta poco elaborada, presenta ligeros desequilibrios o podría mejorar en limpieza y acabado.	La decoración es inexistente, excesiva, poco pertinente o descuidada; afecta la estética, el equilibrio o la funcionalidad del trago.
Explicación del trago	Explica con claridad y seguridad el nombre, los ingredientes, las proporciones, la técnica empleada, las características del trago y las decisiones relacionadas con su presentación.	Explica los aspectos principales del trago y del proceso, aunque presenta algunas imprecisiones, omisiones o falta de fluidez en la comunicación.	No logra explicar adecuadamente el trago, desconoce sus ingredientes o procedimiento y presenta dificultades importantes para comunicar sus decisiones técnicas y estéticas.