

Lista de Verificación: Estudio de Caso de los Hongos Comestibles — Microbiología

Lista de Verificación | Ciencias de la Salud | Microbiología | 4 niveles

Descripción

Instrumento para evaluar el estudio de caso elaborado por estudiantes universitarios. Marque “Sí” cuando el elemento esté presente, sea correcto y esté sustentado; marque “No” cuando esté ausente, sea insuficiente o presente errores. Puntaje sugerido: 1 punto por cada criterio cumplido, para un máximo de 8 puntos.

Rúbrica

Lista de Verificación: Estudio de Caso de los Hongos Comestibles — Microbiología

Instrumento para evaluar el estudio de caso elaborado por estudiantes universitarios. Marque “Sí” cuando el elemento esté presente, sea correcto y esté sustentado; marque “No” cuando esté ausente, sea insuficiente o presente errores. Puntaje sugerido: 1 punto por cada criterio cumplido, para un máximo de 8 puntos.

Rúbrica de evaluación tipo lista de verificación

N.º	Criterio de evaluación	Sí	No	Evidencia u observaciones
1	Identifica correctamente la especie o grupo de hongo comestible estudiado, incluyendo su clasificación básica y relevancia alimentaria o comercial.	☐	☐	
2	Describe las características macroscópicas y microscópicas del micelio, diferenciándolo de posibles contaminantes u otras estructuras fúngicas.	☐	☐	
3	Explica las etapas de crecimiento del hongo: germinación, formación y colonización del micelio, fructificación, desarrollo del cuerpo fructífero y cosecha.	☐	☐	
4	Relaciona cada etapa de crecimiento con las condiciones microbiológicas y fisicoquímicas requeridas, como temperatura, humedad, pH, oxígeno, luz y composición del sustrato.	☐	☐	
5	Propone controles de crecimiento medibles y coherentes, incluyendo monitoreo de variables, frecuencia de evaluación, límites aceptables y acciones correctivas.	☐	☐	

N.º	Criterio de evaluación	Sí	No	Evidencia u observaciones
6	Incluye medidas de bioseguridad, higiene y prevención o control de contaminaciones microbiológicas durante la inoculación, incubación, fructificación y cosecha.	☐	☐	
7	Establece controles de calidad del producto a comercializar, considerando características organolépticas, integridad, madurez, ausencia de contaminación, condiciones de empaque y almacenamiento.	☐	☐	
8	Analiza la aptitud del producto para su comercialización mediante criterios de inocuidad, trazabilidad, vida útil, normativa aplicable y conclusiones sustentadas en fuentes académicas o técnicas.	☐	☐	
Puntaje total		____ / 8 puntos		