

Rúbrica de observación: Control del tiempo, la temperatura y el formado de productos de panadería

Rúbrica de Observación | Ciencias Sociales | 3 niveles

Descripción

Instrumento para observar en tiempo real el desempeño de estudiantes de 12 a 15 años durante la elaboración de productos de panadería. Evalúa el control del tiempo, la temperatura y el formado del pan, así como la aplicación de normas de seguridad, higiene, trabajo colaborativo y principios de diversidad, equidad e inclusión. Escala: 1 = muy pobre, 2 = pobre, 3 = básico, 4 = bueno, 5 = excelente.

Rúbrica

Rúbrica de observación: Control del tiempo, la temperatura y el formado de productos de panadería

Instrumento para observar en tiempo real el desempeño de estudiantes de 12 a 15 años durante la elaboración de productos de panadería. Evalúa el control del tiempo, la temperatura y el formado del pan, así como la aplicación de normas de seguridad, higiene, trabajo colaborativo y principios de diversidad, equidad e inclusión. Escala: 1 = muy pobre, 2 = pobre, 3 = básico, 4 = bueno, 5 = excelente.

N.º	Criterio de evaluación	1 - Muy pobre	2 - Pobre	3 - Básico	4 - Bueno	5 - Excelente
1	Control del tiempo de preparación, reposo y horneado	No controla los tiempos y afecta seriamente el proceso.	Controla algunos tiempos, pero requiere recordatorios constantes y presenta errores importantes.	Respeta parcialmente los tiempos establecidos, aunque necesita apoyo ocasional.	Controla adecuadamente los tiempos y realiza ajustes pertinentes con poca ayuda.	Registra, controla y ajusta todos los tiempos con precisión y autonomía.

N.º	Criterio de evaluación	1 - Muy pobre	2 - Pobre	3 - Básico	4 - Bueno	5 - Excelente
2	Control y verificación de la temperatura	No verifica la temperatura o utiliza el equipo de manera insegura.	Verifica la temperatura de forma irregular y comete errores que pueden afectar el producto.	Verifica la temperatura con apoyo y reconoce algunos cambios necesarios.	Controla la temperatura adecuadamente y realiza ajustes seguros cuando corresponde.	Verifica, registra y mantiene la temperatura correcta durante todo el proceso, explicando su importancia.
3	Preparación y manipulación de la masa	Manipula la masa sin seguir el procedimiento y deteriora sus características.	Sigue pocos pasos del procedimiento y necesita ayuda frecuente para trabajar la masa.	Realiza el procedimiento básico, aunque presenta inconsistencias en la manipulación.	Manipula la masa correctamente, respetando las indicaciones y realizando correcciones oportunas.	Manipula la masa con técnica, cuidado y autonomía, justificando cada procedimiento.
4	Formado y uniformidad de las piezas de pan	Las piezas presentan formas irregulares, tamaños muy diferentes o se deforman.	Logra algunas formas reconocibles, pero con poca uniformidad y acabado deficiente.	Forma piezas aceptables, aunque requiere mejorar el tamaño, la tensión o la simetría.	Forma piezas uniformes, con buen cierre, tamaño similar y adecuada presentación.	Realiza un formado preciso, uniforme y creativo, manteniendo la calidad y la identidad del producto.
5	Observación del proceso y toma de decisiones	No observa los cambios de la masa o del producto ni propone soluciones.	Identifica problemas solo después de recibir ayuda y tarda en reaccionar.	Reconoce algunos cambios y propone soluciones sencillas con orientación.	Observa el proceso, identifica problemas y toma decisiones adecuadas oportunamente.	Analiza continuamente el proceso, anticipa dificultades y justifica soluciones eficaces.

N.º	Criterio de evaluación	1 - Muy pobre	2 - Pobre	3 - Básico	4 - Bueno	5 - Excelente
6	Higiene y seguridad en el trabajo	Incumple normas básicas de higiene o seguridad, poniendo en riesgo a otras personas.	Cumple algunas normas, pero necesita recordatorios frecuentes para prevenir riesgos.	Mantiene una higiene y seguridad básicas con apoyo ocasional.	Aplica de manera constante las normas de higiene, orden y seguridad.	Aplica rigurosamente las normas, previene riesgos y promueve prácticas seguras en el equipo.
7	Trabajo colaborativo, respeto y comunicación inclusiva (DEI)	Excluye, interrumpe o desvaloriza las ideas y capacidades de otras personas.	Participa de manera limitada y requiere recordatorios para respetar turnos, opiniones y diferencias.	Colabora de forma básica y acepta la participación de sus compañeros con apoyo.	Escucha, respeta y distribuye tareas considerando las habilidades, necesidades y ritmos diversos del grupo.	Promueve activamente un ambiente equitativo e inclusivo, asegura la participación de todas las personas y valora la diversidad cultural, lingüística, física y de aprendizaje.
8	Autonomía, responsabilidad y uso equitativo de recursos (DEI)	No asume responsabilidades ni utiliza adecuadamente los materiales y equipos.	Cumple pocas responsabilidades y necesita supervisión constante para compartir y cuidar los recursos.	Asume tareas sencillas y utiliza los recursos con orientación.	Organiza su trabajo, cuida los materiales y comparte los recursos de manera justa y responsable.	Trabaja con autonomía, facilita el acceso equitativo a materiales y adapta procedimientos o apoyos sin discriminar a ningún compañero.
Puntaje total		Suma de los ocho criterios: mínimo 8 puntos y máximo 40 puntos.				
Interpretación sugerida		8-15: desempeño muy pobre; 16-23: desempeño en proceso; 24-31: desempeño básico; 32-36: desempeño bueno; 37-40: desempeño excelente.				

