

Rúbrica Analítica para Evaluación de Dulces Chilenos en Gastronomía

Rúbrica Analítica | Bellas artes | Gastronomía | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar de manera detallada la preparación de dulces chilenos, tomando en cuenta aspectos clave como mise en place, técnicas de proceso, limpieza, horneado, decoración, presentación y tipos de productos. Se busca proporcionar retroalimentación específica para estudiantes universitarios en el área de gastronomía.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluación de Dulces Chilenos en Gastronomía

Esta rúbrica está diseñada para evaluar de manera detallada la preparación de dulces chilenos, tomando en cuenta aspectos clave como mise en place, técnicas de proceso, limpieza, horneado, decoración, presentación y tipos de productos. Se busca proporcionar retroalimentación específica para estudiantes universitarios en el área de gastronomía.

Criterios	Excelente	Bueno	Bajo
Mise en place	Todos los ingredientes y utensilios están perfectamente organizados y preparados antes de iniciar la elaboración, facilitando un flujo de trabajo eficiente.	La mayoría de los ingredientes y utensilios están organizados, con pequeñas omisiones que no afectan significativamente el proceso.	Falta organización en los ingredientes y utensilios, lo que genera retrasos o confusión durante la preparación.
Técnicas de proceso	Aplicación precisa y adecuada de técnicas tradicionales y modernas para la elaboración del dulce chileno, respetando las características propias del producto.	Las técnicas aplicadas son correctas pero presentan pequeñas imprecisiones o falta de dominio en algunos pasos.	Las técnicas utilizadas son inadecuadas o se aplican incorrectamente, afectando la calidad del producto final.

Criterios	Excelente	Bueno	Bajo
Limpieza en el área de trabajo	El área de trabajo se mantiene limpia y ordenada durante todo el proceso, cumpliendo con las normas de higiene y seguridad alimentaria.	El área de trabajo presenta algunos desórdenes o residuos, pero no compromete la higiene general del proceso.	El área de trabajo está sucia y desordenada, incumpliendo las normas básicas de higiene y seguridad.
Horneado	El horneado es exacto en tiempos y temperaturas, logrando una cocción homogénea y textura adecuada al dulce tradicional chileno.	El horneado presenta ligeras variaciones en tiempo o temperatura que afectan mínimamente la textura o cocción.	El horneado es incorrecto, con tiempos o temperaturas inadecuadas que generan una cocción deficiente o producto quemado/crudo.
Decoración	La decoración es creativa, armoniosa y acorde al estilo tradicional del dulce chileno, realzando su atractivo visual.	La decoración es adecuada pero con falta de creatividad o detalles que podrían mejorar la presentación.	La decoración es pobre, desordenada o no corresponde al estilo del dulce chileno, afectando su presentación.
Presentación final	El dulce se presenta de forma atractiva, limpia y profesional, con atención al detalle en el emplatado o envase.	La presentación es aceptable pero con algunos detalles que restan profesionalismo o atractivo visual.	La presentación es descuidada, poco atractiva o inadecuada para el producto evaluado.
Tipos de productos	Se reconocen y aplican correctamente las características específicas de diferentes dulces chilenos, demostrando conocimiento cultural y técnico.	Se identifican correctamente la mayoría de los tipos de productos, aunque con algunas confusiones o generalizaciones.	No se identifican correctamente los tipos de dulces chilenos, mostrando desconocimiento o confusión sobre el producto.