

Rúbrica Analítica: Concurso "La Mejor Empanada de Llanada Grande"

Rúbrica Analítica | Educación Artística | apreciación Artística | 4 niveles

Descripción

Evaluación del sabor, consistencia y presentación en la competencia familiar de empanadas criollas tradicionales.

Rúbrica

Rúbrica Analítica: Concurso "La Mejor Empanada de Llanada Grande"

Evaluación del sabor, consistencia y presentación en la competencia familiar de empanadas criollas tradicionales.

Criterio	Excelente	Bueno	Aceptable	Bajo
Sabor del pino tradicional	El pino tiene un sabor auténtico, perfectamente equilibrado y muy agradable, que refleja fielmente la receta tradicional.	El pino tiene buen sabor y está bien sazonado, con leves diferencias respecto a la receta tradicional.	El sabor del pino es aceptable, aunque presenta algunas faltas de sazón o ingredientes poco equilibrados.	El pino tiene un sabor poco agradable o muy diferente a la receta tradicional, con falta de sazón o ingredientes inadecuados.
Consistencia de la masa cocida a horno/fuego	La masa está perfectamente cocida, con textura suave y firme que se deshace en boca, sin estar seca ni cruda.	La masa está bien cocida, con textura adecuada, aunque puede estar un poco más firme o menos suave.	La masa está cocida, pero presenta zonas un poco duras, secas o ligeramente crudas.	La masa está mal cocida, con partes crudas, muy duras o demasiado secas que afectan la degustación.
Presentación general de la empanada	La empanada tiene una apariencia muy atractiva y cuidada, con forma uniforme y detalles visuales que llaman la atención positivamente.	La empanada se ve bien presentada, con forma reconocible y apariencia limpia, aunque con pequeños detalles mejorables.	La presentación es aceptable, pero la empanada tiene forma irregular o algunos detalles descuidados.	La presentación es poco atractiva, con forma deformada y apariencia descuidada que disminuye su atractivo visual.

Criterio	Excelente	Bueno	Aceptable	Bajo
Uso de ingredientes tradicionales	Se utilizan todos los ingredientes tradicionales de manera correcta y equilibrada, respetando la receta familiar.	Se usan la mayoría de los ingredientes tradicionales, aunque puede faltar uno o dos o estar en menor proporción.	Se usan algunos ingredientes tradicionales, pero con omisiones o sustituciones notables.	No se utilizan los ingredientes tradicionales o se sustituyen con ingredientes no propios de la receta.
Aroma al abrir la empanada	El aroma es intenso, agradable y refleja claramente los ingredientes del pino y masa tradicional.	El aroma es agradable y perceptible, aunque no muy intenso.	El aroma es débil o poco definido, con poca relación al pino o masa.	El aroma es desagradable, ausente o muy diferente al esperado.
Textura del pino (relleno)	El relleno tiene una textura adecuada, jugosa y tierna, sin estar ni seco ni demasiado húmedo.	El relleno tiene buena textura, aunque puede estar ligeramente seco o húmedo.	El relleno presenta textura irregular, con zonas secas o demasiado húmedas.	El relleno tiene textura inadecuada, muy seca, apelmazada o excesivamente húmeda.
Creatividad en la presentación (decoración y forma)	La empanada muestra creatividad original en su forma o decoración, respetando la tradición y mejorando su atractivo.	Se observa intento de creatividad con detalles decorativos o formas variadas, aunque no muy destacable.	Presenta poca creatividad, con forma y decoración muy básicas y tradicionales.	No hay creatividad, la empanada tiene forma estándar sin ningún detalle especial.
Limpieza y orden en la presentación final	La empanada se presenta limpia y ordenada, sin restos fuera de lugar ni manchas en la superficie.	La presentación es limpia en general, con mínimos detalles fuera de lugar.	Hay algunos restos visibles o manchas pequeñas que afectan el orden visual.	La empanada presenta suciedad, restos o manchas notorias que afectan la impresión final.