

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

Rúbrica Analítica | Educación Artística | Apreciación Artística | 4 niveles

Descripción

Esta rúbrica evalúa la empanada familiar presentada en el concurso, considerando sabor, textura y presentación, para estudiantes de primaria (6-11 años).

Rúbrica

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

Esta rúbrica evalúa la empanada familiar presentada en el concurso, considerando sabor, textura y presentación, para estudiantes de primaria (6-11 años).

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Sabor del pino tradicional	Sabor muy equilibrado, con ingredientes bien integrados y auténtico pino tradicional o su variante familiar.	Sabor agradable y reconocible con algunas diferencias menores en la mezcla de ingredientes.	Sabor poco definido o con ingredientes que no se combinan bien, pero respeta la idea de pino.	Sabor desbalanceado o extraño, difícil de identificar como pino o receta familiar.
Consistencia de la masa cocida a horno/fuego	Masa perfectamente cocida, con textura adecuada: ni dura ni blanda, agradable al morder.	Masa bien cocida, aunque con pequeñas imperfecciones en textura o cocción.	Masa parcialmente cocida o con textura irregular, algo dura o demasiado blanda.	Masa cruda, quemada o muy dura, dificultando la degustación.
Presentación general	Empanada con apariencia atractiva, limpia y bien formada, que invita a probarla.	Empanada con buena forma y limpieza, aunque con detalles menores en la presentación.	Empanada con forma irregular o presentación poco cuidada pero aún aceptable.	Empanada con presentación descuidada, sucia o poco apetecible.

Criterios de Evaluación	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Creatividad en la receta familiar	Receta original y creativa que refleja claramente la tradición familiar y aporta un toque especial.	Receta tradicional con algunos elementos creativos o personales.	Receta mayormente tradicional sin cambios ni aportes creativos.	Receta poco clara o sin vínculo visible con la tradición familiar.
Uso adecuado de ingredientes	Ingredientes frescos y adecuados, respetando la receta y aportando buen sabor.	Ingredientes en su mayoría adecuados con algunos detalles menores en calidad o cantidad.	Ingredientes poco frescos o mal combinados, afectando en parte el resultado.	Ingredientes inadecuados, en mala calidad o que afectan negativamente el plato.
Textura del relleno	Relleno con textura homogénea, jugosa y agradable al paladar.	Relleno con textura adecuada, aunque con algunas partes secas o poco homogéneas.	Relleno con textura poco uniforme, seco o demasiado húmedo en algunas partes.	Relleno con textura desagradable, muy seca, pastosa o poco apetecible.
Respeto a la tradición familiar	Claramente refleja la tradición familiar, manteniendo la esencia original del plato.	Refleja la tradición familiar con algunos cambios o adaptaciones.	Presenta pocos elementos que evidencien la tradición familiar.	No refleja la tradición familiar o es una receta genérica sin vínculo visible.
Higiene y cuidado en la preparación	Preparación impecable en limpieza y orden, mostrando cuidado en todo el proceso.	Preparación limpia y ordenada con pequeños detalles por mejorar.	Preparación con algunas fallas en limpieza o cuidado, pero sin riesgo.	Preparación descuidada, con evidencias de falta de higiene o orden.