

Rúbrica Analítica para Evaluar Gestión de Almacén mediante el Método PEPS (Kardex) en Hotelería y Turismo

Rúbrica Analítica | Economía, Administración & Contaduría | Hotelería y turismo | 4 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la elaboración de un Kardex para el área de almacén de una cocina, considerando los requerimientos específicos del área, en estudiantes de educación técnica/tecnológica. Se valoran aspectos fundamentales para la correcta gestión y control de inventarios mediante el método PEPS.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Gestión de Almacén mediante el Método PEPS (Kardex) en Hotelería y Turismo

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la elaboración de un Kardex para el área de almacén de una cocina, considerando los requerimientos específicos del área, en estudiantes de educación técnica/tecnológica. Se valoran aspectos fundamentales para la correcta gestión y control de inventarios mediante el método PEPS.

Criterios	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Exactitud en el registro de entradas y salidas	Registra todas las entradas y salidas con precisión completa y sin errores.	Registra la mayoría de entradas y salidas con pocos errores menores.	Registra entradas y salidas con errores frecuentes que afectan la información.	No registra o registra incorrectamente la mayoría de entradas y salidas.
Aplicación correcta del método PEPS (Primero en entrar, primero en salir)	Aplica el método PEPS de forma rigurosa y consistente en todo el Kardex.	Aplica el método PEPS en la mayoría de los casos con algunas inconsistencias menores.	Aplica el método PEPS de forma inconsistente o con errores frecuentes.	No aplica el método PEPS o lo hace incorrectamente en la mayoría de registros.
Organización y presentación del Kardex	Estructura clara, ordenada y fácil de interpretar con formato adecuado.	Estructura correcta con ligera falta de orden o detalle en la presentación.	Presenta desorganización que dificulta la comprensión del Kardex.	Presentación pobre, confusa o incompleta que impide su uso efectivo.

Criterios	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Identificación adecuada de productos y unidades de medida	Los productos están correctamente identificados con unidades precisas y coherentes.	Identifica correctamente la mayoría de productos y unidades, con pocos errores.	Errores frecuentes en la identificación de productos o unidades de medida.	No identifica productos o unidades de manera adecuada o está incompleto.
Cálculo correcto de saldos y cantidades en inventario	Los saldos y cantidades reflejan cálculos exactos y consistentes en todo el Kardex.	Los cálculos son mayormente correctos con algunas imprecisiones menores.	Los cálculos presentan errores frecuentes que afectan la confiabilidad del inventario.	Los cálculos son incorrectos o inexistentes, generando información errónea.
Consideración de los requerimientos específicos del área de cocina	El Kardex refleja claramente las necesidades y características particulares del área de cocina.	Considera en buena medida los requerimientos del área con algunos detalles omitidos.	Considera parcialmente los requerimientos, con varias omisiones relevantes.	No considera los requerimientos específicos del área o es irrelevante para la cocina.
Uso adecuado de fechas y orden cronológico	Las fechas están correctamente registradas y ordenadas cronológicamente sin excepción.	Las fechas son mayormente correctas y ordenadas, con pocas excepciones.	Fechas mal registradas o con desorden que dificulta seguimiento cronológico.	No registra fechas o las ingresa de forma incorrecta y desordenada.
Claridad en las observaciones y notas complementarias	Incluye observaciones claras y útiles que facilitan la gestión del almacén.	Observaciones presentes y generalmente claras, aunque poco detalladas.	Observaciones poco claras o escasas, limitando la utilidad del Kardex.	No incluye observaciones o las que hay son confusas o irrelevantes.