

Lista de Verificación para Evaluar la Planificación de Recetas en Hotelería y Turismo

Lista de Verificación | Economía, Administración & Contaduría | Hotelería y turismo | 4 niveles

Descripción

Esta lista de verificación está diseñada para evaluar la capacidad del estudiante para seleccionar utensilios e insumos alimenticios de acuerdo con la planificación de la producción, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, e integrando criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI).

Rúbrica

Lista de Verificación para Evaluar la Planificación de Recetas en Hotelería y Turismo

Esta lista de verificación está diseñada para evaluar la capacidad del estudiante para seleccionar utensilios e insumos alimenticios de acuerdo con la planificación de la producción, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, e integrando criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI).

Criterio de Evaluación	¿Cumple? (Sí / No)
Selecciona utensilios adecuados según el tipo de receta y técnica culinaria planificada.	
Elige insumos alimenticios frescos y apropiados para la producción prevista.	
Aplica normas de higiene y manipulación segura en la selección y uso de utensilios e insumos.	
Considera la cantidad y calidad de los insumos para evitar desperdicios y optimizar recursos.	
Incluye opciones de insumos que respetan necesidades dietéticas diversas (alergias, intolerancias, preferencias culturales).	
Garantiza que los utensilios seleccionados sean accesibles y seguros para todos los usuarios, promoviendo la inclusión.	
Demuestra respeto por la diversidad cultural en la selección de insumos y utensilios, integrando prácticas culinarias inclusivas.	
Documenta claramente la planificación, incluyendo justificación de selección conforme a normas y criterios DEI.	

