

Rúbrica Analítica para la Planificación de Recetas en Hotelería y Turismo

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

Descripción

Esta rúbrica evalúa 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. Además, integra criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) para garantizar una formación integral y sensible. Cada criterio se evalúa en cuatro niveles: Excelente, Bueno, Aceptable y Bajo.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para la Planificación de Recetas en Hotelería y Turismo

Esta rúbrica evalúa 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. Además, integra criterios de Diversidad, Equidad e Inclusión (DEI) para garantizar una formación integral y sensible. Cada criterio se evalúa en cuatro niveles: Excelente, Bueno, Aceptable y Bajo.

Criterios de Evaluación	Excelente (4 puntos)	Bueno (3 puntos)	Aceptable (2 puntos)	Bajo (1 punto)
Selección de utensilios adecuados	Selecciona utensilios óptimos para cada receta y proceso, facilitando la producción eficiente y segura.	Selecciona utensilios adecuados, con mínimos errores que no afectan significativamente la producción.	Selecciona utensilios que cumplen parcialmente con la función, pero con algunas limitaciones en la producción.	Selecciona utensilios inapropiados que dificultan o impiden la producción correcta de la receta.
Selección adecuada de insumos alimenticios	Elige insumos de alta calidad y fresca, adecuados al tipo de receta y cantidad planificada.	Selecciona insumos apropiados con calidad aceptable, cumpliendo con la mayoría de los requerimientos.	Elige insumos con calidad y cantidad limitadas que afectan parcialmente el resultado final.	Selecciona insumos inadecuados o en cantidades incorrectas que afectan gravemente la receta.

Criterios de Evaluación	Excelente (4 puntos)	Bueno (3 puntos)	Aceptable (2 puntos)	Bajo (1 punto)
Aplicación de normas de higiene para la inocuidad alimentaria	Aplica rigurosamente todas las normas de higiene, garantizando total inocuidad alimentaria.	Aplica correctamente la mayoría de las normas de higiene, con mínimas omisiones sin riesgo.	Aplica algunas normas de higiene, pero existen omisiones que pueden comprometer la inocuidad.	No aplica adecuadamente las normas de higiene, poniendo en riesgo la inocuidad de los alimentos.
Planificación eficiente de la producción	Organiza la producción considerando tiempos, cantidades y recursos de manera óptima.	Planifica adecuadamente con leves ajustes necesarios para mejorar la eficiencia.	Planifica de forma básica, con deficiencias que afectan la fluidez de la producción.	Planificación deficiente que genera retrasos, desperdicios o errores en la producción.
Gestión responsable del desperdicio y sostenibilidad	Minimiza desperdicios y selecciona insumos sostenibles, promoviendo prácticas responsables.	Gestiona adecuadamente el desperdicio y considera algunos aspectos sostenibles.	Reconoce la importancia del desperdicio y sostenibilidad pero no aplica medidas concretas.	No considera ni gestiona el desperdicio ni prácticas sostenibles en la planificación.
Consideración de diversidad cultural y alimentaria	Incluye insumos y utensilios que respetan y valoran diversas culturas y prácticas alimentarias.	Considera aspectos culturales y alimentarios en la selección con algunos ajustes mínimos.	Reconoce la diversidad pero la integración en la planificación es limitada o superficial.	No considera la diversidad cultural ni las necesidades alimentarias en la planificación.
Equidad en la distribución y acceso a insumos	Garantiza un acceso equitativo a insumos para todos los participantes en la producción.	Promueve la equidad con pequeñas áreas de mejora en la distribución de insumos.	Reconoce la importancia de la equidad pero su aplicación en la planificación es inconsistente.	No promueve ni considera la equidad en la distribución y acceso a insumos.
Inclusión en el trabajo colaborativo y respeto mutuo	Fomenta un ambiente inclusivo, respetuoso y colaborativo en todas las fases de la planificación.	Promueve la inclusión y respeto con algunos aspectos mejorables en la colaboración.	Participa en el trabajo colaborativo pero con limitaciones en inclusión y respeto.	No fomenta un ambiente inclusivo ni respeta la diversidad en el trabajo colaborativo.