

Rúbrica Analítica para Evaluar Mezclas Químicas en Ensaladas

Rúbrica Analítica | Ciencias Naturales | Química | 4 niveles

Descripción

Esta rúbrica evalúa el desempeño de los estudiantes de 15 a 17 años en la actividad de preparación de ensaladas y ejemplos de mezclas homogéneas y heterogéneas, considerando la selección de alimentos, identificación de mezclas, y aspectos de diversidad, equidad e inclusión.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Mezclas Químicas en Ensaladas

Esta rúbrica evalúa el desempeño de los estudiantes de 15 a 17 años en la actividad de preparación de ensaladas y ejemplos de mezclas homogéneas y heterogéneas, considerando la selección de alimentos, identificación de mezclas, y aspectos de diversidad, equidad e inclusión.

Criterios	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Selección de alimentos variados y coloridos	Trae alimentos de al menos 4 tipos diferentes (frituras, frutas, verduras, bebidas, aderezos) con colores variados y adecuados para la actividad.	Trae alimentos de 3 tipos diferentes con colores variados y adecuados.	Trae alimentos de 2 tipos diferentes, con algunos colores variados.	Trae alimentos de un solo tipo o con poca variedad de colores.
Identificación correcta de mezclas homogéneas y heterogéneas	Identifica correctamente y explica claramente ambas mezclas con ejemplos concretos de la actividad.	Identifica correctamente ambas mezclas con ejemplos, pero la explicación es parcial o poco clara.	Identifica sólo una mezcla correctamente o tiene dificultad para explicar los ejemplos.	No identifica o confunde los tipos de mezclas y no da ejemplos claros.
Preparación adecuada de la ensalada	Prepara la ensalada integrando todos los ingredientes de forma limpia, ordenada y atractiva visualmente.	Prepara la ensalada con la mayoría de ingredientes, aunque con menor orden o limpieza.	Prepara la ensalada con pocos ingredientes o con desorden visible.	No prepara la ensalada o lo hace de manera desordenada e inapropiada.

Criterios	Excelente (4)	Bueno (3)	Aceptable (2)	Bajo (1)
Explicación científica clara y coherente	Explica con precisión los conceptos químicos relacionados con las mezclas usando lenguaje adecuado y ejemplos.	Explica los conceptos con cierta precisión, aunque con lenguaje o ejemplos limitados.	La explicación es vaga o incompleta, con errores conceptuales menores.	No logra explicar o presenta errores conceptuales significativos.
Trabajo colaborativo y respeto a la diversidad	Participa activamente respetando ideas y aportes de todos, fomentando un ambiente inclusivo y diverso.	Participa respetando a los demás, con alguna iniciativa en promover inclusión.	Participa de forma limitada o muestra poca atención a la diversidad e inclusión.	No colabora o muestra conductas que excluyen o desvalorizan a otros.
Uso responsable y equitativo de los recursos	Utiliza los alimentos y materiales con cuidado, evitando desperdicios y compartiendo equitativamente.	Usa los recursos con moderación y generalmente comparte con compañeros.	Hace uso excesivo o limitado de recursos, con poca consideración hacia otros.	Desperdicia recursos o no respeta el acceso equitativo a materiales.
Presentación oral y comunicación efectiva	Presenta su trabajo con claridad, volumen adecuado, buen ritmo y uso correcto del vocabulario científico.	Presenta con claridad pero con algunos problemas de ritmo o vocabulario.	Presenta con dificultad para mantener claridad o con vocabulario impreciso.	No presenta o la comunicación es confusa e inapropiada.
Reflexión sobre la importancia de la diversidad en alimentos y mezclas	Demuestra comprensión profunda del valor de la diversidad en alimentos y sus mezclas para la salud y la ciencia.	Reconoce la importancia de la diversidad con ejemplos simples.	Muestra comprensión limitada o superficial sobre la diversidad en la actividad.	No reconoce ni reflexiona sobre la importancia de la diversidad.