

Rúbrica de Observación: Elaboración Receta Chilena

"Pajaritos" - Emprendimiento e Innovación

Rúbrica de Observación | Persona y sociedad | Emprendimiento e Innovación | 4 niveles

Descripción

Esta rúbrica evalúa la elaboración de una preparación típica chilena del área de panadería y bollería, "Pajaritos", considerando aspectos clave como tiempos de fermentación, mise en place, higiene, técnica, organización, sabor, textura, presentación y trabajo colaborativo. Está diseñada para estudiantes de media entre 15 y 17 años, utilizando una escala de 1 a 5 para valorar el desempeño en tiempo real.

Rúbrica

Rúbrica de Observación: Elaboración Receta Chilena

"Pajaritos" - Emprendimiento e Innovación

Esta rúbrica evalúa la elaboración de una preparación típica chilena del área de panadería y bollería, "Pajaritos", considerando aspectos clave como tiempos de fermentación, mise en place, higiene, técnica, organización, sabor, textura, presentación y trabajo colaborativo. Está diseñada para estudiantes de media entre 15 y 17 años, utilizando una escala de 1 a 5 para valorar el desempeño en tiempo real.

Criterio	1 - Muy pobre	2 - Insuficiente	3 - Aceptable	4 - Bueno	5 - Excelente
Respeto de tiempos de fermentación	No respeta los tiempos de fermentación, afectando la calidad final.	Respeta parcialmente los tiempos, con resultados inconsistentes.	Respeta los tiempos básicos, aunque con leves desviaciones.	Respeta adecuadamente los tiempos, favoreciendo una buena fermentación.	Cumple estrictamente con los tiempos de fermentación, optimizando la calidad del producto.
Mise en place y organización de los ingredientes	No prepara ni organiza los ingredientes antes de comenzar.	Organiza algunos ingredientes, pero de forma desordenada o incompleta.	Organiza correctamente la mayoría de los ingredientes, con pocas omisiones.	Prepara y organiza todos los ingredientes de forma clara y ordenada.	Realiza una mise en place impecable, facilitando todo el proceso de elaboración.

Criterio	1 - Muy pobre	2 - Insuficiente	3 - Aceptable	4 - Bueno	5 - Excelente
Higiene y seguridad durante la elaboración	Descuida la higiene personal y del área, poniendo en riesgo la seguridad.	Aplica higiene mínima, con errores frecuentes en seguridad.	Mantiene higiene básica y cumple con normas de seguridad la mayoría del tiempo.	Cuida la higiene y la seguridad durante todo el proceso.	Demuestra un compromiso ejemplar con la higiene y seguridad en todo momento.
Técnica y uso correcto de herramientas	No utiliza correctamente las técnicas ni las herramientas.	Usa técnicas y herramientas con errores frecuentes y poca destreza.	Aplica técnicas adecuadas con alguna dificultad en el manejo de herramientas.	Ejecuta técnicas correctamente y maneja bien las herramientas.	Domina técnicas y utiliza herramientas con precisión y seguridad.
Organización durante el proceso de trabajo	Demuestra desorganización que afecta el flujo del trabajo.	Organización insuficiente que genera retrasos o confusión.	Organización aceptable con mínimo impacto en el proceso.	Buena organización que facilita un trabajo fluido y ordenado.	Organiza el trabajo de manera óptima, maximizando eficiencia y orden.
Sabor y textura del producto final	Sabor desagradable y textura inapropiada para la receta.	Sabor poco logrado y textura inconsistente.	Sabor aceptable y textura adecuada, con margen de mejora.	Sabor agradable y textura lograda conforme a la receta.	Sabor excepcional y textura perfecta, destacando en calidad.
Presentación del producto	Producto mal presentado, sin cuidado estético.	Presentación básica con poco atractivo visual.	Presentación aceptable, pero con detalles mejorables.	Producto bien presentado, atractivo y ordenado.	Presentación destacada, creativa y profesional.
Trabajo colaborativo y comunicación en equipo	No colabora ni comunica con el equipo.	Colabora poco y con comunicación limitada.	Colabora y comunica de forma aceptable con el equipo.	Participa activamente y comunica eficazmente con sus compañeros.	Fomenta un trabajo colaborativo excelente, liderando y apoyando al equipo.