

Rúbrica de Observación para la Preparación de un Platillo Sencillo

Rúbrica de Observación | Desarrollo Personal y Competencias Emocionales | 5 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la habilidad de adultos en educación para el trabajo en la preparación de un platillo sencillo, considerando el uso correcto de utensilios, manejo de cantidades de ingredientes y la aplicación adecuada de técnicas culinarias. La evaluación se realiza en tiempo real con una escala del 1 al 5, donde 1 es muy pobre y 5 es excelente.

Rúbrica

Rúbrica de Observación para la Preparación de un Platillo Sencillo

Esta rúbrica está diseñada para evaluar la habilidad de adultos en educación para el trabajo en la preparación de un platillo sencillo, considerando el uso correcto de utensilios, manejo de cantidades de ingredientes y la aplicación adecuada de técnicas culinarias. La evaluación se realiza en tiempo real con una escala del 1 al 5, donde 1 es muy pobre y 5 es excelente.

Criterio	1 - Muy pobre	2 - Deficiente	3 - Aceptable	4 - Bueno	5 - Excelente
Uso correcto de utensilios	Utiliza utensilios incorrectos o de forma insegura, causando retrasos o accidentes.	Usa utensilios adecuados solo con ayuda constante, presenta inseguridad.	Emplea los utensilios correctos, aunque con cierta torpeza o lentitud.	Utiliza los utensilios adecuados con seguridad y eficiencia.	Maneja todos los utensilios correctamente, demostrando destreza y seguridad.
Manejo correcto de cantidades de ingredientes	No mide cantidades, generando errores significativos en la receta.	Mide cantidades con errores frecuentes y requiere supervisión.	Mide cantidades con pequeños errores que no afectan el resultado final.	Mide ingredientes con precisión y consistencia.	Calcula y ajusta cantidades con exactitud para obtener el mejor resultado.

Criterio	1 - Muy pobre	2 - Deficiente	3 - Aceptable	4 - Bueno	5 - Excelente
Preparación y aplicación de técnicas básicas	No aplica técnicas básicas o las realiza incorrectamente.	Aplica técnicas básicas con errores que afectan el resultado.	Aplica técnicas básicas aceptablemente, con algunos errores menores.	Aplica técnicas básicas correctamente y de forma consistente.	Demuestra dominio y correcta aplicación de todas las técnicas básicas.
Organización y orden durante la preparación	Trabaja desorganizado, genera desorden y pérdida de tiempo.	Organiza su espacio con dificultad y requiere indicaciones frecuentes.	Mantiene un orden aceptable, aunque con cierta distracción.	Se organiza bien, mantiene el área de trabajo limpia y ordenada.	Demuestra excelente organización, anticipando necesidades y optimizando el espacio.
Seguridad e higiene personal	No cumple con normas básicas de higiene y seguridad, poniendo en riesgo la preparación.	Cumple con normas mínimas, pero con descuidos frecuentes.	Mantiene higiene y seguridad aceptables, con algunos lapsos.	Aplica normas de higiene y seguridad de forma consistente.	Demuestra compromiso total con la higiene y seguridad durante todo el proceso.
Tiempo de ejecución	Ejecuta la tarea muy lentamente, excediendo el tiempo recomendado.	Demora más del tiempo esperado, con frecuencia pierde el ritmo.	Completa la tarea en un tiempo aceptable, con algunos retrasos.	Realiza la preparación dentro del tiempo previsto.	Optimiza el tiempo, completando la tarea de manera eficiente y puntual.
Atención a instrucciones y seguimiento de la receta	No sigue la receta ni las instrucciones básicas.	Sigue instrucciones de manera incompleta o con errores significativos.	Sigue la receta aceptablemente, con pequeñas omisiones.	Sigue todas las instrucciones con precisión y atención.	Anticipa y adapta la receta correctamente, mostrando comprensión plena.
Calidad del platillo final (textura, sabor, presentación)	El platillo resulta inaceptable en sabor, textura o presentación.	El platillo tiene errores notables en uno o más aspectos.	El platillo es aceptable, cumple con lo básico en sabor, textura y presentación.	El platillo es bueno, agradable en sabor, textura y presentación.	El platillo es excelente, destacando en sabor, textura y presentación.