

Rúbrica Analítica para Evaluación de Mise en Place y Presentación en Gastronomía

Rúbrica Analítica | Bellas artes | Gastronomía | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica evalúa de manera detallada aspectos fundamentales en la preparación y presentación de platos, incluyendo mise en place, limpieza, técnicas, decoración y presentación final, orientada a estudiantes universitarios de gastronomía.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluación de Mise en Place y Presentación en Gastronomía

Esta rúbrica evalúa de manera detallada aspectos fundamentales en la preparación y presentación de platos, incluyendo mise en place, limpieza, técnicas, decoración y presentación final, orientada a estudiantes universitarios de gastronomía.

Criterios	Excelente	Bueno	Bajo
Mise en Place	Todos los ingredientes y utensilios están organizados y preparados antes de iniciar, facilitando un flujo de trabajo eficiente.	La mayoría de los ingredientes y utensilios están organizados, con algunas pequeñas omisiones que no afectan significativamente el proceso.	Falta organización en los ingredientes y utensilios, lo que genera interrupciones y dificulta el desarrollo del trabajo.
Limpieza del Plato	El plato está completamente limpio, sin manchas ni residuos, mostrando gran cuidado en la presentación.	El plato tiene mínimas manchas o residuos que no afectan la presentación general.	El plato presenta manchas o residuos evidentes que deterioran la apariencia del plato.
Limpieza de la Zona de Trabajo	La zona de trabajo se mantiene ordenada y limpia durante todo el proceso sin acumulación de desechos.	La zona de trabajo está mayormente limpia, con algunos residuos o desorden temporal que se corrigen.	La zona de trabajo está desordenada y sucia, dificultando el desarrollo de la preparación.

Criterios	Excelente	Bueno	Bajo
Técnicas de Corte	Las técnicas de corte son precisas, uniformes y adecuadas para cada ingrediente, demostrando destreza y cuidado.	Las técnicas de corte son mayormente adecuadas, con algunas variaciones en tamaño o forma.	Las técnicas de corte son inadecuadas o irregulares, afectando la calidad y presentación del plato.
Decoración del Plato	La decoración es creativa, armoniosa y complementa perfectamente el plato, realzando su atractivo visual.	La decoración es adecuada y cumple su función, aunque carece de creatividad o armonía total.	La decoración es pobre, desorganizada o inapropiada, afectando negativamente la presentación.
Presentación del Plato	El plato está presentado de forma profesional, equilibrada y atractiva, mostrando atención al detalle.	La presentación es buena y funcional, aunque podría mejorar en equilibrio o atractivo visual.	La presentación es desordenada o poco atractiva, sin atención al detalle.