

Rúbrica Analítica para Evaluación de Preparación y Presentación Gastronómica

Rúbrica Analítica | Bellas artes | Gastronomía | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica evalúa de manera detallada el desempeño de los estudiantes en la preparación gastronómica, incluyendo mise en place, limpieza, técnicas, decoración y presentación, así como la explicación clara y ordenada de la preparación y sus pasos.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluación de Preparación y Presentación Gastronómica

Esta rúbrica evalúa de manera detallada el desempeño de los estudiantes en la preparación gastronómica, incluyendo mise en place, limpieza, técnicas, decoración y presentación, así como la explicación clara y ordenada de la preparación y sus pasos.

Criterio	Excelente	Bueno	Bajo
Mise en Place	Todos los ingredientes y utensilios están organizados, medidos y listos antes de iniciar la preparación, facilitando el trabajo fluido y eficiente.	La mayoría de los ingredientes y utensilios están organizados y listos, con mínimos retrasos durante la preparación.	Ingredientes y utensilios desorganizados o incompletos, dificultando el proceso de preparación.
Limpieza del Plato	El plato está impecable, sin manchas ni restos fuera de lugar, mostrando cuidado y atención al detalle.	El plato presenta algunas pequeñas imperfecciones o manchas leves, pero en general está limpio.	El plato presenta manchas visibles o restos que afectan negativamente la presentación.
Limpieza de la Zona de Trabajo	La zona de trabajo se mantiene ordenada y limpia durante y al finalizar la preparación, evitando contaminación cruzada.	La zona de trabajo se limpia en su mayoría, con algunos momentos de desorden o restos visibles.	La zona de trabajo está desordenada y sucia, con restos que pueden afectar la higiene y seguridad.

Criterio	Excelente	Bueno	Bajo
Técnicas de Corte	Las técnicas de corte son precisas, uniformes y apropiadas para los ingredientes, demostrando destreza y control.	Las técnicas de corte son correctas en su mayoría, con algunas irregularidades o falta de uniformidad.	Las técnicas de corte son deficientes, con cortes irregulares o inapropiados para la preparación.
Decoración	La decoración es creativa, equilibrada y complementa el plato, mostrando originalidad y buen gusto.	La decoración es adecuada y armoniosa, aunque poco elaborada o creativa.	La decoración es escasa, inapropiada o no aporta valor estético al plato.
Presentación del Plato	El plato está presentado de manera atractiva y profesional, con buena disposición y combinación de colores y formas.	El plato tiene una presentación clara y ordenada, aunque con menor impacto visual o cuidado.	La presentación del plato es desorganizada o poco atractiva, afectando la percepción del mismo.
Explicación de la Preparación	La explicación es clara, completa y lógica, describiendo detalladamente la preparación y los pasos seguidos.	La explicación es clara, aunque con algunos detalles o pasos poco desarrollados o ambiguos.	La explicación es incompleta, confusa o presenta errores en la descripción de la preparación.
Orden y Secuencia de Pasos	Los pasos de la preparación están ordenados de forma lógica y coherente, facilitando la comprensión y replicación.	Los pasos están mayormente ordenados, con pequeñas inconsistencias en la secuencia.	Los pasos están desordenados o presentan saltos que dificultan entender la preparación.