

Rúbrica Analítica para Evaluar Proyecto: Chocolatería y Snack

Rúbrica Analítica | Ciencias de la Educación | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica está diseñada para evaluar proyectos de estudiantes de educación técnica/tecnológica enfocados en la creación y presentación de productos para chocolatería y snack. Se valoran aspectos técnicos, creativos y de presentación para identificar fortalezas y áreas de mejora.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluar Proyecto: Chocolatería y Snack

Esta rúbrica está diseñada para evaluar proyectos de estudiantes de educación técnica/tecnológica enfocados en la creación y presentación de productos para chocolatería y snack. Se valoran aspectos técnicos, creativos y de presentación para identificar fortalezas y áreas de mejora.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
Calidad y sabor del producto	Producto con sabor equilibrado, textura adecuada y alta calidad, cumple con estándares técnicos y expectativas de sabor.	Producto con buen sabor y textura, aunque presenta pequeñas inconsistencias que no afectan significativamente la calidad.	Producto con sabor o textura deficientes, no cumple con los estándares básicos de calidad esperados.
Creatividad e innovación en la propuesta	Presenta ideas originales y creativas que aportan valor diferencial y atractivo al producto.	Incluye elementos creativos, aunque con menor grado de innovación o poco diferenciados.	Falta originalidad, la propuesta es común y no aporta novedades significativas.
Uso adecuado de técnicas y procesos de chocolatería y snack	Aplica correctamente técnicas especializadas, demostrando dominio y precisión en los procesos.	Aplica técnicas básicas con algunos errores menores que no afectan gravemente el resultado.	No aplica adecuadamente las técnicas, lo que afecta la calidad final del producto.

Criterios de Evaluación	Excelente	Bueno	Bajo
Presentación y empaque del producto	Diseño atractivo, funcional y profesional que resalta el producto y cumple con normas sanitarias.	Presentación adecuada pero con detalles que podrían mejorar en estética o funcionalidad.	Presentación poco cuidada, que no favorece la percepción del producto ni cumple con normas básicas.
Organización y limpieza en el área de trabajo	Mantiene orden y limpieza durante todo el proceso, asegurando un ambiente seguro y eficiente.	Generalmente organizado, con algunos descuidos menores en limpieza o disposición de materiales.	Desorganizado y con poca limpieza, lo que genera riesgos y dificulta el proceso productivo.
Documentación y registro del proceso	Registra detalladamente cada etapa del proceso con información clara y completa.	Documenta el proceso con información suficiente, aunque con algunos detalles poco claros o incompletos.	Documentación insuficiente o confusa que dificulta la comprensión del proceso realizado.
Trabajo en equipo y cumplimiento de roles	Colabora eficazmente, asumiendo responsabilidades y fomentando un ambiente de trabajo positivo.	Participa en el equipo, aunque con limitaciones en el cumplimiento de roles o comunicación.	Falta de colaboración o incumplimiento de roles que afecta el desarrollo del proyecto.
Presentación oral y defensa del proyecto	Expone con claridad, confianza y responde preguntas con fundamentos sólidos.	Presenta la información claramente, aunque con inseguridades o respuestas limitadas.	Presentación poco clara, con dificultades para comunicar ideas o responder preguntas.