

Rúbrica Analítica para Evaluación de Taller de Gastronomía

Rúbrica Analítica | Bellas artes | Gastronomía | 3 niveles

Descripción

Esta rúbrica evalúa de manera detallada y específica el desempeño de los estudiantes universitarios durante el taller de gastronomía, considerando aspectos clave como el uso de uniforme, preparación de mise en place, tipos de cortes, limpieza y organización del espacio, trabajo en equipo, presentación y decoración, y limpieza final.

Rúbrica

Rúbrica Analítica para Evaluación de Taller de Gastronomía

Esta rúbrica evalúa de manera detallada y específica el desempeño de los estudiantes universitarios durante el taller de gastronomía, considerando aspectos clave como el uso de uniforme, preparación de mise en place, tipos de cortes, limpieza y organización del espacio, trabajo en equipo, presentación y decoración, y limpieza final.

Criterio	Excelente	Bueno	Bajo
Uso de uniforme	Utiliza el uniforme completo, limpio y en perfecto estado, siguiendo todas las normas establecidas.	Utiliza el uniforme completo, pero con detalles mínimos de limpieza o presentación.	No utiliza el uniforme completo o presenta aspectos visibles de suciedad o mal estado.
Preparación de mise en place	Organiza y prepara todos los ingredientes y utensilios necesarios antes de iniciar, de forma ordenada y eficiente.	Prepara la mayoría de los ingredientes y utensilios, aunque con alguna falta de orden o anticipación.	No prepara adecuadamente los ingredientes ni los utensilios, generando desorden y retrasos en el trabajo.
Tipos de cortes	Realiza cortes precisos y adecuados según la técnica requerida, mostrando destreza y uniformidad.	Realiza cortes correctos en su mayoría, con alguna inconsistencia o falta de precisión.	Realiza cortes incorrectos, imprecisos o sin respetar las técnicas básicas.
Limpieza mesón de trabajo	Mantiene el mesón limpio y ordenado durante todo el desarrollo del taller, evitando acumulación de residuos.	Mantiene el mesón relativamente limpio, pero con algunos residuos o desorden momentáneo.	No mantiene el mesón limpio, presentando acumulación de residuos y desorden constante.

Criterio	Excelente	Bueno	Bajo
Trabajo en equipo y distribución de tareas	Colabora activamente, comunicándose efectivamente y distribuyendo tareas equitativamente entre los miembros.	Participa en el equipo, aunque con comunicación o distribución de tareas poco equilibrada.	No colabora adecuadamente, mostrando falta de comunicación y distribución ineficiente de tareas.
Presentación y decoración	Presenta los platillos con estética cuidada, creatividad y atención a detalles de decoración.	Presenta los platillos con una decoración aceptable, pero con faltas de creatividad o detalles.	Presenta los platillos sin cuidado en la decoración ni en la presentación visual.
Limpieza al final del taller	Deja el área de trabajo limpia y ordenada, cumpliendo con todas las normas de higiene y organización.	Realiza la limpieza al final del taller, aunque con algunos detalles pendientes o falta de orden total.	No limpia adecuadamente el área de trabajo, dejando suciedad y desorden.