Rubrica de Evaluación de la competencia de Preparación de Alimentos y Bebidas

**Comida 3 tiempos con maridaje**

****

**DGETAyCM**

**Instrumento para la Evaluación de**

**“Preparación de Alimentos y Bebidas”**

**Plantel: Ubicación: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Nombre del Platillo. - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Integrantes:**

**1.- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2.- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Criterios y ponderación global**

|  |  |
| --- | --- |
| **Criterio** | **Ponderación** |
| Creatividad e innovación | 30% |
| Técnica y Dominio de Procedimientos culinario | 30% |
| Sabor, textura y emplatado | 25% |
| Higiene y manejo de alimentos | 15% |
| Total | 100% |

**Nivel de desempeño**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nivel** | **Descripción general** | **Puntuación sugerida** |
| Excelente | Demuestra un dominio sobresaliente, creatividad destacada y ejecución impecable. | 9-10 |
| Notable | Cumple ampliamente con los criterios, presenta ligeros detalles de mejora. | 8-8.9 |
| Satisfactorio | Cumple con los aspectos básicos, pero presenta fallas visibles o falta de cohesión. | 7 – 7.9 |
| Insuficiente | No cumple con los requerimientos mínimos del criterio. | 0 – 6.9 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Técnica y dominio de procedimientos culinarios (30%)** | | | | | |
| Indicador | Excelente  (9-10) | Notable  (8–8.9) | Satisfactorio  (7–7.9) | Insuficiente  (0–6.9) | Total |
| Descripción | Domina las técnicas aplicadas; cortes, cocciones y texturas perfectas. Uso eficiente del tiempo y los recursos. Demuestra profesionalismo en todo el proceso. | Buen dominio técnico con mínimos errores en cocción, consistencia o ejecución. | Presenta errores en técnica o tiempos de cocción que afectan parcialmente el resultado. | Errores graves en la aplicación de técnicas o procedimientos; uso incorrecto de utensilios o mala organización. |  |

**Rubrica de Evaluación.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Creatividad e innovación (30%)** | | | | | |
| Indicador | Excelente  (9-10) | Notable  (8–8.9) | Satisfactorio  (7–7.9) | Insuficiente  (0–6.9) | Total |
| Descripción | El platillo presenta una propuesta original, creativa y con innovación culinaria evidente; integra ingredientes regionales de manera armónica y sorprendente. El concepto del menú es coherente y rescata valores gastronómicos de México. | El platillo muestra creatividad y rescate cultural; existe coherencia entre los tres tiempos, aunque con menor impacto innovador. | Se aprecia intención de creatividad, pero la propuesta resulta convencional o poco arriesgada. | Falta de creatividad o copia evidente de recetas; no hay integración de identidad gastronómica. |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Sabor, textura y emplatado (25%)** | | | | | |
| Indicador | Excelente  (9-10) | Notable  (8–8.9) | Satisfactorio  (7–7.9) | Insuficiente  (0–6.9) | Total |
| Descripción | Sabor equilibrado, armonioso y delicioso; texturas adecuadas y coherentes; presentación estética, limpia y profesional. Excelente maridaje en el segundo tiempo. | Buen sabor y presentación; ligeros desequilibrios en sazón o textura. El maridaje complementa correctamente. | Sabor aceptable, pero con falta de balance o errores en presentación. Maridaje poco relacionado. | Falta de sabor, mala cocción o presentación deficiente; el maridaje no armoniza. |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Higiene y manejo de alimentos (15%)** | | | | | | |
| Indicador | Excelente  (9-10) | Notable  (8–8.9) | Satisfactorio  (7–7.9) | Insuficiente  (0–6.9) | Total |
| Descripción | Mantiene limpieza, orden y seguridad en todo momento; cumple con uniforme completo y normas sanitarias sin observaciones. | Buen manejo higiénico, con pequeños descuidos no reiterados. | Cumple parcialmente con las normas de higiene; área de trabajo medianamente ordenada. | Incumple normas básicas de higiene o seguridad; área desordenada o contaminada. |  |

**Penalizaciones por tiempo**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Tiempo de retraso** | **Puntos a restar** | **Total** |
| 0 a 5 minutos | -3 puntos |  |
| 6 a 10 minutos | -6 puntos |  |
| Más de 10 minutos | -10 puntos |  |

**Suma de puntaje final**

|  |  |
| --- | --- |
| **Indicador** | **Puntaje Final** |
| Creatividad e innovación (30%) |  |
| Técnica y dominio de procedimientos culinarios (30%) |  |
| Sabor, textura y emplatado (25%) |  |
| Higiene y manejo de alimentos (15%) |  |
| -Penalizaciones por tiempo |  |
| **Total** |  |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nombre y Firma del Evaluador

**Indicaciones para el jurado**

**•**Cada tiempo (entrada, plato fuerte con maridaje y postre) será evaluado individualmente con esta rúbrica.

•La calificación final se obtiene de la sumatoria promedio de los tres tiempos.

•El jurado deberá llenar una ficha por tiempo con observaciones cualitativas y cuantitativas.

•En caso de empate, se considerará el criterio de creatividad e innovación como factor decisivo.