

Rúbrica de evaluación

Proyecto Integrador 10 mo. Cuatrimestre gastronomía "Alta cocina mexicana"

Nombre del profesor _____ Firma _____

Asignatura _____ Fecha _____ Escala de

evaluación: 5 Excelente; 4 Muy bueno; 3 Bueno; 2 Regular; 1 Malo

Tópicos a evaluar	Tiempos		
	10 mo. A	10 mo. B	Comentarios
1 Uso de tendencia evolutiva vanguardista aplicada en los platillos			
2 Reconocimiento de punto focal en el platillo			
3 Uso de la unidad como centro de cohesión en el platillo			
4 Uso correcto de la colorimetría en el platillo			
5 Identidad de los ingredientes y aplicación sencilla			
6 Originalidad de la técnica aplicada para en el platillo			
7 Distribución de los componentes del platillo			
8 Justificación (Respaldo teórico de la realización de la receta y sus características)			
9 Solvencia en las Preguntas o emergencias (respuesta asertiva en caso de alguna duda o emergencia surgida durante el evento)			
Sumas			
Promedio (Suma/45*10)			

Escala de evaluación: 5 Excelente; 4 Muy bueno; 3 Bueno; 2 Regular; 1 Malo

Escala de calificación para evaluación.	
5	Excelente , cumple con las condiciones necesarias para considerarlo exitoso
4	Muy Bueno , Cumplió parcialmente y evidenció solo errores admisibles, sin consecuencias negativas
3	Bueno , presenta errores que tuvieron impacto en la satisfacción del comensal, sin afectarle mas
2	Regular , No cuenta con con todos los componentes necesarios que necesita el platillo
1	Malo , presenta muchas deficiencias y carece de sentido logivo el platillo
Elaborada por Rodrigo Daniel Lopez Rivera	