

Rúbrica para evaluar en el Concurso de recetas de autor
Proyecto Integrador 3 er. cuatrimestre gastronomía (Mayo-Agosto 2015)

Nombre del profesor _____ Firma del Prof. _____

Asignatura _____ Grupo _____ Fecha _____

	Tópicos a evaluar	Tiempos						
		Entrada	Ensalada	Sopa	Plato fuerte	Postre	Bebida	Maridaje
1	Imagen corporativa (el grupo viste uniformemente, aseado, sin aretes, peinados y limpios)							
2	Sabor (El sabor corresponde con las técnicas de realización y satisface al comensal)							
3	Aroma (percepción olfativa de buen gusto y acorde al platillo)							
4	Colorimetría (relación armónica de los colores de la presentación del platillo)							
5	Altura (El platillo se observa adecuadamente presentado y atractivo)							
6	Originalidad (Cuenta con las características necesarias para considerarse una creación o invención novedosa)							

7	Maridaje (Armonía de la Bebida con los alimentos)							
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

Observaciones:

Escala de calificación para evaluación.

- 5 **Excelente**, cumplió 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 cliente, sin afectarle mas
- 2 **Regular**, Presenta errores que implicaron riesgos y responsabilidad del grupo, pero se solventaron .
- 1 **Malo**, presenta muchas deficiencias y exhibe negativamente el evento

El orden de presentación será el siguiente :

Lunes	Grupo C	Equipo 1	13:00 a 14 horas
Martes	Grupo A	Equipo 1	13:00 a 14 horas
Miércoles	Grupo D	Equipo 1	13:00 a 14 horas
Jueves	Grupo B	Equipo 1	13:00 a 14 horas

Equipo 2	14:30 a 15:30 horas
Equipo 2	14:30 a 15:30 horas
Equipo 2	14:30 a 15:30 horas
Equipo 2	14:30 a 15:30 horas

**Rúbrica para evaluar en el Concurso de recetas de autor
Proyecto Integrador 3 er. cuatrimestre gastronomía (Mayo-Agosto 2015)**

Nombre del profesor _____ Firma del Prof. _____
Asignatura _____ Grupo _____ Fecha _____

	Tópicos a evaluar	Tiempos						
		Entrada	Ensalada	Sopa	Plato fuerte	Postre	Bebida	Maridaje
1	Imagen corporativa (el grupo viste uniformemente, aseado, sin aretes, peinados y limpios)							
2	Sabor (El sabor corresponde con las técnicas de realización y satisface al comensal)							
3	Aroma (percepción olfativa de buen gusto y acorde al platillo)							
4	Colorimetría (relación armónica de los colores den la presentación del platillo)							
5	Altura (El platillo se observa adecuadamente presentado y atractivo)							
6	Originalidad (Cuenta con las características necesarias para considerarse una creación o invención novedosa)							

7	Maridaje (Armonía de la Bebida con los alimentos)							
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

Observaciones:

Escala de calificación para evaluación.

- 5 **Excelente**, cumplió 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 cliente, sin afectarle mas
- 2 **Regular**, Presenta errores que implicaron riesgos y responsabilidad del grupo, pero se solventaron .
- 1 **Malo**, presenta muchas deficiencias y exhibe negativamente el evento

El orden de presentación será el siguiente :

Lunes	Grupo C	Equipo 1	13:00 a 14 horas
Martes	Grupo A	Equipo 1	13:00 a 14 horas
Miércoles	Grupo D	Equipo 1	13:00 a 14 horas
Jueves	Grupo B	Equipo 1	13:00 a 14 horas

Equipo 2	14:30 a 15:30 horas
Equipo 2	14:30 a 15:30 horas
Equipo 2	14:30 a 15:30 horas
Equipo 2	14:30 a 15:30 horas