

PARCIAL PRÁCTICO

ASIGNATURA COCINA COLOMBIANA I
 FECHA PARCIAL
 NOMBRE ALUMNO
 PREPARACIONES EVALUADAS

CORTE 1

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

CRITERIOS CUALITATIVOS

M
E
J
O
R
A
R

P
E
R
F
E
C
C
I
O
N
A
R

S
O
B
R
E
S
A
L
I
E
N
T
E

MANEJO DEL TIEMPO		Hora de Entrada:	Hora de Entrega:			se descontará 1 punto por cada minuto de diferencia			
			INICIO	ENTREGA	DIFERENCIA				
					0:00				
MISE EN PLACE	10 PUNTOS								
PRESENTACIÓN PERSONAL	5 PUNTOS								
BPM's	10 PUNTOS	Tablas	2 PUNTOS						
		Limpieza	5 PUNTOS						
		Cadena de Frío	3 PUNTOS						
MANEJO DE TÉCNICAS	15 PUNTOS								
TEXTURA	5 PUNTOS								
SABOR	5 PUNTO								
TOTAL	50 PUNTOS	NOTA FINAL				0,0			

	Excelente	Bueno	Aceptable	Regular	Deficiente	CATALINA	JUAN SANCHEZ	JENNIFER JIMNEZ	MAURICIO	NICOLAS	NICOLE
Creatividad 17%	Sobrepasa las expectativas en el manejo del producto, sin dejar de lado la buena aplicación de la técnica y el aprovechamiento de la materia prima.	Cumple con las expectativas en el manejo del producto, sin dejar de lado la correcta aplicación de la técnica y el aprovechamiento de la materia prima.	No alcanza las expectativas en el manejo del producto, maneja correctamente la técnica, más no aprovecha totalmente la materia prima.	No alcanza las expectativas en el manejo del producto, maneja regularmente la técnica y no aprovecha eficientemente la materia prima.	No alcanza las expectativas en el manejo del producto, no maneja la técnica, ni aprovecha la materia prima.	4,8	5	5	5	5	2
Planeación 3%	Destinó tiempo para la planeación del parcial. Incluyendo un cronograma fijo establecido de las actividades a realizar, junto con los responsables de hacerlo y tiempos de entrega.	Destinó tiempo para la planeación del parcial. Incluyendo un cronograma fijo establecido de las actividades a realizar, junto con los responsables de hacerlo.	Destinó tiempo reducido para la planeación del parcial. Incluyendo un cronograma fijo establecido de las actividades a realizar.	Destinó poco tiempo para la planeación del parcial. Incluyendo un cronograma de las actividades a realizar.	Destinó poco tiempo para la planeación del parcial.	5	5	2	2	2	2
Calidad e imagen del producto 10%	Incluye metodos de conservación acordes al producto sin afectar su presentación, y entrega lo mejor calidad en el producto.	Incluye metodos de conservación buenos al producto sin afectar su presentación, y entrega lo mejor calidad en el producto.	Intenta incluir metodos de conservación al producto sin afectar su presentación, pero le falta desarrollo entrega lo mejor calidad en el producto.	Sabe sobre metodos de conservación al producto sin afectar su presentación, pero no los aplica de manera correcta, genera cambios en la calidad del producto.	No aplica ningun metodo de conservación, en el productot y así mismo la imagen y la calidad del producto se ve afectadas.	5	4	2	2,5	4	2
Sabor de la preparación 10%	El sazón está perfecto, sal, y condimentación correspondiente a la preparación elaborada.	Esta por encima o por debajo levemente del punto perfecto de sal y/o condimentación (casi imperceptible). Erró en la condimentación correspondiente a la preparación.	El punto de sal está considerablemente por encima o por debajo y/o condimentación (es notable la diferencia). No condimentó adecuadamente la preparación.	La preparación no tiene casi sal y/o condimentación, o por el contrario se excede en esta, haciéndole difícil de comer en su totalidad. La condimentación no pertenece a la preparación.	La preparación no tiene en lo más mínimo ninguna condimentación, o excede ampliamente los niveles de posibilidad de consumo de la preparación. (Mucho contenido de algún condimento/sal que impide su consumo.	5	5	4	5	5	2
Técnicas empleadas 10%	Demuestra claridad y entendimiento de las tecnicas empleadas en el producto y así mismo su correcta aplicación.	Demuestra claridad y entendimiento de las tecnicas empleadas en el producto pero en la ejecución tiene un error..	Demuestra claridad y entendimiento de las tecnicas empleadas en el producto pero en la ejecución tiene de dos a tres errores.	Demuestra claridad y entendimiento de las tecnicas empleadas en el producto pero en la ejecución tiene de cuatro a cinco errores.	No tiene claridad sobre las tecnicas y así mismo falla en la aplicación de las mismas en el producto.	5	5	5	2	5	4
Mercadeo 5%	Las estrategias de mercadeo propuestas son claras al igual que a el mercado o publico exacto al que se dirige el producto.	Las estrategias de mercadeo propuestas no son claras pero el mercado o publico exacto al que se dirige el producto si lo es.	Las estrategias de mercadeo propuestas no son claras pero el mercado o publico exacto al que se dirige el producto si lo es.	Las estrategias de mercadeo propuestas no son claras y el mercado o publico exacto al que se dirige el producto tampoco lo es.	No tiene una estrategia de mercadeo establecida, y tampoco identifica el mercado al cual dirige el producto.	5	5	4	3	5	1
Empaque y presentación 10%	La presentación y empaque superan las expectativas, y realzan las diferentes características del producto.	La presentación y empaque superan las expectativas, pero no realiza las diferentes características del producto.	La presentación y empaque no supera las expectativas y no realiza las diferentes características del producto	La presentación y empaque es regular y no es acorde al producto desarrollado.	No tiene un empaque o presentación definido.	4,5	5	4	3	3	1
Estrategia de comercialización 3%	Tiene claros los canales (lugares,entidades) por los cuales piensa distribuir y comercializar el producto.	Tiene algunos canales (lugares,entidades) pero no todos son los adecuados, para el producto creado	Tiene algunos canales (lugares,entidades) pero no son los adecuados, para el producto creado	Identifica los canales posibles para el producto pero no los conecta con el mismo.	No identifica los canales de comercialización del producto,	5	5	5	1	5	5
Presentación personal 3%	Se presenta con todo su uniforme completo (Chaqueta, pantalón negro, pañuelo azul o blanco, gorro campeón, delantal negro, delantal blanco, dos limpienes, medias largas) e impecable. Sin maquillaje, sin barba, aretes, anillos, barba.	Se presenta con la mayoría de su uniforme. Le falta 1 o 2 piezas del uniforme. Y/o se presenta con maquillaje, aretes, anillos, barba.	Se presenta con el uniforme incompleto, le faltan 3 piezas. Y/o se presenta con maquillaje, aretes, anillos, barba.	Se presenta con el uniforme incompleto, le faltan 4 piezas. Y/o se presenta con maquillaje, aretes, anillos, barba.	Se presenta con el uniforme incompleto, le faltan 5 o más piezas. Y/o se presenta con maquillaje, aretes, anillos, barba.	5	5	2	4	3	4
Proposito social 4%	El producto va más allá de satisfacer una necesidad y genera un cambio o aporte a la sociedad desde algún punto (ecologico, social o cultural) ya sea por su producción o si su empaque aporta.	El producto intenta contribuir de alguna manera a la sociedad ya sea ecologico, social o cultural.	El producto podría contribuir a la sociedad pero falta mas desarrollo y claridad a la idea.	El producto presenta inconsistencias en el proposito social que podría tener.	El producto no tiene ningun proposito social, ni en su elaboración o empaquetado.	4	5	5	5	3	3
Integración de aprendizajes 13%	El expositor presenta de manera excelente su conocimiento y uso de las tecnicas vistas en clase, logrando un producto de gran calidad.	El expositor presenta algunos conocimiento y uso de las tecnicas vistas en clase, logrando un producto de gran calidad.	El expositor presenta un buen conocimiento y uso de las tecnicas vistas en clase, logrando un producto de buena calidad.	El expositor duda de su conocimiento y en el uso de las tecnicas vistas en clase tiene falencias, por lo cual presenta un producto de media calidad calidad.	El expositor no tiene conocimiento de las tecnicas usadas en su producto por lo cual la calidad del mismo no es la esperada.	5	5	5	3	5	3

Presentación y exposición del producto 5%	El expositor presenta no solo su producto, si no presenta un diagrama de flujo del todos los procesos que componen su producto desde la materia prima hasta la distribución, adicionalmente presenta material didactico y presencial como etiquetas y empaques creando una simulación perfecta del producto.	El expositor presenta no solo su producto, si no presenta un diagrama de flujo del todos los procesos que componen su producto desde la materia prima hasta la distribución, adicionalmente presenta algunos apoyos didactico y presencial como etiquetas y empaques creando una simulación adecuada del producto.	El expositor presenta no solo su producto, si no se apoya de un material didactico que simula el producto a presentar.	El expositor presenta de manera adecuada su producto pero no va mas alla de presentar solo el producto.	El expositor no tiene buen manejo de la presentación, por lo cual el producto no es claro, y no se apoya de ningun material adicional al producto.	5	5	4	5	5	3
BPM's del producto y conservación del alimento 5%	El producto tiene todo un plan de BPM'S desde su elaboración y un plan de conservación del mismo durante toda la distribución y entrega al cliente final.	El producto tiene un plan no muy especifico de BPM'S desde su elaboración y un plan de conservación del mismo durante toda la distribución y entrega al cliente final, pero no son los adecuados.	El producto tiene un plan no muy especifico de BPM'S desde su elaboración y un plan de conservación del mismo durante toda la distribución y entrega al cliente final, los cuales necesitan ser ajustados en gran parte.	El producto tiene buen manejo de BPM'S desde su elaboración pero al momento de distribuirlo y entregarlo no tiene ningun plan de conservación del producto.	El producto o tiene mal manejo de BPM'S y conservación de alimentos o niquiera se tiene idea de la aplicación de las mismas.	5	5	5	5	5	5
Puntualidad en la entrega del producto y cocina 5%	Terminan de 1-15 min despues de las fechas establecidas al inicio de la clase.	Terminan de 16-20 min despues de las fechas establecidas al inicio de la clase.	Terminan de 20-25 min despues de las fechas establecidas al inicio de la clase.	Terminan de 26-30 min despues de las fechas establecidas al inicio de la clase.	Terminan 30 min despues de las fechas establecidas al inicio de la clase.	5	5	5	5	5	5
						4,876	4,9	4,22	3,71	4,47	2,69
						ALEJANDRA CAMACHO	AHUMADA	COPPO	ALEJANDRA	MANUELA VIERNES	LAURA
Creatividad 17%	Sobrepasa las expectativas en el manejo del producto, sin dejar de lado la buena aplicación de la técnica y el aprovechamiento de la materia prima.	Cumple con las expectativas en el manejo del producto, sin dejar de lado la correcta aplicación de la técnica y el aprovechamiento de la materia prima.	No alcanza las expectativas en el manejo del producto, maneja correctamente la técnica, más no aprovecha totalmente la materia prima.	No alcanza las expectativas en el manejo del producto, maneja regularmente la técnica y no aprovecha eficientemente la materia prima.	No alcanza las expectativas en el manejo del producto, no maneja la técnica, ni aprovecha la materia prima.	5	5	5	5	5	5
Planeación 3%	Destinó tiempo para la planeación del parcial. Incluyendo un cronograma fijo establecido de las actividades a realizar, junto con los responsables de hacerlo y tiempos de entrega.	Destinó tiempo para la planeación del parcial. Incluyendo un cronograma fijo establecido de las actividades a realizar, junto con los responsables de hacerlo.	Destinó tiempo reducido para la planeación del parcial. Incluyendo un cronograma fijo establecido de las actividades a realizar.	Destinó poco tiempo para la planeación del parcial. Incluyendo un cronograma de las actividades a realizar.	Destinó poco tiempo para la planeación del parcial.	5	5	3	5	5	5
Calidad e imagen del producto 10%	Incluye metodos de conservación acordes al producto sin afectar su presentación, y entrega lo mejor calidad en el producto.	Incluye metodos de conservación buenos al producto sin afectar su presentación, y entrega lo mejor calidad en el producto.	Intenta incluir metodos de conservación al producto sin afectar su presentación, pero le falta desarrollo entrega lo mejor calidad en el producto.	Sabe sobre metodos de conservación al producto sin afectar su presentación, pero no los aplica de manera correcta, genera cambios en la alidad del producto.	No aplica ningun metodo de conservación, en el productot y así mismo la imagen y la calidad del producto se ve afectadas.	5	5	3,5	3	3	3
Sabor de la preparación 10%	El sazón está perfecto, sal, y condimentación correspondiente a la preparación elaborada.	Esta por encima o por debajo levemente del punto perfecto de sal y/o condimentación (casi imperceptible). Erró en la condimentación correspondiente a la preparación.	El punto de sal está considerablemente por encima o por debajo y/o condimentación (es notable la diferencia). No condimentó adecuadamente la preparación.	La preparación no tiene casi sal y/o condimentación, o por el contrario se excede en esta, haciéndole difícil de comer en su totalidad. La condimentación no pertenece a la preparación.	La preparación no tiene en lo más mínimo ninguna condimentación, o excede ampliamente los niveles de posibilidad de consumo de la preparación. (Mucho contenido de algún condimento/sal que impide su consumo.	5	5	5	5	5	5
Tecnicas empleadas 10%	Demuestra claridad y entendimiento de las tecnicas empleadas en el producto y así mismo su correcta aplicación.	Demuestra claridad y entendimiento de las tecnicas empleadas en el producto pero en la ejecución tiene un error...	Demuestra claridad y entendimiento de las tecnicas empleadas en el producto pero en la ejecución tiene de dos a tres errores.	Demuestra claridad y entendimiento de las tecnicas empleadas en el producto pero en la ejecución tiene de cuatro a cinco errores.	No tiene claridad sobre las tecnicas y así mismo falla en la aplicación de las mismas en el producto.	5	5	5	5	5	5
Mercadeo 5%	Las estrategias de mercadeo propuestas son claras al igual que a el mercado o publico exacto al que se dirige el producto.	Las estrategias de mercadeo propuestas no son claras pero el mercado o publico exacto al que se dirige el producto si lo es.	Las estrategias de mercadeo propuestas no son claras pero el mercado o publico exacto al que se dirige el producto si lo es.	Las estrategias de mercadeo propuestas no son claras y el mercado o publico exacto al que se dirige el producto tampoco lo es.	No tiene una estrategia de mercadeo establecida, y tampoco identifica el mercado al cual dirige el producto.	5	5	4	5	5	5
Empaque y presentación 10%	La presentación y empaque superan las expectativas, y realzan las diferentes características del producto.	La presentación y empaque superan las expectativas, pero no realiza las diferentes características del producto.	La presentación y empaque son buenos pero no supera las expectativas y no realiza las diferentes características del producto	La presentación y empaque es regular y no es acorde al producto desarrollado.	No tiene un empaque o presentación definido.	5	5	3	2	2	5
Estrategia de comercialización 3%	Tiene claros los canales (lugares, entidades) por los cuales piensa distribuir y comercializar el producto.	Tiene algunos canales (lugares, entidades) pero no todos son los adecuados, para el producto creado	Tiene algunos canales (lugares, entidades) pero no son los adecuados, para el producto creado	Identifica los canales posibles para el producto pero no los conecta con el mismo.	No identifica los canales de comercialización del producto,	5	5	3	5	5	5
Presentación personal 3%	Se presenta con todo su uniforme completo (Chaqueta, pantalón negro, pañuelo azul o blanco, gorro campeón, delantal negro, delantal blanco, dos limpienes, medias largas) e impecable. Sin maquillaje, sin barba, aretes, anillos, barba.	Se presenta con la mayoría de su uniforme. Le falta 1 o 2 piezas del uniforme. Y/o se presenta con maquillaje, aretes, anillos, barba.	Se presenta con el uniforme incompleto, le faltan 3 piezas. Y/o se presenta con maquillaje, aretes, anillos, barba.	Se presenta con el uniforme incompleto, le faltan 4 piezas. Y/o se presenta con maquillaje, aretes, anillos, barba.	Se presenta con el uniforme incompleto, le faltan 5 o más piezas. Y/o se presenta con maquillaje, aretes, anillos, barba.	5	5	4	5	5	5

PRACTICAL EXAM

CLASS Advanced Cooking
 DATE
 NAMES

0,0
0,0
0,0

EVALUATION CRITERIA

PREPARATIONS		# 1		GRADES
TIME MANAGEMENT	5%	Arrival hour 2,5%	Delivery hour 2,5%	0,0
GMPs	15,0%			0,0
MISE EN PLACE	12,0%			0,0
DISH #1	58%	Techniques	40,0%	0,0
		Cooking / Preparation	20,0%	
		Temperature	10,0%	
		Flavor	10,0%	
		Plating / Presentation	10,0%	
Texture	10,0%			
PLANNING	10%			0,0
TOTAL	100%	AVERAGE OF ALL THE GRADES OBTAINED		0,0

GRADING:
 NEEDS TO IMPROVE A LOT
 CAN IMPROVE
 ALMOST UP TO EXPECTATIONS
 UP TO OR EXCEEDS EXPECTATIONS

0-1
 1,1 - 3
 3,1 - 4,4
 4,5 - 5

Nota:
 Todos los niveles de pericia son desarrollados antes del parcial entre los estudiantes y el profesor para que sean justos y de verdad reflejen los RPA.



EVALUACION TRABAJOS DE INVESTIGACION Y EXPOSICIÓN PROYECTO FINAL

Valoración continua desempeño Proyecto Final

Nombres: _____

_____ Fecha: _____

CRITERIOS	MAESTRIA	APRENDIZ	NOVATO	INGENUO
Contenido: se cumplieron con los criterios definidos para la investigación y exposición	Se cumplió totalmente con los criterios de contenido	Se cumplió en algunos criterios de contenido (>80%)	Se cumplió en pocos criterios de contenido	No se cumplió con los criterios establecidos
Método: Profundidad del tema e investigación confiable	Se evidencia Investigación completa con suficiente argumentación, conceptos justificados, apropiación de los temas en la presentación. Las fuentes son totalmente confiables	Se muestra algo de investigación con algunas argumentaciones, se limitan a exponer los conceptos sin ninguna apropiación. Algunas fuentes son confiables	Se muestra una Investigación poco profunda, no hay argumentaciones de los conceptos. Las fuentes no son confiables	Se evidencia que no hubo investigación
Comunicación: Forma de exponer y presentar su producto, creatividad del stand, manejo de grupo y del público	Buena expresión oral, mantienen la atención del grupo, uso y creatividad de recursos didácticos, buena presentación del stand y del producto	Aceptable expresión oral, mantiene algo la atención del grupo, uso de algunos recursos didácticos, aceptable presentación del stand y del producto	Poca expresión oral, mantienen poca atención del grupo, no usa recursos didácticos, se limita a exponer, no hay formas de creatividad en el stand.	No hay expresión oral, no hay atención del grupo, no usaron ningún recurso adicional
Propósito: Utilidad en su carrera profesional	Interpretan y reflexionan de lo aprendido y lo relaciona con la práctica de la profesión y su rutina en	Hicieron algunas interpretaciones pero no identifica relación con su práctica	Se limitan a exponer con alguna interpretación de algún tema y no manifiestan relación con su práctica	No identifican ninguna utilidad para su práctica profesional

Autora: María del Pilar Castillo

RÚBRICA EVALUACIÓN INFORMES DE LABORATORIO

Criterio	Excelente 5 - 4.5 puntos	Buena 4.4 - 3.8 puntos	Aceptable 3.7 - 3.3 puntos	Insuficiente 3.2 - 0.0 puntos	Observaciones	Nota
Formato de entrega (10%)	El informe presenta un título coherente, redacción en tercera persona, ortografía, tipo de letra, palabras claves y referencias de acuerdo a un sistema internacional de referenciación.	El informe presenta un título que puede ser mejorado, las palabras claves son coherentes, presenta algunas deficiencias en redacción en tercera persona, ortografía, tipo de letra, y referencias de acuerdo a un sistema internacional de referenciación.	El informe presenta un título con poca coherencia, las palabras claves no responden al contexto, presenta deficiencias en redacción en tercera persona, ortografía, tipo de letra, y referencias de acuerdo a un sistema internacional de referenciación.	El informe presenta un título sin coherencia, las palabras claves no responden al contexto, redacción en primera persona, mala ortografía, correspondencia entre número de referencias citadas en el documento es diferente a las de la bibliografía.		
Introducción (25%)	Presenta definiciones de fuentes bibliográficas como libros y artículos científicos. Muestra claramente el objetivo al final de la introducción. Redacta en forma coherente y sintética, con uso apropiado de conectores y adverbios, siguiendo lineamientos de escritura técnica.	Presenta definiciones de fuentes bibliográficas como libros y artículos científicos. No muestra claramente el objetivo al final de la introducción. Redacta en forma coherente y sintética, con uso apropiado de conectores y adverbios, siguiendo lineamientos de escritura técnica.	Presenta definiciones de fuentes bibliográficas como libros y artículos científicos. No muestra claramente el objetivo al final de la introducción. No redacta en forma coherente ni sintética, con uso apropiado de conectores y adverbios, siguiendo lineamientos de escritura técnica.	No presenta definiciones de fuentes bibliográficas como libros y artículos científicos. No muestra claramente el objetivo al final de la introducción. No redacta en forma coherente ni sintética, con uso apropiado de conectores y adverbios, no sigue lineamientos de escritura técnica.		
Presentación de resultados (20%)	Presenta tablas, gráficos o figuras, ecuaciones y cálculos según sea el caso. Utiliza el SI apropiadamente.	Presenta tablas, gráficos o figuras según sea el caso. Presenta deficiencias en las ecuaciones y los cálculos. No utiliza el SI apropiadamente.	Las tablas, gráficos o figuras según no son presentadas correctamente. Presenta deficiencias en las ecuaciones y los cálculos. No utiliza el SI apropiadamente.	Las tablas, gráficos o figuras según no son presentadas correctamente. No presenta ecuaciones y los cálculos. No utiliza el SI apropiadamente.		
Análisis de resultados (30%)	Realiza un análisis argumentado de resultados completo apoyado con referencias bibliográficas científicas.	Realiza un análisis parcial de resultados apoyado con referencias bibliográficas científicas.	Realiza un análisis débil de resultados apoyado con referencias bibliográficas científicas.	No realiza un análisis de resultados apoyado con referencias bibliográficas científicas.		
Conclusiones (15%)	Las conclusiones son coherentes con los resultados, objetivo y desarrollo del informe.	Las conclusiones son parcialmente coherentes con los resultados, objetivo y desarrollo del informe.	Las conclusiones son débiles en relación con los resultados, objetivo y desarrollo del informe.	No hay conclusiones y/o no tienen relación con los resultados, objetivo y desarrollo del informe.		
					Nota Final	



AUTO-EVALUACION PROYECTO FINAL

Valoración continua

Grupo No : _____

Nombres: _____

CRITERIOS		NIVEL	OBSERVACION (Justifique el nivel correspondiente)
Contenido: se cumplieron con los criterios definidos para la investigación y exposición	Se cumplió totalmente con los criterios de contenido		
	Se cumplió en algunos criterios de contenido (>80%)		
	Se cumplió en pocos criterios de contenido (10 a 80%)		
	No se cumplió con los criterios establecidos		
Método: Profundidad del tema e investigación	Se evidencia Investigación completa con suficiente argumentación, conceptos justificados, apropiación de los temas en la presentación. Se evidencia en todo momento consulta en fuentes confiables		
	Se muestra algo de investigación con algunas argumentaciones, se limitan a exponer los conceptos sin ninguna apropiación. Se evidencia algunas consultas en fuentes confiables		
	Se muestra una Investigación poco profunda, no hay argumentaciones de los conceptos		
	Se evidencia que no hubo investigación		
Comunicación: Forma de exponer y presentar los microorganismos correspondientes, creatividad, manejo de grupo y del público	Buena expresión oral, mantienen la atención del grupo, uso y creatividad de recursos didácticos, buena presentación		
	Acceptable expresión oral, mantiene algo la atención del grupo, uso de algunos recursos didácticos, aceptable presentación		
	Poca expresión oral, mantienen poca atención del grupo, no usa recursos didácticos, se limita a exponer, no hay formas de creatividad.		
	No hay expresión oral, no hay atención del grupo, no usaron ningún recurso adicional		
Propósito: Utilidad en su carrera profesional	Interpretan y reflexionan de lo aprendido y lo relaciona con la práctica de la profesión y su rutina en cocinas		
	Hicieron algunas interpretaciones pero no identifica relación con su práctica profesional		
	Se limitan a exponer con alguna interpretación de algún tema y no manifiestan relación con su práctica profesional		
	No identifican ninguna utilidad para su práctica profesional		
Trabajo en Equipo: unión de esfuerzos para cumplir un objetivo	Se evidencias que todos los miembros del equipo han participado en la realización del trabajo cada uno asume su rol con responsabilidad y representan todo el trabajo de los demás.		
	participado en la realización del trabajo hay alguno que no asume su rol con responsabilidad y representan algunos aspectos del trabajo de los demás.		
	Se evidencias que muy pocos de los miembros del equipo han participado en la realización del trabajo hay varios que no asume su rol con responsabilidad ni representan el trabajo de los demás.		
	Se evidencias que ninguno de los miembros del equipo han participado en la realización del trabajo ninguno asume su rol con responsabilidad ni representan el trabajo de los demás.		







Institución Académica:		Universidad de La Sabana	
Grado Académico:		Pregrado	
Unidad Académica:		Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas	
Jefe de Área/Director de programa/Coordinador Académico:			
Asignatura:		Cocina Asiática	
Área del Conocimiento:		Otra	
No. de Créditos:		2	
No. de Horas trabajo presencial:		3 horas semanales	
No. de Horas trabajo independiente:		3 horas semanales	
Prerrequisitos y Correquisitos:		Cocina Intermedia	
Conocimiento Previo Requerido			
Modo de Enseñanza:	Presencial	Componentes:	-- Seleccione--
			-- Seleccione--
			-- Seleccione--
			-- Seleccione--
Porcentaje de Inclusión en Tecnología			
Fecha Vigencia Inicial:	1	1	2020
Fecha Vigencia Final:			
ATRIBUTOS DEL CURSO			
Técnica Didáctica:	Aprendizaje Activo (Active Learning)	Recursos de Aprendizaje:	Tablero Y Marcadores
	-- Seleccione--		Fotocopia de Artículos
	-- Seleccione--		Videos
	-- Seleccione--		Computador
	-- Seleccione--		Equipos de Laboratorio
	-- Seleccione--		-- Seleccione--
	-- Seleccione--		-- Seleccione--
Núcleo Básico del Conocimiento:		-- Seleccione--	
Idioma:		Español	
Tipo de Curso:		Asignatura	
Campos Curriculares		-- Seleccione--	
Contenido Internacional		Si	No
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lecturas de artículos de revistas internacionales		<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lecturas en lengua extranjera		<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Desarrolla ejercicios de investigación sobre componentes interculturales	X	
Desarrolla proyectos para integrar a estudiantes nacionales con estudiantes internacionales o colaborativos y trabajos en grupo presenciales o virtuales		X
Desarrolla proyectos con enfoque internacional o intercultural	x	
Conferencistas o profesores extranjeros invitados desde la modalidad presencial o virtual		x
Desarrolla casos internacionales comparados con realidades nacionales	X	
Utiliza Bibliografía internacional	x	
Otro idioma	x	

Objetivo General/ Descripción del curso:

Reconocimiento de utensilios, ingredientes y técnicas de la cocina asiática, profundizando en su cultura y forma de entender la cocina.

Competencias/Objetivos esperados de aprendizaje / Indicadores

ILOS Comunes a los programas de EICEA

ILO01: Visión global: Entender ambientes multiculturales en contextos locales y globales.

ILO02: Pensamiento crítico: Evaluar información utilizando razonamiento crítico y analítico para enfrentar situaciones cambiantes del entorno.

ILO03: Trabajo en equipo: Comprender las diferencias entre las personas para poder trabajar con ellas, solucionar problemas, desarrollar relaciones significativas y compartir conocimientos.

ILO04: Ética y responsabilidad social: Demuestra conciencia de temas éticos en el ambiente empresarial, y contribuye a mejorar las condiciones de la sociedad.

1. ILOS específicos del Programa de Gastronomía (GAS)

GAS ILO06: Aplica habilidades técnicas asociadas con la gestión gastronómica, las artes culinarias, los estudios de la alimentación y las ciencias culinarias aplicadas.

GAS ILO07: Comunicación: Se comunica de manera efectiva de forma escrita y oral tanto en español como en inglés.

ILOS ARTES CULINARIAS:

AC

ILO 1 Desarrollar habilidades técnicas asociadas con las Artes Culinarias, en entornos locales e internacionales.

AC ILO 2 Innovación: Implica descubrir, proponer y desarrollar nuevas ideas o ideas originales aplicables a las

Contenido Temático

Reconocimiento de materias primas y productos asiáticos, utilización y beneficios.

Técnicas de cocción asiáticas.

Filosofía y cultura gastronómica asiática.

Manejo de utensilios asiáticos.

Paralelo con nuestras cocinas suramericanas y sobre todo colombiana.

Investigación de la cocina callejera asiática.

Evaluación

1 st 30%: 30% Examen teorico + 30% Examen practico + 20% Quices + 20 % Entrega de cocina

2 nd 30% :1 st 30%: 30% Examen teorico + 30% Examen practico + 20% Quices + 20 % Entrega de cocina

3nd 40%: 1 st 30%: 30% Examen teorico + 30% Examen practico + 20% Quices + 20 % Entrega de cocina

Bibliografía / Recursos de Apoyo

*Judy Bastryra and Becky Jhonson, Thai Food and cooking. EDITORIAL LIBSA 2007. - MAINCENT, Michel, Cuisine de Référence. París, Ediciones BPI 1993.

- MAINCENT, Michel, Technologie Culinaire. París, Ediciones BPI 1999.

- PHILIP, Pauli, Classical Cooking. The Modern Way. Methods and Techniques. EE UU, John Wiley & Sons, Inc 1999

- WRIGHT, Juri, Guía Completa de Técnicas Culinarias del Cordon Bleu. España, Ed. Blume. 1997

- LUJAN, Nestor, Historia de la Gastronomía. España, Ediciones Folio. 1997

- COENDERS, A., Química Culinaria. España, Ed. Acribia. 1996

- Guía Completa de Alimentos. Canadá, Ed. Könemann. 1999

- LARRAÑAGA, I., Control e Higiene de los Alimentos. España, Ed. Mc Graw Hill 1998

* Terry tan. Everything chinese, Marshall Cavendish 2009. *Trinh Diem Vy. Taste Vietnam. Phuong Dong Publishing House 2011.

INTERMEDIATE SYLLABUS 2020 I					
WEEK	SUBJECT	READINGS	LINKS	TECHNIQUES	RECIPES
1	<ul style="list-style-type: none"> * Chef Self-introduction * Introduction to class and program presentation. * Student presentations * Rules of the class * Grades and percentages 	* On cooking chapter 1	https://www.youtube.com/watch?v=t3-SVP4zU_s https://www.youtube.com/watch?v=HvT9K1eX38A http://www.madfeed.co/video/celebrity-chefs-past-and-present/	<ul style="list-style-type: none"> * Roasted * Emulsified sauces * Bind a Chicken 	<ul style="list-style-type: none"> * Roasted rosemary chicken * Choron Sauce * Roasted richie potatoes, eggplant and basil
2	<p style="text-align: center;">Pasta I DRY PASTA AND GNOCCHIS</p> <p>History/ Extrusion /Clasification/ cooking process / GNOCCHIS</p>	<ul style="list-style-type: none"> * La cocina y los alimentos P 606 - 615 * On cooking P 645 a 653 	http://www.craftsy.com/blog/2013/11/types-of-gnocchi/ https://www.finedininglovers.com/blog/food-drinks/pasta-types-and-sauces/	<ul style="list-style-type: none"> * To Cook pasta * To saute 	<ul style="list-style-type: none"> * Fettuccine and beef stroganof * Lasagna Bolognaise * Classic Mac and cheese * Potato gnocchi, fennel, garlic and anchovy creamy sauce * Roman gnocchi
3	<p style="text-align: center;">Pasta II FRESH, LONG, STUFFED</p> <p>Gluten /dough structure/ shapes / ingredients to make different dough / types of flour/ cooking process</p>	* La cocina y los alimentos P 551 - 554	https://www.youtube.com/watch?v=R6KhbS3q5b8 https://www.chefsteps.com/activities/fresh-pasta	<ul style="list-style-type: none"> * To Cook Pasta * Making pasta dough 	<ul style="list-style-type: none"> * Basic pasta dough (fettuccine /ravioli/ capeletti) * Carbonara sauce * Putanesca Sauce * Alfredo Sauce * All' telefono sauce * Black ravioli and crab stuffing * Purple cappeletis and cheese stuffing
4	SPICES AND CONDIMENTS	<ul style="list-style-type: none"> * On cooking chapter 6 * Salt 	http://allrecipes.com/video/610/types-of-salt/ https://www.finedininglovers.com/blog/food-drinks/list-of-herbs-and-spices/	<ul style="list-style-type: none"> * stew * Pilaf * To glaze 	<ul style="list-style-type: none"> * Paprika and sour cream chicken * Fresh fish filet and beurre blanc d'herbe de provence

5 WRITTEN AND PRACTICAL EXAM					
6	DOUGH CLASS		https://www.youtube.com/watch?v=ySOj0FFWo1U	<ul style="list-style-type: none"> *develop gluten * to knead *Baking 	<ul style="list-style-type: none"> *crepes * Blinis *quiche *Burguers *Phyllo dough empanadas *Baklava
7	DAIRY PRODUCTS	* On cooking chapters 20 7	https://www.youtube.com/watch?v=2o-55_Hhjek	<ul style="list-style-type: none"> * baking * souffle * Fondue 	<ul style="list-style-type: none"> * Goat cheese and caramelized onion quiche * Blue cheese, grapes and honey montaditos * Phillo wrapped camembert and caramelized apples * Baked cheese cake * Cheese souffle * Classic Fondue
8	MUSHROOMS	* The professional chef p 160-161 * La cocina y los alimentos p 362 a 368	https://www.youtube.com/watch?v=MmL0je030g	<ul style="list-style-type: none"> *Risotto * Croquettes *pizza 	<ul style="list-style-type: none"> * Mushroom Risotto * Garlic Mushroom montaditos * Mushroom Croquets * Truffle and honey pizzeta
9	CEREALES Y LEGUMBRES	* On cooking chapter 22 * Paella y arroces p 7-25	https://www.youtube.com/watch?v=CCWy5Mcr9XU	<ul style="list-style-type: none"> * Cook cereals * Cook legumes 	<ul style="list-style-type: none"> * Paella * Barley salad * Quinoa caserole * white fish with chorizo and faba beans bed * Penut butter and chocolate Granola * Hummus and Pita bread
10	VARIETY MEATS: Offals and vizards	* La cocina y los alimentos p 178-179 * The professional chef p 390-391	https://www.ted.com/talks/dan_barber_s_surprising_foie_gras_parable	<ul style="list-style-type: none"> * grilling * roasting * Sauteing * marinating * emulsionated sauces 	<ul style="list-style-type: none"> * Chicken liver pate + carrot confiture * Fried chicken gizzards + ravigote mayo * Fried pork ears * Fried bowels * Red wine spanish oxtail * Chicken hearts brochettes and mojo * Beef liver and onion

11 WRITTEN AND PRACTICAL EXAM						
12	POULTRY: Duck and turkey	* On cooking chapter 17	https://www.youtube.com/watch?v=PT-k95iRKDY	* Grilling * roasting * Sauteing * marinating	* Canard a l'orange + panadera potatoes * Duck meat Rillete+ olive buns + mayo + sweet potato chips * Pumpkin and azahar pure * magret + corozo gastrique * Duck ceviche + avocado cream * Roasted turkey breast and compounded herbs butter	
13	LAMB	* On cooking chapter 15	https://www.engormix.com/ovinos/articulos/cabra-colombia-t27137.htm https://www.youtube.com/watch?v=TJF7vqK1bb0	* Grilling * roasting * Sauteing * marinating	* lamb and lentiles stew * Roasted lamb rack and pasley sand with pigeons * Roasted roasmerly lamb gigot * Cous Cous * Fried bacon and vegetable mix	
14	SHELLFISH CRUSTACEANS	* On cooking chapter 19 * Modernist cuisine tomo 4 p 344 a 349	https://www.youtube.com/watch?v=6ps0truARKs https://www.youtube.com/watch?v=hJTy_8Dtbsc	* Sauteing * Searing * Boiled	*Crab and mango salad *Lobster rolls * Tempura shrimp *Shrimp and pomodoro risotto *Grilled lobster tail	
15	SHELLFISH MOLLUSKS		https://www.youtube.com/watch?v=c2tme6xD42I		* Black squid ink fideua * Tiger mussels * Clams * Gallega octopus * Mariniere mussels * Grilled Baby octopus	
16	PRACTICAL EXAM					
17	WRITTEN EXAM					

INTERMEDIATE CUISINE PRACTICAL EXAM						
GROUP						
EVALUATION CHART	TIME	ENTRY TIME			GRADES	
		DELIVERY TIME				
RECIPE :		30%	30%	30%		
		PREP 1	PREP 2	PREP 3		
BPM's	15%					
RESOLU	5%					
USED T	25%					
TEMPEI	15%					
TEXTUR	10%					
FLAVOR	15%					
PLATIN	15%					
TOTAL	100%	FINAL GROUP GRADE				0,0
COMMENTS						

Criterio	Contenidos	%	Nota
Formato	El título guarda una relación coherente con el contenido y es llamativo para los lectores. Se evidencian las partes del ensayo clara y diferenciadamente. La redacción es impecable, con pocos errores de ortografía y sintaxis. Se siguen las instrucciones planteadas para el formato. Las referencias están correctamente elaboradas en APA (sexta o séptima edición).	20%	
Tesis	La tesis está planteada con una pregunta y una respuesta. Guarda una relación estrecha con el contenido expuesto en la introducción. Se evidencian sus partes claramente: pregunta, respuesta y variables argumentativas.	20%	
Introducción	El planteamiento del problema es claro y conciso. Cita al menos una fuente relevante (una autoridad) que da contexto y proporciona un punto de vista en el problema. La introducción no excede los tres párrafos y logra esbozar los aspectos relevantes del problema en esa extensión.	20%	
Argumentos	Los argumentos concuerdan con las variables planteadas en la tesis. Cada argumento tiene una fuente que lo soporta. Se evidencia un hilo argumentativo entre argumento y argumento.	20%	
Conclusiones	Las conclusiones dan cuenta de los puntos obtenidos tras la argumentación. Hay una conclusión por cada una de las variables planteadas en la tesis. Se abre campo a nuevas reflexiones y futuras investigaciones.	20%	



Criterio	Excelente 5 - 4.5 puntos	Bueno 4.4 – 3.8 puntos	Aceptable 3.7 - 3.3 puntos	Insuficiente 3.2 – 0.0 puntos	Observaciones	NOTA
Título 5%	Contiene palabras claves que indican el contenido del trabajo. Es claro y engancha al lector	Contiene palabras claves, pero no anuncian el tema a tratar	Tan sólo hay una palabra clave y no indica el propósito del Escrito.	No hay palabras claves.		
Introducción 20%	Explica con claridad de qué trata el Escrito, especificando las partes que los componen y una pequeña descripción de cada una de ellas, evidenciando el qué y el cómo.	Explica de qué trata el Escrito, especificando las partes que lo componen. No realiza una pequeña descripción.	Presenta una introducción, pero no se refiere concretamente al Escrito, es decir, al qué y al cómo	No es claro de que trata el escrito, ni su propósito. No hay un qué, ni un cómo se desarrolla.		
Cuerpo argumentativo 40%	Fundamenta la tesis mediante su defensa, utiliza razonamientos lógicos, respaldos de autoridad, ejemplos, preguntas retóricas, pruebas, datos estadísticos, analogías, argumentos de causa - efecto. El Escrito presenta una diversidad de argumentos.	El texto utiliza de manera parcial razonamientos lógicos, respaldos de autoridad, da ejemplos, preguntas retóricas, pruebas, datos estadísticos, analogías o argumentos de causa -efecto.	Utiliza sólo algunos de los recursos de la argumentación.	Se basa en prejuicios y opiniones sin fundamento teórico o académico. El Escrito se queda en un nivel meramente apreciativo.		
Conclusión 20%	Retoma la tesis de manera destacada para reafirmar su postura sobre el tema expuesto.	Menciona la tesis parcialmente al cierre del Escrito y da algunos argumentos.	En la conclusión del texto retoma la tesis, sin embargo, no utiliza argumentos para reafirmar su postura.	No retoma la tesis al cierre del Escrito, lo que provoca ambigüedad en el propósito final		
Propiedades del Texto 5%	Su texto está completo; conecta sus ideas, oraciones y párrafos utilizando nexos, signos de puntuación y marcadores textuales, tiene cohesión. Desarrolla su texto a partir de una unidad temática, es coherente. Utiliza el lenguaje formal al tomar en cuenta el tipo de enunciatario al que va dirigido su texto. Cumple con la extensión.	El texto es parcialmente lógico y coherente. Utiliza algunos conectores como nexos y marcadores textuales. Finalmente utiliza el lenguaje formal. Está por encima de la extensión.	El Escrito tiene algunos problemas de cabalidad, cohesión, coherencia y/o adecuación. Está por debajo de la extensión	El texto no presenta una estructura lógica, ni tiene unidad temática. También utiliza el lenguaje formal e informal de manera intermitente. No acata la extensión.		
Corrección ortográfica y gramatical 5%	El texto no tiene errores de acentuación, usa correctamente los signos de puntuación y grafías. Y no tiene problemas gramaticales.	La redacción del Escrito es comprensible. Tiene menos de seis errores ortográficos y gramaticales. El uso de conectores lógicos es adecuado.	En general, el texto es comprensible, sin embargo, presenta errores gramaticales y menos de diez errores ortográficos. Además de que no se usan de forma adecuada los conectores lógicos.	El texto no tiene relación, presenta más de diez errores ortográficos y gramaticales. Además de no usar conectores lógicos.		
Aparato crítico en formato APA 5% y referenciación	Cita o parafrasea los puntos de vista de otros autores, para ello utiliza el sistema APA para citas y referencias bibliográficas de manera correcta.	Cita o parafrasea información de otros autores, sin embargo, presenta algunas omisiones en lo referente a los datos de las citas o la bibliografía; son mínimos los errores.	En algunas ocasiones, menciona información de otros autores sin citarla o dar la referencia.	No cita, ni da referencias bibliográficas. Plagia los puntos de vista de otros autores		
*Esta rúbrica se basa de: Reazon Systems, Inc (2016), en: https://www.rcampus.com/rubricshowc.cfm?sp=es . Y de Universidad Veracruzana de México (2016), en: http://www.uv.mx/personal/tangarcia/files/2014/02/RubricaEscrito.pdf . Ha sido diseñada y modificada por los profesores del Departamento de Ciencia y Cultura de la Alimentación. Año: 2017					NOTA FINAL	



EVALUACION TRABAJOS DE INVESTIGACION Y EXPOSICION PROYECTO FINAL
Valoración continua desempeño Proyecto Final

Nombres: _____

Fecha: _____

CRITERIOS	MAESTRIA	APRENDIZ	NOVATO	INGENUO
Contenido: se cumplieron con los criterios definidos para la investigación y exposición	Se cumplió totalmente con los criterios de contenido y aportaron un nuevo conocimiento a su carrera profesional	Se cumplió en algunos criterios de contenido (>80%) y se limitaron a preestablecer los criterios básicos	Se cumplió en pocos criterios de contenido (<79%)	No se cumplió con los criterios establecidos
Contenido 30%				
Método: Profundidad del tema e investigación confiable	Se evidencia Investigación completa con suficiente argumentación, conceptos justificados, apropiación de los temas en la presentación. Las fuentes son totalmente confiables y actualizadas	Se muestra algo de investigación con algunas argumentaciones, se limitan a exponer los conceptos sin ninguna apropiación. Algunas fuentes son confiables	Se muestra una Investigación poco profunda, no hay argumentaciones de los conceptos. Las fuentes no son confiables	Se evidencia que no hubo investigación
Método 20%				
Comunicación: Forma de exponer y presentar los microorganismos correspondientes, creatividad, manejo de grupo y del público	Buena expresión oral, mantienen la atención del grupo, uso y creatividad de recursos didácticos, buena presentación y creatividad del producto	Aceptable expresión oral, mantiene algo la atención del grupo, uso de algunos recursos didácticos, aceptable presentación y del producto	Poca expresión oral, mantienen poca atención del grupo, no usa recursos didácticos, se limita a exponer, no hay formas de creatividad.	No hay expresión oral, no hay atención del grupo, no usaron ningún recurso adicional
Comunicación 20%				
Propósito: Utilidad en su carrera profesional	Interpretan y reflexionan de lo aprendido y lo relaciona con la práctica de la profesión y su rutina en cocinas. Se evidencia una apropiación y aplicación de los temas	Hicieron algunas interpretaciones pero no identifica relación con su práctica profesional, se observa alguna apropiación y aplicación de los temas	Se limitan a exponer con alguna interpretación de algún tema y no manifiestan relación con su práctica profesional. Poca apropiación y aplicación de los temas	No identifican ninguna utilidad para su práctica profesional. No hay interpretación, apropiación ni aplicación de los temas
Propósito 20%				

<p>Trabajo en Equipo: unión de esfuerzos para cumplir un objetivo</p>	<p>Se evidencias que todos los miembros del equipo han participado en la realización del trabajo cada uno asume su rol con responsabilidad y representan todo el trabajo de los demás.</p>	<p>Se evidencias que la mayoría de los miembros del equipo han participado en la realización del trabajo hay alguno que no asume su rol con responsabilidad y representan algunos aspectos del trabajo de los demás.</p>	<p>Se evidencias que muy pocos de los miembros del equipo han participado en la realización del trabajo hay varios que no asume su rol con responsabilidad ni representan el trabajo de los demás.</p>	<p>Se evidencias que ninguno de los miembros del equipo han participado en la realización del trabajo ninguno asume su rol con responsabilidad ni representan el trabajo de los demás.</p>
--	--	--	--	--

Trabajo en Equipo 10%

Autora: María del Pilar Castillo
Actualizado 27/04/2020



Observaciones:



EVALUACION TRABAJOS DE INVESTIGACION Y EXPOSICIÓN DESEMPEÑO 1
Valoración continua desempeño 1 Microbiología y Conservación de Alimentos

Nombres: _____

Fecha: _____

CRITERIOS	MAESTRIA	APRENDIZ	NOVATO	INGENUO
Contenido: se cumplieron con los criterios definidos para la investigación y exposición	Se cumplió totalmente con los criterios de contenido	Se cumplió en algunos criterios de contenido (>80%)	Se cumplió en pocos criterios de contenido	No se cumplió con los criterios establecidos
Método: Profundidad del tema e investigación confiable	Se evidencia Investigación completa con suficiente argumentación, conceptos justificados, apropiación de los temas en la presentación. Las fuentes son totalmente confiables	Se muestra algo de investigación con algunas argumentaciones, se limitan a exponer los conceptos sin ninguna apropiación. Algunas fuentes son confiables	Se muestra una Investigación poco profunda, no hay argumentaciones de los conceptos. Las fuentes no son confiables	Se evidencia que no hubo investigación
Comunicación: Forma de exponer y presentar los microorganismos correspondientes, creatividad, manejo de grupo y del público	Buena expresión oral, mantienen la atención del grupo, uso y creatividad de recursos didácticos, buena presentación del tema	Aceptable expresión oral, mantiene algo la atención del grupo, uso de algunos recursos didácticos, aceptable presentación del tema	Poca expresión oral, mantienen poca atención del grupo, no usa recursos didácticos, se limita a exponer, no hay formas de creatividad.	No hay expresión oral, no hay atención del grupo, no usaron ningún recurso adicional
Propósito: Utilidad en su carrera profesional	Interpretan y reflexionan de lo aprendido y lo relaciona con la práctica de la profesión y su rutina en cocinas	Hicieron algunas interpretaciones pero no identifica relación con su práctica profesional	Se limitan a exponer con alguna interpretación de algún tema y no manifiestan relación con su práctica profesional	No identifican ninguna utilidad para su práctica profesional

Autora: María del Pilar Castillo
 Actualización 17/mayo/2018

Nombres

Taller

Fecha

CRITERIO DESCRIPTORES	EXCELENTE 5 - 4,5	BUENO 4,4 - 3,8	ACEPTABLE 3,7 - 3,3	INSUFICIENTE 3,2 - 0,0	NOTA
Presentación personal (Cubiertos, delantal blanco, uniforme completo) 15%	Los estudiantes tienen uniforme completo, con todos lo requerimientos (sin accesorios, barba, etc), levan carnet de manipulación de alimentos y presentan con delantal blanco y juego de cubiertos	A los estudiantes les hacen falta el delantal blanco pero sí tienen el juego de cubiertos y el resto del uniforme completo	Los estudiantes no presentan el uniforme completo o no tienen el juego de cubiertos	Los estudiantes no tienen delantal blanco/uniforme completo, carnet de manipulación al día, ni juego de cubiertos	
Presentación del plato (manchas, emplatado) y características organolépticas 20%	El plato cumple con las condiciones estéticas y de preparación propias de la carrera	Puede mejorar presentación y sabor	El plato presenta deficiencias en algún método de cocción	No cumple con los criterios de calidad propios de la carrera o no fue presentado	
BPM's, entrega a tiempo y aseo 15%	Se cumplió con el aseo, las buenas prácticas de manufactura, y se hizo la entrega del plato a tiempo	Se puede mejorar en los aspectos anteriores. Se entregó +5 minutos tarde	Se entregó la cocina +10 minutos tarde pero cumplió con el aseo y las BPM's	Se entregó la cocina a más de 20 minutos tarde.	
Cumplimiento de los requerimientos y sustentación del plato 50%	Cumple con los requerimientos de la guía, buen uso de la requisición y sustentación completa del plato	Falla en pequeños detalles o falta especificidad en la presentación del plato		Completamente incoherente con los requerimientos.	
TOTAL					0

Nombres

Taller

Fecha

CRITERIO DESCRIPTORES	EXCELENTE 5 - 4,5	BUENO 4,4 - 3,8	ACEPTABLE 3,7 - 3,3	INSUFICIENTE 3,2 - 0,0	NOTA
Formato de entrega (10%)	El póster cumple con lo establecido en la guía: tamaño, distribución espacial, tamaño de letra, imágenes coherentes, contenido completo de la guía del póster. Se balancea las letra con las imágenes	El póster cumple parcialmente con lo establecido.	El póster cumple parcialmente con lo establecido. Presenta deficiencias en imágenes, en distribución espacial, en contenido	El póster es insuficiente en calidad visual, no presenta el contenido completo, el tamaño de letra es ilegible y hay exceso de letra y pocas imágenes.	
Presentación y análisis de resultados (40%)	Cumple con lo solicitado en la guía de clase y para pósters. Presenta tablas, gráficos y/o figuras, ecuaciones y cálculos según sea el caso. Realiza un análisis de resultados completo apoyado con referencias bibliográficas bien citadas. Los productos y platos presentados son innovadores y de excelente calidad	Presenta parcialmente tablas, gráficos y/o figuras , ecuaciones y cálculos según sea el caso.Puede mejorar la forma de presentación de datos. Realiza un análisis de resultados completo apoyado con referencias bibliográficas, con posibilidad de mejorar citación.	Presenta débilmente tablas, gráficos y/o figuras, ecuaciones y cálculos según sea el caso.Puede mejorar la forma de presentación de datos. Realiza un análisis de resultados parcial apoyado con referencias bibliográficas. Los productos y platos presentados son aceptables	No presenta tablas, gráficos y/o figuras , ecuaciones y cálculos según sea el caso. No utiliza el SI apropiadamente. No realiza un análisis de resultados completo y no se apoya con referencias bibliográficas. Los productos y platos presentados son aceptables o pueden mejorarse	
Argumentación y síntesis (40%)	Argumenta y sintetiza claramente el contenido del póster con referencias y con la información completa	Argumenta y sintetiza parcialmente el contenido del póster con referenciaciones, sin uso excesivo de conectores pero con la información completa	Argumenta y sintetiza débilmente el contenido del póster con referenciaciones, uso excesivo de conectores, con información parcial	No presenta argumentos ni sintetiza del contenido del póster.	
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y ORTOGRAFÍA (10%)	Cita en APA sin problemas y no tiene fallas ortográficas	Puede mejorar la citación y referencias y debe mejorar en ortografía	Debe mejorar con la calidad de las fuentes, la citación y/o la ortografía.	No citó-referenció y/o tiene pésima ortografía	
TOTAL					

Nombres

.....

.....

Taller

.....

Fecha

.....

CRITERIO DESCRIPTORES	EXCELENTE 5 - 4,5	BUENO 4,4 - 3,8	ACEPTABLE 3,7 - 3,3	INSUFICIENTE 3,2 - 0,0	NOTA
CONTENIDO 30%	Cumple con lo establecido en la guía del taller o la información dada en clase	Le falta un criterio solicitado en la guía	Le faltan más de dos criterios de la guía	Presenta los criterios desarrollados muy débilmente	
ORIGINALIDAD 15%	Utiliza herramientas novedosas, mantiene la atención en la presentación	Utiliza herramientas y Mantiene la atención	Puede mejorar	El video no presenta continuidad	
TÍTULOS Y CRÉDITOS 10%	Tiene títulos, filiación institucional (logo al inicio) nombre de los estudiantes y dirección de correo de cada uno	Alguno de los criterios descritos no fueron presentados	Más de dos criterios no fueron presentados	No tiene títulos	
TIEMPO 5%	El video se encuentra entre 5 a 6 minutos		Video muy extenso o muy corto	No hay video	
CÁLCULOS DE EXCEL 25%	Los cálculos de contenido de macro y micronutrientes se encuentran bajo los criterios definidos.	Puede mejorar la presentación de los cálculos	Presenta deficiencia en los cálculos	No hay cálculos	
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS Y ORTOGRAFÍA 15%	Cita en modo APA sin problemas y no tiene fallas ortográficas	Puede mejorar la citación y referencias y debe mejorar en ortografía	Debe mejorar con la calidad de las fuentes, la citación y/o la ortografía.	No citó-referenció y/o tiene pésima ortografía	
TOTAL					

criterio	Excelente 5 - 4.5 puntos	Bueno 4.4 – 3.8 puntos	Aceptable 3.7 - 3.3 puntos	Insuficiente 3.2 – 0.0 puntos	Observaciones	Nota
Forma 10%	El título es claro y hace referencia al trabajo. Además, contiene los nombres de los estudiantes y la filiación.	El título no es claro, pero utiliza palabras claves que hacen referencia al trabajo. Contiene los nombres de los estudiantes y la filiación.	El título no es claro, pero utiliza palabras claves que hacen referencia al trabajo. Contiene los nombres de los estudiantes, sin la filiación	El título no es claro. Falta el nombre de los estudiantes y/o, la filiación.		
Planteamiento del problema (Introducción) 30%	Es claro el contexto de la investigación. Se plantean las relaciones entre lo geográfico, político, cultural, social y económico con la pregunta de investigación.	Falta desarrollar uno de los aspectos (geográfico, político, cultural, social y económico) con la pregunta de investigación.	No son claras las relaciones que se establecen entre la pregunta y el contexto, pero es evidente la pregunta de investigación.	No es clara la pregunta de investigación y, por lo tanto, no se establecen relaciones entre la pregunta y el contexto.		
Hallazgos y discusión 30%	Muestra los hallazgos de forma organizada y los pone en discusión con el marco teórico.	Muestra los hallazgos y los pone en discusión con el marco teórico. Falta organización.	Muestra los hallazgos, pero no son claras las categorías (marco teórico) con las que se ponen en discusión. Falta organización	Muestra los hallazgos, pero no los discute con el marco teórico. Falta organización		
Conclusiones 20%	Presenta los resultados más relevantes que responden a la pregunta formulada.	Faltan resultados que responden a la pregunta formulada.	No son claros los resultados, pero presentan relación a la pregunta formulada.	No se presentan los resultados relevantes, ni se resuelve la pregunta formulada.		
Presentación general y referencias 10%	Presenta de forma organizada la información, no tiene errores de ortografía, tipografía, ni gramática. Además, toda la información está referenciada de acuerdo con las normas APA, al igual que el apartado bibliográfico.	La información puede mejorar en su presentación. Tiene hasta cinco (5) errores de ortografía, tipografía o gramática. Además, toda la información está referenciada de acuerdo con las normas APA, al igual que el apartado bibliográfico.	Falta organización en la información. Tiene hasta diez (10) errores de ortografía, tipografía y gramática. Aunque referencia la información y tiene un apartado bibliográfico, no utiliza las normas APA.	Falta organización en la información. Tiene hasta quince (15) errores de ortografía, tipografía y gramática. No referencia la información, ni el apartado bibliográfico de acuerdo con las normas APA.		
					Nota Final	

criterio	Excelente 5 - 4.5 puntos	Bueno 4.4 – 3.8 puntos	Aceptable 3.7 - 3.3 puntos	Insuficiente 3.2 – 0.0 puntos	Observaciones	Nota
Título 5%	Contiene palabras claves que indican el contenido del trabajo. Es claro y engancha al lector	Contiene palabras claves, pero no anuncian el tema a tratar	Tan sólo hay una palabra clave y no indica el propósito del Escrito.	No hay palabras claves.		
Introducción 10%	Explica con claridad de qué trata el Escrito, especificando las partes que lo componen y una pequeña descripción de cada una de ellas, evidenciando el qué y el cómo.	Explica de qué trata el Escrito, especificando las partes que lo componen. No realiza una pequeña descripción.	Presenta una introducción, pero no se refiere concretamente al Escrito, es decir, al qué y al cómo	No es claro de que trata el escrito, ni su propósito. No hay un qué, ni un cómo se desarrolla.		
Cuerpo argumentativo 40%	Fundamenta la tesis mediante su defensa, utiliza razonamientos lógicos, respaldos de autoridad, ejemplos, preguntas retóricas, pruebas, datos estadísticos, analogías, argumentos de causa - efecto. El Escrito presenta una diversidad de argumentos.	El texto utiliza de manera parcial razonamientos lógicos, respaldos de autoridad, da ejemplos, preguntas retóricas, pruebas, datos estadísticos, analogías o argumentos de causa -efecto.	Utiliza sólo algunos de los recursos de la argumentación.	Se basa en prejuicios y opiniones sin fundamento teórico o académico. El Escrito se queda en un nivel meramente apreciativo.		
Conclusión 10%	Retoma la tesis de manera destacada para reafirmar su postura sobre el tema expuesto.	Menciona la tesis parcialmente al cierre del Escrito y da algunos argumentos.	En la conclusión del texto retoma la tesis, sin embargo, no utiliza argumentos para reafirmar su postura.	No retoma la tesis al cierre del Escrito, lo que provoca ambigüedad en el propósito final del texto.		
Propiedades del texto 20%	Su texto está completo; conecta sus ideas, oraciones y párrafos utilizando nexos, signos de puntuación y marcadores textuales, tiene cohesión. Desarrolla su texto a partir de una unidad temática, es coherente. Utiliza el lenguaje formal al tomar en cuenta el tipo de enunciatario al que va dirigido su texto. Cumple con la extensión.	El texto es parcialmente lógico y coherente. Utiliza algunos conectores como nexos y marcadores textuales. Finalmente utiliza el lenguaje formal. Está por debajo o por encima del 15% de la extensión (de 500 a 750 palabras).	El Escrito tiene algunos problemas de cabalidad, cohesión, coherencia y/o adecuación. Está por debajo o por encima del 20% de la extensión (de 500 a 750 palabras).	El texto no presenta una estructura lógica, ni tiene unidad temática. También utiliza el lenguaje formal e informal de manera intermitente. No acata la extensión.		
Corrección ortográfica y gramatical 5%	El texto no tiene errores de acentuación, usa correctamente los signos de puntuación y grafías. Y no tiene problemas gramaticales.	La redacción del Escrito es comprensible. Tiene menos de seis errores ortográficos y gramaticales. El uso de conectores lógicos es adecuado.	En general, el texto es comprensible, sin embargo, presenta errores gramaticales y menos de diez errores ortográficos. Además de que no se usan de forma adecuada los conectores lógicos.	El texto no tiene ilación, presenta más de diez errores ortográficos y gramaticales. Además de no usar conectores lógicos.		
Aparato crítico en formato APA 10%	Cita o parafrasea los puntos de vista de otros autores, para ello utiliza el sistema APA para citas y referencias bibliográficas de manera correcta.	Cita o parafrasea información de otros autores, sin embargo, presenta algunas omisiones en lo referente a los datos de las citas o la bibliografía; son mínimos los errores.	En algunas ocasiones, menciona información de otros autores sin citarla o dar la referencia.	No cita, ni da referencias bibliográficas. Plagia los puntos de vista de otros autores.		
*Esta rúbrica es tomada de: Reazon Systems, Inc (2016), en: https://www.rcampus.com/rubricshowc.cfm?sp=yes . Y de Universidad Veracruzana de México (2016), en: http://www.uv.mx/personal/tangarcia/files/2014/02/RubricaEscrito.pdf . Ha sido diseñada y modificada por los profesores del Departamento de Ciencia y Cultura de la Alimentación. Año: 2017					Nota Final	

Criterio	Excelente 5 - 4.5 puntos	Bueno 4.4 – 3.8 puntos	Aceptable 3.7 - 3.3 puntos	Insuficiente 3.2 – 0.0 puntos	Observaciones	Nota
El reporte está ordenado y contiene todos los apartados establecidos 5%	Contiene todos los apartados establecidos y está ordenado indicando títulos y subtítulos de los apartados.	Contiene todos los apartados, pero no se encuentran ordenados con títulos y subtítulos.	Falta un apartado y no está ordenado con títulos y subtítulos.	Falta más de un apartado y no está ordenado con títulos y subtítulos.		
Los objetivos son claros y coherentes con la investigación 10%	El objetivo general es claro y los objetivos específicos son coherentes al objetivo general.	El objetivo general parcialmente es claro y los objetivos específicos son coherentes al objetivo general.	El objetivo general es parcialmente claro, pero los objetivos específicos no son coherentes al objetivo general.	El objetivo general no es claro y los objetivos específicos no son coherentes al objetivo general. La metodología no responde a de los objetivos.		
Diseño metodológico 20%	Se establece el enfoque de investigación a utilizar, son claros y explícitos los métodos de recolección de datos y se justifica el por qué a usar. Define el lugar y los participantes justificando la escogencia.	Se establece el enfoque de investigación a utilizar, son claros los métodos de recolección de datos, pero no explícitos; se justifica el por qué a usar. Define el lugar y los participantes, sin embargo, no justifica la escogencia.	Se establece el enfoque de investigación a utilizar, pero no son claros los métodos de recolección de datos, ni se justifica el por qué a usar. Define el lugar y los participantes, sin embargo, no justifica la escogencia.	Se establece el enfoque de investigación a utilizar, pero no explica los métodos de recolección de datos, ni se justifica el por qué a usar. No define el lugar y los participantes.		
Establece las categorías de forma clara y argumentada - Marco teórico 20%	Las categorías establecidas están muy bien elaboradas y esclarecen los términos de la pregunta investigación. Están escritas teniendo en cuenta un orden lógico y se respaldan con argumentos de autores académicos.	Las categorías establecidas están bien elaboradas y esclarecen los términos de la pregunta de la investigación. No están escritas con un orden lógico, pero se respaldan con ideas de autores académicos.	Se elaboran la mayoría de las categorías que esclarecen los términos de la pregunta de la investigación. No están escritas con un orden lógico y muchas de las ideas no se respaldan con ideas de autores académicos.	No elabora las categorías que esclarecen los términos de la pregunta de investigación. Tampoco están escritas siguiendo un orden lógico, ni se respaldan con ideas de autores académicos.		
Interpreta los resultados y las conclusiones son creíbles 25%	Utiliza esquemas/tablas/gráficas para interpretar los resultados y se hace una interpretación adecuada de los mismos. Las conclusiones se basan en las interpretaciones de los resultados y responden al objetivo de la investigación - son claras y demuestra relación con las categorías establecidas.	Utiliza esquemas/tablas/gráficas para interpretar los resultados, pero no hace una interpretación adecuada de los mismos. Las conclusiones se basan en las interpretaciones de los resultados y responden al objetivo de la investigación - son claras, pero no demuestra relación con las categorías establecidas.	Los esquemas/tablas/gráficas no son claros y no interpreta adecuadamente los resultados. Las conclusiones se basan en las interpretaciones de los resultados, pero no responden en su totalidad al objetivo de la investigación, ni demuestra relación con las categorías establecidas.	No hay esquemas/tablas/gráficas, ni interpreta los resultados. Las conclusiones no responden. Las conclusiones no son creíbles - no responden al objetivo, ni demuestran relación con las categorías establecidas.		
La redacción es coherente y presenta buena ortografía 10%	Redacta los párrafos coherentemente, siguiendo un orden gramatical y utilizando muy bien los signos de puntuación. Utiliza conectores lógicos. No hay errores ortográficos, ni de tipografía en el documento.	Redacta bien los párrafos. Sus oraciones siguen un orden gramatical. No utiliza muy bien los signos de puntuación, pero usa bien los conectores lógicos. Tiene menos de 10 errores ortográficos y/o tipográficos en el documento.	Redacta párrafos. Sus oraciones siguen un orden gramatical, pero no utiliza bien los signos de puntuación, ni los conectores lógicos. Tiene entre 10 y 20 errores ortográficos y/o tipográficos.	Los párrafos no son coherentes. Sus oraciones no siguen un orden gramatical, no utiliza bien los signos de puntuación, ni usa conectores lógicos. Tiene más de 20 errores ortográficos y/o tipográficos.		
Tanto las citas del documento como la bibliografía están presentadas de acuerdo con las normas APA 5%	Cita todos los textos/documentos consultados (ya sean citas textuales o parafraseadas) de acuerdo con las normas APA. Todos los textos/documentos utilizados se encuentran referenciados en la bibliografía de acuerdo con las normas APA.	Cita todos los textos/documentos consultados (ya sean citas textuales o parafraseadas) de acuerdo con las normas APA. Faltan un texto/documento de los utilizados en las referencias bibliográficas, pero la bibliografía está de acuerdo con las normas APA.	Cita los textos/documentos consultados (ya sean citas textuales o parafraseadas) pero no lo hace de acuerdo con las normas APA. Faltan uno o más textos/documentos de los utilizados en las referencias bibliográficas, pero la bibliografía está de acuerdo con las normas APA.	No cita todos los textos/documento consultados dentro del texto. La bibliografía es pobre y no está de acuerdo con las normas APA.		
Citó al menos 5 artículos de revista científicas y 3 libros 5%	Cita cinco (5) artículos de revista científicas y tres (3) libros.	Cita cuatro (4) artículos de revista científicas y dos (2) libros.	Cita tres (3) artículos de revista científicas o un (1) libro.	Cita menos de 2 artículos de revista científicas y no hay libros referenciados.		
					Nota Final	

RUBRICA DE EVALUACIÓN EXPOSICIONES
Calificación de 5/5

Asignaturas de Ciencia y Cultura de Alimentos

criterio	Excelente 5 - 4.5 puntos	Bueno 4.4 – 3.8 puntos	Aceptable 3.7 - 3.3 puntos	Insuficiente 3.2 – 0.0 puntos	Observaciones	Nota
Conocimiento y preparación del tema (50%)	Demuestra solvencia y confianza al expresar los conocimientos de forma argumentada, presentando la información precisa y pertinente para el desarrollo del tema.	Demuestra solvencia y confianza al expresar los conocimientos de forma medianamente argumentada, presentando la información precisa y pertinente para el desarrollo del tema.	Demuestra solvencia y confianza al expresar los conocimientos de forma debilmente argumentada, presentando la información no precisa y pertinente para el desarrollo del tema.	No demuestra solvencia y confianza al expresar los conocimientos, presentando la información no precisa y sin pertinencia para el desarrollo del tema.		
Estructura y orden (30%)	Ofrece una exposición altamente organizada (con tabla de contenido o agenda), respeta los tiempos establecidos, se evidencia trabajo en equipo y logra la atención de los asistentes.	Ofrece una exposición medianamente organizada (con tabla de contenido o agenda), respeta los tiempos establecidos, se evidencia trabajo en equipo y logra la atención de los asistentes.	Ofrece una exposición débilmente organizada (con tabla de contenido o agenda), no respeta los tiempos establecidos, se evidencia trabajo en equipo y logra la atención de los asistentes.	No ofrece una exposición organizada, no respeta los tiempos establecidos, no se evidencia trabajo en equipo y no logra la atención de los asistentes.		
Comunicación verbal y corporal (20%)	Comunica sus ideas de forma lógica y coherente, tiene una buena postura corporal, hace buen uso de la voz y utiliza apropiadamente las ayudas audiovisuales (TIC' S)	Comunica medianamente sus ideas de forma lógica y coherente, tiene una buena postura corporal, hace buen uso de la voz y utiliza apropiadamente las ayudas audiovisuales (TIC' S)	Comunica debilmente sus ideas, no tiene una buena postura corporal, no hace buen uso de la voz y utiliza apropiadamente las ayudas audiovisuales (TIC' S)	No comunica sus ideas de forma lógica y coherente, no tiene una buena postura corporal, no hace buen uso de la voz y no utiliza apropiadamente las ayudas audiovisuales (TIC' S)		
					Nota Final	

*En el conocimiento y preparación del tema, los estudiantes deberán proporcionar ejemplos de lo expuesto asociados al campo de los estudios de la alimentación, y preguntas para desarrollar en la clase.

Programa de Gastronomía
Departamento de Ciencia y Cultura de la Alimentación
Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas

criterio	Excelente 5 - 4.5 puntos	Bueno 4.4 – 3.8 puntos	Aceptable 3.7 - 3.3 puntos	Insuficiente 3.2 – 0.0 puntos	Observaciones	Nota
El anteproyecto está ordenado y contiene todos los apartados establecidos 5%	El anteproyecto está ordenado y contiene todos los apartados establecidos.	Contiene todos los apartados, pero no se encuentran ordenados con títulos y subtítulos.	Falta un apartado y no está ordenado con títulos y subtítulos.	Falta más de un apartado y no está ordenado con títulos y subtítulos.		
Los objetivos son claros y coherentes con la investigación 10%	El objetivo general es claro y los objetivos específicos son coherentes al objetivo general.	El objetivo general parcialmente es claro y los objetivos específicos son coherentes al objetivo general.	El objetivo general es parcialmente claro, pero los objetivos específicos no son coherentes al objetivo	El objetivo general no es claro y los objetivos específicos no son coherentes al objetivo general. La metodología no responde a de los objetivos.		
Diseño metodológico 15%	Se establece el enfoque de investigación a utilizar, son claros y explícitos los métodos de recolección de datos y se justifica el por qué a usar. Define el lugar y los participantes justificando la escogencia.	Se establece el enfoque de investigación a utilizar, son claros los métodos de recolección de datos, pero no explícitos; se justifica el por qué a usar. Define el lugar y los participantes, sin embargo, no justifica la escogencia.	Se establece el enfoque de investigación a utilizar, pero no son claros los métodos de recolección de datos, ni se justifica el por qué a usar. Define el lugar y los participantes, sin embargo, no justifica la escogencia.	Se establece el enfoque de investigación a utilizar, pero no explica los métodos de recolección de datos, ni se justifica el por qué a usar. No define el lugar y los participantes.		
Establece las categorías de forma clara y argumentada - Marco teórico 20%	Las categorías establecidas están muy bien elaboradas y esclarecen los términos de la pregunta investigación. Están escritas teniendo en cuenta un orden lógico y se respaldan con argumentos de autores académicos.	Las categorías establecidas están bien elaboradas y esclarecen los términos de la pregunta de la investigación. No están escritas con un orden lógico, pero se respaldan con ideas de autores académicos.	Se elaboran la mayoría de las categorías que esclarecen los términos de la pregunta de la investigación. No están escritas con un orden lógico y muchas de las ideas no se respaldan con ideas de autores académicos.	No elabora las categorías que esclarecen los términos de la pregunta de investigación. Tampoco están escritas siguiendo un orden lógico, ni se respaldan con ideas de autores académicos.		
La redacción es coherente y presenta buena ortografía 10%	Redacta los párrafos coherentemente, siguiendo un orden gramatical y utilizando muy bien los signos de puntuación. Utiliza conectores lógicos. No hay errores ortográficos, ni de tipografía en el documento.	Redacta bien los párrafos. Sus oraciones siguen un orden gramatical. No utiliza muy bien los signos de puntuación, pero usa bien los conectores lógicos. Tiene menos de 10 errores ortográficos y/o tipográficos en el documento.	Redacta párrafos. Sus oraciones siguen un orden gramatical, pero no utiliza bien los signos de puntuación, ni los conectores lógicos. Tiene entre 10 y 20 errores ortográficos y/o tipográficos	Los párrafos no son coherentes. Sus oraciones no siguen un orden gramatical, no utiliza bien los signos de puntuación, ni usa conectores lógicos. Tiene más de 20 errores ortográficos y/o tipográficos.		
Tanto las citas del documento como la bibliografía están presentadas de acuerdo con las normas APA 5%	Cita todos los textos/documentos consultados (ya sean citas textuales o parafraseadas) de acuerdo con las normas APA. Todos los textos/documentos utilizados se encuentran referenciados en la bibliografía de acuerdo con las normas APA.	Cita todos los textos/documentos consultados (ya sean citas textuales o parafraseadas) de acuerdo con las normas APA. Faltan un texto/documento de los utilizados en las referencias bibliográficas, pero la bibliografía está de acuerdo con las normas APA.	Cita los textos/documentos consultados (ya sean citas textuales o parafraseadas) pero no lo hace de acuerdo con las normas APA. Faltan uno o más textos/documentos de los utilizados en las referencias bibliográficas, pero la bibliografía está de acuerdo con las normas APA.	No cita todos los textos/documento consultados dentro del texto. La bibliografía es pobre y no está de acuerdo con las normas APA.		
Socialización del trabajo 15%	Demuestra solvencia y confianza al expresar los conocimientos de forma argumentada, presentando la información precisa y pertinente para el desarrollo del tema.	Demuestra solvencia y confianza al expresar los conocimientos de forma medianamente argumentada, presentando la información precisa y pertinente para el desarrollo del tema.	Demuestra solvencia y confianza al expresar los conocimientos de forma débilmente argumentada, presentando la información no precisa y pertinente para el desarrollo del tema.	No demuestra solvencia y confianza al expresar los conocimientos, presentando la información no precisa y sin pertinencia para el desarrollo del tema.		
Citó al menos 5 artículos de revista científicas y 3 libros 5%	Cita cinco (5) artículos de revista científicas y tres (3) libros.	Cita cuatro (4) artículos de revista científicas y dos (2) libros.	Cita tres (3) artículos de revista científicas o un (1) libro.	Cita menos de 2 artículos de revista científicas y no hay libros referenciados.		
Establece una justificación y antecedentes claros, argumentados y coherentes 15%	La justificación y antecedentes establecidos están muy bien elaborados y esclarecen el para qué y por qué de la pregunta investigación, así como los trabajos previamente elaborados y su utilidad sobre la investigación presente. Se respaldan con argumentos de autores académicos.	La justificación y antecedentes establecidos están bien elaborados y esclarecen el para qué y por qué de la pregunta investigación, así como los trabajos previamente elaborados y su utilidad sobre la investigación presente. No están escritas con un orden lógico, pero se respaldan con ideas de autores académicos.	Se elaboran la mayoría de antecedentes y justificación establecidos que esclarecen los términos de la pregunta de la investigación. No están escritas con un orden lógico y muchas de las ideas no se respaldan con ideas de autores académicos.	No elabora una justificación y antecedentes establecidos que esclarecen los términos de la pregunta de investigación. Tampoco están escritas siguiendo un orden lógico, ni se respaldan con ideas de autores académicos.		
nota final						

Autoevaluación. Nombre estudiante:

Criterio	Excelente	Muy bueno	Bueno	Deficiente	Insuficiente
Lecturas	Hice todas las lecturas, subrayé y tomé notas	Hice la mayoría de las lecturas, subrayé y tomé notas	Hice la mayoría de las lecturas y las subrayé sin tomar notas	Hice algunas de las lecturas	No hice ninguna lectura
Entrega de Trabajo	Entregué todos los trabajos a tiempo y de acuerdo a las normas solicitadas	Entregué todo los trabajos a tiempo siguiendo algunas de las normas solicitadas	Entregué los trabajos a tiempo, sin acatar normas solicitadas	Entregué los trabajos, pero no de acuerdo a los tiempos estipulados	No entregué los trabajos
Asistencia a clase y apuntes	Llegué a todas las clases a la hora acordada de inicio, presté atención al profesor y compañeros, tomé apuntes para estudiar	Llegué todas las clases a la hora acordada de inicio, presté atención al profesor y tomé apuntes para estudiar	Llegué a todas las clases a la hora acordada de inicio, presté atención al profesor, sin tomar apuntes	No llegué a todas las clases a la hora acordada de inicio, presté atención al profesor	No llegué a todas las clases a la hora acordada de inicio, ni presenté atención al profesor
				Nota final	

Nombre Proyecto	GASTRONOMÍA			
Estudiante	EICEA			
Código	BEBIDA DE DISEÑO CON PRODUCTO LOCAL			
Evaluable	UNIVERSIDAD DE LA SABANA			
Fecha				
Item	Insuficiente	Principiante	Competente	Muy Competente
	Aprendizaje Escaso	Aprendizaje Parcial	Aprendizaje Esperado	Aprendizaje Ampliado
Ingredientes y Técnica (Historia e Importancia)	No presentó ingredientes ni teoría	Los ingredientes y técnica escogidos para el proyecto son irrelevantes o no tienen relación con los temas vistos dentro de la clase. No se desarrolló el marco teórico con coherencia.	Los ingredientes y técnicas escogidos son coherentes y se entiende la relación entre ellos, sin embargo se pueden mejorar las selecciones y técnicas utilizadas. El marco teórico está bien desarrollado sin embargo se puede profundizar un poco más.	Los ingredientes y técnicas escogidos son correctos y adecuados al proyecto que se está proponiendo. El marco teórico está perfectamente desarrollado, punto de partida para nuevos avances e investigaciones.
Valor	2	5	8	10
Envase y Presentación	No presentó bebida	El envase y presentación de la bebida es pobre o mal ejecutados. Necesita ser más coherente con el proyecto y desarrollarse mucho más.	El envase y presentación de la bebida son buenos y sus elementos se relacionan (colores, materiales y concepto), sin embargo se pueden mejorar y fortalecer estos conceptos según el proyecto presentado.	El envase y presentación de la bebida son acertados, llamativos y coherentes, propicios para los elementos seleccionados.
Valor	1	3	6	8
Plan Marketing Gastronómico)	No presentó plan de marketing	El plan de marketing presenta falencias e inconsistencias en su ejecución. No se tiene focus group propicio para la distribución del proyecto. Los planes de publicidad y redes sociales deben ser realistas y coherentes. El food styling es pobre o mal ejecutado.	El plan de marketing del proyecto es bueno y es coherente lo que pretendido por el estudiante. Falta desarrollar mejor la estrategia de publicidad para llegar a ser más agresiva y llamativa. El food styling es correcto pero se pueden desarrollar mejor la estética y composiciones. El focus group es coherente.	El plan de marketing de la empresa está planteado de manera concisa, clara y real. El food styling es correcto y atractivo. Los planes de difusión en redes sociales son alcanzables y reales. La publicidad está muy bien enfocada y es viable.
Valor	2	5	8	10
Contabilidad, Proveedores y Receta Estandar	No presentó contabilidad del proyecto	El plan contable del proyecto es inestable y poco realista. La red de proveedores es débil y no se tiene claridad de su constancia. La receta estándar está mal ejecutada y porcentajes de utilidad y costos no están bien logrados.	El plan de contabilidad es coherente y limpio, sin embargo se pueden fortalecer algunos puntos y cambiar fotos de inversión y distribución. La red de proveedores es buena y fuerte, se deben ampliar el número de participantes y contactos. La receta estándar es buena pero se puede sacar mejor utilidad a partir del desarrollo de productos, proveedores y revisión contable.	El plan de contabilidad es claro, limpio y coherente con los planteamientos en el proyecto. Las inversiones son acertadas y recuperables en corto tiempo. La red de proveedores es fuerte y poco arriesgada. La receta estándar está bien lograda en cuanto a ingredientes y utilidad.
Valor	2	5	8	10
Catación (Sabor, Balance, Ingredientes y Técnica Ejecutadas)	No presentó bebida	La bebida presenta inconsistencia en su sabor, los ingredientes no se encuentran bien utilizados, la técnica está pobremente ejecutada y por ende da como resultado una bebida deficiente.	La bebida tiene un sabor agradable, los ingredientes están bien escogidos y la técnica escogida es coherente con clase. Hace falta desarrollar los métodos de elaboración, investigar ingredientes para hacer una bebida más compleja y balancear mucho mejor los sabores.	La bebida tiene un excelente sabor, el balance está muy bien logrado, los ingredientes escogidos tienen potencia y son coherentes con el proyecto. La técnica escogida está brillantemente desarrollada y ejecutada.
Valor	3	7	10	12
Totales	10	25	40	50
Nota Final				

Coevaluación

Criterio	Excelente	Muy bueno	Bueno	Deficiente	Insuficiente
Actitud	Su actitud es siempre positiva ante el trabajo en equipo y proyecto. Busca alternativas ante cada problema	Su actitud es casi siempre positiva ante el trabajo en equipo y proyecto.	Su actitud es generalmente positiva ante el trabajo en equipo y el proyecto	A veces muestra actitud positiva. Limita sus respuestas a las condiciones del proyecto	Con frecuencia critica en público el trabajo de los otros miembros del grupo. Justifica sus carencias en los demás
Trabajo en equipo	Escucha, comparte y apoya el esfuerzo de otros. Mantiene a los miembros trabajando juntos	Casi siempre escucha, comparte y apoya el esfuerzo de otros. No es conflictivo en el grupo.	Generalmente escucha, comparte y apoya el esfuerzo de otros. No es conflictivo en el grupo.	A veces escucha, comparte y apoya el esfuerzo de otros. Su contribución es escasa	Raramente escucha, comparte y apoya el esfuerzo de otros. No aporta al grupo.
Roles y liderazgo	Asume eficientemente roles de los cuales se hace cargo. Su participación es clave en el desempeño del grupo	Asume roles y colabora a su definición cuando estos son precisos. Negocia apropiadamente.	Asume roles y colabora a su definición cuando estos son imprecisos. Negocia apropiadamente	Asume roles determinados por el grupo	No cumple roles asignados. No cumple con el trabajo.
Participación	Siempre proporciona ideas útiles en la discusión del grupo. Evalúa alternativas en base a antecedentes objetivos.	Casi siempre proporciona ideas útiles en la discusión del grupo.	Generalmente proporciona ideas útiles en la discusión del grupo	Algunas veces proporciona ideas en la discusión del grupo. Es un miembro que cumple con hacer lo que se le pide.	Rara vez aporta ideas. No participa en la toma de decisiones del grupo.
Uso del tiempo	Siempre es organizado en el uso del tiempo y cumple sus compromisos a la fecha.	Casi siempre es organizado en el uso del tiempo y cumple con sus compromisos a la fecha.	Es organizado en el uso del tiempo, aunque en ocasiones ha tenido atrasos en sus compromisos. No afecta el trabajo de los demás.	Tiende a demorarse, pero siempre tiene las cosas hechas para las fechas límite. Pone en aviso sus atrasos, respetando los tiempos de los demás	El equipo debe ajustar su calendario o asumir el trabajo de esta persona por su irresponsabilidad con los tiempos.

criterio	Excelente 5 - 4.5 puntos	Bueno 4.4 – 3.8 puntos	Aceptable 3.7 - 3.3 puntos	Insuficiente 3.2 – 0.0 puntos	Observaciones	Nota
Título 5%	Contiene palabras claves que indican el contenido del trabajo. Es claro y engancha al lector	Contiene palabras claves, pero no anuncian el tema a tratar	Tan sólo hay una palabra clave y no indica el propósito del Escrito.	No hay palabras claves.		
Introducción 10%	Explica con claridad de qué trata el Escrito, especificando las partes que lo componen y una pequeña descripción de cada una de ellas, evidenciando el qué y el cómo.	Explica de qué trata el Escrito, especificando las partes que lo componen. No realiza una pequeña descripción.	Presenta una introducción, pero no se refiere concretamente al Escrito, es decir, al qué y al cómo	No es claro de que trata el escrito, ni su propósito. No hay un qué, ni un cómo se desarrolla.		
Cuerpo argumentativo 40%	Fundamenta la tesis mediante su defensa, utiliza razonamientos lógicos, respaldos de autoridad, ejemplos, preguntas retóricas, pruebas, datos estadísticos, analogías, argumentos de causa - efecto. El Escrito presenta una diversidad de argumentos.	El texto utiliza de manera parcial razonamientos lógicos, respaldos de autoridad, da ejemplos, preguntas retóricas, pruebas, datos estadísticos, analogías o argumentos de causa -efecto.	Utiliza sólo algunos de los recursos de la argumentación.	Se basa en prejuicios y opiniones sin fundamento teórico o académico. El Escrito se queda en un nivel meramente apreciativo.		
Conclusión 10%	Retoma la tesis de manera destacada para reafirmar su postura sobre el tema expuesto.	Menciona la tesis parcialmente al cierre del Escrito y da algunos argumentos.	En la conclusión del texto retoma la tesis, sin embargo, no utiliza argumentos para reafirmar su postura.	No retoma la tesis al cierre del Escrito, lo que provoca ambigüedad en el propósito final del texto.		
Propiedades del texto 20%	Su texto está completo; conecta sus ideas, oraciones y párrafos utilizando nexos, signos de puntuación y marcadores textuales, tiene cohesión. Desarrolla su texto a partir de una unidad temática, es coherente. Utiliza el lenguaje formal al tomar en cuenta el tipo de enunciatario al que va dirigido su texto. Cumple con la extensión.	El texto es parcialmente lógico y coherente. Utiliza algunos conectores como nexos y marcadores textuales. Finalmente utiliza el lenguaje formal. Está por debajo o por encima del 15% de la extensión (de 500 a 750 palabras).	El Escrito tiene algunos problemas de cabalidad, cohesión, coherencia y/o adecuación. Está por debajo o por encima del 20% de la extensión (de 500 a 750 palabras).	El texto no presenta una estructura lógica, ni tiene unidad temática. También utiliza el lenguaje formal e informal de manera intermitente. No acata la extensión.		
Corrección ortográfica y gramatical 5%	El texto no tiene errores de acentuación, usa correctamente los signos de puntuación y grafías. Y no tiene problemas gramaticales.	La redacción del Escrito es comprensible. Tiene menos de seis errores ortográficos y gramaticales. El uso de conectores lógicos es adecuado.	En general, el texto es comprensible, sin embargo, presenta errores gramaticales y menos de diez errores ortográficos. Además de que no se usan de forma adecuada los conectores lógicos.	El texto no tiene ilación, presenta más de diez errores ortográficos y gramaticales. Además de no usar conectores lógicos.		
Aparato crítico en formato APA 10%	Cita o parafrasea los puntos de vista de otros autores, para ello utiliza el sistema APA para citas y referencias bibliográficas de manera correcta.	Cita o parafrasea información de otros autores, sin embargo, presenta algunas omisiones en lo referente a los datos de las citas o la bibliografía; son mínimos los errores.	En algunas ocasiones, menciona información de otros autores sin citarla o dar la referencia.	No cita, ni da referencias bibliográficas. Plagia los puntos de vista de otros autores.		
*Esta rúbrica es tomada de: Reazon Systems, Inc (2016), en: https://www.rcampus.com/rubricshowc.cfm?sp=yes . Y de Universidad Veracruzana de México (2016), en: http://www.uv.mx/personal/tangarcia/files/2014/02/RubricaEscrito.pdf . Ha sido diseñada y modificada por los profesores del Departamento de Ciencia y Cultura de la Alimentación. Año: 2017					Nota Final	