

## Cocina Mediterránea

### Rúbrica de evaluación para evidencia final

Criterios de evaluación	Nivel de desempeño			%
	Altamente competente 100%-86%	Competente 85%-70%	Aún sin desarrollar la competencia 69%-0%	
1. Diseño de menú semanal basado en la cocina mediterránea.	20 - 17	16 - 14	13 - 0	20
	Diseña de manera clara y completa un menú semanal (entrada, plato fuerte, postre y bebida) basado en la cocina mediterránea, incluyendo ingredientes típicos de la zona Mediterránea, así como el costeo de cada platillo.	Diseña un menú semanal (entrada, plato fuerte, postre y bebida) basado en la cocina mediterránea, incluyendo algunos ingredientes típicos de la zona Mediterránea, pero no incluye el costeo completo de cada platillo.	Diseña un menú semanal incompleto, no incluyendo ingredientes típicos de la zona Mediterránea. No incluye el costeo completo de cada platillo.	
2. Balance nutrimental de los platillos.	10 - 9	8 - 7	6 - 0	10
	Elabora de manera clara y completa el balance y contenido nutrimental de los platillos incluidos en el menú, cuidando que no sean abundantes en un solo nutriente (grasas, proteínas, carbohidratos) y que contenga todos los grupos nutrimentales.	Elabora el balance y contenido nutrimental de los platillos incluidos en el menú, cuidando que no sean abundantes en un solo nutriente (grasas, proteínas, carbohidratos), pero no contiene todos los grupos nutrimentales.	Elabora de manera ambigua el balance y contenido nutrimental de los platillos incluidos en el menú.	
3. Plan de acción.	20 - 17	16 - 14	13 - 0	20
	Incluye un plan de acción claro y completo con los tiempos de las compras, los tiempos del mise en place diario, el costeo de cada menú y los beneficios nutrimentales de la cocina mediterránea y sus ventajas del consumo diario.	Incluye un plan de acción con los tiempos de las compras, los tiempos del mise en place diario, el costeo de cada menú, pero no incluye los beneficios nutrimentales de la cocina mediterránea y sus ventajas del consumo diario.	Incluye de manera ambigua el plan de acción con los tiempos de las compras, los tiempos del mise en place diario, el costeo de cada menú, y los beneficios y ventajas.	

4. Ejecución del menú y recopilación de evidencias.	30 – 26	25 – 21	20 - 0	30
	Ejecuta un día del menú de manera completa a 5 personas, documenta la ejecución de manera fotográfica o video, diseña tarjetas de comentarios para los comensales y elabora un documento informativo sobre los beneficios de la cocina mediterránea.	Ejecuta un día del menú a 3 personas, documenta la ejecución de manera fotográfica o video, diseña tarjetas de comentarios para los comensales y elabora un documento informativo sobre los beneficios de la cocina mediterránea.	Ejecuta un día del menú a 2 o menos personas, documenta de manera ambigua la ejecución, así como no diseña tarjetas de comentarios para los comensales ni el documento informativo sobre los beneficios de la cocina mediterránea.	
5. Reporte final y conclusiones.	20 - 17	16 - 14	13 - 0	20
	Documento completo que incluya la recopilación de todos los datos realizados en la evidencia, así como los resultados de los comentarios de los comensales y las conclusiones.	Documento que incluya la recopilación de los datos realizados en la evidencia, pero incluye de manera incompleta los resultados de los comentarios de los comensales, así como las conclusiones.	Documento incompleto de lo realizado en la evidencia. Muestra de manera ambigua los resultados de los comentarios de los comensales, así como no incluye las conclusiones.	
			<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>