

**Rúbrica de evaluación: Evidencia 2**

Criterios de evaluación	Descriptorios						
	Excelente 100	Sobresaliente 90	Aceptable 80	Suficiente 70	Insuficiente 60	No evaluable Menos de 50	Puntos totales 100 (Suma de criterios de evaluación)
1. Definición de objetivos de mercadotecnia	<b>Equivalencia: 40 puntos</b>	<b>Equivalencia: 36 puntos</b>	<b>Equivalencia: 32 puntos</b>	<b>Equivalencia: 28 puntos</b>	<b>Equivalencia: 24 puntos</b>	<b>Equivalencia: 0 puntos</b>	<b>40</b>
	1. Redacta al menos 3 objetivos. 2. Los objetivos son claramente de mercadotecnia y no financieros 3. Los objetivos aplican al primer año de operación de un restaurante.	1. Redacta al menos 2 objetivos. 2. Los objetivos son claramente de mercadotecnia y no financieros 3. Los objetivos aplican al primer año de operación de un restaurante.	1. Redacta al menos 2 objetivos. 2. Al menos uno de los objetivos es de mercadotecnia no de financiero 3. Los objetivos aplican al primer año de operación de	1. Redacta al menos 3 objetivos. 2. Los objetivos son financieros en lugar de mercadotecnia 3. Los objetivos aplican al primer año de operación de un restaurante.	1. Redacta al menos 3 objetivos. 2. Los objetivos son financieros en lugar de mercadotecnia 3. Los objetivos no aplican al primer año de	1. No define objetivos de mercadotecnia para el restaurante.	

**Dirección de Innovación, Tecmilenio Online**

			un restaurante.		operaciones del restaurante		
<b>2. Definición de las 4 P's de la mezcla de mercadotecnia</b>	<b>Equivalencia: 28 puntos</b>	<b>Equivalencia: 25 puntos</b>	<b>Equivalencia: 22 puntos</b>	<b>Equivalencia: 19 puntos</b>	<b>Equivalencia: 16 puntos</b>	<b>Equivalencia: 0 puntos</b>	<b>28</b>
	1. Cumple con todos los puntos solicitados a profundidad. 2. Hay una relación directa de la propuesta con el posicionamiento establecido. 3. Justifica todas sus decisiones correctamente	1. Cumple con todos los puntos solicitados a profundidad. 2. Hay una relación directa de la propuesta con el posicionamiento establecido. 3. No justifica todas sus decisiones correctamente	1. Cumple con al menos el 80% de los puntos solicitados. 2. Hay una relación directa de la propuesta con el posicionamiento establecido. 3. Justifica todas sus decisiones correctamente	1. Cumple con al menos el 50% de los puntos solicitados. 2. Hay una relación directa de la propuesta con el posicionamiento establecido. 3. No justifica sus decisiones correctamente	1. Cumple con al menos el 50% de los puntos solicitados. 2. No hay una relación directa de la propuesta con el posicionamiento establecido en sus propuestas. 3. No justifica sus decisiones correctamente	1. Cumple con menos del 50% de los puntos solicitados. 2. Su propuesta no está relacionada con el posicionamiento del proyecto anterior. 3. No justifica sus decisiones.	
<b>3. Creatividad y congruencia</b>	<b>Equivalencia: 32 puntos</b>	<b>Equivalencia: 29 puntos</b>	<b>Equivalencia: 26 puntos</b>	<b>Equivalencia: 23 puntos</b>	<b>Equivalencia: 20 puntos</b>	<b>Equivalencia: 0 puntos</b>	<b>32</b>

**Dirección de Innovación, Tecmilenio Online**

con el posicionamiento o previamente establecido.					<b>puntos</b>		
	1. Sus propuestas son creativas y completamente diferenciadas.  2. Sus propuestas llevan a cumplir el posicionamiento del restaurante propuesto.	1. Sus propuestas presentan algo de <u>diferenciación</u> respecto a los restaurantes que ya <u>existen</u> .  2. Sus propuestas llevan a cumplir el posicionamiento del restaurante propuesto.	1. Sus propuestas presentan poca diferenciación respecto a los restaurantes que ya existen.  2. Sus propuestas llevan a cumplir el posicionamiento del restaurante propuesto.	1. Sus propuestas son muy similares a los restaurantes que ya existen.  2. Sus propuestas llevan a cumplir el posicionamiento del restaurante propuesto.	1. Sus propuestas son muy similares a los restaurantes que ya existen.  2. Sus propuestas están poco relacionadas con el posicionamiento del restaurante propuesto	1. Sus propuestas son muy similares a los restaurantes que ya existen.  2. Sus propuestas no están relacionadas con el posicionamiento del restaurante propuesto	