

Rúbrica de evaluación

	COMPETENTE 100 %	DESARROLLO 50 %	PRINCIPIANTE 10 %
PRESENTACIÓN 5 pts.	Entrega de la actividad con todos los aspectos de presentación como: - Portada con datos generales: Nombre de la institución, nombre del tutor, nombre del estudiante, matrícula, materia, lugar, y fecha - Diseño formal	Entrega de la actividad con al menos 3 aspectos de la presentación	Entrega de la actividad con al menos 1 aspecto de la presentación
INTRODUCCIÓN 10 pts.	Investigó sobre los temas mencionados La información es coherente con el (los) tema(s) solicitado(s) La extensión es mínima de dos párrafos	Realiza al menos dos de los puntos mencionados	Solo cumple un aspecto de los mencionados
CONCLUSIÓN 10 pts.	Muestra dominio del tema Realiza al menos tres ideas personales con respecto al (a los) tema(s) La extensión es mínima de dos párrafos	Realiza al menos dos de los puntos mencionados	Solo cumple un aspecto de los mencionados
DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD 5 pts.	Se utiliza la estrategia solicitada en las instrucciones cumpliendo con los requisitos para su elaboración	Cumple con al menos dos de los requisitos de acuerdo con la(s) estrategia (s)	Solo cumple con un requisito relacionado a la(s) estrategia (s)
SABER 20 pts.	Analiza indicadores, estrategias y presupuestos como plan de prevención en la industria gastronómica	Cumple con el 90 % al 50 % de la competencia	Cumple con el 40 % al 10 % de la competencia
SABER HACER 20 pts.	Determina un plan de prevención para la industria gastronómica	Cumple con el 90 % al 50 % de la competencia	Cumple con el 40 % al 10 % de la competencia
SABER SER 20 pts.	Propone un plan de prevención para incrementar las posibilidades de producción	Cumple con el 90 % al 50 % de la competencia	Cumple con el 40 % al 10 % de la competencia
BIBLIOGRAFÍA 10 pts.	Añade bibliografía en formato APA	Añade bibliografía, pero no cuenta con el formato APA	No incluye bibliografía