

RÚBRICA DE EVALUACIÓN PARA INFORMES DE LABORATORIO

Periodo Académico: 2023-2S
Facultad: Ingeniería
Carrera: Agroindustria

Nombre Profesor: Ana Meija López
Nivel: Tercer semestre
Asignatura: Análisis de Productos Agroindustriales

N. Unidad:	Nombre de la Unidad Curricular	Resultado de Aprendizaje	Criterios de Evaluación
1	Métodos de análisis en alimentos	Elige las técnicas de muestreo y los métodos del análisis de magnitudes generales, proximal y sensorial con el conocimiento de los fundamentos metodológicos y técnicas de análisis vigentes, para determinar la calidad o la composición nutricional de alimentos	Considerar las técnicas de muestreo y los métodos del análisis para la determinación de las magnitudes generales, nutricionales y sensoriales de diversos alimentos.
2	Control de calidad analítica en productos agroindustriales	- Elige los métodos físicos y químicos mediante el conocimiento de los fundamentos metodológicos y técnicas de análisis vigentes para analizar productos agroindustriales y cumplir con los requisitos estipulados en la normativa nacional.	Considerar los métodos de análisis cualitativos y/o cuantitativos por grupos de alimentos para determinar su calidad o composición.

Tema/Subtema: Laboratorio
Componente de aprendizaje: Experimental
Parcial (1-2): 1- 2
Tipo de evaluación: Formativa
Técnica: Informes
Instrumento: Rúbrica
Semana de aplicación (1-16): 3 a la 16

Indicadores del Criterio de Evaluación	Escala de Valoración (Cualitativa)				Evaluación
	Excelente (10-9)	Bueno (8-7)	Regular (6)	Deficiente (menor 6)	
Formato y documento en general	1. Cumple con el formato solicitado 2. Cumple con el encabezado 3. Nombre completo de los integrantes del equipo 4. Fecha de entrega 5. Bibliografía al final del documento 6. Buena presentación del informe(1,0)	Cumple con 60% de datos solicitados (0,5)	• Sin Bibliografía al final del documento • Buena presentación • 60% de datos solicitados (0,3)	• No presenta el informe • No asiste a la práctica (0,0)	1
planteamiento del problema y objetivos analíticos	1. Plantea correctamente un problema analítico 2. Define los objetivos analíticos y lo redacta de manera ordenada y son referentes al problema planteado (1,0)	Cumple con el 50% de lo solicitado en el punto de excelencia (0,5)	1. No se indica correctamente el problema a resolver 2. Los objetivos carecen de orden, hace referencia muy poca al problema (0,3)	Los objetivos son totalmente inadecuados y no responden a las necesidades del problema (0,0)	1
Analito, Escala, Matriz y elección del métodos y muestreo	1. Identifica claramente el o los analíticos y selecciona el o los métodos de análisis a aplicar 2. Identifica la escala del análisis 3. Identifica claramente la matriz y redacta en 500 palabras la importancia e implicaciones en la práctica.	Cumple con los solicitado en el punto de excelencia en un 70% (1)	• Realiza una revisión bibliográfica incompleta (0,5)	• Es incongruente al tema • Es una copia fiel de compañeros (0,0)	2

	<p>Explica la realización del muestreo, que incluye la toma de la muestra representativa del material a analizar. y los procedimientos para su conservación adecuada hasta el momento del análisis</p> <p>4. Incluye las referencias bibliográficas en el texto, es variado y actualizado. (2,0)</p>				
Procedimiento analítico	<ul style="list-style-type: none"> • Enlista de manera completa los materiales, equipos y sustancias utilizadas en la practica • Realiza los cálculos en la preparación de reactivos cuando se requiere. • Realiza la Preparación de la muestra según el tipo de producto • Describe el procedimiento experimental aplicada en la práctica de forma correcta y lo redacta los verbos en pasado <p>Indica los datos obtenidos en el laboratorio (2,0)</p>	<p>Cumple con los solicitado en el punto de excelencia en un 70% (1)</p>	<p>Describe parcialmente el procedimiento experimental o es copia del procedimiento general, aunque tenga correctamente los otros puntos de excelencia (0,5)</p>	<p>Cumple de una forma parcial en cuanto a la calidad en lo solicitado. (0,2)</p>	2
Resultados discusión	<ul style="list-style-type: none"> • Recopila y ordena los datos obtenidos presentándolos en párrafos, cuadros o gráficos claramente identificados. • Incluye las fórmulas, cálculos y otros datos empleados que le permitieron obtener los resultados • Interpreta y analiza los resultados obtenidos comparativamente con la bibliografía consultada e indica las aplicaciones teóricas (3,0) 	<p>Cumple con los solicitado en el punto de excelencia en un 70% (1,5)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se citan los resultados obtenidos de forma desordenada • Se muestran resultados con mucha brevedad y le faltan puntos importantes en la discusión • Las ideas presentadas en la discusión no son tan importantes (1) 	<p>Cumple de una forma parcial en cuanto a la calidad en lo solicitado. (0,5)</p>	3
Conclusiones y recomendaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Las conclusiones son concisas y adecuadas, considerando completamente el análisis de los resultados • Redacta con sus propias palabras e indica si se cumplen o no los objetivos en base al análisis de los resultados. • Realiza buenas recomendaciones (1,0) 	<p>Cumple con los solicitado en el punto de excelencia en un 70% (0,5)</p>	<p>Cumple de una forma parcial en cuanto a la calidad en lo solicitado. (0,2)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La conclusión no es coherente con los resultados o es inexistente • No redacta las conclusiones o las copias de textos o de otros compañeros (0,0) 	1
CALIFICACIÓN					10

Fecha de presentación: 10 de octubre del 2023