



## Lista de cotejo para evaluar la receta final (Editable)











## LISTA DE COTEJO PARA EVALUAR LA RECETA FINAL

Apellidos y nombre		
ÍTEM	SÍ	NO
	(1 PUNTO)	(0 PUNTOS)
1. Se indica el nombre del plato y una fotografía en la que aparece ya elaborado.		
2. El trabajo incluye el valor energético del alimento elaborado para 100 gr. y por ración.		
3. Se menciona el tiempo necesario para la preparación del plato		
4. Aparecen desglosados los utensilios necesarios tanto por escrito como por una ilustración.		
5. En la receta se refiere sobre la historia y la tradición que acompaña al plato elaborado.		
6. Se describe clara y correctamente el plato elaborado.		
7. Los ingredientes están enumerados por escrito y gráficamente con una imagen o ilustración.		
8. Se advierten los posibles alérgenos que puede incluir o incluye el plato elaborado.		
9. Se detallan correcta y claramente los pasos a seguir para elaborar el plato, e incluso posibles trucos que lo mejoren		
10. La puntuación es correcta y no se aprecian faltas de ortografía.		
Total de puntos		















Consejería de Educación y Deporte