SENA	Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Regional Risaralda INSTRUMENTO DE EVALUACION CORRESPONDE A LA GUIA DE APRENDIZAJE FASE EVALUACION **RUBRICA DE ACTIVIDAD**	Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INTRUMENTO:
FECHA DE APLICACIÓN:
PROGRAMA DE FORMACIÓN: Técnico en
ID:
CENTRO: Comercio y Servicio
CRITERIOS DE EVALUACIÓN: **Aplicación Práctica de la Cadena de Frío en un Caso Real**
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☐
NOMBRE DEL APRENDIZ:
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:

Instrumento de Evaluación: Rúbrica de Actividad

Objetivo: Evaluar la capacidad del estudiante para analizar un caso práctico relacionado con la cadena de frío, identificar puntos críticos, aplicar conceptos clave de temperatura controlada y diseñar un plan de acción que optimice la gestión de la cadena de frío.

Criterios	**Excelente (4)**	**Bueno (3)**	**Satisfactorio (2)**	**Insuficiente (1)**
1. Análisis del caso práctico	El estudiante analiza de manera profunda todos los puntos críticos en el caso práctico, demostrando un alto nivel de comprensión de los desafíos en la cadena de frío.	El análisis es completo, pero no profundiza tanto en todos los puntos críticos, o se enfoca en algunos aspectos clave.	El análisis cubre los puntos principales, pero omite detalles importantes o se enfoca solo en un aspecto.	El análisis es superficial, omitiendo varios puntos clave del caso o no abordando los problemas principales de la cadena de frío.
2. Aplicación de conceptos teóricos	El estudiante aplica con precisión los conceptos sobre la cadena de frío, identificando temperaturas específicas y sistemas adecuados	Los conceptos se aplican correctamente, aunque hay alguna confusión menor en la identificación de temperaturas o sistemas de	Los conceptos se aplican, pero de forma general o inexacta, con alguna falta de claridad en el uso de las tecnologías o temperaturas	La aplicación de los conceptos es incorrecta o deficiente, con confusión evidente en la relación entre los productos y las condiciones de

Criterios	Excelente (4)	Bueno (3)	Satisfactorio (2)	Insuficiente (1)
	de refrigeración en cada etapa del proceso.	refrigeración para ciertos productos.	específicas.	temperatura requeridas.
3. Identificación de puntos críticos	El estudiante identifica todos los puntos críticos de la cadena de frío y relaciona cada uno con posibles riesgos, considerando el impacto en la calidad y seguridad de los productos.	Identifica la mayoría de los puntos críticos, pero podría hacer un análisis más detallado sobre los riesgos asociados con cada etapa.	Identifica algunos puntos críticos, pero no cubre todos los posibles riesgos o no profundiza lo suficiente en el impacto de estos en la cadena de frío.	No identifica correctamente los puntos críticos o no relaciona adecuadamente los riesgos con las etapas correspondientes de la cadena de frío.
4. Diseño de plan de acción	El plan de acción es detallado, bien estructurado y contempla todas las mejores prácticas, herramientas y tecnologías necesarias para garantizar la cadena de frío.	El plan de acción cubre las mejores prácticas y tecnologías, aunque no es tan detallado o completo como podría ser.	El plan de acción es básico y omite algunas prácticas o tecnologías clave para la correcta gestión de la cadena de frío.	El plan de acción es incompleto o carece de elementos fundamentales, como herramientas de monitoreo o prácticas de manejo de temperatura.
5. Evaluación de riesgos y recomendaciones	El estudiante proporciona una evaluación clara y bien fundamentada de los riesgos y presenta recomendaciones prácticas y viables para optimizar la gestión de la cadena de frío.	La evaluación de riesgos es adecuada, pero las recomendaciones podrían ser más específicas o detalladas para optimizar la gestión de la cadena de frío.	La evaluación de riesgos es superficial o poco clara, y las recomendaciones no son del todo aplicables o no se desarrollan suficientemente.	La evaluación de riesgos es incompleta o incorrecta, y las recomendaciones son vagas o poco prácticas.
6. Redacción y presentación del	El informe está bien estructurado, es	El informe está bien escrito, pero puede	El informe es comprensible, pero	El informe tiene problemas de

Criterios	Excelente (4)	Bueno (3)	Satisfactorio (2)	Insuficiente (1)
informe	claro y profesional. Se presenta de manera coherente, con una redacción excelente y sin errores significativos.	tener algunos errores menores en la estructura o redacción, o no tiene la misma claridad que un informe excelente.	tiene errores importantes en la estructura, redacción o presentación, afectando su profesionalismo.	estructura o redacción que dificultan la comprensión, y carece de coherencia o presentación profesional.

Ponderación:

Criterios	Porcentaje
Análisis del caso práctico	20%
Aplicación de conceptos teóricos	20%
Identificación de puntos críticos	20%
Diseño de plan de acción	20%
Evaluación de riesgos y recomendaciones	10%
Redacción y presentación del informe	10%

Instrucciones para el Evaluador:

1. **Antes de la actividad**, asegúrate de que el estudiante comprenda el caso práctico y los conceptos clave sobre la cadena de frío que deberá aplicar.

2. **Durante la actividad**, observa cómo el estudiante analiza el caso, aplica los conceptos y diseña el plan de acción, además de verificar la claridad de su informe.

3. **Al finalizar la actividad**, revisa el informe presentado, evaluando cada criterio según la rúbrica y proporcionando retroalimentación sobre los aspectos a mejorar.

4. **Proporciona retroalimentación**, destacando las fortalezas en el análisis y la aplicación de conceptos, y sugiriendo áreas de mejora en la identificación de puntos críticos o en la redacción del informe.

Este instrumento de evaluación permite medir la capacidad del estudiante para aplicar los conocimientos teóricos en un caso práctico de la cadena de frío, optimizando la gestión de temperatura controlada en todas las etapas de la cadena de suministro.