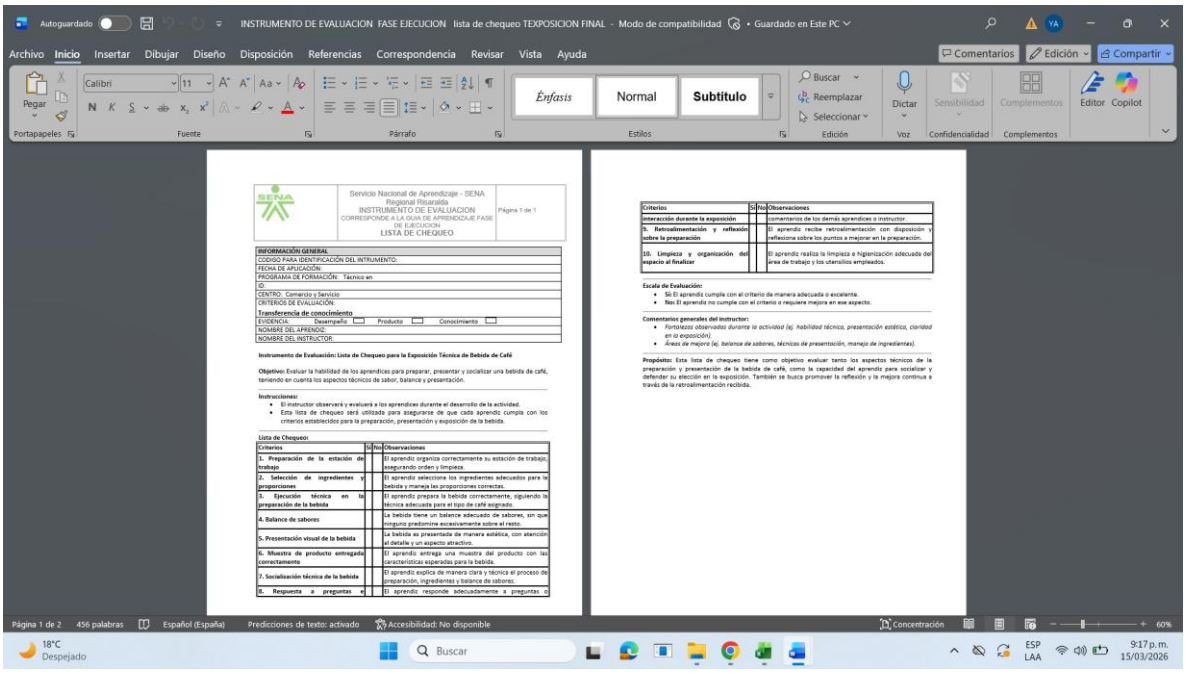


Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Regional Risaralda
INSTRUMENTO DE EVALUACION
CORRESPONDE A LA GUIA DE APRENDIZAJE FASE DE EJECUCION
LISTA DE CHEQUEO

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
Transferencia de conocimiento
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☐
NOMBRE DEL APRENDIZ:
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:

Instrumento de Evaluación: Lista de Chequeo para la Exposición Técnica de Bebida de Café

Objetivo: Evaluar la habilidad de los aprendices para preparar, presentar y socializar una bebida de café, teniendo en cuenta los aspectos técnicos de sabor, balance y presentación.

Instrucciones:

- El instructor observará y evaluará a los aprendices durante el desarrollo de la actividad.
- Esta lista de chequeo será utilizada para asegurarse de que cada aprendiz cumpla con los criterios establecidos para la preparación, presentación y exposición de la bebida.

Lista de Chequeo:

Criterios	Si	No	Observaciones
1. Preparación de la estación de trabajo			El aprendiz organiza correctamente su estación de trabajo, asegurando orden y limpieza.
2. Selección de ingredientes y proporciones			El aprendiz selecciona los ingredientes adecuados para la bebida y maneja las proporciones correctas.
3. Ejecución técnica en la preparación de la bebida			El aprendiz prepara la bebida correctamente, siguiendo la técnica adecuada para el tipo de café asignado.
4. Balance de sabores			La bebida tiene un balance adecuado de sabores, sin que ninguno predomine excesivamente sobre el resto.
5. Presentación visual de la bebida			La bebida es presentada de manera estética, con atención al detalle y un aspecto atractivo.
6. Muestra de producto entregada correctamente			El aprendiz entrega una muestra del producto con las características esperadas para la bebida.
7. Socialización técnica de la bebida			El aprendiz explica de manera clara y técnica el proceso de preparación, ingredientes y balance de sabores.
8. Respuesta a preguntas e			El aprendiz responde adecuadamente a preguntas o

Criterios	Si	No	Observaciones
interacción durante la exposición			comentarios de los demás aprendices o instructor.
9. Retroalimentación y reflexión sobre la preparación			El aprendiz recibe retroalimentación con disposición y reflexiona sobre los puntos a mejorar en la preparación.
10. Limpieza y organización del espacio al finalizar			El aprendiz realiza la limpieza e higienización adecuada del área de trabajo y los utensilios empleados.

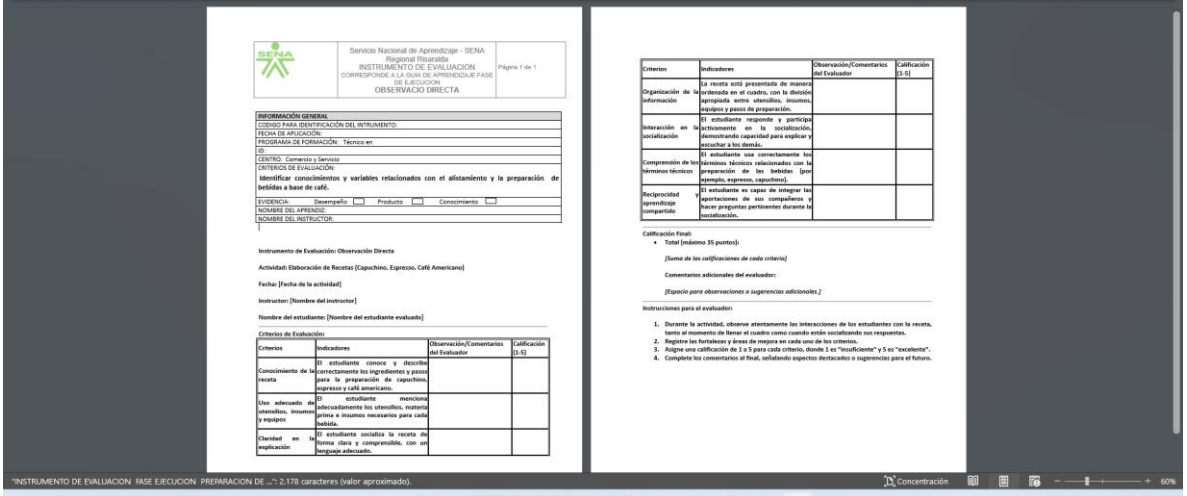
Escala de Evaluación:

- **Sí:** El aprendiz cumple con el criterio de manera adecuada o excelente.
- **No:** El aprendiz no cumple con el criterio o requiere mejora en ese aspecto.

Comentarios generales del instructor:

- *Fortalezas observadas durante la actividad (ej. habilidad técnica, presentación estética, claridad en la exposición).*
- *Áreas de mejora (ej. balance de sabores, técnicas de presentación, manejo de ingredientes).*

Propósito: Esta lista de chequeo tiene como objetivo evaluar tanto los aspectos técnicos de la preparación y presentación de la bebida de café, como la capacidad del aprendiz para socializar y defender su elección en la exposición. También se busca promover la reflexión y la mejora continua a través de la retroalimentación recibida.



Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA
Regional Risaralda
INSTRUMENTO DE EVALUACION
CORRESPONDE A LA GUIA DE APRENDIZAJE FASE DE EJECUCION
OBSERVACIO DIRECTA

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
Identificar conocimientos y variables relacionados con el alistamiento y la preparación de bebidas a base de café.
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☐
NOMBRE DEL APRENDIZ:
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:

Instrumento de Evaluación: Observación Directa

Actividad: Elaboración de Recetas (Capuchino, Espresso, Café Americano)

Fecha: [Fecha de la actividad]

Instructor: [Nombre del instructor]

Nombre del estudiante: [Nombre del estudiante evaluado]

Criterios de Evaluación:

Criterios	Indicadores	Observación/Comentarios del Evaluador	Calificación (1-5)
Conocimiento de la receta	El estudiante conoce y describe correctamente los ingredientes y pasos para la preparación de capuchino, espresso y café americano.		
Uso adecuado de utensilios, insumos y equipos	El estudiante menciona adecuadamente los utensilios, materia prima e insumos necesarios para cada bebida.		
Claridad en la explicación	El estudiante socializa la receta de forma clara y comprensible, con un lenguaje adecuado.		

Criterios	Indicadores	Observación/Comentarios del Evaluador	Calificación (1-5)
Organización de la información	La receta está presentada de manera ordenada en el cuadro, con la división apropiada entre utensilios, insumos, equipos y pasos de preparación.		
Interacción en la socialización	El estudiante responde y participa activamente en la socialización, demostrando capacidad para explicar y escuchar a los demás.		
Comprensión de los términos técnicos	El estudiante usa correctamente los términos técnicos relacionados con la preparación de las bebidas (por ejemplo, espresso, capuchino).		
Reciprocidad y aprendizaje compartido	El estudiante es capaz de integrar las aportaciones de sus compañeros y hacer preguntas pertinentes durante la socialización.		

Calificación Final:

- **Total (máximo 35 puntos):**

  [Suma de las calificaciones de cada criterio]

  Comentarios adicionales del evaluador:

  [Espacio para observaciones o sugerencias adicionales.]

Instrucciones para el evaluador:

1. **Durante la actividad, observe atentamente las interacciones de los estudiantes con la receta, tanto al momento de llenar el cuadro como cuando están socializando sus respuestas.**
2. **Registre las fortalezas y áreas de mejora en cada uno de los criterios.**
3. **Asigne una calificación de 1 a 5 para cada criterio, donde 1 es "Insuficiente" y 5 es "excelente".**
4. **Complete los comentarios al final, señalando aspectos destacados o sugerencias para el futuro.**