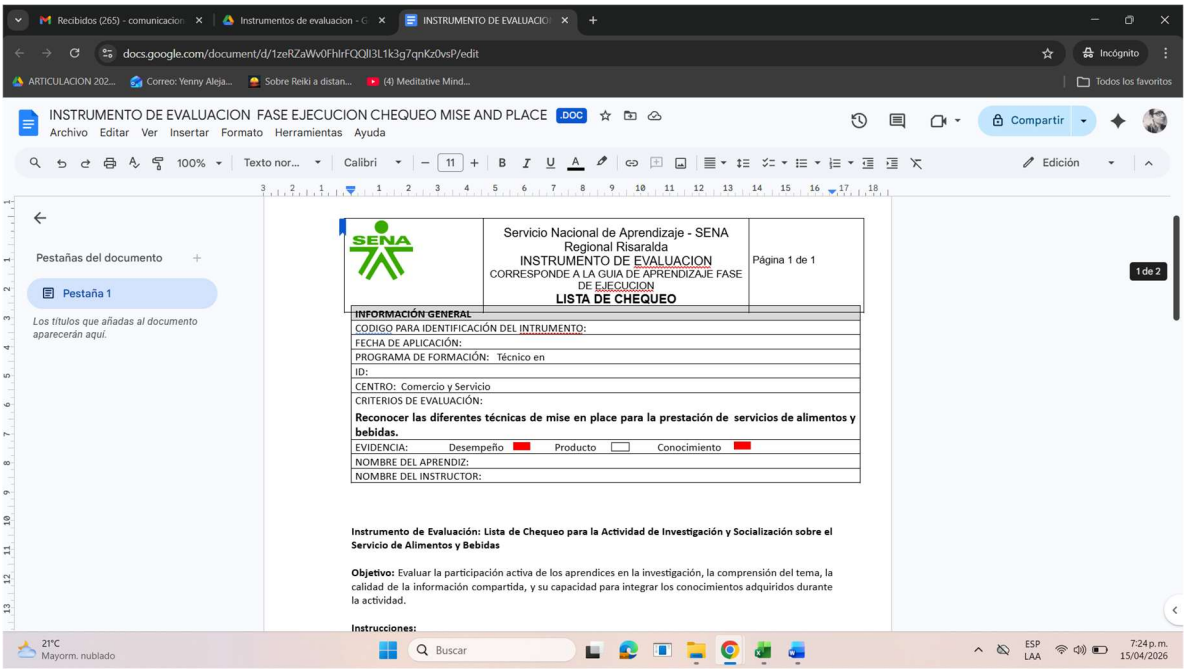


INSTRUMENTO DE EVALUACION FASE EJECUCION CHEQUEO MISE AND PLACE

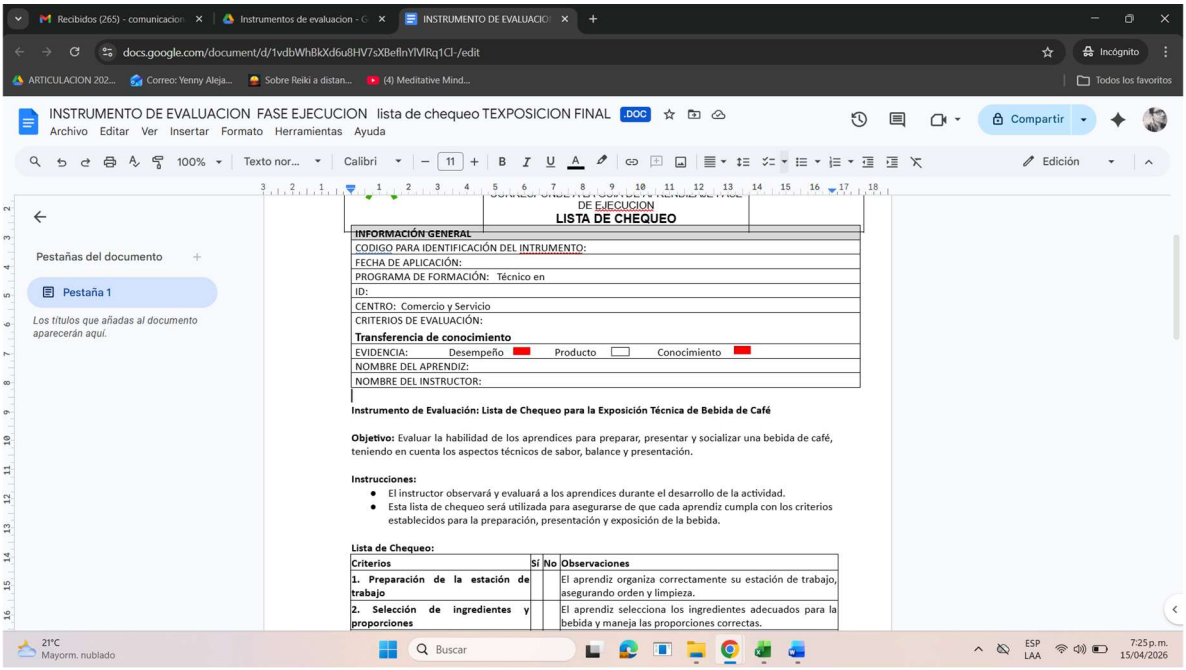
SENA	Servicio Nacional de Aprendizaje - SENA Regional Risaralda INSTRUMENTO DE EVALUACION CORRESPONDE A LA GUIA DE APRENDIZAJE FASE DE EJECUCION **LISTA DE CHEQUEO**	Página 1 de 1

INFORMACIÓN GENERAL
CODIGO PARA IDENTIFICACIÓN DEL INTRUMENTO:
FECHA DE APLICACIÓN:
PROGRAMA DE FORMACIÓN: Técnico en
ID:
CENTRO: Comercio y Servicio
CRITERIOS DE EVALUACIÓN:
Reconocer las diferentes técnicas de mise en place para la prestación de servicios de alimentos y bebidas.
EVIDENCIA: Desempeño ☐ Producto ☐ Conocimiento ☐
NOMBRE DEL APRENDIZ:
NOMBRE DEL INSTRUCTOR:

Instrumento de Evaluación: Lista de Chequeo para la Actividad de Investigación y Socialización sobre el Servicio de Alimentos y Bebidas

Objetivo: Evaluar la participación activa de los aprendices en la investigación, la comprensión del tema, la calidad de la información compartida, y su capacidad para integrar los conocimientos adquiridos durante la actividad.

Instrucciones:



INSTRUMENTO DE EVALUACION FASE EJECUCION lista de chequeo TEXPOSICION FINAL

DE EJECUCION
LISTA DE CHEQUEO

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

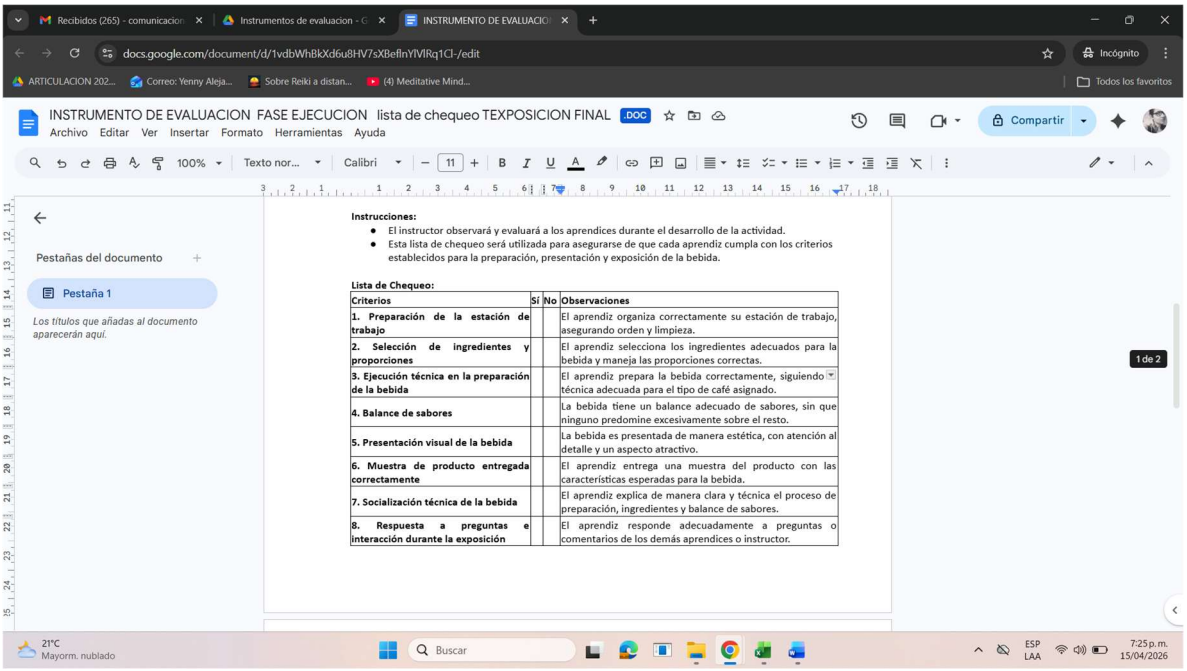
Objetivo: Evaluar la habilidad de los aprendices para preparar, presentar y socializar una bebida de café, teniendo en cuenta los aspectos técnicos de sabor, balance y presentación.

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	Sí	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.



INSTRUMENTO DE EVALUACION FASE EJECUCION lista de chequeo TEXPOSICION FINAL

Archivo Editar Ver Insertar Formato Herramientas Ayuda

Pestañas del documento

Pestaña 1

Los títulos que añadas al documento aparecerán aquí.

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	Sí	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 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 interacción durante la exposición			El aprendiz responde adecuadamente a preguntas o comentarios de los demás aprendices o instructor.

1 de 2