



LISTA DE CHEQUEO PARA EXPOSICIONES ORALES

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE – SENA

PROGRAMA DE FORMACIÓN

Técnico en Cocina

Competencia

Preparar alimentos de acuerdo con la solicitud del cliente, procedimientos técnicos y normativa sanitaria vigente.

Resultado de aprendizaje

Comunica de manera clara y fundamentada los conceptos relacionados con la manipulación de alimentos, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), la normatividad sanitaria, el sistema HACCP y los programas de saneamiento básico, empleando terminología técnica propia del sector gastronómico.

DATOS GENERALES

Nombre del aprendiz: _____

Ficha: _____

Institución: _____

Tema de la exposición: _____

Instructor: _____

Fecha: ____ / ____ / ____

EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

Tipo de evidencia

☒ Desempeño

Evidencia

Exposición oral y socialización de los temas de investigación desarrollados durante la actividad de contextualización.



LISTA DE CHEQUEO

No.	Criterio de evaluación	Cumple	No cumple	Observaciones
1	Demuestra dominio del tema asignado.	☐	☐	
2	Explica los conceptos con claridad y precisión.	☐	☐	
3	Emplea terminología técnica propia del sector gastronómico.	☐	☐	
4	Fundamenta la información con base en la bibliografía y la normatividad consultada.	☐	☐	
5	Relaciona la teoría con situaciones reales del contexto gastronómico.	☐	☐	
6	Organiza la información de manera lógica y secuencial.	☐	☐	
7	Mantiene contacto visual y una adecuada expresión corporal.	☐	☐	
8	Utiliza un tono de voz claro, seguro y apropiado.	☐	☐	
9	Hace uso adecuado de recursos didácticos o herramientas TIC durante la presentación.	☐	☐	
10	Responde con seguridad y argumentos técnicos las preguntas formuladas por el instructor o sus compañeros.	☐	☐	
11	Evidencia trabajo colaborativo y participación activa (cuando la exposición es grupal).	☐	☐	
12	Cumple con el tiempo establecido para la exposición.	☐	☐	



ESCALA DE VALORACIÓN

Cumplimiento	Valoración
--------------	------------

11 – 12 criterios	Superior
-------------------	-----------------

9 – 10 criterios	Alto
------------------	-------------

7 – 8 criterios	Básico
-----------------	---------------

Menos de 7 criterios	Requiere fortalecimiento
----------------------	---------------------------------

JUICIO EVALUATIVO

☐ Competente

☐ Aún no competente

FORTALEZAS OBSERVADAS

ASPECTOS POR FORTALECER

RETROALIMENTACIÓN DEL INSTRUCTOR



OBSERVACIONES

FIRMAS

Instructor

Nombre: _____

Firma: _____

Fecha: _____