



## RÚBRICA DE EVALUACIÓN DEL ENSAYO REFLEXIVO

### 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

Argumenta la importancia de la manipulación higiénica de alimentos, las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y la responsabilidad del manipulador de alimentos, mediante la elaboración de un ensayo reflexivo fundamentado en principios técnicos, éticos y sanitarios.

#### DATOS GENERALES

Nombre del aprendiz: \_\_\_\_\_

Ficha: \_\_\_\_\_

Institución: \_\_\_\_\_

Instructor: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

#### EVIDENCIA DE APRENDIZAJE

##### Tipo de evidencia

☒ Conocimiento

##### Evidencia

Ensayo reflexivo individual:

"La importancia de la manipulación de alimentos en los establecimientos gastronómicos".



## RÚBRICA ANALÍTICA

| Criterio de evaluación                                                                                                                                                         | Excelente<br>(4)         | Bueno<br>(3)             | Básico<br>(2)            | Bajo<br>(1)              | Puntaje |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------|
| <b>1. Comprensión del tema:</b> Evidencia comprensión de la importancia de la manipulación de alimentos y su relación con la inocuidad alimentaria.                            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | —       |
| <b>2. Argumentación:</b> Sustenta sus ideas con argumentos claros, coherentes y pertinentes.                                                                                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | —       |
| <b>3. Relación con el contexto gastronómico:</b> Vincula el tema con situaciones reales del sector gastronómico y la responsabilidad profesional del manipulador de alimentos. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | —       |
| <b>4. Organización del ensayo:</b> Presenta una estructura adecuada (título, introducción, desarrollo y conclusión).                                                           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | —       |
| <b>5. Coherencia y cohesión:</b> Las ideas presentan secuencia lógica y buena conexión entre párrafos.                                                                         | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | —       |
| <b>6. Uso del lenguaje técnico:</b> Emplea adecuadamente términos propios de la cocina, higiene e inocuidad alimentaria.                                                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | —       |
| <b>7. Redacción y ortografía:</b> Escribe con claridad, respetando las normas básicas de ortografía y gramática.                                                               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | —       |
| <b>8. Originalidad y reflexión personal:</b> Expresa ideas propias, análisis crítico y compromiso frente a la profesión.                                                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | —       |

## ESCALA DE VALORACIÓN

**Puntaje obtenido    Nivel de desempeño**

29 – 32 puntos    Superior

24 – 28 puntos    Alto

18 – 23 puntos    Básico



**Puntaje obtenido    Nivel de desempeño**

Menor de 18 puntos Requiere fortalecimiento

**JUICIO EVALUATIVO**

☐ Competente

☐ Aún no competente

**RETROALIMENTACIÓN DEL INSTRUCTOR**

**Fortalezas**

---

---

---

**Aspectos por fortalecer**

---

---

---

**Recomendaciones**

---

---

---

---

**OBSERVACIONES**

---

---

---