INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	Coordinación Servicios hoteleros
Proyecto formativo:	Coordinación de los Servicios Hoteleros bajo estándares de Calidad y Sostenibilidad.
Fase proyecto:	Planeación
Resultado de aprendizaje:	**RAP1** Describir los Fenómenos y Principios de la Química a partir del Análisis de su Contexto Productivo y Social. **RAP2** Correlacionar los Principios y Leyes de la Química con la Realidad Productiva y social**.**
Actividad de aprendizaje:	**Análisis de la química aplicada al sector hotelero** El aprendiz desarrollará una actividad de apropiación del conocimiento mediante el análisis de situaciones propias del contexto productivo hotelero, tales como la limpieza y desinfección de áreas, el uso de productos químicos, la manipulación de alimentos y el tratamiento del agua. A partir de lecturas, material audiovisual y ejemplos prácticos, el aprendiz describirá los fenómenos y principios básicos de la química presentes en estos procesos y correlacionará las leyes químicas con su aplicación en la realidad productiva y social.
Evidencia de Conocimiento	Realizar Cuadro comparativo o mapa conceptual sobre fenómenos y principios químicos; se debe socializar ante el grupo e instructor
Criterios de evaluación: identifica las transformaciones químicas que se presentan en su contexto social y productivo, según su naturaleza. argumenta los diferentes fenómenos y principios químicos que se presentan en su entorno social y productivo.	

2. LISTA DE VERIFICACIÓN

o.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	Describe correctamente fenómenos químicos presentes en procesos productivos y situaciones de la vida cotidiana.			

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

2.	Identifica principios químicos fundamentales involucrados en contextos sociales y productivos específicos.			
3	Analiza la relación entre los fenómenos químicos y su impacto en el entorno social y productivo.			

1. EVALUACIÓN

Observaciones:

_____

_____

Juicio de valor:_____

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

1.DATOS GENERALES

Programa de formación:	Coordinación Servicios hoteleros
Proyecto formativo:	Coordinación de los Servicios Hoteleros bajo estándares de Calidad y Sostenibilidad.
Fase proyecto:	Planeación
Resultado de aprendizaje:	**RAP1** Describir los Fenómenos y Principios de la Química a partir del Análisis de su Contexto Productivo y Social. **RAP2** Correlacionar los Principios y Leyes de la Química con la Realidad Productiva y social**.**
Actividad de aprendizaje:	**Identificación de fenómenos y principios químicos en procesos hoteleros** El aprendiz realizará la observación y análisis de un proceso propio del sector hotelero (limpieza y desinfección de habitaciones, manejo de productos químicos, lavado de lencería, tratamiento del agua o manipulación de alimentos). Durante la actividad, el aprendiz identificará y describirá los fenómenos y principios de la química presentes, explicando su importancia en la seguridad, la calidad del servicio y el impacto social. La actividad se desarrollará de manera práctica, demostrando la aplicación del conocimiento en un contexto productivo real o simulado.
Evidencia de Desempeño	Entrega de mapa conceptual del proceso propio del sector hotelero (limpieza y desinfección de habitaciones, manejo de productos químicos, lavado de lencería, tratamiento del agua o manipulación de alimentos), sustentar ante el grupo e instructor
Criterios de evaluación: identifica las transformaciones químicas que se presentan en su contexto social y productivo, según su naturaleza. argumenta los diferentes fenómenos y principios químicos que se presentan en su entorno social y productivo.	

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

2. LISTA DE VERIFICACIÓN

o.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	Emplea terminología química adecuada al explicar fenómenos observados en su contexto.			
2.	Relaciona principios y leyes de la Química con procesos productivos reales.			
3	Explica fenómenos sociales y productivos utilizando fundamentos químicos.			

3. EVALUACIÓN

Observaciones:

_____

_____

Juicio de valor:_____

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

1.DATOS GENERALES

Programa de formación:	Coordinación Servicios hoteleros
Proyecto formativo:	Coordinación de los Servicios Hoteleros bajo estándares de Calidad y Sostenibilidad.
Fase proyecto:	Planeación
Resultado de aprendizaje:	**RAP1** Describir los Fenómenos y Principios de la Química a partir del Análisis de su Contexto Productivo y Social. **RAP2** Correlacionar los Principios y Leyes de la Química con la Realidad Productiva y social**.**
Actividad de aprendizaje:	**Aplicación de principios y leyes de la química en la operación hotelera** El aprendiz aplicará los principios, fenómenos y leyes de la química en la solución de una situación problemática propia del contexto productivo hotelero, como el uso adecuado de productos de limpieza y desinfección, la optimización del consumo de agua, la manipulación segura de sustancias químicas o la gestión de residuos.
Evidencia de Producto	Cartilla informativa
Criterios de evaluación: identifica las transformaciones químicas que se presentan en su contexto social y productivo, según su naturaleza. argumenta los diferentes fenómenos y principios químicos que se presentan en su entorno social y productivo.	

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

2. LISTA DE VERIFICACIÓN

o.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	Analiza críticamente problemáticas del entorno productivo desde una perspectiva química.			
2.	Propone ejemplos o soluciones contextualizadas basadas en principios y leyes químicas.			
3	Evalúa el impacto social y productivo de la aplicación de principios y leyes de la Química.			

3.EVALUACIÓN

Observaciones:

_____

_____

Juicio de valor:_____

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

1.DATOS GENERALES

Programa de formación:	Coordinación Servicios hoteleros
Proyecto formativo:	Coordinación de los Servicios Hoteleros bajo estándares de Calidad y Sostenibilidad.
Fase proyecto:	Planeación
Resultado de aprendizaje:	**RAP3** Aplicar leyes y principios de la química en situaciones concretas de su entorno. **RAP4** Plantear alternativas de mejoramiento a situaciones específicas de su entorno productivo
Actividad de aprendizaje:	**Análisis de leyes y principios de la química aplicados al sector hotelero** El aprendiz analizará información teórica y casos sencillos relacionados con la aplicación de leyes y principios de la química en procesos del sector hotelero, tales como la dilución de productos de limpieza, el control del pH, el tratamiento del agua y la manipulación de sustancias químicas. A partir de este análisis, el aprendiz explicará cómo se aplican estos principios en situaciones concretas de su entorno y propondrá alternativas de mejoramiento orientadas a optimizar los procesos productivos, la seguridad y el cuidado ambiental.
Evidencia de Conocimiento	El Aprendiz debe Analizar casos con propuestas de mejora y se debe Participar en una discusión grupal.

Criterios de evaluación: Establece las variables que influyen en los diferentes fenómenos químicos de acuerdo con los principios leyes y teorías. sigue instrucciones para el desarrollo de las actividades experimentales teniendo en cuenta aspectos técnicos y de seguridad. manipula instrumentos para la realización de mediciones involucradas en su contexto productivo y social.

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

2. LISTA DE VERIFICACIÓN

o.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	Reconoce las leyes y principios químicos relacionados con situaciones de su entorno.			
2.	Explica de manera correcta los fundamentos químicos involucrados en fenómenos cotidianos			
3	Aplica leyes y principios de la Química para interpretar situaciones reales de su contexto..			

3.EVALUACIÓN

Observaciones:

_____

_____

Juicio de valor:_____

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

1.DATOS GENERALES

Programa de formación:	Coordinación Servicios hoteleros
Proyecto formativo:	Coordinación de los Servicios Hoteleros bajo estándares de Calidad y Sostenibilidad.
Fase proyecto:	Planeación
Resultado de aprendizaje:	**RAP3** Aplicar leyes y principios de la química en situaciones concretas de su entorno. **RAP4** Plantear alternativas de mejoramiento a situaciones específicas de su entorno productivo
Actividad de aprendizaje:	**Aplicación práctica de la química en procesos hoteleros** El aprendiz ejecutará o simulará un proceso propio del entorno productivo hotelero, como la preparación de soluciones de limpieza, la verificación del pH, el manejo seguro de productos químicos o la aplicación de prácticas sostenibles. Durante la actividad, el aprendiz aplicará leyes y principios de la química para tomar decisiones adecuadas y planteará acciones de mejoramiento que contribuyan a la eficiencia, seguridad y sostenibilidad del proceso.
Evidencia de Desempeño	Elaborar una infografía y sustentar ante el grupo e instructor; con los siguientes parámetros: - Descripción breve del proceso hotelero - Leyes y principios de la química aplicado - Riesgos químicos asociados - Acciones de mejoramiento propuestas - Buenas prácticas de seguridad y sostenibilidad .

Criterios de evaluación: Establece las variables que influyen en los diferentes fenómenos químicos de acuerdo con los principios leyes y teorías. sigue instrucciones para el desarrollo de las actividades experimentales teniendo en cuenta aspectos técnicos y de seguridad. manipula instrumentos para la realización de mediciones involucradas en su contexto productivo y social.

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

2. LISTA DE VERIFICACIÓN

o.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	Utiliza conceptos químicos para explicar procesos productivos y sociales cercanos.			
2.	Analiza situaciones concretas del entorno identificando los procesos químicos implicados.			
3	Relaciona variables químicas con efectos observables en su entorno productivo o social.			

3.EVALUACIÓN

Observaciones:

_____

_____

Juicio de valor:_____

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

1.DATOS GENERALES

Programa de formación:	Coordinación Servicios hoteleros
Proyecto formativo:	Coordinación de los Servicios Hoteleros bajo estándares de Calidad y Sostenibilidad.
Fase proyecto:	Planeación
Resultado de aprendizaje:	**RAP3** Aplicar leyes y principios de la química en situaciones concretas de su entorno. **RAP4** Plantear alternativas de mejoramiento a situaciones específicas de su entorno productivo
Actividad de aprendizaje:	**Propuesta de mejoramiento de un proceso hotelero a partir de la química aplicada.** El aprendiz elaborará un producto en el que aplique las leyes y principios de la química para analizar una situación concreta del entorno productivo hotelero, relacionada con procesos como la limpieza y desinfección, el manejo de productos químicos, el tratamiento del agua o la gestión de residuos. Con base en este análisis, el aprendiz planteará alternativas de mejoramiento orientadas a optimizar la eficiencia del proceso, fortalecer la seguridad, reducir impactos ambientales y mejorar la calidad del servicio.
Evidencia de Producto	realizar una propuesta escrita de mejoramiento en cuanto a los procesos como la limpieza y desinfección, el manejo de productos químicos, el tratamiento del agua o la gestión de residuos y socializar ante el grupo.

Criterios de evaluación: Establece las variables que influyen en los diferentes fenómenos químicos de acuerdo con los principios leyes y teorías. sigue instrucciones para el desarrollo de las actividades experimentales teniendo en cuenta aspectos técnicos y de seguridad. manipula instrumentos para la realización de mediciones involucradas en su contexto productivo y social.

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

2. LISTA DE VERIFICACIÓN

o.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1.	Plantea alternativas de solución basadas en principios y leyes de la Química.			
2.	Propone mejoras viables para optimizar procesos productivos del entorno.			
3	Evalúa diferentes alternativas considerando criterios químicos, sociales y productivos.			

3.EVALUACIÓN

Observaciones:

_____

_____

Juicio de valor:_____

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor