INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	Cocina
Proyecto formativo:	Implementación de técnicas y procedimientos de Cocina en establecimientos Gastronómicos en Boyacá
Fase proyecto:	Análisis-Planeación
Resultado de aprendizaje:	**RAP2** Correlacionar los Principios y Leyes de la Química con la Realidad Productiva y social **RAP3** Describir los Fenómenos y Principios de la Química a partir del Análisis de su Contexto Productivo y Social.
Actividad de aprendizaje:	**Análisis de la química aplicada al sector Gastronómico** El aprendiz desarrollará una actividad de apropiación del conocimiento mediante el análisis de situaciones propias del contexto productivo del sector gastronómico, tales como la manipulación, preparación y conservación de alimentos, los procesos de cocción, el uso adecuado de productos químicos para la limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios de cocina, el control de la higiene e inocuidad alimentaria y el manejo de residuos.
Evidencia de Conocimiento	Cuadro comparativo o mapa conceptual sobre fenómenos y principios químicos aplicados al sector gastronómico
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

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

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

Ivana Muñoz Pachon

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

1.DATOS GENERALES

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Programa de formación:	Cocina
Proyecto formativo:	Implementación de técnicas y procedimientos de Cocina en establecimientos Gastronómicos en Boyacá
Fase proyecto:	Análisis-Planeación
Resultado de aprendizaje:	**RAP2** Correlacionar los Principios y Leyes de la Química con la Realidad Productiva y social **RAP3** Describir los Fenómenos y Principios de la Química a partir del Análisis de su Contexto Productivo y Social.
Actividad de aprendizaje:	**Aplicación de principios y leyes de la Química en la operación gastronómica**. El aprendiz aplicará principios y leyes de la Química para analizar y solucionar una situación del sector gastronómico relacionada con la manipulación de alimentos, limpieza y desinfección, uso de sustancias químicas o gestión de residuos, demostrando la transferencia del conocimiento al contexto productivo.
Evidencia de Producto	Cartilla informativa sobre la aplicación de la Química en el sector gastronómico.
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

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

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:

Juana Muñoz Pachón

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor