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:	**RAP1** Describir los fenómenos, principios y leyes 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 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:	**RAP1** Describir los fenómenos, principios y leyes 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 gastronómicos.** El aprendiz observará y analizará un proceso del sector gastronómico, como manipulación, cocción o conservación de alimentos, y limpieza y desinfección de áreas y equipos. Identificará los fenómenos y principios químicos involucrados y su relación con la inocuidad, la calidad del producto y el contexto productivo.
Evidencia de Desempeño	Entrega de mapa conceptual sobre un proceso propio del sector gastronómico (manipulación, preparación o conservación de alimentos; limpieza y desinfección de áreas y equipos), el cual deberá ser sustentado ante el grupo y el 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

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

o.	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SI	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:

Juana Muñoz Pachón

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor