1. DATOS GENERALES

Programa de formación:	**FUNDAMENTACION DE LA QUIMICA APLICADA A LOS ALIMENTOS**
Proyecto formativo:	N/A
Fase proyecto:	N/A
Resultado de aprendizaje:	• RA1: Caracterizar la composición química de los alimentos y materias primas según clasificación del grupo alimentario y naturaleza del producto. • RA2: Observar reacciones físicas y químicas que presentan los alimentos de acuerdo con el procedimiento técnico y la normativa vigente. • RA3: Comprobar los cambios bioquímicos presentados frente a los parámetros de calidad y normativa vigente. • RA4: Ajustar las variables durante los procesos de transformación de alimentos de acuerdo con los parámetros de calidad. • RA5: Identificar las variables que afectan los alimentos antes, durante y después de su transformación según procedimientos técnicos.
Actividad de aprendizaje:	• Caracterización de la composición química de alimentos y materias primas según grupo alimentario y naturaleza del producto. • Observación de reacciones físicas y químicas que presentan los alimentos durante su transformación. • Comprobación de cambios bioquímicos frente a parámetros de calidad y normativa vigente. • Ajuste y registro de variables durante procesos de transformación de alimentos. • Identificación de variables que afectan los alimentos antes, durante y después de su transformación.
Evidencia de conocimiento **Evidencias de desempeño** **Evidencias de Producto**	**Evidencia de conocimiento | Evidencias de desempeño | Evidencias de producto** • Cuestionario técnico sobre química de alimentos, composición, propiedades funcionales, reacciones físicas y químicas, cambios bioquímicos y normativa alimentaria. • Lista de verificación del alistamiento de materias primas, equipos e instrumentos según protocolo técnico. • Observación de práctica experimental para identificar reacciones físicas y químicas durante la transformación de alimentos. • Bitácora u hoja de registro de variables de control, datos del proceso y cambios bioquímicos observados. • Informe técnico final con análisis de resultados, comparación frente a parámetros de calidad y recomendaciones de mejora.
Criterios de evaluación: • Reconoce características, principios, reacciones químicas y propiedades funcionales de los alimentos. • Selecciona materias primas, equipos e instrumentos según protocolo del proceso. • Aplica protocolos de proceso establecidos según requerimiento de la guía técnica. • Identifica las reacciones físicas y químicas ocurridas durante la transformación de las materias primas según características inherentes del producto. • Realiza la toma y registro de datos de las variables ocurridas en el procedimiento según proceso desarrollado. • Aplica normatividad alimentaria según legislación vigente. • Interpreta los cambios bioquímicos que se presentan en los alimentos según parámetros técnicos. • Evalúa los cambios bioquímicos que se presentan durante la transformación de alimentos con respecto a un estándar establecido. • Propone controles y ajustes de variables en procesos de transformación de alimentos según el requerimiento técnico.	

2. INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO

Estimado evaluador: tenga en cuenta la información suministrada en este instrumento de evaluación, el cual se ha elaborado para **observar, verificar y valorar** el desempeño en la evidencia de aprendizaje.

3. LISTA DE CHEQUEO

No	VARIABLES/INDICADORES DE LOGRO	CUMPLE		Observaciones
		SÍ	NO	
1	Identifica la composición química, propiedades funcionales y reacciones de los alimentos según el grupo alimentario y la normativa vigente.			
2	Realiza el alistamiento de materias primas, equipos e instrumentos aplicando protocolos de limpieza, desinfección y calibración.			
3	Observa y describe reacciones físicas y químicas ocurridas durante la transformación de alimentos de acuerdo con el procedimiento técnico.			
4	Registra sistemáticamente variables de control del proceso (pH, temperatura, tiempo, °Brix u otras requeridas) en la bitácora.			
5	Interpreta cambios bioquímicos frente a parámetros de calidad y propone ajustes o controles de mejora según los resultados obtenidos.			

4. EVALUACIÓN:

Observaciones: _____

Juicio de Valor: _____