# 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<br>**RAP2** Correlacionar los Principios y Leyes de la Química con la Realidad Productiva y social<br>**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**<br>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. | |

# INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

## 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. | | | |
| **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:

Juana Muñoz Pachon

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

# 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<br>**RAP2** Correlacionar los Principios y Leyes de la Química con la Realidad Productiva y social<br>**RAP3** Describir los Fenómenos y Principios de la Química a partir del Análisis de su Contexto Productivo y Social. |
| **Actividad de aprendizaje:** | **Identificación de fenómenos y principios químicos en procesos gastronómicos.**<br>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. | |

# 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:

Juana Muñoz Pachón

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

# 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<br>**RAP2** Correlacionar los Principios y Leyes de la Química con la Realidad Productiva y social<br>**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**.<br>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. | |

# 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:

Juana Muñoz Pachón

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor