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 **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.	

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

1. EVALUACIÓN

Observaciones:

_____

_____

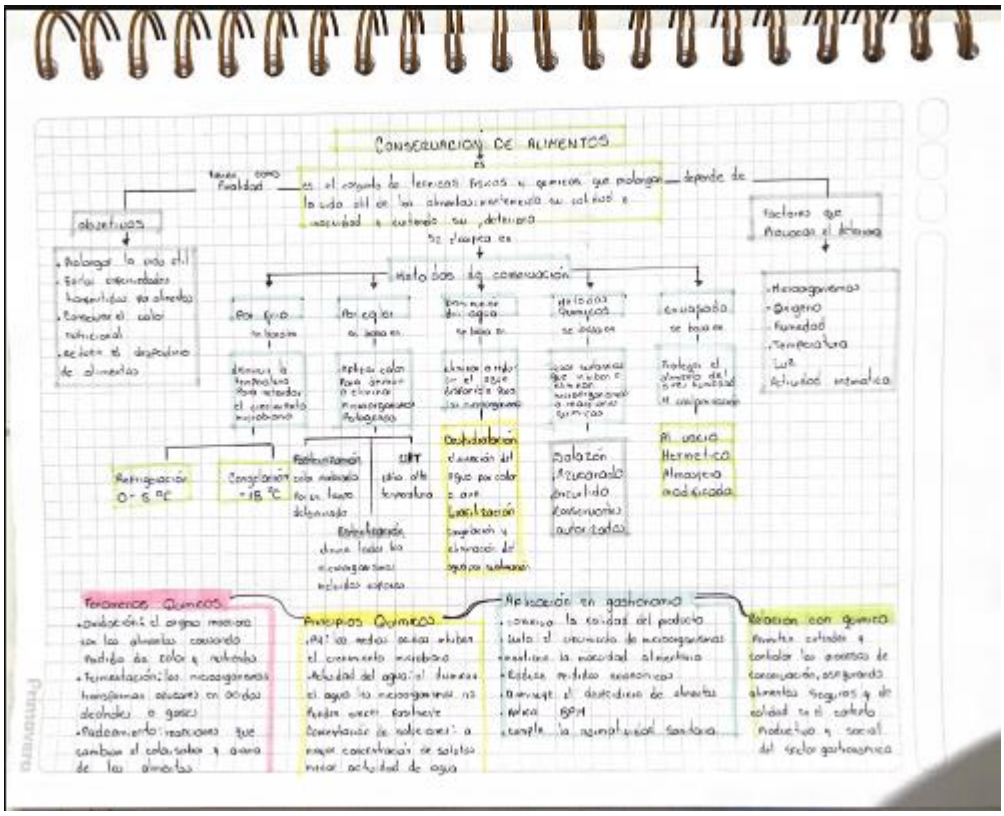
Juicio de valor: APROBADO

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

ACTIVIDAD # 1 Cuadro comparativo o mapa conceptual sobre fenómenos y principios químicos aplicados al sector gastronómico



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 **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.** 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.	X		
2.	Relaciona principios y leyes de la Química con procesos productivos reales.	X		
3	Explica fenómenos sociales y productivos utilizando fundamentos químicos.	X		

3. EVALUACIÓN

Observaciones:

_____

_____

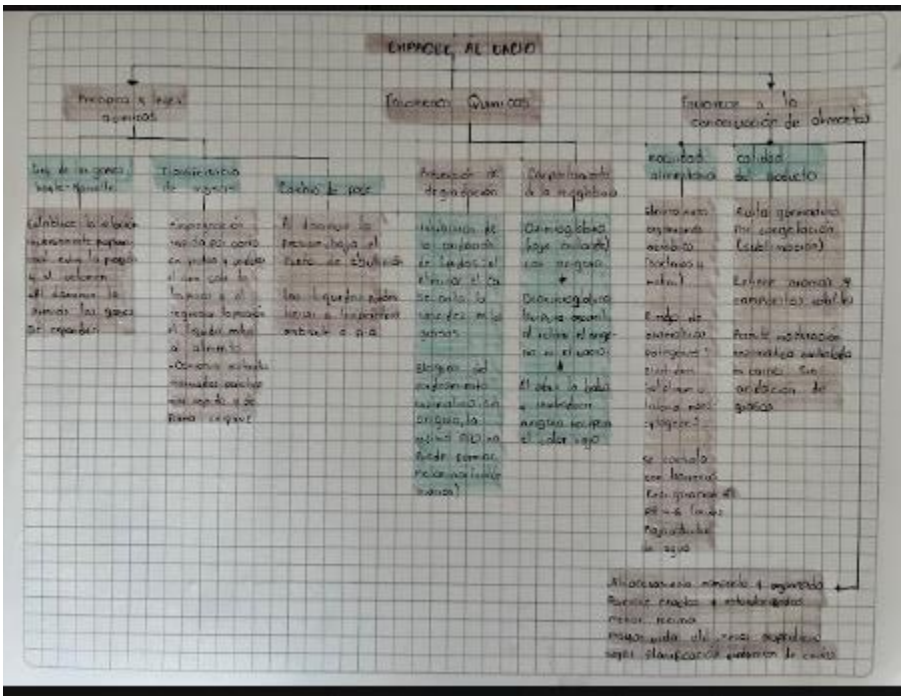
Juicio de valor: APROBADO

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

ACTIVIDAD # 2 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.



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 **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.	

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.	X		
2.	Propone ejemplos o soluciones contextualizadas basadas en principios y leyes químicas.	X		
3	Evalúa el impacto social y productivo de la aplicación de principios y leyes de la Química.	X		

3.EVALUACIÓN

Observaciones:

_____

_____

Juicio de valor: APROBADO

_____ _____

Firma Aprendiz Firma Instructor

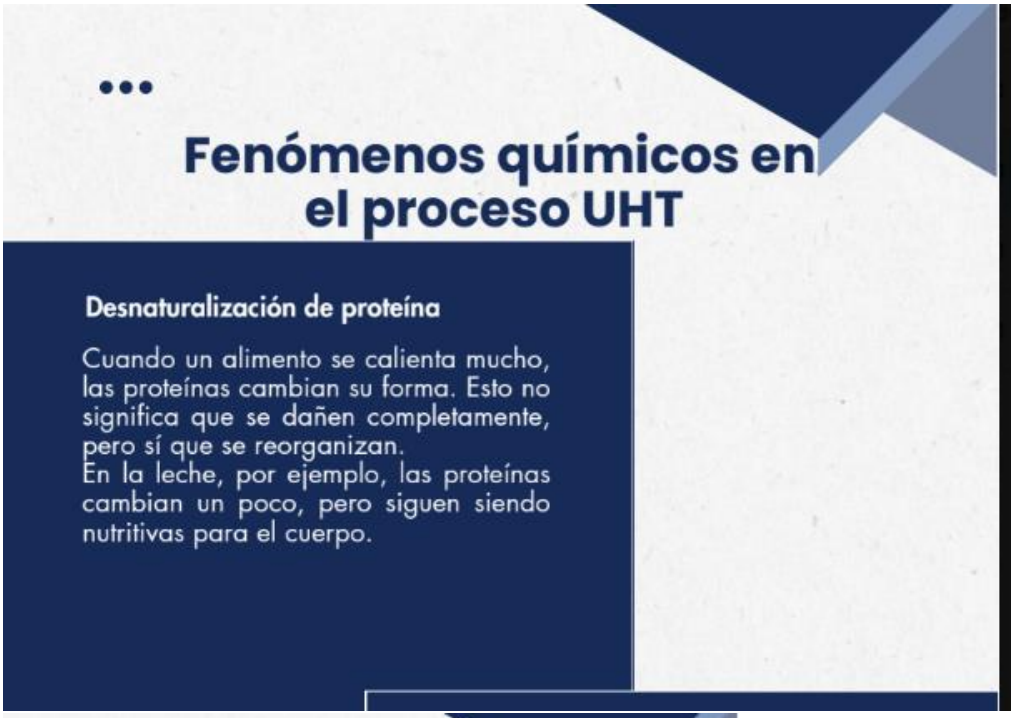
INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

EVIDENCIA# 3 Cartilla informativa sobre la aplicación de la Química en el sector gastronómico.





INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN





INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN





INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN



Cambios físicos Y químicos

Cambios químicos

Los cambios químicos modifican la estructura de algunas sustancias presentes en el alimento debido al calor.

Los principales son:

- **Desnaturalización de proteínas:** Las proteínas cambian su estructura, pero conservan la mayor parte de su valor nutricional.
- **Eliminación de microorganismos:** El calor destruye bacterias, hongos y levaduras, haciendo el alimento seguro para el consumo.
- **Pérdida parcial de vitaminas:** Algunas vitaminas sensibles al calor, como la vitamina C y algunas del complejo B, disminuyen ligeramente.
- **Reacción de Maillard:** Puede presentarse de forma muy leve, produciendo pequeños cambios en el color y el sabor del alimento.

En conjunto, estos cambios permiten obtener un alimento seguro, de buena calidad y con una vida útil más larga