|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ACTIVIDAD DIDÁCTICA CUESTIONARIO | | | | | | | |
| Generalidades de la actividad   * Las indicaciones, el mensaje de correcto e incorrecto debe estar la redacción en segundo persona. * Diligenciar solo los espacios en blanco. * El aprendiz recibe una retroalimentación cuando responde de manera correcta o incorrecta cada pregunta. * Señale en la columna Rta. Correcta con una (x) de acuerdo con las opciones presentadas. * Al final de la actividad se muestra una retroalimentación de felicitación si logra el 70% de respuestas correctas o retroalimentación de mejora si es inferior a este porcentaje.   Para sugerir este tipo de actividad tener presente equipo de Diseño Instruccional, que solo debe haber máximo doce opciones de pregunta y que cada campo tiene un límite de palabras permitidas para garantizar el responsive web. | | | | | | | |
| Instrucciones para el aprendiz | | *Esta actividad le permitirá determinar el grado de apropiación de los contenidos del componente formativo:* *Aditivos: análisis y control de calidad en la industria alimentaria.*  *Antes de su realización, se recomienda la lectura del componente formativo mencionado. Es opcional (no es calificable), y puede realizarse todas las veces que se desee.*  *Lea cuidadosamente cada afirmación y marque F (Falso) o V (Verdadero).*  *Algunas afirmaciones han sido formuladas de manera intencionalmente retadora para evaluar su capacidad de análisis técnico, normativo y crítico, de acuerdo con los criterios del control de calidad en la industria alimentaria.* | | | | | |
| Nombre de la Actividad | | Generalidades y contexto de los aditivos alimentarios. | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Evaluar la apropiación del conocimiento sobre los aditivos alimentarios, sus aspectos generales, tipos, etiquetado y normatividad. | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | **Los aditivos alimentarios se adicionan de manera intencional a los alimentos exclusivamente para mejorar su valor nutricional.** | | | Rta(s) correcta(s) (x) | | |
| Opción a) | Falso | | | | X | | |
| Opción b) | Verdadero | | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 2 | | **El uso de la sal y el ahumado en el Paleolítico puede considerarse una de las primeras formas de aditivos alimentarios.** | |  | | | |
| Opción a) | Falso | | | |  | | |
| Opción b) | Verdadero | | | | X | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 3 | | **Todos los aditivos artificiales presentan mayor toxicidad que los aditivos de origen natural.** | |  | | | |
| Opción a) | Falso | | | | X | | |
| Opción b) | Verdadero | | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 4 | | **Los colorantes alimentarios influyen directamente en la percepción sensorial del sabor, aunque no modifiquen su composición química.** | |  | | | |
| Opción a) | Falso | | | |  | | |
| Opción b) | Verdadero | | | | X | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 5 | | **La tartrazina (E-102) es un colorante natural ampliamente aceptado en productos de etiqueta limpia.** | |  | | | |
| Opción a) | Falso | | | |  | | |
| Opción b) | Verdadero | | | | X | | |
|  |  | | | |  | | |
|  |  | | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. |  | | | | |
| Pregunta 6 | | **Los conservantes permiten prolongar la vida útil de los alimentos al inhibir el crecimiento de microorganismos.** | | |  | | |
| Opción a) | Falso | | | |  | | |
| Opción b) | Verdadero | | | | X | | |
|  |  | | | |  | | |
|  |  | | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 7 | | **La nisina (E-234) es un conservante de origen natural con alta eficacia frente a bacterias Gram positivas.** | | | |  | |
| Opción a) | | Falso | | | |  | |
| Opción b) | | Verdadero | | | | X | |
|  | |  | | | |  | |
|  | |  | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 8 | | **El uso de nitritos en productos cárnicos está prohibido debido a su alta toxicidad.** | | | |  | |
| Opción a) | | Falso | | | | X | |
| Opción b) | | Verdadero | | | |  | |
|  | |  | | | |  | |
|  | |  | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 9 | | **Los antioxidantes previene el deterioro de los alimentos al retardar procesos de oxidación lipídica.** | | | |  | |
| Opción a) | | Falso | | | |  | |
| Opción b) | | Verdadero | | | | X | |
|  | |  | | | |  | |
|  | |  | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 10 | | **El ácido ascórbico puede cumplir simultáneamente funciones antioxidantes y reguladoras de pH.** | | | | |  |
| Opción a) | | Falso | | | | |  |
| Opción b) | | Verdadero | | | | | X |
|  | |  | | | | |  |
|  | |  | | | | |  |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Pregunta 11** | | **Los edulcorantes siempre aportan calorías en cantidades equivalentes al azúcar.** | | | Rta(s) correcta(s) (x) | | |
| Opción a) | Falso | | | | X | | |
| Opción b) | Verdadero | | | |  | | |
|  |  | | | |  | | |
|  |  | | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| **Pregunta 12** | | **La sacral osa se caracteriza por su alta estabilidad térmica en procesos de horneado.** | |  | | | |
| Opción a) | Falso | | | |  | | |
| Opción b) | Verdadero | | | | X | | |
|  |  | | | |  | | |
|  |  | | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| **Pregunta 13** | | **Los estabilizantes actúan principalmente aumentando el contenido microbiológico del alimento.** | |  | | | |
| Opción a) | Falso | | | | X | | |
| Opción b) | Verdadero | | | |  | | |
|  |  | | | |  | | |
|  |  | | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| **Pregunta 14** | | **La goma xantana mantiene su estabilidad radiológica incluso bajo condiciones de corte mecánico.** | |  | | | |
| Opción a) | Falso | | | |  | | |
| Opción b) | Verdadero | | | | X | | |
|  |  | | | |  | | |
|  |  | | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| **Pregunta 15** | | **Los reguladores de pH contribuyen a la eficacia de los conservantes al modificar la acidez del medio.** | |  | | | |
| Opción a) | Falso | | | |  | | |
| Opción b) | Verdadero | | | | X | | |
|  |  | | | |  | | |
|  |  | | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. |  | | | | |
| **Pregunta 16** | | **El ácido fosfórico (E-338) Se emplea comúnmente en bebidas de cola.** | | |  | | |
| Opción a) | Falso | | | |  | | |
| Opción b) | Verdadero | | | | X | | |
|  |  | | | |  | | |
|  |  | | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| **Pregunta 17** | | **Los potenciadores de sabor aportan un sabor propio intenso a alimento.** | | | |  | |
| Opción a) | | Falso | | | | X | |
| Opción b) | | Verdadero | | | |  | |
|  | |  | | | |  | |
|  | |  | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| **Pregunta 18** | | **El glutamato monosódico actúa potenciando el sabor UMA sin aportar valor nutricional esencial.** | | | |  | |
| Opción a) | | Falso | | | |  | |
| Opción b) | | Verdadero | | | | X | |
|  | |  | | | |  | |
|  | |  | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| **Pregunta 19** | | **El Sistema Internacional de Numeración (SIN) permite identificar la función tecnológica de los aditivos.** | | | |  | |
| Opción a) | | Falso | | | |  | |
| Opción b) | | Verdadero | | | | X | |
|  | |  | | | |  | |
|  | |  | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| **Pregunta 20** | | **Una dosificación incorrecta de aditivos puede comprometer la inocuidad del alimento y exceder la Ingesta Diaria Admisible (IDA).** | | | | |  |
| Opción a) | | Falso | | | | |  |
| Opción b) | | Verdadero | | | | | X |
|  | |  | | | | |  |
|  | |  | | | | |  |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| MENSAJE FINAL ACTIVIDAD | |
| Mensaje cuando supera el 70% de respuestas correctas | *¡Excelente! Ha superado la actividad.* |
| Mensaje cuando el porcentaje de respuestas correctas es inferior al 70% | *Le recomendamos volver a revisar el componente formativo e intentar nuevamente la actividad didáctica.* |