|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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: Generalidades, ingredientes y aspectos higiénicos en la preparación de conservas  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 la afirmación de cada ítem y luego señale verdadero o falso según corresponda. | |
| Nombre de la Actividad | | ¿Qué tanto sabes sobre las generalidades, ingredientes y aspectos higiénicos en la preparación de conservas? | |
| Objetivo de la actividad | | Apropiar los conceptos básicos **en la preparación de conservas** | |
| Texto descriptivo | | Este cuestionario consta de 10 preguntas de selección múltiple con única respuesta. Lee cada pregunta con atención y selecciona la opción que consideres correcta. Una vez que hayas respondido todas las preguntas, haz clic en el botón "Enviar" para obtener tus resultados.  ¡Mucha suerte con la actividad! | |
| PREGUNTAS | | | |
| Pregunta 1 | | ***¿Cuál de las siguientes opciones NO es una ventaja de elaborar conservas de frutas y verduras?*** | *Rta(s) correcta(s) (x)* |
| Opción a) | Permite tener alimentos disponibles todo el año. | |  |
| Opción b) | Se pueden evitar las pérdidas de frutas y verduras en época de abundancia. | |  |
| Opción c) | Los alimentos en conserva siempre son más nutritivos que los frescos. | | *x* |
| Opción d) | Permite tener alimentos de uso inmediato. | |  |
| Pregunta 2 | | ***¿Qué es el almíbar?*** | |
| Opción a) | Un líquido que se utiliza para freír las frutas y verduras. | |  |
| Opción b) | Una mezcla de agua y azúcar que se utiliza para conservar los alimentos. | | x |
| Opción c) | Un producto químico que se añade a las conservas para evitar que se deterioren. | |  |
| Opción d) | Un tipo de vinagre que se utiliza para encurtir los alimentos. | |  |
| Pregunta 3 | | ***¿Cuál de los siguientes NO es un conservante comúnmente utilizado en la elaboración de conservas?*** | |
| Opción a) | Bióxido de azufre | |  |
| Opción b) | Ácido benzoico | |  |
| Opción c) | Ácido cítrico | |  |
| Opción d) | Vinagre | | x |
| Pregunta 4 | | ***¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un antioxidante presente en las frutas y verduras?*** | |
| Opción a) | Pectina | |  |
| Opción b) | Carotenoides | | x |
| Opción c) | Almidón | |  |
| Opción d) | Sal | |  |
| Pregunta 5 | | ***¿Qué se entiende por "cambios fisiológicos" en las frutas y verduras?*** | |
| Opción a) | Los cambios en la composición química del producto. | |  |
| Opción b) | Los cambios en la forma y textura del producto. | | x |
| Opción c) | Los cambios en el sabor y aroma del producto. | |  |
| Opción d) | Los cambios en la cantidad de nutrientes del producto. | |  |
| Pregunta 6 | | ***¿Qué es la clorofila?*** | |
| Opción a) | Un pigmento que le da color rojo a las frutas. | |  |
| Opción b) | Un pigmento que le da color azul a las frutas. | |  |
| Opción c) | Un pigmento que le da color verde a las frutas. | | *x* |
| Opción d) | Un pigmento que le da color amarillo a las frutas. | |  |
| Pregunta 7 | | ***¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de un fruto climatérico?*** | |
| Opción a) | Limón | |  |
| Opción b) | Manzana | | *x* |
| Opción c) | Uva | |  |
| Opción d) | Piña | |  |
| Pregunta 8 | | ***¿Cuál de las siguientes es una función de la fibra soluble presente en las frutas y verduras?*** | |
| Opción a) | Acelerar el tránsito intestinal. | |  |
| Opción b) | Reducir los niveles de colesterol en sangre. | | *x* |
| Opción c) | Aumentar el peso de la materia fecal. | |  |
| Opción d) | Prevenir el cáncer. | |  |
| Pregunta 9 | | ***¿Qué es la "inocuidad alimentaria"?*** | |
| Opción a) | La capacidad de un alimento para ser almacenado por largos periodos de tiempo. | |  |
| Opción b) | La garantía de que un alimento no causará enfermedades ni daños a la salud cuando se consume. | | *x* |
| Opción c) | La capacidad de un alimento para ser transportado sin deteriorarse. | |  |
| Opción d) | La capacidad de un alimento para ser procesado sin perder sus propiedades nutricionales. | |  |
| Pregunta 10 | | *¿Cuál de los siguientes NO es un requisito importante para los envases que se utilizan en la elaboración de conservas?* | |
| Opción a) | Que sean de vidrio o metal. | |  |
| Opción b) | Que sean de un material que no sea corrosivo. | |  |
| Opción c) | Que sean fáciles de limpiar y desinfectar. | |  |
| Opción d) | Que sean de un material transparente para poder ver el producto. | | *x* |
| MENSAJE FINAL ACTIVIDAD | | | |
| *Mensaje cuando supera el 70% de respuestas correctas* | | ¡Felicidades! Has superado el 70% de las respuestas correctas en este cuestionario. Demuestras un gran conocimiento sobre la preparación de conservas de frutas y verduras. Has comprendido los aspectos importantes relacionados con la higiene, los ingredientes, los métodos de conservación y la seguridad alimentaria. ¡Sigue aprendiendo y compartiendo tus conocimientos! | |
| *Mensaje cuando el porcentaje de respuestas correctas es inferior al 70%* | | ¡Buen trabajo por completar el cuestionario! Recuerda que la preparación de conservas requiere atención a los detalles para garantizar la calidad y la seguridad alimentaria. Te recomendamos que revises nuevamente el material de estudio para fortalecer tus conocimientos. No dudes en consultar con tu instructor si tienes alguna duda. ¡Sigue practicando y pronto lograrás excelentes resultados! | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONTROL DE REVISIÓN** | | |
|  | **Responsable** | **Fecha** |
| **Revisión de Estilo** |  |  |
| **Revisión Asesor metodológico** |  |  |