|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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: **Métodos de conservación y preparación de conservas de frutas y verduras.**    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 | | **Técnicas de conservación y criterios de inocuidad alimentaria** | |
| Objetivo de la actividad | | **Apropiar los conceptos y regulaciones de los métodos de conservación y preparación de conservas de frutas y verduras.** | |
| Texto descriptivo | | Este cuestionario te ayudará a poner a prueba tu conocimiento sobre la elaboración de conservas de frutas y verduras, desafiándote a identificar las técnicas de conservación más adecuadas, comprender los principios de la pasteurización y esterilización, y reconocer las características de calidad en las materias primas. Prepárate para responder a preguntas de selección múltiple donde deberás elegir la respuesta correcta de entre varias opciones. ¡Mucha suerte! | |
| PREGUNTAS | | | |
| Pregunta 1 | | **1. ¿Cuál de las siguientes técnicas NO es un método tradicional de conservación de alimentos?** | Rta(s) correcta(s) (x) |
| Opción a) | Desecación | |  |
| Opción b) | Deshidratación | |  |
| Opción c) | Irradiación | | x |
| Opción d) | Salazón | |  |
| Pregunta 2 | | **¿Qué microorganismo es especialmente peligroso en las conservas de baja acidez y puede causar botulismo?** | |
| Opción a) | Salmonella | |  |
| Opción b) | Escherichia coli | |  |
| Opción c) | Clostridium botulinum | | x |
| Opción d) | Listeria monocytogenes | |  |
| Pregunta 3 | | **¿Cuál es el objetivo principal del escaldado de vegetales antes de su conservación?** | |
| Opción a) | Mejorar su sabor | |  |
| Opción b) | Inactivar enzimas y reducir la carga microbiana | | x |
| Opción c) | Ablandar su textura | |  |
| Opción d) | Aumentar su valor nutricional | |  |
| Pregunta 4 | | **4. ¿Qué mide el grado Brix (°Bx)?** | |
| Opción a) | La acidez de una solución | |  |
| Opción b) | La cantidad de agua en un alimento | |  |
| Opción c) | La temperatura de cocción | |  |
| Opción d) | La concentración de azúcar en una solución | | x |
| Pregunta 5 | | **¿Cuál de los siguientes métodos de conservación NO utiliza calor?** | |
| Opción a) | Pasteurización | |  |
| Opción b) | Esterilización | |  |
| Opción c) | Salazón | | x |
| Opción d) | Cocción | |  |
| Pregunta 6 | | **¿Cuál es la principal diferencia entre la pasteurización y la esterilización?** | |
| Opción a) | La pasteurización se utiliza solo para frutas, mientras que la esterilización se utiliza para vegetales. | |  |
| Opción b) | La pasteurización utiliza temperaturas más bajas que la esterilización. | |  |
| Opción c) | La esterilización elimina todas las formas de vida microbiana, incluyendo las esporas, mientras que la pasteurización no. | | x |
| Opción d) | La pasteurización requiere envasado al vacío, mientras que la esterilización no. | |  |
| Pregunta 7 | | **¿Qué se busca lograr al aplicar vacío en las conservas?** | |
| Opción a) | Aumentar la presión dentro del frasco | |  |
| Opción b) | Eliminar el oxígeno del interior del frasco | | x |
| Opción c) | Ablandar la textura del alimento | |  |
| Opción d) | Mejorar el sabor del producto | |  |
| Pregunta 8 | | **¿Cuál de las siguientes NO es una buena práctica de higiene en la elaboración de conservas?** | |
| Opción a) | Lavar cuidadosamente los frascos y tapas antes de usarlos. | |  |
| Opción b) | Utilizar utensilios limpios. | |  |
| Opción c) | Reutilizar las tapas de los frascos. | | x |
| Opción d) | Enfriar las conservas rápidamente después del tratamiento térmico. | |  |
| Pregunta 9 | | ¿Qué característica NO es deseable en una piña para la elaboración de conservas? | |
| Opción a) | Una sola corona | |  |
| Opción b) | "Ojos" prominentes y bien formados | |  |
| Opción c) | Zonas blandas en la piel | | x |
| Opción d) | Color verde intenso con algunas tonalidades amarillas | |  |
| Pregunta 10 | | ¿Por qué es importante controlar la acidez (pH) en la elaboración de conservas? | |
| Opción a) | Para asegurar un sabor agradable. | |  |
| Opción b) | Para evitar la oxidación del producto. | |  |
| Opción c) | Para determinar el método de conservación adecuado (pasteurización o esterilización). | | x |
| Opción d) | Para mejorar la textura del producto final. | |  |
| MENSAJE FINAL ACTIVIDAD | | | |
| Mensaje cuando supera el 70% de respuestas correctas | | ¡Felicitaciones! Has demostrado un excelente conocimiento sobre la elaboración de conservas de frutas y verduras. Sigue explorando el mundo de la conservación de alimentos y disfruta de productos deliciosos y seguros. | |
| Mensaje cuando el porcentaje de respuestas correctas es inferior al 70% | | ¡Sigue practicando! Aunque has adquirido algunos conocimientos sobre conservas de frutas y verduras, es recomendable que repases algunos conceptos para fortalecer tu aprendizaje. No te desanimes, la práctica hace al maestro. ¡Continúa aprendiendo y pronto dominarás las técnicas para crear deliciosas conservas! | |

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