|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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:* Introducción a la pastelería  *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 pregunta de cada ítem y seleccione la respuesta correcta.* | | | | | |
| Nombre de la Actividad | | Conocimiento Básico sobre la Evolución e Innovaciones en la Pastelería | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Evaluar los conceptos fundamentales sobre la pastelería, destacando las principales innovaciones y técnicas que han contribuido al desarrollo de esta disciplina culinaria. | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | **¿Cuál fue una de las primeras técnicas utilizadas en la pastelería prehistórica?** | *Rta(s) correcta(s) (x)* | | | | |
| Opción a) | Fermentación con levaduras | |  | | | | |
| Opción b) | Cocción de granos sobre piedras calientes | | *x* | | | | |
| Opción c) | Uso de hornos de piedra | |  | | | | |
| Opción d) | Incorporación de miel y frutas | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 2 | | ¿Qué innovación destacaron los egipcios alrededor del 2600 a.C.? | | | | | |
| Opción a) | Uso de batidoras manuales | |  | | | | |
| Opción b) | Primeros hornos de piedra | | *x* | | | | |
| Opción c) | Desarrollo de la cámara de fermentación | |  | | | | |
| Opción d) | Creación de gremios de panaderos | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 3 | | ¿Qué ingrediente introdujeron los griegos en la elaboración de masas dulces? | | | | | |
| Opción a) | Sal | |  | | | | |
| Opción b) | Frutos secos | |  | | | | |
| Opción c) | Miel | | *x* | | | | |
| Opción d) | Leche | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 4 | | ¿Cuál fue una de las contribuciones romanas a la pastelería? | | | | | |
| Opción a) | Introducción de saborizantes y colorantes | |  | | | | |
| Opción b) | Creación de la laminadora de masas | |  | | | | |
| Opción c) | Molinos de agua para la molienda de granos | | *x* | | | | |
| Opción d) | Uso de harina de trigo | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 5 | | ¿Qué herramienta se utiliza para producir capas de masa superpuestas? | | | | | |
| Opción a) | Batidora | |  | | | | |
| Opción b) | Inyectora | |  | | | | |
| Opción c) | Laminadora de masas | | *x* | | | | |
| Opción d) | Cámara de fermentación | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 6 | | ¿Cuál de los siguientes equipos es fundamental para dosificar masas blandas y semi-blandas? | | | | | |
| Opción a) | Hornos | |  | | | | |
| Opción b) | Batidoras | |  | | | | |
| Opción c) | Dosificadora polivalente | | *x* | | | | |
| Opción d) | Escabiladero | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 7 | | ¿Qué ingrediente es fundamental para darle estructura a los productos de pastelería? | | | | | |
| Opción a) | | Azúcar | |  | | | |
| Opción b) | | Harina | | ***x*** | | | |
| Opción c) | | Leche | |  | | | |
| Opción d) | | Huevo | |  | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 8 | | ¿Qué componente mejora el valor nutritivo y el sabor de las preparaciones en pastelería? | | | | | |
| Opción a) | | Harina | | |  | | |
| Opción b) | | Grasas | | | ***x*** | | |
| Opción c) | | Leche | | |  | | |
| Opción d) | | Sal | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 9 | | **¿Qué objetivo tienen las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)?** | | | | | |
| Opción a) | | Incrementar el uso de ingredientes naturales | | | |  | |
| Opción b) | | Mejorar la eficiencia operacional y reducir el desperdicio | | | | ***x*** | |
| Opción c) | | Desarrollar nuevos productos de pastelería | | | |  | |
| Opción d) | | Aumentar la producción de masas | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 10 | | **¿Qué normativa en Colombia introduce el sistema HACCP?** | | | | |  |
| Opción a) | | Decreto 3075 de 1997 | | | | |  |
| Opción b) | | Decreto 60 de 2002 | | | | | ***x*** |
| Opción c) | | Resolución 2674 de 2013 | | | | |  |
| Opción d) | | Decreto 100 de 1995 | | | | |  |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| MENSAJE FINAL ACTIVIDAD | | | | | | | |
| Mensaje cuando supera el 70% de respuestas correctas | | *¡Excelente! Te felicito, has superado la actividad*  *Ha tenido algunas respuestas incorrectas ¡debe estudiar más!* | | | | | |
| Mensaje cuando el porcentaje de respuestas correctas es inferior al 70% | | *Te recomendamos volver a revisar el componente formativo e intentar nuevamente la actividad didáctica* | | | | | |

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