|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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:* Clasificación y contaminación de alimentos  *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 | | Alimentos y seguridad alimentaria | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Evaluar el conocimiento sobre los alimentos y la seguridad alimentaria. | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ¿Cuál es la principal función de los alimentos constructores? | *Rta(s) correcta(s) (x)* | | | | |
| Opción a) | Proveer energía. | |  | | | | |
| Opción b) | Regular el metabolismo. | |  | | | | |
| Opción c) | Favorecer la formación y reparación de tejidos. | | *x* | | | | |
| Opción d) | Suministrar minerales. | |  | | | | |
| 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 tipo de alimentos son una fuente principal de carbohidratos?** | | | | | |
| Opción a) | Frutas y verduras. | |  | | | | |
| Opción b) | Carnes y huevos. | |  | | | | |
| Opción c) | **Cereales y tubérculos.** | | *x* | | | | |
| Opción d) | Frutos secos y aceites. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 3 | | **Según la Resolución 2674 de 2013, un alimento es considerado adulterado cuando:** | | | | | |
| Opción a) | Tiene una fecha de vencimiento pasada. | |  | | | | |
| Opción b) | **Se han reemplazado sus elementos propios por sustancias no autorizadas.** | | *x* | | | | |
| Opción c) | Ha sufrido cambios en sus propiedades por agentes físicos. | |  | | | | |
| Opción d) | Contiene microorganismos patógenos. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 4 | | **El proceso de descomposición de los alimentos se identifica por:** | | | | | |
| Opción a) | Presencia de suciedad. | |  | | | | |
| Opción b) | **Cambio en olor, sabor y textura.** | | *x* | | | | |
| Opción c) | Uso de aditivos no permitidos. | |  | | | | |
| Opción d) | Contacto con sustancias químicas. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 5 | | **¿Cuál es un ejemplo de contaminación cruzada?** | | | | | |
| Opción a) | Uso excesivo de pesticidas en cultivos. | |  | | | | |
| Opción b) | **Manipular carne cruda y luego vegetales sin lavar las manos.** | | *x* | | | | |
| Opción c) | Presencia de fragmentos de metal en el alimento. | |  | | | | |
| Opción d) | Alimentos con residuos de detergente. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 6 | | **En la selección de frutas y hortalizas, una característica importante es:** | | | | | |
| Opción a) | Fecha de producción. | |  | | | | |
| Opción b) | Olor agradable. | |  | | | | |
| Opción c) | **Textura firme y sin magulladuras.** | | *x* | | | | |
| Opción d) | Color brillante. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 7 | | **Para prevenir la contaminación física, se recomienda:** | | | | | |
| Opción a) | | Usar aditivos aprobados. | |  | | | |
| Opción b) | | Mantener alimentos refrigerados. | |  | | | |
| Opción c) | | **Evitar el contacto de alimentos con objetos no comestibles.** | | ***x*** | | | |
| Opción d) | | Cocinar alimentos a altas temperaturas. | |  | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 8 | | **Una característica importante al seleccionar productos lácteos es:** | | | | | |
| Opción a) | | Textura jugosa. | | |  | | |
| Opción b) | | Color brillante. | | |  | | |
| Opción c) | | **Fecha de vencimiento vigente.** | | | ***x*** | | |
| Opción d) | | Olor a leche fresca. | | |  | | |
| 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 indica la fecha de vencimiento en un producto alimenticio?** | | | | | |
| Opción a) | | El día en que el producto fue fabricado. | | | |  | |
| Opción b) | | **La última fecha en que el producto será seguro para consumir.** | | | | ***x*** | |
| Opción c) | | El inicio de la vida útil del producto. | | | |  | |
| Opción d) | | El periodo recomendado para el almacenamiento. | | | |  | |
| 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 es un alimento adulterado?*** | | | | |  |
| Opción a) | | Alimento que contiene sustancias dañinas en cantidades no permitidas | | | | |  |
| Opción b) | | Alimento con microorganismos patógenos | | | | |  |
| Opción c) | | Alimento al que se le han reemplazado parte de los elementos propios por otras sustancias no autorizadas | | | | | ***x*** |
| Opción d) | | Alimento que sufre cambios en sus propiedades por causas físicas o biológicas | | | | |  |
| 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** |  |  |