|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 de la carne  *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 | | Composición y características sensoriales de la carne | | | | | | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Evaluar el conocimiento sobre la estructura, composición química y características sensoriales de la carne, mediante la identificación de conceptos clave relacionados con su contenido nutricional, procesos químicos y factores que afectan su calidad. | | | | | | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ¿Cuál es el componente mayoritario en la carne? | | | Rta(s) correcta(s) (x) | | | | | | | |
| Opción a) | Agua. | | | | x | | | | | | | |
| Opción b) | Proteínas. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Grasas. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Carbohidratos. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 2 | | ¿Qué proteína es responsable del color rojo en la carne? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Albúmina. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Mioglobina. | | | | x | | | | | | | |
| Opción c) | Elastina. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Actina. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 3 | | ¿Qué tejido muscular es involuntario y se encuentra en los órganos internos? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Estriado esquelético. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Estriado cardíaco. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Liso. | | | | x | | | | | | | |
| Opción d) | Sarcoplásmico. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 4 | | ¿Cuál es la función del colágeno en la carne? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Da sabor. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Proporciona resistencia a los músculos. | | | | x | | | | | | | |
| Opción c) | Aumenta la jugosidad. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Facilita la digestión. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 5 | | ¿Qué capa del tejido muscular cubre cada fibra muscular individualmente? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Epimisio. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Endomisio. | | | | x | | | | | | | |
| Opción c) | Perimisio. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Sarcolema. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. |  | | | | | | | | | |
| Pregunta 6 | | ¿Qué proceso químico genera el aroma en la carne cocida? | | |  | | | | | | | |
| Opción a) | Oxidación de lípidos. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Reacción de Maillard. | | | | x | | | | | | | |
| Opción c) | Caramelización. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Fermentación. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 7 | | ¿Cuál de los siguientes factores afecta la textura de la carne? | | | | | | | | |  | |
| Opción a) | | Cantidad de colágeno. | | | | | | | | | x | |
| Opción b) | | Presencia de carbohidratos. | | | | | | | | |  | |
| Opción c) | | Niveles de vitamina C. | | | | | | | | |  | |
| Opción d) | | Cantidad de agua. | | | | | | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 8 | | ¿Cuál de los siguientes minerales está involucrado en la contracción muscular? | | | | | | | | |  | |
| Opción a) | | Calcio. | | | | | | | | | x | |
| Opción b) | | Cobalto. | | | | | | | | |  | |
| Opción c) | | Yodo. | | | | | | | | |  | |
| Opción d) | | Zinc. | | | | | | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 9 | | La carne contiene carbohidratos en una proporción significativa. | | | | | | | | |  | |
| Opción a) | | Falso. | | | | | | | | | x | |
| Opción b) | | Verdadero. | | | | | | | | |  | |
| Opción c) | |  | | | | | | | | |  | |
| Opción d) | |  | | | | | | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 10 | | La jugosidad de la carne está relacionada con su contenido de agua y grasa. | | | | | | | | | |  |
| Opción a) | | Falso. | | | | | | | | | |  |
| Opción b) | | Verdadero. | | | | | | | | | | ***x*** |
| Opción c) | |  | | | | | | | | | |  |
| Opción d) | |  | | | | | | | | | |  |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 11 | | La mioglobina es la proteína responsable del color rojo en la carne. | | | |  | | | | | | |
| Opción a) | | Falso. | | | |  | | | | | | |
| Opción b) | | Verdadero. | | | | x | | | | | | |
| Opción c) | |  | | | |  | | | | | | |
| Opción d) | |  | | | |  | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 12 | | El tejido muscular liso se encuentra en los músculos voluntarios del cuerpo. | | | | | | | | | | |
| Opción a) | | Falso. | | | | | | | |  | | |
| Opción b) | | Verdadero. | | | | | | | | x | | |
| Opción c) | |  | | | | | | | |  | | |
| Opción d) | |  | | | | | | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 13 | | La grasa intramuscular no influye en el sabor de la carne. | | | | | | | | | | |
| Opción a) | | Falso. | | | | | | |  | | | |
| Opción b) | | Verdadero. | | | | | | | x | | | |
| Opción c) | |  | | | | | | |  | | | |
| Opción d) | |  | | | | | | |  | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 14 | | La carne de cerdo contiene más ácidos grasos insaturados que la carne de res. | | | | | | | | | | |
| Opción a) | | Falso. | | | | | x | | | | | |
| Opción b) | | Verdadero. | | | | |  | | | | | |
| Opción c) | |  | | | | |  | | | | | |
| Opción d) | |  | | | | |  | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 15 | | La reacción de Maillard es la responsable del desarrollo del aroma de la carne cocida. | | | | | |  | | | | |
| Opción a) | | Falso. | | | | | |  | | | | |
| Opción b) | | Verdadero. | | | | | | x | | | | |
| Opción c) | |  | | | | | |  | | | | |
| Opción d) | |  | | | | | |  | | | | |
| 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.* | | | | | | | | | | |

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