| 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:* Equipos, utensilios y herramientas de la cocina internacional  *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 | | Normas, herramientas y tradiciones de la cocina internacional | | | | | | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Reconocer las normas de higiene y seguridad en la cocina, así como la identificación de herramientas y tradiciones culinarias de diferentes culturas. | | | | | | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ¿Cuál es la forma correcta de mantener la higiene al probar alimentos? | | | Rta(s) correcta(s) (x) | | | | | | | |
| Opción a) | Usar la misma cuchara para toda la preparación. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Usar los dedos para probar directamente. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Usar una cuchara limpia y lavarla inmediatamente después. | | | | x | | | | | | | |
| Opción d) | Probar con cualquier utensilio disponible. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 2 | | ¿Qué utensilio es típico para preparar fondues? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Crepera. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Caquelón. | | | | x | | | | | | | |
| Opción c) | Laminadora de pasta. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Esterilla de sushi. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 3 | | ¿Qué material es común para una esterilla de sushi? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Plástico. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Bambú. | | | | x | | | | | | | |
| Opción c) | Metal. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Madera maciza. | | | |  | | | | | | | |
| 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 norma para las uñas en la cocina? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Pueden estar largas y con esmalte. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Deben estar limpias y cortas. | | | | x | | | | | | | |
| Opción c) | Solo se requiere que estén limpias. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | No importa el estado de las uñas. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 5 | | ¿Qué herramienta sirve para triturar alimentos en la cocina mexicana? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Pasapuré. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Molcajete. | | | | x | | | | | | | |
| Opción c) | *Wok.* | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | *Donabe.* | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. |  | | | | | | | | | |
| Pregunta 6 | | ¿Qué norma es fundamental al usar equipos eléctricos en la cocina? | | |  | | | | | | | |
| Opción a) | Evitar usarlos durante la noche. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Usarlos con las manos mojadas. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Tener las manos secas antes de usarlos. | | | | x | | | | | | | |
| Opción d) | Limpiarlos solo después de su uso. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 7 | | ¿Qué utensilio japonés se utiliza para preparar arroz de sushi? | | | | | | | | |  | |
| Opción a) | | Crepera. | | | | | | | | |  | |
| Opción b) | | *Hangiri.* | | | | | | | | | x | |
| Opción c) | | *Wok.* | | | | | | | | |  | |
| Opción d) | | *Molcajete.* | | | | | | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 8 | | ¿Qué país es conocido por el uso de tajines para cocinar? | | | | | | | | |  | |
| Opción a) | | Argentina. | | | | | | | | |  | |
| Opción b) | | México. | | | | | | | | |  | |
| Opción c) | | Marruecos. | | | | | | | | | x | |
| Opción d) | | Japón | | | | | | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 9 | | Es importante que el cabello esté completamente recogido al cocinar. | | | | | | | | |  | |
| Opción a) | | Verdadero. | | | | | | | | |  | |
| Opción b) | | Falso. | | | | | | | | | 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 10 | | Los cuchillos deben mantenerse desafilados para evitar accidentes. | | | | | | | | | |  |
| Opción a) | | Verdadero. | | | | | | | | | |  |
| Opción b) | | Falso. | | | | | | | | | | ***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 | | ¿Qué utensilio se utiliza para preparar purés y salsas? | | | |  | | | | | | |
| Opción a) | | Molcajete. | | | |  | | | | | | |
| Opción b) | | Tajín marroquí. | | | |  | | | | | | |
| Opción c) | | Pasapuré. | | | | x | | | | | | |
| Opción d) | | Esterilla de sushi. | | | |  | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 12 | | ¿Qué norma de seguridad es esencial al trabajar cerca de fuego? | | | | | | | | | | |
| Opción a) | | Usar ropa ajustada. | | | | | | | |  | | |
| Opción b) | | Mantener las toallas alejadas del fuego. | | | | | | | | x | | |
| Opción c) | | Cortar alimentos lejos de la llama. | | | | | | | |  | | |
| Opción d) | | Dejar utensilios cerca del borde de la mesa. | | | | | | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 13 | | ¿Qué herramienta es usada para formar bolas de frutas o vegetales? | | | | | | | | | | |
| *Opción a)* | | *Hangiri.* | | | | | | |  | | | |
| Opción b) | | Cuchara *Parisien.* | | | | | | |  | | | |
| Opción c) | | Laminadora de pasta. | | | | | | |  | | | |
| Opción d) | | Molcajete. | | | | | | |  | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 14 | | ¿Qué característica distingue a la cocina mexicana? | | | | | | | | | | |
| Opción a) | | Uso de especias como comino y pimienta. | | | | |  | | | | | |
| Opción b) | | Platos con sabores fuertes y picantes. | | | | | x | | | | | |
| Opción c) | | Preparación al vapor de alimentos. | | | | |  | | | | | |
| Opción d) | | Uso exclusivo de ingredientes prehispánicos. | | | | |  | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 15 | | ¿Qué elemento debe incluir una cocina para cumplir con las medidas de emergencia? | | | | | |  | | | | |
| Opción a) | | Un congelador. | | | | | |  | | | | |
| Opción b) | | Extintores y un botiquín. | | | | | | x | | | | |
| Opción c) | | Llamas altas para cocinar. | | | | | |  | | | | |
| Opción d) | | Laminadoras y tajines. | | | | | |  | | | | |
| 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** |  |  |