|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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:* Preparaciones y usos de cremas en 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 | | Explorando las cremas en la pastelería | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Identificación en la elaboración, uso y decoración de productos de repostería, fomentando la precisión y creatividad en su práctica profesional. | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ¿Cuál de las siguientes cremas es utilizada principalmente para decorar y acompañar frutas frescas? | *Rta(s) correcta(s) (x)* | | | | |
| Opción a) | Crema pastelera | |  | | | | |
| Opción b) | **Crema *chantilly*** | | *x* | | | | |
| Opción c) | Crema inglesa | |  | | | | |
| Opción d) | Crema de Mantequilla | |  | | | | |
| 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 ingrediente es esencial en la elaboración de la crema pastelera? | | | | | |
| Opción a) | Mantequilla | |  | | | | |
| Opción b) | **Leche** | | *x* | | | | |
| Opción c) | Crema de leche | |  | | | | |
| Opción d) | Agua | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 3 | | ¿Cuál de los siguientes equipos NO es necesario para preparar crema *chantilly*? | | | | | |
| Opción a) | Batidora industrial o manual | |  | | | | |
| Opción b) | Espátula de caucho | |  | | | | |
| Opción c) | **Licuadora** | | *x* | | | | |
| Opción d) | Tamiz | |  | | | | |
| 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 es el porcentaje de grasa recomendado para la crema de leche usada en la crema *chantilly*? | | | | | |
| Opción a) | 10-20% | |  | | | | |
| Opción b) | 20-30% | |  | | | | |
| Opción c) | **30-42%** | | *x* | | | | |
| Opción d) | 42-50% | |  | | | | |
| 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 tipo de batido se caracteriza por incorporar una gran cantidad de aire? | | | | | |
| Opción a) | Batido pesado | |  | | | | |
| Opción b) | Batido de mantequilla | |  | | | | |
| Opción c) | **Batido liviano** | | *x* | | | | |
| Opción d) | Batido de crema | |  | | | | |
| 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 ingredientes se utiliza para la elaboración del brillo de chocolate? | | | | | |
| Opción a) | Mantequilla | |  | | | | |
| Opción b) | Gelatina | |  | | | | |
| Opción c) | **Glucosa** | | *x* | | | | |
| Opción d) | Harina | |  | | | | |
| 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 crema se conoce también como salsa inglesa? | | | | | |
| Opción a) | | Crema *chantilly* | |  | | | |
| Opción b) | | Crema pastelera | |  | | | |
| Opción c) | | **Crema inglesa** | | ***x*** | | | |
| Opción d) | | Crema de mantequilla | |  | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 8 | | ¿Cuál de los siguientes no es un equipo necesario para la preparación de cremas en pastelería? | | | | | |
| Opción a) | | Balanza | | |  | | |
| Opción b) | | Batidora | | |  | | |
| Opción c) | | **Procesador de alimentos** | | | ***x*** | | |
| Opción d) | | Tamiz | | |  | | |
| 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 tipo de decoración utiliza una mezcla de azúcar y otros ingredientes para crear piezas sólidas y estructurales? | | | | | |
| Opción a) | | Ganache | | | |  | |
| Opción b) | | Brillo de chocolate | | | |  | |
| Opción c) | | **Pastillaje** | | | | ***x*** | |
| Opción d) | | Salsa de frutas | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 10 | | ¿Cuál es el ingrediente opcional en la crema *chantilly* que puede agregarse para darle sabor? | | | | |  |
| Opción a) | | Azúcar | | | | |  |
| Opción b) | | Crema de leche | | | | |  |
| Opción c) | | **Vainilla** | | | | | ***x*** |
| Opción d) | | Huevos | | | | |  |
| 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** |  |  |