|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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:*  *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 | | Ingredientes y aditivos en productos cárnicos | | | | | | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Evaluar los ingredientes y aditivos no cárnicos utilizados en la industria cárnica, sus funciones, clasificación y su impacto en la conservación, sabor, textura y estabilidad de los productos procesados. | | | | | | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ¿Cuál es la función principal de los nitratos y nitritos en los productos cárnicos? | | | Rta(s) correcta(s) (x) | | | | | | | |
| Opción a) | Fijar el color y prevenir el crecimiento bacteriano. | | | | X | | | | | | | |
| Opción b) | Mejorar la textura y solubilización de proteínas. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Aportar dulzura y favorecer la fermentación. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Aumentar la retención de agua y la jugosidad. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 2 | | ¿Cuál de los siguientes ingredientes no es un antioxidante? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | BHA. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Fosfatos. | | | | X | | | | | | | |
| Opción c) | BHT. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | TBHQ. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 3 | | ¿Cuál de las siguientes afirmaciones sobre la sal es correcta? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | No influye en la retención de agua. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Es utilizada únicamente para potenciar el sabor. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Ayuda a conservar los productos embutidos y realza el sabor. | | | | X | | | | | | | |
| Opción d) | Se usa en embutidos en una proporción del 10 %. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 4 | | ¿Cuál es el propósito de los fosfatos en los productos cárnicos? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Reducir la acidez y mejorar la coloración. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Solubilizar proteínas y mejorar la retención de agua. | | | | X | | | | | | | |
| Opción c) | Aportar aroma y potenciar el sabor. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Actuar como conservante natural. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 5 | | ¿Cuál es una función clave de los ascorbatos y eritorbatos? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Mejorar la textura del producto. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Aportar dulzura y mejorar la fermentación. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Acelerar la formación del color en carnes curadas. | | | | X | | | | | | | |
| Opción d) | Aumentar la capacidad de retención de agua. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. |  | | | | | | | | | |
| Pregunta 6 | | ¿Cuál de los siguientes no es un tipo de ahumado? | | |  | | | | | | | |
| Opción a) | Ahumado en frío. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Ahumado caliente. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Ahumado a presión. | | | | X | | | | | | | |
| Opción d) | Ahumado artificial. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 7 | | ¿Cuál es la principal función del azúcar en la elaboración de productos cárnicos? | | | | | | | | |  | |
| Opción a) | | Mejorar el color del producto final. | | | | | | | | |  | |
| Opción b) | | Actuar como fuente de energía para la fermentación. | | | | | | | | | X | |
| Opción c) | | Disminuir la retención de agua. | | | | | | | | |  | |
| Opción d) | | Fijar el color en la carne curada. | | | | | | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 8 | | ¿Qué efecto tienen las gomas como los carragenatos en los productos cárnicos? | | | | | | | | |  | |
| Opción a) | | Mejoran la textura y la retención de agua. | | | | | | | | | X | |
| Opción b) | | Disminuyen la actividad de los microorganismos. | | | | | | | | |  | |
| Opción c) | | Aportan dulzura y sabor. | | | | | | | | |  | |
| Opción d) | | Actúan como colorantes naturales. | | | | | | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 9 | | El agua en los productos cárnicos mejora la jugosidad y estabiliza las emulsiones. | | | | | | | | |  | |
| 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 10 | | Los nitritos pueden ser usados en cualquier cantidad sin restricciones, ya que no afectan la salud. | | | | | | | | | |  |
| 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 11 | | El ahumado se emplea solo para mejorar el sabor, sin influir en la conservación de la carne. | | | |  | | | | | | |
| 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 12 | | Los antioxidantes evitan la oxidación de las grasas, prolongando la vida útil del producto. | | | | | | | | | | |
| 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 | | El glutamato de sodio es un aminoácido que actúa como potenciador del sabor. | | | | | | | | | | |
| 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 sal se usa únicamente para mejorar la apariencia de los productos cárnicos. | | | | | | | | | | |
| 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 | | Los fosfatos en la industria cárnica ayudan a mejorar la solubilización de proteínas y la retención de agua | | | | | |  | | | | |
| 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** |  |  |