|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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:* **Cocina de Asia y África**  *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 | | Diversidad culinaria de Asia y África | | | | | | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Identificar los ingredientes, técnicas y tradiciones clave de la cocina asiática y africana mediante la identificación de platos representativos y sus procesos de preparación. | | | | | | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ¿Qué ingrediente es fundamental para preparar sushi? | | | Rta(s) correcta(s) (x) | | | | | | | |
| Opción a) | Arroz basmati. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Arroz *gohan.* | | | | x | | | | | | | |
| Opción c) | Arroz integral. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Arroz jazmín. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 2 | | El sashimi se sirve acompañado de: | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Limón y aceite de oliva. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Pasta de ajo y paprika. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Salsa de soya y *wasabi.* | | | | x | | | | | | | |
| Opción d) | Vinagre y azúcar. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 3 | | ¿Qué técnica de cocción es clave para el tempura? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Asado. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Vapor. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Fritura. | | | | x | | | | | | | |
| Opción d) | Horneado. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 4 | | ¿Qué país es conocido por platos como el dim sum y el chow mein? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Japón. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | China. | | | | x | | | | | | | |
| Opción c) | India. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Marruecos. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 5 | | El cuscús se prepara a partir de: | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Arroz basmati. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Harina de maíz. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Sémola de trigo. | | | | x | | | | | | | |
| Opción d) | Legumbres cocidas. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. |  | | | | | | | | | |
| Pregunta 6 | | El *falafel* se elabora con: | | |  | | | | | | | |
| Opción a) | Garbanzos o habas. | | | | x | | | | | | | |
| Opción b) | Pasta de ajo. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Pollo desmenuzado. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Cuscús. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 7 | | ¿Qué ingrediente principal se usa para el tabule? | | | | | | | | |  | |
| Opción a) | | Sémola de maíz. | | | | | | | | |  | |
| Opción b) | | Sémola de trigo. | | | | | | | | | x | |
| Opción c) | | Arroz jazmín. | | | | | | | | |  | |
| Opción d) | | Pasta de garbanzos. | | | | | | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 8 | | El teriyaki destaca por su: | | | | | | | | | x | |
| Opción a) | | Brillo y textura espesa. | | | | | | | | |  | |
| Opción b) | | Aromas ácidos. | | | | | | | | |  | |
| Opción c) | | Sabor picante. | | | | | | | | |  | |
| Opción d) | | Consistencia líquida. | | | | | | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 9 | | ¿Qué técnica es común en la preparación del *chop suey*? | | | | | | | | |  | |
| Opción a) | | Salteado en *wok.* | | | | | | | | | x | |
| Opción b) | | Horneado. | | | | | | | | |  | |
| Opción c) | | Fritura profunda. | | | | | | | | |  | |
| Opción d) | | Vapor. | | | | | | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 10 | | El *kibbe* es un pastel típico de la cocina árabe. | | | | | | | | | |  |
| Opción a) | | Verdadero. | | | | | | | | | | ***x*** |
| Opción b) | | Falso. | | | | | | | | | |  |
| 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 pato laqueado se cocina a la parrilla en brochetas. | | | |  | | | | | | |
| 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 12 | | El *zaalouk* de berenjenas se sirve: | | | | | | | | | | |
| Opción a) | | Frío y refrigerado. | | | | | | | | x | | |
| Opción b) | | Caliente y recién hecho. | | | | | | | |  | | |
| Opción c) | | Con acompañamientos dulces. | | | | | | | |  | | |
| Opción d) | | En brochetas. | | | | | | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 13 | | ¿Qué especias se utilizan para marinar el *kebab*? | | | | | | | | | | |
| Opción a) | | Canela y clavo. | | | | | | |  | | | |
| Opción b) | | Cardamomo y nuez moscada. | | | | | | | x | | | |
| Opción c) | | Pimienta blanca y orégano. | | | | | | |  | | | |
| Opción d) | | Cilantro y azafrán. | | | | | | |  | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 14 | | ¿Cuál es el origen del *bissara?* | | | | | | | | | | |
| Opción a) | | India. | | | | |  | | | | | |
| Opción b) | | Marruecos. | | | | | x | | | | | |
| Opción c) | | Arabia Saudita. | | | | |  | | | | | |
| Opción d) | | Egipto. | | | | |  | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 15 | | En el *sushi,* el alga nori se coloca: | | | | | |  | | | | |
| Opción a) | | En la parte exterior del rollo. | | | | | | x | | | | |
| Opción b) | | Dentro del arroz. | | | | | |  | | | | |
| Opción c) | | Solo como decoración. | | | | | |  | | | | |
| Opción d) | | En trozos pequeños dentro del relleno. | | | | | |  | | | | |
| 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** |  |  |