|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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:* Calidad cárnica, topografía y cortes básicos de la canal delantera  *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 | | Calidad cárnica y procesamiento de la canal delantera | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Identificar los principales factores que influyen en la calidad cárnica, comprendan la composición química de la carne y reconozcan los cortes básicos de la canal delantera. | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ¿Cuál es uno de los factores que afecta la calidad de la carne? | *Rta(s) correcta(s) (x)* | | | | |
| Opción a) | Los tipos de huesos. | |  | | | | |
| Opción b) | La raza. | | *x* | | | | |
| Opción c) | La refrigeración. | |  | | | | |
| Opción d) | El color de los músculos. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 2 | | ¿Qué porcentaje de proteínas miofibrilares está presente en la carne? | | | | | |
| Opción a) | 20-30 %. | |  | | | | |
| Opción b) | **65-75 %.** | |  | | | | |
| Opción c) | 50-60 %. | |  | | | | |
| Opción d) | 35-45 %. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 3 | | ¿Qué ocurre con el pH de la carne en situaciones de estrés? | | | | | |
| Opción a) | El pH aumenta por la glucólisis. | |  | | | | |
| Opción b) | El pH se mantiene estable. | |  | | | | |
| Opción c) | **El pH se vuelve alcalino.** | | *x* | | | | |
| Opción d) | El pH disminuye a niveles ácidos. | |  | | | | |
| 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 principal componente de los filamentos gruesos en las proteínas del músculo? | | | | | |
| Opción a) | Actina. | |  | | | | |
| Opción b) | **Miosina.** | | *x* | | | | |
| Opción c) | Reticulina. | |  | | | | |
| Opción d) | Elastina. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 5 | | ¿Qué tipo de hueso es el fémur? | | | | | |
| Opción a) | Hueso plano. | |  | | | | |
| Opción b) | **Hueso largo.** | | *x* | | | | |
| Opción c) | Hueso irregular. | |  | | | | |
| Opción d) | Hueso corto. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 6 | | ¿Dónde se acumula principalmente la grasa intramuscular? | | | | | |
| Opción a) | **Dentro del músculo.** | | *x* | | | | |
| Opción b) | En la cavidad torácica. | |  | | | | |
| Opción c) | Entre el músculo y la piel. | |  | | | | |
| Opción d) | En los ligamentos. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 7 | | ¿Qué tipo de carne se obtiene cuando el pH es mayor a 6.0? | | | | | |
| Opción a) | | Carne tierna y jugosa. | |  | | | |
| Opción b) | | **Carne DFD.** | | ***x*** | | | |
| Opción c) | | Carne PSE. | |  | | | |
| Opción d) | | Carne magra y seca. | |  | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 8 | | ¿Cómo se denomina la acumulación de colágeno en los animales adultos? | | | | | |
| Opción a) | | **Más enlaces intermoleculares.** | | | ***x*** | | |
| Opción b) | | Menor cantidad de agua. | | |  | | |
| Opción c) | | Mayor cantidad de glucógeno. | | |  | | |
| Opción d) | | Reducción de ácido láctico. | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 9 | | El análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) identifica y controla peligros microbiológicos, físicos y químicos. | | | | | |
| 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 10 | | Las razas Bos taurus y Bos indicus no participan en la producción bovina de Colombia. | | | | |  |
| 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. | | | | | |
| 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** |  |  |