|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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 de mousses para 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 | | Exploración de *mousses* y gelatinas en la pastelería | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Aplicar las técnicas fundamentales en la preparación de *mousses* y gelatinas, desarrollando habilidades prácticas en la elaboración de diversos postres semifríos. | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ¿Qué ingredientes son comunes en la preparación de *mousses*? | *Rta(s) correcta(s) (x)* | | | | |
| Opción a) | Solo claras de huevo | |  | | | | |
| Opción b) | Harina y mantequilla | |  | | | | |
| Opción c) | **Crema de leche, claras de huevo, y azúcar** | | *x* | | | | |
| Opción d) | Solo yemas de huevo | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 2 | | ¿Cuál es el ingrediente más importante para la elaboración del batido esponjoso? | | | | | |
| Opción a) | Harina | |  | | | | |
| Opción b) | **Huevo** | | *x* | | | | |
| Opción c) | Azúcar | |  | | | | |
| Opción d) | Sal | |  | | | | |
| 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 es el propósito principal de la gelatina sin sabor en los *mousses*? | | | | | |
| Opción a) | Dar color | |  | | | | |
| Opción b) | Añadir dulzura | |  | | | | |
| Opción c) | **Proporcionar consistencia y estabilidad** | | *x* | | | | |
| Opción d) | Aromatizar | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 4 | | ¿Qué tipo de gelatina se utiliza comúnmente para cubrir frutas en decoraciones? | | | | | |
| Opción a) | **Gelatina con sabor** | | *x* | | | | |
| Opción b) | Gelatina sin sabor | |  | | | | |
| Opción c) | Gelatina de frutas | |  | | | | |
| Opción d) | Gelatina de leche | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 5 | | ¿Cuál es el primer paso en la preparación de un *mousse* de mango? | | | | | |
| Opción a) | Mezclar crema chantilly | |  | | | | |
| Opción b) | **Llevar el jugo de mango con azúcar a ebullición** | | *x* | | | | |
| Opción c) | Preparar gelatina con sabor | |  | | | | |
| Opción d) | Tamizar la harina | |  | | | | |
| 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 es el proceso de preparación del batido esponjoso? | | | | | |
| Opción a) | Mezclar harina y agua | |  | | | | |
| Opción b) | **Batir huevos, azúcar y sal, luego incorporar harina y hornear** | | *x* | | | | |
| Opción c) | Cocer la mezcla de harina y azúcar | |  | | | | |
| Opción d) | Enfriar y mezclar con frutas | |  | | | | |
| 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 tipo de mousse incluye la preparación de un puré antes de mezclar todos los ingredientes? | | | | | |
| Opción a) | | *Mousse* de chocolate | |  | | | |
| Opción b) | | ***Mousse* de manzana** | | ***x*** | | | |
| Opción c) | | *Mousse* de fresa | |  | | | |
| Opción d) | | *Mousse* de mango | |  | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 8 | | ¿Qué equipo es esencial para preparar un batido esponjoso? | | | | | |
| Opción a) | | Licuadora | | |  | | |
| Opción b) | | **Batidora** | | | ***x*** | | |
| Opción c) | | Microondas | | |  | | |
| Opción d) | | Prensa 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 9 | | ¿Cuál es una característica distintiva de la *bavaroise* de maracuyá? | | | | | |
| Opción a) | | No lleva gelatina | | | |  | |
| Opción b) | | **Se elabora con pulpa de maracuyá pasteurizada** | | | | ***x*** | |
| Opción c) | | Se cocina en el horno | | | |  | |
| Opción d) | | No lleva crema de leche | | | |  | |
| 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 la diferencia principal entre una gelatina con sabor y una gelatina sin sabor? | | | | |  |
| Opción a) | | La gelatina con sabor es más cara | | | | |  |
| Opción b) | | La gelatina sin sabor no puede ser utilizada en mousses | | | | |  |
| Opción c) | | **La gelatina con sabor contiene colorantes y saborizantes, mientras que la gelatina sin sabor se utiliza principalmente para dar consistencia** | | | | | ***x*** |
| Opción d) | | La gelatina sin sabor es más dulce que la gelatina con sabor | | | | |  |
| 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** |  |  |