|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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:* Emulsiones, defectos de embutidos crudos y equipos utilizados en la industria cárnica  *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 | | Emulsiones y embutidos crudos | | | | | | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Evaluar la formación de emulsiones cárnicas, los defectos que pueden presentarse en los embutidos crudos y el uso de equipos en la industria cárnica. | | | | | | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ¿Cuál es el principal objetivo de la emulsión cárnica en la producción de embutidos? | | | Rta(s) correcta(s) (x) | | | | | | | |
| Opción a) | Una mezcla heterogénea de carne y grasa sin estructura estable. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Lograr una combinación homogénea y estable de carne, grasa y agua. | | | | X | | | | | | | |
| Opción c) | Reducir la cantidad de proteína en la carne para facilitar su procesamiento. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Generar una estructura rígida con alta cantidad de sales. | | | |  | | | | | | | |
| 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 factores contribuye a la estabilidad de una emulsión cárnica? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Un aumento excesivo de la temperatura durante el procesamiento. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | La reducción del tiempo de corte para evitar cambios en la textura. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | El uso de proteínas solubles como la miosina y la actina. | | | | X | | | | | | | |
| Opción d) | La eliminación total de sales y aditivos en el proceso. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 3 | | ¿Cuál de los siguientes defectos puede aparecer en los embutidos crudos debido a un exceso de humedad en la superficie? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Florecido y enmohecido. | | | | X | | | | | | | |
| Opción b) | Coloración interna defectuosa. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Desprendimiento de la envoltura. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Formación de filamentos viscosos. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 4 | | ¿Qué problema se puede generar en un embutido si la temperatura de ahumado es demasiado alta? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Rezumado de grasas. | | | | X | | | | | | | |
| Opción b) | Exceso de color rojo en el producto final. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Reducción de la cantidad de proteínas disponibles. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Eliminación de la película protectora de la envoltura. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 5 | | ¿Cuál es la causa principal de la corteza reseca en los embutidos crudos? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Un aumento en la concentración de nitritos y sales. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Una desecación rápida y prematura que endurece la superficie. | | | | X | | | | | | | |
| Opción c) | Uso excesivo de grasas insaturadas en la formulación. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Falta de homogeneización en la mezcla de ingredientes. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. |  | | | | | | | | | |
| Pregunta 6 | | ¿Qué provoca un color oscuro en los embutidos crudos? | | |  | | | | | | | |
| Opción a) | El uso de carne de animales viejos o mal sangrados. | | | | X | | | | | | | |
| Opción b) | Un exceso de polifosfatos en la mezcla cárnica. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Una mala distribución de la grasa en la emulsión. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | La fermentación inadecuada por falta de nitritos. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 7 | | ¿Cuál de las siguientes opciones es un equipo utilizado para medir la acidez de los embutidos? | | | | | | | | |  | |
| Opción a) | | Termómetro de alta precisión. | | | | | | | | |  | |
| Opción b) | | pH-metro. | | | | | | | | | X | |
| Opción c) | | Báscula digital de precisión. | | | | | | | | |  | |
| Opción d) | | Horno de secado computarizado. | | | | | | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 8 | | ¿Qué función cumple la empacadora al vacío en la industria cárnica? | | | | | | | | |  | |
| Opción a) | | Extrae el aire del empaque para prolongar la vida útil del producto. | | | | | | | | | X | |
| Opción b) | | Cocina los embutidos con calor seco para mejorar su conservación. | | | | | | | | |  | |
| Opción c) | | Mezcla los ingredientes antes de realizar la emulsificación. | | | | | | | | |  | |
| Opción d) | | Regula la cantidad de nitratos en la carne durante el curado. | | | | | | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 9 | | La temperatura de la emulsión cárnica debe mantenerse por debajo de 15 °C para evitar la desnaturalización de las proteínas. | | | | | | | | |  | |
| 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 | | El enrojecimiento defectuoso en los embutidos es causado por un exceso de sales y proteínas en la formulación. | | | | | | | | | |  |
| 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 11 | | Los termómetros son utilizados en la industria cárnica para medir el pH de los productos y garantizar su conservación. | | | |  | | | | | | |
| 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 | | La embutidora permite llenar las tripas con la pasta cárnica de manera uniforme y con presión controlada. | | | | | | | | | | |
| 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 13 | | Un embutido con un fuerte olor y sabor a pescado puede haber sido elaborado con carne de cerdos alimentados con harinas de pescado de baja calidad. | | | | | | | | | | |
| 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 14 | | Los defectos de ligazón en los embutidos pueden presentarse cuando la masa no se ha desecado correctamente. | | | | | | | | | | |
| 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 15 | | El tanque de escaldado se utiliza en la industria cárnica para congelar los productos antes del empacado final. | | | | | |  | | | | |
| 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** |  |  |