|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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: Conservación y manipulación de los alimentos  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 | | Conservación y manipulación segura de alimentos | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Evaluar los conocimientos sobre técnicas de conservación, prácticas sanitarias, y métodos seguros de manipulación y almacenamiento de alimentos para garantizar su calidad y seguridad. | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ¿Cuál de los siguientes métodos fue utilizado por los antepasados para conservar la carne? | Rta(s) correcta(s) (x) | | | | |
| Opción a) | Congelación. | |  | | | | |
| Opción b) | Vinagre. | |  | | | | |
| Opción c) | Sal. | | x | | | | |
| Opción d) | Pasteurización. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 2 | | ¿Qué componente es más sensible en la percepción del sabor? | | | | | |
| Opción a) | Gusto. | |  | | | | |
| Opción b) | Olor. | | x | | | | |
| Opción c) | Textura. | |  | | | | |
| Opción d) | Color. | |  | | | | |
| 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 de los siguientes rangos de temperatura se considera peligroso para el crecimiento de microorganismos en los alimentos? | | | | | |
| Opción a) | 0 ºC - 5 ºC. | |  | | | | |
| Opción b) | 5 ºC - 65 ºC. | | x | | | | |
| Opción c) | 65 ºC - 100 ºC. | |  | | | | |
| Opción d) | -18 ºC - 0 ºC. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 4 | | ¿Cuál es una práctica recomendada para evitar la contaminación cruzada en la cocina? | | | | | |
| Opción a) | Cocinar los alimentos parcialmente. | |  | | | | |
| Opción b) | Almacenar alimentos crudos y cocidos juntos. | | x | | | | |
| Opción c) | Lavar y desinfectar los utensilios de cocina. | |  | | | | |
| Opción d) | Consumir alimentos inmediatamente después de cocinarlos. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 5 | | ¿Qué método de conservación utiliza la reducción de agua para inhibir el crecimiento microbiano? | | | | | |
| Opción a) | Refrigeración. | |  | | | | |
| Opción b) | Congelación. | |  | | | | |
| Opción c) | Deshidratación. | | x | | | | |
| Opción d) | Pasteurización. | |  | | | | |
| 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 de los siguientes no es un sabor fundamental reconocido en la naturaleza? | | | | | |
| Opción a) | Agrio. | |  | | | | |
| Opción b) | Dulce. | |  | | | | |
| Opción c) | Umami. | | x | | | | |
| Opción d) | Salado. | |  | | | | |
| 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 factor biológico puede causar la alteración de un alimento? | | | | | |
| Opción a) | | Luz. | |  | | | |
| Opción b) | | Humedad. | |  | | | |
| Opción c) | | Bacterias. | | x | | | |
| Opción d) | | Oxígeno. | |  | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 8 | | ¿Cuál es la distancia mínima recomendada entre los productos y las paredes de las cámaras de refrigeración? | | | | | |
| Opción a) | | 10 cm. | | |  | | |
| Opción b) | | 15 cm. | | | x | | |
| Opción c) | | 20 cm. | | |  | | |
| Opción d) | | 25 cm. | | |  | | |
| 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 de las siguientes acciones es importante realizar antes de manipular alimentos? | | | | | |
| Opción a) | | Calentar los utensilios de cocina. | | | |  | |
| Opción b) | | Lavar las manos con agua y jabón. | | | | x | |
| Opción c) | | Desinfectar los alimentos. | | | |  | |
| Opción d) | | Probar el sabor de los ingredientes. | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 10 | | ¿Qué temperatura mínima se recomienda para cocinar carnes para asegurar la eliminación de microorganismos patógenos? | | | | |  |
| Opción a) | | 55 ºC. | | | | |  |
| Opción b) | | 60 ºC. | | | | |  |
| Opción c) | | 65 ºC. | | | | | x |
| Opción d) | | 70 ºC. | | | | |  |
| 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 |  |  |