|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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:* Aspectos clave de frutas, verduras, y la preparación de alimentos saludables  *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 | | Elaboración de alimentos saludables a base de frutas y verduras | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Identificar los procesos clave de manipulación, conservación y transformación de frutas y verduras, así como los compuestos principales que intervienen en su calidad. | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ¿Qué porcentaje de agua contienen las frutas? | Rta(s) correcta(s) (x) | | | | |
| Opción a) | 60%-70%. | |  | | | | |
| Opción b) | 50%-60%. | |  | | | | |
| Opción c) | 75%-90%. | | x | | | | |
| Opción d) | 40%-50%. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 2 | | ¿Cuál es el principal proceso que ocurre en frutas y hortalizas después de ser recolectadas? | | | | | |
| Opción a) | Respiran, absorben oxígeno y emiten dióxido de carbono. | | x | | | | |
| Opción b) | Se descomponen inmediatamente. | |  | | | | |
| Opción c) | No sufren ningún cambio. | |  | | | | |
| Opción d) | Pierden toda su humedad. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 3 | | ¿Qué afecta la madurez en frutas y hortalizas? | | | | | |
| Opción a) | La cantidad de vitaminas que contiene la fruta. | |  | | | | |
| Opción b) | El tamaño y forma de la semilla. | |  | | | | |
| Opción c) | El sabor, color y jugosidad del producto. | | x | | | | |
| Opción d) | El contenido de grasa de la fruta. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 4 | | ¿Qué compuesto de las frutas es responsable de la degradación del almidón en azúcares durante la maduración? | | | | | |
| Opción a) | Pectina. | |  | | | | |
| Opción b) | Ácido ascórbico. | |  | | | | |
| Opción c) | Celulosa. | |  | | | | |
| Opción d) | Almidón. | | x | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 5 | | ¿Cuál es un ejemplo de verdura clasificada como raíz? | | | | | |
| Opción a) | Tomate. | |  | | | | |
| Opción b) | Pepino. | |  | | | | |
| Opción c) | Zanahoria. | | x | | | | |
| Opción d) | Espinaca. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 6 | | ¿Qué técnica se utiliza para conservar frutas y verduras en vinagre? | | | | | |
| Opción a) | Liofilización. | |  | | | | |
| Opción b) | Secado. | |  | | | | |
| Opción c) | Fermentación. | |  | | | | |
| Opción d) | Encurtido. | | x | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 7 | | ¿Qué fruta se recomienda no refrigerar para evitar que se retrase su maduración? | | | | | |
| Opción a) | | Plátano. | | x | | | |
| Opción b) | | Fresa. | |  | | | |
| Opción c) | | Manzana. | |  | | | |
| Opción d) | | Uva. | |  | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 8 | | El escaldado es un proceso que consiste en cocer los vegetales y frutas en agua caliente por breves periodos. | | | | | |
| 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 9 | | El contenido de proteínas en la mayoría de las frutas es considerable y constituye una fuente importante para la dieta humana. | | | | | |
| 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 10 | | La salsa de tomate del documento se elabora con conservantes artificiales**.** | | | | |  |
| 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** |  |  |