|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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:* Cortes básicos de la canal trasera, subproductos, conservación y rentabilidad 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 | | Cortes, subproductos y conservación de la canal bovina | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Identificar los cortes del cuarto trasero de la canal bovina, las categorías de la carne, los subproductos derivados del proceso, y los métodos de conservación. | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | *¿Cuál es uno de los cortes pertenecientes a la categoría Extra?* | *Rta(s) correcta(s) (x)* | | | | |
| Opción a) | Lomo cuadrado. | |  | | | | |
| Opción b) | Cadera. | |  | | | | |
| Opción c) | Solomillo. | | *x* | | | | |
| Opción d) | Cola. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 2 | | ¿Qué porcentaje representa el rendimiento de subproductos en la canal bovina? | | | | | |
| Opción a) | 40%. | | *x* | | | | |
| Opción b) | 25%. | |  | | | | |
| Opción c) | 50%. | |  | | | | |
| Opción d) | 35%. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 3 | | ¿Qué corte del cuarto trasero se utiliza principalmente para preparar *filet mignon*? | | | | | |
| Opción a) | Punta de anca. | |  | | | | |
| Opción b) | Muchacho. | |  | | | | |
| Opción c) | Solomito. | | *x* | | | | |
| Opción d) | Entrepierna. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 4 | | ¿Cuál es la temperatura adecuada para conservar la carne mediante refrigeración? | | | | | |
| Opción a) | 3-4 °C. | |  | | | | |
| Opción b) | -10 °C. | |  | | | | |
| Opción c) | 1-2 °C. | | *x* | | | | |
| Opción d) | 10 °C. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 5 | | ¿Qué víscera roja forma parte de los subproductos de la canal bovina? | | | | | |
| Opción a) | Mondongo. | |  | | | | |
| Opción b) | Chunchulla. | |  | | | | |
| Opción c) | Cuajo. | |  | | | | |
| Opción d) | Hígado. | | *x* | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 6 | | ¿Cuál es el tiempo máximo de conservación de la carne congelada? | | | | | |
| Opción a) | 4 meses. | |  | | | | |
| Opción b) | 6 meses. | |  | | | | |
| Opción c) | 8 meses. | |  | | | | |
| Opción d) | 12 meses. | | *x* | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 7 | | ¿Qué corte es parte del cuarto trasero de la canal bovina? | | | | | |
| Opción a) | | Corbata. | |  | | | |
| Opción b) | | Punta de anca. | | ***x*** | | | |
| Opción c) | | Morrillo. | |  | | | |
| Opción d) | | Nuca. | |  | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 8 | | ¿Qué porcentaje del peso de la canal representan los cuartos delanteros? | | | | | |
| Opción a) | | 48%. | | |  | | |
| Opción b) | | 50%. | | |  | | |
| Opción c) | | 52%. | | | ***x*** | | |
| Opción d) | | 55%. | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 9 | | La esterilización utiliza temperaturas de entre -115 °C y -123 °C para conservar la carne. | | | | | |
| 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 proceso de pasteurización en frío para la carne implica temperaturas de 0 °C. | | | | |  |
| 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** |  |  |