|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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:* Clasificación y elaboración de productos  cárnicos procesados  *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 | | Procesamiento y clasificación de productos cárnicos | | | | | | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Evaluar sobre la clasificación, características, procesos de elaboración y control de calidad de los productos cárnicos procesados. | | | | | | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ¿Cuál de los siguientes productos pertenece a la categoría de productos procesados cocidos? | | | Rta(s) correcta(s) (x) | | | | | | | |
| Opción a) | Salchichón. | | | | x | | | | | | | |
| Opción b) | Salami. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Chorizo. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Hamburguesa. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 2 | | ¿Cuál es una característica de los productos crudos frescos? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Son sometidos a un tratamiento térmico antes de su venta. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Deben conservarse en refrigeración o congelación. | | | | x | | | | | | | |
| Opción c) | No requieren cocción antes de su consumo. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Son elaborados únicamente con carne de res. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 3 | | ¿Qué tipo de tripa permite la formación de piel en el embutido? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Fibrosa. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Artificial. | | | | x | | | | | | | |
| Opción c) | Celulósica. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Natural. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 4 | | ¿Cuál de los siguientes productos pertenece a la categoría de productos enlatados? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Albóndigas. | | | |  | | | | | | | |
| Opción b) | Longaniza. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Carne curada enlatada. | | | | x | | | | | | | |
| Opción d) | Lomo ahumado. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 5 | | ¿Qué función principal cumple la tripa en los embutidos? | |  | | | | | | | | |
| Opción a) | Dar estabilidad y forma al producto. | | | | x | | | | | | | |
| Opción b) | Aumentar el tiempo de cocción. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Eliminar la humedad de la carne. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Reducir el contenido de grasa. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. |  | | | | | | | | | |
| Pregunta 6 | | ¿Qué se debe verificar en el control de calidad de un producto cárnico cocido? | | |  | | | | | | | |
| Opción a) | Color, textura y sabor característicos. | | | | x | | | | | | | |
| Opción b) | Tiempo de maduración. | | | |  | | | | | | | |
| Opción c) | Porcentaje de humedad antes de embutido. | | | |  | | | | | | | |
| Opción d) | Cantidad de aditivos químicos utilizados. | | | |  | | | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 7 | | ¿Cuál de los siguientes productos pertenece a la categoría de productos cárnicos especiales? | | | | | | | | |  | |
| Opción a) | | Chorizo. | | | | | | | | |  | |
| Opción b) | | Hamburguesa de res. | | | | | | | | |  | |
| Opción c) | | Salchicha Frankfurt. | | | | | | | | |  | |
| Opción d) | | Pavo relleno. | | | | | | | | | x | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 8 | | ¿Qué tratamiento reciben los productos procesados enlatados para garantizar su conservación? | | | | | | | | |  | |
| Opción a) | | Refrigeración. | | | | | | | | |  | |
| Opción b) | | Esterilización. | | | | | | | | | x | |
| Opción c) | | Secado al aire. | | | | | | | | |  | |
| Opción d) | | Fermentación. | | | | | | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 9 | | ¿Qué característica tienen los productos crudos madurados? | | | | | | | | |  | |
| Opción a) | | Experimentan una reducción del pH y pérdida de humedad. | | | | | | | | | x | |
| Opción b) | | Se cocinan antes de su comercialización. | | | | | | | | |  | |
| Opción c) | | Se elaboran únicamente con carne de cerdo. | | | | | | | | |  | |
| Opción d) | | No requieren almacenamiento especial. | | | | | | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 10 | | ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta sobre el proceso de elaboración de la morcilla? | | | | | | | | | |  |
| Opción a) | | Incluye sangre de cerdo, arroz y vísceras. | | | | | | | | | | ***x*** |
| Opción b) | | No contiene ningún tipo de grasa animal. | | | | | | | | | |  |
| Opción c) | | Se embute únicamente en tripa artificial. | | | | | | | | | |  |
| Opción d) | | No requiere tratamiento térmico después del embutido. | | | | | | | | | |  |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | | | | |
| Pregunta 11 | | Los productos cárnicos crudos frescos no necesitan refrigeración, ya que la sal y los nitritos en su composición son suficientes para conservarlos. | | | |  | | | | | | |
| Opción a) | | Falso. | | | | x | | | | | | |
| Opción b) | | Verdadero. | | | |  | | | | | | |
| 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 tripa artificial está hecha de celulosa, plástico o colágeno y no es comestible. | | | | | | | | | | |
| Opción a) | | Falso. | | | | | | | |  | | |
| Opción b) | | Verdadero. | | | | | | | | 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 13 | | La hamburguesa de res es un producto cárnico crudo madurado. | | | | | | | | | | |
| Opción a) | | Falso. | | | | | | | x | | | |
| Opción b) | | Verdadero. | | | | | | |  | | | |
| 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 embutidos pueden utilizar tripas naturales, artificiales o fibrosas, dependiendo del tipo de producto. | | | | | | | | | | |
| Opción a) | | Falso. | | | | |  | | | | | |
| Opción b) | | Verdadero. | | | | | 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 15 | | Los productos cárnicos enlatados requieren refrigeración constante para evitar su deterioro. | | | | | |  | | | | |
| Opción a) | | Falso. | | | | | | x | | | | |
| Opción b) | | Verdadero. | | | | | |  | | | | |
| 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** |  |  |