|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ACTIVIDAD DIDÁCTICA CUESTIONARIO | | | | | | | | | | | | | |
| Generalidades de la actividad   * Las indicaciones, el mensaje de correcto e incorrecto debe estar la redacción en segunda 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:* ***Proceso integral de siembra, cosecha y comercialización.***  *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 afirmación de cada ítem y luego señale verdadero o falso según corresponda.* | | | | | | | | | | | |
| Nombre de la Actividad | | *Proceso integral de siembra, cosecha y comercialización.* | | | | | | | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | *Validar el conocimiento adquirido sobre proceso integral de siembra, cosecha y comercialización.* | | | | | | | | | | | |
| Texto descriptivo | | *Lea cada enunciado referente a los temas desarrollados en el componente formativo y elija una opción según corresponda.* | | | | | | | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ***¿Qué proceso inicia el cultivo de orellanas?*** | | | | | | | | | | | **Rta(s) correcta(s) (x)** |
| Opción a) | *Control de plagas.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción b) | *Fructificación.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción c) | *Siembra o inoculación de la semilla.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción d) | *Postcosecha.* | | | | | | | | | | | |  |
| Pregunta 2 | | ***¿Qué fase sigue a la siembra en el cultivo de orellanas?*** | | | | | | | | | | | |
| Opción a) | *Pasteurización.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción b) | *Incubación.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción c) | *Cosecha.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción d) | *Comercialización.* | | | | | | | | | | | |  |
| *Pregunta 3* | | ***¿Qué se debe controlar para garantizar la inocuidad del producto final?*** | | | | | | | | | | | |
| Opción a) | *Humedad y peso.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción b) | *Factores condicionantes, plagas y enfermedades.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción c) | *Forma y tamaño.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción d) | *Comercialización.* | | | | | | | | | | | |  |
| *Pregunta 4* | | ***¿Cuál es la importancia del proceso de incubación en el cultivo de orellanas?*** | | | | | | | | | | | |
| Opción a) | *Asegurar la deshidratación del hongo.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción b) | *Controlar la forma y tamaño.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción c) | *Pasar de la fase vegetativa a la fase productiva.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción d) | *Establecer la comercialización.* | | | | | | | | | | | |  |
| *Pregunta 5* | | ***¿Qué término se refiere al tratamiento térmico para eliminar patógenos antes de la siembra?*** | | | | | | | | | | | |
| Opción a) | *Incubación.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción b) | *Pasteurización.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción c) | *Cosecha.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción d) | *Deshidratado.* | | | | | | | | | | | |  |
| *Pregunta 6* | | ***¿Qué se busca al controlar plagas y enfermedades en el cultivo de orellanas?*** | | | | | | | | | | | |
| Opción a) | *Mejora del tamaño del hongo.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción b) | *Aumentar la humedad.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción c) | *Asegurar la inocuidad del producto.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción d) | *Garantizar la venta rápida.* | | | | | | | | | | | |  |
| *Pregunta 7* | | ***¿En qué etapa se realiza la fructificación del hongo orellana?*** | | | | | | | | | | | |
| Opción a) | *Durante la incubación.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción b) | *Después de la cosecha.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción c) | *Durante la siembra.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción d) | *Antes del control de plagas.* | | | | | | | | | | | |  |
| *Pregunta 8* | | ***¿Qué actividad es fundamental para evitar accidentes en el cultivo de orellanas?*** | | | | | | | | | | | |
| Opción a) | *Comercialización.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción b) | *Promoción de la enfermedad.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción c) | *Prevención de accidentes.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción d) | *Incubación.* | | | | | | | | | | | |  |
| *Pregunta 9* | | ***¿Qué técnica asegura la eliminación de patógenos durante la etapa de desinfección?*** | | | | | | | | | | | |
| Opción a) | *Cosecha.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción b) | *Desinfección.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción c) | *Fructificación.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción d) | *Comercialización.* | | | | | | | | | | | |  |
| *Pregunta 10* | | ***¿Cuál es el objetivo del manejo postcosecha en el cultivo de orellanas?*** | | | | | | | | | | | |
| Opción a) | *Asegurar un producto de excelente calidad.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción b) | *Aumentar la humedad del hongo.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción c) | *Facilitar el transporte.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción d) | *Mejorar el color del hongo.* | | | | | | | | | | | |  |
| *Pregunta 11* | | | ***¿Qué práctica ayuda a extender la vida útil de los hongos Orellana después de la cosecha?*** | | | | | | | | | |  |
| Opción a) | *Almacenarlos a temperatura ambiente.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción b) | *Secarlos o refrigerarlos rápidamente.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción c) | *Colocarlos al sol.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción d) | *Guardarlos en envases cerrados sin ventilación.* | | | | | | | | | | | |  |
| *Pregunta 12* | | | | ***¿Cuál es el principal método de conservación postcosecha de hongos frescos?*** | | | | | | | | |  |
| Opción a) | *Deshidratación.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción b) | *Congelación.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción c) | *Fermentación.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción d) | *Secado al sol.* | | | | | | | | | | | |  |
| *Pregunta 13* | | | | | | ***¿Cuál de los siguientes factores afecta directamente la calidad de los hongos en postcosecha?*** | | | | | | |  |
| Opción a) | *Humedad y temperatura.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción b) | *Color y sabor.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción c) | *Tamaño y forma.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción d) | *Método de siembra.* | | | | | | | | | | | |  |
| *Pregunta 14* | | | | | ***¿Qué condición ambiental favorece la fructificación en los hongos?*** | | | | | | | |  |
| Opción a) | *Alta luz solar.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción b) | *Alta humedad.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción c) | *Baja humedad.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción d) | *Exceso de agua.* | | | | | | | | | | | |  |
| *Pregunta 15* | | | | | | | ***¿Cómo se llama la estructura de los hongos que se forma en la fase de fructificación?*** | | | | | |  |
| Opción a) | *Raíz.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción b) | *Cuerpo fructífero.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción c) | *Esporángio.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción d) | *Filamento.* | | | | | | | | | | | |  |
| *Pregunta 16* | | | | | | | | ***¿Cuál es un desafío común en la comercialización de hongos Orellana?*** | | | | |  |
| Opción a) | *Almacenamiento a largo plazo.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción b) | *Exceso de oferta.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción c) | *Falta de demanda.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción d) | *Resistencia al clima.* | | | | | | | | | | | |  |
| *Pregunta 17* | | | | | | | | | ***¿Qué aspecto es crucial en la presentación del producto para el consumidor?*** | | | |  |
| Opción a) | *Durabilidad del empaque.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción b) | *Color de la caja.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción c) | *Apariencia y frescura del hongo.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción d) | *Precio bajo.* | | | | | | | | | | | |  |
| *Pregunta 18* | | | | | | | | | | ***¿Qué herramienta se usa para la inoculación?*** | | |  |
| Opción a) | *Sembradora.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción b) | *Inoculador o jeringa de esporas.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción c) | *Pala de jardín.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción d) | *Aspersor de agua.* | | | | | | | | | | | |  |
| *Pregunta 19* | | | | | | | | | | | ***¿Por qué es importante la esterilización del sustrato antes de inocular?*** | |  |
| Opción a) | *Para mejorar el color.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción b) | *Para evitar contaminación.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción c) | *Para facilitar la cosecha.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción d) | *Para reducir el tiempo de fructificación.* | | | | | | | | | | | |  |
| *Pregunta 20* | | | | | | | | | | | | ***¿En qué tipo de contenedor es preferible almacenar los hongos después de la cosecha?*** |  |
| Opción a) | *Bolsas de plástico sin perforar.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción b) | *Cajas de cartón con perforaciones.* | | | | | | | | | | | | **X** |
| Opción c) | *Frascos de vidrio.* | | | | | | | | | | | |  |
| Opción d) | *Bolsas selladas al vacío.* | | | | | | | | | | | |  |
| MENSAJE FINAL ACTIVIDAD | | | | | | | | | | | | | |
| Mensaje cuando supera el 70% de respuestas correctas | | *¡Excelente! Lo felicito, ha superado la actividad y demuestra sólidos conocimientos sobre el componente formativo.* | | | | | | | | | | | |
| Mensaje cuando el porcentaje de respuestas incorrectas es inferior al 70% | | *No ha superado la actividad. Le recomendamos volver a revisar el componente formativo e intentar nuevamente la actividad didáctica.* | | | | | | | | | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONTROL DE REVISIÓN** | | |
|  | **Responsable** | **Fecha** |
| **Evaluador Instruccional** | **Gilberto Herrera Delgans** | **Octubre 2024** |