|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ACTIVIDAD DIDÁCTICA RELACIONAR TÉRMINOS | | | | | |
| 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. * 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 seis opciones de elementos a arrastrar y soltar 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: Poscosecha*  *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.*  *De acuerdo al enunciado planteado en la columna izquierda, arrastre cada término al lugar que considere correcto de la columna derecha.* | | |
| Nombre de la actividad | | | *Operaciones y actividades de acondicionamiento de la poscosecha* | | |
| Objetivo de la actividad | | | *Afianzar los conocimientos sobre poscosecha, respecto a las operaciones y actividades de acondicionamiento, desinfección, empaque, almacenamiento y transporte, con el objetivo de evitar las pérdidas y conservar la calidad de los productos desde la producción.* | | |
| OPCIONES | | | | | |
| Enunciado | | | | **Términos** | |
| No. | **Opción** | | | **No. Rta.** | **Opción** |
| 1 | Caracterización, procedencia y análisis de las condiciones de recibimiento del producto | | | **1** | Recepción |
| 2 | Descartar productos con daños y defectos | | | **2** | Selección |
| 3 | Separar en diferentes categorías y propiedades | | | **3** | Clasificación |
| 4 | Eliminación de materiales extraños (piedras, polvo, pelos) y restos de material vegetal | | | **4** | Limpieza |
| 5 | Reducir o eliminar la carga microbiana | | | **5** | Desinfección |
| 6 | Directas, indirectas y económicas | | | **6** | Clases de pérdidas en poscosecha |
| 7 | Conjunto de actividades realizadas a partir de la recolección de los productos y que están encaminadas a mantener la calidad de estos hasta su consumo. | | | **7** | Manejo poscosecha |
| 8 | Mecánicos, biológicos, climáticos, contaminación y robo | | | **8** | Riesgos en el transporte |
| 9 | Primario, secundario y terciario | | | **9** | Clasificación de los empaques |
| 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** |  |  |