|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 **cacao y principios de recepción.**  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 | | Cacao y su recepción. | |
| Objetivo de la actividad | | Identificar etapas del proceso de recepción de cacao y su relación con la calidad del mismo. | |
| Texto descriptivo | | Lea cada enunciado referente a los temas desarrollados en el componente formativo y elija entre verdadero y falso según corresponda. | |
| PREGUNTAS | | | |
| Pregunta 1 | | ***La postcosecha involucra una serie de procesos que comienzan justo después de la recolección de las mazorcas y continúan hasta que el grano está listo para ser almacenado o comercializado.*** | |
| Opción a) | Verdadero | | x |
| Opción b) | Falso | |  |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica etapas del proceso de recepción del cacao. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 2 | | ***El pesaje del grano es una de las etapas del proceso de recepción del cacao.*** | |
| Opción a) | Verdadero | | X |
| Opción b) | Falso | |  |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica etapas del proceso de recepción del cacao. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| *Pregunta 3* | | ***La humedad elevada y la fermentación inadecuada, son factores que afectan la calidad del cacao recibido.*** | |
| Opción a) | Verdadero | | X |
| Opción b) | Falso | |  |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica etapas del proceso de recepción del cacao. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 4 | | ***Además de las normas obligatorias, existen buenas prácticas reconocidas internacionalmente que mejoran la calidad del cacao desde su origen hasta su transformación, como la BPA y la BPM.*** | |
| Opción a) | Verdadero | | x |
| Opción b) | Falso | |  |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica etapas del proceso de recepción del cacao. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 5 | | ***La infraestructura juega un papel fundamental en la eficiencia y seguridad del proceso de recepción de cacao, se tiene en cuenta áreas de descarga, almacenamiento y ventilación, la cual debe ser controlada.*** | |
| Opción a) | Verdadero | |  |
| Opción b) | Falso | | X |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica etapas del proceso de recepción del cacao. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 6 | | ***El personal que trabaja en el proceso de recepción debe capacitarse en manejo de instrumentos de medición, normas de calidad y requisitos sanitarios.*** | |
| Opción a) | Verdadero | | X |
| Opción b) | Falso | |  |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica etapas del proceso de recepción del cacao. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 7 | | ***Una infraestructura bien definida permite manejar de forma eficiente los lotes que ingresan, evitando confusiones, pérdidas o contaminación.*** | |
| Opción a) | Verdadero | |  |
| Opción b) | Falso | | X |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica etapas del proceso de recepción del cacao. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 8 | | ***La estandarización en el proceso de recepción asegura el cumplimiento normativo y mejora la trazabilidad.*** | |
| Opción a) | Verdadero | | X |
| Opción b) | Falso | |  |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica etapas del proceso de recepción del cacao. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 9 | | ***La trazabilidad se refiere a la capacidad de seguir el rastro de un producto a lo largo de todas las etapas de producción, procesamiento y distribución.*** | |
| Opción a) | Verdadero | | X |
| Opción b) | Falso | |  |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica etapas del proceso de recepción del cacao. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 10 | | ***Para asegurar un buen flujo de trabajo, es indispensable mantener registros detallados y organizados de cada lote recibido.*** | |
| Opción a) | Verdadero | |  |
| Opción b) | Falso | | x |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica etapas del proceso de recepción del cacao. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| MENSAJE FINAL ACTIVIDAD | | | |
| Mensaje cuando supera el 70 % de respuestas correctas | | Ha identificado con claridad las etapas del proceso de recepción de cacao y su relación con la calidad del grano. | |
| Mensaje cuando el porcentaje de respuestas correctas 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** |
| **Experto agrícola** | **Andrés Javier Pacheco Wandurraga** | **Agosto 2025** |
| **Revisión Evaluador de contenidos inclusivos y accesibles** | **Erika Fernanda Mejía Pinzón** | **Agosto 2025** |