|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 C**alidad del grano de cacao.**  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 | | Factores, técnicas e importancia de la calidad del cacao. | |
| Objetivo de la actividad | | Identificar los factores que influyen en la calidad del cacao y su importancia en la cadena de valor. | |
| 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 calidad del grano de cacao depende de un conjunto de factores que pueden clasificarse en físicos, organolépticos y sanitarios.*** | |
| Opción a) | Verdadero | | x |
| Opción b) | Falso | |  |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica factores y técnicas para evaluar la calidad del cacao y la importancia en la cadena de valor. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 2 | | ***Los factores organolépticos del grano de cacao son aroma, sabor y textura.*** | |
| Opción a) | Verdadero | | X |
| Opción b) | Falso | |  |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica factores y técnicas para evaluar la calidad del cacao y la importancia en la cadena de valor. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| *Pregunta 3* | | ***Los factores sanitarios que inciden en la calidad del grano de cacao son impurezas, daños por plagas y humedad.*** | |
| Opción a) | Verdadero | |  |
| Opción b) | Falso | | X |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica factores y técnicas para evaluar la calidad del cacao y la importancia en la cadena de valor. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 4 | | ***Los factores de calidad no influyen directamente en el rendimiento, sabor, aroma, y valor comercial del cacao, además no determinan su aptitud para distintos procesos industriales.*** | |
| Opción a) | Verdadero | |  |
| Opción b) | Falso | | X |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica factores y técnicas para evaluar la calidad del cacao y la importancia en la cadena de valor. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 5 | | ***El rango óptimo de la humedad del grano de cacao es 6.5 % - 7.5 %.*** | |
| Opción a) | Verdadero | | X |
| Opción b) | Falso | |  |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica factores y técnicas para evaluar la calidad del cacao y la importancia en la cadena de valor. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 6 | | ***El perfil organoléptico ideal se caracteriza por aromas frutales, florales, a nuez, cacao fino, sin olores a moho, humedad o químicos.*** | |
| Opción a) | Verdadero | | X |
| Opción b) | Falso | |  |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica factores y técnicas para evaluar la calidad del cacao y la importancia en la cadena de valor. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 7 | | ***Los daños por gorgojos del cacao, que perforan y dañan el grano son factores sanitarios por causa de la humedad.*** | |
| Opción a) | Verdadero | |  |
| Opción b) | Falso | | X |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica factores y técnicas para evaluar la calidad del cacao y la importancia en la cadena de valor. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 8 | | ***El corte del grano de cacao es una técnica visual y física que consiste en cortar una muestra representativa de granos de cacao por la mitad, a lo largo, para observar su interior y determinar el grado de fermentación, presencia de defectos y características internas del grano.*** | |
| Opción a) | Verdadero | | X |
| Opción b) | Falso | |  |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica factores y técnicas para evaluar la calidad del cacao y la importancia en la cadena de valor. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 9 | | ***Garantizar un cacao de buena calidad es fundamental para asegurar la competitividad, la satisfacción del consumidor y la sostenibilidad del negocio.*** | |
| Opción a) | Verdadero | | X |
| Opción b) | Falso | |  |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica factores y técnicas para evaluar la calidad del cacao y la importancia en la cadena de valor. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 10 | | ***En la agroindustria del cacao, la calidad del grano impacta directamente en el rendimiento, calidad, innovación y diversificación.*** | |
| Opción a) | Verdadero | | X |
| Opción b) | Falso | |  |
| Comentario respuesta correcta | | Su respuesta evidencia que identifica factores y técnicas para evaluar la calidad del cacao y la importancia en la cadena de valor. | |
| 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 factores que influyen y técnicas usadas para evaluar la calidad del grano de cacao, comprendiendo su importancia en la agroindustria. | |
| 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 temático** | **Andrés Javier Pacheco Wandurraga** | **Septiembre 2025** |
| **Revisión Evaluador de contenidos inclusivos y accesibles** | **Erika Fernanda Mejía Pinzón** | **Septiembre 2025** |