|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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:* Antinutrientes y toxicidad alimentaria  *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 | | | *Apropiación de conceptos* | | |
| Objetivo de la actividad | | | *Con esta actividad, los aprendices podrán darse cuenta de su conocimiento en cuanto a los conceptos trabajados en este componente.* | | |
| OPCIONES | | | | | |
| Enunciado | | | | **Términos** | |
| No. | **Opción** | | | **No. Rta.** | **Opción** |
| 1 | *Sustancias que pueden producir problemas nutricionales y de salud al ser humano que las consume regularmente* | | | **1** | *antinutrientes* |
| 2 | *Estudio de los efectos adversos de sustancias extrañas en los organismos vivos* | | | **2** | *Toxicología* |
| 3 | *Valor del residuo mínimo que queda en el alimento tras su contacto con este siguiendo unas buenas prácticas de higiene, agrícolas y de procesamiento* | | | **3** | *límite residual crítico (LRM)* |
| 4 | *Estudia si la sustancia puede dar lugar al desarrollo de tumores.* | | | **4** | *Carcinogénesis* |
| 5 | *En esta fase se da el movimiento del tóxico en el organismo y comprende los procesos de absorción, distribución, biotransformación y eliminación.* | | | **5** | *Fase toxicocinética* |
| 6 | *Son sustancias que se encuentran presentes de modo natural en los alimentos o se generan en la evolución natural de los mismos.* | | | **6** | *Tóxicos endógenos* |
|  | *Son sustancias extrañas a los alimentos que pueden ser de diversas clases: adicionadas al alimento, generadas por el procesamiento tecnológico-industrial de estos o procedentes de la contaminación ambiental.* | | | **7** | *Tóxicos exógenos* |
|  | *Son sustancias que obstruyen con la actividad enzimática del sistema digestivo, inhibiendo concretamente las enzimas necesarias para la asimilación de nutrientes* | | | **8** | *Inhibidores enzimáticos* |
|  | *Estas sustancias impiden la absorción de yodo por parte de la glándula tiroides.* | | | **9** | *Sustancias bociógenas* |
|  | *son organismos muy pequeños que sólo se pueden observar con equipos especiales como el microscopio.* | | | **10** | *microorganismos* |
| MENSAJE FINAL ACTIVIDAD | | | | | |
| Mensaje cuando supera el 70% de respuestas correctas | | *Campo para editar máximo 20 palabras. Ej:*  *¡Excelente! Te felicito, has superado la actividad*  *Ha tenido algunas respuestas incorrectas ¡debe estudiar más* | | | |
| Mensaje cuando el porcentaje de respuestas correctas es inferior al 70% | | *Campo para editar máximo 20 palabras.*  *Te recomendamos volver a revisar el componente formativo e intentar nuevamente la actividad didáctica* | | | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CONTROL DE REVISIÓN** | | |
|  | **Responsable** | **Fecha** |
| **Revisión de Estilo** |  |  |
| **Revisión Asesor metodológico** |  |  |