|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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* **Generalidades de la carne y sus derivados**  *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 | | *Explorando los conceptos generales de la carne y sus derivados* | |
| Objetivo de la actividad | | *Evaluar la comprensión de los conceptos fundamentales sobre la carne, la clasificación según su origen, su composición química, los productos cárnicos derivados, procesos de producción y características especiales. Además de la normativa relacionada a la producción de productos cárnicos.* | |
| 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 clasificación general de la carne está dividida en dos grandes grupos: las carnes rojas y las carnes blancas.** | |
| Opción a) | *Verdadero* | | *X* |
| Opción b) | *Falso* | |  |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos generales de la carne y sus derivados.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| Pregunta 2 | | **Las carnes de vacuno corresponden a las variedades de carne provenientes de los bueyes, los corderos y de las ovejas.** | |
| Opción a) | *Verdadero* | |  |
| Opción b) | *Falso* | | *X* |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos generales de la carne y sus derivados.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| Pregunta 3 | | **La carne de cerdo es considerada uno de los alimentos más completos ya que es fuente de proteínas, ácidos grasos monoinsaturados y vitaminas del complejo B.** | |
| Opción a) | *Verdadero* | | *X* |
| Opción b) | *Falso* | |  |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos generales de la carne y sus derivados.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| Pregunta 4 | | **La composición química de la carne corresponde en su gran mayoría al agua seguida de las proteínas, las grasas y en menor proporción los carbohidratos, vitaminas y minerales.** | |
| Opción a) | *Verdadero* | | *X* |
| Opción b) | *Falso* | |  |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos generales de la carne y sus derivados.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| Pregunta 5 | | **El aroma en la carne es un atributo sensorial de baja importancia para los consumidores tratándose de un factor que determina la aceptación o el rechazo del producto.** | |
| Opción a) | *Verdadero* | |  |
| Opción b) | *Falso* | | *X* |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos generales de la carne y sus derivados.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| Pregunta 6 | | **El salami, el pepperoni y el jamón serrano son ejemplos de productos cárnicos embutidos cocidos.** | |
| Opción a) | *Verdadero* | |  |
| Opción b) | *Falso* | | *X* |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos generales de la carne y sus derivados.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| Pregunta 7 | | **El control de calidad que se le realiza a los productos cárnicos incluye pruebas fisicoquímicas, organolépticas y microbiológicas que se realizan en laboratorios especializados.** | |
| Opción a) | *Verdadero* | | *X* |
| Opción b) | *Falso* | |  |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos generales de la carne y sus derivados.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| Pregunta 8 | | **Los productos escaldados embutidos son aquellos elaborados con una mezcla de carnes, grasas y/o subproductos, colocados en tripas naturales que se someten a uno o más tratamientos térmicos.** | |
| Opción a) | *Verdadero* | | *X* |
| Opción b) | *Falso* | |  |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos generales de la carne y sus derivados.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| Pregunta 9 | | **Dentro de las proteínas de la carne se encuentran la mioglobina y el colágeno, que juntas son las responsables de proporcionar el color rojo característico de la carne.** | |
| Opción a) | *Verdadero* | |  |
| Opción b) | *Falso* | | *X* |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos generales de la carne y sus derivados.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| Pregunta 10 | | **De acuerdo con la Norma Técnica Colombiana 1325 de 2023 los nitratos y nitritos o sales de curado pueden ser usados en la elaboración de productos madurados en un mínimo de 200 miligramos por kilogramo de producto.** | |
| Opción a) | *Verdadero* | |  |
| Opción b) | *Falso* | | *X* |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos generales de la carne y sus derivados.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| MENSAJE FINAL ACTIVIDAD | | | |
| Mensaje cuando supera el 70 % de respuestas correctas | | *¡Excelente trabajo! posee una buena comprensión sobre las generalidades de la carne y sus derivados. ¡Siga explorando este interesante mundo!* | |
| 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** |
|  | **Erika Daniela Manrique Rueda** | **Marzo de 2025** |