|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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* ***más allá del sabor: prevención y seguridad en productos cárnicos.***  *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 | | *Más allá del sabor: prevención y seguridad en productos cárnicos.* | |
| Objetivo de la actividad | | *Evaluar la comprensión de los conceptos fundamentales del componente* ***más allá del sabor: prevención y seguridad en 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 carne es un alimento altamente perecedero debido a su contenido de agua y nutrientes que favorecen el crecimiento microbiano.*** | |
| Opción a) | *Verdadero* | | *X* |
| Opción b) | *Falso* | |  |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos del componente más allá del sabor: prevención y seguridad en productos cárnicos.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| Pregunta 2 | | ***Durante el deshuesado, es fundamental mantener condiciones de higiene para evitar la contaminación de la carne.*** | |
| Opción a) | *Verdadero* | | *X* |
| Opción b) | *Falso* | |  |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos del componente más allá del sabor: prevención y seguridad en productos cárnicos.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| Pregunta 3 | | ***Los productos cárnicos curados pueden contaminarse si no alcanzan una adecuada concentración de sal y temperatura de curado.*** | |
| Opción a) | *Verdadero* | | *X* |
| Opción b) | *Falso* | |  |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos del componente más allá del sabor: prevención y seguridad en productos cárnicos.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| Pregunta 4 | | ***Las prácticas higiénicas del personal y la limpieza de los equipos son clave para garantizar la inocuidad en el procesamiento cárnico.*** | |
| Opción a) | *Verdadero* | | *x* |
| Opción b) | *Falso* | |  |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos del componente más allá del sabor: prevención y seguridad en productos cárnicos.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| Pregunta 5 | | ***Los embutidos pueden presentar alteraciones por bacterias, levaduras o mohos cuando se almacenan en condiciones inadecuadas.*** | |
| Opción a) | *Verdadero* | | *X* |
| Opción b) | *Falso* | |  |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos del componente más allá del sabor: prevención y seguridad en productos cárnicos.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| Pregunta 6 | | ***El transporte de carne debe realizarse en vehículos con sistemas de refrigeración que mantengan la cadena de frío.*** | |
| Opción a) | *Verdadero* | | *X* |
| Opción b) | *Falso* | |  |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos del componente más allá del sabor: prevención y seguridad en productos cárnicos.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| Pregunta 7 | | ***Las carnes frescas pueden almacenarse junto con productos terminados siempre que se mantenga la temperatura adecuada.*** | |
| Opción a) | *Verdadero* | |  |
| Opción b) | *Falso* | | *X* |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos del componente más allá del sabor: prevención y seguridad en productos cárnicos.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| Pregunta 8 | | ***Después de ser descongeladas, las materias primas pueden volver a congelarse si no se han contaminado.*** | |
| Opción a) | *Verdadero* | |  |
| Opción b) | *Falso* | | *X* |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos del componente más allá del sabor: prevención y seguridad en productos cárnicos.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| Pregunta 9 | | ***Es seguro almacenar carnes frescas junto con productos cocidos si ambos están refrigerados.*** | |
| Opción a) | *Verdadero* | |  |
| Opción b) | *Falso* | | *X* |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos del componente más allá del sabor: prevención y seguridad en productos cárnicos.* | |
| Comentario respuesta incorrecta | | *Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo.* | |
| Pregunta 10 | | ***El uso de celulares en áreas de proceso está permitido siempre que el operario utilice guantes.*** | |
| Opción a) | *Verdadero* | |  |
| Opción b) | *Falso* | | *X* |
| Comentario respuesta correcta | | *¡Felicitaciones! Ha captado con claridad los conceptos del componente más allá del sabor: prevención y seguridad en productos cárnicos.* | |
| 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* *más allá del sabor: prevención y seguridad en productos cárnicos. ¡Felicitaciones! Ha captado con claridad más allá del sabor: prevención y seguridad en productos cárnicos. ¡Siga explorando este fascinante 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** |
| **Revisión evaluador instruccional** | **Laura Paola Gelvez Manosalva** | **Abril 2025** |