|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 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 Buenas Prácticas de Manufactura en la Cocina Colombiana.  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 | | Identifica y marca la diferencia: testeando tu visión en BPM. | |
| Objetivo de la actividad | | Evaluar y reforzar la capacidad del aprendiz para identificar conceptos, normas, prácticas correctas e incorrectas, y elementos propios de las Buenas Prácticas de Manufactura, de acuerdo con los contenidos desarrollados en el componente. | |
| 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 | | **El Decreto 3075 de 1997 es la norma que detalla los requisitos específicos de las BPM para cocinas y restaurantes en Colombia.** | Rta.(s) correcta(s) (x) |
| Opción a) | Verdadero | | X |
| Opción b) | Falso | |  |
| Comentario respuesta correcta | | Correcto. El Decreto 3075 de 1997, reglamentario de la Ley 9 de 1979, es la norma que especifica las condiciones sanitarias y de Buenas Prácticas de Manufactura que deben cumplir los establecimientos de alimentos | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 2 | | **El INVIMA es la entidad que realiza las inspecciones sanitarias de rutina a todos los restaurantes del país.** | |
| Opción a) | Verdadero | |  |
| Opción b) | Falso | | X |
| Comentario respuesta correcta | | Muy bien. El INVIMA vigila productos a nivel nacional (como alimentos envasados). Las inspecciones a restaurantes las realizan las Secretarías de Salud departamentales, distritales o municipales. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 3 | | **Un peligro biológico puede ser un fragmento de vidrio dentro de un alimento.** | |
| Opción a) | Verdadero | |  |
| Opción b) | Falso | | X |
| Comentario respuesta correcta | | Así es. Un fragmento de vidrio es un peligro físico. Los peligros biológicos son seres vivos como bacterias, virus o parásitos. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 4 | | **Las BPM son de aplicación obligatoria solo en grandes fábricas de alimentos, no en pequeñas fondas o puestos callejeros.** | |
| Opción a) | Verdadero | |  |
| Opción b) | Falso | | X |
| Comentario respuesta correcta | | Exacto. Las BPM, reglamentadas por el Decreto 3075, son de cumplimiento obligatorio en TODO establecimiento donde se manipulen alimentos, sin importar su tamaño o tipo. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 5 | | **En una cocina, es aceptable que las paredes sean de material poroso como yeso, siempre que estén pintadas.** | |
| Opción a) | Verdadero | |  |
| Opción b) | Falso | | X |
| Comentario respuesta correcta | | Correcto. Las paredes en zonas de manipulación deben ser de material impermeable, lavable y liso (como concreto pulido o cerámica). El yeso es poroso, acumula humedad y es imposible de desinfectar correctamente. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 6 | | **La mejor forma de descongelar un lomo de cerdo para un asado es sacarlo del congelador y dejarlo en la mesada de la cocina durante varias horas.** | |
| Opción a) | Verdadero | |  |
| Opción b) | Falso | | X |
| Comentario respuesta correcta | | Muy bien. Descongelar a temperatura ambiente es un método prohibido porque mantiene el alimento en la "zona de peligro". Los métodos seguros son en nevera, en agua fría corriente o en microondas para cocción inmediata. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 7 | | **Un manipulador de alimentos con un leve resfriado, pero sin fiebre, puede trabajar normalmente en la cocina.** | |
| Opción a) | Verdadero | |  |
| Opción b) | Falso | | X |
| Comentario respuesta correcta | | Cuidado. Es Falso. Cualquier persona con síntomas de enfermedad transmisible (incluyendo resfriado con secreciones) debe ser excluida de la manipulación directa de alimentos para evitar la contaminación, especialmente de alimentos listos para consumir. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 8 | | **El lavado de manos correcto debe incluir el uso de jabón, el frotado por 20 segundos y el secado con toallas de papel desechables.** | |
| Opción a) | Verdadero | | X |
| Opción b) | Falso | |  |
| Comentario respuesta correcta | | Exactamente. Esta es una técnica completa y efectiva para eliminar la suciedad y microorganismos de las manos. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 9 | | **El principio de almacenamiento "Primero en Entrar, Primero en Salir" (PEPS) ayuda a prevenir el vencimiento y desperdicio de alimentos.** | |
| Opción a) | Verdadero | | X |
| Opción b) | Falso | |  |
| Comentario respuesta correcta | | Correcto. Este principio asegura que los productos más antiguos se usen primero, favoreciendo la rotación y manteniendo la calidad e inocuidad. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| Pregunta 10 | | **Es correcto usar la misma tabla de picar para cebolla y para pollo crudo, si se lava con agua y jabón entre usos.** | |
| Opción a) | Verdadero | |  |
| Opción b) | Falso | | X |
| Comentario respuesta correcta | | Muy bien. Para prevenir contaminación cruzada, se deben usar tablas diferentes (código de colores). Además, entre el uso con pollo crudo (riesgo biológico alto) y cualquier otro alimento, la tabla no solo debe lavarse, sino desinfectarse. | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Pregunta 11** | | **La temperatura interna segura para cocinar pollo y asegurar la destrucción de patógenos es de 74°C.** | |
| **Opción a)** | Verdadero | | X |
| **Opción b)** | Falso | |  |
| **Comentario respuesta correcta** | | Así es. Esta es la temperatura mínima establecida para aves. Se debe verificar con un termómetro de cocina. | |
| **Comentario respuesta incorrecta** | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| **Pregunta 12** | | **La contaminación cruzada sólo puede ocurrir por contacto directo entre alimentos crudos y cocidos.** | |
| **Opción a)** | Verdadero | |  |
| **Opción b)** | Falso | | X |
| **Comentario respuesta correcta** | | Correcto. La contaminación cruzada también puede ser indirecta, a través de manos, utensilios, equipos o superficies contaminadas. | |
| **Comentario respuesta incorrecta** | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| **Pregunta 13** | | **Un visitante (como un proveedor) puede ingresar brevemente a la cocina con su ropa de calle si solo va a dejar un paquete.** | |
| **Opción a)** | Verdadero | |  |
| **Opción b)** | Falso | | X |
| **Comentario respuesta correcta** | | Muy bien. Para proteger la zona de manipulación, los visitantes deben cumplir con protocolos mínimos: uso de bata y cofia, y lavado de manos. La recepción de mercancías debe hacerse en un área designada, fuera de la cocina. | |
| **Comentario respuesta incorrecta** | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| **Pregunta 14** | | **El programa de Control Integrado de Plagas (CIP) se basa principalmente en la aplicación periódica de insecticidas por parte del personal de cocina.** | |
| **Opción a)** | Verdadero | |  |
| **Opción b)** | Falso | | X |
| **Comentario respuesta correcta** | | Exacto. El CIP prioriza las medidas preventivas (exclusión, limpieza, manejo de residuos). El uso de plaguicidas es el último recurso y debe ser realizado solo por una empresa especializada. | |
| **Comentario respuesta incorrecta** | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| **Pregunta 15** | | **La limpieza y la desinfección son procesos diferentes; la limpieza remueve la suciedad y la desinfección reduce los microorganismos** | |
| **Opción a)** | Verdadero | | X |
| **Opción b)** | Falso | |  |
| **Comentario respuesta correcta** | | Así es. Es fundamental identificar esta diferencia. Primero se limpia y luego, sobre la superficie ya limpia, se desinfecta. | |
| **Comentario respuesta incorrecta** | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| **Pregunta 16** | | **Los residuos orgánicos (cáscaras, huesos) y los inorgánicos (plásticos, vidrios) pueden mezclarse en el mismo recipiente para facilitar la recolección.** | |
| **Opción a)** | Verdadero | |  |
| **Opción b)** | Falso | | X |
| **Comentario respuesta correcta** | | Correcto. Deben segregarse (separarse) desde el origen en recipientes diferentes. Esto facilita el reciclaje, el compostaje y un manejo más higiénico. | |
| **Comentario respuesta incorrecta** | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| **Pregunta 17** | | **El Código Sanitario Nacional (Ley 9 de 1979) es la norma de mayor jerarquía en materia de salubridad de alimentos en Colombia.** | |
| **Opción a)** | Verdadero | | X |
| **Opción b)** | Falso | |  |
| **Comentario respuesta correcta** | | Muy bien. Esta ley es la base legal que habilita toda la reglamentación posterior, como el Decreto 3075 de 1997. | |
| **Comentario respuesta incorrecta** | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
|  | |  | |
| **Pregunta 18** | | **Es obligatorio que los manipuladores de alimentos usen guantes de látex en todo momento durante la preparación de alimentos** | |
| **Opción a)** | Verdadero | |  |
| **Opción b)** | Falso | | X |
| **Comentario respuesta correcta** | | Así es. El uso de guantes no es obligatorio en todas las tareas y no reemplaza el lavado de manos. Su uso inadecuado puede crear una falsa sensación de seguridad y aumentar el riesgo si no se cambian con frecuencia. | |
| **Comentario respuesta incorrecta** | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| **Pregunta 19** | | **Una señal de posible presencia de roedores en una cocina es encontrar excrementos pequeños y oscuros en rincones o detrás de equipos.** | |
| **Opción a)** | Verdadero | | X |
| **Opción b)** | Falso | |  |
| **Comentario respuesta correcta** | | Exacto. Los excrementos son una de las señales más claras e identificables de una infestación de roedores. | |
| **Comentario respuesta incorrecta** | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |
| **Pregunta 20** | | **El objetivo final de identificar y aplicar las BPM es garantizar la inocuidad del alimento, es decir, que no cause daño al consumidor.** | |
| **Opción a)** | Verdadero | | X |
| **Opción b)** | Falso | |  |
| **Comentario respuesta correcta** | | Perfecto. La inocuidad alimentaria es la razón de ser de todas las Buenas Prácticas de Manufactura y de la normativa sanitaria. | |
| **Comentario respuesta incorrecta** | | Respuesta incorrecta, revise nuevamente el contenido del componente formativo. | |

|  |  |
| --- | --- |
| MENSAJE FINAL ACTIVIDAD | |
| Mensaje cuando supera el 70 % de respuestas correctas | *¡Excelente! Lo felicito, ha superado la actividad y demuestra sólidos conocimientos sobre el componente formativo.* |
| 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** |
| **Elaboración Experto temático** | **Yina Paola Castro Zarate** | **Febrero de 2026** |
| **Revisión Evaluadora instruccional** | **María Fernanda Morales Angulo** | **Febrero de 2026** |