|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ACTIVIDAD DIDÁCTICA CUESTIONARIO | | | | | | | |
| Generalidades de la actividad   * Las indicaciones, el mensaje de correcto e incorrecto debe estar la redacción en segundo 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:* Conceptos generales **servicios gastronómicos**  *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 pregunta de cada ítem y seleccione la respuesta correcta.* | | | | | |
| Nombre de la Actividad | | Higiene y manipulación de alimentos en el servicio gastronómico | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Evaluar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), los procedimientos higiénicos en la manipulación de alimentos, y las normativas aplicables en la industria gastronómica para asegurar la inocuidad y calidad en la producción de alimentos. | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ¿Qué norma establece las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en la industria alimentaria en Colombia? | *Rta(s) correcta(s) (x)* | | | | |
| Opción a) | Decreto 4567 de 1998. | |  | | | | |
| Opción b) | Decreto 3075 de 1997. | | *x* | | | | |
| Opción c) | Ley 142 de 2000. | |  | | | | |
| Opción d) | Resolución 1122 de 2003. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 2 | | ¿Cuál de las siguientes opciones es un beneficio de implementar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)? | | | | | |
| Opción a) | Aumenta el precio de los productos. | |  | | | | |
| Opción b) | Reducción del riesgo de contaminación de alimentos. | | *x* | | | | |
| Opción c) | Se evita el uso de tecnología. | |  | | | | |
| Opción d) | Aumenta el tiempo de producción. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 3 | | ¿Qué se debe hacer para prevenir la contaminación cruzada durante la fabricación de alimentos? | | | | | |
| Opción a) | Mezclar productos crudos y terminados. | |  | | | | |
| Opción b) | Separar productos crudos de los productos terminados. | | *x* | | | | |
| Opción c) | Almacenar todos los alimentos juntos. | |  | | | | |
| Opción d) | Utilizar cualquier tipo de envase disponible. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 4 | | ¿Qué elemento es obligatorio para el personal que trabaja en la cocina? | | | | | |
| Opción a) | Uso de anillos. | |  | | | | |
| Opción b) | Uso de gorros para evitar la caída del cabello. | | *x* | | | | |
| Opción c) | Uso de joyas y relojes. | |  | | | | |
| Opción d) | Uñas largas y pintadas. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 5 | | ¿Cuál es una de las principales causas de contaminación en la manipulación de alimentos? | | | | | |
| Opción a) | Uso de materiales de acero inoxidable. | |  | | | | |
| Opción b) | Manos mal lavadas. | | *x* | | | | |
| Opción c) | Almacenamiento adecuado. | |  | | | | |
| Opción d) | Cocción a temperatura alta | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 6 | | ¿Cuál es el material recomendado para uniformes de cocina? | | | | | |
| Opción a) | Lana. | |  | | | | |
| Opción b) | Material ligero, confortable y absorbente. | | *x* | | | | |
| Opción c) | Seda. | |  | | | | |
| Opción d) | Material impermeable y no absorbente. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 7 | | ¿Qué se recomienda para evitar la contaminación de las materias primas durante el almacenamiento? | | | | | |
| Opción a) | | Guardar las materias primas con los productos terminados. | |  | | | |
| Opción b) | | Almacenar las materias primas en condiciones adecuadas. | | ***x*** | | | |
| Opción c) | | Dejar las materias primas al aire libre. | |  | | | |
| Opción d) | | Colocar las materias primas junto a los productos perecederos. | |  | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 8 | | ¿Qué debe hacerse antes de manipular alimentos en la cocina? | | | | | |
| Opción a) | | Lavarse las manos con agua y jabón. | | | ***x*** | | |
| Opción b) | | Tocar otros alimentos sin lavar. | | |  | | |
| Opción c) | | Usar perfume para desinfectarse. | | |  | | |
| Opción d) | | Solo lavarse las manos si están sucias. | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 9 | | ¿Cuál es un ejemplo de equipo de cocina eficiente en el uso de energía? | | | | | |
| Opción a) | | Equipo sin modo *"stand-by".* | | | |  | |
| Opción b) | | Equipo con modo *"power-saver".* | | | | ***x*** | |
| Opción c) | | Equipo que siempre funciona al máximo. | | | |  | |
| Opción d) | | Equipo sin opciones de ahorro de energía. | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| Pregunta 10 | | ¿Qué debe evitarse en la vestimenta del personal de cocina? | | | | |  |
| Opción a) | | Ropa sucia que transporte gérmenes. | | | | | ***x*** |
| Opción b) | | Ropa blanca que detecte fácilmente la suciedad. | | | | |  |
| Opción c) | | Ropa ligera y confortable. | | | | |  |
| Opción d) | | Ropa absorbente que ayude con la transpiración. | | | | |  |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | |
| MENSAJE FINAL ACTIVIDAD | | | | | | | |
| Mensaje cuando supera el 70% de respuestas correctas | | *¡Excelente! Ha superado la actividad.* | | | | | |
| Mensaje cuando el porcentaje de respuestas correctas es inferior al 70% | | *Le recomendamos volver a revisar el componente formativo e intentar nuevamente la actividad didáctica.* | | | | | |

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