|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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:* Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETA) y conservación de alimentos  *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 | | Conociendo las ETA | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Identificar las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA), su prevención y los métodos de conservación de alimentos. | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ¿Qué caracteriza a las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA)? | Rta(s) correcta(s) (x) | | | | |
| Opción a) | Largos períodos de incubación. | |  | | | | |
| Opción b) | Cortos períodos de incubación. | | x | | | | |
| Opción c) | Ausencia de síntomas. | |  | | | | |
| Opción d) | Recuperación en 24 horas. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 2 | | ¿Qué tipo de microorganismos se desarrollan en el tracto digestivo causando infecciones alimentarias? | | | | | |
| Opción a) | Toxinas. | |  | | | | |
| Opción b) | Hongos. | |  | | | | |
| Opción c) | Microorganismos patógenos. | | x | | | | |
| Opción d) | Bacterias beneficiosas. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 3 | | ¿Cuál es una característica de los microorganismos patógenos? | | | | | |
| Opción a) | Son visibles a simple vista. | |  | | | | |
| Opción b) | Son beneficiosos para la salud. | |  | | | | |
| Opción c) | No pueden ser detectados en los alimentos a simple vista. | | x | | | | |
| Opción d) | Se utilizan en la elaboración de yogurt. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 4 | | ¿Cuál de los siguientes alimentos es más susceptible de contaminarse? | | | | | |
| Opción a) | Pan. | |  | | | | |
| Opción b) | Carne molida. | | x | | | | |
| Opción c) | Frutas secas. | |  | | | | |
| Opción d) | Aceite de oliva. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 5 | | ¿Cuál es el principal microorganismo responsable del botulismo? | | | | | |
| Opción a) | Salmonella. | |  | | | | |
| Opción b) | *Escherichia Coli.* | |  | | | | |
| Opción c) | *Staphylococcus aureus.* | |  | | | | |
| Opción d) | *Clostridium botulinum.* | | x | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 6 | | ¿Qué método de conservación de alimentos utiliza temperaturas cercanas a 80 °C para destruir microorganismos? | | | | | |
| Opción a) | Esterilización. | |  | | | | |
| Opción b) | Pasteurización. | | x | | | | |
| Opción c) | Congelación. | |  | | | | |
| Opción d) | Desecación. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 7 | | ¿Cuál es la temperatura de mayor peligro para la multiplicación de microorganismos en los alimentos? | | | | | |
| Opción a) | | Menos de 0 °C. | |  | | | |
| Opción b) | | Entre 0 °C y 5 °C. | |  | | | |
| Opción c) | | Entre 10 °C y 60 °C. | | **x** | | | |
| Opción d) | | Más de 70 °C. | |  | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 8 | | ¿Qué enfermedad causa la Salmonella? | | | | | |
| Opción a) | | Botulismo. | | |  | | |
| Opción b) | | Listeriosis. | | |  | | |
| Opción c) | | Salmonelosis. | | | **x** | | |
| Opción d) | | Estafilococia. | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 9 | | ¿Qué bacteria es conocida por causar infecciones nosocomiales? | | | | | |
| Opción a) | | *Escherichia Coli.* | | | |  | |
| Opción b) | | *Staphylococcus aureus.* | | | | **x** | |
| Opción c) | | Salmonella. | | | |  | |
| Opción d) | | *Listeria monocytogenes.* | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 10 | | **¿Qué práctica es importante para evitar la proliferación de bacterias en los alimentos?** | | | | |  |
| Opción a) | | Mantener alimentos crudos a temperatura ambiente. | | | | |  |
| Opción b) | | Recalentar alimentos varias veces. | | | | |  |
| Opción c) | | Descongelar alimentos en el frigorífico o microondas. | | | | | **x** |
| Opción d) | | Utilizar las mismas herramientas para alimentos crudos y cocidos. | | | | |  |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| MENSAJE FINAL ACTIVIDAD | | | | | | | |
| Mensaje cuando supera el 70% de respuestas correctas | | *¡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% | | *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** |  |  |