|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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.  *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 | | Prevención y control de enfermedades transmitidas por los alimentos | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Identificar los conceptos clave relacionados con la higiene alimentaria, la manipulación segura de alimentos y las prácticas seguras para evitar la propagación de estas enfermedades. | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | *¿Qué significa ETAS?* | *Rta(s) correcta(s) (x)* | | | | |
| Opción a) | Enfermedades Transmitidas por Alimentos Seguros. | |  | | | | |
| Opción b) | Enfermedades Transmitidas por Agua y Sólidos. | |  | | | | |
| Opción c) | Enfermedades Transmitidas por los Alimentos. | | *x* | | | | |
| Opción d) | Enfermedades Transmitidas por Animales y Sólidos. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 2 | | ¿Cuál de los siguientes microorganismos es considerado un patógeno en ETAS? | | | | | |
| Opción a) | *Escherichia coli.* | | *x* | | | | |
| Opción b) | *Lactobacillus.* | |  | | | | |
| Opción c) | *Penicillium.* | |  | | | | |
| Opción d) | *Streptomyces.* | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 3 | | ¿Qué tipo de enfermedad es causada por bacterias, virus y parásitos en ETAS? | | | | | |
| Opción a) | Tóxica. | |  | | | | |
| Opción b) | Infecciosa. | | *x* | | | | |
| Opción c) | Tóxico-infecciosa. | |  | | | | |
| Opción d) | Higiénica. | |  | | | | |
| 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 es un factor importante en la prevención de ETAS? | | | | | |
| Opción a) | Evitar el uso de utensilios. | |  | | | | |
| Opción b) | Manipulación segura de alimentos. | | *x* | | | | |
| Opción c) | No lavar las manos antes de cocinar. | |  | | | | |
| Opción d) | Almacenar los alimentos a temperatura ambiente. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 5 | | ¿Qué tipo de ETAS se produce por la ingestión de sustancias químicas o toxinas? | | | | | |
| Opción a) | Infecciosa. | |  | | | | |
| Opción b) | Tóxica. | | *x* | | | | |
| Opción c) | Tóxico-infecciosa. | |  | | | | |
| Opción d) | Higiénica. | |  | | | | |
| 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 práctica es fundamental para prevenir la contaminación cruzada en la cocina? | | | | | |
| Opción a) | Uso de utensilios compartidos. | |  | | | | |
| Opción b) | Uso adecuado de pesticidas. | |  | | | | |
| Opción c) | Lavar y desinfectar utensilios de cocina. | | *x* | | | | |
| Opción d) | Cocinar alimentos a baja temperatura. | |  | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 7 | | ¿Qué tipo de ETAS es causada por infecciones que producen toxinas? | | | | | |
| Opción a) | | Infecciosa. | |  | | | |
| Opción b) | | Tóxica. | |  | | | |
| Opción c) | | Tóxico-infecciosa. | | ***x*** | | | |
| Opción d) | | Higiénica. | |  | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Felicitaciones, has acertado. | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | La respuesta es incorrecta. Te sugerimos revisar nuevamente el componente formativo. | | | | | |
| Pregunta 8 | | ¿Cuál de los siguientes es un microorganismo patógeno que causa ETAS? | | | | | |
| Opción a) | | *Giardia.* | | | ***x*** | | |
| Opción b) | | *Rhizobium.* | | |  | | |
| Opción c) | | *Aspergillus.* | | |  | | |
| Opción d) | | *Bacillus.* | | |  | | |
| 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 medida de higiene es esencial para prevenir ETAS? | | | | | |
| Opción a) | | Cocción a baja temperatura. | | | | ***x*** | |
| Opción b) | | Uso de utensilios sucios. | | | |  | |
| Opción c) | | Lavado de manos. | | | |  | |
| Opción d) | | Almacenamiento a temperatura ambiente. | | | |  | |
| 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 medida de prevención es crucial para evitar la proliferación de microorganismos en los alimentos? | | | | |  |
| Opción a) | | Almacenamiento a temperatura ambiente. | | | | |  |
| Opción b) | | Cocinar los alimentos inmediatamente después de comprarlos. | | | | |  |
| Opción c) | | Refrigeración adecuada de los alimentos. | | | | | ***x*** |
| Opción d) | | Utilizar utensilios de cocina de madera. | | | | |  |
| 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** |  |  |