|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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:*  *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 | | Verificación de registros y cumplimiento del sistema HACCP | | | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Analizar el proceso de verificación de registros dentro del sistema HACCP, identificando los puntos críticos de control, límites críticos, acciones preventivas y correctivas. | | | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ¿Cuál es el objetivo principal de la verificación de registros en HACCP? | | *Rta(s) correcta(s) (x)* | | | | | |
| Opción a) | Garantizar la implementación de un sistema de calidad. | | |  | | | | | |
| Opción b) | **Comprobar el cumplimiento de los aspectos del sistema HACCP.** | | | *x* | | | | | |
| Opción c) | Mejorar la productividad de la planta. | | |  | | | | | |
| Opción d) | Minimizar el uso de recursos. | | |  | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | |
| Pregunta 2 | | ¿Qué se entiende por puntos críticos de control (PCC)? |  | | | | | | |
| Opción a) | **Áreas donde se deben aplicar medidas para evitar riesgos.** | | | *x* | | | | | |
| Opción b) | Lugares para almacenamiento de productos. | | |  | | | | | |
| Opción c) | Registros administrativos. | | |  | | | | | |
| Opción d) | Normas de etiquetado. | | |  | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | |
| Pregunta 3 | | ¿Qué deben asegurar los límites críticos en el sistema HACCP? |  | | | | | | |
| Opción a) | **Que los valores no superen los parámetros establecidos.** | | | *x* | | | | | |
| Opción b) | La rapidez del proceso de producción. | | |  | | | | | |
| Opción c) | La disponibilidad de insumos. | | |  | | | | | |
| Opción d) | La correcta administración del personal. | | |  | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | |
| Pregunta 4 | | ¿Cuál de los siguientes es un ejemplo de acción correctiva? |  | | | | | | |
| Opción a) | Monitorear la temperatura de los productos. | | |  | | | | | |
| Opción b) | **Parar el proceso si un límite crítico no se cumple.** | | | *x* | | | | | |
| Opción c) | Mantener registros diarios. | | |  | | | | | |
| Opción d) | Realizar auditorías internas mensuales. | | |  | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | |
| Pregunta 5 | | ¿Qué implica el campo de verificación en HACCP? |  | | | | | | |
| Opción a) | **Evaluar el seguimiento de los puntos críticos de control.** | | | *x* | | | | | |
| Opción b) | Aumentar la producción de alimentos. | | |  | | | | | |
| Opción c) | Reducir costos operativos. | | |  | | | | | |
| Opción d) | Gestionar los recursos humanos. | | |  | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | |
| Pregunta 6 | | ¿Cuál es la función de las acciones preventivas? | | | | | | | |
| Opción a) | Realizar auditorías. | | |  | | | | | |
| Opción b) | Registrar datos de producción. | | |  | | | | | |
| Opción c) | Evitar que los riesgos se materialicen. | | | *x* | | | | | |
| Opción d) | Supervisar al personal. | | |  | | | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | |
| Pregunta 7 | | ¿En qué sección se anotan comentarios relevantes sobre las acciones tomadas? | | |  | | | | |
| Opción a) | | Puntos críticos de control. | | | |  | | | |
| Opción b) | | Límites críticos. | | | |  | | | |
| Opción c) | | Registro de producción. | | | |  | | | |
| Opción d) | | *Observaciones.* | | | | *x* | | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | |
| Pregunta 8 | | ¿Qué debe hacer la empresa si detecta un límite crítico superado? | | | | | | | |
| Opción a) | | Continuar con el proceso normal. | | | | |  | | |
| Opción b) | | **Implementar una acción correctiva.** | | | | | *x* | | |
| Opción c) | | Notificar a las autoridades locales. | | | | |  | | |
| Opción d) | | Modificar el sistema HACCP. | | | | |  | | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | |
| Pregunta 9 | | El objetivo del sistema HACCP es asegurar la inocuidad de los alimentos. | | | | | | | |
| Opción a) | | Verdadero. | | | | | |  | |
| Opción b) | | **Falso.** | | | | | | *x* | |
| Opción c) | |  | | | | | |  | |
| Opción d) | |  | | | | | |  | |
| Comentario respuesta correcta | | ¡Muy bien! Ha acertado la respuesta. | | | | | | | |
| Comentario respuesta incorrecta | | Lo sentimos, su respuesta no es la correcta. | | | | | | | |
| Pregunta 10 | | *Las acciones preventivas solo se implementan cuando un riesgo ya se ha materializado.* | | | | | | |  |
| Opción a) | | Verdadero. | | | | | | |  |
| Opción b) | | **Falso.** | | | | | | | *x* |
| Opción c) | |  | | | | | | |  |
| Opción d) | |  | | | | | | |  |
| 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** |  |  |