|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 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:* Principios y control en la manipulación 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 | | Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos | | | | | |
| Objetivo de la actividad | | Evaluar el conocimiento sobre las prácticas esenciales de manipulación de alimentos, para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la contaminación. | | | | | |
| PREGUNTAS | | | | | | | |
| Pregunta 1 | | ¿Cuál es el objetivo principal de la manipulación de alimentos? | *Rta(s) correcta(s) (x)* | | | | |
| Opción a) | Mejorar el sabor de los alimentos. | |  | | | | |
| Opción b) | **Prolongar la vida útil y garantizar la seguridad de los alimentos.** | | *x* | | | | |
| Opción c) | Incrementar el peso de los alimentos. | |  | | | | |
| Opción d) | Reducir el costo de los alimentos. | |  | | | | |
| 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 debe incluir la higiene personal de un manipulador de alimentos? | | | | | |
| Opción a) | Uso de perfume. | |  | | | | |
| Opción b) | **Ducha diaria con agua y jabón.** | | *x* | | | | |
| Opción c) | Aplicación de loción para manos. | |  | | | | |
| Opción d) | Uso de ropa de moda. | |  | | | | |
| 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 documento debe tener el personal manipulador de alimentos para certificar su aptitud? | | | | | |
| Opción a) | Certificado de nacimiento. | |  | | | | |
| Opción b) | Licencia de conducir. | |  | | | | |
| Opción c) | **Certificado médico de aptitud.** | | *x* | | | | |
| Opción d) | Pasaporte. | |  | | | | |
| 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 es una fuente común de transmisión de microorganismos? | | | | | |
| Opción a) | Manos. | | *x* | | | | |
| Opción b) | Cabello. | |  | | | | |
| Opción c) | Ropa. | |  | | | | |
| Opción d) | Aire acondicionado. | |  | | | | |
| 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 medida es crucial durante la recepción de productos refrigerados? | | | | | |
| Opción a) | Almacenarlos en cualquier lugar. | |  | | | | |
| Opción b) | Mantener la cadena de frío. | | *x* | | | | |
| Opción c) | Mezclarlos con productos secos. | |  | | | | |
| Opción d) | No verificar la temperatura. | |  | | | | |
| 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 es el sistema HACCP? | | | | | |
| Opción a) | Un método de cocción. | |  | | | | |
| Opción b) | **Un sistema de análisis de peligros y puntos de control crítico.** | | *x* | | | | |
| Opción c) | Un tipo de embalaje. | |  | | | | |
| Opción d) | Una técnica de conservación. | |  | | | | |
| 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 práctica es esencial para evitar la contaminación cruzada en el almacenamiento? | | | | | |
| Opción a) | | **Separar alimentos crudos y cocidos.** | | x | | | |
| Opción b) | | Mezclar todos los alimentos. | |  | | | |
| Opción c) | | Almacenar todos los productos juntos. | |  | | | |
| Opción d) | | No etiquetar los productos. | |  | | | |
| 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 es una de las responsabilidades del manipulador de alimentos? | | | | | |
| Opción a) | | Ignorar las normas de higiene. | | |  | | |
| Opción b) | | **Participar en la formación continua en buenas prácticas.** | | | ***x*** | | |
| Opción c) | | Usar cualquier tipo de ropa. | | |  | | |
| Opción d) | | Evitar los exámenes médicos. | | |  | | |
| 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 debe hacer un manipulador de alimentos si tiene una infección en la piel? | | | | | |
| Opción a) | | Continuar trabajando. | | | |  | |
| Opción b) | | **No manipular alimentos.** | | | | ***x*** | |
| Opción c) | | Usar guantes sin lavar. | | | |  | |
| Opción d) | | Aplicar maquillaje. | | | |  | |
| 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 se debe verificar durante el transporte de alimentos? | | | | |  |
| Opción a) | | Cantidad de alimentos. | | | | |  |
| Opción b) | | **Condiciones de temperatura y limpieza del vehículo.** | | | | | ***x*** |
| Opción c) | | Marca de los alimentos. | | | | |  |
| Opción d) | | Peso de los alimentos. | | | | |  |
| 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** |  |  |