NOMBRE: Luz Velasquez

FECHA: 15-04-26

1. ¿Qué significa ETA?

A) Enfermedad Tóxica Alimentaria
B) Enfermedad Transmitida por Alimentos ✓
C) Evaluación Técnica Alimentaria
D) Envenenamiento Total Alimentario

2. ¿Cuál es una causa común de ETAs?

A) Uso de utensilios limpios
B) Cocción adecuada
C) Contaminación por microorganismos ✓
D) Refrigeración correcta

4. ¿Cuál de los siguientes alimentos es de alto riesgo?

A) Arroz seco
B) Carne cruda ✓
C) Azúcar
D) Sal

5. ¿Qué es la contaminación cruzada?

A) Cocinar alimentos a alta temperatura
B) Transferencia de microorganismos de un alimento a otro ✓
C) Lavar los alimentos correctamente
D) Refrigerar alimentos

Luz Velasquez C

6. ¿Cuál es la temperatura segura de refrigeración?

A) 10 °C
B) 5 °C o menos
C) 15 °C
D) 20 °C ✗

7. ¿Qué práctica ayuda a prevenir ETAs?

A) No lavarse las manos
B) Usar el mismo cuchillo para todo
C) Lavarse las manos frecuentemente ✓
D) Dejar alimentos a temperatura ambiente

10. ¿Cuánto tiempo pueden tardar en aparecer los síntomas de una ETA?

A) Inmediatamente siempre
B) Solo después de una semana
C) Desde horas hasta días ✓
D) Nunca aparecen síntomas

11. ¿Qué se debe hacer con alimentos vencidos?

A) Consumirlos rápido
B) Cocinarlos más tiempo
C) Desecharlos ✓
D) Mezclarlos con otros alimentos

NOMBRE: Elena Margarita orozco peñate

FECHA: 15/04/2026

1. ¿Qué significa ETA?

A) Enfermedad Tóxica Alimentaria
B) Enfermedad Transmitida por Alimentos
C) Evaluación Técnica Alimentaria
D) Envenenamiento Total Alimentario

2. ¿Cuál es una causa común de ETAs?

A) Uso de utensilios limpios
B) Cocción adecuada
C) Contaminación por microorganismos
D) Refrigeración correcta

4. ¿Cuál de los siguientes alimentos es de alto riesgo?

A) Arroz seco
B) Carne cruda
C) Azúcar
D) Sal

5. ¿Qué es la contaminación cruzada?

A) Cocinar alimentos a alta temperatura
B) Transferencia de microorganismos de un alimento a otro
C) Lavar los alimentos correctamente
D) Refrigerar alimentos

6. ¿Cuál es la temperatura segura de refrigeración?

A) 10 °C
B) 5 °C o menos
C) 15 °C
D) 20 °C

7. ¿Qué práctica ayuda a prevenir ETAs?

A) No lavarse las manos
B) Usar el mismo cuchillo para todo
C) Lavarse las manos frecuentemente
D) Dejar alimentos a temperatura ambiente

10. ¿Cuánto tiempo pueden tardar en aparecer los síntomas de una ETA?

A) Inmediatamente siempre
B) Solo después de una semana
C) Desde horas hasta días
D) Nunca aparecen síntomas

11. ¿Qué se debe hacer con alimentos vencidos?

A) Consumirlos rápido
B) Cocinarlos más tiempo
C) Desecharlos
D) Mezclarlos con otros alimentos

NOMBRE: Katherine Caballero R.

FECHA: 15-04-26

1. ¿Qué significa ETA?

A) Enfermedad Tóxica Alimentaria
B) Enfermedad Transmitida por Alimentos
C) Evaluación Técnica Alimentaria
D) Envenenamiento Total Alimentario

2. ¿Cuál es una causa común de ETAs?

A) Uso de utensilios limpios
B) Cocción adecuada
C) Contaminación por microorganismos
D) Refrigeración correcta

4. ¿Cuál de los siguiéntes alimentos es de alto riesgo?

A) Arroz seco
B) Carne cruda
C) Azúcar
D) Sal

5. ¿Qué es la contaminación cruzada?

A) Cocinar alimentos a alta temperatura
B) Transferencia de microorganismos de un alimento a otro
C) Lavar los alimentos correctamente
D) Refrigerar alimentos

6. ¿Cuál es la temperatura segura de refrigeración?

A) 10 °C
B) 5 °C o menos
C) 15 °C
D) 20 °C

7. ¿Qué práctica ayuda a prevenir ETAs?

A) No lavarse las manos
B) Usar el mismo cuchillo para todo
C) Lavarse las manos frecuentemente
D) Dejar alimentos a temperatura ambiente

10. ¿Cuánto tiempo pueden tardar en aparecer los síntomas de una ETA?

A) Inmediatamente siempre
B) Solo después de una semana
C) Desde horas hasta días
D) Nunca aparecen síntomas

11. ¿Qué se debe hacer con alimentos vencidos?

A) Consumirlos rápido
B) Cocinarlos más tiempo
C) Desecharlos
D) Mezclarlos con otros alimentos

NOMBRE: Carmen Rico

FECHA: 15-04-26

1. ¿Qué significa ETA?

A) Enfermedad Tóxica Alimentaria
✗ B) Enfermedad Transmitida por Alimentos
C) Evaluación Técnica Alimentaria
D) Envenenamiento Total Alimentario

2. ¿Cuál es una causa común de ETAs?

A) Uso de utensilios limpios
B) Cocción adecuada
✗ C) Contaminación por microorganismos
D) Refrigeración correcta

4. ¿Cuál de los siguientes alimentos es de alto riesgo?

A) Arroz seco
✗ B) Carne cruda
C) Azúcar
D) Sal

5. ¿Qué es la contaminación cruzada?

A) Cocinar alimentos a alta temperatura
✗ B) Transferencia de microorganismos de un alimento a otro
C) Lavar los alimentos correctamente
D) Refrigerar alimentos

6. ¿Cuál es la temperatura segura de refrigeración?

A) 10 °C
✗ B) 5 °C o menos
C) 15 °C
D) 20 °C

7. ¿Qué práctica ayuda a prevenir ETAs?

A) No lavarse las manos
B) Usar el mismo cuchillo para todo
✗ C) Lavarse las manos frecuentemente
D) Dejar alimentos a temperatura ambiente

10. ¿Cuánto tiempo pueden tardar en aparecer los síntomas de una ETA?

A) Inmediatamente siempre
B) Solo después de una semana
✗ C) Desde horas hasta días
D) Nunca aparecen síntomas

11. ¿Qué se debe hacer con alimentos vencidos?

A) Consumirlos rápido
B) Cocinarlos más tiempo
✗ C) Desecharlos
D) Mezclarlos con otros alimentos