

ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS

Marcar la respuesta correcta:

1. Las ETA se ocasionan por el consumo de alimentos que contengan peligros químicos o biológicos en cantidades suficientes para afectar la salud del consumidor.
a) Falso
b) Verdadero
2. Las ETA de origen bacteriológico son multicausales porque su ocurrencia depende de la existencia del agente etiológico, de que el alimento utilizado como vehículo sea vulnerable, de las condiciones de temperatura a la cual está expuesto el alimento y el tiempo que permanece a dicha temperatura, como así también de la susceptibilidad del huésped que lo consume.
a) Falso
b) Verdadero
3. Las ETA son multicausales, es decir, para que ocurran deben darse ciertas situaciones que sumadas unas a otras sean causas del Brote o caso de ETA.
a) Falso
b) Verdadero
4. Una bacteria para poder causar enfermedad debe encontrarse en cantidades suficientes.
a) Falso
b) Verdadero
5. La dosis infectiva es la cantidad de microorganismos que se necesita para poder causar enfermedad en una persona.
a) Falso
b) Verdadero
6. La dosis infectiva se alcanza cuando un microorganismo patógeno se reproduce rápidamente en un alimento por haber quedado el mismo expuesto durante tiempos prolongados a temperatura ambiente.
a) Falso
b) Verdadero
7. Los alimentos con alto contenido de proteínas y agua son de bajo riesgo epidemiológico.
a) Falso
b) Verdadero
8. Los alimentos con bajo contenido de agua y/o bajo contenido de proteínas son de bajo riesgo epidemiológico.
a) Falso
b) Verdadero
9. Un alimento de bajo riesgo epidemiológico es aquel que tiene mayores probabilidades de permitir el desarrollo y multiplicación de los microorganismos patógenos.
a) Falso
b) Verdadero
10. Las principales fuentes de contaminación de los alimentos son. a) la contaminación natural, b) el manipulador, c) el agua, d) los equipos y utensilios y e) los vectores.
a) Falso
b) Verdadero

