

**A+**Aumentar
Letra**A-**Disminuir
Letra

Contraste



Dislexia



Lector



Daltonismo

T

Pre

Cor.

Se puntúa 10,00 sobre 10,00

[Cursos](#) / [P 92130063](#) [V 3324479](#) [R 73](#) [C 9123](#) / [ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE 2](#)**1 Evaluación Cuestionario de preguntas "Microorganismos y Conservación de alimentos"**

les, 17 de septiembre de 2025, 21:50

ido

les, 17 de septiembre de 2025, 22:07

utos 4 segundos

de 100,00

La temperatura óptima para la reproducción de las bacterias es de:

- ☒ a. 37 °C ✓
- ☐ b. 30 °C
- ☐ c. 33 °C
- ☐ d. 36 °C

Pregunta **2**

Parcialmente correcta

Se puntúa 5,00 sobre 10,00

La ✗ es uno de los factores que favorecen el desarrollo de las bacterias. La cantidad de agua disponible en un alimento se llama actividad de agua (AW), esta se encuentra como agua ✓ y es la que utilizan los microorganismos para crecer, puesto que es rica en nutrientes.

Pre
Co
Se



s factores necesitan los microorganismos para vivir?

:

Pre
Co
Se

Lea el siguiente enunciado y escriba en el espacio en blanco la palabra que lo completa.

La bacteria Clostridium botulinum es la causante del

botulismo



Pregunta **5**

Correcta

Se puntúa 10,00 sobre 10,00

¿Qué alimentos pueden ser más peligrosos o susceptibles de poderse contaminar?

- ☐ a. Cereales
- ☒ b. Alimentos con base de huevo ✓
- ☒ c. Carne molida ✓
- ☒ d. Pescados frescos ✓

Pregunta **6**

Parcialmente correcta

Se puntúa 5,00 sobre 10,00

Lea el siguiente enunciado y escriba en el espacio en blanco las palabras que lo completan.

El tiempo máximo en el que un alimento conserva todas sus propiedades organolépticas, nutricionales y sanitarias se denomina:

vida



util



Pre
Par
Se



(sobre las E.T.A. (Enfermedades Transmitidas por los Alimentos)
: ides sobre todo de tipo ✗ caracterizadas por cortos períodos de
[a 48 horas), los síntomas característicos son: vómito, diarrea, dolor abdominal, fiebre y donde la
I ✓ horas con tratamiento adecuado.

Pre
Inc
Se

De estas prácticas, ¿Cuál es importante para evitar la aparición de enfermedades?

- ☐ a. Descongelar alimentos al ambiente
- ☐ b. Recongelar alimentos descongelados
- ☐ c. No recalentar los alimentos
- ☒ d. No lavarse las manos después de un cambio de actividad ✗

Pregunta **9**

Parcialmente correcta

Se puntúa 5,00 sobre 10,00

Los microorganismos son:

- ☐ a. Seres pequeños
- ☒ b. Seres microscópicos ✓
- ☐ c. Seres grandes
- ☐ d. Resultan visibles al ojo humano

Pre
Inc
Se



I tes son los responsables de:

ransmisión alimentaria

mento



RAP2_EV02 Foro temático actividad de aprendizaje 2: "Conservación y ETA" ►

