

TEST 3

Limpieza de maquinaria, instalaciones, utensilios y accesorios propios de cocina. Limpieza de armarios, paredes, ventanas y suelos. Limpieza de talleres y laboratorios

1. Entre los llamados “suelos duros” no se incluyen:

- a) Los suelos de cemento
- b) Los suelos de madera
- c) Los suelos de piedra natural

2. Señale la respuesta incorrecta. En la limpieza de suelos de goma o caucho:

- a) Primero aspiraremos
- b) Si hay residuos incrustados, deberemos quitarlos de manera manual, frotándolos con un cepillo y pasando luego la fregona
- c) Barreremos la zona con ayuda de una escoba

3. Los suelos de las cocinas no deberán ser:

- a) Impermeables
- b) Lavables
- c) Absorbentes

4. La limpieza de las contraventanas, si estas son de madera natural, se realizará con agua:

- a) Caliente, a la que se añadirá unas gotas de amoniaco
- b) Fría, a la que se añadirá unas gotas de lejía
- c) Caliente, a la que se añadirá unas gotas de lejía

5. A la hora de eliminar la suciedad de los cristales, hay que tener en cuenta que su limpieza se efectuará:

- a) De abajo hacia arriba
- b) De arriba hacia abajo
- c) Horizontalmente

6. Las manchas de insectos en los cristales se eliminan con:

- a) Esencia de trementina
- b) Limpiacristales
- c) Alcohol de quemar

7. ¿Cómo ha de procederse en la limpieza de las alfombras de lana nuevas?

- a) En principio, solo se cepillarán y, con el paso del tiempo, se aspirarán
- b) Antes de estrenarlas, deberán lavarse solo con agua fría y, posteriormente, secar al aire libre y aspirarse
- c) Se lavarán a mano con detergente específico

8. Señale la respuesta incorrecta respecto a la limpieza de los suelos de madera:

- a) Se utilizarán, preferentemente, métodos de limpieza húmedos
- b) Se utilizarán, preferentemente, métodos de limpieza secos
- c) No emplearemos cepillos o escobas

9. En la limpieza de escaleras:

- a) Comenzaremos siempre por los pisos más bajos
- b) Comenzaremos siempre por los pisos superiores
- c) Limpiaremos la barandilla de abajo a arriba

10. En las escaleras, para limpiar las juntas de las baldosas, se recomienda utilizar:

- a) Vinagre y sal
- b) Agua fuerte
- c) Una mezcla de bicarbonato y agua, hasta que forme una pasta

11. La antecámara de una cámara de frío se debe limpiar:

- a) Anualmente
- b) Semanalmente
- c) Diariamente

12. Los armarios frigoríficos se deben fregar:

- a) Con jabón neutro
- b) Con amoníaco
- c) Con un líquido desengrasante

13. ¿Con qué frecuencia se echará en los desagües de los fregaderos una solución de sosa en polvo disuelta en agua caliente?

- a) Al finalizar la tarea del día
- b) Una vez por semana, como mínimo
- c) Siempre, es la primera tarea que hay que hacer antes de comenzar a fregar

14. En los fregaderos para lavar:

- a) Se realiza la limpieza de toda la batería de cocina
- b) Se lavan los pescados y las verduras, así como cualquier otro alimento que lo precise
- c) Se lava el calzado utilizado

15. En el aclarado de una vajilla con agua caliente, ¿qué grado de temperatura, como mínimo, alcanza el agua?

- a) 60 °C
- b) 70 °C
- c) 82 °C

16. ¿Qué productos se utilizan para realizar un mejor proceso de lavado de la vajilla?

- a) Jabón neutro, amoníaco y vinagre
- b) Lejía y jabón líquido
- c) Detergente, sal y abrillantador

17. Para la limpieza de las freidoras se utilizarán:

- a) Detergentes corrosivos
- b) Detergentes desengrasantes
- c) Detergentes abrasivos

18. La limpieza de las campanas extractoras debe realizarse:

- a) De forma periódica
- b) Al menos una vez por trimestre
- c) Mensualmente

19. La limpieza de la vajilla de plata se realizará con:

- a) Agua y amoníaco
- b) Una solución de vinagre y sal
- c) Sal y pimentón

20. ¿Cómo se fregará la sartén industrial?:

- a) Con materiales abrasivos
- b) Se preparará una mezcla de pimentón, sal gorda y vinagre
- c) Con estropajo y producto jabonoso no abrasivo

21. ¿Cómo se limpiará una batería de cocina?

- a) Si es de cobre, se utilizará una mezcla de pimentón, sal gorda y vinagre
- b) En el caso del cobre, se finalizará pasando un paño húmedo
- c) En el caso de la madera, se limpiará con agua caliente y jabón

22. En la limpieza de la picadora de carne se usará:

- a) Jabón neutro
- b) Detergente corrosivo
- c) Detergente bactericida

23. Señale la respuesta correcta respecto de la limpieza de las tarrinas y frascos de alimentos o salsas:

- a) No se limpiarán ya que, al ser los recipientes originales, se desecharán tras su uso
- b) Se deberán repasar con un paño húmedo frecuentemente, y se secarán a continuación
- c) Se introducirán en agua fría con jabón y unas gotas de lejía o amoníaco

24. La limpieza de la batería de cocina de porcelana se efectuará con:

- a) Una mezcla de pimentón, sal gorda y vinagre
- b) Estropajo y jabón o detergentes
- c) Estropajo y lejía

25. La cestilla de la freidora se limpiará:

- a) Con productos detergentes desengrasantes
- b) Con estropajo y jabón neutro
- c) Con agua y limón

26. Señale la respuesta correcta respecto a la limpieza de la cocina:

- a) Los quemadores se desmontan antes de lavar la superficie esmaltada
- b) Para una buena limpieza de la cocina de gas será necesario quitar cualquier partícula que obstruya la salida de gas
- c) La limpieza de los filtros de la campana extractora se realizará mensualmente

27. Las placas eléctricas se limpiarán con:

- a) Agua y jabón
- b) Lejía
- c) Amoniaco

28. La limpieza de los filtros de las campanas extractoras se realizará:

- a) Con una bayeta húmeda
- b) Sumergiéndolos en agua fría mezclada con una solución antigrasa
- c) Sumergiéndolos en agua muy caliente mezclada con una solución antigrasa

29. La limpieza de las cámaras frigoríficas se realizará:

- a) Diariamente
- b) Una vez a la semana
- c) Cada quince días

30. El fregado de las mesas de polietileno se realizará:

- a) Con amoníaco
- b) Frotando con un estropajo de esparto
- c) Con una bayeta húmeda

SOLUCIONES TEST 3

1. b) Los suelos de madera

Entre los suelos duros incluimos:

- *Cemento*
- *Arcilla*
- *Piedras naturales*
- *Piedras artificiales*

La madera se considera un suelo medio, en cuanto a su dureza.

2. c) Barreremos la zona con ayuda de una escoba

En los suelos de goma o caucho, los cepillos y las esponjas suaves son preferibles a los estropajos o cepillos de cerdas duras o abrasivas, ya que pueden dejar marcas permanentes en la superficie del pavimento y decolorarlo.

3. c) Absorbentes

Las superficies de los suelos deberán mantenerse en buen estado y ser fáciles de limpiar y, en caso necesario, de desinfectar, lo que requerirá el uso de materiales impermeables, no absorbentes, lavables y no tóxicos, a menos que los operadores de empresa alimentaria puedan convencer a la autoridad competente de la idoneidad de otros materiales utilizados.

4. c) Caliente, a la que se añadirá unas gotas de lejía

Por lo que respecta a las contraventanas, si son de madera natural, se lavarán con agua caliente, a la que se añadirá unas gotas de lejía. Se aclarará varias veces y, una vez enjuagadas, se dejarán secar.

5. b) De arriba hacia abajo

A la hora de eliminar la suciedad de los cristales, hay que tener en cuenta que habrá que limpiarse siempre de arriba hacia abajo.

6. c) Alcohol de quemar

En los cristales, las manchas de insectos las eliminaremos fácilmente con alcohol de quemar.

7. a) En principio, solo se cepillarán y, con el paso del tiempo, se aspirarán
Las alfombras de lana, cuando estén nuevas, se cepillarán y, con el paso del tiempo, se aspirarán.
8. a) Se utilizarán, preferentemente, métodos de limpieza húmedos
Para limpiar suelos de madera, usaremos aspiradora y métodos secos, como la mopa, para la limpieza diaria siempre que sea posible.
9. b) Comenzaremos siempre por los pisos superiores
La limpieza de escaleras debe comenzar en los pisos superiores e ir bajando para no ir ensuciando lo que ya está limpio.
10. c) Una mezcla de bicarbonato y agua, hasta que forme una pasta
Para que puedan recuperar la blancura inicial de las juntas, se puede usar una pasta mezclando bicarbonato y agua y dejando reposar por unos minutos, posteriormente se recoge la suciedad que esta mezcla expulsó de la junta.
11. c) Diariamente
La antecámara se limpia diariamente.
12. a) Con jabón neutro
Los armarios frigoríficos están contruidos con materiales de fácil limpieza, que se hace aprovechando el vaciado de los mismos. Una vez desconectados se friegan las paredes con jabón neutro, y se aclaran lo mejor posible.
13. b) Una vez por semana, como mínimo
Como mínimo una vez por semana se echará por los desagües una solución de sosa en polvo disuelta en agua caliente para la eliminación de la grasa almacenada en las tuberías.
14. b) Se lavan los pescados y las verduras, así como cualquier otro alimento que lo precise
Los fregaderos para lavar están instalados cerca de las secciones donde se lavan pescados y verduras, o cualquier otro alimento que lo precise.
15. c) 82 °C
Aclarado con agua caliente a temperatura de 82 °C como mínimo.

16. c) Detergente, sal y abrillantador

Para realizar un mejor proceso de lavado se suelen utilizar tres productos, principalmente:

- *El detergente.*
- *La sal.*
- *El líquido abrillantador.*

17. b) Detergentes desengrasantes

Normalmente, tanto la cestilla, donde se colocan los alimentos, como la cuba donde se encuentra el aceite suelen ser desmontables o de fácil acceso para su limpieza. Esto se realizará con productos detergentes desengrasantes, procediendo posteriormente a su perfecto aclarado y secado.

18. a) De forma periódica

Sobre cada módulo generador de calor se encuentra reglamentariamente ubicada la campana extractora de humos y gases, los cuales pasan por unos filtros antes de salir al exterior; su limpieza debe realizarse de forma periódica, o al menos una vez por semana.

19. b) Una solución de vinagre y sal

Para la limpieza de la plata o alpaca plateada se utilizará una solución de vinagre y sal. El vinagre actúa como desoxidante. A continuación se le dará un perfecto aclarado y secado.

20. c) Con estropajo y producto jabonoso no abrasivo

Se fregará con estropajo y un producto jabonoso no abrasivo que evitará en sucesivas utilizations que se peguen los alimentos. De la misma manera, se secará bien con un paño para que, cuando no se utilice, no se oxide.

21. a) Si es de cobre, se utilizará una mezcla de pimentón, sal gorda y vinagre

La limpieza de las baterías de cocinas dependerá del material de que esté fabricado; así tenemos:

- *Cobre*

Se preparará una mezcla de pimentón, sal gorda y vinagre; las cantidades dependerán de las dimensiones a limpiar; se frotará y se aclarará muy bien, y a continuación se pasará un paño seco.

[...]

22. c) Detergente bactericida

Se utilizará en su limpieza un estropajo y detergente bactericida, se aclarará con una bayeta y se secará bien poniendo especial atención en las cuchillas.

23. b) Se deberán repasar con un paño húmedo frecuentemente, y se secarán a continuación

La limpieza de las tarrinas y frascos es muy fácil, ya que se repasarán con un paño húmedo frecuentemente, secándose a continuación, ya que si queda algún resto en el orificio, su contacto con el medio ambiente hace que presente un aspecto ennegrecido así como un olor desagradable que puede indicar al cliente que su contenido se ha deteriorado así como denotar un aspecto de suciedad.

24. b) Estropajo y jabón o detergentes

Porcelana: se fregará con estropajo y jabón o detergentes.

25. a) Con productos detergentes desengrasantes

Normalmente, tanto la cestilla, donde se colocan los alimentos, como la cuba donde se encuentra el aceite suelen ser desmontables o de fácil acceso para su limpieza. Esto se realizará con productos detergentes desengrasantes, procediendo posteriormente a su perfecto aclarado y secado

26. b) Para una buena limpieza de la cocina de gas será necesario quitar cualquier partícula que obstruya la salida de gas

Los quemadores se desmontan después de lavar la superficie esmaltada. Para una buena limpieza será necesario quitar cualquier partícula que obstruya la salida de gas.

27. a) Agua y jabón

Las placas eléctricas se limpian con agua y jabón, calentándolas después ligeramente y frotando con papel.

28. c) Sumergiéndolos en agua muy caliente mezclada con una solución antigrasa

La limpieza de los filtros se realiza sumergiéndolos en agua muy caliente mezclada con solución antigrasa.

29. a) Diariamente

La limpieza de este tipo de recintos ha de ser diaria y se efectuará tantas veces como sea aconsejable.

30. b) Frotando con un estropajo de esparto

El fregado de mesas de polietileno se hace muy a fondo frotándolas con estropajo de esparto, agua o jabón, o con cepillo de raíces.