LIMPIEZA DE EQUIPO GENERAL

PREGUNTA #1

_____ es un proceso que remueve la tierra y previene la acumulación de residuos alimenticios.

a) Quelante
b) Desinfección
c) Esterilización
d) Limpieza

PREGUNTA #2

¿Cuáles son las propiedades de un buen limpiador?

a) Solubilidad rápida y completa
b) Buena humectación o acción penetrante
c) Acción disolvente de sólidos alimentarios
d) Todas son propiedades de un buen limpiador

PREGUNTA #3

¿Cuáles de estos factores afectan la eficacia de la limpieza?

a) La elección del limpiador correcto
b) El aumento de la turbulencia ("restregar")
c) El aumento del tiempo de contacto con la superficie que debe limpiarse
d) Todos son factores que afectan la eficacia de la limpieza

PREGUNTA #4

El proceso correcto en la operación de limpieza es:

a) Prelavado, lavado, enjuagado y secado al aire
b) Prelavado, lavado, desinfección,enjuagado y secado al aire
c) Prelavado, lavado, enjuagado, desinfección y secado al aire
d) Prelavado, lavado y secado al aire

PREGUNTA #5

_____ es un proceso que disminuye el recuento bacteriano a un nivel seguro.

a) Sanitización
b) Esterilización
c) Limpieza
d) Quelante

PREGUNTA #6

¿Cuál es la variable menos eficaz para cambiar en un proceso de limpieza?

a) El aumento de la temperatura de la solución limpiadora
b) El aumento de la turbulencia
c) El aumento del tiempo de contacto con el limpiador
d) El aumento de la concentración del limpiador

PREGUNTA #7

¿Cuál de los siguientes NO es uno de los desinfectantes químicos más usados para el contacto alimentario?

a) Cloro
b) Yodóforo
c) Amonio cuaternario
d) Los tres productos mencionados son algunos de los desinfectantes químicos más usados para el contacto alimentario

PREGUNTA #8

¿Cuál de los siguientes es un factor que afecta la acción de los desinfectantes químicos?

a) La selectividad del desinfectante
b) La temperatura de la solución
c) Tiempo de exposición
d) Todos los factores mencionados afectan la acción de los desinfectantes químicos