

OPERARIO/A DE SERVICIOS

PREGUNTAS

- 1.- La cocina caliente es:**
- a) Es la encargada de conservar en buenas condiciones higiénicas los géneros de uso no inmediato.
 - b) Es el lugar donde se limpia y conserva la batería de cocina.
 - c) Es el lugar donde racionar ciertos platos, terminar algunos platos cocinados, confeccionar totalmente platos y guarniciones y salsas frías.
 - d) Es la encargada de transformar, por medio de calor, los alimentos crudos.
- 2.- En cocina, tendrá suelo inclinado con vertiente central a un sumidero:**
- a) El economato.
 - b) La antecámara.
 - c) La cámara de refrigeración.
 - d) El fregadero.
- 3.- Lugar donde se almacenan los alimentos no perecederos:**
- a) Almacén.
 - b) Cuarto de verduras y frutas.
 - c) Economato.
 - d) Ninguna de las anteriores.
- 4.- La temperatura de la cámara de congelación será del orden de:**
- a) 0 grados centígrados.
 - b) 18 grados centígrados bajo cero.
 - c) 20 grados centígrados bajo cero.
 - d) 12 grados centígrados bajo cero.
- 5.- La temperatura de la antecámara será del orden de:**
- a) 8 a 12 grados centígrados.
 - b) 10 a 12 grados centígrados.
 - c) 3 a 4 grados centígrados.
 - d) 8 a 10 grados centígrados.
- 6.- El lugar donde se limpia y conserva la batería de cocina, que posee tres pilas, grandes, profundas y fuertes, es:**
- a) El cuarto de verduras y frutas.
 - b) El economato.

- c) La plonge.
- d) La lavandería.

7.- Recibe el nombre de “placares”:

- a) El lugar acondicionado para que la brigada de cocina se cambie y deposite sus ropas.
- b) El lugar donde se limpia la loza, el cristal y la plata del establecimiento.
- c) El espacio donde se limpian las planchas y rustideras de la batería de cocina.
- d) El lugar donde se instala el friegaplatos y el lavavajillas mecánico.

8.- El departamento que debe estar dotado de cafetera, baño maría de leche, tostadores de pan, frigorífico para zumos, mantequilla, leche, etc., pequeño fogón con plancha, pila y armario, se conoce como:

- a) Cocina de familia.
- b) Cocina de meriendas.
- c) Cafetería del hotel.
- d) Ambigú.

9.- Se emplea para la conservación de alimentos crudos, y también de géneros cocinados. Su temperatura será de 1 a 2 grados centígrados aproximadamente.

- a) Antecámara.
- b) Cámara de congelación.
- c) Abatidor de temperatura.
- d) Cámara de refrigeración.

10.- Las grandes cámaras frigoríficas más completas, comprenden:

- a) Antecámara, cámara de refrigeración y cámara de congelación.
- b) Antecámara, cámara de refrigeración y abatidor de temperatura.
- c) Sorbetera, cámara de refrigeración y cámara de congelación.
- d) Ninguna de las anteriores.

11.- Los fogones según sus características de acoplamiento podrán ser:

- a) Murales, centrales, transportables, integrales o acoplables.
- b) Murales, centrales, plegables, integrales o por elementos.
- c) Transportables, centrales, plegables, integrales o acoplables.
- d) Murales, centrales, transportables, integrales o plegables.

12.- Señala la respuesta INCORRECTA, la cocina de familia.

- a) Estará dedicada exclusivamente a confeccionar la comida del personal.

- b) Tiene como objetivo evitar la interferencia con la cocina de clientes.
- c) Deberá estar situada en un lugar que domine la totalidad de la cocina y para una mejor visión formada por cristaleras.
- d) Será, en sí, una cocina completa.

13.- Señala la respuesta CORRECTA:

- a) El gas butano es más puro y gasifica mejor que el gas propano.
- b) El gas propano es más puro y gasifica mejor que el gas butano.
- c) El gas butano y propano son igual de puros.
- d) El gas propano y butano gasifican igual.

14.- En el gas propano, la mala combustión se identifica:

- a) Por convertir la llama en amarillenta, en vez de rojiza.
- b) Por convertir la llama en rojiza, en vez de azulada.
- c) Por convertir la llama en azulada, en vez de rojiza.
- d) Por convertir la llama en rojiza, en vez de amarillenta.

15.- ¿Cuál es la situación en el local de cocina de la salamandra?

- a) Partida del asador.
- b) Cuarto frío.
- c) Partida de carnes.
- d) Partida del entradero o pescadero.

16.- El tamaño de la cubeta de las freidoras:

- a) Es de 4 hasta 10 litros.
- b) Es de 4 hasta 50 litros.
- c) Es de 4 hasta 100 litros.
- d) Es de 4 hasta 200 litros.

17.- El tipo de horno más usado es:

- a) El eléctrico.
- b) El de gas propano.
- c) El de leña.
- d) El de gas-oil.

18.- ¿Cuál de los siguientes debe situarse como medianera entre la cocina y el paso al comedor?

- a) Placar.
- b) Prusiana.
- c) Mesa caliente.

d) Plonge.

19.- ¿Cuál es el generador de calor que se emplea para freír a la llamada “gran fritura” alimentos de distinta cualidad de sabor y clase, en gran cantidad, con poco ennegrecimiento de la grasa y perfecta regulación de calor?

- a) Parrilla.
- b) Plancha parrilla.
- c) Freidora.
- d) Sartén abatible.

20.- Los tipos de marmitas y olla a presión según el elemento de calentamiento empleado son:

- a) Vapor, gas propano y electricidad.
- b) Electricidad únicamente.
- c) Vapor, gas y vapor, gas directo y electricidad.
- d) Vapor con gas, gas azul y electricidad.

21.- Los recipientes generadores de calor, con posibilidad de vaciado rápido por basculación, adecuados para elaborar salteados, estofados, arroces, fritos con poco aceite, etc., con placa cerrada o cubierta, son:

- a) Baño María.
- b) Freidora a presión.
- c) Sartén abatible.
- d) Sartén volteable.

22.- Utensilio contenedor de agua caliente dentro del cual se sitúan los recipientes contenedores de alimentos para conservarlos calientes por un espacio de tiempo determinado.

- a) Baño caliente.
- b) Roner.
- c) Sous vide.
- d) Ninguna de las anteriores.

23.- La misión de la cámara de congelación es conservar géneros:

- a) Hasta 3 meses.
- b) Más de 6 meses.
- c) Hasta 6 meses.
- d) Hasta 12 meses.

24.- Los fogones centrales (señala la opción INCORRECTA):

- a) Están contruidos para instalar retirados de las paredes.
- b) Se requieren conductos de instalación aérea o por el suelo.
- c) Son los usados en los grandes establecimientos por permitir el agrupamiento de las partidas.
- d) Tienen sus hornos y estufas en un solo frente, que es el de titulación de trabajo.

25.- Los tipos de "baño maría" (señala la opción INCORRECTA):

- a) Placa de bordes altos con agua.
- b) Fijo.
- c) Mural.
- d) Transportable.

26.- La ventilación de la cocina será por medio de:

- a) Ventanales de salida a nivel bajo.
- b) Ventanales de entrada a nivel más alto.
- c) Ventanales de salida a nivel alto.
- d) Ventanales de entrada y salida a nivel medio.

27.- La ubicación de la cocina:

- a) Estará situada en la misma planta que los comedores principales.
- b) Estará alejada de terrazas y comedores para evitar olores.
- c) Para evitar que la comida se enfríe, se emplearán mantas isotérmicas.
- d) Deberá estar alejada de la zona de llegada de mercancías para evitar contaminaciones.

28.- Los materiales adecuados para la construcción de las cocinas como revestimiento de paredes, suelos y techos:

- a) En los suelos ha de buscarse material que permita el fácil deslizamiento.
- b) Para el techo se emplea el encalado o revestimiento de yeso o pintura gris.
- c) En las paredes han de emplearse materiales de fácil limpieza e inalterables al calor.
- d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

29.- El despacho del jefe:

- a) Debe estar alejado de la cocina para que no haya ruidos.
- b) Dispondrá de teléfono, control de micrófonos y mesa de despacho.
- c) Es imprescindible en todos los establecimientos, sea cual sea su tamaño.
- d) Es el lugar donde se controlan el peso, el rendimiento y la calidad de los artículos alimenticios.

- 30.- Los gases más usados en la generación de frío en principio fueron:**
- a) Cloruro de metilo y gas carbónico.
 - b) Gas cianhídrico y el amoníaco.
 - c) El sulfuro y el amoníaco.
 - d) Ninguna de las anteriores.
- 31.- Los materiales que se utilizan principalmente para la fabricación del colador chino, son:**
- a) Hierro estañado o aluminio.
 - b) Hierro estañado o acero inoxidable.
 - c) Cobre o acero inoxidable.
 - d) Aluminio anodizado o acero inoxidable.
- 32.- El material de fabricación del mortero o almirez será:**
- a) Madera.
 - b) Acero inoxidable.
 - c) Poliestireno.
 - d) Mármol.
- 33.- Para toda clase de fritos y géneros a la “gran fritura” como croquetas, gambas orly, soldaditos de pavía, etc. se utiliza:**
- a) La salamandra.
 - b) La carmela.
 - c) La sauté.
 - d) El sartén escurridor o fritura.
- 34.- Se emplean para medir líquidos:**
- a) Las medidas de capacidad.
 - b) Caudalímetro.
 - c) Vaso medidor.
 - d) Balanza.
- 35.- Se emplea para majar y machacar elementos de condimentación:**
- a) Colador cónico perforado o “chino”.
 - b) Batidora de mano.
 - c) Pasapurés de mano.
 - d) Mortero o almirez.

36.- El utensilio, de hierro estañado, utilizado para tamizar purés, cremas y salsas, es:

- a) Cedazo.
- b) Pasapurés.
- c) Tamiz.
- d) Colador.

37.- Son tipos de cuchillos:

- a) De golpe, de medio golpe, cebollero y puntilla.
- b) De golpe, cebollero, chuletero y puntilla.
- c) De golpe, de medio golpe, descorazonador y deshuesador.
- d) Cebollero, tronchante, puntilla y jamonero.

38.- Cuchillo que se emplea para cortar hortalizas, pescados, carnes, etc. de dimensiones entre 37,5 y 42 cm. Se trata de:

- a) Cuchillo de medio golpe.
- b) Puntilla.
- c) Cuchillo cebollero.
- d) Cuchillo tranchelar.

39.- Se emplea para cortar grandes piezas con huesos muy tiernos, inclusive.

- a) Macheta.
- b) Medio golpe.
- c) Cebollero.
- d) Ninguna de las anteriores.

40.- Se emplea para pasar y colar caldos y cremas, y también salsas.

- a) Colador “chino”.
- b) Pasapuré.
- c) Tamizador.
- d) Estameña.

41.- En cocina, para tornear utilizaremos preferentemente:

- a) Un cuchillo de medio golpe.
- b) Un cuchillo cebollero.
- c) Una puntilla.
- d) Un trinchante.

- 42.- Las aplicaciones de la balanza son:**
- a) Pesar hasta un determinado número de kilos (de 6 a 10).
 - b) Pesar hasta un determinado número de kilos (de 1 a 2).
 - c) Pesar hasta un determinado número de kilos (de 4 a 12).
 - d) Pesar hasta un determinado número de kilos (de 6 a 12).
- 43.- Se emplea para cortar huesos:**
- a) Jamonero.
 - b) Trinchante.
 - c) Macheta.
 - d) Puntilla.
- 44.- El recipiente que se emplea para la elaboración de caldos y fondos y que, en algunos casos, sirve para hervidos se denomina:**
- a) Cazo alto.
 - b) Sauté.
 - c) Rondón.
 - d) Marmita con tapa.
- 45.- Un cuchillo jamonero mide:**
- a) 40 cm.
 - b) 44 cm.
 - c) 48 cm.
 - d) 52 cm.
- 46.- La capacidad de la marmita con tapa será de:**
- a) De 15 a 100 litros.
 - b) De 12 a 170 litros.
 - c) De 10 a 150 litros.
 - d) De 20 a 160 litros.
- 47.- En la cocina caliente, las mesas de trabajo irán paralelas a los fogones, con una separación mínima de:**
- a) 1 m.
 - b) 1,10 m.
 - c) 1,20 m.
 - d) 1,30 m.

- 48.- ¿De qué material suelen estar fabricadas las medidas de capacidad?**
- a) De plástico y de acero inoxidable.
 - b) De hojalata, acero inoxidable y aluminio.
 - c) De plástico, aluminio y acero estañado.
 - d) De hojalata, acero inoxidable y plástico.
- 49.- Se usa para trincar jamón serrano y otras piezas similares:**
- a) Trinchante o tranchelar.
 - b) Jamonero.
 - c) Deshuesador.
 - d) Cebollero.
- 50.- Muebles situados dentro de la cocina caliente o de sus departamentos, empleados en la conservación por refrigeración a corto plazo de géneros de uso inmediato o constante:**
- a) Antecámara.
 - b) Cámaras frigoríficas.
 - c) Armarios frigoríficos.
 - d) Timbres.
- 51.- El diámetro del colador chino oscila entre:**
- a) 20-23 cm.
 - b) 20-25 cm.
 - c) 18-22 cm.
 - d) 10-20 cm.
- 52.- Lugar de almacenaje de artículos poco perecederos, como fiambres, conservas y escabeches:**
- a) Cámara de refrigeración.
 - b) Antecámara.
 - c) Cuarto frío.
 - d) Armarios frigoríficos.
- 53.- El material empleado para la fabricación de la sartén es:**
- a) Hierro fundido.
 - b) Hierro negro.
 - c) Hierro estañado.
 - d) Teflón.

- 54.- **¿Qué diámetro suele tener el mortero grande?**
- a) 14,5 cm.
 - b) 26 cm.
 - c) 30 cm.
 - d) 25,5 cm.
- 55.- **Se establece para las mesas de trabajo en lo que se refiere a la amplitud, que cada puesto de trabajo necesita:**
- a) 1,20 metros de largo por 0,50 de ancho.
 - b) 1,20 metros de largo por 0,70 de ancho.
 - c) 1,30 metros de largo por 0,50 de ancho.
 - d) 1,30 metros de largo por 0,70 de ancho.
- 56.- **La capacidad de las cámaras de congelación, marcada en litros o metros cúbicos, será:**
- a) Adecuada a las necesidades de almacenamiento.
 - b) La mayor capacidad posible para cubrir imprevistos.
 - c) De 50 metros cúbicos.
 - d) Es indiferente.
- 57.- **El material empleado para la fabricación del rallador manual es:**
- a) Acero inoxidable.
 - b) Hierro y acero inoxidable.
 - c) Hojalata y hierro.
 - d) Hojalata.
- 58.- **La misión del cuarto frío es:**
- a) Conservar grandes piezas de carne y también géneros cocinados.
 - b) Limpiar y racionar los géneros en crudo.
 - c) Conservar géneros, por medio de la congelación a largo plazo.
 - d) Lugar donde se limpia y conserva la batería de cocina.
- 59.- **Respecto al comedor del personal de cocina (señala la INCORRECTA):**
- a) Suele estar anexo a la cocina.
 - b) Puede tener dos o tres mesas.
 - c) Debe ser un lugar agradable por su temperatura, aspecto y sencilla comodidad.
 - d) Estará dotada de cafetera y baño maría, pequeño fogón con plancha, pila y armario.

- 60.- Su misión es conservar, cocinar y distribuir los alimentos.**
- a) La cocina.
 - b) La mesa caliente.
 - c) La cocina caliente.
 - d) La cafetería del hotel.
- 61.- Entre las instalaciones necesarias en el cuarto frío están (SEÑALE LA INCORRECTA):**
- a) Grandes pilas con agua fría.
 - b) Tajos o pilones.
 - c) Altavoz que permita escuchar las comandas.
 - d) Cajones basculantes para legumbres secas.
- 62.- La temperatura de la mesa caliente será:**
- a) Menor de 100 ° C.
 - b) Entre 20 y 50 °C.
 - c) Entre 70 y 120 °C.
 - d) Entre 40 y 60 °C.
- 63.- La capacidad máxima de una cacerola será de:**
- a) 25 litros.
 - b) 32 litros.
 - c) 23 litros.
 - d) 28 litros
- 64.- Se usa para rallar géneros tales como: quesos duros, nuez moscada, cáscara de limón, etc.**
- a) Rallador eléctrico.
 - b) Rallador microplane.
 - c) Rallador manual.
 - d) Rallador “chino”.
- 65.- Utensilio contenedor de agua caliente dentro del cual se sitúan los recipientes contenedores de alimentos para conservarlos calientes por espacio de un tiempo determinado:**
- a) Marmita con tapa.
 - b) Sartén basculante.
 - c) Mesa caliente.
 - d) Baño María.

- 66.- Fuera de la hora del “servicio” puede usarse como lugar de trabajo y estufa fermentadora.**
- a) Sartén abatible.
 - b) Sartén basculante.
 - c) Mesa caliente.
 - d) Mesa de trabajo.
- 67.- Señala el requisito INNECESARIO en un buen programa de limpieza hospitalaria:**
- a) Buen personal.
 - b) Equipo adecuado.
 - c) Flexibilidad de horarios.
 - d) Procedimientos de limpieza modernos.
- 68.- Señala la respuesta CORRECTA:**
- a) Se deben utilizar mopas de algodón de 16 onzas (unos 453 gramos) para las habitaciones con enfermos.
 - b) Se deben utilizar mopas de algodón de 24 onzas (unos 680 gramos) en las zonas públicas.
 - c) Se deben utilizar mopas de 12 pulgadas (unos 30 cm) para zonas más estrechas.
 - d) a) b) y c) son correctas.
- 69.- En la limpieza de ventanas, la segunda pasada debe hacerse:**
- a) Empezando por la superficie seca, por la esquina derecha de la parte superior de la ventana.
 - b) Empezando por la superficie seca, por la esquina izquierda de la parte inferior de la ventana.
 - c) Empezando por la superficie seca, por la esquina izquierda de la parte superior de la ventana.
 - d) Empezando por la superficie mojada, por la esquina izquierda de la parte superior de la ventana.
- 70.- En relación con la aplicación y acabado de resina en mesas (muebles):**
- a) Haga una pasada, o sea, una capa.
 - b) Haga dos pasadas, o sea, dos capas.
 - c) Haga tres pasadas, o sea, tres capas.
 - d) No es recomendable su uso.
- 71.- El procedimiento de esterilización de las habitaciones hospitalarias conlleva:**
- a) Esperar 24 horas después del fumigado antes de entrar en la habitación.

- b) Esperar 12 horas después del fumigado antes de entrar en la habitación.
- c) Esperar 1 hora después del fumigado antes de entrar en la habitación.
- d) Esperar 30 minutos después del fumigado antes de entrar en la habitación.

72.- Bacteriostático es:

- a) Cualquier agente químico que destruye las bacterias.
- b) Cualquier agente químico que retrasa o inhibe el crecimiento de las bacterias.
- c) Cualquier agente de índole químico.
- d) Ninguna es correcta.

73.- Proceso mediante el cual se destruyen todos los organismos tanto patógenos como no patógenos incluyendo esporas:

- a) Desinfección.
- b) Aniquilación.
- c) Esterilización.
- d) Desgerminación.

74.- Señala la CORRECTA:

- a) Para poder ocuparse de la limpieza de los quirófanos, es necesario un cierto conocimiento de microbiología y electricidad, así como un considerable dominio de los procedimientos de sanificación.
- b) Para poder ocuparse de la limpieza de los quirófanos, no es necesario un cierto conocimiento de microbiología y electricidad.
- c) Para poder ocuparse de la limpieza de los quirófanos, es necesario un cierto conocimiento de microbiología, electricidad e inmunología.
- d) Ninguna es correcta.

75.- La técnica de limpieza básica empleada actualmente en los quirófanos es:

- a) Mopa y doble cubo.
- b) Limpieza con el lavapavimentos.
- c) Limpieza spray.
- d) a) b) y c) son correctas.

76.- La limpieza de los pavimentos es una operación muy importante ya que:

- a) Elimina grandes concentraciones de polvo e impide la acumulación de materiales no conductores.
- b) Elimina grandes concentraciones de bacterias e impide la acumulación de materiales conductores.
- c) Elimina grandes concentraciones de polvo, impide la acumulación de materiales conductores y evita que el personal resbale.
- d) Elimina grandes concentraciones de bacterias, impide la acumulación de materiales no conductores y evita que el personal resbale.

- 77.- **El recipiente de plástico que contiene una bolsa plástica color gris que sobresale 5 o 10 centímetros del borde del bote y se utiliza para depositar los desechos ordinarios no recuperables es de color:**
- a) Rojo.
 - b) Amarillo.
 - c) Verde.
 - d) Gris.
- 78.- **El término “coeficiente del fenol”, aplicado a un producto, es:**
- a) La medida del poder exterminador de este producto, comparado con el del ácido carbónico puro.
 - b) El número que indica si el producto es ácido, alcalino o neutro.
 - c) La medida del poder limpiador de este producto, comparado con el del ácido carbónico puro.
 - d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
- 79.- **El pH de un producto es:**
- a) Un número que indica el grado de densidad del material.
 - b) Un número que indica si el material es ácido, alcalino o neutro.
 - c) Un número que indica el grado de humedad del material.
 - d) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
- 80.- **Señala la respuesta INCORRECTA:**
- a) La función de la limpieza y el mantenimiento no debe interferir con la función principal del cuidado de los enfermos.
 - b) El departamento de limpieza y mantenimiento de un hospital es el centro alrededor del cual se desarrollan toda clase de actividades que implican todo un sinfín de responsabilidades.
 - c) Es necesario que los alrededores del hospital ofrezcan un aspecto atractivo.
 - d) Los procedimientos básicos de limpieza en ningún caso pueden ser modificados.
- 81.- **El objetivo del fregado con mopa y doble cubo es:**
- a) Conseguir una limpieza más esmerada, más higiénica y de más belleza ambiental.
 - b) Dejar en el suelo el detergente germicida el tiempo suficiente para que mate las bacterias.
 - c) Eliminar todo el polvo del pavimento.
 - d) Quitar toda suciedad del suelo, antes de aplicar el nuevo acabado al suelo.

82.- Señala la respuesta que NO es correcta:

- a) En el proceso de esterilización de habitaciones hay que ponerse uniforme apropiado, mascarilla y guantes de goma.
- b) En el proceso de esterilización de habitaciones hay que sellar la habitación.
- c) En el proceso de esterilización de habitaciones hay que airear la habitación.
- d) En el proceso de esterilización de habitaciones hay que fumigar al menos durante 15 minutos.

83.- El objetivo de la limpieza y desinfección de una habitación ocupada aislada es:

- a) Ofrecer una habitación limpia al nuevo paciente que debe ocuparla.
- b) Ofrecer una habitación limpia y atractiva al nuevo paciente que debe ocuparla.
- c) Ofrecer una habitación limpia, higiénica y atractiva usando las más modernas técnicas de asepsia.
- d) Ofrecer una habitación atractiva al nuevo paciente que debe ocuparla.

84.- Los antisépticos son:

- a) Agentes o sustancias fuertes, por lo general de índole químico, que no entran en contacto con el tejido vivo, sino que se aplican a objetos inanimados, destruyendo los microorganismos patógenos.
- b) Soluciones más débiles porque hay peligro de lesionar tejidos ya que se aplican sobre el cuerpo humano. Con actividad microbiana suficiente para interferir el desarrollo de la infección.
- c) Cualquier agente químico que retrasa o inhibe el crecimiento de bacterias.
- d) Cualquier agente químico que destruye bacterias.

85.- Son agentes o sustancias fuertes, por lo general de índole químico, que no entran en contacto con el tejido vivo, sino que se aplican a objetos inanimados, destruyendo los microorganismos patógenos:

- a) Bactericidas.
- b) Antisépticos.
- c) Desinfectantes.
- d) Esterilizantes.

86.- Señala la respuesta que NO es correcta:

- a) La limpieza de los pavimentos es una operación muy importante ya que elimina grandes concentraciones de bacterias.
- b) La limpieza de los pavimentos es una operación muy importante ya que impide la acumulación de materiales no conductores.
- c) La limpieza de los pavimentos es una operación muy importante ya que evita que el personal resbale.
- d) Muchos pavimentos de los quirófanos son no conductores para impedir la formación de electricidad estática.

87.- Respecto al manejo de basuras hospitalarias:

- a) No deben permanecer recipientes que contengan basuras en áreas de mucha circulación de manera que causen problemas estéticos entre otros.
- b) La separación de la basura debe hacerse en destino.
- c) La basura debe apretarse en las bolsas plásticas con el fin de ocupar menos espacio y evitar accidentes.
- d) La basura debe vaciarse de un recipiente a otro.

88.- Señala la respuesta que NO es correcta. Entre los efectos nocivos que más comúnmente encontramos originados por los deshechos tenemos:

- a) Los contaminantes.
- b) Los tóxicos.
- c) Los patógenos.
- d) Los alérgicos.

89.- Señala la respuesta que NO es correcta:

- a) La recolección de basura debe efectuarse en horas que no coincidan con las de mayor tránsito (comida, visitas, etc.).
- b) La basura seca es aquella que proviene de la limpieza diaria, y también se incluye a los residuos sólidos que son recuperables para terceros.
- c) La basura húmeda es aquella que proviene del servicio de alimentación, cirugía, etc.
- d) La recolección de basura en cada área del hospital debe tener una frecuencia mínima de una vez cada dos días.

90.- En el procedimiento de quitar el polvo con mopas en zonas públicas, pasillos y vestíbulos, utilizaremos:

- a) Mopas de impregnación de 1,20 m.
- b) Mopas de impregnación de 1 m.
- c) Mopas de impregnación de 80 cm.
- d) Mopas de impregnación de 30 cm.

91.- En el procedimiento de quitar el polvo con mopas en habitaciones con pacientes y áreas congestionadas, remplazaremos el cabezal de la mopa:

- a) Máximo tres veces al día.
- b) Al cambiar de estancia.
- c) Cuando la suciedad ya no pueda ser quitada o vea que está demasiado sucia.
- d) a) b) y c) son correctas.

92.- En el procedimiento de “Aplicación del acabado de los suelos”:

- a) Deje que se seque la primera capa durante unos 5 minutos.
- b) Deje que se seque la primera capa durante unos 20 minutos.
- c) Deje que se seque la primera capa durante unos 60 minutos.
- d) Deje que se seque la primera capa durante al menos 24 horas.

93.- En la limpieza de una habitación que está desocupada:

- a) Empiece a fregar partiendo de la puerta y siga trabajando a lo largo de la habitación.
- b) Inspeccione y quite las telarañas.
- c) Se debe fregar la habitación y el cuarto de baño todos los días, aunque siga desocupada.
- d) Ninguna es correcta.

94.- La limpieza y desinfección recurrente en áreas críticas se hace:

- a) Diariamente y se repite 2 o más veces al día según las condiciones de cada área.
- b) Periódicamente cada 2 días.
- c) Periódicamente cada 7 días.
- d) Ninguna es correcta.

95.- Señala la respuesta que NO es correcta:

- a) La limpieza diaria de la sala de reanimación incluirá quitar el polvo de los muebles con un detergente germicida.
- b) La limpieza diaria de la sala de reanimación incluirá limpiar en seco con una mopa todo el pavimento.
- c) Una limpieza completa de la sala de reanimación debería realizarse, al menos, mensualmente.
- d) La limpieza completa de la sala de reanimación incluye el lavado de las paredes y los puntos de luz.

96.- Para depositar los residuos sólidos patógenos y residuos sólidos tóxicos utilizaremos:

- a) Bolsa plástica color negro.
- b) Recipiente color rojo.
- c) Recipiente plástico color verde.
- d) Recipiente color naranja.

97.- Cuando un producto tiene un coeficiente de fenol del 2, quiere decir que es aproximadamente:

- a) Unas 2 veces más efectivo que el ácido carbónico.
- b) Unas 20 veces más efectivo que el ácido carbónico.

- c) Unas 40 veces más efectivo que el ácido carbónico.
- d) Unas 80 veces más efectivo que el ácido carbónico.

98.- El agente “chelating” es un producto limpiador que:

- a) En un detergente incrementa la efectividad del producto.
- b) Aporta espuma jabonosa.
- c) Reduce la espuma jabonosa.
- d) Al combinarse con materiales solubles los convierte en insolubles.

99.- Utensilios y equipo necesario para el abrillantado de suelos:

- a) Máquina fregadora provista de cepillos abrillantadores.
- b) Discos de lana de acero o discos abrillantadores sintéticos.
- c) Mopas de fregar de 24 onzas (unos 680 gramos) para las áreas públicas.
- d) a) b) y c) son correctas.

100.- Para quitar el polvo con mopas en habitaciones con pacientes y áreas congestionadas se utilizan mopas de impregnación:

- a) De 1,20 m.
- b) De 45-50 cm.
- c) De 80-85 cm.
- d) De 1 m.

101.- El objetivo del fregado con mopas esterilizadas es:

- a) Dejar en el suelo detergente germicida el tiempo suficiente para que mate las bacterias.
- b) Conseguir una limpieza más esmerada, más higiénica y de más belleza ambiental.
- c) Quitar los desperdicios, el polvo y la suciedad del suelo.
- d) Que el ambiente esté limpio, higiénico y atractivo.

102.- ¿Qué paso NO se realiza en el fregado de mopa y doble cubo?

- a) Quitar el polvo.
- b) Aplicar la disolución del fregado a la mopa.
- c) Recoger el agua sucia.
- d) Pasar la máquina abrillantadora.

103.- Señala la respuesta INCORRECTA. En el lavado de paredes:

- a) Una parte importante es la técnica de asepsia en la incomunicación de la habitación.
- b) En el depósito de la máquina se echa el detergente germicida y medio litro de agua.

- c) Al preparar la maquinaria se bombea a mano la bomba hasta llegar a la presión recomendada.
- d) Las marcas y manchas difíciles se deben quitar rascando con la almohadilla abrasiva.

104.- ¿Cuál de las siguientes acciones NO se debe realizar en el mantenimiento diario de habitaciones de descanso?

- a) Desinfectar la taza del wáter y los urinarios.
- b) Fregar las instalaciones con un paño mojado.
- c) Vaciar los recipientes de desechos.
- d) Cambiar las cortinas y los cortinajes.

105.- Proceso que destruye la mayor parte de los microorganismos, pero no todas las formas:

- a) Esterilización.
- b) Desgerminación.
- c) Desinfección.
- d) Limpieza.

106.- Señala la respuesta INCORRECTA:

- a) Las bacterias se reproducen aproximadamente cada 50 segundos.
- b) Las bacterias son células vivientes.
- c) La suciedad es una fuente excelente de alimento para las bacterias.
- d) La supervivencia de las bacterias está ligada a la disponibilidad de alimento.

107.- Señala la respuesta INCORRECTA. En la limpieza postoperatoria:

- a) Se lavan los cubos con jabón y germicida.
- b) Las esponjas y la ropa sucia de sangre se colocan en contenedores separados.
- c) La ropa blanca y verde se guardan en el mismo saco.
- d) Se deben mover los muebles a una parte de la estancia.

108.- La limpieza general de los quirófanos se realiza:

- a) Una vez acabadas todas las operaciones programadas.
- b) Hacia las cinco de la tarde.
- c) Entre operación y operación.
- d) Por la mañana, justo antes de empezar con las operaciones.

109.- Señala la afirmación INCORRECTA:

- a) Las ruedas de los muebles del quirófano se deben limpiar siempre muy bien para eliminar todos los residuos.
- b) Si se olvida un objeto en la sala operatoria las bacterias podrían difundirse rápidamente.
- c) Siempre se debe aplicar el sellador en los pavimentos conductores de los quirófanos.
- d) Los pavimentos de los quirófanos son conductores, para impedir la formación de electricidad estática.

110.- Para la limpieza y desinfección de los equipos del área de endoscopia se debe utilizar diariamente hipoclorito de sodio en:

- a) 500 ppm.
- b) 50 ppm.
- c) 200 ppm.
- d) 100 ppm.

111.- Son los desechos procedentes de la elaboración de materiales y suministros propios del hospital:

- a) Desechos industriales.
- b) Desechos contaminantes.
- c) Desechos orgánicos.
- d) Desechos orgánicos humanos.

112.- Señala la respuesta INCORRECTA. Para el correcto mantenimiento de la mopa se debe:

- a) Enjuagar la mopa después de cada sesión de trabajo.
- b) Retorcer la mopa para escurrir.
- c) Utilizar los colgadores de mopas.
- d) Utilizar el tamaño de mopa apropiado para cada exprimidor.

113.- Identifica la respuesta CORRECTA sobre el factor pH:

- a) El pH del 1 al 6 es ácido y del 8 al 14 es alcalino.
- b) Un valor de pH 8 es neutro.
- c) Los ácidos son más fuertes cuando el número es más grande, es decir, del 7 al 14.
- d) Las respuestas b) y c) son correctas.

- 114.- En la limpieza de los zócalos, en la aplicación del disolvente:**
- a) Se utiliza una brocha de unos 5 cm y se deja reposar durante 5 minutos.
 - b) Se utiliza un rodillo de 10 cm y se deja reposar durante 15 minutos.
 - c) Se utiliza una brocha de unos 15 cm y se deja reposar durante 30 minutos.
 - d) Se utiliza una brocha de unos 5 cm y se deja reposar durante 15 minutos.
- 115.- Señala la opción CORRECTA. Para la limpieza diaria de los quirófanos debe:**
- a) Lavarse las manos y las uñas con jabón quirúrgico durante 3 minutos.
 - b) Ponerse un uniforme de quirófano limpio.
 - c) Recoger los residuos y limpiar la zona operatoria con un spray desinfectante.
 - d) a) b) y c) son correctas.
- 116.- En la sala de reanimación se debe limpiar el polvo de los muebles y de los aparatos en húmedo con detergente germicida:**
- a) Todos los días.
 - b) Semanalmente.
 - c) Mensualmente.
 - d) Cada 2 días.
- 117.- El objetivo de la renovación de suelos es:**
- a) Proteger varios tipos de superficies y mantener limpio y atractivo el suelo del hospital.
 - b) Conseguir una limpieza más esmerada, más higiénica y de más belleza ambiental.
 - c) Quitar los desperdicios, el polvo y la suciedad del suelo.
 - d) Quitar toda suciedad del suelo, la cera o acabados sintéticos antes de aplicar el nuevo acabado del suelo.
- 118.- Algunos residuos pueden causar infecciones o enfermedades en animales y personas, debido a sus características, a su composición o a su utilización. ¿A qué efecto nocivo de los desechos se refiere esta frase?**
- a) Efectos contaminantes.
 - b) Efectos tóxicos.
 - c) Efectos patógenos.
 - d) Plagas.

119.- Señala la opción CORRECTA. Los productos de higienización:

- a) Son productos que reducen el número de gérmenes o bacterias con el fin de garantizar los niveles mínimos de seguridad recomendados en la salvaguarda de la salud pública.
- b) Son sustancias que se aplican a una superficie que se supone que puede ser infecciosa y sirven para matar las bacterias infecciosas de los objetos inanimados.
- c) Son productos limpiadores que en un detergente incrementan la efectividad del producto.
- d) Son productos que exterminan las bacterias, se aplican especialmente a los agentes químicos que matan a los gérmenes patógenos.

120.- Señala la opción INCORRECTA. En la limpieza de las ventanas:

- a) La parte exterior de las ventanas es posible que necesite una disolución más concentrada.
- b) En ventanas grandes, remoje y pase el limpiador solamente por la mitad inferior de la misma.
- c) Empiece siempre pasando el limpiador pegado al marco de la ventana.
- d) En las ventanas altas utilice pértigas extensibles.

121.- Son utensilios y equipo necesario para el abrillantado de los suelos:

- a) La máquina fregadora provista de cepillos abrillantadores.
- b) Los discos de lana de acero o discos abrillantadores sintéticos.
- c) El doble cubo, uno para fregar y el otro para enjuagar.
- d) a) b) y c) son correctas.

122.- Señala la opción CORRECTA. La desgerminación es:

- a) Un procedimiento encaminado a disminuir el número de gérmenes en un área. Tal es el caso del lavado de las manos o el aseo de pisos.
- b) El proceso que destruye la mayor parte de los microorganismos, pero no todas las formas.
- c) Proceso mediante el cual se destruyen todos los organismos tanto patógenos como no patógenos incluyendo esporas.
- d) a) b) y c) son correctas.

123.- Señala la respuesta INCORRECTA. Pasos a realizar en la limpieza de una habitación que está ocupada por un paciente:

- a) Vaciado de los cubos de desperdicios.
- b) Fregar la habitación y el cuarto de baño.
- c) Fregar toda la cama, los colchones, las fundas, todos los muebles, instalaciones, y el alféizar de las ventanas.
- d) Quitar el polvo de la habitación.

124.- Señala la respuesta INCORRECTA:

- a) La limpieza y desinfección recurrente se hace diariamente y se repite 2 o más veces al día según las condiciones de cada área.
- b) La limpieza y desinfección terminal se hace cuando entra un paciente infectado o periódicamente cada 8 días.
- c) En la limpieza y desinfección terminal se pretende cubrir todos los materiales, equipos y toda el área incluyendo la parte alta de las paredes y ventanas.
- d) En la limpieza y desinfección en áreas críticas es recomendable una estricta limpieza y desinfección.

125.- El departamento de Limpieza y Mantenimiento de un Hospital se responsabiliza de:

- a) Mantenimiento del edificio.
- b) Equipo.
- c) Dar facilidades en la limpieza del Hospital.
- d) a) b) y c) son correctas.

126.- Señala la respuesta INCORRECTA:

- a) Si el cuerpo del paciente está limpio los gérmenes tienen más posibilidades de penetrar en el paciente.
- b) Si el médico tiene el uniforme limpio los gérmenes tienen menos posibilidades de penetrar en el paciente.
- c) Cuanto más limpio esté el quirófano, menos posibilidades de infección existirán para nuestro paciente.
- d) Las bacterias presentes en el aire pueden penetrar en el paciente y causar infecciones o enfermedades.

127.- La limpieza que tiene por objetivo el ofrecer un aspecto limpio, higiénico y atractivo sin molestar al paciente es:

- a) La limpieza de las habitaciones aisladas que acaban de ser desocupadas.
- b) La limpieza de una habitación que está ocupada por un paciente.
- c) El abrillantado de los suelos.
- d) El fregado con mopa y doble cubo.

128.- El objetivo de quitar el polvo con mopas es:

- a) Limpiar de una forma esmerada toda la habitación y todos los muebles antes que otro paciente la ocupe, de tal manera que ofrezca un aspecto atractivo e higiénico.
- b) Proteger varios tipos de superficies y mantener limpio, seguro, y atractivo el suelo de todo el hospital.
- c) Quitar los desperdicios, polvo y suciedad del suelo como tarea diaria de mantenimiento o como preparación para el fregado con mopa y cubo.
- d) Ofrecer un aspecto limpio, higiénico y atractivo sin molestar al paciente.

129.- Los recipientes destinados para depositar agujas usadas y darle su disposición final son:

- a) Recipientes de color naranja.
- b) Recipientes plásticos de color verde.
- c) Bolsas plásticas de color negro.
- d) Recipientes rígidos.

130.- El objetivo de la aplicación del acabado de los suelos es:

- a) Proteger varios tipos de superficies y mantener limpio, seguro y atractivo el suelo de todo el hospital.
- b) Ofrecer una habitación limpia, higiénica y atractiva usando las más modernas técnicas de asepsia.
- c) Limpiar de una forma esmerada toda la habitación y todos los muebles antes que otro paciente la ocupe, de tal manera que ofrezca un aspecto atractivo e higiénico.
- d) Conseguir una limpieza más esmerada, más higiénica y de más belleza ambiental.

131.- Tiene por objetivo el mantener el suelo limpio, seguro y atractivo:

- a) El abrillantado de los suelos.
- b) Fregar con mopas esterilizadas.
- c) El mantenimiento diario de habitaciones de descanso.
- d) La desinfección de las habitaciones ocupadas aisladas.

132.- En un hospital general, el cambio de ropa de las camas y de los pacientes es más frecuente, pudiéndose admitir el cambio diario de la misma hasta un total de:

- a) 6 kg. /lecho/día.
- b) 4 kg. /lecho/día.
- c) 2 kg. /lecho/día.
- d) 1 kg. /lecho/día.

- 133.- La máquina de lavar más utilizada en la lavandería de los hospitales modernos es:**
- a) Una lavadora convencional, con control manual y automático.
 - b) Una lavadora-extractora, que combina el proceso de lavado con la centrifugación o acondicionamiento.
 - c) Una lavadora de desinfección, que queda encajada entre paredes o barrera contra la contaminación.
 - d) Una lavadora continua, también llamada túnel de lavado.
- 134.- El equipamiento que se destina a secar y a planchar la ropa al mismo tiempo se denomina:**
- a) Cabina.
 - b) Extractor.
 - c) Calandra.
 - d) Prensa.
- 135.- Señala la CORRECTA:**
- a) La centrífuga o extractora elimina hasta 60% de agua de la ropa salida de la lavadora.
 - b) Las lavadoras – extractoras requieren más espacio.
 - c) La capacidad de la lavadora continua varía de 300 a 1000 kg. de ropa seca procesada por hora.
 - d) La prensa está constituida por dos cilindros, uno fijo externo y uno giratorio interno.
- 136.- El equipamiento destinado a pasar ropa de personal, donde se esteriliza la ropa es la:**
- a) Centrífuga o extractora.
 - b) Calandra.
 - c) Plancha de vapor.
 - d) Prensa.
- 137.- Los tejidos para la confección de la ropa más utilizados en el hospital son:**
- a) Algodón y poliéster/algodón.
 - b) Algodón y viscosa.
 - c) Algodón y lino.
 - d) Algodón y poliamida.

- 138.- La calidad del agua utilizada en lavandería:**
- a) Es muy importante y debe cumplir, por lo menos, tres requisitos.
 - b) Es importante, debe de ser blanda.
 - c) Es indiferente, lo que importa son los productos.
 - d) No tiene importancia, depende de la máquina.
- 139.- El vapor consumido en la lavandería para el calentamiento del agua, secadoras, calandras y prensas debe ser de:**
- a) No se necesita vapor.
 - b) Vapor de baja presión.
 - c) Vapor de alta presión.
 - d) Vapor de media presión.
- 140.- En el procesamiento de la ropa hospitalaria, la que se debe introducir en los sacos de plástico autosolubles es la:**
- a) Ropa reciclable.
 - b) Ropa sucia.
 - c) Ropa contaminada.
 - d) Ropa esterilizada.
- 141.- Los Sacos Autodisolubles:**
- a) Desinfectan el agua de lavado y las aguas residuales.
 - b) Están fabricados en film opaco.
 - c) Son permeables a cualquier tipo de transpiración de gas, etc.
 - d) Son tóxicos para el organismo humano.
- 142.- Un buen lavado empieza con la separación de la ropa sucia, que se clasificará según:**
- a) El grado de suciedad, tamaño y tipo de tejido.
 - b) El grado de suciedad, tamaño y color.
 - c) El grado de suciedad, nivel de deterioro y color.
 - d) El grado de suciedad, tipo de tejido y color.
- 143.- Durante la separación, la ropa es agrupada en lotes o fardos correspondientes a una fracción de la capacidad de la máquina:**
- a) En general, 50% de sus capacidades de lavado.
 - b) Entre el 40% y 80% de sus capacidades de lavado.
 - c) Por encima del 50% de sus capacidades de lavado.
 - d) En general, 80% de sus capacidades de lavado.

- 144.- El ciclo para el lavado de ropa con suciedad más acusada comienza con:**
- a) El remojo previo.
 - b) El prelavado.
 - c) La humectación.
 - d) La vaporización.
- 145.- En el procesamiento de la ropa hospitalaria, terminadas las operaciones de recepción, separación, pesaje y lavado:**
- a) Toda el área debe ser ordenada.
 - b) Toda el área debe ser desinfectada y lavada.
 - c) Se hace control de stock.
 - d) Se realiza el cambio de turno.
- 146.- Los principios asociados en el proceso del lavado son de orden:**
- a) Físico.
 - b) Químico.
 - c) Físico y químico.
 - d) Electromecánico.
- 147.- Si el nivel del agua estuviera demasiado alto, durante los enjabonamientos, blanqueado y acidulación, puede ocurrir:**
- a) Menor costo.
 - b) Menor necesidad de productos de lavado.
 - c) Permanencia de los residuos de productos.
 - d) Menor acción mecánica.
- 148.- En general, ¿Qué cantidad del agua utilizada en el lavado es agua tibia o caliente?**
- a) Del 5 al 15%.
 - b) Del 15 al 25%.
 - c) Del 25 al 35%.
 - d) Del 35 al 45%.
- 149.- El tiempo es uno de los factores importantes del lavado. Señala la CORRECTA.**
- a) Si el enjabonado es muy rápido será insuficiente para la actuación de los productos.
 - b) El enjuague es, en general, la operación más lenta del proceso.
 - c) El tiempo prolongado es más importante que la cantidad de enjabonado.
 - d) El tiempo utilizado para el lavado necesita de una media de 15 minutos.

- 150.- Cuando el jabón es colocado en demasiada cantidad, produce exceso de espuma...**
- a) Facilitando el proceso de lavado.
 - b) Dificulta el enjuague.
 - c) Aumentando la concentración de la solución.
 - d) Mejora la acción mecánica.
- 151.- El blanqueador debe ser adicionado en la última enjabonada o en el primer enjuagado, para:**
- a) Neutralizar los residuos alcalinos de la ropa.
 - b) Evitar que los efectos del cloro sean disminuidos por la presencia de materias orgánicas.
 - c) Economizar agua, tiempo y energía.
 - d) Evitar amarillar la ropa en el secado y el calandrado.
- 152.- La acidulación consiste en:**
- a) Adicionar un producto ácido durante el blanqueado para bajar el pH y neutralizar los residuos alcalinos de la ropa.
 - b) Adicionar un producto ácido en el último aclarado para bajar el pH y neutralizar los residuos alcalinos de la ropa.
 - c) Adicionar un producto ácido en el último aclarado para subir el pH.
 - d) Adicionar en el último enjuague de determinados tejidos, un producto que contiene glicerina en su composición.
- 153.- Para conseguir una desinfección completa en el lavado de la ropa debe usarse:**
- a) La temperatura de 65 a 75°C durante 15 minutos.
 - b) La temperatura de 75 a 85 °C, durante 10 minutos.
 - c) La temperatura de 85 a 95 °C, durante 15 minutos.
 - d) La temperatura de 100 °C, durante 10 minutos.
- 154.- La eliminación de las bacterias patógenas presentes en la ropa se consigue mediante la:**
- a) Acidulación.
 - b) Clorodesinfección.
 - c) Vaporización.
 - d) Glicerización.
- 155.- Señala la opción CORRECTA. En la eliminación de manchas.**
- a) Herrumbre (amarillo-rojizo): a través de un prelavado en agua fría con sal.
 - b) Café: son quitadas con acidulantes.
 - c) Aceite o grasa: son disueltas por almidón, talco o arcilla blanca en polvo.

- d) Tinta de escribir se quita con hielo.

156.- Quitaremos las manchas de sangre:

- a) A través de un prelavado con agua caliente.
- b) A través de un prelavado con agua fría.
- c) Aplicando alcohol.
- d) Con limón y sal en agua caliente.

157.- Dentro del proceso de la ropa en el área limpia, la ropa seleccionada es distribuida para el secado en la siguiente proporción:

- a) 35% para el calandrado, 35% para la secadora y 30% para el prensado o planchado.
- b) 45% para el calandrado, 35% para la secadora y 20% para el prensado o planchado.
- c) 55% para el calandrado, 35% para la secadora y 10% para el prensado o planchado.
- d) 70% para el calandrado, 25% para la secadora y 5% para el prensado o planchado.

158.- El calandrado es una operación que seca y pisa al mismo tiempo

- a) Los uniformes.
- b) Las piezas pesadas.
- c) Las piezas pequeñas.
- d) Las piezas de la ropa lisa.

159.- Señala la CORRECTA:

- a) En la centrifugación, por la eliminación del agua, se reduce un 80% del peso de la ropa.
- b) En la centrifugadora la ropa se colocará en grandes pilas dentro de sacos de lona.
- c) Ropas como colchas pesadas, piezas pequeñas y otras, son secadas en la secadora.
- d) Las sábanas u colchas ligeras son pasadas por la prensa.

160.- ¿Cuál de los siguientes es un elemento del área física, complementa el área limpia y canaliza el movimiento de toda la ropa del hospital?

- a) El ropero.
- b) El vestidor.
- c) La lavandería.
- d) El vestuario.

161.- La barrera de contaminación:

- a) Separa la lavandería en 3 áreas: lavado, secado y ropero.

- b) Separa el área sucia y el área limpia.
c) Es eficiente si existe una lavadora de desinfección.
d) No puede tener visores.
- 162.- Señala la INCORRECTA. Si el agua del lavado contiene sales de calcio (cal) se produce:**
- a) Desperdicios de detergente.
b) La destrucción prematura de la ropa.
c) La disminución de las capacidades de absorción del tejido.
d) El ablandamiento y suavizado de la ropa.
- 163.- La caja de suspensión o de grosor con tela sirve para:**
- a) Retener los hilos de la ropa.
b) Filtrar la cal del agua.
c) Suministrar productos desinfectantes.
d) Medir la temperatura
- 164.- Señala la afirmación CORRECTA respecto de la recogida de la ropa sucia:**
- a) Debe permanecer el mayor tiempo posible en la unidad.
b) El empleado debe usar guantes de caucho, máscara y gorro.
c) La ropa sucia se deposita directamente en el carro.
d) Utilizaremos el carro de la ropa limpia cuando se vacíe.
- 165.- En cada unidad de enfermería ¿Cuántas mudas se reciben para cada cama por día?**
- a) Una y media por cama y día.
b) De una y media a dos mudas.
c) Dos mudas.
d) De dos a tres mudas.
- 166.- En la unidad de enfermería, la ropa de reserva:**
- a) Debe constar en una lista de ropa.
b) Debe estar protegida con bolsa de tela.
c) Estará bien planchada y colgada en la percha.
d) No se repone hasta la mañana siguiente.
- 167.- Las mesas de planchado están recubiertas de:**
- a) Una espuma siliconizada.
b) Una funda de nylon.
c) Una garnitura flexible y de una funda muletón.

- d) Una tela de algodón.

168.- El planchado:

- a) Es un conjunto de operaciones diversas que tienen por objeto poner los artículos ya usados en un estado lo más próximo posible al que tenían de nuevos.
- b) Es una operación que tiende a devolver a las ropas su aspecto, su textura y su calidad inicial.
- c) Requiere destreza y entrenamiento práctico experto y la cuidadosa práctica de técnicas correctas.
- d) Todas son correctas.

169.- En el planchado, la recomendación en general es que el tiempo de vacío:

- a) Debe durar entre cinco y 15 segundos, y que la prenda debe sentirse siempre fría al tacto, antes de pasar a la siguiente operación.
- b) NO debe ser menor de cinco segundos, y que la prenda debe sentirse siempre caliente al tacto, antes de pasar a la siguiente operación.
- c) NO debe ser menor de cinco segundos, y que la prenda debe sentirse siempre fría al tacto, antes de pasar a la siguiente operación.
- d) Debe durar entre cinco y 15 segundos, y que la prenda debe sentirse siempre caliente al tacto, antes de pasar a la siguiente operación.

170.- De las siguientes fibras textiles, la que mejor soporta el calor es:

- a) Lino.
- b) Lana.
- c) Acrílico.
- d) Poliamidas

171.- Señala la CORRECTA:

- a) Tanto el túnel de acabado como la cabina de acabado trabajan “continuamente”.
- b) Tanto la cabina de acabado como el túnel de acabado trabajan “discontinuosamente”.
- c) Mientras el túnel de acabado trabaja “discontinuosamente”, la cabina de acabado lo hace “continuamente”.
- d) Mientras la cabina de acabado trabaja “discontinuosamente”, el túnel de acabado lo hace “continuamente”.

172.- La funda de tela que se hincha, para el planchado del cuerpo del pantalón, se denomina:

- a) Bacín.
- b) Pan-topper.

- c) Prensa.
- d) Cojinete.

173.- En el taller de planchado es importante:

- a) Tener todos los aparatos muy juntos.
- b) Buena calefacción.
- c) Un humidificador.
- d) Buena aireación.

174.- El factor más importante para obtener un buen planchado es:

- a) La humedad.
- b) La presión.
- c) El calor.
- d) El descenso brusco de la temperatura del tejido después del calentamiento.

175.- La excesiva vaporización en el proceso del planchado puede producir:

- a) Fatiga al operador.
- b) Disolución del tejido.
- c) Holgura en tejidos de algodón.
- d) Endurecimiento del tejido.

176.- En el planchado:

- a) La operación de vacío es menos importante que la vaporización.
- b) El vacío es el que da consistencia a la pieza.
- c) En la operación de vacío será suficiente un ligero toque de pedal.
- d) La recomendación en general es que el tiempo de vacío NO debe ser menor de quince segundos.

177.- El poliéster soporta una temperatura hasta:

- a) 110°C.
- b) 150°C.
- c) 200°C.
- d) 245°C.

178.- La prensa universal de planchado:

- a) Lleva accesorios diversos como el soporte para la plancha.
- b) Tiene un ciclo de 4 tiempos.
- c) Se compone de dos platos recubiertos.
- d) Puede ser con bancada de forma rectangular o contorneada.

179.- Cualidades que debe tener el revestimiento de tela de la prensa universal de planchado:

- a) Ser lisa, para NO dejar marcas en los tejidos finos.
- b) Ser impermeable al vapor.
- c) Ser de seda natural.
- d) Ser suficientemente rígida.

180.- El sistema de aspiración de la prensa universal se encuentra:

- a) En el plato inferior.
- b) En el plato superior.
- c) En ambos platos.
- d) La prensa universal no tiene este sistema.

181.- ¿Cuál NO es un tipo de mesa de planchado?

- a) Mesa calentadora.
- b) Mesa aspirante.
- c) Mesa vaporizante.
- d) Mesa irradiante.

182.- El recubrimiento de la mesa de planchar:

- a) Debe ser impermeable.
- b) Debe ser duro y compacto.
- c) Necesita “elasticidad”.
- d) Consiste en una funda de espuma siliconizada.

183.- Las cabinas y túneles de acabado del proceso de planchado:

- a) Permiten tratar simultáneamente más de 25 prendas.
- b) Eliminan completamente las arrugas de uso de las entrepiernas de pantalones.
- c) Ambos trabajan continuamente.
- d) Interesan especialmente para artículos de punto sintéticos o naturales.

184.- En el planchado, el equipo base de servicio de acabado comprende:

- a) La prensa universal y el túnel de acabado.
- b) La prensa universal y la mesa de planchado.
- c) La prensa universal y la cabina.
- d) La prensa universal y el pan-topper

- 185.- Es un aparato con forma de armario equipado con un sistema de vaporización y otro de circulación de aire caliente:**
- a) Cabina de acabado.
 - b) Mesa de planchar.
 - c) Vaporizador.
 - d) Prensa universal.
- 186.- Señala la opción INCORRECTA sobre la operación de vacío en el planchado.**
- a) Esta operación es más importante que la vaporización.
 - b) Tras vaporizar, antes de pasar a la siguiente operación, la prenda debe sentirse siempre caliente al tacto.
 - c) El tiempo de vacío NO debe ser menor de 5 segundos.
 - d) Es preferible sobrevaporizar que vaporizar de menos.
- 187.- ¿Dónde se suele ejecutar el planchado de la chaqueta?**
- a) Prensa universal.
 - b) Cabina de acabado.
 - c) Maniquí.
 - d) Todas son correctas.
- 188.- Con la ropa que pasa por el túnel de acabado es posible:**
- a) Borrar más o menos todos los pliegues.
 - b) Rehacer los pliegues de confección.
 - c) Ahuecar el tejido mejorando el aspecto y la caída de la prenda.
 - d) a) y c) son correctas.
- 189.- En prendas ligeras (blusas):**
- a) El vaporizado debe durar 1-2 segundos y el vacío 5 segundos.
 - b) El vaporizado debe durar 8 segundos y el vacío 16-17 segundos.
 - c) El vaporizado debe durar 5-6 segundos y el vacío 10-12 segundos.
 - d) El vaporizado debe durar 4 segundos y el vacío 8-9 segundos.
- 190.- ¿Cuál de las siguientes prendas NO se deben planchar?**
- a) Prendas de clorofibra.
 - b) Prendas de lino.
 - c) Prendas de seda.
 - d) Prendas de poliéster.

191.- En el planchado, la temperatura de seguridad de la lana es de:

- a) 230 °C.
- b) 150 °C.
- c) 180 °C
- d) 215 °C.

192.- ¿Cuál es una causa principal del pegado de componentes accionados por aire?

- a) Presión de vapor demasiado alta.
- b) Mala calidad del aire del compresor: aire caliente, húmedo o con lubricación incorrecta.
- c) Exceso de vacío en la prensa.
- d) Temperatura baja del plato de planchado.

193.- ¿Cuál es una medida CORRECTA para evitar deformaciones y alargamientos en las prendas?

- a) Usar siempre el mismo ciclo de temperatura y duración.
- b) Evitar clasificar las prendas por tipo.
- c) Clasificar los artículos por categoría y adaptar el ciclo a cada uno.
- d) Usar cualquier tipo de percha disponible.

194.- Al planchar un pantalón en prensa universal, ¿por qué es importante controlar el paso del calor al frío?

- a) Porque evita que el tejido se humedezca demasiado.
- b) Porque fija el tejido en la forma deseada, manteniendo los pliegues correctamente.
- c) Porque acelera el secado de la prenda sin afectar la forma.
- d) Porque reduce la presión necesaria sobre la prenda.

195.- ¿Cuáles son las dos fases del funcionamiento de los túneles de acabado?

- a) Lavado y centrifugado.
- b) Vaporización y secado.
- c) Enfriamiento y doblado.
- d) Compresión y sellado.

196.- En el planchado, la temperatura de seguridad de la acrílica es de:

- a) 75-100 °C.
- b) 150- 2175 °C.

- c) 180-200 °C.
- d) 200-215 °C.

197.- ¿Cuáles son las dos grandes fases del planchado del pantalón?

- a) Lavado y secado.
- b) Vaporización y doblado.
- c) Planchado del bacín hasta la cintura y planchado de las piernas.
- d) Marcado de bolsillos y costuras laterales.

198.- Se usa para enfriar y secar totalmente el artículo, de modo que los pliegues queden bien marcados.

- a) El lavado.
- b) El vacío.
- c) La presión.
- d) El vapor.

199.- La prensa de doble pierna...

- a) Es una prensa corta en la cual se efectúa el planchado del bacín en 5 o 6 operaciones.
- b) Es una prensa cuya plancha inferior más plana que la de una prensa universal.
- c) Tiene una escotadura en el extremo o en una esquina.
- d) Permite el prensado de las dos piernas al mismo tiempo.

200.- ¿En qué tipo de artículos son más frecuentes los alargamientos?

- a) En prendas de algodón ligero.
- b) En artículos de seda natural.
- c) En artículos de fibras acrílicas y, a veces, de lana.
- d) En prendas de lino corto.