
Solucionario de

ejercicios de autoevaluación

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 1

1. ¿Para la conservación de qué ingredientes usaremos el método FIFO?

- a. Para producto perecedero
- b. Para producto de higiene
- c. Para producto no perecedero
- d. Para todos los productos

2. ¿Qué tipo de harina se usa principalmente en pastelería?

- a. Harina de gran fuerza
- b. Harina de fuerza
- c. Harina de semifuerza
- d. **Harina floja**

3. ¿Qué nombre recibe la proteína de la harina?

- a. **Gluten**
- b. Glucosa
- c. Almidón
- d. Ceniza

4. ¿Qué otro nombre recibe el azúcar glas?

- a. Cristal
- b. Moreno
- c. **Impalpable**
- d. En terrones

5. ¿Qué levadura usaremos en la elaboración de un bizcocho?

- a. Levadura biológica
- b. **Levadura química**
- c. Levadura líquida
- d. No se usa levadura.

6. Un suflé es una combinación de huevos y nata.

- Verdadero
- Falso

7. Indica si la siguiente oración es verdadera o falsa: “Las variedades de cacao que conocemos son: negro, con leche y blanco”.

- Verdadero
- Falso

8. ¿Qué variedades de chocolate existen?

- a. Criollo, forastero y trinitario
- b. Negro, con leche y blanco
- c. Negro, con leche, blanco y ruby**
- d. Soluble y con leche

9. ¿Qué aceites esenciales se usan en la elaboración de postres?

- a. Aceite de girasol**
- b. Aceite de oliva
- c. Aceite de lavanda**
- d. Aceite de coco

10. ¿Cuáles de las siguientes especias se usan en pastelería?

- a. Canela**
- b. Pimienta negra
- c. Tomillo
- d. Albahaca

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 2

1. Indica si la siguiente oración es verdadera o falsa: “La masa quebrada es una combinación de harina, mantequilla fría, agua y, a menudo, huevo, trabajada hasta obtener una mezcla arenosa antes de ser empastada”.

- Verdadero
- Falso

2. ¿Qué crema básica se obtiene por la mezcla de nata y chocolate en diferentes proporciones?

- a. *Coulis*
- b. Brillo de chocolate
- c. Crema pastelera de chocolate
- d. **Ganache**

3. ¿Qué bizcocho lleva solo huevos, azúcar y harina en su batido?

- a. **Genovés**
- b. *Poundcake*
- c. Bizcocho de yogur
- d. Bizcocho cuatro cuartos

4. Componer un postre se refiere al proceso de seleccionar, combinar y estructurar diversos elementos para crear una experiencia culinaria completa.

- Verdadero
- Falso

5. Indica si la siguiente oración es verdadera o falsa: “El *sous-vide* es un gelificante”.

- Verdadero
- Falso

6. ¿Qué conseguimos con la liofilización de las frutas?

- a. Frutas de mayor durabilidad
- b. Intensidad de sabor y textura crujiente**
- c. Toque innovador en nuestros postres
- d. Dar una segunda vida a las frutas.

7. Indica si la siguiente oración es verdadera o falsa: “Llamamos *plating* a la presentación de un postre”.

- Verdadero
- Falso

8. Indica si la siguiente oración es verdadera o falsa: “Algunos postres deben enfriarse rápidamente, como aquellos con componentes cremosos, para prevenir el desarrollo bacteriano”.

- Verdadero
- Falso

9. ¿Qué factores de conservación tenemos en cuenta para la elaboración de postres?

- a. Refrigeración y congelación
- b. Envasado al vacío
- c. Control de humedad
- d. Las opciones a y c son correctas.**

10. El principal ingrediente del mazapán es:

- a. La avellana
- b. La almendra**
- c. El pistacho
- d. El cacahuete

Ejercicios de autoevaluación

Unidad de Aprendizaje 3

1. ¿Cuál es la técnica clave para lograr la textura aireada de un *mousse*?

- a. Uso de horno a baja temperatura
- b. Montado de claras a punto de nieve**
- c. Mezcla vigorosa de los ingredientes
- d. Refrigeración sin batido previo

2. Indica si la siguiente oración es verdadera o falsa: “El proceso de maduración en helados mejora su textura y cremosidad”.

- Verdadero
- Falso

3. ¿Cuál es la función principal de la manga pastelera en la pastelería?

- a. Mezclar ingredientes rápidamente.
- b. Aplicar decoraciones y rellenos con precisión.**
- c. Extender masas de forma uniforme.
- d. Batir cremas y merengues.

4. Un *cornet* se fabrica doblando papel pergamino en forma de triángulo para formar un cono.

- Verdadero
- Falso

5. ¿Qué técnica se usa para lograr un brillo visual y una textura crujiente en el chocolate?

- a. Batido intenso
- b. Atemperado**
- c. Caramelización
- d. Congelación rápida

6. ¿Cuál es una ventaja de utilizar frutas deshidratadas en la decoración de postres?

- a. Su capacidad de aportar humedad
- b. Su resistencia al calor y la humedad**
- c. Su flexibilidad para hacer figuras
- d. Su coloración uniforme y opaca

7. Indica si la siguiente oración es verdadera o falsa: “El azúcar *fondant* se usa principalmente para espolvorear postres y darles un acabado crujiente”.

- Verdadero
- Falso

8. ¿Cuál es la función principal de la vajilla en la presentación de postres?

- a. Servir únicamente como soporte físico.
- b. Ser una extensión del postre y complementar su presentación.**
- c. Asegurar que el postre se mantenga caliente.
- d. Todas las opciones son incorrectas.

9. ¿Cuál de los siguientes materiales es una opción sostenible para la vajilla?

- a. Plástico desechable
- b. Cerámica reciclada**
- c. Vidrio no reciclado
- d. Espuma de poliestireno

10. Indica si la siguiente oración es verdadera o falsa: “La elección de la vajilla no influye en la percepción del sabor de los postres”.

- Verdadero
- Falso