Taller evaluación Elaboración de conservas de frutas y hortalizas

Nombres y apellidos:

Número de ficha:

1. Seleccione la respuesta correcta. No es un ingrediente para la elaboración de gomitas de fruta
   a. Pulpa de fruta
   b. Glucosa
   c. Azúcar
   d. gelatina
   e. Ninguna de las anteriores
   f. Todas las anteriores.

2. Selecciones si es falso o verdadero. En la elaboración de bocadillos y mermelada la función gelificante de la pectina influye en el producto final.
   a. Verdadero ( )
   b. Falso ( )

3. Selecciones si es falso o verdadero. Un método para conservar las hortalizas es la elaboración de productos como hortalizas en conservas y frutas en almíbar.
   a. Verdadero ( )
   b. Falso ( )

   a. Seleccione si es falso o verdadero. La función del vinagre en la hortalizas en conservas es aumentar la acides para crear un medio en el cual no puedan multiplicarse los microorganismos.
   b. Falso
   c. Verdadero