EVALUACIÓN DE CONOCIMIENTOS PREVIOS
Programa: **PREPARACION DE BEBIDAS DE CAFE POR METODOS ALTERNATIVOS**
Aprendiz:_____
Ficha:_____

Instrucciones:

A continuación, encontrará una serie de preguntas de selección múltiple relacionadas con la preparación de bebidas de café por métodos alternativos. Por favor, lea cuidadosamente cada pregunta y señale la opción correcta, marcando con una "X" la respuesta que considere más adecuada.

Cuestionario de Evaluación de Conocimientos Previos

1. ¿Cuál de los siguientes es un método alternativo para la preparación de café?

A) Espresso
B) Percolador
C) AeroPress
D) Máquina de cápsulas

2. En la preparación de café utilizando un *V60*, ¿qué factor es crucial para obtener una extracción adecuada?

A) El tipo de leche utilizada
B) La temperatura del agua y la molienda del café
C) La cantidad de crema añadida
D) La velocidad con la que se sirve el café

3. ¿Cuál es la característica principal de la *Prensa Francesa* en la preparación de café?

A) Filtra el café a través de un papel muy fino
B) Utiliza presión de aire para extraer el café
C) Permite una inmersión completa del café en el agua
D) Es un método que produce espresso concentrado

4. ¿Qué tipo de molienda es recomendada para la preparación de café con *Chemex*?

A) Molienda fina, similar a la del espresso
B) Molienda gruesa, similar a la de la prensa francesa
C) Molienda media
D) Molienda ultrafina

5. ¿Cuál de los siguientes factores influye más en el sabor final del café preparado por métodos alternativos?

A) El tipo de taza utilizada
B) La marca de la cafetera
C) El tiempo de extracción, la temperatura del agua y la proporción de café y agua
D) La cantidad de azúcar añadida