TALLER METODOS DE PREPARACIÓN
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 Adquiridos**

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

A) Espresso
B) Prensa Francesa
C) Aeropress
D) Todas las anteriores

**2. Al preparar café con el método de *V60*, ¿qué variable es crucial para controlar el tiempo de extracción?**

A) La temperatura del agua
B) La presión aplicada al vertido
C) El tamaño de la molienda
D) El tipo de grano de café

**3. ¿Qué característica distingue al método de preparación *Chemex* de otros métodos alternativos?**

A) Utiliza un filtro de papel más grueso, que retiene más aceites y sedimentos.
B) Es un método de inmersión total como la prensa francesa.
C) Requiere una presión constante durante la preparación.
D) Usa un filtro metálico reutilizable.

**4. ¿Cuál es el rango de temperatura ideal del agua para preparar café con el método de *Prensa Francesa*?**

A) 60-70°C
B) 85-96°C
C) 100-110°C
D) 70-80°C

**5. En el método de *Aeropress*, ¿cuál de los siguientes factores influye más en la intensidad del café?**

A) La cantidad de café utilizado
B) El tiempo de inmersión
C) La cantidad de agua utilizada
D) La velocidad del prensado