TALLER DE CHOCOLATERIA
EVIDENCIA DE CONOCIMIENTO

Fecha _____

Estimado Aprendiz, a Continuación, usted encontrara 15 preguntas de selección múltiple, marque con una **X** la respuesta que sea correcta. También encontrara preguntas de relacionar y escribir.

1. **¿Cuáles son los 3 subproductos del Cacao?**

a)

b)

c)

2. **¿Cuál es el porcentaje mínimo de Cacao que debe contener la elaboración de un chocolate oscuro o amargo?**

a) 14%.

b) 20%.

c) 25%.

d) 35%.

3. **¿Cuál es el porcentaje mínimo de Cacao que debe contener la elaboración de un chocolate con leche?**

a) 14%.

b) 20%.

c) 25%.

d) 35%.

4. **¿Cuál es el porcentaje mínimo de Manteca de Cacao que debe contener la elaboración de un chocolate blanco?**

a) 14%.

b) 20%.

c) 25%.

d) 35%.

"Los errores NO son fracasos, son señal de que lo estamos intentando"

5. **¿Aparte de los subproductos del Cacao, que otor ingredientes básicos se utilizan en la transformación del cacao en chocolate?**

a) Leche, Azúcar y Agua.

b) Leche, Azúcar y Lecitina de Soya.

c) Leche, Lecitina de Soya y Agua.

6. **Relacione con una flecha el tiempo de caducidad habitual del chocolate.**

12 MESES	CHOCOLATE CON LECHE
18 MESES	CHOCOLATE NEGRO
24 MESES	CHOCOLATE BLANCO

7. **Mencione 3 defectos en el chocolate después de desmoldar.**

a) Entre 12 y 18°C.

b)

c)

8. **Relacione con una flecha la temperatura del chocolate listo para moldear.**

28 ºC	CHOCOLATE NEGRO
29 ºC	CHOCOLATE BLANCO
30 ºC	CHOCOLATE CON LECHE

9. **¿Cuál es el rango de temperatura de trabajo que debemos tener en el área de trabajo de chocolatería?**

a) Entre 12 y 18°C.

a) Entre 12 y 16°C.

a) Entre 14 y 17°C.

"Los errores NO son fracasos, son señal de que lo estamos intentando"

10. ¿Cuál es el rango de temperatura de trabajo que debemos tener en el área de Almacenamiento de chocolatería?

a) Entre 12 y 18°C.

a) Entre 12 y 16°C.

a) Entre 14 y 17°C.

11. ¿Cuál es el rango de temperatura de trabajo que debemos tener en el área de Moldeo de chocolatería?

a) Entre 12 y 18°C.

a) Entre 12 y 16°C.

a) Entre 14 y 17°C.

12. Escriba el Nombre de las siguientes herramientas para la elaboración del chocolate






_____

13. A que proceso corresponden las siguientes imágenes en la industria chocolatera



_____

"Los errores NO son fracasos, son señal de que lo estamos intentando"

14. Relacione con una flecha el tipo de chocolate según la consistencia

Gianduja: Bombón de chocolate que contiene un 50 % de avellanas o cualquier fruto seco.
Mazapán: Es una mezcla de almendras molidas y azúcar, puede ser en partes en proporción dos partes de almendra y 1 de azúcar. El mazapán generalmente puede contener un 35% de azúcar.
Ganache: Es un relleno blando elaborado a base de crema de leche y chocolate. La crema de leche aporta una textura más blanda, para su elaboración se pueden utilizar frutas, especias, té, flores, licores.
Trufa: Bombón de chocolate que contiene un 50 % de avellanas o cualquier fruto seco. Para su elaboración se pueden utilizar frutas, especias, té, flores, licores.



15. Que significan las siglas BPM y ETA

BPM: _____

ETA: _____

BONUS ¿Cuál es el nombre del Instructor?

a) Jimmy Fernando Hernández Avilez.

b) Jimmy Ferney González Avilez.

c) Jimmy Ferney Hernández Avilez.

d) Jimmy Fernando González Avilez.

Nombre Aprendiz _____ Nombre Aprendiz _____

"Los errores NO son fracasos, son señal de que lo estamos intentando"