

## Formulario de Evaluación - Productos Lácteos y Heladería Artesanal

Nombre del estudiante: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

1. ¿Cuál es la diferencia principal entre un helado y un sorbete?

- a) El helado contiene leche o crema; el sorbete no
- b) El sorbete tiene más grasa
- c) El helado siempre es de frutas
- d) No hay diferencia

2. Menciona tres ingredientes básicos para elaborar mantequilla artesanal.

---

---

---

3. ¿Qué tipo de leche se utiliza tradicionalmente para hacer yogur artesanal?

- a) Leche vegetal
- b) Leche pasteurizada
- c) Leche en polvo
- d) Leche condensada

4. ¿Cuál de estos productos NO se elabora comúnmente en una heladería artesanal?

- a) Paletas de helado
- b) Mantequilla
- c) Sandwiches de helado
- d) Smoothies

5. ¿Qué proceso se utiliza para separar el suero de la grasa al hacer mantequilla?

- a) Fermentación
- b) Cocción lenta
- c) Batido
- d) Refrigeración

## Formulario de Evaluación - Productos Lácteos y Heladería Artesanal

6. Describe brevemente cómo se puede saborizar una mantequilla artesanal.

---

---

7. ¿Qué función tienen las bacterias en la elaboración del yogur?

- a) Agregar color
- b) Aumentar el contenido graso
- c) Fermentar la lactosa
- d) Evitar que se corte

8. ¿Qué producto es ideal para combinar con un affogato?

- a) Mantequilla
- b) Sorbete de limón
- c) Helado de vainilla
- d) Yogur natural

9. Nombra dos postres que se pueden ofrecer en una heladería artesanal, además del helado tradicional.

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_

10. ¿Qué ventajas tiene preparar mantequilla, yogur o helado de forma artesanal? (Menciona al menos una)

---

---