



Estudiante:		Módulo:	Panadería
Docente:		Programa:	Panadería y Pastelería
Fecha:		Calificación:	
Año Lectivo:	2024 - 2025		

## EVALUACIÓN MODULO I PANADERÍA

### INSTRUCCIONES GENERALES:

- Lea cuidadosamente cada instrucción antes de responder.
- Utilice solo esfero y calculadora para los ejercicios que lo requieran.
- En las preguntas abiertas, muestre todos sus procedimientos.
- Escriba con letra clara y legible.
- Tiempo estimado: 20 minutos

**INSTRUCCIÓN:** Marque con una X la opción correcta.

**1. El gluten se forma por la hidratación de:**

- ( ) a) Almidón y azúcares
- ( ) b) Proteínas gliadina y glutenina
- ( ) c) Fibra y minerales
- ( ) d) Levaduras y bacterias

**2. La autólisis beneficia al gluten porque:**

- ( ) a) Hidrata las proteínas sin esfuerzo mecánico
- ( ) b) Aumenta la temperatura de la masa
- ( ) c) Activa la levadura prematuramente
- ( ) d) Reduce la cantidad de agua necesaria

**3. La "rotura de gluten" ocurre por:**

- ( ) a) Sub-hidratación
- ( ) b) Fermentación corta
- ( ) c) Sobreamasado o exceso de calor
- ( ) d) Uso de levadura fresca

**4. Dibuje y señale las partes del grano de trigo en el espacio proporcionado.**

**5. Escriba 5 beneficios del azúcar en la panadería.**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

**INSTRUCCIÓN: Responda Verdadero (V) o Falso (F) según corresponda.**

6. ( ) La harina común y la harina panadera tienen el mismo contenido de gluten
7. ( ) El reposo en frío ayuda a mejorar la extensibilidad del gluten

**INSTRUCCIÓN: Realice los cálculos necesarios y escriba su respuesta.**

8. Si usa 500g de harina y 350g de agua, la hidratación es: \_\_\_\_\_

9. En un pan con 70% hidratación y 2% levadura fresca, por cada 1kg de harina, el agua es \_\_\_\_\_ y levadura es \_\_\_\_\_



**INSTRUCCIÓN: Relacione las columnas según corresponda.**

- |                              |                                             |
|------------------------------|---------------------------------------------|
| 10. ( ) Punto de ventana     | A. Permite expansión sin resecar la corteza |
| 11. ( ) Fermentación en frío | B. Desarrollo de sabores complejos          |
| 12. ( ) Vapor en el horno    | C. Evaluación del desarrollo del gluten     |
| 13. ( ) Autólisis            | D. Hidratación sin esfuerzo mecánico        |

**14. ¿Por qué es importante el registro de limpieza en una panadería?**

---

**15. ¿Qué prácticas implementaría para prevenir la contaminación cruzada en su panadería?**

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

---

**Firma del Estudiante**

---

**Firma del Docente**