Solucionario de

ejercicios de autoevaluación

Ejercicios de autoevaluación
Unidad de Aprendizaje 1

1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. Algunas de las propuestas de la oferta del bar son pequeñas elaboraciones representativas del lugar, como tapas, pinchos y bocadillos, entre otras.

- **Verdadero**
- Falso

b. En la oferta del bar-cafetería, no se incluye el servicio de bebidas alcohólicas.

- Verdadero
- **Falso**

c. La oferta de cafetería es muy reducida en el límite horario, y es habitual el establecido entre las 8 y 10 de la mañana.

- Verdadero
- **Falso**

d. En la denominada oferta del bar-cafetería, el servicio en barra no está contemplado.

- Verdadero
- **Falso**

2. En la oferta del bar-cafetería dedicado a cubrir el servicio de media mañana es representativo...

a. ... el servicio de bebidas de alta graduación.
b. ... el servicio de refrescos y bebidas con baja graduación alcohólica acompañados de pequeños bocados como tapas o pinchos.
c. ... el servicio de bollería, churros y helados.
d. Todas las opciones son incorrectas.

3. Relaciona los distintos establecimientos en función de su oferta exclusiva, así como disposición y formato:

a. Bodega
b. Café-concierto
c. *Pub*

c. Establecimiento típicamente inglés de oferta muy variada, tanto en cervezas como en licores y otras bebidas espirituosas.
b. Local en el que la oferta de bebidas incluye alguna actuación musical.
a. Establecimiento austero y sobrio donde se servían vinos al por mayor, para llevar a casa o a establecimientos más simples y humildes. Actualmente ofrece la posibilidad de degustar los vinos en el propio local.

4. De entre los distintos establecimientos de bar-cafetería, ¿cuál de ellos ofrece de forma típica platos como el *fish and chips*?

a. La taberna
b. El *pub*
c. El *snack-bar*
d. El café concierto

5. En las tabernas, la oferta gastronómica representativa está basada en...

a. ... pequeños bocados de alta gastronomía.
b. ... elaboraciones de cocina de autor.
c. ... el servicio de chacinas, patés, charcutería y encurtidos.
d. ... productos dulces como la bollería y los bombones.

6. El lugar donde la degustación de cócteles, así como de bebidas *long-drinks,* es representativa es:

a. La taberna
b. El *snack-bar*
c. El piano-bar
d. La bodega

7. Mediante los estudios de *marketing* referidos al sector del bar-cafetería, se pretende...

a. ... indicar el ratio que aplicar sobre un producto o servicio.
b. ... determinar los costes de una elaboración o bebida.
c. ... proporcionar la información necesaria para que se pueda cumplir con los objetivos fijados por la dirección o el consejo administrativo.
d. Todas las opciones son incorrectas.

8. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. En los estudios de *marketing* se hace imprescindible el uso de herramientas relacionadas con las nuevas tecnologías.

- **Verdadero**
- Falso

b. Las redes sociales son un potente motor expositivo y, por tanto, una buena herramienta de *marketing.*

- **Verdadero**
- Falso

c. Implantar un servicio u oferta de bar-cafetería requiere de un estudio previo que evidencie la viabilidad del proyecto.

- **Verdadero**
- Falso

9. En cuanto al análisis de mercado, es fundamental el conocimiento de los parámetros económicos y comerciales, relacionándose con...

a. ... el presupuesto.
b. ... las amortizaciones.
c. ... la financiación.
d. Todas las opciones son correctas.

10. Indica cuál de los siguientes parámetros no se relacionan con el estudio del macroentorno:

a. Legislación y política.
b. Demografía y economía.
c. Medioambiente y tecnología.
d. Proveedores, competencia y clientes.

Ejercicios de autoevaluación Unidad de Aprendizaje 2

1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. La licencia de apertura de un bar-cafetería será expedida por el Ayuntamiento, teniendo como único requisito el pago de las tasas establecido.

- Verdadero
- **Falso**

b. El proyecto técnico es el documento que certifica que el local donde se va a llevar a cabo la actividad cumple con los requisitos necesarios.

- **Verdadero**
- Falso

c. De requerir reformas de acondicionamiento para el bar-cafetería, será necesario en todo caso un permiso de obra mayor.

- Verdadero
- **Falso**

2. Las hojas de reclamaciones...

a. ... son responsabilidad del consistorio en el que se ubica el establecimiento reclamado.
b. ... se regulan por normativa autonómica, y son proporcionadas por el servicio provincial de turismo.
c. ... no son utilizadas en el bar-cafetería, ya que se trata de una pequeña empresa.
d. ... son solicitadas a la Agencia Tributaria una vez que se cuente con la licencia de apertura.

3. La gestión llevada a cabo en la Agencia Tributaria, que nos permite darnos de alta en el IVA y concretar el régimen de tributación, se gestiona mediante el empleo de...

a. ... el modelo 036 y el modelo 037 (este último en casos concretos).

b. ... la autorización de veladores.
c. ... la licencia de actividad municipal.
d. ... el proyecto técnico.

4. Identifica cuál o cuáles de la siguiente cartelería tiene que ser expuesta de forma obligatoria en el bar-cafetería:

a. El horario de apertura y cierre.
b. La prohibición de fumar en el establecimiento.
c. La licencia de apertura.
d. Todas las opciones son correctas.

5. ¿En cuál o cuáles de los siguientes casos es necesario dar de alta a nuestro establecimiento en las entidades de SGAE + AGEDI?

a. En el caso de que se disponga de reproductor de música.
b. En el caso de que se disponga de hilo musical.
c. En el caso de que se disponga de televisión.
d. En todos los casos descritos, ya que son los organismos dedicados a los derechos de autor.

6. Indica cuál de los siguientes puestos de trabajo propios del bar-cafetería se relacionan con el grupo profesional II:

a. Gerente
b. Jefe de sector
c. Ayudante de camarero
d. Jefe de restaurante o sala

7. En un proceso de selección, ¿qué elemento suele ser el más utilizado en la preselección de candidatos?

a. El currículum
b. La entrevista personal
c. La vida laboral
d. El test de personalidad

8. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. El jefe de sector debe estar capacitado para llevar a cabo de manera cualificada las tareas que realiza a la vista del cliente.

- **Verdadero**
- Falso

b. Las funciones propias del jefe de sector se relacionan con las del jefe de sala o director.

- Verdadero
- **Falso**

c. La responsabilidad de la gestión de la facturación, cobro, cuadre y liquidación de la recaudación son tareas en las que el jefe de sala participará activamente.

- **Verdadero**
- Falso

9. El bar-cafetería desarrolla su actividad en el...

a. ... sector primario.
b. ... sector secundario.
c. ... sector terciario.
d. Todas las opciones son incorrectas.

10. El establecimiento secundario con representación permanente y autonomía en su gestión, en el que se desarrollan de forma total o parcial las actividades de la sociedad matriz y que no tiene una personalidad jurídica independiente, se denomina...

a. ... "franquicia".
b. ... "oficina de representación".
c. ... "sucursal".
d. ... "unión de empresas".

Ejercicios de autoevaluación Unidad de Aprendizaje 3

1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. La hora o el tipo de cliente son factores que tener presentes en cuanto al nivel de consumo de alimentos y bebidas.

- **Verdadero**
- Falso

b. El tipo de evento o la estacionalidad en la que se desarrolla un servicio no influirá en los niveles de consumo.

- Verdadero
- **Falso**

c. Las reuniones de carácter empresarial u oficial muestran un mayor consumo de comida y bebida que las familiares.

- Verdadero
- **Falso**

2. Las cafeterías que ofrezcan autoservicio, ¿en qué porcentaje mínimo deberán aumentar la estimación de consumo?

a. 5 %
b. 10 %
c. 15 %
d. 20 %

3. El nivel de *stock* mínimo...

a. ... índica el punto de inflexión en el que se deben reponer las existencias.
b. ... se corresponde con el consumo mínimo que todo cliente podrá tener en nuestro establecimiento.
c. ... contempla posibles imprevistos relacionados con una inadecuada manipulación.
d. Todas las opciones son incorrectas.

4. Para el menú del día de hoy en el bar-cafetería Oslo, se estima una afluencia de 90 comensales. Si el menú tiene en su oferta como plato único el solomillo de ternera, ¿qué estimación de compra se tendrá que hacer?

a. 22,50 kg
b. 25,40 kg
c. 23,80 kg
d. 22,90 kg

5. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. Para los materiales de uso muy irregular o bajo se estima una relación del 5 % de la capacidad del establecimiento.

- Verdadero
- **Falso**

b. Para los materiales de uso intensivo como vasos o copas deberán aprovisionarse al menos cuatro veces el número de comensales del establecimiento.

- **Verdadero**
- Falso

c. Para los materiales de uso medio, como pueden ser vasos de coctelería y vasos de combinados, se estima una compra en el bar-cafetería de tres veces el número de comensales del establecimiento.

- Verdadero
- **Falso**

6. Indica cuál o cuáles de los siguientes principios son estudiados en el análisis de los proveedores:

a. Forma de pago.
b. Seriedad y precio.
c. Plazo de entrega.
d. Todas las opciones son correctas.

7. ¿Qué documento puede ser utilizado para revisar las facturas de los proveedores una vez emitidas?

a. Los albaranes
b. Los *rappels*
c. Las fichas técnicas
d. Los inventarios

8. El control del inventario permanente facilita el cálculo de...

a. ... el *stock* mínimo.
b. ... el *stock* de seguridad.
c. ... el *stock* máximo.
d. Las opciones a y b son correctas.

9. En los métodos de rotación y valoración de *stock,* el método FIFO establece que:

a. La última mercancía en entrar es la primera en salir.
b. La mercancía que lleva más tiempo en el almacén es la primera que debe salir.
c. La valoración de un producto en función del método FIFO indica que su precio se corresponde con el precio de la última adquisición.
d. El precio del producto se estima según el precio medio de todas las unidades compradas.

10. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. La cámara de frutas y verduras deberá presentar una temperatura de entre 6 y 8 °C con una humedad relativa del 85 %.

- **Verdadero**
- Falso

b. La regulación de la cámara destinada a la conservación de los productos lácteos presentará una temperatura de 2 °C con una humedad relativa de entre 75 y 85 %.

- **Verdadero**
- Falso

c. La cámara destinada a la conservación de los productos pesqueros requiere una regulación de entre 2 y 4 °C y una humedad máxima del 85 %.

- Verdader**o**
- **Falso**

Ejercicios de autoevaluación Unidad de Aprendizaje 4

1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. Los denominados costes "degresivos" variarán en menor proporción si existen variaciones en el volumen de producción.

- **Verdadero**
- Falso

b. Según el volumen de producción, los costes pueden ser variables, fijos o mixtos.

- **Verdadero**
- Falso

c. El personal o mano de obra no es considerado en el estudio de los costes.

- Verdadero
- **Falso**

2. Para establecer la implantación de un coste, ¿cuál de las siguientes opciones es incorrecta?

a. Se debe establecer un coste unitario de cada producto.
b. No comparar los precios con los que ofrecen los posibles competidores.
c. Centrar el estudio en los costes más importantes.
d. Considerar tanto los costes directos como los indirectos.

3. El precio de venta de un producto se obtiene del resultado de:

a. Coste total + Margen beneficio indicado.
b. Coste total – Margen beneficio indicado.
c. Margen de beneficio – Coste total de la elaboración.
d. Gastos comerciales y publicidad + Gastos administrativos.

4. El activo variable representa...

a. ... el coste de ventas.
b. ... el coste total de una elaboración + los gastos administrativos requeridos.
c. ... la tasa de rendimiento deseado + el coste de las ventas.
d. ... el activo circulante en función del volumen de ventas anual.

5. El método del coste de referencia...

a. ... permite ofrecer un producto a un mismo precio, pero con mayor calidad.
b. ... persigue ofrecer un producto a mayor precio y menor calidad.
c. ... busca aumentar los costes de producción.
d. Todas las opciones son incorrectas.

6. Indica cuál de los siguientes parámetros forman parte del coste de producción y, por tanto, del precio final de una elaboración:

a. Los costes administrativos.
b. Los costes de mermas.
c. El precio de adquisición de la materia prima y mano de obra.
d. Todas las opciones son correctas.

7. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. La ficha técnica incluye datos sobre los ingredientes, métodos de elaboración, presentación, destino..., permitiendo además conocer el gramaje exacto para la correcta elaboración de un plato o bebida, entre otros datos.

- **Verdadero**
- Falso

b. El valor nutricional o la presencia o no de alérgenos en una elaboración no se describe en su ficha técnica.

- Verdadero
- **Falso**

c. En el escandallo se reflejan los rendimientos de las materias primas.

- **Verdadero**
- Falso

8. Para controlar los consumos es necesario contar con herramientas precisas que garanticen una adecuada medición. Para las bebidas, uno de los utensilios es el vaso medidor. Tradicionalmente, ¿qué capacidad muestra en su vaso más pequeño?

a. 15-20 ml
b. 20-25 ml
c. 25-30 ml
d. 30-35 ml

9. El denominado vaso de tubo tiene una capacidad estándar de...

a. ... 250 ml
b. ... 280 ml
c. ... 330 ml
d. ... 400 ml

10. Según el segundo principio de Omnes, la diferencia entre los precios de una misma gama con más de 9 artículos no debe ser superior a:

a. 1,5-2
b. 2-2,5
c. 2,5-3
d. 3-3,5

Ejercicios de autoevaluación Unidad de Aprendizaje 5

1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. La implantación de un plan de trazabilidad posibilita localizar y seguir el rastro de un producto a través de las etapas de producción, transformación y distribución.

- **Verdadero**
- Falso

b. Implantar un sistema de trazabilidad en el bar-cafetería exime de la aplicación de las GPCH.

- Verdadero
- **Falso**

c. Debido a la actividad propia de las empresas de bar-cafetería, no es necesario la imposición de un sistema APPCC.

- Verdadero
- **Falso**

2. Las GPCH recogen información sobre:

a. Higiene del personal, sus hábitos y salud.
b. Procedimientos de limpieza y desinfección.
c. Procesos de desinfección y desratización.
d. Todas las opciones son correctas.

3. El primer paso o directriz que tener en cuenta en la aplicación del sistema APPCC se corresponde con:

a. Elaboración de un diagrama de flujo.
b. Creación de un equipo de implantación.
c. Describir los productos.
d. Determinación de los PCC.

4. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. El sistema APPCC se fundamenta en ocho principios.

- Verdadero
- **Falso**

b. Un plan de trazabilidad debe asegurar la identificación del producto en toda la cadena productiva.

- Verdadero
- **Falso**

c. Las GPCH deben especificar de forma completa todos los parámetros relacionados con un sector o actividad.

- **Verdadero**
- Falso

5. El diario de producción debe contemplar...

a. ... los recursos humanos.
b. ... los procedimientos técnicos.
c. ... el sistema organizativo.
d. Todas las opciones son correctas.

6. Identifica cuál o cuáles de las siguientes acciones deben llevarse a cabo en el proceso de cierre de caja:

a. Contabilizar los valores y movimientos.
b. Calcular entradas y salidas.
c. Preparación de la caja para el próximo servicio.
d. Todas las opciones son correctas.

7. ¿Cuál de las siguientes opciones forman parte del proceso de auditoría?

a. Formación del equipo auditor.
b. Diseño y descripción del proceso de auditoría.
c. Recopilación de informes del proceso que se va a auditar.
d. Todas las opciones son correctas.

8. Indica cuál o cuáles de los siguientes documentos se utilizan en una auditoría del cierre diario de producción:

a. Comandas y órdenes de servicio
b. Relevé
c. Albaranes
d. *Transfer*

9. Con el fin de normalizar las unidades de medida utilizadas en el registro documental en el control del bar-cafetería, hay que indicar que...

a. ... las unidades de peso más frecuentes son el decagramo y el gramo.
b. ... las unidades de volumen son el decilitro y el mililitro.
c. ... los kilogramos y los gramos son las medidas más indicadas para el peso y el litro y el mililitro para el volumen.
d. Todas las opciones son incorrectas.

10. La fecha que aparece en los albaranes...

a. ... se asocia con la fecha de vencimiento del pago del material entregado.
b. ... se corresponde con la fecha de caducidad del producto entregado.
c. ... se corresponde con la fecha de emisión del albarán.
d. ... se corresponde con la fecha de realización de la solicitud de pedido.

Ejercicios de autoevaluación
Unidad de Aprendizaje 6

1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. La imagen de nuestros proveedores también definirá la percepción que tiene el cliente de nuestro establecimiento.

- **Verdadero**
- Falso

b. El personal es parte fundamental en la gestión comercial del establecimiento y, por ende, en su estrategia comercial.

- **Verdadero**
- Falso

c. La percepción que los clientes tienen sobre un establecimiento es clave para marcar una estrategia de precios.

- **Verdadero**
- Falso

2. La aplicación de precios bajos en nuestros productos...

a. ... puede asociarse a una falta de calidad en los productos o servicios ofertados.
b. ... puede poner en riesgo la viabilidad económica del establecimiento.
c. ... propicia la rentabilidad del establecimiento.
d. Las opciones a y b son correctas.

3. El posicionamiento del bar-cafetería tiene como claves para su desarrollo...

a. ... técnicas de diferenciación y beneficio para el cliente.
b. ... la búsqueda de competitividad.
c. ... la búsqueda de tu público objetivo o nicho de mercado.
d. Además de las claves indicadas, brindar un estatus o prestigio personal.

4. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. Todos los productos tienen asociado un ciclo de vida relacionado con su precio.

- Verdadero
- **Falso**

b. El precio dado a un producto puede modificarse debido a posibles competidores. No obstante, es necesario conocer los límites mínimos y máximos del precio.

- **Verdadero**
- Falso

c. La mejor campaña publicitaria es aquella en la que se utilizan los medios digitales.

- Verdadero
- **Falso**

5. Si el *target* al que se dirige la oferta de tu bar-cafetería incluye un público con perfil tradicional y avanzada edad, ¿cuál o cuáles de los siguientes medios publicitarios son más adecuados?

a. Publicidad en internet.
b. Publicidad en prensa.
c. Publicidad a través de redes sociales.
d. Todas las opciones son correctas.

6. Para conseguir una mayor rentabilidad en aquellos rangos horarios de una menor afluencia de público en el bar-cafetería, una estrategia adecuada se corresponde con:

a. La búsqueda de alianzas.
b. El uso de promociones.
c. La búsqueda de notoriedad.
d. El cambio de la oferta.

7. La calidad percibida por el cliente es el resultado de...

a. ... la suma de la calidad actual y la calidad esperada.
b. ... la diferencia entre la calidad actual y la calidad esperada.
c. ... la calidad esperada.
d. Todas las opciones son incorrectas.

8. Indica cuál o cuáles de los siguientes puntos se desarrollan con el objetivo de modificar la percepción de la calidad por parte del cliente:

a. La accesibilidad
b. La fiabilidad
c. La credibilidad
d. Todas las opciones son correctas.

9. Uno de los instrumentos o programas utilizados en el estudio de la gestión del bar-cafetería es el diagrama de Pareto, del que hay que indicar que...

a. ... el 80 % de los problemas están ocasionados por un 20 % de causas.
b. ... las causas de los problemas de todo bar-cafetería se relacionan en un 75 % con el personal.
c. ... los costes deben suponer el 30 % del precio final del producto.
d. Todas las opciones son incorrectas.

10. Según el plan de limpieza y desinfección del bar-cafetería, todo proceso de limpieza y desinfección deberá culminar con...

a. ... la aplicación de detergente.
b. ... la aplicación de desinfectante.
c. ... el aclarado.
d. ... el secado.

Ejercicios de autoevaluación Unidad de Aprendizaje 7

1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. Los dispositivos físicos utilizados como terminales se recogen bajo la denominación *software.*

- Verdadero
- **Falso**

b. Los TPV se componen de una parte *hardware* y otra *software.*

- **Verdadero**
- Falso

c. Los terminales de punto de venta (TPV) permiten la creación e impresión del *ticket* de venta mediante las referencias de productos.

- **Verdadero**
- Falso

2. ¿Qué elemento característico sustituye en la actualidad a la comanda de papel?

a. Comandero electrónico
b. PDA
c. *Smartphone* o tableta
d. Todas las opciones son correctas.

3. El sistema operativo...

a. ... proporciona la base sobre la que pueden escribirse los programas de aplicación.
b. ... elimina la necesidad de conexión por wifi de los TPV.
c. ... sustituye a programas como *Excel* o *Access.*
d. ... no es operativo en los TPV, más aún cuando disponen de impresora de *tickets.*

4. De forma generalizada el archivo de instalación de software se denomina...

a. ... JPG.
b. ... *Setup.*
c. ... PNG.
d. ... HEIC.

5. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. La primera vez que se ejecuta el *software* característico del bar-cafetería es necesario dar de alta a los empleados, indicando nombre de usuario y contraseña.

- **Verdadero**
- Falso

b. El nombre con el que aparecen los programas en el menú Inicio lo determina el fabricante, no pudiendo ser modificado.

- Verdadero
- **Falso**

c. El lugar o ubicación donde debe instalarse la aplicación está determinado por defecto, no pudiendo ser modificado.

- Verdadero
- **Falso**

6. Para ahorrar tiempo en la localización de los productos registrados en el TPV se aconseja:

a. Agruparlos por familias.
b. Enumerarlos o codificarlos.
c. Emplear nombres cortos.
d. Usar imágenes para su identificación.

7. ¿Dónde podrás asignar distintas tarifas a un mismo producto y, dentro de cada tarifa, diferentes descuentos?

a. En la pestaña Familias.
b. En la pestaña Comercial.

c. En la pestaña Cobro.
d. En la pestaña Descripción.

8. La denominada barra de acción de *software* del TPV permite...

a. ... sacar el *ticket.*
b. ... abrir el cajón del TPV.
c. ... obtener un comprobante.
d. Todas las opciones son correctas.

9. En *Access,* para mostrar un listado de los registros de una tabla creada, debes clicar en la opción...

a. ... Nuevo.
b. ... Informes.
c. ... *Setup.*
d. ... Referencias.

10. ¿Cuál es el primer carácter que debe incluirse en una celda en la que quieras introducir una fórmula?

a. X
b. =
c. W
d. F

Ejercicios de autoevaluación Unidad de Aprendizaje 8

1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. Mientras que el módem posibilita la conexión de dos o más dispositivos (ordenadores), el *router* solo permite la instalación de una unidad.

- Verdadero
- **Falso**

b. El FTP son las siglas correspondientes al protocolo que permite intercambiar archivos conectados respondiendo al mismo tiempo.

- **Verdadero**
- Falso

c. Una *cookie* es un archivo de texto pequeño, enviado por una página web que queda marcado en el disco duro del ordenador.

- **Verdadero**
- Falso

d. Una comunicación a través de internet en tiempo real entre dos o más personas mediante texto escrito se identifica como *Browser*.

- Verdadero
- **Falso**

2. ¿Cuántos ordenadores son necesarios para formar una red?

a. Más de dos
b. Uno
c. Dos o más
d. Más de diez

3. ¿Cuál fue la primera red fundada en España?

a. EARN
b. MEC
c. IRIS
d. ATN

4. La conexión a internet se lleva a cabo...

a. ... a través de un *Browser.*
b. ... a través de la línea telefónica.
c. ... a partir de una *webmaster.*
d. Todas las opciones son incorrectas.

5. ¿Qué tipo de archivos se reconocen en la operatividad de los denominados P2P?

a. qBittorent
b. BitComet
c. Skype
d. Las opciones a y b son correctas.

6. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. Uno de los programas de correo electrónico más conocidos es *Gmail.*

- Verdadero
- **Falso**

b. Dos ejemplos de cuentas de correo web son *Yahoo!* y *Hotmail.*

- **Verdadero**
- Falso

c. Con la cuenta de correo web no necesitas de otros programas que hagan de plataforma para enviar y recibir mensajes.

- **Verdadero**
- Falso

7. ¿Cuál de los siguientes elementos es imprescindible en toda cuenta de correo?

a. La terminación ".net"
b. Comenzará por "http://"
c. El símbolo @
d. Terminará en ".com"

8. En el apartado "Asunto" de tu correo indicarás:

a. Un título para el mensaje.
b. La dirección de correo electrónico del destinatario.
c. La dirección de correo electrónico del emisor.
d. La fecha y hora de envío del correo electrónico.

9. Un mensaje en negrita en la bandeja de entrada de tu correo indica que...

a. ... el mensaje está marcado como favorito.
b. ... el mensaje pertenece a uno de tus contactos.
c. ... el mensaje ha sido leído.
d. ... el mensaje aún no ha sido leído.

10. El programa de correo *Thunderbird*...

a. ... tiene un coste anual de 50 €.
b. ... tiene un coste mensual de 6 €.
c. ... no tiene coste alguno, es gratuito.
d. ... es gratuito solo para pymes.