Norma de Competencia: ELABORAR BATIDOS ESPONJOSOS DE ACUERDO CON EL PROGRAMA DE PRODUCCIÓN Y NORMATIVIDAD VIGENTE.		**Versión:** 01
Regional: Tolima		
Centro de Formación: Centro Agropecuario “La Granja”		
RESULTADO DE APRENDIZAJE: Preparar productos cárnicos crudos según criterios técnicos y protocolos establecidos.		

1. Qué tipo de ingrediente se utiliza para elaborar el batidos y que éste dé volumen y desarrolle sustancias como el gas carbónico y el alcohol.
   A. polvo de hornear
   B. bicarbonato de sodio.
   C. Levadura
   D. huevo

2. Qué tipo de harina se emplea para la elaboración de batidos.
   A. Fuerza
   B. Flojas o débiles
   C. Ninguna es correcta
   D. a y b

3. Que ocurre cuando la levadura instantánea se moja con agua muy caliente.

   A. fermenta
   B. Se desinfla
   C. Se estropea
   D. Se activa

4. La sal es un ingrediente básico en la elaboración del batido
   A. Verdadero
   B. Falso

5. ¿Qué tipos de cereales se pueden usar en la elaboración de productos de panificación?

6. ¿Cuáles son los principales aditivos y para qué sirven?

7. ¿En qué proporciones se maneja los cereales alternativos para la elaboración de un producto panificable?

8. ¿Cuál es la función de cada uno de los ingredientes dentro del proceso de panificación?

9. ¿Cuál es el orden del proceso de panificación?

10. ¿Qué función cumple cada una de estas etapas en este proceso de panificación?

11. ¿Cuáles son las pérdidas de producto después del horneo?

12. ¿cuáles son los defectos que se pueden encontrar en los panes y a que se deben?