



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 batidos esponjosos según criterios técnicos y protocolos establecidos.	

1. Qué tipo de ingrediente se utiliza para elaborar el producto batido y esponjoso, el cual es el encargado de dar volumen sin que éste 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 esponjosos?
 - a. Harina de Fuerza y peso (alto gluten)
 - b. Harina Liviana o débil (bajo gluten)
 - c. Ambas son adecuadas
 - d. Ninguna es correcta
3. ¿Cuál de estos productos no es catalogado como batido esponjoso?
 - a. Mantecada
 - b. Brownie
 - c. Mojicón
 - d. Torta tres leches
4. El ingrediente graso utilizado para la elaboración de batidos esponjosos es:
 - a. Mantequilla
 - b. Margarina
 - c. Manteca de cerdo
 - d. Todas son correctas
5. La sal es un ingrediente básico en la elaboración del Batidos esponjosos
 - a. Verdadero
 - b. Falso
6. La licuadora puede ser utilizada para dar un buen punto batido a la mezcla para productos esponjosos
 - a. Verdadero
 - b. Falso
7. Puedo guardar una base batida cruda para preparar productos batidos esponjosos de un día para otro
 - a. Verdadero
 - b. Falso
8. Se debe decorar y porcionar los productos batidos esponjosos a temperatura ambiente o de refrigeración
 - a. Verdadero
 - b. Falso