Blanca Ines Caldoso Plata 49551192

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



Johan David Avila Bernal 1109383923

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





