

**ACTIVIDADES DE TRANSFERENCIA DE CONOCIMIENTO-TALLER DE
PREGUNTAS Y RESPUESTA ÚNICA – INDIVIDUAL-**

NOMBRES Y APELLIDOS:

FECHA:

N° de FICHA

Taller de aplicación individual, después de haber visto video: Preparación de Torta y/o Pastel de Ahuyama o Zapallo.

Marque acertadamente con una equis (x) la respuesta correcta:

En el proceso de cremar ¿qué ingredientes se baten y que consistencia debe quedar?

- a- Harina de trigo, azúcar, mantequilla de consistencia aguada.
- b- Mantequilla y azúcar de consistencia suave.
- c- Mantequilla con azúcar de consistencia cremosa.

En el taller teórico práctico en la elaboración de pastel de ahuyama casero, ¿por qué cree usted que este producto no suba y quede duro?

- a- Falta de cremar y mezclar los ingredientes en su orden de preparación
- b- Falta de precalentar el horno.
- c- Horno frío y mezclar los ingredientes en un solo proceso.

Un producto final (pastel de ahuyama o zapallo) bien elaborado se debe a:

- a- La calidad de la materia prima
- b- A realizar los procesos de preparación en su orden y las indicaciones dadas
- c- A realizar la mise en place con el orden de producción y cumpliendo las especificaciones del proceso.

Una vez realizado el cuestionario, socialice con el instructor al correo: mariams-123@misena.edu.co o al WhatAssap: 315 766 6741

LINK

<https://youtu.be/R1qG6elA8yw>

Después de responder el taller en un documento de Word, enviar al correo de la Instructora:
María Mercedes Salcedo M. Email: mariams-123@misena.edu.co