Sistema de Gestión de la Calidad	Servicio Nacional de Aprendizaje SENA **INSTRUMENTO EVALUACION: CUESTIONARIO**

Regional: BOYACA	Centro de formación: CEDEAGRO
Fecha de aplicación: 08/04/2026	
Programa de Formación: Técnico panadería	
Proyecto de Formación: Transformación de materias primas e insumos para la obtención de productos de panificación aplicando normas de calidad en el Departamento de Boyacá.	
Competencia: Elaborar alimentos de panificación de acuerdo con el programa de producción y normatividad vigente. Tortas y amasijos.	
Resultado de aprendizaje: Aplicar tratamientos térmicos según especificaciones de proceso y normatividad, actuando de manera responsable, aplicando nuevos conocimientos y procesos de acuerdo con las tendencias del mercado. Verificar y operar el funcionamiento de equipos y utensilios, según el manual y procedimientos técnicos, actuando con responsabilidad y generando registros y confiables a través del uso de las tecnologías de la información y la comunicación. Alistar materias primas e insumos de acuerdo con orden de producción, aplicando normas de seguridad ocupacional, ambiental y ética profesional. Interpretar orden de producción de acuerdo con las políticas de la empresa, conocimientos técnicos y usando técnicas para la eficiente comunicación. Elaborar y acondicionar masas con base en conocimientos técnicos, orden de producción, trabajando en equipo, siendo sociable, proactivo, tolerante y organizado.	
Nombre de la Evidencia: CUESTIONARIO Respuesta a preguntas sobre: ingredientes, materias primas, cálculos e ingredientes para elaborar tortas y amasijos.	
Criterios de evaluación: Balancea fórmulas con base en la calidad y la cantidad de materia prima. Realiza cálculos y conversiones según criterios técnicos.	
Duración de la aplicación: 4 HORAS	
Nombre del Aprendiz:	Ficha: 3256028
Nombre del Instructor: Sandra Liliana Barbosa Barbosa	

PREGUNTAS ABIERTAS

Estimado aprendiz, usted debe:

- Responder todas las preguntas
- Diligenciar los datos personales de identificación
- Presentar la evaluación, utilizando letra clara y legible.
- Leer primero todo el texto para que sus respuestas sean claras y objetivas
- Firmar la evaluación

1. A continuación, encontrará preguntas abiertas que usted debe contestar de forma clara y concreta:

a. Defina que es una masa batida, como está clasificada

b. ¿Qué tipos de materia primas recomienda para elaborar tortas?

c. ¿Defina que es ponqué, bizcocho, torta?

d. Cuales son los tipos y marcas de harina de trigo para elaborar tortas, ponqués y bizcochos_

e. ¿Defectos de las tortas y como se soluciona?

PREGUNTAS CERRADAS

2. ¿Diseñe una fórmula para elaborar una torta?

Harina de trigo	100%	500 gr.

3. Defina la lista de ingredientes
4. Escribir los ejercicios planteados dé % a gramos
5. Escribir los ejercicios planteados de gramos a %
6. Explicar qué tipo de batido le va a realizar a la torta
7. Como quedaría la torta si no pesa los ingredientes
8. Como va a preparar el molde
9. Qué tipo de horno, temperatura utiliza para la cocción de la torta
10. Cual leudante le va adicionar a la torta, por qué?

EVALUACION	
OBSERVACIONES:	
JUICIO DE VALOR:	
Ciudad – Fecha:	Firma Instructor:
	Firma Aprendiz: