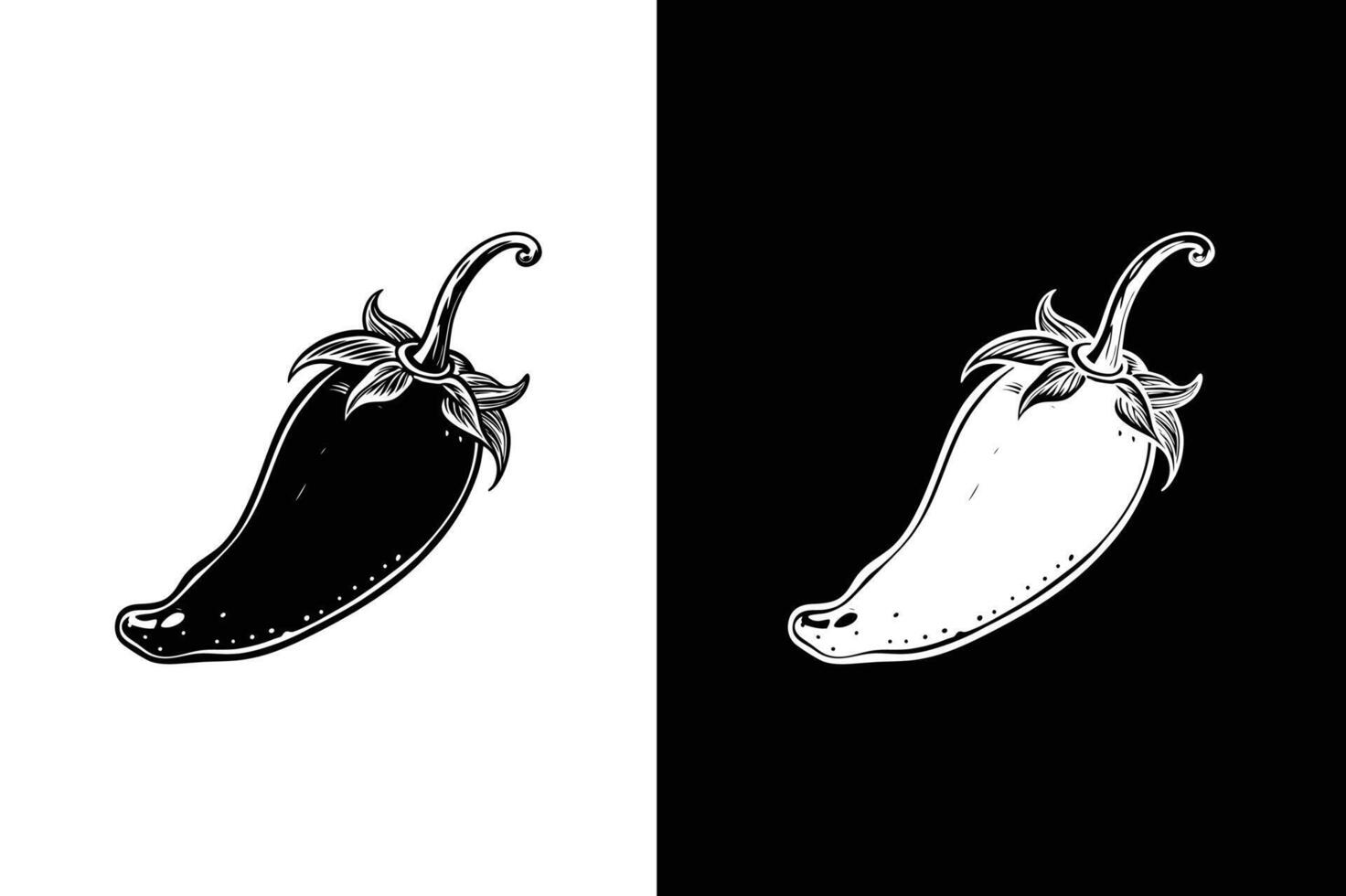
**INSTRUCTIVO DE COMPETENCIA E**

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

**Elaboración de Chiles en escabeche.**



**ELABORACIÓN DE CHILES EN ESCABECHE**

**Instructivo de competencia**

**PRIMERA:** Para el desarrollo de esta actividad, en las etapas Estatal y Nacional la participación será en **equipo de dos estudiantes** de un mismo plantel.

**SEGUNDA:** los estudiantes participantes deberán llevar a cabo las siguientes actividades: seleccionar los utensilios e ingredientes a ocupar y elaborar chiles en escabeche.

**TERCERA:** Queda a juicio de los participantes utilizar la metodología que consideren más adecuada, misma que describirán brevemente durante el desarrollo de la práctica.

**CUARTA:** Los alumnos participantes se presentarán al concurso con la ropa adecuada para la actividad que van a realizar (Bata con logotipo del plantel visible, cofia, cubre bocas, redes, guantes flexibles de látex, botas blancas de hule).

**QUINTA:** La sede correspondiente pondrá a disposición de los participantes la parrilla y el gas para la cocción; los equipos participantes llevarán consigo los implementos y materiales necesarios para el desarrollo de la competencia: cacerola, cuchillo, tabla para picar, chiles jalapeños, zanahoria, cebolla, laurel, vinagre blanco, laurel, mejorana, pimienta, sal, agua, aceite, frascos.

**SEXTA:** Los jueces para la competencia, serán designados por los Comités Organizadores correspondientes con personas de reconocido prestigio en la disciplina motivo de concurso y su fallo será **INAPELABLE**.

**SÉPTIMA:** La evaluación se hará con base a este instructivo técnico y a los instrumentos de evaluación propios para esta disciplina.

**OCTAVA:** Previo al inicio del concurso, los jueces llevarán a cabo el sorteo para definir el orden de participación; en otro caso, de acuerdo con los espacios disponibles, iniciarán de manera simultánea.

**NOVENA:** Una vez que el equipo en turno inicie su participación, ningún asesor podrá intervenir; en caso de hacerlo, quedará descalificado el equipo.

**DÉCIMA:** Los puntos no previstos, serán resueltos por los Comités Organizadores correspondientes.

**Instrumento para la Evaluación de**

**“Elaboración de chiles en escabeche”**

**Plantel: Ubicación: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Integrantes:**

**1.- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2.- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

La evaluación del desempeño del candidato durante la elaboración de chiles en escabeche deberá ser realizada con base a los siguientes reactivos:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Código del Reactivo** | **Actividad** | **Puntuación Máxima** | **Puntuación Alcanzada** |
| **Estándar de presentación** | | | |
| GO. ChE.01.01/ | Los participantes entregan su credencial al inicio a los jueces, presentan su saludo, mencionando sus nombres, plantel de procedencia. | 2 |  |
| GO. ChE.01.02/ | Los participantes utilizan la indumentaria recomendada para la actividad. (Bata con logotipo visible, cubre bocas, redes, guantes de látex, botas  de hule. | 3 |  |
| GO. ChE.01.03/ | Los participantes exponen los motivos de su presencia y de la práctica a realizar, así como la  técnica por utilizar. (10 – 12 min) | 3 |  |
| GO. ChE.01.04/ | Los participantes utilizan términos técnicos. | 4 |  |
| GO. ChE.01.05/ | Los participantes presentan sus materiales y equipos requeridos. | 3 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Código del Reactivo** | **Actividad** | **Puntuación Máxima** | **Puntuación Alcanzada** |
| GO. ChE.01.06/ | Acondiciona el área de trabajo y materiales. | 5 |  |
| GO. ChE.01.07/ | Selecciona y lavan los ingredientes a utilizar, chiles, verduras. | 5 |  |
| GO. ChE.01.08/ | Verifican la calidad de la materia prima a utilizar. | 5 |  |
| GO. ChE.01.09/ | Ejecutan el procedimiento de transformación de manera ordenada. | 10 |  |
| GO. ChE.01.10/ | Realizan la mezcla de los ingredientes de manera adecuada, conservando el producto lo más junto posible. | 10 |  |
| GO. ChE.01.11/ | Esterilizan el frasco de almacenamiento del producto terminado. | 5 |  |
| GO. ChE.01.12/ | Terminan el producto con una buena presentación. | 5 |  |
| GO. ChE.01.15/ | **Tiempo de ejecución desde la**  **presentación y hasta el final de la misma. \*** | 5 |  |
| **Puntuación alcanzada** | | |  |

**\*Tiempo en realizar la práctica: menor tiempo 5 puntos; segundo tiempo: 4 puntos; tercer tiempo: 3 puntos; cuarto tiempo: 2 puntos; y del quinto tiempo en adelante: 1 punto, que se sumaran a esta lista de cotejo al final de la competencia.**

**El tiempo inicia en la sujeción del cerdo y concluye en la liberación del cerdo.**

**LISTA DE COTEJO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Código del Reactivo** | **Producto/Resultado Obtenido** | **Puntuación Máxima** | **Puntuación Alcanzada** |
| **Elaboración de chiles en escabeche** | | | |
| LC. ChE.01.01/02 | Limpian su área de trabajo y materiales utilizados. | 15 |  |
| LC. ChE.01.02/02 | Presentan el producto terminado, muestra color, brillo, aroma, textura y sabor característicos. | 20 |  |
| **Puntuación alcanzada** | | |  |

**CUESTIONARIO ¿?????**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Código del Reactivo** | **Pregunta** | **Puntuación Máxima** | **Puntuación Alcanzada** |
|  |  | 4 |  |

**CONCENTRADO DE PUNTUACIÓN ALCANZADA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Reactivos** | | **Puntuación alcanzada** |
| Desempeño | Guía de Observación |  |
| Lista de cotejo |  |
| Conocimientos | Cuestionario |  |
| **TOTAL** | |  |

**Nombre y Firma del Evaluador**

**Nombre y Firma del Evaluador**