**INSTRUCTIVO DE COMPETENCIA E**

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

**Elaboración de Productos Cárnicos: Chorizo artesanal**

# ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS: Chorizo artesanal Instructivo de competencia

**PRIMERA:** Para el desarrollo de este concurso, en las etapas estatal y nacional, se realizará la elaboración de chorizo de manera artesanal.

**SEGUNDA:** La participación será en **equipo de dos estudiantes** de un mismo plantel, acompañados de un asesor.

**TERCERA:** Los participantes deberán elaborar el chorizo artesanal, dividiéndose el trabajo y la participación.

**CUARTA:** La exposición será una explicación breve de la técnica a utilizar y las acciones que se vayan a ejecutar, ésta se hará antes de iniciar la actividad.

**QUINTA:** El tiempo empezará a contar al momento de que uno de los participantes indique al jurado el inicio de la actividad y termina cuando uno de los participantes informe al jurado de haber concluido.

**SEXTA:** Los alumnos participantes se presentarán al concurso con la ropa indicada para la actividad que van a realizar (bata con logotipo de la escuela, cubre bocas, redes, guantes de látex, botas de hule).

**SÉPTIMA:** La sede correspondiente, pondrá a disposición de los participantes, los insumos necesarios para el desarrollo de la competencia.

**OCTAVA:** 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**.

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

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

**UNDÉCIMA:** Los puntos no previstos, serán resueltos por el Comité Organizador correspondiente.

**Instrumento para la Evaluación de Elaboración de Productos Cárnicos: “Chorizo artesanal”**

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

**Integrantes:**

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

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

La evaluación del desempeño del candidato durante la elaboración de productos cárnicos (Chorizo artesanal), deberá ser realizada con base a los siguientes reactivos:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Código del Reactivo** | **Actividad** | **Puntuación Máxima** | **Puntuación Alcanzada** |
| **Estándar de presentación** | | | |
| GO.EPC.02.01/16 | Los participantes entregan su credencial al inicio a los jueces, presentan su saludo, mencionando  sus nombres, plantel de procedencia. (3 – 5 min) | 3 |  |
| GO.EPC.02.02/16 | Presenta aseo personal y la indumentaria de acuerdo con las especificaciones técnicas de seguridad, higiene y sanidad  recomendadas para el desarrollo de la actividad. | 3 |  |
| GO.EPC.02.03/16 | Los participantes describen la técnica a utilizar | 3 |  |
| GO.EPC.02.04/16 | Los participantes utilizan términos técnicos. | 3 |  |
| GO.EPC.02.05/16 | Los participantes presentan sus materiales, equipos y herramientas requeridas. Los materiales se constituirán por: materia prima (chiles, condimentos, tripa natural) embudo, material para amarre, báscula, utensilios (cacerola, tabla,  cucharas, cuchillo) licuadora. | 3 |  |
| GO.EPC.02.06/16 | Prepara las soluciones de limpieza y sanitizado para los materiales y  utensilios. | 3 |  | |
| GO.EPC.02.07/16 | Prepara los ingredientes. | 5 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Código del Reactivo** | **Actividad** | **Puntuación Máxima** | **Puntuación Alcanzada** |
| **Elaboración de chorizo artesanal** | | | |
| GO.EPC.02.08/16 | Prepara la mezcla con los ingredientes. | 2 |  |
| GO.EPC.02.09/16 | Permite reposo de la mezcla. | 2 |  |
| GO.EPC.02.10/16 | Realiza prueba de la mezcla para corregir sazonamiento. | 2 |  |
| GO.EPC.02.11/16 | Incorpora la mezcla de ingredientes a la carne. | 2 |  |
| GO.EPC.02.12/16 | Realiza el embutido con la tripa natural. | 5 |  |
| GO.EPC.02.13/16 | Realiza el atado. | 2 |  |
| GO.EPC.02.14/16 | Realiza la limpieza del embutido y de materiales y equipo. | 2 |  |
| GO.EPC.02.15/16 | Realiza el etiquetado. De acuerdo con la norma 051. | 3 |  |
| GO.EPC.02.16/16 | **Tiempo de ejecución a partir del procedimiento y hasta el final del**  **mismo. \*** | 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 sumarán a esta lista de cotejo al final de la competencia.**

**El tiempo termina de contar cuando el chorizo quede atado, el alumno debe especificar cuando lo haya realizado.**

**El tiempo de empacado, etiquetado y presentación será de 10 min., posteriores a la elaboración.**

# Análisis Sensorial

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Código del Reactivo** | **Característica** | **Puntuación Máxima** | **Puntuación Alcanzada** |
| **Elaboración de chorizo artesanal** | | | |
| LC.AS.EPC.02.01/05 | Color: uniforme | 1 |  |
| LC.AS.EPC.02.02/05 | Consistencia: firme a la presión,  uniforme a lo largo de toda la pieza. | 1 |  |

**LISTA DE COTEJO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Código del Reactivo** | **Producto/Resultado Obtenido** | **Puntuación Máxima** | **Puntuación Alcanzada** |
| **Elaboración de productos cárnicos: chorizo artesanal** | | | |
| LC.EPC.02.01/02 | Materiales, equipo y utensilios limpios y sanitizados. | 10 |  |
| LC.EPC.02.02/02 | Chorizo envasado y etiquetado. | 20 |  |
| **Puntuación alcanzada** | | |  |

# CUESTIONARIO

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Código del Reactivo** | **Pregunta** | **Puntuación Máxima** | **Puntuación Alcanzada** |
| **Elaboración de productos cárnicos: chorizo tipo artesanal** | | | |
| C.EPC.02.01/07 | **Menciona la diferencia entre chorizo y longaniza.**  R: La principal diferencia es el corte de la carne, en el chorizo es con carne molida y en la longaniza es con carne picada o mortajada, otra más es que el chorizo va atado en tramos y en la longaniza no hay atados, pero los dos son embutidos de origen español y los ingredientes son básicamente los mismos. | 3 |  |
| C.EPC.02.02/07 | **Menciona tres ejemplos de tipos de chorizo.**  **R:**   * Español. * Argentino. * Uruguayo. * Brasileño. * Chileno. * Colombiano. * Mexicano. * Paraguayo. * Venezolano. | 3 |  |
| C.EPC.02.03/07 | **Menciona los métodos de conservación de la carne.**  R: Frío, calor, empleo de substancias químicas y desecación. | 3 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Código del Reactivo** | **Pregunta** | **Puntuación Máxima** | **Puntuación Alcanzada** |
| **Elaboración de productos cárnicos: chorizo tipo artesanal** | | | |
| C.EPC.02.07/07 | **Menciona qué debe contener como mínimo una etiqueta de acuerdo con la norma 055.**  R: La etiqueta es una compañera del chorizo, la cual, además de identificar el nombre comercial, al fabricante, al comercializador o al importador, nos indica algunas características físicas del producto, entre las indicaciones que debe mostrar la etiqueta son: la denominación, tipo de carne empleada, % de materia grasa sobre el extracto seco, razón social, registro sanitario, número de lote, fecha de fabricación y peso, ingredientes  esenciales. | 3 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Código del Reactivo** | **Pregunta** | **Puntuación Máxima** | **Puntuación Alcanzada** |
| **Elaboración de productos cárnicos: chorizo tipo artesanal** | | | |
| C.EPC.02.04/07 | **Menciona los ingredientes para preparar chorizo tipo artesanal. R:**   * Carne de cerdo con 10% de grasa. * Pimentón molido. * Pimienta negra * Canela. * Comino. * Clavo. * Orégano. * Ajo. * Chile ancho o color. * Chile mirasol. * Sal común. * Nitrato de potasio. * Vinagre al 3 o 5% * Chile cascabel | 2 |  |
| C.EPC.02.05/07 | **Menciona ejemplos de empaques para chorizo.**  **R:**   * Tripas naturales (a partir del tubo digestivo del cerdo). * Tripas artificiales (a partir de fibras animales y constituidas por fibras de colágeno). * Tripas sintéticas (a partir de   substancias celulósicas o de polímeros de síntesis). | 3 |  |
| C.EPC.02.06/07 | **Menciona cómo se clasifican los chorizos.**  R: Curado al aire y Ahumados. | 3 |  |

**CONCENTRADO DE PUNTUACIÓN ALCANZADA**

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

**Nombre y Firma del Evalu**

**ador**