**INSTRUCTIVO DE COMPETENCIA E**

INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

**Elaboración de Productos Frutícolas: Mermelada**

**ELABORACIÓN DE PRODUCTOS FRUTÍCOLAS: Mermelada**

**Instructivo de competencia**

**PRIMERA:** Para el desarrollo de este concurso, en las etapas estatal y nacional, se realizará la elaboración de la mermelada 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 la mermelada, 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 látex, botas de hule), de acuerdo con la norma 251.

**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 Frutícolas: “Mermelada”**

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

**Integrantes:**

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

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Código del Reactivo** | **Actividad** | **Puntuación Máxima** | **Puntuación Alcanzada** |
| **Estándar de presentación** | | | |
| GO.EPF.02.01/19 | Los participantes entregan su credencial al inicio a los jueces, presentan su saludo, mencionando  sus nombres, plantel de procedencia. (3 – 5 min) | 2 |  |
| GO.EPF.02.02/19 | Presenta aseo personal y la indumentaria de acuerdo con las especificaciones técnicas de seguridad, higiene y sanidad recomendadas para el desarrollo de  la actividad. Con base a la norma 251. | 2 |  |
| GO.EPF.02.03/19 | Los participantes describen la técnica a utilizar. | 2 |  |
| GO.EPF.02.04/19 | Los participantes utilizan términos técnicos. | 2 |  |
| GO.EPF.02.05/19 | Los participantes presentan sus  materiales (cacerola, cuchillos, tabla, cucharas, báscula) | 2 |  |
| GO.EPF.02.06/19 | Prepara las soluciones de limpieza y sanitizado del material y equipo. | 2 |  |
| GO.EPF.02.07/19 | Recibe, la materia prima. | 2 |  |
| GO.EPF.02.08/19 | Lava y desinfecta la fruta. | 2 |  |
| GO.EPF.02.09/19 | Mondado de la fruta. | 2 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Código del Reactivo** | **Actividad** | **Puntuación Máxima** | **Puntuación Alcanzada** |
| **Elaboración de mermelada** | | | |
| GO.EPF.02.10/19 | Corta y despulpa la fruta. | 2 |  |
| GO.EPF.02.11/19 | Presenta cálculo de insumos a utilizar. | 3 |  |
| GO.EPF.02.12/19 | Realiza la técnica de preparación | 3 |  |
| GO.EPF.02.13/19 | Realiza el acondicionamiento del azúcar. | 3 |  |
| GO.EPF.02.14/19 | Realiza el acondicionamiento de la fruta. | 3 |  |
| GO.EPF.02.15/19 | Utiliza una técnica para verificar la consistencia de la mezcla. | 3 |  |
| GO.EPF.02.16/19 | Realiza la esterilización de los envases. | 3 |  |
| GO.EPF.02.17/19 | Realiza el envasado de la mezcla. | 3 |  |
| GO.EPF.02.18/19 | Realiza el etiquetado del envase de acuerdo con la norma 051. | 2 |  |
| GO.EPF.02.19/19 | **Tiempo de ejecución a partir del procedimiento y hasta el final de éste. \*** | 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 termina de contar cuando la mermelada se envasa 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 mermelada** | | | |
| LC.AS.EPF.02.01/03 | Color de acuerdo con la fruta utilizada. | 1 |  |
| LC.AS.EPF.02.02/03 | Textura viscosa y consistencia suave. | 2 |  |
| LC.AS.EPF.02.03/03 | Olor a fruta utilizada. | 1 |  |

**LISTA DE COTEJO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Código del Reactivo** | **Producto / Resultado Obtenido** | **Puntuación Máxima** | **Puntuación Alcanzada** |
| **Elaboración de mermelada** | | | |
| LC.EPF.02.01/02 | Material, equipo y utensilios limpios y sanitizados. | 10 |  |
| LC.EPF.02.02/02 | Mermelada envasada y etiquetada. | 20 |  |
| **Puntuación alcanzada** | | |  |

**CUESTIONARIO**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Código del Reactivo** | **Pregunta** | **Puntuación Máxima** | **Puntuación Alcanzada** |
| **Elaboración de mermelada.** | | | |
| C.EPF.02.01/07 | **Mencione cuáles son los métodos de conservación para frutas.**  R:   * Frio * Adición de azúcar * Deshidratación | 3 |  |
| C.EPF.02.02/07 | **Menciona cómo se clasifican las conservas a base de azúcares.** R:   * Mermeladas * Jaleas * Confituras * Ates * Dulces | 2 |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| C.EPF.02.03/07 | **Menciona tres características que debe tener la fruta para elaborar mermelada.**  R:   * Estado óptimo de madurez. * Sabor, color y aroma propio de las frutas que han alcanzado la madurez fisiológica. * Buen balance azúcar/ácido. * Contenido de pectina adecuado. * Estar sanas. | | 3 |  | |  | |
| C.EPF.02.04/07 | **Menciona por qué se debe agregar la mitad del azúcar utilizada durante el precalentamiento y la otra durante la ebullición.**  R: Para evitar la cristalización por la sobre concentración del producto y además para lograr un brillo  especial debido a la glucosa. | | 2 |  | |
| C.EPF.02.05/07 | **Menciona para qué sirve adicionar ácido y en qué momento se debe realizar.**  R: La adición de ácido o de sal es para ajustar el pH y se debe hacer cerca del final para evitar  demasiada inversión del azúcar. | | 2 |  | |
| C.EPF.02.06/07 | **Menciona qué defectos podemos encontrar en las mermeladas.**  R:   * Cristalización de azúcares. * Caramelización de los azúcares. * Sangrado o Sinéresis. * Estructura débil. * Espumado. | 3 | | |  | |
| C.EPF.02.07/07 | **Describe por qué se denominan mermeladas, confituras y jaleas.** R:   * Mermeladas: La fruta se transforma en una pulpa o puré más o menos grueso. Para obtener la pulpa se utilizan diversos métodos: ablandamiento por cocción, picado, triturado o   una combinación de estos. El producto final es de aspecto | 3 | | |  | |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | homogéneo y de consistencia pastosa.   * Confituras: Contienen un alto porcentaje de fruta entera (si es pequeña) o en trozos definidos, incorporando estos casi al final del proceso. * Jaleas: Es una preparación donde se utiliza el zumo filtrado de la fruta con la finalidad de obtener un producto final gelatinoso, firme, con mucho brillo y lo más transparente   posible. |  |  |

**CONCENTRADO DE PUNTUACIÓN ALCANZADA**

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

**Nombre y Firma del Evaluador**