



ELABORACIÓN DE PRODUCTOS

CÁRNICOS (CHORIZO)

INSTRUCTIVO TÉCNICO E INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN





ELABORACIÓN DE CHORIZO

Instructivo Técnico

PRIMERA: Para el desarrollo de este concurso se utilizará el procesamiento de carne de bovino, ovino, porcino, aves, o peces.

SEGUNDA: La participación será en equipo de 3 estudiantes sin importar su género, de un mismo plantel acompañados de un asesor.

TERCERA: Cada equipo participante deberá llevar consigo la materia prima (producto cárnico de la especie que elijan (5kgs), así como las especias y vegetales proporcionales a dicha cantidad de producto cárnico (según la preparación del producto) y material necesario para el desarrollo de la actividad (tripa embutidora, juego de cuchillos, tabla para picar, juego de cucharas-contenedores y demás material para la elaboración del producto, además de lo que consideren necesario para la cocción y posterior degustación, procesos que no se evaluarán.

CUARTA: Los alumnos participantes se presentarán al concurso con la ropa adecuada para la actividad que van a realizar: 1. Bata blanca, 2. Zapatos completamente cerrados, 3. Sombrero de cocina, Cofia, Red, pañuelo (opcional), 4. Cubre boca y 5. Guantes.

QUINTA: La sede correspondiente pondrá a disposición de los participantes, mesas de trabajo, procesador de carnes (molino), embutidora y mezcladora licuadoras, gas, refrigerador o cuarto frio, material de limpieza, agua potable, para el desarrollo de la competencia.

SEXTA: Las actividades que realizarán los equipos participantes serán las siguientes.

- 1.- Disposición de ingredientes
- 2.- Picado del producto cárnico.
- 3.- Sazonado.
- 4.- Mezcla.
- 5.- Embutido.

SÉPTIMA: Los jueces para la competencia en la etapa estatal serán designados por la





sede correspondiente, con personas de reconocido prestigio a nivel superior de la Disciplina participante (Elaboración de Productos Cárnicos). Los Jueces darán el fallo será INAPELABLE, quienes previo al concurso, el jurado calificador llevará acabo el sorteo para definir el orden de participación.

OCTAVA: Las evaluaciones se harán con base a este instructivo técnico y al instrumento de evaluación (guía de observación) propio para la disciplina, mismo que se adjunta.

NOVENA: Previo al inicio de los concursos, el jurado calificador llevará bajo cronometro la duración de la elaboración de producto cárnico.

DÉCIMA: Ningún asesor podrá intervenir en caso de hacerlo quedará descalificado el equipo.

UNDÉCIMA: Los puntos no previstos, serán resueltos por el comité organizador .



Instrumento de Evaluación “Elaboración de Productos Cárnicos (Chorizo)”

Datos de identificación		
Plantel:	Ubicación del plantel:	Estado:
Participantes:		
1. _____		
2. _____		
3. _____		
Nombre del asesor:		

La evaluación del desempeño de los participantes durante la elaboración del chorizo deberá ser realizada con base a los siguientes reactivos:

Guía de Observación				
Código del reactivo		Actividad	Puntuación Máxima	Puntuación Alcanzada
Estándar de presentación				
NOM-120-SSA 1-1994		Presentan su saludo mencionando sus nombres, plantel de procedencia y la credencial que los avala. (2 minutos máximo)	2	
NOM-120-SSA 1-1994		Utilizan la ropa recomendada, (mandil o bata, guantes, cofia) para la actividad de acuerdo con los instrumentos de evaluación.	2	
NOM-120-SSA 1-1994		Exponen los motivos de su presencia y de la práctica a realizar y técnica a utilizar. (8 minutos máximo)	3	





NOM-120-SSA 1-1994	Utilizan términos técnicos.	4	
NOM-120-SSA 1-1994	Presentan sus materiales, equipos e ingredientes para realizar su práctica (5 minutos máximo)	4	
Elaboración del producto			
NOM-251-SSA1-2099	Cuidan la higiene durante el proceso, así como la organización de productos, pasos.	10	
NOM-251-SSA1-2099	Los instrumentos, herramientas y/o equipo son utilizados de manera correcta	10	
NOM-30-200-1995-3.25 a 3.27	Orden de producción, transformar la materia prima en alimento procesado.	10	
NOM-30-200-1995-3.25 a 3.27	Picar, moler los ingredientes y mezclar con el producto cárnico.	10	
NOM-30-200-1995-3.25 a 3.27	Embutido: La masa de carne se traslada a la maquina embutidora y allí se llena en fundas sintéticas de calibre entre 18 y 20 mm (no reventar tripa) y/o en tripa natural (intestino de cerdo)	10	
NOM-30-200-1995-3.25 a 3.27	Atado: se amarran en cadena, aproximadamente 10 centímetros, utilizando hilo de algodón.	10	
Presentación final			
NOM-051-SCFI/SSA1-2010	Tiempo de ejecución: desde la presentación y hasta el final de esta.	30	
Puntuación alcanzada			



***Tiempo en realizar la práctica: menor tiempo 30 puntos, segundo tiempo: 20 puntos, tercer tiempo: 10 puntos, cuarto tiempo: 5 puntos, del quinto tiempo en adelante: 3 puntos, que se sumaran a esta lista de cotejo al final de la competencia.**

***Tiempo máximo permitido 45 minutos por equipo, desde la presentación de este, hasta la presentación del producto.**

Nombre y firma de evaluador