

Spainskills

Modalidad de competición 34: Cocina

Descripción Técnica

Dirección General de Formación Profesional

10/11/2018



Índice

1. Introducción a la modalidad de competición “Cocina”	2
1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?	2
1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?	2
1.3. ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?	3
1.4. ¿En qué consiste la competición?	3
1.5. ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?	3
1.6. ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?	4
2. Plan de Prueba	4
2.1. Definición de las pruebas	4
2.2. Criterios para la evaluación de la prueba	5
2.3. Requerimientos generales de seguridad y salud	6
2.3.1. Equipos de Protección Personal	6
2.3.2. Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad	6
3. Desarrollo de la competición	7
3.1. Programa de la competición	7
3.2. Esquema de calificación	8
3.3. Uniformidad, herramientas y equipos	12
3.3.1. Herramientas y equipos aportados por el competidor	13
3.3.2. Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado	14
3.3.3. Herramientas y equipos con riesgos especiales	14
3.4. Protección contra incendios	16
3.5. Primeros auxilios	16
3.6. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica	16
3.7. Higiene	16
3.8. Esquema orientativo para el diseño del área de competición	16





1. Introducción a la modalidad de competición “Cocina”.

En el transcurso de la competición se evaluarán habilidades técnicas y prácticas de los participantes, valorando diferentes aspectos considerados necesarios para un perfil competente dentro del sector, con el fin de elevar la calidad de la Formación Profesional.

La competición consistirá en el desarrollo de un trabajo práctico realizado de forma modular y que requerirá a los competidores poner en práctica una amplia gama de conocimientos, habilidades y destrezas, para demostrar sus competencias durante la competición en los siguientes aspectos:

- Puesta a punto de maquinaria, utensilios y utillaje.
- Realizar la documentación relacionada con las elaboraciones.
- Preparar, almacenar y conservar el género necesario para las elaboraciones.
- Reciclar los residuos atendiendo a un desarrollo sostenible.
- Realizar elaboraciones de cocina nacional e internacional.
- Elaboraciones de repostería.

1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?

La empresa Makro será el proveedor oficial de la modalidad de competición nº 34 Cocina en su edición de 2019.

1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?

Los profesionales de este sector se relacionan con la dirección y organización de la producción en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento y producción, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Las principales tareas son:

- Supervisar la preparación de alimentos en toda clase de establecimientos dedicados a la organización de comida como hoteles, restaurantes, catering.
- Repartir, organizar y dirigir el trabajo de sus ayudantes en la preparación de los platos de la partida o evento, supervisando de cerca el trabajo y aclarando e informando sobre las dudas que puedan surgir.
- Elaborar y terminar los platos específicos de la partida de la que es responsable, poniendo esmero en la presentación y montaje de las piezas solicitadas.
- Estimar la demanda de cada plato y servicio de comida, y de pedir los alimentos y tener la suficiente existencia de suministro de materia prima.





- Participar en el control de aprovisionamiento, conservación y almacenamiento de mercancía e inventario.
- Entregar los platos a los camareros o servir a los clientes.
- Colaborar en la instrucción del personal a su cargo.
- Revisar y controlar el material de uso en la cocina
- Preparar menús y calcular las necesidades de alimentos y los costes.
- Colaborar en la planificación de menús y cartas.

1.3. ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?

La ciencia, la tecnología y el desarrollo no son ajenos al universo gastronómico. La ciencia ha dado respuesta a la creatividad de los chefs, aportando soluciones a sus propuestas, a la vez que conservan la calidad y las propiedades de los alimentos. Las tecnologías en cocina permiten elaborar platos de vanguardia, incorporándose al uso habitual de una cocina, a la vez que permiten optimizar los recursos y la gestión en cada servicio realizando funciones de planificación o calidad. Se puede afirmar que hoy en día, la cocina, la ciencia y la tecnología son inseparables.

1.4. ¿En qué consiste la competición?

La competición consiste en la demostración y valoración de las competencias propias de esta especialidad a través de un trabajo práctico denominado Plan de Pruebas en Spainkills 2019 (Test Project en las competiciones internacionales), que pondrá de manifiesto la preparación de los competidores para realizar los diferentes módulos.

1.5. ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?

Las competencias relativas al ciclo formativo de cocina y gastronomía regulado en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

- Preparar maquinaria, equipos y utillaje para la realización de las elaboraciones.
- Preparar, almacenar y conservar el género necesario para la realización de las pruebas.
- Organizar los procesos productivos analizando la información oral y escrita.
- Preparar, ejecutar técnicas de cocción, y ejecutar elaboraciones de cocina nacional e internacional.
- Realizar las elaboraciones atendiendo a los ingredientes, cantidades y desarrollo en base a la documentación entregada.
- Elaborar guarniciones y elementos de decoración.
- Elaborar postres atendiendo a los ingredientes, cantidades y desarrollo en base a la documentación entregada.
- Realizar acabados y presentaciones de las elaboraciones, valorando los criterios estéticos con las características del producto final.
- Interpretar propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.





- Atender e interpretar la normativa referente a los alérgenos e intolerancias alimenticias.
- Elaborar platos para personas con necesidades alimenticias específicas.
- Aplicar buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Reciclar los residuos atendiendo a un desarrollo sostenible.

1.6. ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?

Los relativos al ciclo formativo de Cocina y Gastronomía regulado en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía. El participante debe tener los conocimientos relativos a:

- La normativa higiénico sanitaria en la manipulación de alimentos y en los espacios de la cocina.
- Realización de la documentación necesaria para el correcto desarrollo de las elaboraciones.
- Propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.
- Limpieza, cortes, trinchado, deshuesado, desespinado, bridado de diferentes materias primas.
- Preelaboración, técnicas de cocinado y realización de platos de cocina nacional e internacional.
- Guarniciones simples y compuestas.
- Elaboraciones a base de verduras y hortalizas.
- Cremas, purés y sopas.
- Salsas.
- Platos de pescado y mariscos.
- Platos fríos y calientes de carne, caza y aves.
- Adornos, decoraciones y aderezos.
- Postres calientes, fríos y congelados.

2. Plan de Prueba.

2.1. Definición de las pruebas.

El competidor deberá realizar diferentes elaboraciones y documentación específica, utilizando de manera segura los recursos suministrados por la organización y las herramientas y materiales permitidos. Para ello, de acuerdo con las competencias necesarias y con los conocimientos relacionados, el trabajo práctico que se proponga requerirá, desplegar las siguientes actividades:

- I. Elaboración de un plato de una carne, guarnición y salsa.
- II. Elaboración de diferentes pastas de repostería.
- III. Elaboración de una oferta atendiendo a las necesidades alimentarias.
- IV. Elaboración de pescado, guarniciones y salsa.





La prueba consiste en un proyecto modular que se ejecutará individualmente.

El Plan de Pruebas se presentará impreso a los competidores, incluyendo todas las especificaciones que se necesiten para su desarrollo.

El Plan de Pruebas incluirá, al menos, los siguientes apartados:

- Descripción de los módulos de los que consta el Plan de Pruebas.
- Programación de la competición.
- Criterios de Evaluación de cada módulo.
- Sistema de calificación.
- Momento de la evaluación de los módulos.

2.2. Criterios para la evaluación de la prueba.

Criterios de evaluación		
A	Higiene, aseo personal y medioambiente.	El participante tiene la uniformidad completa y mantiene Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas. El participante recicla correctamente los residuos generados en las diferentes pruebas.
B	Organización del puesto de trabajo.	Realiza una correcta puesta a punto de todos los elementos para realizar la prueba manteniendo el espacio, herramientas, material y utensilios de trabajo ordenados y limpios.
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	Manipula, pre elabora, conserva y cocina correctamente el género, generando residuos de manera adecuada.
D	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	Las elaboraciones se presentarán en el tiempo marcado. Se descontará 0,2% por cada minuto de retraso. Si el retraso es igual o superior a 5 minutos, se descontará un 5% adicional a la nota final del módulo, y el participante pasará a presentar su elaboración en el último lugar.
E	Presentación	Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios y es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. Originalidad en la composición de las elaboraciones.
F	Aplicación de métodos de cocinado.	Los métodos de cocina son los adecuados. Tiempo de cocinado. Combinación proporcionada de sabores.
G	Equilibrio nutricional.	Proporcionalidad nutricional en las elaboraciones.
H	Degustación.	Las elaboraciones están correctamente cocinadas, texturas correctas y temperaturas adecuadas.





Criterios de evaluación	
I	Entrega de documentación. Entrega de las fichas técnicas y los esquemas de trabajo en el momento establecidos.

2.3. Requerimientos generales de seguridad y salud.

Cada competidor deberá trabajar con el máximo de seguridad, aplicando las medidas de seguridad en máquinas y herramientas, y empleando los EPI correspondientes tales como calzado específico de cocina con suela antideslizante, manoplas anticalóricas y guantes de malla (5 dedos), recogidos en el Real Decreto 773/1997, 30 mayo, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección.

En caso contrario y después de tres avisos, el Jurado en aplicación de las Normas de la Competición podrán retirar al competidor de la misma.

Para ello, los competidores deberán estar familiarizados con las instrucciones de seguridad relativas a la seguridad eléctrica en general, seguridad de maquinaria industrial y pequeña maquinaria, así como herramienta manual y los requisitos de los equipos de protección personal. Se deberá tener en cuenta el Real Decreto 1215/1997, 18 julio, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.

2.3.1. Equipos de Protección Personal.

Los concursantes deben de emplear el siguiente equipo de protección personal:

- Uniformidad completa y específica de cocina.
- Zapato cerrado antideslizante específico para el trabajo en cocina.
- Paños de cocina para uso exclusivo para manipular recipientes calientes.
- Manoplas anticalóricas.
- Guantes de malla.

No se permitirá que el material, maquinaria o utensilios incumplan la normativa vigente en lo referente a la composición de los mismos, es decir, no se permitirá el empleo de materiales susceptibles de provocar accidentes o toxiinfecciones alimentarias.

2.3.2. Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad.

El jurado de la Modalidad de competición vigilará y garantizará la seguridad del funcionamiento de las máquinas y se encargará de:

- Establecer un protocolo de limpieza y orden en el área de competición.





- Establecer un protocolo de retirada de residuos.
- Informar de cualquier anomalía detectada en la maquinaria e instalaciones.
- Consultar el correspondiente manual de instrucciones y/o a su superior inmediato en caso de duda sobre la utilización del equipo.
- Mantener las protecciones en su lugar y en perfectas condiciones.
- Evitar que el participante haga un uso incorrecto de la maquinaria y espacios.
- Emplear de forma correcta los dispositivos de protección de las máquinas.
- Evitar el uso de ropa que no sea específica y elementos sueltos (anillos, cadenas, pulseras, relojes...).
- Guardar las herramientas y cajas de herramientas en los lugares designados.
- Parar la máquina e informar inmediatamente al supervisor de la cocina cuando se oigan sonidos no usuales o ruidos injustificados.
- Asegurarse de que el material no obstruye la zona de competición adyacente de otro participante y que sus actuaciones no dificultan su trabajo.
- Asegurarse de que se deja un espacio amplio para la persona que esté trabajando en la máquina cuando se compartan máquinas.

3. Desarrollo de la competición.

3.1. Programa de la competición.

La competición se desarrollará a lo largo de tres jornadas, dividida en módulos para facilitar su ejecución y evaluación, de acuerdo con el siguiente programa.

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1	Día 2	Día 3	H/M
Módulo I: Elaboración de un plato de una carne, guarnición y salsa.	1:30	1:30	1:30	5:30
Módulo II: Elaboración de diferentes pastas de repostería.	1:30	1:30	1:30	5:30
Módulo III: Elaboración de una oferta atendiendo a las necesidades alimentarias.	1:30	1:30	1:30	5:30
Módulo IV: Elaboración de plato de pescado, guarnición y salsa.	1:30	1:30	1:30	5:30
TOTAL	6 h	6 h	6 h	22:00





Cada día al comienzo de la competición, el jurado informará a los competidores sobre las tareas a realizar y los aspectos críticos de las mismas. En esta información se incluirán obligatoriamente los equipos que necesiten ser contrastados con los del jurado, si procede.

El día antes del comienzo de la competición se realizará un sorteo de puestos para establecer el orden de participación. La hora y lugar será indicado por el Coordinador Técnico de la competición de cocina.

Los participantes se agruparán de la siguiente manera y en orden de elección:

- Grupo 1 (G-1): los primeros 6 participante elegidos al azar.
- Grupo 2 (G-2): Los participantes elegidos al azar de la 7ª a la 12ª posición.
- Grupo 3 (G-3): Los participantes elegidos al azar de la 13ª a la 18ª posición.

	Miércoles 27	Jueves 28	Viernes 29
MAÑANA MÓDULOS 1 Y 2	G-1	G-3	G-2
TARDE MÓDULOS 3 y 4	G-2	G-1	G-3
DESCANSA	G-3	G-2	G-1

3.2. Esquema de calificación.

Para la evaluación de cada uno de los módulos se aplicarán criterios de calificación de acuerdo con el siguiente esquema:

Criterios de evaluación		Módulos				
		I	II	III	IV	Total
A	Higiene, aseo personal y medioambiente	2,5	2,5	2,5	2,5	10%
B	Organización del puesto de trabajo.	2	2	2	2	8%
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	2	2	2	2	8%
D	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado	1	1	1	1	4%





E	Presentación	5	5	5	5	20%
F	Aplicación de métodos de cocinado	6	6	6	6	24%
G	Equilibrio nutricional	-	-	1	1	2%
H	Degustación	4	4	4	4	16%
I	Entrega de documentación	2	2	2	2	8%
	TOTAL	24,5%	24,5%	25,5%	25,5%	100

Criterio A. Higiene, aseo personal y medioambiente

- Uniformidad completa y limpia.
- Aseo correcto.
- No lleva pulseras, pendientes, ni elementos susceptibles de peligro.
- Prueba las elaboraciones de manera correcta.
- Mantiene las herramientas de trabajo limpias.
- Mantiene la superficie de trabajo limpia.
- Recicla correctamente los residuos orgánicos.
- Recicla correctamente los residuos de vidrio.
- Recicla correctamente los residuos de cartón y papel.
- Recicla correctamente los residuos de plástico y bricks.
- Recicla correctamente los residuos de metal (latas).

Criterio B. Organización del puesto de trabajo.

- Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba.
- Mantiene el material y utensilios ordenados.
- Mantiene la mesa de trabajo ordenada.

Criterio C. Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.

- Manipula correctamente el género.
- Preelabora correctamente el género.
- Conserva correctamente el género.
- Cocina correctamente el género.
- Los desperdicios generados son los adecuados.
- Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos.
- Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina.
- Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.

Criterio D. Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.

- Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida.
- Por cada minuto de retraso se descontará 0,2%.
- Si la presentación tiene un retraso de 5 o más minutos, el participante pasará a presentar en el último lugar para no entorpecer el desarrollo de la competición, y tendrá una penalización extra y adicional de 5% sobre el módulo.





Criterio E. Presentación.

E1. Correspondiente al módulo de carne.

- El plato de carne contiene los elementos obligatorios descritos.
- Presenta 4 raciones en fuente con las guarniciones indicadas y la salsa en la salsera.
- Presenta 3 raciones individuales, emplatadas y prácticamente iguales con las guarniciones indicadas y la salsa en el plato.
- Es una elaboración limpia.
- Tiene ausencia de huellas en el borde del plato o de la fuente donde se ha emplatado.
- Tiene una distribución espacial adecuada.
- La salsa está perfectamente emulsionada
- Originalidad en la composición de las elaboraciones.
- Originalidad en la elaboración de las composiciones.
- Originalidad en la presentación de las composiciones.

E2. Correspondiente al módulo de pastas.

- El postre contiene los elementos obligatorios descritos.
- Presenta 3 raciones individuales y emplatadas.
- Tiene ausencia de huellas en el borde del plato o fuente.
- Es una elaboración limpia.
- La presentación de los platos es prácticamente exacta.
- Tiene una distribución espacial adecuada.
- Hay diversidad en el acabado final.
- Originalidad en la composición de las elaboraciones.
- Originalidad en la elaboración de las composiciones.
- Originalidad en la presentación de las composiciones.

E3. Correspondiente al módulo de elaboración de una oferta atendiendo a las necesidades alimentarias.

- Presenta la elaboración con el número de raciones obligatorias.
- El plato contiene los elementos obligatorios descritos.
- La presentación de los platos es prácticamente exacta.
- Tienen ausencia de huellas los platos presentados.
- Es una presentación limpia.
- Tiene una distribución espacial adecuada.
- Originalidad en la composición de las elaboraciones.
- Originalidad en la elaboración de las composiciones.
- Originalidad en la presentación de las composiciones.

E4. Correspondiente al módulo de elaboración de pescado.

- Presenta la elaboración con el número de raciones obligatorias.





- Es una elaboración limpia.
- La presentación de los platos es prácticamente exacta.
- La elaboración contiene todas las partes obligatorias.
- Tiene una distribución espacial adecuada.
- La salsa esta emulsionada.
- Originalidad en la composición de las elaboraciones.
- Originalidad en la elaboración de las composiciones.
- Originalidad en la presentación de las composiciones.

Criterio F. Aplicación de métodos de cocinado.

- Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento.
- Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones.
- Los tiempos de cocinado son los correctos
- Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado.
- Se siguen las fichas técnicas, adaptándolas según sea necesario y calculando los ingredientes en función de las raciones requeridas.
- Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores.

Criterio G. Equilibrio nutricional

- Las elaboraciones del módulo 3 y 4 tiene una proporcionalidad nutricional en su composición.

Criterio H. Degustación.

H1. Correspondiente al módulo de carne.

- La carne esta correctamente cocinada y sazonada.
- Los elementos del plato se integran perfectamente con la carne.
- Las guarniciones están calientes, correctamente cocinadas y sazonadas.
- La salsa tiene una correcta textura y sabor.
- La salsa tiene la temperatura adecuada.

H2. Correspondiente al módulo de pastas.

- Las pastas están frías y correctamente elaboradas.
- Tiene un sabor adecuado.
- Se integran los ingredientes elegidos.
- Hay diferencia del sabor entre ellas.

H3. Correspondiente al módulo de elaboración de una oferta atendiendo a las necesidades alimentarias

- La elaboración está correctamente cocinada y sazonada.
- La elaboración tiene la temperatura correcta según la ficha técnica presentada.
- La elaboración tiene la textura adecuada según la ficha técnica presentada.
- Se han utilizado los ingredientes estipulados en la ficha técnica.





H4. Correspondiente al módulo de elaboración de un pescado.

- Los ingredientes se corresponden con la ficha técnica.
- La elaboración está bien cocinada y sazonada.
- La temperatura del plato se corresponde con la ficha técnica.
- La salsa es sabrosa, sin grumos y/o impurezas y corresponde a la ficha técnica.
- La guarnición está correctamente cocinada y se corresponde con la ficha técnica.

Criterio I. Entrega de la documentación.

- Entrega la ficha técnica de la carne en el momento establecido.
- Entrega la ficha técnica de las pastas en el momento establecido.
- Entrega la ficha técnica de la elaboración de una oferta atendiendo a las necesidades alimentarias en el momento establecido.
- Entrega la ficha técnica de pescado en el momento establecido.
- Entrega el esquema de trabajo del módulo 1 y 2 al finalizar la prueba.
- Entrega el esquema de trabajo del módulo 3 y 4 al finalizar la prueba.

3.3. Uniformidad, herramientas y equipos.

3.3.1. Uniformidad.

Todos los participantes deberán ir correctamente uniformados con indumentaria profesional.

Se valorará por parte del jurado tanto contar con el uniforme completo como su estado de limpieza.

a) Uniformidad competidores.

- Zapatos negros cerrados con suela antideslizante y exclusivos de cocina.
- Chaquetilla de cocina blanca de manga larga.
- Pantalón específico de cocina negro o de pata de gallo.
- Calcetines negros.
- Gorro de cocina.
- Delantal blanco sin peto.
- 2 paños de cocina o manoplas de uso exclusivo para manipular recipientes calientes.

b) Uniformidad coordinador técnico y jurado.

- Chaquetilla blanca de cocina de manga larga con logos representativos y autorizados por la organización.
- Pantalón específico de cocina negro o de pata de gallo.





- Delantal blanco sin peto.
- Zapatos cerrados negros con suela antideslizante y exclusivos de cocina.
- Gorro de cocina.

3.3.2. Herramientas y equipos aportados por el competidor.

Las herramientas son personales, por lo tanto, serán aportadas por los participantes. Su cuidado, limpieza, buen uso y seguridad son responsabilidad propia de cada uno de ellos.

La organización no se hará cargo de ninguna reposición, pérdida, rotura, deterioro ni extravió.

Los participantes podrán llevar consigo las herramientas/equipos que se indican a continuación:

- Cuchillo cebollero de 24 cm. de hoja.
- Cuchillo deshuesador de 16 cm. de hoja.
- Cuchillo fileteador de 18 cm. de hoja.
- Cuchillo de sierra de 30 cm. de hoja.
- Cuchillo puntilla de 12 cm de hoja.
- Cuchillo puntilla de hoja curva para tornear.
- Pelador de 8 cm.
- Tijera de 20 cm.
- Chaira plana o redonda de 24 cm.
- Espátula de pastelería (ballena, paletina) de 22cm.
- Espátula rasqueta de 12 cm.
- Hilo de bridar o bramante.
- Pinzas de cocina.
- Pinzas para pescado.
- Termómetro de cocción de 18 cm y de -10°C a +200°C.
- Abrelatas.
- Sacacorchos.
- Mechero.
- Cortapastas de diferentes tamaños.
- Ralladores diferentes formatos.
- Espátulas de polipropileno de diferentes medidas.
- Moldes y boquillas de diferentes tamaños.
- Mandolina.
- Aros de montaje.
- Pinzas.
- Sacabocados.
- Acanalador.
- Ollas a presión con válvula y en perfecto estado.





- Básculas.
- Guante protector contra cortes.
- Rodillo.
- Manga pastelera.

La relación de este material no es obligatoria.

Los participantes podrán aportar, siempre que lo consulten a la organización y lo autorice, maquinaria y aparatos eléctricos de carácter personal para la realización de pruebas.

La siguiente relación es sólo orientativa:

- Batidora eléctrica.
- Cocedor termostato baja temperatura.
- Robot de cocina con selector de temperatura.
- Básculas de precisión.
- Robot amasador de cocina.

Es obligatorio que cada competidor aporte y utilice correctamente durante la competición su propio equipo de protección personal, aplicando las medidas de seguridad.

Los equipos/herramientas que aporte el competidor serán revisados por los miembros del jurado y/o coordinador al comienzo de las jornadas de trabajo.

3.3.3. Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado.

Es obligatorio que cada miembro del jurado aporte y utilice correctamente durante la competición su propio equipo de protección personal, según las normas de seguridad y salud.

3.3.4. Herramientas y equipos con riesgos especiales.

A continuación, se especifican las obligaciones, prohibiciones y equipos de protección personal que es preciso utilizar en el uso de máquinas o zonas con especial riesgo de operación.

Zona de lavado “plonge”

Obligaciones:

- Uso de protecciones personales.
- Limpieza permanente de derrames.

Prohibiciones:

- Introducir cuchillos en las pilas.
- No respetar a los compañeros de la competición.

Equipos de protección personal:





- Calzado cerrado antideslizante.

Horno de convección

Obligaciones:

- Tener precaución a la hora de extraer o introducir el género.
- Utilizar paños de cocina o agarradores destinados única y exclusivamente a tal efecto.
- Introducir únicamente material adecuado.
- Compartir y respetar el trabajo del resto de los participantes.

Prohibiciones:

- Introducir material inadecuado.
- Extraer recipientes sin protección adecuada.
- No respetar a los demás participantes.

Equipos de protección personal:

- 2 paños de cocina, agarradores o manoplas de uso exclusivo para manipular recipientes calientes.

Equipo de cocina

Obligaciones:

- Utilizar únicamente material adecuado para poner sobre los focos de calor.
- Mantener limpia la zona de cocción para evitar posibles accidentes.
- Apagar los fuegos si no se están utilizando.

Prohibiciones:

- Poner sobre los focos de calor material inadecuado para la cocción de alimentos.

Equipos de protección personal:

- 2 paños de cocina, agarradores o manoplas de uso exclusivo para manipular recipientes calientes.

Maquina cortafiambres

Obligaciones:

- Trabajar con el guante de protección.
- Utilizar las protecciones.
- Apagar la maquina una vez terminada la acción.
- Limpiar y secar la máquina cortafiambres adecuadamente.

Prohibiciones:

- Trabajar sin guante de protección.
- No utilizar las protecciones.
- Dejar encendida la maquina una vez terminada la acción.
- No limpiar la maquina una vez terminado el uso.

Equipos de protección personal:

- Guante de malla metálica.





3.4. Protección contra incendios.

En la zona de la competición se colocarán extintores portátiles que deben de ser fácilmente visibles, accesibles y señalizados.

3.5. Primeros auxilios.

En la zona de competición habrá de forma permanente un kit de primeros auxilios.

3.6. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica.

En la zona de competición habrá de forma visible un cartel en el que vendrá especificado el protocolo de actuación en caso de emergencia médica.

3.7. Higiene.

Se mantendrá el espacio de trabajo en todo momento limpio, sin residuos en el suelo que puedan ocasionar resbalones, tropiezos, caídas o accidentes en las máquinas.

El competidor se responsabilizará de mantener su área de trabajo en perfectas condiciones.

3.8. Esquema orientativo para el diseño del área de competición.

Box de trabajo.





Zona de competición.



1	Mesa mural de acero. Microondas, balanza, salamandra y abatidor de temperatura.
2	5 cubos de basura de reciclaje (orgánico, plásticos, vidrio, metal y cartón).
3	Mesas murales de acero: envasadoras de vacío, heladora, microondas y cortafiambres.
4	Lavamanos con secamanos.
5	Fregaderos de doble seno.
6	Mesa exposición de elaboraciones.

El coordinador técnico podrá hacer modificaciones en el documento propuesto, en un 30% máximo del contenido del mismo, atendiendo a razones organizativas o de evaluación.

