

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



**Modalidad de competición: 34
Cocina
Descripción Técnica**

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

COORDINADOR/A TÉCNICO/A: ANTONI CRUELLS PRAT



Índice

1. Introducción a la modalidad de competición 34 Cocina	2
1.1. Número de competidores por equipo	2
1.2. ¿Quién patrocina la modalidad de competición?	2
1.3. ¿Qué hacen estos profesionales?	3
1.4. ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?	3
1.5. ¿En qué consiste la competición?	4
1.6. ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?	4
1.7. ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?	4
2. Plan de la Prueba	5
2.1. Definición del plan	5
2.2. Criterios para la evaluación las pruebas	7
2.3. Requerimientos generales de seguridad y salud	8
2.3.1. Equipos de protección personal	8
2.3.2. Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad	8
3. Desarrollo de la competición.....	10
3.1. Programa de la competición	10
3.2. Esquema de calificación	11
3.3. Herramientas y equipos	12
3.3.1. Uniformidad	12
3.3.2. Herramientas y equipos aportados por el competidor	12
3.3.3. Herramientas y equipos aportados por los miembros del jurado	12
3.3.4. Herramientas y equipos con riesgos especiales	12
3.4. Protección contra incendios	12
3.5. Primeros auxilios	12
3.6. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica	13
3.7. Higiene	14
3.8. Esquema orientativo para el diseño del área de competición	15



1. Introducción a la Modalidad de competición 34 Cocina

La Modalidad de competición nº 34, denominada Cocina, tiene una amplia tradición en las competiciones nacionales e internacionales, siendo una de las disciplinas que cuenta con un mayor número de participantes. En esta edición de Spainskills, en la modalidad de cocina, concurren 18 participantes.

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.
- Ejecutar elaboraciones de repostería.

1.1. Número de competidores por equipo.

En la modalidad de competición nº 34, el número de competidores por equipo es uno.

1.2. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?

La Empresa Makro patrocinará la competición de la Modalidad de competición nº 34 Cocina en su edición de 2026 en el apartado de alimentación.

La empresa Bongard patrocinará la competición de la Modalidad de competición nº 34 en su edición de 2026 en el apartado de maquinaria de cocina. (por determinar)



1.3. ¿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, 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, 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.

1.4. ¿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.

1.5. ¿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 SpainSkills 2026 (Test Project en las competiciones internacionales), que pondrá de manifiesto la preparación de los competidores para realizar los diferentes módulos

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

Las competencias requeridas son:

- Preparar maquinaria, equipos y utilaje 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.



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

El participante debe tener los conocimientos sobre:

- 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 la Prueba.

2.1. Definición del plan.

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 los conocimientos relacionados, el trabajo práctico que se proponga requerirá desplegar las siguientes actividades:



MÓDULO I:

Elaboración de un entrante frio.

MÓDULO II:

Elaboración de un postre.

MÓDULO III:

Elaboración de un plato de pasta rellena (ravioli, tortellini, etc.).

MÓDULO IV:

Elaboración de un plato de pescado, guarnición y salsa.

MÓDULO V:

Elaboración de Pruebas de habilidades

MÓDULO VI:

Elaboración de un plato de carne, guarnición 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	El participante tiene la uniformidad completa y mantiene buenas prácticas higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas. Todos los productos estarán correctamente envasados y etiquetados. No habrá comida cruda o cocinada en la basura. Estará correctamente envasada y etiquetada.
B	Habilidades de organización	Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. La programación del trabajo y el flujo de trabajo es adecuada.
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	Manipula, preelabora, conserva y cocina correctamente el género, generando residuos de manera adecuada. Muestra destrezas de cocina, destrezas de corte y la aplicación de técnicas de cocina.
D	Calidad de la comida producida	Combina diferentes ingredientes y produce platos interesantes e innovadores.
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	Las elaboraciones se presentarán en el tiempo marcado. Se descontará 0,1 por cada minuto de retraso. Si el retraso es igual o superior a 5 minutos, no se evaluarán los criterios de presentación ni degustación.
F	Presentación	Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. y es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. El tamaño de las porciones es el establecido. Los platos se presentan limpios.
G	Aplicación de métodos de cocinado.	Los métodos de cocina son los adecuados. Tiempo de cocinado. Combinación proporcionada y compatible de técnicas.
H	Degustación.	Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. Hay variedad de texturas y técnicas. Hay variedad de sabores y se equilibran bien.
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 EPIs correspondientes tales como calzado específico de cocina con suela antideslizante, manoplas anti calóricas y guantes de malla (5 dedos), recogidos en el Real Decreto 773/1997 de 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, podrá 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 de 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 competidores 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 anti calóricas.
- Guante 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 toxinfecciones alimentarias.

2.3.2. Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad.

El jurado de la modalidad de competición vigilará y





GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y DEPORTES



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 del Skill y elementos sueltos (anillos, cadenas, pulseras, relojes...).
- Guardar las herramientas y cajas de herramientas en los lugares designados.
- Parar la maquina 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 maquina 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.



Cofinanciado por
la Unión Europea

DESCRIPCIÓN TÉCNICA SPAINSKILLS 2026_Modalidad 34_COCINA

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1	Día 2	Día 3	H/M G1+G 2
Módulo I: Elaborar un entrante frio	1:15			2:30
Módulo II: Elaboración de un postre	1:30			3
Módulo III: Elaboración de un plato de pasta rellena.		1:15		2:30
Módulo IV: Elaboración de un plato de pescado, guarnición y salsa.		1:30		3
Módulo V: Elaboración de Pruebas de habilidades			0:45	1:30
Módulo VI: Elaboración de un plato de carne, guarnición y salsa.			1:30	3
TOTAL G1+G2	5:30 h	5.30h.	4:30h.	15:30h

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 cocina.

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

- Grupo 1 (G-1): Los primeros 9 participantes elegidos al azar.
- Grupo 2 (G-2): Los participantes elegidos al azar de la 10^a a la 18^a posición.





	Miércoles 25	Jueves 26	Viernes 27
MAÑANA	G-1	G-2	G-1
TARDE	G-2	G-1	G-2

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		I	II	III	IV	V	VI	Total
		2	2	2	2	2	2	12%
A	Higiene, aseo personal y medioambiente.	2	2	2	2	2	2	12%
B	Habilidades de organización.	2	2	2	2	2	2	12%
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	3	3	3	3	2	3	17%
D	Calidad de la comida producida.	2	2	2	2	2	2	12%
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	2	2	2	2	2	2	12%
F	Presentación.	2	2	2	2		2	10%
G	Aplicación de métodos de cocinado.	2	2	2	2		2	10%
H	Degustación.	2	2	2	2		2	10%
I	Entrega de documentación.	1	1	1	1		1	5%
	TOTAL	18%	18%	18%	18%	10%	18%	100



Criterio A. Higiene, aseo personal y medioambiente

- Uniformidad completa y limpia.
- Aseo correcto.
- Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas
- Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias.
- Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias.
- Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas
- Mantiene todos los productos correctamente envasados y etiquetados
- 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).
- No hay comida cruda o cocinada en la basura, esta correctamente envasada y etiquetada.

Criterio B. Habilidades de organización.

- Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura.
- Realiza una correcta "mise en place" para realizar la prueba.
- La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados.

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.
- Muestra destrezas en cocina, destreza de cortes y aplicación de diferentes técnicas de cocina.
- Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina.
- Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.

Criterio D. Calidad de la comida producida.

- Combina diferentes ingredientes y produce platos interesantes e innovadores

Criterio E. 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 0,1.
- Si el retraso es igual o superior a 5 minutos, se descontará como máximo 0,5 y no se evaluarán los criterios de presentación ni



degustación.

Criterio F. Presentación.

- Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios.
- Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa.
- Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato.
- Los platos tienen una distribución espacial adecuada.
- La salsa está perfectamente emulsionada.
- El tamaño de las porciones es el establecido.

Criterio G. 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.
- Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores.

Criterio H. Degustación.

- Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura.
- Hay variedad de texturas y técnicas.
- Hay variedad de sabores y se equilibran bien.
- Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas.
- Los elementos del plato se integran perfectamente.
- Las guarniciones están calientes, correctamente cocinadas y sazonadas
- La salsa tiene una correcta textura y sabor.
- La salsa tiene la temperatura adecuada.

Criterio I. Entrega de la documentación.

- Entrega las fichas técnicas en el momento establecido.
- Entrega el esquema de trabajo del módulo 1, 2, 3 y 4 al finalizar la prueba.
- Entrega el esquema de trabajo del módulo 6 al finalizar la prueba.

3.3. Herramientas y equipos.

3.3.1. Uniformidad

Todos los participantes deberán ir correctamente uniformados con



Cofinanciado por
la Unión Europea

DESCRIPCIÓN TÉCNICA SPAINSKILLS 2026_Modalidad 34_COCINA

uniforme profesional.

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

a) Uniformidades 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, (se puede utilizar un delantal con peto para la preelaboración).
- 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, perdida, rotura, deterioro ni extravío.

Todas las herramientas que aporte el competidor, deberán caber dentro de una bandeja gastronómica con la tapa puesta, con una tolerancia de +- 5%. Los cuchillos deberán de caber dentro, y, solo podrán quedar fuera de la gastronómica, los trapos, bayetas, etiquetas, documentación tipo recetas, orden de trabajo y algún tipo de utensilio o material que la organización no pueda proporcionar y sea imprescindible para el desarrollo de las pruebas.

Cada participante podrá utilizar una única caja de



herramientas, que deberá ser un contenedor GN 1/1 de 150 mm de altura con tapa (dimensiones: 530 mm x 325 mm x 150 mm, con una tolerancia del 5% en la tapa). Todo el equipo, incluyendo cajas de herramientas pequeñas y cuchillos, deberá caber completamente dentro de esta caja. Se permite una sola caja por participante. Las cajas de herramientas se revisarán diariamente de acuerdo con la Descripción Técnica y el Reglamento de la Competición. Los jurados realizarán inspecciones diarias y podrán retirar cualquier equipo no autorizado. La gastronom puede ser plástica, metálica o de madera debidamente tratada.

La caja gastronom deberá ir correctamente etiquetada con el nombre del participante, el nombre de la comunidad y la bandera de la comunidad, en los laterales, para facilitar su localización. También se recomienda que todos los utensilios vayan debidamente identificados.

Solo se permitirá traer algún tipo de maquinaria fuera del contenedor gastronom en el caso de que la organización detecte una necesidad imperiosa de este mismo y no sea posible aportarla por la organización.

Los participantes podrán llevar consigo las herramientas/equipos que se indican a continuación a título orientativo, siempre teniendo en cuenta que tienen que caber dentro de la gastronom indicada anteriormente con la tapa puesta. La relación de este material no es obligatoria:

- 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.
- Básculas.
- Guante protector contra cortes.
- Rodillo.
- Manga pastelera.
- Moldes.
- Batidora eléctrica.
- Coedor termostato baja temperatura.
- Básculas de precisión.
- Ahumador

.

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 “plunge”

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 es el responsable de mantener su área de trabajo en perfectas condiciones

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

Box de trabajo.





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.