



Región de Murcia
Consejería de Educación,
Formación Profesional y Empleo



34

COCINA

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

RMskills'23



Cofinanciado por
la Unión Europea

DESCRIPCION TECNICA SKILL 34 COCINA

1.- MODALIDAD DE LA COMPETICIÓN 34	3-5
2.- COMPETENCIAS PROFESIONALES.....	5-6
3.- TEST PROJECT.....	6-8
4.- PROCEDIMIENTO DEL CAMPEONATO	
4.- EVALUACION.....	8-9
5.- COMPETENCIAS ESPECÍFICAS Y DE SEGURIDAD.....	9-11
6.- MATERIALES Y EQUIPAMIENTO.....	11-17

1. MODALIDAD DE COMPETICIÓN Nº34

La modalidad de competición nº 34, denominada Cocina, tiene una amplia tradición en las competiciones regionales, nacionales e internacionales, siendo una de las disciplinas que cuenta con un mayor número de 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.

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 de 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.

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.

Las principales tareas relacionadas con estos profesionales 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 establecer el stock mínimo de cada 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.

Tanto tutores como competidores deberán conocer esta Descripción Técnica.

2. COMPETENCIAS PROFESIONALES

Las competencias profesionales requeridas para participar en la modalidad de cocina son:

- 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.
- Preelaborar las materias primas atendiendo a su naturaleza y a la elaboración final: limpieza, cortes, deshuesado, desespinado, brizado de piezas, etc.
- Preparar y ejecutar técnicas de cocción y elaboraciones de cocina nacional e internacional.
- Realizar las elaboraciones 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.
- Atender e interpretar la normativa referente a los alérgenos e intolerancias alimenticias.
- Aplicar buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Reciclar los residuos atendiendo a un desarrollo sostenible.

3. TEST PROJECT

La “Descripción Técnica” se complementa con el “Test Project”, en donde se especifican las características de cada uno de los módulos.

La competición consiste en la demostración y valoración de las competencias propias de esta especialidad a través de un trabajo práctico, denominado Test Project,

realizado de forma modular y que se deberá ejecutar individualmente. Dicho plan de pruebas requerirá a los competidores poner en práctica una amplia gama de conocimientos, habilidades y destrezas.

Los coordinadores de RMSkills redactarán el Test Project tomando como referencia las publicadas en las distintas ediciones de SpainSkills y darán publicidad del mismo en los términos que determine la Consejería de Educación de la Región de Murcia.

El competidor deberá realizar diferentes elaboraciones y la documentación específica solicitada, utilizando de manera segura los recursos suministrados por la organización y las herramientas y materiales permitidos así como ajustándose a las cantidades solicitadas. Dichas elaboraciones versarán sobre algunas de las siguientes:

- Elaboraciones de aperitivos fríos y/o calientes.
- Elaboraciones de platos a base de huevos, arroces o pastas.
- Elaboraciones de platos de carne, caza y aves.
- Elaboraciones de platos a base de pescado o marisco.
- Elaboraciones a base de verduras y hortalizas.
- Elaboraciones de cremas, purés y sopas.
- Elaboraciones de salsas y aderezos.
- Elaboración de guarniciones simples y compuestas.
- Postres fríos y calientes.
- Adornos y decoraciones.

El Test Project se publicará en los medios que la Consejería de Educación disponga, incluyendo todas las especificaciones que se necesiten para su desarrollo como son:

- Descripción de los módulos de los que consta.
- Programación de la competición.
- Criterios de evaluación de cada módulo.
- Sistema de calificación.

4. PROCEDIMIENTOS DEL CAMPEONATO

4.1. Consideraciones previas

- Los tutores recibirán todos los documentos de la Competición, incluido el criterio de puntuación, con una antelación mínima de un mes.
- Antes del comienzo del campeonato, cada concursante recibirá un horario detallado del día de la competición.
- El Test Project indicará el tiempo global del que dispone el participante para la elaboración y presentación de todos los módulos.
- Los tutores deberán entregar las fichas técnicas dos semanas antes a la realización del campeonato, las cuales deberán incluir los alérgenos atendiendo al RD 126/2015, así como ingredientes y elaboración en función a las cuatro raciones solicitadas.
- Las fichas técnicas serán enviadas al siguiente correo electrónico: **rmskillcocina@gmail.com**
- El día de la competición los participantes deberán presentar la orden de trabajo de la prueba a realizar.
- Los participantes, tutores, jurado y otras personas asociadas o invitadas deberán emplear los mecanismos de comunicación que indica la convocatoria de MurciaSkills.
- La organización aportará las materias primas necesarias así como el equipamiento especificado en estas Descripciones Técnicas.
- El competidor podrá aportar pequeña maquinaria solicitándolo previamente a los coordinadores. En todo caso deberán cumplir los requisitos de seguridad.
- El competidor deberá aportar uniforme completo detallado en estas Descripciones Técnicas (apartado 7.2), pudiendo llevar repuesto del mismo. Se permite que lleve el logo del Centro Educativo y el nombre del competidor.
- El competidor deberá aportar el equipamiento necesario para el desarrollo de la competición (apartado 7.2).
- Queda terminantemente prohibida la entrada de elaboraciones a la competición.
- La vajilla la aporta la organización, siendo detallada en el Test Project. El empleo de vajilla, cristalería o soporte alguno que no aporte la organización será motivo de expulsión.

4.2. Día de la competición

- Los participantes contarán con un tiempo máximo de 15 minutos para familiarizarse con el material, el equipamiento y el proceso. Cuando éste sea particularmente difícil, se contará con la presencia de un experto en la materia para realizar una muestra del proceso y los participantes tendrán la oportunidad de practicar.
- Queda terminantemente prohibido el contacto del tutor y del competidor durante el transcurso del concurso.
- No se permite la entrada de tutores y de profesores acompañantes a la zona de cocina.
- Los tutores y concursantes que de forma continuada incumplan lo dispuesto en la descripción técnica y en las reglas del campeonato podrán ser retirados temporal o permanentemente del mismo.
- Los concursantes deberán mantener su zona de trabajo libre de obstáculos y el suelo de su zona despejado de todo material, equipo o elemento susceptible de provocar tropiezos, resbalones o caídas.
- No se puede sacar ninguna elaboración de la zona de competición, salvo autorización por parte de los coordinadores.
- Los participantes que asistan a la competición Murcia Skills tienen derecho a exigir un trato justo y honesto durante su desarrollo.

4.3. Composición del jurado

- El jurado estará compuesto por un profesional del sector y un profesor técnico de la especialidad de “Cocina y Pastelería” de cada uno de los Centros participantes con la excepción de aquéllos que sólo tengan en plantilla a un docente de esa especialidad.
- No es compatible ser tutor del competidor y miembro del jurado.
- Los miembros del jurado serán divididos en jurado técnico y gustativo con el fin de poder así evaluar cada apartado de los criterios.
- Para asegurar la transparencia, se le proporciona a todos los participantes la misma hoja de evaluación que utiliza el jurado, a través de los tutores.

5. EVALUACION

4.1- Puntos concedidos

- Perfecto = 10 puntos
- Muy Bueno = 9 puntos
- Bueno = 8 puntos
- Bastante bueno = 7 puntos
- Suficiente = 6 puntos
- Medio = 5 puntos
- Deficiente = 4 puntos
- Insatisfactorio = 3 puntos
- Muy malo = 2 puntos
- Nada = 1 punto

El coordinador proporcionará aclaraciones sobre los criterios de puntuación que deberán utilizarse durante el campeonato.

4.2 Calificación

Número máximo de puntos:

- A / Higiene/ 10 puntos
- B / Preparación / 30 puntos
- C / Presentación / 20 puntos
- D / Degustación / 40 puntos

Estas puntuaciones podrán ser modificadas por el equipo de expertos.

- 4.5 Toda la documentación empleada deberá estar disponible en formato digital.
- 4.6 El equipo de expertos podrá realizar modificaciones en la prueba propuesta.

6. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS Y SEGURIDAD

6.1 Requisitos de seguridad de la Competición

- 6.1.1 El coordinador Jefe recibirá las nominaciones y designará a un oficial de seguridad para ser el responsable de llevar a cabo las tareas especificadas en la Lista de Seguridad.
- 6.1.2 La ropa de trabajo deberá cumplir con las respectivas normas.
- 6.1.3 Toda la maquinaria y/o equipamiento deberá cumplir con los requisitos de seguridad del país anfitrión.
- 6.1.4 Los participantes deberán mantener su área de trabajo y el suelo de la misma despejado y limpio de materiales, equipamientos o apartados que puedan hacer que alguien tropiece, patine o se caiga.
- 6.1.5 En caso de que un participante no cumpla con las normas de seguridad o con las instrucciones se le descontarán puntos por seguridad en su marcador. Aquellos participantes que repetidamente incumplan los requisitos de seguridad pueden ser temporal o permanentemente expulsados de la Competición.

6.2 Requisitos de seguridad específicos de la profesión

Higiene

- Los concursantes deben asegurarse de que las manos y las herramientas están limpias. Una buena higiene es particularmente importante en las especialidades que impliquen manejo de productos alimenticios.

Instrucciones de Seguridad Relativas a la Higiene de Alimentos

- Las instrucciones siguientes hacen referencia a las categorías de especialidades en las que se manejen materiales alimenticios.
- Toda persona que trabaje en la zona de la competición debe saber reconocer los peligros relativos a la seguridad de alimentos en relación con sus actividades, y aplicar la adecuada gestión de riesgos. Debe prestarse especial cuidado en evitar la exposición de los materiales alimenticios a su descomposición o contaminación, el manejo de productos en ambientes demasiado calurosos, y el uso incorrecto de los ingredientes.
- Los organizadores establecerán un plan de auto vigilancia para la competición, basado en un análisis de riesgos. Por ejemplo, serán vigilados el control de la higiene, las temperaturas y los diversos tiempos de preparación y almacenamiento. Los concursantes y expertos deben familiarizarse con este plan de auto vigilancia y seguir las instrucciones establecidas.

Instrucciones para los concursantes:

- Los concursantes deben tener una estricta higiene personal.
- Está prohibido el uso de cualquier elemento de joyería que dificulte el trabajo así como relojes, pulseras y adornos personales.
- Las manos deben estar siempre limpias, mediante el uso de los productos de limpieza específicos
- Las manos deben lavarse al empezar el trabajo o al entrar en las instalaciones de producción, antes de preparar los alimentos, cuando se cambie de una fase a otra del trabajo, tras manejar residuos y basura, y después de lavar y limpiar los utensilios.
- Está prohibido el uso de esmalte de uñas.
- Deben evitarse riesgos al manejar y servir alimentos.
- Los concursantes son responsables de la limpieza de las zonas de trabajo, tablas de corte, batería de cocina, cuchillos y otras herramientas.
- Los concursantes deben asegurarse de que todos los alimentos servidos hayan sido correctamente almacenados y servidos a la temperatura adecuada, y asegurarse de que cualquier alimento o bebida no se vea expuesta a cambios de temperatura (la comida caliente debe servirse caliente, y la fría, fría).
- Los concursantes deben manejar los desechos de acuerdo con las instrucciones que se den.
- Cada concursante debe traer su propio uniforme de trabajo, que está definido en el anexo 1.

6.- MATERIALES Y EQUIPAMIENTO

A) El Local

- Pasillos en todo el entorno de los puestos de trabajo para paso, servicio y público
- Hall central distribuidor cámaras y anexos y para colocación de mesas con los géneros a disposición de los participantes.
- Cámaras frigoríficas suficientes para almacenar los géneros de 2 a 3 días.
- Zona de basuras.
- Almacén de géneros no perecederos.
- Vestuarios para los participantes y para los miembros del jurado, teniendo en cuenta separación de hombres y mujeres.
- Lavabos, duchas y taquillas con llave tanto para participantes como para los miembros del jurado.
- Sala para expertos/jurado, además de sala de prensa, con al menos 3 tomas de corriente para conexión de ordenadores.
- Aparatos de extracción de humos y vapores.
- Servicio de extinción de incendios (extintores), en relación con la prevención de accidentes necesaria para la prueba (extintores de espuma o de CO₂).
- 2 arcones congeladores de 60 litros de capacidad.

B) Suministros

- Tendido de electricidad de fuerza, suficiente como para atender todos los elementos eléctricos
- Puntos de agua fría y caliente y desagües, mínimo 3, además de los necesarios para los servicios sanitarios y el servicio de limpieza.
- Gas natural (dependiendo si los generadores de calor son de gas).
- Al menos un enchufe de toma de corriente de 220 V para cada puesto de trabajo
- Conexión a Internet o sistema wifi, impresora y folios en cantidad suficiente
- Servicio de foto copistería (o posibilidad de reproducción de documentos). Puede ser una impresora multifunción.
- Servicio telefónico.

- Servicio de extinción de incendios.

C) Mobiliario

- Mesas de trabajo de 1200x700x900
- Punto de apoyo 700x700x900 para horno y bajo con guías GN 1/1
- Mesa de trabajo 900x700x900 con fregadera de 400x400x250 incluida y grifo mono mando con agua caliente y fría.
- Mesas de apoyo para maquinaria común y pequeña maquinaria para acceso de varios participantes.
- Estanterías para las neveras y almacén de géneros no perecederos.

D) Maquinaria

- 1 Cocina modular de 4 fuegos por participante.
- 2 Planchas de cromo duro.
- 4 Horno de convección mixto de 6 GN 1/1, mínimo. con rejillas y bandejas para cocción.
- 1 Abatidor de temperatura de 6 GN 1/1.
- 3 Microondas de 900W.
- 1 Salamandra
- 1 Envasadora al vacío.
- Lavaplatos y lavavajillas o tren de lavado.

E) Pequeña maquinaria

- 1 Thermomix.
- 1 Batidoras amasadoras, capacidad 2l. Modelo "Kitchen-aid"
- 2 Cortafiambres.
- Túrmix de entre 600 y 900 W de potencia sin complementos (1 por participante).
- 4 Básculas electrónicas de 2 kg de fuerza.

F) Batería y utillaje (por cada participante)

- 1 Marmita de 24 cm. con tapadera
- 1 Media Marmita 24 cm. con tapadera
- 1 Rondón de 28 cm. con tapadera
- 2 Sauté de 24 cm.

- 1 Cazo baño maria 16 cm.
- 2 Cazo recto bajo de 15 cm.
- 2 Cazo de salsas 14 cm. (tipo francés)
- 2 Sartén aluminio antiadherente de 24 cm.
- 1 Sartén aluminio antiadherente de 15 cm.
- 1 Sartén hierro para gran fritura de 24 cm. con cestillo. Tipo parisien de dos asas (capacidad aproximada de 1 litro)
- 2 placas rustideras de ½ GN.
- 2 placas rustideras de 1/1 GN.
- 1 placas rustideras de asados de ½ GN. De 10 cm. de altura agujereadas para cocción de vapor
- 2 Coladores semiesféricos tipo bola inox, de 20 cm.
- 1 Perol de acero inox, fondo bombeado de 25 cm.
- 1 Perol de acero inox, fondo bombeado de 16 cm.
- 1 Ecurridera con base de inox de 24 cm.
- 1 Tabla de corte de 40 X 30 X 3 cm.
- 1 Vaso medidor de 1 litro de capacidad de plástico o similar
- 6 GN 1/6 – 15, inox con tapa, papa baño baria y/o mise-en-place
- 6 GN 1/9 – 15, inox con tapa para mise en place
- 1 Espumaderas de 8 cm.
- 1 Cacillos de 8 cm. capacidad 0,125 litros
- 1 Araña de 10 cm.
- 1 Espátulas mezclar polipropileno de 30 cm.
- 1 Lenguas (espátula de goma rebañadora) de 30 cm.
- 1 Colador chino inox de 18 cm.
- 1 Tapete de silicona medidas GN 1/1 (530x325)
- 1 Soplete cocina, inox, 12,5 x 15,5 de 120 minutos de duración + cargas de repuesto (para compartir)

G) Otros

- Power point con pantalla de proyecciones.

- Material de oficina (grapadoras, bolígrafos, tippex, cd's y dvd's, etc.), y consumibles de oficina.
- Botiquín completo con suministros suficientes para atender pequeñas quemaduras y pequeños cortes (vendajes, gasas, tiritas, etc.).
- Personal auxiliar de limpieza en las labores de distribución de géneros y desbarase de los puestos de trabajo. (puede ser alumnado de alguna escuela de Hostelería).
- Rollo de cinta de PVC de 4 cm. de ancho.
- Rollo de cinta adhesiva transparente.
- Papel vegetal para hornear.
- Mangas desechables de 40 cm.
- 6 Cucharas soperas inox (por participante)
- 6 Tenedores trincheros inox (por participante)
- 1 Rollo de papel film de 40 de ancho por 50 m (por participante)
- 1 Rollo de papel aluminio de 40 cm. de ancho por 50 m (por participante)
- 1 Rollo de papel de celulosa (por participante)
- Guantes de nitrilo talla mediana
- Gorros de cocinero alto blanco desechables.
- Estropajos de metal y verdes.
- Detergente manual y de máquinas.
- Abrillantador para lavavajillas.
- Desinfectante.
- Bayetas para limpieza de superficies.
- Cubos de basura.
- Bolsas de basura.
- Bolsas para envasar al vacío, 3 tamaños diferentes.

H) Herramientas de carácter personal.

Las herramientas son personales, por lo tanto **las aportaran los participantes**, su cuidado, limpieza, buen uso y seguridad son responsabilidad propia de cada uno de los participantes. Dado el carácter de uso privado de éste material, se permite que se preste entre los diferentes participantes, aunque no están obligados a ello. La organización no se hará cargo de ninguna reposición, pérdida, rotura, deterioro ni extravío. **La relación de éste material no**

es obligatoria al completo. Sí es obligatorio que cada participante pueda realizar todas las funciones propias de estas herramientas a lo largo de toda la competición.

La organización declina cualquier tipo de responsabilidad respecto a la pérdida sustracción, o el mal uso de éste material personal.

- 1 cuchillo Cebollero
- 1 Deshuesador
- 1 Puntilla
- 1 Puntilla de hoja curva para torneear.
- 1 Pelador
- 1 Tijera inox.
- 1 Chaira plana o redonda o afilador de cuchillos o similar.
- 1 Espátula de pastelería (paletina).
- 1 Espátula rasqueta.
- Hilo de bridar.
- 1 Termómetro de cocción y de -10 °C. a + 200 °C.
- Libreta de notas y bolígrafo.
- Desescamador y pinzas de pescado
- Barillas de cocina-
- Rallador/es tipo microplane o similar
- Brocha de pastelería
- Juego de boquillas de pastelería
- Juegos de corta pastas de diferentes tamaños y formas
- Manopla de cocina para manipular recipientes calientes de silicona o similar
- Juegos de moldes de silicona u otro material a criterio del participante.
- 1 Maletín protector o funda protectora para el traslado y conservación sin peligro para las herramientas.

I) Vestuario de trabajo para los participantes

Todos los participantes **deberán ir completamente uniformados.** Se valorará tanto el contar

con uniforme como su estado de limpieza y pulcritud en cada prueba. Para cada sesión deberán tener un uniforme completo y limpio, por lo que cada participante se organizara como desee para poder disponer de uno para cada sesión de trabajo en la competición.

- 1 Chaquetilla de cocina blanca de manga larga.
- 1 Pantalón de cocina.
- 1 Zapatos de manipulador, de uso exclusivo para el trabajo en la cocina.
- El pico o pañuelo de cuello blanco no será obligatorio, si bien se permitirá vestirlo a quien lo desee.
- Delantal.
- Gorro de cocinero.

No se permitirá el uso de paños de cocina. Las labores que se quieran desempeñar con paños de cocina, deberán realizarse con papel de manos, o bien con manoplas de cocina (para manipular recipientes calientes).

Se recomienda el disponer de uniforme de repuesto así como de las diferentes piezas del mismo de recambio para que el participante se pueda cambiar en caso de mancharse durante la competición. En todo momento el uniforme deberá estar completo, limpio y presentable, ya que puntuará en la calificación final de cada día.

La chaquetilla de cocina podrá llevar distintivos del centro al que pertenece el participante.