



# PROYECTO PRUEBA

#34  
COCINA

## **Resumen de los Módulos**

### **Módulo C1 – lunes 14 octubre**

**10% Total**

Familiarización

Evaluación teórica (Prueba de conceptos básicos)

### **Módulo C2 – martes 15 octubre**

**20% Total**

Parte A. Fondo claro

Parte B. Cocción de huevo – salsa madre

### **Módulo C3 – miércoles 16 octubre**

**30% Total**

Parte A. Finger food

Parte B. Pasta fresca

### **Módulo C4 – jueves 16 octubre**

**40% Total**

Parte A. Pan saborizado

Parte B. Deconstrucción de postre

Parte C. Postre al plato no deconstruido

### **Ejemplo de tiempo y ventana de servicio en los módulos**

- a) 10 minutos, organización personal y presentar su mise en place, orden de mantenedores y rotulados
- b) 200 minutos, preparar y cocinar
- c) 10 minutos, presentar modulo
- d) 05 minutos, presentar box limpio, ordenado y chequeo de uniforme del competidor
- e) 05 minutos, para toma de evidencias por parte del competidor con indicaciones del jefe de expertos
- f) Tiempo total 240 minutos = 4 horas

- Se abre la ventana de servicio en **b)** a los 30 minutos.
- El competidor luego de los 30 minutos cuenta con 05 minutos para presentar en orden a solicitud del jefe de experto sus preparaciones.
- El competidor luego de finalizado los 05 minutos de servicio puede presentar de igual forma su módulo, hasta con 02 minutos de retraso que se restarán de los minutos **d)** para la presentación del box y uniforme limpio.
- Por cada minuto de retraso se penalizará con hasta 5 puntos de descuento en el total del módulo. Esto quiere decir que, si el competidor utiliza 01 minuto de **d)** para el servicio, se descontará 1 punto del total del módulo.
- Los avisos de los tiempos se marcan a viva voz, solamente por el jefe de expertos o únicamente a quien se designe, al inicio y al final de cada letra; sin embargo, en **b)** el jefe de experto

### **Visualización de estación de trabajo:**

- Mostradores, frigoríficos y toda su estación de trabajo debe estar organizada, limpia y despejada.
- En la preparación debe ser limpio, ordenado, bien cuidado y presentable.
- Debe lavarse las manos en las entradas y en las salidas, entre las tareas y al final después de la limpieza.
- Debe trabajar de manera limpia, ordenada y eficiente. (pulcro)
- Cualquier derrame necesita ser higienizado en menos de 3 minutos.
- Debe trabajar seguro, utilizando EPP correctos. Las acciones de riesgo que provoquen un peligro para el manipulador serán penalizadas.
- No debe haber ningún abuso de tiempo y temperatura, sin fallos de contaminación cruzada y los protocolos para utilización de cuchara de degustación deben seguirse.
- No debe haber ningún goteo de contaminación, los alimentos almacenados deben estar por separado y toda la preparación de base se deben envolver / cubierta y etiquetado (producto, peso y fecha como mínimo). Debe contar con elemento plástico (plast).
- No debe haber ningún desperdicio excesivo. (mostrar lo que queda en las ollas o los desperdicios)
- El competidor se debe presentar a el día de competencia con la totalidad de productos, equipos y herramientas que requiera, al salir de su lugar de trabajo a buscar algo olvidado se le penalizara
- Los alimentos almacenados deben estar por separado y toda la preparación de base se debe envolver / cubierta y etiquetado (producto, peso y fecha).
- Debe contar con elemento plástico (film - plast) propio, aportado por cada

Date: septiembre 2024

competidor, además del papel absorbente, también aportado por el competidor.

15 octubre – MÓDULO 2 – (horas totales)		
2 horas y 45 minutos de tiempo en cocina en total - 2 hora para preparación		
C2	Parte A Parte B	Cortes – Elaboración de fondo – Clarificado Cocción de huevo – Elaboración de salsa madre
Descripción		<p><b>PARTE A: 1 hora</b>            Mirepoix + Bouquet garnie + fondo + clarificado            Consomé: Plato sopa estándar 180 – 200 grs por plato.            Temperatura: Min: (55°) – Óptimo 70° - Max: (80°)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Clarificado con claras a nieve.</li> <li>- Debe presentar como confecciona las ayudas de cocina, al experto evaluador.</li> </ul>
		<p><b>PARTE B: 1 hora</b>            Huevo benedictino            Entrada: Huevo Poché + salsa holandesa            (temperatura y pesaje por definir)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Montaje tradicional de huevo benedictino</li> </ul>
Detalles del servicio		<ul style="list-style-type: none"> <li>• El jefe experto en la reunión inicial, señalará la hora límite para la entrega del examen de habilidades técnicas.</li> <li>• El competidor puede iniciar a cocinar una vez señalado a viva voz por el jefe de los expertos.</li> <li>• El tiempo total ideal del módulo es de 2 horas de cocina (1 hora parte A y 1 hora parte B), más complemento de 5 minutos de organización que no puede cocinar ni cortar, 5 minutos para emplatar, 5 minutos máximos de servicio, 30 minutos de aseo.</li> <li>• Minutos para tomar evidencias por los expertos.</li> <li>• 10 minutos para limpiar y ordenar.</li> <li>• El competidor tiene que salir de la cocina cumplidas las 2 horas y 10 minutos, y se para el tiempo (los 10 minutos son para que pueda emplatar en 5 minutos + 5 minutos de servicio), luego de eso se cuentan los minutos para aseo.</li> <li>• Debe rotular y asegurar la conservación alimenticia. (Debe disponer de etiquetas, papel film propio y papel absorbente propio).</li> <li>• El competidor luego de evaluada su estación o box de competición debe chequearla completamente y dejarla operativa, dispuesta y limpia para el siguiente módulo.</li> <li>• Luego de entregado el box, el jefe de expertos puede bajar puntaje directamente si existen irregularidades atribuidas al competidor saliente.</li> </ul>

Date: septiembre 2024

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Uno (1) de los platos que se sirven son para juzgar. (Peso/ Temperatura/ Criterios solicitados).</li> <li>• Uno (1) de los platos que se sirven son para fotografías y pantalla.</li> <li>• Dos (2) platos para la sala de degustación</li> </ul>
Ingredientes Principales	<ul style="list-style-type: none"> <li>• PARTE A:</li> <li>• PARTE B:</li> </ul>
Observaciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se permite garnitura para presentar el consomé a elección del competidor</li> <li>- Se permite que el competidor guarde fondo para C3 o C4</li> <li>- Rotulado debe contener nombre del competidor</li> </ul>

16 octubre – MÓDULO 3 – (horas totales)		
4 horas de tiempo en cocina en total - 3 hora para preparación		
<b>C3</b>	Parte A Parte B	Finger food – Cárnico – Vegetariano Pasta fresca
		HABILIDAD 34
Descripción	<p><b>PARTE A:</b> Finger food – Base carne + Vegetariano (1 hora y 30 minutos) Preparar, cocinar y presentar los alimentos tipo “finger food” fríos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 platos con 8 unidades de alimento cada plato.</li> <li>- 1 variedad de cada alimento en un plato diferente (8 veganos – 8 carne).</li> <li>- 1 variedad debe ser Vegetariana (lacto - ovo - vegetariano)</li> <li>- 1 variedad debe ser a base de carne.</li> <li>- Toda la comida debe ser servida en porciones para ser consumida en máximo dos bocados.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mínimo 25 gramos – Máximo 30 gramos por pieza</li> <li>- Prohibido utilizar Carne de cerdo</li> <li>- Uno (1) de los platos que se sirven son para juzgar. (Peso/ Temperatura/ Criterios solicitados).</li> <li>- Uno (1) de los platos que se sirven son para fotografías y pantalla.</li> <li>- Dos (2) platos para la sala de degustación</li> <li>- Prohibido presentar en cucharas, vasos, moldes, etc., que no están permitidos. (Expertos deben considerar lo que será aceptado)</li> <li>- Se permiten moldes de terrina para ser utilizado en el proceso de Cocción.</li> </ul> <p><b>PARTE B:</b> Pasta rellena con salsa y relleno (ingrediente misterio): ave, camarón, zapallo camote, champiñón. (1 hora y 30 minutos)</p>	

Date: septiembre 2024

	<p>Preparar, cocinar y presentar cuatro platos principales a base de pasta fresca rellena.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Un plato principal, montado en plato.</li> <li>- En total son 4 platos que se sirven como principal en un menú.</li> <li>- No se permite el alcohol para ser utilizado en cualquier preparación de alimentos.</li> <li>- El total del plato será mínimo 250 gramos y un máximo de 300 gramos.</li> <li>- Se sirve con una salsa, caliente</li> </ul>
<p>Detalles del servicio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● El jefe experto en la reunión inicial, señalará la hora límite para la entrega del examen de habilidades técnicas que puede ser Cortes – Punto de Batidos – Realizar Cornet – Movimiento de cuchillos (técnicas).</li> <li>● El competidor puede iniciar a cocinar una vez señalado a viva voz por el jefe de los expertos.</li> <li>● El tiempo total ideal del módulo es de 1 hora y 30 minutos, más complemento de 5 minutos de organización que no puede cocinar ni cortar, 5 minutos para emplatar, 5 minutos máximos de servicio, 30 minutos de aseo.</li> <li>● Minutos para tomar evidencias.</li> <li>● 10 minutos para limpiar y ordenar.</li> <li>● El competidor tiene que salir de la cocina cumplidas la 1 hora y 40 minutos.</li> <li>● Debe rotular y asegurar la conservación alimenticia. (Debe disponer de etiquetas y papel film propio).</li> <li>● El competidor luego de evaluada su estación o box de competición debe chequearla completamente y dejarla operativa, dispuesta y limpia para el siguiente módulo.</li> <li>● Luego de entregado el box, el jefe de expertos puede bajar puntaje directamente si existen irregularidades atribuidas al competidor saliente.</li> <li>● Uno (1) de los platos que se sirven son para juzgar. (Peso/ Temperatura/ Criterios solicitados).</li> <li>● Uno (1) de los platos que se sirven son para fotografías y pantalla.</li> <li>● Dos (2) platos para la sala de degustación</li> </ul>
<p>Ingredientes Principales</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● PARTE A: Hígado – Garbanzo</li> <li>● PARTE B: Pollo – Camarón – Zapallo camote – Champiñón</li> </ul>
<p>Observaciones</p>	

17 octubre – MÓDULO 4 – (horas totales)			
4 horas de tiempo en cocina en total - 3 hora para preparación			
C4	Parte A Parte B	Producto de panadería Desconstrucción de postre	HABILIDAD 34
Descripción	<p><b>PARTE A:</b></p> <p>1) Pan (ovillado) saborizado (5 porciones pequeñas de 50 gramos)</p> <p>Ingrediente misterio: Aceituna, cebolla, pimentón, chorizo, tocino</p> <p>2) Preparar, cocinar y presentar 12 porciones de pan casero chileno, amasado.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El participante deberá elaborar 12 porciones de pan amasado con harina blanca.</li> </ul>		

Date: septiembre 2024

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Las raciones deben ser presentadas tibias.</li> <li>- Prohibido utilizar todo tipo de productos químicos o mejoradores.</li> </ul> <p><b>PARTE B:</b> Postre al plato, que incluya los mismos ingredientes de la deconstrucción.</p> <p>Deconstrucción de postre, con al menos 1 producto batido y horneado + 1 salsa (no puede ser coulis) + 1 fruta visible + 1 crocante + 1 técnica (esferificación, aire, gelificación).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- El plato su ítem principal debe ser el mismo para ambas presentaciones.</li> <li>- La salsa no puede ser coulis y si es a base de fruta la misma fruta de estar visible como ingrediente del plato.</li> <li>- El crocante debe evidenciar un proceso de transformación y técnicas de elaboración.</li> <li>- El peso total del plato será, <b>mínimo 150 grs. y un máximo de 200 grs. Pesarse el plato vacío y luego con el total de la presentación.</b></li> </ul>
<p>Detalles del servicio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● El jefe experto en la reunión inicial, señalará la hora límite para la entrega del examen de habilidades técnicas.</li> <li>● El competidor puede iniciar a cocinar una vez señalado a viva voz por el jefe de los expertos.</li> <li>● <b>El tiempo total ideal del módulo es de 2 horas, compuesta de 5 minutos de organización, 30 minutos para la preparación, 5 minutos para presentar y 5 minutos máximos de servicio.</b></li> <li>● Minutos para tomar evidencias.</li> <li>● 10 minutos para limpiar y ordenar.</li> <li>● El competidor tiene que salir de la cocina cumplidas <b>las 2 horas.</b></li> <li>● Debe rotular y asegurar la conservación alimenticia. (Debe disponer de etiquetas y papel film propio).</li> <li>● El competidor luego de evaluada su estación o box de competición debe chequearla completamente y dejarla operativa, dispuesta y limpia para el siguiente módulo.</li> <li>● Luego de entregado el box, el jefe de expertos puede bajar puntaje directamente si existen irregularidades atribuidas al competidor saliente.</li> <li>● Uno (1) de los platos que se sirven son para juzgar. (Peso/ Temperatura/ Criterios solicitados).</li> <li>● <b>Uno (1) de los platos que se sirven son para fotografías y pantalla.</b></li> <li>● <b>Dos (2) platos para la sala de degustación</b></li> </ul>
<p>Ingredientes Principales</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● PARTE A: Aceituna – Cebolla – Pimentón – Chorizo – Tocino</li> <li>● PARTE B: Manzana – Sandía</li> </ul>
<p>Observaciones</p>	

## Pedido de insumos

- Todos los participantes se les entregará una bandeja con sus ingredientes solicitados.
- Usted será juzgado por el desperdicio, por lo que es importante recordar que no debe pedir más ingredientes de lo que pueda necesitar. Pensar de una forma económica y ecológica.
- La lista se entregará un archivo en formato Excel que debe completar una hoja separada por cada día, que también será utilizada por los competidores para el chequeo diario.
- En cuanto a si debe o no incluir los ingredientes obligatorios en el pedido y nombrar el ingrediente misterio. ***Sí, debe incluirlo en su pedido. También los ingredientes obligatorios y todo lo que el competidor necesitará de insumos e ingredientes.***
- También habrá una pequeña cantidad de ingredientes en la mesa común que se repone diariamente.
- El pedido (orden) de ingrediente debe ser enviada al siguiente correo electrónico: **luis\_loyola@hotmail.com**
- La lista completa debe ser presentada **el 30 de octubre de 2024.**
- En el asunto del mail debe consignar, nombre del competidor y nombre de la institución.
- En el cuerpo del mail debe señalar, una breve descripción de cada plato a preparar. Esta descripción la puede cambiar el competidor el día de la competencia, pero será la idea principal a preparar.
- **Este será el único correo electrónico que no debe copiar a los demás expertos y competidores.**
- No se permiten listas de pedido fuera de plazo.
- La lista de pedidos debe contener el nombre completo del competidor, nombre de la institución y dirección de correo electrónico del experto evaluador.

## Ingredientes comunes de mesa

Disponible en cantidades ilimitadas, ingredientes comunes como azúcar, harina, especias, sal, aceite.

### ESQUEMA DE PUNTUACIÓN.

El presente es el esquema general, el cual luego se entregará con los detalles de sub criterios.

	Criterio	Puntaje Máximo
A	Higiene	10,00
B	Preparación	30,00
C	Presentación	20,00
D	Sabor	40,00