

SpainSkills

Modalidad de competición 34: Cocina

Plan de Pruebas

Versión 2.0

Dirección General de Formación Profesional

28/11/2016



Índice

1. Introducción	2
2. Plan de Pruebas	2
2.1. Definición de las pruebas.....	2
2.2. Programa de la competición.....	2
2.2.1. El día de antes del comienzo de la competición	3
2.2.2. El día de la competición por módulos	4
2.2.3. Horario de cocina y competición	5
2.3. Esquema de calificación.....	6
3. Módulo I.....	7
3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I.....	7
3.2. Criterios de evaluación relacionados con el SOLOMILLO WELLINGTON	8
3.3. Calificación del módulo I.....	9
4. Módulo II.....	12
4.1. Instrucciones de trabajo del módulo II	12
Criterios de evaluación relacionados con las Peras al vino tinto	13
4.2. Calificación del módulo II.....	14
5. Módulo III.....	16
5.1. Instrucciones de trabajo del módulo III	16
5.2. Criterios de evaluación relacionados con la Elaboración de Tapas para consumidores con necesidades alimentarias específicas.	18
5.3. Calificación del módulo III.....	19
5.4. Instrucciones de trabajo del módulo IV.....	22
Criterios de evaluación relacionados con la Pasta fresca rellena	23
5.5. Calificación del módulo IV	24





1. Introducción

Este documento establece el Plan de Pruebas para la Modalidad de competición 34 “Cocina” incluida en la competición Spainskills 2017.

El presente Plan de Pruebas está definido de acuerdo con las especificaciones contenidas en el documento *Descripción Técnica Modalidad de competición 34: “Cocina”*.

2. Plan de Pruebas

2.1. Definición de las pruebas

El concursante tendrá que realizar el trabajo práctico repartido en módulos, descrito en la documentación adjunta a este Plan de Pruebas, utilizando de manera segura los recursos suministrados y las herramientas y materiales permitidos.

El proyecto propuesto se realiza de manera individual por 4 módulos evaluables independientemente y secuenciados de acuerdo al programa establecido.

El presente documento está pensado para su desarrollo de forma paralela con el Skill 35 de Servicios de restaurante y bar, por eso ambos planes de pruebas pueden contener referencias a las dos especialidades.

2.2. Programa de la competición

Las pruebas se desarrollan a lo largo de tres días en jornadas de 8 horas de duración, de acuerdo con el siguiente programa

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1	Día 2	Día 3	h/mód.
Módulo I: Elaboración de un Solomillo Wellington, guarniciones y salsa.	2h 15´	2h 15´	2h 15´	6h 45´
Modulo II: Elaboración de Peras al vino tinto.	2h 15´	2h 15´	2h 15´	6h 45´
Módulo III: Elaboración de Tapas para consumidores con necesidades alimentarias específicas.	1h 30´	1h 30´	1h 30´	4h 30´
Módulo IV: Elaboración de un plato de pasta fresca rellena.	1h 30´	1h 30´	1h 30´	4h 30´
TOTAL	7h 30´	7h 30´	7h 30´	22h 30´



2.2.1. El día de antes del comienzo de la competición

- Se realizará el sorteo de puestos para establecer el orden de participación a la hora y lugar indicados por el Coordinador Técnico del Skill de cocina.

Los competidores se agruparán de la siguiente manera y en orden de elección.

- **Grupo 1 (G-1):** Los primeros 6 participantes 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

Quedando así el esquema de participación por módulos, grupos y días de competición

	Día 1	Día 2	Día 3
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

- Se darán a conocer cuáles son los ingredientes (en forma de listado y con cantidades) para poder llevar a cabo la realización de los diferentes módulos y que la organización les entregará en la denominada “caja de competición”.
- Se darán a conocer las “elaboraciones sorpresa” a realizar por módulo. Los ingredientes necesarios formarán parte de la “caja de competición”.
- A partir del momento en el que se conozcan los ingredientes y las “elaboraciones sorpresa” a realizar de carácter obligatorio, tendrán que realizar las fichas técnicas correspondientes a las elaboraciones diseñadas para los módulos 1,2, 3 y 4 en el documento que la organización proporcionará, teniendo en cuenta los siguientes parámetros de manera obligatoria:
 - Denominación de la elaboración
 - Nº de pax
 - Clasificación
 - Ingredientes y cantidades.
 - Elaboraciones
 - Acabado y presentación.

La entrega de las fichas técnicas se hará por parte de todos los participantes y sin excepción el día 1 de competición a las 9:00h.



2.2.2. El día de la competición por módulos

- Todos los participantes y según el turno de participación (mañana o tarde), estarán convocados a la misma hora, independientemente del orden establecido en el sorteo y correctamente uniformados.
- Cada día y antes del comienzo de la competición por módulos, 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.
- En el momento de la convocatoria para su participación (mañana o tarde) y una vez que el primer participante comience la prueba, todos los competidores han de estar en la zona de competición y habilitada hasta el momento de su participación sin establecer contacto alguno con los tutores.
- En el momento de comenzar la prueba, los competidores entrarán cada 10 minutos y según sorteo.
- Para el módulo 1-2 (mañana) y 3-4 (tarde) tienen 30 minutos para realizar “in situ” y en el documento que la organización facilitará, un croquis secuencial de la prueba que pueden conservar en el transcurso de la misma y que después de la competición entregarán al Coordinador Técnico. Esta documentación es de carácter obligatorio.
- El participante puede hacer uso del tiempo de la manera que crea conveniente, teniendo en cuenta los tiempos de entrega.
- En el supuesto caso de que hubiera un equipo de voluntarios, no serán ayudados en ningún momento hasta que no hayan finalizado la prueba, es decir, hasta que no hayan efectuado el pase de las elaboraciones. En ese momento tendrán un voluntario que les ayudará a limpiar, recoger, fregar, secar y colocar en el sitio correspondiente todos los materiales y utensilios dejando el box tal y como se lo han encontrado. Esta operación no es evaluable.





2.2.3. Horario de cocina y competición

Horario de cocina y competición

Hora	Trabajo a realizar MÓDULO 1 Y 2
9:00h	Recepción a los participantes que realizarán el módulo 1y 2. Cambio de ropa. Revisión de material y utillaje
9:15h	Entrega de género por participante (Caja de competición) Exposición de las normas por parte del Coordinador Técnico. Resolución de dudas por parte de los participantes
9:30h	Comienza el primer competidor (Entrada del resto de competidores 9:40, 9:50, 10:00, 10:10, 10:20)
13:30h	Pase de la pieza de carne y de las 3 raciones individuales (en el lugar destinado para ello) (Pase de la carne del resto de competidores 13:40, 13:50, 14:00, 14:10, 14:20)
14:00h	Pase del postre en fuente y emplatado (7 raciones, 4 para el Skill 35 SRB en fuente y 3 emplatados para el jurado de cocina) (en el lugar destinado para ello) (Pase del postre de resto de competidores 14:10, 14:20, 14:30, 14:40, 14:50)
15:00h	Limpieza y ordenación del box por parte del competidor con la ayuda de los voluntarios Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico. Entrega de puntuaciones
Hora	Trabajo a realizar MÓDULOS 3 Y 4
16:00h	Recepción a los participantes que realizarán el módulo 3 y 4. Cambio de ropa. Revisión de material y utillaje
16:15h	Entrega de género por participante (Caja de competición) Exposición de las normas por parte del Coordinador Técnico. Resolución de dudas por parte de los participantes
16:30h	Comienza el primer competidor (Entrada del resto de competidores 16:40, 16:50, 17:00, 17:10, 17:20)
19:00	Pase de las Tapas (en el lugar destinado para ello) (Pase de los Finger Food del resto de competidores 19:10, 19:20, 19:30, 19:40, 19:50)
19:30h	Pase de la pasta fresca rellena emplatada (3 raciones) Pase de la pasta rellena del resto de competidores 19:40, 19:50, 20:00, 20:10, 20:20)
20:30h	Limpieza y ordenación del box por parte del competidor con la ayuda de los voluntarios Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico. Entrega de puntuaciones





2.3. Esquema de calificación

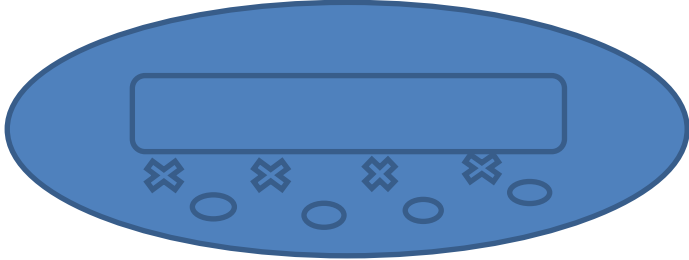
Para la evaluación de cada uno de los módulos se aplicarán los criterios de calificación especificados de acuerdo con el siguiente esquema.

<u>Criterios de evaluación</u>		<u>Módulos</u>				
		<u>I</u> <u>Carne</u>	<u>II</u> <u>Postre</u>	<u>III</u> <u>Tapas</u>	<u>IV</u> <u>Pasta</u>	<u>Total</u>
A	Higiene y aseo personal	2	2	2	2	8%
B	Organización del puesto de trabajo	2,5	2,5	2,5	2,5	10%
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	2	2	2	2	8%
D	Recicla correctamente todo tipo de residuos	0,5	0,5	0,5	0,5	2%
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado	1	1	1	1	4%
F	Creatividad	3	3	3	3	12%
G	Presentación	4	4	4	4	16%
H	Equilibrio gustativo	4	4	4	4	16%
I	Degustación	4	4	4	4	16%
J	Entrega de la documentación requerida	2	2	2	2	8%
	TOTAL	25%	25%	25%	25%	101%



3. Módulo I

3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I

MÓDULO I: Elaboración de un SOLOMILLO WELLINGTON	
Descripción:	<ul style="list-style-type: none">- Las guarniciones y salsa a elaborar de manera obligatoria, se transmitirá a los competidores y tutores el día anterior a realizar la prueba y se proporcionarán los ingredientes necesarios.- Se deben realizar en total 7 raciones:<ul style="list-style-type: none">• 4 raciones para el Skill 35 de Servicios de restaurante y bar en una única pieza, y presentada en una fuente con sus guarniciones correspondientes y salsera para la salsa que proporcionará la organización.• 3 raciones individuales y emplatadas para el Skill 34 de cocina (2 para el jurado y 1 de exposición). En esta presentación deberá incluir una ración de solomillo Wellington, con las 2 guarniciones y con la salsa dispuesta en el plato.- Al competidor le será proporcionado el 1er día de competición todos los ingredientes necesarios para realizar un solomillo Wellington con sus guarniciones y salsa correspondiente transmitida el día de antes de la competición- Porción mínima de carne a elaborar:150gr- El solomillo Wellington deberá incluir en su elaboración de manera obligatoria una duxelle y los siguientes ingredientes que se incluirán en la caja de competición: Foie y Bacon laminado.- Deberá incluir al menos las 2 guarniciones sorpresa y que se incluirán en la “caja de competición”.- Deberá incluir la salsa sorpresa dispuesta en salsera, incluyendo los ingredientes en la “caja de competición”.
Duración:	2 horas y 15 minutos
Información adjunta:	Propuesta esquemática de presentación y servicio para el Skill 35 de SRB 
Observaciones:	Se aconseja un conocimiento de cocina clásica para la realización de esta prueba. Se tendrá en cuenta la ficha técnica aportada por el competidor, la cual deberá coincidir con la elaboración presentada. En el caso de que la ficha técnica no se corresponda en todos los aspectos con la elaboración presentada, ésta será calificada con 0.

3.2. Criterios de evaluación relacionados con el SOLOMILLO WELLINGTON

<i>Criterios de evaluación</i>		<i>Se ha comprobado que...</i>
A	Higiene y aseo personal	<ul style="list-style-type: none">○ Uniformidad completa y limpia○ Aseo correcto○ Atiende a las normas de higiene.
B	Organización del puesto de trabajo	<ul style="list-style-type: none">○ Realiza una correcta puesta a punto de todos los elementos para realizar la prueba.○ Mantiene tanto el espacio como las herramientas, material y utensilios de trabajo ordenados y limpios
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none">○ Manipula, conserva y cocina correctamente el género○ Los desperdicios generados son adecuados
D	Recicla correctamente todo tipo de residuos	<ul style="list-style-type: none">○ Recicla correctamente los residuos generados en las diferentes pruebas
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado	<ul style="list-style-type: none">○ Las elaboraciones se presentarán en el tiempo marcado, descontándose por cada minuto de retraso un 0,2%. Si se llega a un retraso de 5 minutos se descontará un 5% adicional de la nota final del módulo y pasará a presentar en el último lugar.
F	Creatividad	<ul style="list-style-type: none">○ Es una elaboración equilibrada (tiene una distribución espacial adecuada), elegante y creativa
G	Presentación	<ul style="list-style-type: none">○ Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios.○ Son elaboraciones limpias y tienen ausencia de huellas.○ Tienen la temperatura correcta, tanto la elaboración como el soporte.○ La presentación de las elaboraciones es prácticamente igual.
H	Equilibrio gustativo	<ul style="list-style-type: none">○ Es una elaboración gustativamente equilibrada en su conjunto
I	Degustación	<ul style="list-style-type: none">○ Las elaboraciones están correctamente cocinadas, sazonadas y tienen la textura y temperatura adecuadas.
J	Entrega de la documentación requerida	<ul style="list-style-type: none">○ Entrega las fichas técnicas en el momento establecido○ Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba

3.3. Calificación del módulo I

MODULO I: CALIFICACIÓN SOLOMILLO WELLINGTON						
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos			
A	Higiene y aseo personal	<ul style="list-style-type: none"> ○ Uniformidad completa y limpia ○ Aseo correcto ○ No lleva pendientes, pulseras, elementos en las muñecas ni susceptibles de peligro ○ Prueba las elaboraciones de manera correcta. (no usa los dedos ni utillaje que después utiliza sin lavar inmediatamente después) 	<p>0,5%</p> <p>0,5 %</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p>			
B	Organización del puesto de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Realiza una correcta puesta a punto de todos los elementos para realizar la prueba ○ Mantiene las herramientas de trabajo limpias ○ Mantiene el material y utensilios ordenados ○ Mantiene la mesa de trabajo ordenada ○ Mantiene la superficie de trabajo limpia 	<p>0,5%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p>			
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none"> ○ Manipula correctamente el género ○ Conserva correctamente el género ○ Cocina correctamente el género ○ Los desperdicios generados son adecuados 	<p>0,5%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p>			
D	Recicla correctamente todo tipo de residuos	<ul style="list-style-type: none"> ○ Recicla correctamente los residuos orgánicos ○ Recicla correctamente los residuos de vidrio ○ Recicla correctamente los residuos de papel y carton ○ Recicla correctamente los residuos de plástico y bricks 	<p>0,125%</p> <p>0,125%</p> <p>0,125%</p> <p>0,125%</p>			
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado	<ul style="list-style-type: none"> ○ Por cada minuto de retraso se descontará 0,2%. <p>Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y presentada en su totalidad fuera de la hora establecida.</p> <p>Se presenta como ejemplo el siguiente cuadro de penalización en el supuesto caso de tener que presentar a las 14:00h la elaboración.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">De las 14h:00:01''</td> <td style="width: 33%;">A las '14h:01':00''</td> <td style="width: 33%;">Penalización total de 0,2%</td> </tr> </table>	De las 14h:00:01''	A las '14h:01':00''	Penalización total de 0,2%	<p>1%</p>
De las 14h:00:01''	A las '14h:01':00''	Penalización total de 0,2%				



		De las 14h:01:01''	A las '14h:02':00''	Penalización total de 0,4%	
		De las 14h:02:01''	A las '14h:03':00''	Penalización total de 0,6%	
		De las 14h:03:01''	A las '14h:04':00''	Penalización total de 0,8%	
		De las 14h:04:01''	A las '14h:05':00''	Penalización total de 1%	
		En el caso de que la presentación se dilate aún más en el tiempo, el competidor pasará a presentar dicha elaboración en último lugar para no entorpecer el desarrollo de la competición y tendrá una penalización extra de 5%.			
F	Creatividad	<ul style="list-style-type: none"> ○ Equilibrada. (Tiene una distribución espacial adecuada) ○ Elegante ○ Creativa 			<p>1%</p> <p>1%</p> <p>1%</p>
G	Presentación	<ul style="list-style-type: none"> ○ La carne contiene los elementos obligatorios descritos ○ Presenta 4 raciones en una pieza entera y en fuente con las guarniciones indicadas y la salsa en salsera ○ Presenta 3 raciones individuales con las guarniciones indicadas, la salsa en plato y prácticamente iguales. ○ Es una elaboración LIMPIA ○ Tiene ausencia de huellas en el borde del plato y/o de la fuente de emplatado ○ La elaboración y el soporte se presenta caliente ○ El hojaldre que envuelve la carne tiene apariencia dorada, crujiente y brillante. ○ El relleno está perfectamente definido ○ La salsa está correctamente emulsionada 			<p>0,5%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p> <p>0,25%</p> <p>0,25%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p>
H	Equilibrio gustativo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Es una elaboración gustativamente equilibrada en su conjunto 			4%
I	Degustación	<ul style="list-style-type: none"> ○ El hojaldre está correctamente cocinado, dorado y crujiente ○ La carne está correctamente cocinada y sazonada según los parámetros estipulados ○ Los elementos del relleno están correctamente cocinados y sazonados ○ Las guarniciones están calientes, correctamente 			<p>1%</p> <p>1%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p>





		<p>cocinadas y sazonadas</p> <ul style="list-style-type: none">○ La salsa tiene la temperatura adecuada○ La salsa está elaborada correctamente en cuanto a textura y sabor <p>○</p>	<p>0,5%</p> <p>0,5%</p>
J	Entrega de la documentación requerida	<ul style="list-style-type: none">○ Entrega la ficha técnica de carnes en el momento establecido○ Entrega el esquema de trabajo del módulo 1 al finalizar la prueba	<p>1,5%</p> <p>0,5%</p>
TOTAL			25

NOTA:

Habrà 3 grupos de jurado

Jurado 1, lo integrarán 2 jueces y evaluarán y calificarán los CE A,B,C,D, E

Jurado 2, lo integrarán 2 jueces y evaluarán y calificarán los CE F,G,J

Jurado 3, lo integrarán 2 jueces y evaluarán y calificarán los CE H,I.

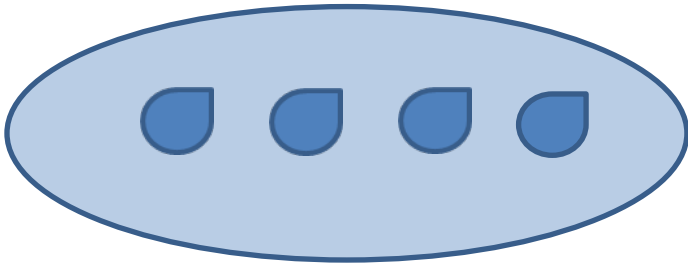
*El **Coordinador Técnico no hará de juez durante la competición**, salvo que exista un empate técnico al final de la misma. Tendrá la obligación de repasar todo el trabajo de los competidores implicados y establecer un debate con los jueces involucrados. Será responsable del veredicto final en este caso.*

El Coordinador Técnico, se ocupará de la correcta marcha y organización de la competición.



4. Módulo II

4.1. Instrucciones de trabajo del módulo II

MÓDULO II: Elaboración de Peras al vino tinto	
Descripción:	<ul style="list-style-type: none">- El acompañamiento del postre a elaborar de manera obligatoria, se transmitirá a los competidores y tutores el día anterior a realizar la prueba y se proporcionarán los ingredientes necesarios.- Se deben realizar en total 7 raciones:<ul style="list-style-type: none">• 4 raciones para el Skill 35 de Servicios de restaurante y bar presentada en fuente, cuenco y salsera con su acompañamiento y decoración correspondientes que proporcionará la organización.• 3 raciones individuales y emplatadas para el Skill 34 de cocina (2 para el jurado y 1 de exposición). En esta presentación deberá incluir una ración de Peras al vino tinto con su correspondiente salsa, acompañamiento y decoración.- Al competidor le será proporcionado el 1er día de competición todos los ingredientes necesarios para realizar unas Peras al Vino tinto con su correspondiente salsa, acompañamiento y decoración.- Ración por persona de pera: 1 ud sin piel, semillas y sin deterioro.- Deberá incluir de manera obligatoria el acompañamiento “sorpresa”, incluyendo los ingredientes necesarios para su realización en la “caja de competición”- Deberá incluir de manera obligatoria un elemento decorativo procedente de la “caja de competición”.
Duración:	2 horas y 15 minutos
Información adjunta:	Propuesta esquemática de presentación y servicio para el Skill 35 de SRB 
Observaciones:	<p>Se aconseja un conocimiento de cocina clásica para la realización básica de esta prueba, pudiendo utilizar técnicas contemporáneas.</p> <p>Se tendrá en cuenta la ficha técnica aportada por el competidor, la cual deberá coincidir con la elaboración presentada. En el caso de que la ficha técnica no se corresponda en todos los aspectos con la elaboración presentada, ésta será calificada con 0.</p>



Criterios de evaluación relacionados con las Peras al vino tinto

<i>Criterios de evaluación</i>		<i>Se ha comprobado que...</i>
A	Higiene y aseo personal	<ul style="list-style-type: none">○ Uniformidad completa y limpia○ Aseo correcto○ Atiende a las normas de higiene.
B	Organización del puesto de trabajo	<ul style="list-style-type: none">○ Realiza una correcta puesta a punto de todos los elementos para realizar la prueba.○ Mantiene tanto el espacio como las herramientas, material y utensilios de trabajo ordenados y limpios
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none">○ Manipula, conserva y cocina correctamente el género○ Los desperdicios generados son adecuados
D	Recicla correctamente todo tipo de residuos	<ul style="list-style-type: none">○ Recicla correctamente los residuos generados en las diferentes pruebas
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado	<ul style="list-style-type: none">○ Las elaboraciones se presentarán en el tiempo marcado, descontándose por cada minuto de retraso un 0,2%. Si se llega a un retraso de 5 minutos se descontará un 5% adicional de la nota final del módulo y pasará a presentar en el último lugar.
F	Creatividad	<ul style="list-style-type: none">○ Es una elaboración equilibrada (tiene una distribución espacial adecuada), elegante y creativa
G	Presentación	<ul style="list-style-type: none">○ Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios.○ Son elaboraciones limpias y tienen ausencia de huellas.○ Tienen la temperatura correcta, tanto la elaboración como el soporte.○ La presentación de las elaboraciones es prácticamente igual.
H	Equilibrio gustativo	<ul style="list-style-type: none">○ Es una elaboración gustativamente equilibrada en su conjunto
I	Degustación	<ul style="list-style-type: none">○ Las elaboraciones están correctamente cocinadas, sazonadas y tienen la textura y temperatura adecuadas.
J	Entrega de la documentación requerida	<ul style="list-style-type: none">○ Entrega las fichas técnicas en el momento establecido○ Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba



4.2. Calificación del módulo II

MODULO II: CALIFICACIÓN de las Peras al vino tinto												
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos									
A	Higiene y aseo personal	<ul style="list-style-type: none"> ○ Uniformidad completa y limpia ○ Aseo correcto ○ No lleva pendientes, pulseras, elementos en las muñecas ni susceptibles de peligro ○ Prueba las elaboraciones de manera correcta. (no usa los dedos ni utillaje que después utiliza sin lavar inmediatamente después) 	<p>0,5%</p> <p>0,5 %</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p>									
B	Organización del puesto de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Realiza una correcta puesta a punto de todos los elementos para realizar la prueba ○ Mantiene las herramientas de trabajo limpias ○ Mantiene el material y utensilios ordenados ○ Mantiene la mesa de trabajo ordenada ○ Mantiene la superficie de trabajo limpia 	<p>0,5%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p>									
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none"> ○ Manipula correctamente el género ○ Conserva correctamente el género ○ Cocina correctamente el género ○ Los desperdicios generados son adecuados 	<p>0,5%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p>									
D	Recicla correctamente todo tipo de residuos	<ul style="list-style-type: none"> ○ Recicla correctamente los residuos orgánicos ○ Recicla correctamente los residuos de vidrio ○ Recicla correctamente los residuos de papel y carton ○ Recicla correctamente los residuos de plástico y bricks 	<p>0,125%</p> <p>0,125%</p> <p>0,125%</p> <p>0,125%</p>									
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado	<ul style="list-style-type: none"> ○ Por cada minuto de retraso se descontará 0,2%. <p>Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y presentada en su totalidad fuera de la hora establecida.</p> <p>Se presenta como ejemplo el siguiente cuadro de penalización en el supuesto caso de tener que presentar a las 14:30h la elaboración.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 33%;">De las 14h:30:01''</td> <td style="width: 33%;">A las '14h:31':00''</td> <td style="width: 33%;">Penalización total de 0,2%</td> </tr> <tr> <td>De las 14h:31:01''</td> <td>A las '14h:32':00''</td> <td>Penalización total de 0,4%</td> </tr> <tr> <td>De las 14h:32:01''</td> <td>A las '14h:33':00''</td> <td>Penalización total de 0,6%</td> </tr> </tbody> </table>	De las 14h:30:01''	A las '14h:31':00''	Penalización total de 0,2%	De las 14h:31:01''	A las '14h:32':00''	Penalización total de 0,4%	De las 14h:32:01''	A las '14h:33':00''	Penalización total de 0,6%	<p>1%</p>
De las 14h:30:01''	A las '14h:31':00''	Penalización total de 0,2%										
De las 14h:31:01''	A las '14h:32':00''	Penalización total de 0,4%										
De las 14h:32:01''	A las '14h:33':00''	Penalización total de 0,6%										



		De las 14h:33:01''	A las '14h:34':00''	Penalización total de 0,8%	
		De las 14h:34:01''	A las '14h:35':00''	Penalización total de 1%	
		En el caso de que la presentación se dilate aún más en el tiempo, el competidor pasará a presentar dicha elaboración en último lugar para no entorpecer el desarrollo de la competición y tendrá una penalización extra de 5%.			
F	Creatividad	<ul style="list-style-type: none"> ○ Equilibrada. (Tiene una distribución espacial adecuada) ○ Elegante ○ Creativa 			1% 1% 1%
G	Presentación	<ul style="list-style-type: none"> ○ El postre contiene los elementos obligatorios descritos. ○ Presenta 4 raciones en los soportes estipulados ○ Presenta 3 raciones individuales y emplatadas con todos los elementos del postre. ○ Tiene ausencia de huellas en el borde del plato y fuente ○ Es una elaboración LIMPIA ○ La presentación de los platos es prácticamente exacta 			1% 0,5% 0,5% 0,5% 0,5% 1%
H	Equilibrio gustativo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Es una elaboración gustativamente equilibrada en su conjunto 			4%
I	Degustación	<ul style="list-style-type: none"> ○ La pera está fría, y correctamente preelaborada (sin piel ni semillas) ○ La pera al vino tinto tiene un sabor equilibrado y está debidamente especiada ○ La pera al vino tinto tiene una textura firme ○ La salsa procedente de la cocción está correctamente tratada según la ficha técnica ○ El acompañamiento del postre tiene la textura, temperatura con un sabor correcto y equilibrado 			0,5% 1% 0,5% 1% 1%
J	Entrega de la documentación requerida	<ul style="list-style-type: none"> ○ Entrega la ficha técnica del postre en el momento establecido ○ Entrega el esquema de trabajo del módulo 2 al finalizar la prueba 			1,5% 0,5%
TOTAL					25





Habr3 3 grupos de jurado

Jurado 1, lo integrarán 2 jueces y evaluarán y calificarán los CE A,B,C,D, E

Jurado 2, lo integrarán 2 jueces y evaluarán y calificarán los CE F,G,J

Jurado 3, lo integrarán 2 jueces y evaluarán y calificarán los CE H,I.


*El **Coordinador Técnico no hará de juez durante la competición**, salvo que exista un empate técnico al final de la misma. Tendrá la obligación de repasar todo el trabajo de los competidores implicados y establecer un debate con los jueces involucrados. Será responsable del veredicto final en este caso. El Coordinador Técnico, se ocupará de la correcta marcha y organización de la competición.*

5. Módulo III

5.1. Instrucciones de trabajo del módulo III



MÓDULO III: Elaboración de Tapas para consumidores con necesidades alimentarias específicas.

Descripción:	<p>Los requisitos mínimos que deberán cumplirse, son los siguientes: Preparar dos variedades de Tapas frías o calientes.</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 variedad de manera obligatoria será sin gluten (atenderá a los celíacos). En su composición utilizará de manera obligatoria harina de arroz o harina de maíz precocido- 1 variedad de manera obligatoria será sin huevo y leche (atenderá a los alérgicos al huevo y leche)- Se puede optar por que sea una tapa fría o caliente pero ha de tener en su composición una salsa emulsionada y firme con base de aceite y que se presentará en la misma fuente <ul style="list-style-type: none">○ Se elaborarán 10 piezas de cada variedad○ Se presentarán en fuentes proporcionadas por la organización○ Cada fuente deberá contener 5 uds de cada tapa○ 1 fuente estará destinada a la exposición y otra a la valoración○ Las piezas de las dos diferentes variedades serán idénticas entre si○ Al competidor le será proporcionado el 1er día de competición todos los ingredientes necesarios para realizar las tapas y que formarán parte de “la caja de competición”.○ Las tapas se diseñarán obligatoriamente para poder coger con las manos y serán como máximo de dos bocados
Duración:	1 hora y 30 minutos
Información adjunta:	<p>Las elaboraciones se presentarán en fuentes de presentación rectangulares de 28 X 34 cm. blancas, redondas sin ribetes, decoración o cenefas. Los concursantes no podrán aportar vajilla ni cristalería para la presentación de las elaboraciones que realicen</p> <p><i>Propuesta esquemática de presentación de las tapas</i></p> <div style="text-align: center;"></div>
Observaciones:	<p>Se tendrá en cuenta la ficha técnica aportada por el competidor, la cual deberá coincidir con la elaboración presentada. En el caso de que la ficha técnica no se corresponda en todos los aspectos con la elaboración presentada, ésta será calificada con 0.</p> <p>Se deberá atender de manera obligatoria a las necesidades alimentarias específicas propuestas.</p> <p>En el caso de que no sea así se producirá una penalización del 50% de la nota final obtenida en este módulo.</p>



5.2. Criterios de evaluación relacionados con la Elaboración de Tapas para consumidores con necesidades alimentarias específicas.

Criterios de evaluación		Se ha comprobado que...
A	Higiene y aseo personal	<ul style="list-style-type: none">○ Uniformidad completa y limpia○ Aseo correcto○ Atiende a las normas de higiene.
B	Organización del puesto de trabajo	<ul style="list-style-type: none">○ Realiza una correcta puesta a punto de todos los elementos para realizar la prueba.○ Mantiene tanto el espacio como las herramientas, material y utensilios de trabajo ordenados y limpios
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none">○ Manipula, conserva y cocina correctamente el género○ Los desperdicios generados son adecuados
D	Recicla correctamente todo tipo de residuos	<ul style="list-style-type: none">○ Recicla correctamente los residuos generados en las diferentes pruebas
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado	<ul style="list-style-type: none">○ Las elaboraciones se presentarán en el tiempo marcado, descontándose por cada minuto de retraso un 0,2%. Si se llega a un retraso de 5 minutos se descontará un 5% adicional de la nota final del módulo y pasará a presentar en el último lugar.
F	Creatividad	<ul style="list-style-type: none">○ Es una elaboración equilibrada (tiene una distribución espacial adecuada), elegante y creativa
G	Presentación	<ul style="list-style-type: none">○ Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios.○ Son elaboraciones limpias y tienen ausencia de huellas.○ Tienen la temperatura correcta, tanto la elaboración como el soporte.○ La presentación de las elaboraciones es prácticamente igual.
H	Equilibrio gustativo	<ul style="list-style-type: none">○ Es una elaboración gustativamente equilibrada en su conjunto
I	Degustación	<ul style="list-style-type: none">○ Las elaboraciones están correctamente cocinadas, sazonadas y tienen la textura y temperatura adecuadas.
J	Entrega de la documentación requerida	<ul style="list-style-type: none">○ Entrega las fichas técnicas en el momento establecido○ Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba



5.3. Calificación del módulo III

MODULO III: CALIFICACIÓN Elaboración de Tapas para consumidores con necesidades alimentarias específicas.			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Higiene y aseo personal	<ul style="list-style-type: none">○ Uniformidad completa y limpia○ Aseo correcto○ No lleva pendientes, pulseras, elementos en las muñecas ni susceptibles de peligro○ Prueba las elaboraciones de manera correcta. (no usa los dedos ni utillaje que después utiliza sin lavar inmediatamente después)	0,5% 0,5 % 0,5% 0,5%
B	Organización del puesto de trabajo	<ul style="list-style-type: none">○ Realiza una correcta puesta a punto de todos los elementos para realizar la prueba○ Mantiene las herramientas de trabajo limpias○ Mantiene el material y utensilios ordenados○ Mantiene la mesa de trabajo ordenada○ Mantiene la superficie de trabajo limpia	0,5% 0,5% 0,5% 0,5%
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none">○ Manipula correctamente el género○ Conserva correctamente el género○ Cocina correctamente el género○ Los desperdicios generados son adecuados	0,5% 0,5% 0,5% 0,5%
D	Recicla correctamente todo tipo de residuos	<ul style="list-style-type: none">○ Recicla correctamente los residuos orgánicos○ Recicla correctamente los residuos de vidrio○ Recicla correctamente los residuos de papel y carton○ Recicla correctamente los residuos de plástico y bricks	0,125% 0,125% 0,125% 0,125%

E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado	<ul style="list-style-type: none"> ○ Por cada minuto de retraso se descontará 0,2%. <p>Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y presentada en su totalidad fuera de la hora establecida.</p> <p>Se presenta como ejemplo el siguiente cuadro de penalización en el supuesto caso de tener que presentar a las 19:00h la elaboración.</p> <table border="1" data-bbox="488 472 1193 898"> <tr> <td>De las 19h:00:01''</td> <td>A las '19h:01':00''</td> <td>Penalización total de 0,2%</td> </tr> <tr> <td>De las 19h:01:01''</td> <td>A las '19h:02':00''</td> <td>Penalización total de 0,4%</td> </tr> <tr> <td>De las 19h:02:01''</td> <td>A las '19h:03':00''</td> <td>Penalización total de 0,6%</td> </tr> <tr> <td>De las 19h:03:01''</td> <td>A las '19h:04':00''</td> <td>Penalización total de 0,8%</td> </tr> <tr> <td>De las 19h:04:01''</td> <td>A las '19h:05':00''</td> <td>Penalización total de 1%</td> </tr> </table> <p>En el caso de que la presentación se dilate aún más en el tiempo, el competidor pasará a presentar dicha elaboración en último lugar para no entorpecer el desarrollo de la competición y tendrá una penalización extra de 5%.</p>	De las 19h:00:01''	A las '19h:01':00''	Penalización total de 0,2%	De las 19h:01:01''	A las '19h:02':00''	Penalización total de 0,4%	De las 19h:02:01''	A las '19h:03':00''	Penalización total de 0,6%	De las 19h:03:01''	A las '19h:04':00''	Penalización total de 0,8%	De las 19h:04:01''	A las '19h:05':00''	Penalización total de 1%	1%
De las 19h:00:01''	A las '19h:01':00''	Penalización total de 0,2%																
De las 19h:01:01''	A las '19h:02':00''	Penalización total de 0,4%																
De las 19h:02:01''	A las '19h:03':00''	Penalización total de 0,6%																
De las 19h:03:01''	A las '19h:04':00''	Penalización total de 0,8%																
De las 19h:04:01''	A las '19h:05':00''	Penalización total de 1%																
F	Creatividad	<ul style="list-style-type: none"> ○ Equilibrada. (Tiene una distribución espacial adecuada) ○ Elegante ○ Creativa 	1% 1% 1%															
G	Presentación	<ul style="list-style-type: none"> ○ Presenta las 2 variedades de tapas con el nº de piezas obligatorias ○ Las tapas contienen los elementos obligatorios descritos. ○ Las piezas presentadas son prácticamente iguales ○ Tiene ausencia de huellas en las fuentes presentadas ○ Es una presentación limpia ○ Presenta la salsa en el plato 	1% 1% 1% 0,25% 0,5% 0,25%															
H	Equilibrio gustativo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Es una elaboración gustativamente equilibrada en su conjunto 	4%															
I	Degustación	<ul style="list-style-type: none"> ○ Se degustan en 2 bocados como máximo ○ Las tapas están correctamente cocinadas. ○ Las tapas tienen la temperatura correcta según la ficha técnica presentada 	0,5% 1% 1%															



		<ul style="list-style-type: none">Las tapas tienen la textura correcta según la ficha técnica presentadaLas tapas están correctamente sazonadas.	0,5% 1%
J	Entrega de la documentación requerida	<ul style="list-style-type: none">Entrega las fichas técnicas de las tapas en el momento establecidoEntrega el esquema de trabajo del módulo 3 al finalizar la prueba	1,5% 0,5%
TOTAL			25

Habrà 3 grupos de jurado

Jurado 1, lo integrarán 2 jueces y evaluarán y calificarán los CE A,B,C,D, E

Jurado 2, lo integrarán 2 jueces y evaluarán y calificarán los CE F,G,J

Jurado 3, lo integrarán 2 jueces y evaluarán y calificarán los CE H,I.

*El **Coordinador Técnico no hará de juez durante la competición**, salvo que exista un empate técnico al final de la misma. Tendrá la obligación de repasar todo el trabajo de los competidores implicados y establecer un debate con los jueces involucrados. Serà responsable del veredicto final en este caso.*

El Coordinador Técnico, se ocupará de la correcta marcha y organización de la competición.





5.4. Instrucciones de trabajo del módulo IV

MÓDULO IV: Pasta fresca rellena	
Descripción:	<p>Los requisitos mínimos que deberán cumplirse, son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none">- Se debe realizar 3 raciones presentadas de forma individual- Ha de ser una elaboración caliente.- Mínimo de pasta fresca rellena 80gr por ración. El tipo de pasta fresca se desvelará el día de antes de la competición- Mínimo 1 salsa- Mínimo 1 guarnición- Mínimo 2 elementos de decoración <p>Los ingredientes a utilizar para la realización del módulo serán aquellos que formen parte de la caja de competición.</p> <p>Al competidor le será proporcionado el 1er día de competición todos los ingredientes necesarios para realizar el módulo</p>
Duración:	1 hora y 30 minutos
Información adjunta:	
Observaciones:	<p>La pasta fresca la tiene que realizar el competidor, para lo que tendrá los ingredientes necesarios en la "caja de competición".</p> <p>Se emplatará en plato hondo proporcionado por la competición.</p> <p>Se tendrá en cuenta la ficha técnica aportada por el competidor, la cual deberá coincidir con la elaboración presentada.</p> <p>En el caso de que la ficha técnica no se corresponda en todos los aspectos con la elaboración presentada, ésta será calificada con 0.</p>





Criterios de evaluación relacionados con la Pasta fresca rellena

Criterios de evaluación		Se ha comprobado que...
A	Higiene y aseo personal	<ul style="list-style-type: none">○ Uniformidad completa y limpia○ Aseo correcto○ Atiende a las normas de higiene.
B	Organización del puesto de trabajo	<ul style="list-style-type: none">○ Realiza una correcta puesta a punto de todos los elementos para realizar la prueba.○ Mantiene tanto el espacio como las herramientas, material y utensilios de trabajo ordenados y limpios
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none">○ Manipula, conserva y cocina correctamente el género○ Los desperdicios generados son adecuados
D	Recicla correctamente todo tipo de residuos	<ul style="list-style-type: none">○ Recicla correctamente los residuos generados en las diferentes pruebas
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado	<ul style="list-style-type: none">○ Las elaboraciones se presentarán en el tiempo marcado, descontándose por cada minuto de retraso un 0,2%. Si se llega a un retraso de 5 minutos se descontará un 5% adicional de la nota final del módulo y pasará a presentar en el último lugar.
F	Creatividad	<ul style="list-style-type: none">○ Es una elaboración equilibrada (tiene una distribución espacial adecuada), elegante y creativa
G	Presentación	<ul style="list-style-type: none">○ Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios.○ Son elaboraciones limpias y tienen ausencia de huellas.○ Tienen la temperatura correcta, tanto la elaboración como el soporte.○ La presentación de las elaboraciones es prácticamente igual.
H	Equilibrio gustativo	<ul style="list-style-type: none">○ Es una elaboración gustativamente equilibrada en su conjunto
I	Degustación	<ul style="list-style-type: none">○ Las elaboraciones están correctamente cocinadas, sazonadas y tienen la textura y temperatura adecuadas.
J	Entrega de la documentación requerida	<ul style="list-style-type: none">○ Entrega las fichas técnicas en el momento establecido○ Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba



5.5. Calificación del módulo IV

MODULO IV: CALIFICACIÓN de la Pasta fresca rellena						
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos			
A	Higiene y aseo personal	<ul style="list-style-type: none"> ○ Uniformidad completa y limpia ○ Aseo correcto ○ No lleva pendientes, pulseras, elementos en las muñecas ni susceptibles de peligro ○ Prueba las elaboraciones de manera correcta. (no usa los dedos ni utillaje que después utiliza sin lavar inmediatamente después) 	<p>0,5%</p> <p>0,5 %</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p>			
B	Organización del puesto de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Realiza una correcta puesta a punto de todos los elementos para realizar la prueba ○ Mantiene las herramientas de trabajo limpias ○ Mantiene el material y utensilios ordenados ○ Mantiene la mesa de trabajo ordenada ○ Mantiene la superficie de trabajo limpia 	<p>0,5%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p>			
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none"> ○ Manipula correctamente el género ○ Conserva correctamente el género ○ Cocina correctamente el género ○ Los desperdicios generados son adecuados 	<p>0,5%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p>			
D	Recicla correctamente todo tipo de residuos	<ul style="list-style-type: none"> ○ Recicla correctamente los residuos orgánicos ○ Recicla correctamente los residuos de vidrio ○ Recicla correctamente los residuos de papel y carton ○ Recicla correctamente los residuos de plástico y bricks 	<p>0,125%</p> <p>0,125%</p> <p>0,125%</p> <p>0,125%</p>			
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado	<ul style="list-style-type: none"> ○ Por cada minuto de retraso se descontará 0,2%. <p>Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y presentada en su totalidad fuera de la hora establecida.</p> <p>Se presenta como ejemplo el siguiente cuadro de penalización en el supuesto caso de tener que presentar a las 19:30h la elaboración.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 33%;">De las 19h:30:01''</td> <td style="width: 33%;">A las '19h:31':00''</td> <td style="width: 33%;">Penalización total de 0,2%</td> </tr> </table>	De las 19h:30:01''	A las '19h:31':00''	Penalización total de 0,2%	<p>1%</p>
De las 19h:30:01''	A las '19h:31':00''	Penalización total de 0,2%				



		De las 19h:31:01''	A las '19h:32':00''	Penalización total de 0,4%	
		De las 19h:32:01''	A las '19h:33':00''	Penalización total de 0,6%	
		De las 19h:33:01''	A las '19h:34':00''	Penalización total de 0,8%	
		De las 19h:34:01''	A las '19h:35':00''	Penalización total de 1%	
		En el caso de que la presentación se dilate aún más en el tiempo, el competidor pasará a presentar dicha elaboración en último lugar para no entorpecer el desarrollo de la competición y tendrá una penalización extra de 5%.			
F	Creatividad	<ul style="list-style-type: none"> ○ Equilibrada. (Tiene una distribución espacial adecuada) ○ Elegante ○ Creativa 			<p>1%</p> <p>1%</p> <p>1%</p>
G	Presentación	<ul style="list-style-type: none"> ○ La presentación de los platos es prácticamente exacta ○ La pasta rellena está perfectamente ejecutada ○ Contiene todas las partes obligatorias (pasta fresca rellena, salsa, guarnición y decoración) ○ Es una elaboración LIMPIA ○ Tiene ausencia de huellas en el borde del plato ○ La elaboración y el soporte se presenta caliente 			<p>0,5%</p> <p>1%</p> <p>1%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p> <p>0,5%</p>
H	Equilibrio gustativo	<ul style="list-style-type: none"> ○ Es una elaboración gustativamente equilibrada en su conjunto 			4%
I	Degustación	<ul style="list-style-type: none"> ○ La pasta fresca está bien rellena y se corresponde con la ficha técnica. ○ El relleno está bien cocinado y sazonado. ○ La temperatura y forma de la pasta fresca rellena se corresponde con la ficha técnica. ○ La salsa es sabrosa, sin grumos y/o impurezas y se corresponde con la ficha técnica presentada. ○ La guarnición está correctamente cocinada y se corresponde con la ficha técnica presentada 			<p>1%</p> <p>1%</p> <p>0,5%</p> <p>1%</p> <p>0,5%</p>
J	Entrega de la documentación requerida	<ul style="list-style-type: none"> ○ Entrega la ficha técnica de la pasta rellena en el momento establecido ○ Entrega el esquema de trabajo del módulo 4 al finalizar la prueba 			<p>1,5%</p> <p>0,5%</p>





		TOTAL	25

Habr3 3 grupos de jurado

Jurado 1, lo integrarán 2 jueces y evaluarán y calificarán los CE A,B,C,D, E

Jurado 2, lo integrarán 2 jueces y evaluarán y calificarán los CE F,G,J

Jurado 3, lo integrarán 2 jueces y evaluarán y calificarán los CE H,I.

El Coordinador Técnico no hará de juez durante la competición, salvo que exista un empate técnico al final de la misma. Tendrá la obligación de repasar todo el trabajo de los competidores implicados y establecer un debate con los jueces involucrados. Será responsable del veredicto final en este caso.

El Coordinador Técnico, se ocupará de la correcta marcha y organización de la competición.

- *Los ingredientes en todos los módulos serán aquellos que formen parte de la “caja de competición”. La lista definitiva se dará a conocer el día antes de la competición.*
- *No se podrá aportar ninguna clase de género o elaboración. En el caso de que un competidor no atienda a esta norma, los módulos que estén en curso esa jornada serán calificados con un 0 en todos sus criterios de evaluación.*
- *No se podrá solicitar género extra del aportado por la organización, salvo que el Coordinador Técnico y Jurados consideren que es una situación anómala y/o excepcional.*
- *El competidor se compromete a conservar correctamente, controlar y ser responsable de los ingredientes que componen la “caja de competición”.*
- *El competidor deberá gestionar de manera correcta los ingredientes proporcionados en la “caja de competición”, así como el resto de recursos materiales y espaciales.*

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.

