

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



Comunitat Valenciana Skills

Modalidad de competición: Cocina

Plan de Pruebas

Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial

**DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL**



ÍNDICE

1. Introducció

2. Plan de Pruebas

2.1. Definición de las pruebas

2.2. Programa de la competición

2.3 Esquema de calificación

3. Módulo I

3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I

3.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo I

3.3. Calificación del módulo I

4. Módulo II

4.1. Instrucciones de trabajo del módulo II

4.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo II

4.3. Calificación del módulo II

5. Módulo III

5.1. Instrucciones de trabajo del módulo III

5.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo III

5.3. Calificación del módulo III

6. Módulo IV

6.1. Instrucciones de trabajo del módulo IV

6.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo IV

6.3. Calificación del módulo IV

7. Materiales/herramientas a aportar por el competidor

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



1. Introducció

Este documento establece el plan de pruebas para la Modalidad de competición: "cocina ..." incluida en la competición Comunitat Valenciana Skills 2017.

2. Plan de Pruebas

2.1. Definición de las pruebas.

El concursante realizará las pruebas seleccionadas en los diferentes módulos propuestos por orden de intervención asignados mediante sorteo a realizar previo a las pruebas, teniendo en cuenta los criterios de evaluación propuestos por el jurado.

El orden de intervención será el siguiente:

Grupo A, participantes del 1 al 6. Grupo B participantes del 7 al 12. Grupo C participantes del 13 al 18.

1º DIA MAÑANAS	2º DIA MAÑANA	3º DIA MAÑANA
GRUPO A	GRUPO C	GRUPO B
Módulo 1 y módulo 2	Módulo 1 y módulo 2	Módulo 3 y módulo 4
1º DIA TARDES	2º DIA TARDES	3º DIA TARDES
GRUPO B	GRUPO A	GRUPO C
Módulo 1 y módulo 2	Módulo 3 y módulo 4	Módulo 3 y módulo 4

- En caso de que se presenten un número inferior al máximo de participantes 18 se ajustaran los días y las franjas de intervención.

2.2. Programa de la competición

Las pruebas se desarrollan a lo largo de tres días en jornadas de 5 horas en horario de mañana de 9 h. a 14 horas y de tarde de 15 horas 20 horas.

Módulo: Descripción del trabajo a realizar orientativo del competidor 1	1 día	2 día	3 día	total
Módulo I: Elaboración de carré de cordero con dos guarniciones, una de ellas a base de patata, la segunda con alcachofa y dos salsas, en concreto un jugo ligado y una salsa emulsionada.				5
Modulo II: Elaboración de dos aperitivos fríos o calientes, uno de ellos sin gluten y sin lactosa				
Módulo III: Elaboración de una paella Valenciana, modalidad deconstrucción.				5

**DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL**



Módulo IV: preparación de una tarta modalidad libre.				
TOTAL	5 horas	5 horas		10

* Cada módulo se prepara para 6 raciones, 4 se presentarán en bandeja o fuente y dos raciones montadas en plato individual.

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.

Criterios de evaluación	Módulos				Total
	I	II	III	IV	
A Uniformidad y limpieza.	2	2	2	2	8
B Destrezas manuales y habilidades en la ejecución	3	3	3	3	12
C Técnicas empleadas	4	4	4	4	16
D Aplicación y aprovechamiento de materias primas .	2	2	2	2	8
E Grado de dificultad de la elaboración	5	5	5	5	20
F Presentación	4	4	4	4	16
G Degustación	5	5	5	5	20
H Penalización tiempo superado	De 1 a 5' — menos 5 puntos De 5' a 10' — menos 10 puntos Mas de 10 minutos — descalificado.				
TOTAL	25	25	25	25	100

* EL CRITERIO H, SE APLICARA POR ACTUACIÓN, ES DECIR MODULO I Y 2 Y MODULO III Y IV.

3. Módulo I

3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I

MÓDULO I: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Descripción:	Elaboración de carré de cordero con dos guarniciones, una de ellas a base de patata, la segunda a base de alcachofa, más dos salsas, un jugo ligado y una salsa emulsionada.
Duración:	5 horas repartidas entre el módulo I y módulo II
Información adjunta:	El participante deberá presentar antes de la prueba la ficha técnica de elaboración y el croquis de orden de trabajo del

**DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL**



	módulo.
Observaciones:	Se presentarán 4 raciones en plaque y dos raciones emplatadas.

3.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo I

A- Uniformidad y limpieza: Se ha comprobado la correcta uniformidad y limpieza de la zona de trabajo y de los útiles y herramientas empleadas.

B- Destrezas manuales y habilidades en la ejecución: Se han comprobado las destrezas manuales y habilidades en la ejecución de las elaboraciones

C- Técnicas empleadas: Se han comprobado que las técnicas empleadas en la elaboración son las más adecuadas al tipo de ejercicio propuesto.

D- Aplicación y aprovechamiento de materias primas: Se han aplicado las materias primas de forma correcta, teniendo en cuenta su empleo en el ejercicio y su correcto aprovechamiento.

E- Grado de dificultad de la elaboración: Se tiene en cuenta el grado de dificultad de la elaboración según el ejercicio propuesto.

F- Presentación: Se ha presentado el ejercicio de la forma correcta, teniendo en cuenta la armonía, color, volumetría.

G- Degustación: Se han degustado los diferentes elementos que componen el ejercicio, valorando su sabor y armonía general del plato.

H- Penalización tiempo superado: Se han aplicado los criterios de presentación en tiempo y forma, aplicando las valoraciones de sanción de puntos en las escalas propuestas.

3.3. Calificación del módulo I.

MODULO I: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Uniformidad y limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> Se ha comprobado la correcta uniformidad y limpieza de la zona de trabajo y de los útiles y herramientas empleadas. 	2

**DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL**



B	Destrezas manuales y habilidades en la ejecución	<ul style="list-style-type: none"> Se han comprobado las destrezas manuales y habilidades en la ejecución de las elaboraciones 	3
C	Técnicas empleadas	<ul style="list-style-type: none"> Se han comprobado que las técnicas empleadas en la elaboración son las más adecuadas al tipo de ejercicio propuesto. 	4
D	Aplicación y aprovechamiento de materias primas .	<ul style="list-style-type: none"> Se han aplicado las materias primas de forma correcta, teniendo en cuenta su empleo en el ejercicio y su correcto aprovechamiento. 	2
E	Grado de dificultad de la elaboración	<ul style="list-style-type: none"> Se tiene en cuenta el grado de dificultad de la elaboración según el ejercicio propuesto. 	5
F	Presentación	<ul style="list-style-type: none"> Se ha presentado el ejercicio de la forma correcta, teniendo en cuenta la armonía, color, volumetría. 	4
G	Degustación	<ul style="list-style-type: none"> Se han degustado los diferentes elementos que componen el ejercicio, valorando su sabor y armonía general del plato. 	5
H	Penalización tiempo superado	<ul style="list-style-type: none"> Se han aplicado los criterios de presentación en tiempo y forma, aplicando las valoraciones de sanción de puntos en las escalas propuestas. 	--
TOTAL			25

NOTA:

- Todas las pruebas serán evaluadas por las comisiones evaluadoras compuestas por el Experto del Skill designado por la administración educativa y los tutores de los alumnos

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



participantes. En caso de que participen varios alumnos del mismo centro, solo actuara un tutor de jurado.

- El experto del Skill ejercerá la función de presidente de la comisión evaluadora, hará de mediador caso de empate. Los tutores evaluarán a los participantes, excepto a aquel/lla que pertenecen a su centro.
- Sus decisiones serán inapelables.
- La participación en este concurso implica la aceptación de las bases del mismo.
- La interpretación de las presentes normas se reserva a la organización.
- Los criterios de evaluación serán revisados, en reunión previa por los tutores de los centros participantes, pudiendo variar, si así lo manifiestan, presentando acta con los cambios establecidos.
- El jurado se dividirá en dos grupos, el primer grupo, valorará la fase de ejecución. el segundo grupo valorara presentación y degustación. El número de componentes de cada grupo será del mismo número, salvo en caso de miembros impares.
- La actuación de cada grupo de jurado será alterna, es decir, el día 1 valoran ejecución y el día dos, presentación y degustación. el día 3, se actuará por sorteo.
- El jurado actuara perfectamente uniformado. (chaquetilla de cocina, pantalón de cocina, zapato de seguridad y gorro alto de cocina).

4. Módulo II

4.1. Instrucciones de trabajo del módulo II

MÓDULO II: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Descripción:	Elaboración de dos aperitivos, fríos o calientes, uno de ellos sin gluten y sin lactosa.
Duración:	5 horas repartidas entre el módulo I y módulo II
Información adjunta:	El participante deberá presentar antes de la prueba la ficha técnica de elaboración y el croquis de orden de trabajo del módulo.
Observaciones:	Se presentarán 4 raciones en plaque y dos raciones emplatadas.

4.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo II

A- Uniformidad y limpieza: Se ha comprobado la correcta uniformidad y limpieza de la zona de trabajo y de los útiles y herramientas empleadas.

B- Destrezas manuales y habilidades en la ejecución: Se han comprobado las destrezas manuales y habilidades en la ejecución de las elaboraciones

C- Técnicas empleadas: Se han comprobado que las técnicas empleadas en la elaboración son las más adecuadas al tipo de ejercicio propuesto.

D- Aplicación y aprovechamiento de materias primas: Se han aplicado las materias primas de forma correcta, teniendo en cuenta su empleo en el ejercicio y su correcto aprovechamiento.

E- Grado de dificultad de la elaboración: Se tiene en cuenta el grado de dificultad de la elaboración según el ejercicio propuesto.

F- Presentación: Se ha presentado el ejercicio de la forma correcta, teniendo en cuenta la armonía, color, volumetría.

G- Degustación: Se han degustado los diferentes elementos que componen el ejercicio, valorando su sabor y armonía general del plato.

H- Penalización tiempo superado: Se han aplicado los criterios de presentación en tiempo y forma, aplicando las valoraciones de sanción de puntos en las escalas propuestas.

4.3. Calificación del módulo II.

MODULO II: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Uniformidad y limpieza.	<ul style="list-style-type: none">Se ha comprobado la correcta uniformidad y limpieza de la zona de trabajo y de los útiles y herramientas empleadas.	2
B	Destrezas manuales y habilidades en la ejecución	<ul style="list-style-type: none">Se han comprobado las destrezas manuales y habilidades en la ejecución de las elaboraciones	3

**DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL**



C	Técnicas empleadas	<ul style="list-style-type: none"> Se han comprobado que las técnicas empleadas en la elaboración son las más adecuadas al tipo de ejercicio propuesto. 	4
D	Aplicación y aprovechamiento de materias primas .	<ul style="list-style-type: none"> Se han aplicado las materias primas de forma correcta, teniendo en cuenta su empleo en el ejercicio y su correcto aprovechamiento. 	2
E	Grado de dificultad de la elaboración	<ul style="list-style-type: none"> Se tiene en cuenta el grado de dificultad de la elaboración según el ejercicio propuesto. 	5
F	Presentación	<ul style="list-style-type: none"> Se ha presentado el ejercicio de la forma correcta, teniendo en cuenta la armonía, color, volumetría. 	4
G	Degustación	<ul style="list-style-type: none"> Se han degustado los diferentes elementos que componen el ejercicio, valorando su sabor y armonía general del plato. 	5
H	Penalización tiempo superado	<ul style="list-style-type: none"> Se han aplicado los criterios de presentación en tiempo y forma, aplicando las valoraciones de sanción de puntos en las escalas propuestas. 	--
TOTAL			25

NOTA:

- Todas las pruebas serán evaluadas por las comisiones evaluadoras compuestas por el Experto del Skill designado por la administración educativa y los tutores de los alumnos participantes. En caso de que participen varios alumnos del mismo centro, solo actuara un tutor de jurado.

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



- El experto del Skill ejercerá la función de presidente de la comisión evaluadora, hará de mediador caso de empate. Los tutores evaluarán a los participantes, excepto a aquel/lla que pertenecen a su centro.
- Sus decisiones serán inapelables.
- La participación en este concurso implica la aceptación de las bases del mismo.
- La interpretación de las presentes normas se reserva a la organización.
- Los criterios de evaluación serán revisados, en reunión previa por los tutores de los centros participantes, pudiendo variar, si así lo manifiestan, presentando acta con los cambios establecidos.
- El jurado se dividirá en dos grupos, el primer grupo, valorará la fase de ejecución. el segundo grupo valorara presentación y degustación. el número de componentes de cada grupo será del mismo número, salvo en caso de miembros impares.
- La actuación de cada grupo de jurado será alterna, es decir, el día 1 valoran ejecución y el día dos, presentación y degustación. el día 3, se actuará por sorteo.
- El jurado actuara perfectamente uniformado. (chaquetilla de cocina, pantalón de cocina, zapato de seguridad y gorro alto de cocina)

5. Módulo III

5.1. Instrucciones de trabajo del módulo III

MÓDULO III: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Descripción:	Elaboración de una paella valenciana, modalidad “deconstrucción “
Duración:	5 horas repartidas entre el módulo III y módulo IV
Información adjunta:	El participante deberá presentar antes de la prueba la ficha técnica de elaboración y el croquis de orden de trabajo del módulo.
Observaciones:	Se presentarán 4 raciones en plaque y dos raciones emplatadas.

5.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo III

A- Uniformidad y limpieza: Se ha comprobado la correcta uniformidad y limpieza de la zona de trabajo y de los útiles y herramientas empleadas.

B- Destrezas manuales y habilidades en la ejecución: Se han comprobado las destrezas manuales y habilidades en la ejecución de las elaboraciones

C- Técnicas empleadas: Se han comprobado que las técnicas empleadas en la elaboración son las más adecuadas al tipo de ejercicio propuesto.

D- Aplicación y aprovechamiento de materias primas: Se han aplicado las materias primas de forma correcta, teniendo en cuenta su empleo en el ejercicio y su correcto aprovechamiento.

E- Grado de dificultad de la elaboración: Se tiene en cuenta el grado de dificultad de la elaboración según el ejercicio propuesto.

F- Presentación: Se ha presentado el ejercicio de la forma correcta, teniendo en cuenta la armonía, color, volumetría.

G- Degustación: Se han degustado los diferentes elementos que componen el ejercicio, valorando su sabor y armonía general del plato.

H- Penalización tiempo superado: Se han aplicado los criterios de presentación en tiempo y forma, aplicando las valoraciones de sanción de puntos en las escalas propuestas.

5.3. Calificación del módulo III

MODULO III: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Uniformidad y limpieza.	<ul style="list-style-type: none">Se ha comprobado la correcta uniformidad y limpieza de la zona de trabajo y de los útiles y herramientas empleadas.	2
B	Destrezas manuales y habilidades en la ejecución	<ul style="list-style-type: none">Se han comprobado las destrezas manuales y habilidades en la ejecución de las elaboraciones	3

**DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL**



C	Técnicas empleadas	<ul style="list-style-type: none"> Se han comprobado que las técnicas empleadas en la elaboración son las más adecuadas al tipo de ejercicio propuesto. 	4
D	Aplicación y aprovechamiento de materias primas .	<ul style="list-style-type: none"> Se han aplicado las materias primas de forma correcta, teniendo en cuenta su empleo en el ejercicio y su correcto aprovechamiento. 	2
E	Grado de dificultad de la elaboración	<ul style="list-style-type: none"> Se tiene en cuenta el grado de dificultad de la elaboración según el ejercicio propuesto. 	5
F	Presentación	<ul style="list-style-type: none"> Se ha presentado el ejercicio de la forma correcta, teniendo en cuenta la armonía, color, volumetría. 	4
G	Degustación	<ul style="list-style-type: none"> Se han degustado los diferentes elementos que componen el ejercicio, valorando su sabor y armonía general del plato. 	5
H	Penalización tiempo superado	<ul style="list-style-type: none"> Se han aplicado los criterios de presentación en tiempo y forma, aplicando las valoraciones de sanción de puntos en las escalas propuestas. 	--
TOTAL			25

NOTA:

- Todas las pruebas serán evaluadas por las comisiones evaluadoras compuestas por el Experto del Skill designado por la administración educativa y los tutores de los alumnos participantes. En caso de que participen varios alumnos del mismo centro, solo actuara un tutor de jurado.

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



- El experto del Skill ejercerá la función de presidente de la comisión evaluadora, hará de mediador caso de empate. Los tutores evaluarán a los participantes, excepto a aquel/lla que pertenecen a su centro.
- Sus decisiones serán inapelables.
- La participación en este concurso implica la aceptación de las bases del mismo.
- La interpretación de las presentes normas se reserva a la organización.
- Los criterios de evaluación serán revisados, en reunión previa por los tutores de los centros participantes, pudiendo variar, si así lo manifiestan, presentando acta con los cambios establecidos.
- El jurado se dividirá en dos grupos, el primer grupo, valorará la fase de ejecución. el segundo grupo valorara presentación y degustación. el número de componentes de cada grupo será del mismo número, salvo en caso de miembros impares.
- La actuación de cada grupo de jurado será alterna, es decir, el día 1 valoran ejecución y el día dos, presentación y degustación. el día 3, se actuará por sorteo.
- El jurado actuara perfectamente uniformado. (chaquetilla de cocina, pantalón de cocina, zapato de seguridad y gorro alto de cocina)

6. Módulo IV

6.1 Instrucciones de trabajo del módulo IV.

MÓDULO IV: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Descripción:	Elaboración de una tarta modalidad libre.
Duración:	5 horas repartidas entre el módulo III y módulo IV
Información adjunta:	El participante deberá presentar antes de la prueba la ficha técnica de elaboración y el croquis de orden de trabajo del módulo.
Observaciones:	Se presentarán 4 raciones en plaque y dos raciones emplatadas.

6.2 Criterios de evaluación relacionados con el módulo IV

A- Uniformidad y limpieza: Se ha comprobado la correcta uniformidad y limpieza de la zona de trabajo y de los útiles y herramientas empleadas.

B- Destrezas manuales y habilidades en la ejecución: Se han comprobado las destrezas manuales y habilidades en la ejecución de las elaboraciones

C- Técnicas empleadas: Se han comprobado que las técnicas empleadas en la elaboración son las más adecuadas al tipo de ejercicio propuesto.

D- Aplicación y aprovechamiento de materias primas: Se han aplicado las materias primas de forma correcta, teniendo en cuenta su empleo en el ejercicio y su correcto aprovechamiento.

E- Grado de dificultad de la elaboración: Se tiene en cuenta el grado de dificultad de la elaboración según el ejercicio propuesto.

F- Presentación: Se ha presentado el ejercicio de la forma correcta, teniendo en cuenta la armonía, color, volumetría.

G- Degustación: Se han degustado los diferentes elementos que componen el ejercicio, valorando su sabor y armonía general del plato.

H- Penalización tiempo superado: Se han aplicado los criterios de presentación en tiempo y forma, aplicando las valoraciones de sanción de puntos en las escalas propuestas.

6.3 Calificación del módulo IV

MODULO IV: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Uniformidad y limpieza.	<ul style="list-style-type: none">Se ha comprobado la correcta uniformidad y limpieza de la zona de trabajo y de los útiles y herramientas empleadas.	2
B	Destrezas manuales y habilidades en la ejecución	<ul style="list-style-type: none">Se han comprobado las destrezas manuales y habilidades en la	3

**DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL**



		ejecución de las elaboraciones	
C	Técnicas empleadas	<ul style="list-style-type: none"> Se han comprobado que las técnicas empleadas en la elaboración son las más adecuadas al tipo de ejercicio propuesto. 	4
D	Aplicación y aprovechamiento de materias primas .	<ul style="list-style-type: none"> Se han aplicado las materias primas de forma correcta, teniendo en cuenta su empleo en el ejercicio y su correcto aprovechamiento. 	2
E	Grado de dificultad de la elaboración	<ul style="list-style-type: none"> Se tiene en cuenta el grado de dificultad de la elaboración según el ejercicio propuesto. 	5
F	Presentación	<ul style="list-style-type: none"> Se ha presentado el ejercicio de la forma correcta, teniendo en cuenta la armonía, color, volumetría. 	4
G	Degustación	<ul style="list-style-type: none"> Se han degustado los diferentes elementos que componen el ejercicio, valorando su sabor y armonía general del plato. 	5
H	Penalización tiempo superado	<ul style="list-style-type: none"> Se han aplicado los criterios de presentación en tiempo y forma, aplicando las valoraciones de sanción de puntos en las escalas propuestas. 	--
TOTAL			25

NOTA:

- Todas las pruebas serán evaluadas por las comisiones evaluadoras compuestas por el Experto del Skill designado por la administración educativa y los tutores de los alumnos participantes. En caso de que participen varios alumnos del mismo centro, solo actuara un tutor de jurado.

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



- El experto del Skill ejercerá la función de presidente de la comisión evaluadora, hará de mediador caso de empate. Los tutores evaluarán a los participantes, excepto a aquel/lla que pertenecen a su centro.
- Sus decisiones serán inapelables.
- La participación en este concurso implica la aceptación de las bases del mismo.
- La interpretación de las presentes normas se reserva a la organización.
- Los criterios de evaluación serán revisados, en reunión previa por los tutores de los centros participantes, pudiendo variar, si así lo manifiestan, presentando acta con los cambios establecidos.
- El jurado se dividirá en dos grupos, el primer grupo, valorará la fase de ejecución. el segundo grupo valorara presentación y degustación. el número de componentes de cada grupo será del mismo número, salvo en caso de miembros impares.
- La actuación de cada grupo de jurado será alterna, es decir, el día 1 valoran ejecución y el día dos, presentación y degustación. el día 3, se actuará por sorteo.
- El jurado actuara perfectamente uniformado. (chaquetilla de cocina, pantalón de cocina, zapato de seguridad y gorro alto de cocina)

7. Materiales/herramientas a aportar por el competidor

Materiales/herramientas a aportar por el competidor		
Nº Unidades	Descripción	Observaciones
1	Maletín de herramientas y cuchillos	Los útiles y herramientas que el competidor crea oportunos para la perfecta realización de las pruebas.
1	Moldes y cortapastas	Los que considere oportunos para la perfecta realización de las pruebas.
	Pequeña maquinaria	La pequeña maquinaria que necesite el competidor será aportada por el mismo, previa petición de autorización de uso al jurado. El jurado tendrá la potestad de aprobar o denegar su empleo.