

CAMPEONATO DE ARAGÓN
DE FORMACIÓN
PROFESIONAL 2018



Aragón **skills**

34. COCINA

Descripción Técnica



Índice

1. Introducción a la Modalidad de competición “Cocina”	2
1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?	2
1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?	2
1.3. ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?	2
1.4. ¿En qué consiste la competición?	3
1.5. ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?	3
1.6. ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?	5
2. Plan de la Prueba	5
2.1. Definición de la prueba	5
2.2. Criterios para la evaluación de la prueba	7
2.3. Requerimientos generales de seguridad y salud	8
2.3.1. Equipos de Protección Personal	8
2.3.2. Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad	9
3. Desarrollo de la competición	10
3.1. Programa de la competición	10
3.2. Horario de la competición	
3.3. Esquema de calificación	11
3.4. Uniformidad, herramientas y equipos	14
3.4.1. Herramientas y equipos aportados por el competidor	14
3.4.2. Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado	15
3.4.3. Herramientas y equipos con riesgos especiales	15
3.5. Protección contra incendios	15
3.6. Primeros auxilios	15
3.7. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica	16
3.8. Higiene	16
3.9. Esquema orientativo para el diseño del área de competición	16
3.10. En qué consiste la competición	
4. Jurado	
5. Ciclos formativos, puestos de trabajo y centros educativos vinculados a esta modalidad Skill	

1. Introducción a la Modalidad de competición “Cocina”

La Modalidad de competición 34 denominada Cocina, tiene una amplia tradición en las competiciones nacionales e internacionales siendo una de las disciplinas que cuenta con mayor número de participantes.

En el transcurso de la competición de Cocina, se le da cierto valor y sentido a la cultura, tradición y vanguardia existente en las diferentes regiones y que además permanece patente en todos los niveles de la sociedad actual.

Persigue poner de manifiesto la excelencia en el desarrollo de habilidades y destrezas y permite el seguimiento de la competición por parte del público asistente y de los medios de comunicación.

La competición consistirá en el desarrollo de una serie de trabajos prácticos realizados de forma modular que requerirá a los competidores poner en práctica una amplia gama de conocimientos, habilidades y destrezas para demostrar sus competencias durante la competición relacionados con los siguientes aspectos:

- Puesta a punto de la maquinaria, utensilios y utillaje.
- Puesta a punto del género a tratar.
- El reciclado y desarrollo sostenible.
- La preparación, cocinado, ejecución y aderezo de:
 - Elaboraciones de cocina nacional e internacional.
 - Elaboraciones de tapas.
 - Elaboraciones de entrantes.
 - Salsas, sopas, cremas y purés.
 - Guarniciones simples y compuestas.
 - Elaboraciones de pescado y/o marisco.
 - Elaboraciones de carne.
 - Elaboraciones de repostería.
 - Elementos decorativos.

1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?

Balay y Makro.

1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?

Estos profesionales ejercen su actividad en los espacios destinados a realizar una restauración directa e indirecta atendiendo a los principios de seguridad e higiene en la manipulación de

alimentos, reciclado y desarrollo sostenible

1.3. ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?

El perfil profesional evoluciona hacia un incremento en la toma de decisiones sobre el control de procesos de producción cada vez más automatizados y precisos, así como en la realización de funciones de planificación, mantenimiento, calidad y prevención de riesgos laborales en la pequeña, mediana y gran empresa.

La incorporación de nuevos materiales y tecnologías, principalmente en los procesos productivos, así como en las exigencias normativas en relación a la calidad y el medioambiente, implicarán la sustitución de equipos convencionales por otros más avanzados y la adaptación o cambio de los procesos y de los sistemas productivos.

1.4. ¿En qué consiste la competición?

La competición consiste en la demostración y valoración de las competencias propias de esta especialidad a través de un trabajo práctico e individual que pondrá de manifiesto la preparación de los competidores para realizar los diferentes módulos.

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

- Realizar documentación relacionada con las elaboraciones.
- Interpretar información técnica.
- Preparar máquinas, equipos y utillaje para la realización de elaboraciones.
- Atender aspectos higiénicos sanitarios y de manipulación de alimentos.
- Preparar, almacenar y conservar el género necesario para la realización de las elaboraciones
- Reciclar los residuos correctamente atendiendo a un desarrollo sostenible
- Preparar, cocinar, aderezar, ejecutar y decorar elaboraciones de la cocina nacional e internacional atendiendo a diferentes estilos.
- Realizar elaboraciones de aperitivos, guarniciones, salsas, entrantes, pescado, marisco, carnes y postre atendiendo a los ingredientes, cantidades y desarrollo en base a la documentación entregada.
- Atender e interpretar la normativa referente a los alérgenos e intolerancias alimenticias
 - Reglamento (UE) N o 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011
 - Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero.
- Las competencias relativas a los módulos prácticos del ciclo formativo de cocina y gastronomía regulado en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE núm. 281, de 23 noviembre 2007).

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

Los relativos al ciclo formativo de cocina y gastronomía regulado en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. (BOE núm. 281, de 23 noviembre 2007).

El competidor tiene que dominar todo lo referente a los siguientes aspectos:

- A la normativa higiénico sanitaria en los espacios de cocina y de manipulación de alimentos.
- La realización de toda la documentación necesaria para el correcto desarrollo de las elaboraciones.
- Elaboraciones específicas para alérgicos e intolerantes.
- Limpieza, pelado, cortes, trinchado, deshuesado, desespinado, bridado de las diferentes materias primas.
- Preparación, cocinado, realización y aderezo de platos de cocina nacional e internacional.
- Guarniciones simples y compuestas.
- Aperitivos fríos y calientes.
- Ensaladas frías y calientes.
- Elaboraciones a base de verduras, hortalizas.
- Platos de pasta fresca, arroces, huevos y quesos.
- Cremas, purés y sopas.
- Salsas.
- Platos de pescados y mariscos.
- Platos fríos y calientes de carne, caza y aves.
- Adornos, decoraciones y aderezos.
- Postres calientes, fríos y congelados.

2. Participantes

Para participar como competidor en AragónSkills serán requisitos indispensables:

- Alumnos matriculados durante el curso 2017/2018 en Formación Profesional reglada, en centros públicos o privados concertados. En el caso de los centros privados concertados, solo alumnos que estén matriculados en ciclos formativos concertados. Los alumnos deberán haber nacido a partir del 1 de enero de 1997.
- Haber sido seleccionado por el centro educativo en la que cursa sus estudios.

Los alumnos participantes deberán acudir a la competición acompañados por el tutor su centro.

Los centros educativos deberán inscribir a sus participantes del 22 de enero al 2 de febrero de

2018 a través del formulario que se activará en: www.aragonskills.es

Cada centro educativo podrá solicitar un máximo de una inscripción.

3. Plan de la Prueba

3.1. Definición de la prueba

El competidor deberá realizar diferentes elaboraciones y documentación específica utilizando de manera segura los recursos suministrados por la organización y las herramientas y materiales permitidos.

Para ello, y de acuerdo con las competencias necesarias y con los conocimientos relacionados, el trabajo práctico que se proponga requerirá, desplegar las siguientes actividades:

- Elaboración de Tapas atendiendo a diferentes necesidades alimentarias específicas.
- Elaboración de Tarta Normanda de Manzana.
- Elaboración de un plato de pasta fresca.
- Elaboración de una pieza de carne, guarniciones y salsa.

La prueba consiste en un proyecto modular que se ejecutará individualmente.

El Plan de Pruebas se presentará impreso a los competidores, incluyendo todas las especificaciones que se necesiten para su desarrollo.

El Plan de Pruebas incluirá, al menos, los siguientes apartados:

- Descripción de los módulos de los que consta el Plan de Pruebas.
- Programación de la competición.
- Criterios de Evaluación de cada módulo.
- Sistema de calificación.
- Momento de la evaluación de los módulos.

3.2. Criterios para la evaluación de la prueba

- A. Higiene y aseo personal. El competidor tiene la uniformidad completa y limpia y atiende a las normas de higiene establecidas.
- B. Organización del puesto de trabajo. Realiza una correcta puesta a punto de todos los elementos para realizar la prueba manteniendo el espacio, herramientas, material y utensilios de trabajo ordenados y limpios.
- C. Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas. Manipula, conserva y cocina correctamente el género, generando residuos de manera adecuada.
- D. Recicla correctamente todo tipo de residuos. El competidor recicla correctamente los residuos generados en las diferentes pruebas.

- E. Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado. 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. Es una elaboración equilibrada (tiene una distribución espacial adecuada), elegante y creativa.

Criterios de evaluación

- A. Presentación. Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios, siendo unas elaboraciones limpias y prácticamente iguales en su presentación.
- B. Equilibrio gustativo. Es una elaboración gustativamente equilibrada en su conjunto.
- C. Degustación. Las elaboraciones están correctamente cocinadas, sazonadas y tienen la textura y temperatura adecuadas.
- D. Entrega de la documentación requerida. Entrega las fichas técnicas y los esquemas de trabajo en el momento establecido

3.3. Requerimientos generales de seguridad y salud

Cada competidor deberá trabajar con el máximo de seguridad, aplicando las medidas de seguridad en máquinas y herramientas y empleando los EPIs (Equipos de protección individual) correspondientes tales como calzado específico de cocina con suela antideslizante.

En caso contrario, después de tres avisos, el Jurado en aplicación de las Normas de la Competición podrá retirarle de la misma.

Para ello los competidores deberán estar familiarizados con las instrucciones de seguridad relativas a la seguridad eléctrica en general, seguridad de maquinaria industrial y electro portátil, así como herramienta manual y los requisitos de los equipos de protección personal.

3.3.1. Equipos de Protección Personal

- Los concursantes deben de emplear el siguiente equipo de protección personal:
 - o Uniformidad completa y específica de cocina.
 - o Calzado de seguridad, zapato cerrado específico para el trabajo en cocina antideslizante.
 - o Paños de cocina para un uso exclusivo para manipular recipientes calientes.
 - o Guantes de malla metálica para la máquina cortafiambres.
- No se permitirá que el material aportado por los participantes, incumpla la normativa vigente en lo referente a composición de dicho material, es decir, no se permitirá el empleo de material de madera, hierro, o cualquier otro que sea susceptible de provocar accidentes o toxoinfecciones alimentarias.

3.3.2. Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad

El jurado de la Modalidad de competición vigilará y garantizará la seguridad del funcionamiento de las máquinas y se encargará de:

- Establecer un protocolo de limpieza y orden en el área de competición.
- Establecer un protocolo de retirada de residuos.
- Informar de cualquier anomalía detectada en la maquinaria e instalaciones.
- Consultar el correspondiente manual de instrucciones y/o a su superior inmediato, en caso de duda sobre la utilización del equipo.
- Asegurarse que cada participante dispone de las mercaderías en cada una de las pruebas.
- Desconectar la máquina de la red de alimentación antes de empezar el montaje y ajuste de las herramientas de mecanizado.
- Mantener las protecciones en su lugar y en perfectas condiciones.
- Evitar que el participante haga un uso incorrecto de la maquinaria y espacios.
- Emplear de forma correcta los dispositivos de seguridad.
- No modificar ni quitar los dispositivos de protección de las máquinas.
- No usar nunca herramientas defectuosas o deterioradas.
- Evitar el uso de ropa que no sea específica del Skill y elementos sueltos (anillos, cadenas, pulseras, relojes...).
- Guardar las herramientas y cajas de herramientas en los lugares designados.
- Parar la máquina e informar inmediatamente al supervisor de la cocina cuando se oigan sonidos no usuales o ruido injustificados.
- Asegurarse de que el material no obstruye la zona de competición adyacente de otro concursante y que sus actuaciones no dificultan su trabajo.
- Dejar un espacio amplio para la persona que esté trabajando en la máquina cuando se compartan máquinas.

4. Desarrollo de la competición

4.1. Programa de la competición

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1	Día 2	Día 3	h/mód
Módulo 1 Finger Food y Tarta Normanda de Manzana	3h	3h		6
Módulo 2 Pasta fresca y Ave asada		4,5h	4,5	9
Total				15

Al comienzo de la competición:

Se realizará el sorteo de los grupos a establecer (2) y el orden de participación por orden de salida en el sorteo.

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

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

El orden de salida de los competidores será cada 10 minutos y según sorteo.

Se invertirá el orden de salida del módulo 1 al 2.

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

	17 ABRIL		18 ABRIL		19 ABRIL	
MAÑANA 4.5H			G1	MODULO 2	G2	MODULO 2
TARDE 3H	G1	MODULO 1	G2	MODULO 1		

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. Se recogerá la ficha donde se indican las cantidades de los géneros de la mesa común a utilizar.
- En esta información se incluirán obligatoriamente los equipos aportados por el participante, 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 y comience la prueba, todos los competidores han de estar en la zona designada.
- En el momento de comenzar la prueba, los competidores entrarán cada 10 minutos y según sorteo.
- El participante puede hacer uso del tiempo de la manera que crea conveniente, teniendo en cuenta los tiempos de entrega.

4.2. Esquema de calificación

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN		Módulos				Total
		I		II		
		Tapas	Tarta	Pasta	Ave	
A	Higiene y aseo personal	2	2	2	2	8%
B	Organización del puesto de trabajo	3	3	3	3	12%
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	5	6	5	5	21%
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	0	3	3	9%
G	Presentación	4	4	4	4	16%
H	Equilibrio gustativo	4	0	4	4	12%
I	Degustación	4	4	4	4	16%
TOTAL		26,5%	20,5%	26,5%	26,5%	100%

Criterio A. Higiene y aseo personal:

- Uniformidad completa y limpia.
- Aseo correcto.
- No lleva pendientes, pulseras, ni elementos susceptibles de peligro.
- Prueba las elaboraciones de manera correcta. (No usa los dedos ni utillaje que después utiliza sin lavar inmediatamente después).

Criterio B. Organización del puesto de trabajo:

- Realiza una correcta puesta a punto de todos 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.

Criterio C. Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas:

- Manipula correctamente el género.
- Conserva correctamente el género.
- Cocina correctamente el género.
- Los desperdicios generados son adecuados.

Criterio D. Recicla correctamente todo tipo de residuos:

- Recicla correctamente los residuos orgánicos.
- Recicla correctamente los residuos de vidrio.
- Recicla correctamente los residuos de papel cartón.
- Recicla correctamente los residuos de plástico y bricks.

Criterio E. Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado:

- Por cada minuto de retraso se descontará 0,2 puntos.
- Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y presentada en su totalidad fuera de la hora establecida.
- En el caso de que la presentación se dilate aún más en 5 minutos, el competidor pasará a presentar dicha elaboración en último lugar.

Criterio F. Creatividad:

- Equilibrada. (Tiene una distribución espacial adecuada)
- Elegante.
- Creativa.

Criterio G. Presentación:**G1.1. Correspondiente al módulo de tapas:**

- 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.
- Se degustan en 2 bocados como máximo.
- Tiene ausencia de huellas en las fuentes presentadas.
- Es una presentación limpia.

G1.2. Correspondiente al módulo de Tarta Normanda:

- La pasta brisa está perfectamente cocida.
- El aparejo está cuajado.
- Las manzanas están cocidas y doradas.
- Es una elaboración LIMPIA.

G2.1. Correspondiente al módulo de pasta fresca:

- Tiene ausencia de huellas en el borde del plato.
- La pasta rellena está perfectamente ejecutada.
- Es una elaboración LIMPIA.
- La presentación de los platos es prácticamente.
- Contiene todas las partes obligatorias.
- La elaboración y el soporte se presenta caliente.

G2.2. Correspondiente al módulo de Ave:

- El contiene los elementos obligatorios descritos.
- Presenta 8 raciones en dos piezas enteras y en fuente con las guarniciones indicadas y la salsa en salsa.
- Es una elaboración LIMPIA.
- Tiene ausencia de huellas en el borde del emplatado.
- la conformidad es la adecuada.
- La salsa está correctamente ligada/ emulsionada.

Criterio H. Equilibrio gustativo:

- Esta correctamente sazonadas/condimentadas.
- La cocción es adecuada en punto y método.
- La elaboración presenta un sabor equilibrado, agradable y definido.
- Las guarniciones están calientes, correctamente cocinadas y sazonadas.
- La salsa tiene la temperatura adecuada.
- La salsa está elaborada correctamente en cuanto a textura y sabor.

4.3. Uniformidad, herramientas y equipos

Todos los participantes deberán ir completamente uniformados, con uniforme profesional.

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.

Uniformidad de carácter obligatorio para la competición.

Competidores:

- Chaquetilla de cocina blanca de manga larga de algodón.
- Pantalón específico de cocina de "pata de gallo" de algodón.
- Zapatos negros con suela antideslizante y exclusivos para cocina.
- Calcetines negros.
- Pico.

- Delantal blanco sin peto.
- Gorro de cocinero alto, blanco y de un único uso.
- 2 paños de cocina, agarradores o manoplas de uso exclusivo manipular recipientes calientes.

No se permitirá un uso diferente en estos elementos.

4.3.1. Herramientas y equipos aportados por el competidor

Los participantes deberán llevar consigo las herramientas y equipos que se indican a continuación:

- Cuchillos y elementos de corte.
- Guante de protección anticorte.
- Máquina de pasta italiana.
- 2 Moldes de tarta desmontables de 22 rizado.

El participante podrá completar el material y maquinaria Aportándolo el mismo como pueden ser:

- Túrmix, termomix, licuadora, mandolinas, sifones, moldes, silpats, aros, etc...

4.3.2. Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado

Es obligatorio que cada miembro del jurado aporte y utilice correctamente durante la competición su propio equipo de protección personal, según las normas de seguridad y salud.

4.4. Protección contra incendios

En la zona de la competición se colocarán extintores portátiles que deben de ser fácilmente visibles, accesibles y estarán señalizados.

4.5. Primeros auxilios

En la zona de competición habrá de forma permanente un kit de primeros auxilios.

4.6. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica.

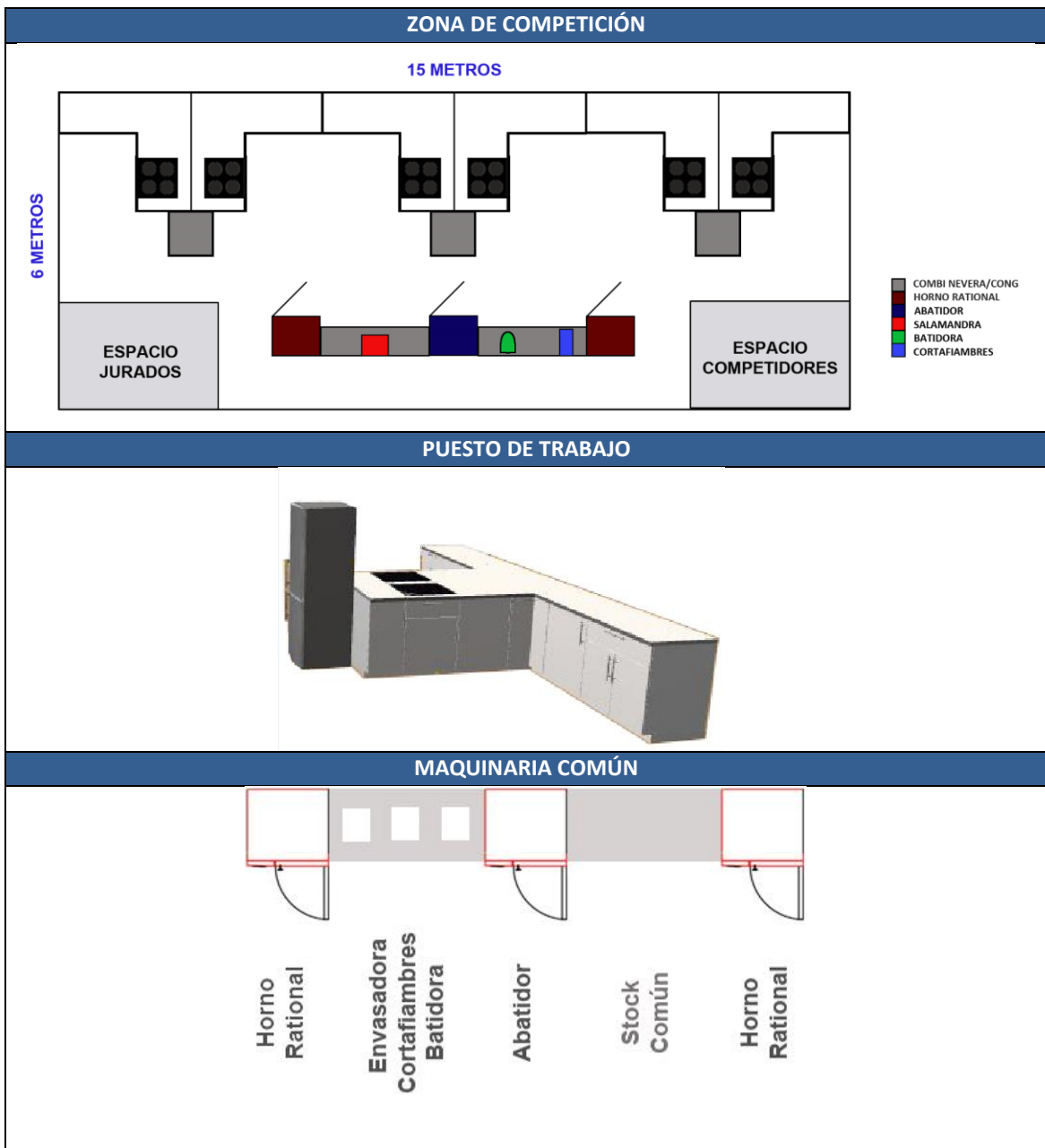
En la zona de competición habrá de forma visible un cartel en el que vendrá especificado el protocolo de actuación en caso de emergencia médica.

4.7. Higiene

Se mantendrá el espacio de trabajo en todo momento limpio, sin residuos en el suelo que puedan ocasionar resbalones, tropiezos, caídas o accidentes en las máquinas.

El competidor es el responsable de mantener su área de trabajo en perfectas condiciones.

4.8. Esquema orientativo para el diseño del área de competición



5. Jurado

Composición: Coordinador Fernando Gutiérrez Ramón

Jurado Técnico.

Se constituirá un jurado técnico con al menos un representante por provincia.

El jurado Técnico tomará cualquier decisión que sea necesaria con respecto a cualquier cuestión que no esté incluida en las Normas de Competición.

Se constituirá un jurado degustador con al menos un representante por provincia, elegido el primer día de la competición

6. Ciclos, puestos de trabajo y centros de estudio vinculados a esta modalidad Skill

6.1. Ciclos formativos y puestos de trabajo vinculados a esta modalidad Skill

Técnico Profesional Básico en Cocina y Restauración. FPB105

- Ayudante o auxiliar de cocina.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Técnico en Cocina y Gastronomía. HOT201

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Técnico Superior en Dirección de Cocina HOT305

- Director de alimentos y bebidas.
- Director de cocina.
- Jefe de producción en cocina.
- Jefe de cocina.
- Segundo jefe de cocina.

- Jefe de operaciones de catering.
- Jefe de partida.
- Cocinero.
- Encargado de economato y bodega

6.2. Centros educativos vinculados a esta modalidad Skill

CENTRO	CICLO	DIRECCIÓN	CP	LOCALIDAD	PROVINCIA
IES MAR DE ARAGÓN	FPB105 HOT201	C/. JOSÉ MARÍA ALBAREDA, S/N	50700	Caspe	Zaragoza
IES MIRALBUENO	FPB105 HOT201 HOT305	C/. Vistabella, 8	50011	Zaragoza	Zaragoza
IES PEDRO DE LUNA	FPB105	C/. Universidad, 2	50001	Zaragoza	Zaragoza
IES ZAURÍN	FPB105 HOT201	P.º Manubles, 6	50200	Ateca	Zaragoza
IFP ESCUELA DE HOSTELERÍA DE TERUEL	FPB105 HOT201 HOT305	C/. Mariano Muñoz Nogués, 11-13	44001	Teruel	Teruel
IES LOBETANO	FPB105	CAMINO DE GEA, 19	44100	Albarracín	Teruel
IES MATARRAÑA	FPB105 HOT201	Avda. Gral. Gutiérrez Mellado, S/N	44580	Valderrobres	Teruel
IES PABLO SERRANO	FPB105	C/. HERMANAS ZAPATA, 8	44500	Andorra	Teruel
IES BIELLO ARAGÓN	FPB105	C/. Derechos Humanos, 5	22600	Sabiñánigo	Huesca
CFPE NTRA. SRA. DE GUAYENTE	FPB105 HOT201	C/. SANTUARIO DE GUAYENTE, S/N	22468	Sahún	Huesca
SAN JOSÉ DE CALASANZ	FPB105	Pza. Constitución, 2	22300	Barbastro	Huesca
C.P.I.F.P. SAN LORENZO	FPB105 HOT201 HOT304	C/Madrid, 2	22004	Huesca	Huesca
IES JUAN DE LANUZA	FPB105 HOT201	Calle Capuchinos, 1,	55540	BORJA	ZARAGOZA
TOPI (Centro invitado)		Camino De Los Molinos, 21	50015	ZARAGOZA	ZARAGOZA