



Aragón **skills**

47. PANADERÍA

Descripción Técnica

CAMPEONATO DE ARAGÓN DE
FORMACIÓN PROFESIONAL 2018



ÍNDICE

1. Introducción a la Modalidad de competición “Panadería”	1
1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?	1
1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?	1
1.3. ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?	1
1.4. ¿En qué consiste la competición?.....	2
1.5. ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?.....	2
1.6. ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?.....	2
1.7. ¿Qué requisitos son los necesarios para participar?	3
2. Plan de la Prueba	3
2.1. Definición de la prueba	3
2.2. Criterios para la evaluación de la prueba	4
2.3. Requerimientos generales de seguridad y salud	5
3. Desarrollo de la competición	6
3.1. Programa de la competición	6
3.2. Esquema de calificación.....	7
3.3. Herramientas, equipos y material auxiliar.....	10
3.4. Materias primas.....	10
3.5. Protección contra incendios	11
3.6. Primeros auxilios.....	11
3.7. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica.	11
3.8. Higiene.....	11
4. Jurado.....	11
5. Ciclos, puestos de trabajo y centros de estudio vinculados a esta modalidad Skill	12
5.1. Ciclos formativos vinculados a esta modalidad Skill.....	12
5.2. Puestos de trabajo	12
5.3. Centros educativos vinculados a esta modalidad Skill	12

1. Introducción a la Modalidad de competición “Panadería”

La Modalidad de competición D2, denominada Panadería, es una modalidad de nueva creación en las competiciones nacionales e internacionales. La importancia que tiene el consumo de productos de panadería-repostería en el día a día hace que esta competición sea altamente atractiva tanto para los competidores como para el público y los medios de comunicación.

La competición consistirá en el desarrollo de un trabajo práctico relacionado con el obrador de panadería que requerirá a los competidores poner en práctica una amplia gama de conocimientos, habilidades y destrezas para demostrar sus competencias.

1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?

Patrocinadores pendientes de confirmación.

1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?

El panadero es un profesional altamente cualificado que elabora una amplia gama de productos de pan y pastelería.

Los panaderos preparan, hornean y elaboran pan, panes de semillas y panes especiales, pasteles, bollería, tartas, croissants, pastas dulces, brioche y productos de hojaldre y distintos aperitivos salados. Deben conocer con detalle una amplia variedad de técnicas, métodos de elaboración, materias primas y auxiliares y tienen que estar al día sobre las nuevas tendencias de un mercado muy dinámico.

Los panaderos de panificadoras industriales controlan las máquinas que permiten una producción a gran escala. El trabajo en una panadería artesanal es un trabajo más manual que a menudo incluye una gama más amplia de productos ofrecidos en lotes más pequeños.

Los panaderos también pueden tener que elaborar, en algún momento, elaboraciones de panes decorativos para escaparates o eventos especiales.

1.3. ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?

La incorporación de nuevas materias primas, además de la continua renovación tecnológica, principalmente en los procesos de producción, trabajo con frío, acabado y conservación del producto final, así como las exigencias de la normativa en relación a la calidad y el medioambiente, implican la sustitución de equipos convencionales por otros más avanzados y la adaptación de los profesionales que trabajan en este sector a los nuevos procesos y sistemas productivos.

En su trabajo cotidiano hacen uso continuado de equipos de frío (refrigeración y congelación) y calor (fermentadoras, hornos). El conocimiento de los procesos implicados en estas operaciones es clave para un desarrollo auténticamente profesional de la profesión.

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 que pondrá de manifiesto la preparación de los competidores.

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

- Planificar la secuencia de trabajos para optimizar los tiempos y usos de los distintos equipos y maquinaria.
- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- Calcular cantidades de materias primas y productos intermedios para asegurar la elaboración de las cantidades requeridas en el plan de trabajo sin incurrir en el desperdicio de recursos.
- Elaborar productos de panadería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

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

- Disponibilidad del material (colocación).
- Limpieza y mantenimiento de la zona de trabajo.
- Preparación de las materias primas y almacenamiento apropiado de los alimentos.
- Preparación de los utensilios necesarios.
- Preparación de las masas madre previas.
- Preparación de los rellenos, escaldados, remojos necesarios.
- Técnicas usadas para el amasado, mezclado, acabado.
- Preparación de los panes.
- Planificación de tareas.
- Cálculo de ingredientes y materias primas auxiliares.

1.7. ¿Qué requisitos son los necesarios para participar?

El número máximo de participantes para esta modalidad es de tres.

Cada centro podrá presentar un máximo de dos candidatos en orden de preferencia. El orden será establecido por cada centro de forma interna y con los criterios que considere más convenientes.

Se priorizará la participación del mayor número posible de centros por lo que, para esta edición, sería un alumno por cada uno de los tres centros en los que se imparte el CFGM Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

En el caso de que algún centro no presentara candidatos, esa plaza se cubriría con los candidatos de otros centros, si los hay. Si se diera el caso de existir candidatos de distintos centros para optar a una de las plazas vacantes, se adjudicará la vacante mediante la convocatoria de una prueba previa al campeonato (tipo test) cuyos contenidos estarán relacionados con las competencias de la modalidad skill.

2. Plan de la Prueba

2.1. Definición de la prueba

El competidor tiene que realizar de forma independiente las pruebas siguientes:

Módulo I: Masas batidas.

- Madalena tradicional. Sin rellenos ni toppings. 36 unidades de 25-30 gramos (cápsula nº 6).
- Producto de elaboración libre. Dulce o salado. Máximo 1 kg de masa.

Módulo II: Pan tradicional con certificación C'alial

- Se elaborarán 12 piezas de 250 gramos (después de la cocción) de pan de cinta siguiendo las indicaciones del reglamento C'alial.

Módulo III: Panadería salada

- Elaboración de un producto salado con base masa de pan, tipo empanada, "regaño", coca, etc. Cantidad: dos latas de 60x40.

Módulo IV: Productos laminados. La masa se laminará con rodillo.

- 40 croissants de 40/50 g de peso después de la cocción.
- Elaboración libre de masa danesa. 40 piezas de 40/50 g de peso después de la cocción (50-80 g en el caso de incluir algún tipo de relleno o recubrimiento).

Módulo V: Pan para servicio en hostelería.

- Panecillos de 50 g una vez horneados, 12 unidades. Tres masas distintas y dos formas/presentaciones para cada masa. Total 72 piezas.

Módulo VI: Productos dulces y enriquecidos (brioche).

- La masa tiene que ser rica y dulce (no está permitido laminar la masa).
- 2 tipos diferentes de 15 piezas cada uno
- Al menos un tipo debe ser sin relleno.
- El peso de las piezas sin relleno debe ser de entre 40 g y 50 g cada uno.
- El peso de la pieza rellenas tiene que ser entre 50 g y 80 g después de la cocción

2.2. Criterios para la evaluación de la prueba

El plan de pruebas (Test Project en las competiciones internacionales) irá acompañado de los correspondientes criterios de calificación basados en los siguientes criterios de evaluación:

Criterios de evaluación		
A	Higiene, proceso de trabajo y residuos.	Se ha realizado el trabajo de manera eficiente y limpia, prestando atención tanto a los lugares de trabajo como a la propia uniformidad del competidor.
B	Tiempo	Se ha presentado el trabajo dentro del período de tiempo establecido.
C	Cantidad	Se ha elaborado la cantidad de producto especificado para un módulo determinado.
D	Valoración técnica	El jurado valorará aspectos específicos en cada elaboración, como puede ser: formación de la corteza y miga, desarrollo de las piezas, cocción de las masas, armonía y proporción ingredientes, adecuación de las técnicas aplicadas, ...
E	Valoración organoléptica	El jurado técnico o un panel de cata elegido entre los asistentes degustará las elaboraciones.
F	Creatividad, originalidad y variedad de técnicas	Los competidores deben mostrar creatividad y originalidad, especialmente en las elaboraciones libres. Asimismo deben mostrar iniciativa al introducir variedades de rellenos.
G	Uniformidad piezas	Las piezas deberán ser uniformes en aspecto y peso, además de ajustarse a los valores establecidos en el plan de pruebas.

2.3. Requerimientos generales de seguridad y salud

El competidor necesita saber y entender:

- La legislación y buenas prácticas relacionadas con la compra, almacenamiento, preparación, cocción y servicio de alimentos.
- Las causas del deterioro de los alimentos.
- Indicadores de calidad para alimentos frescos y elaborados.

El concursante deberá ser capaz de:

- Trabajar higiénicamente y tener en cuenta las normas sanitarias para el almacenamiento, preparación, cocción y servicio de alimentos (APPCC)
- Almacenar todos los productos de forma segura e higiénica.
- Asegurarse de la limpieza de todas las áreas de trabajo basándose en los estándares más altos.
- Aplicar el concepto APPCC interno del negocio al mínimo detalle.
- Trabajar con seguridad y respetar las normas de prevención de accidentes.
- Utilizar todas las herramientas y equipos de forma segura y según instrucciones.
- Promover la salud, la seguridad y la higiene de los alimentos dentro del entorno de trabajo

2.3.1. Equipos de Protección Personal

No se necesitan equipos de protección personal pero sí uniformidad acorde a la competición. Todos los candidatos deberán llevar una equipación profesional blanca y zapatos de seguridad antideslizantes. Deberá ser conforme a las exigencias profesionales del oficio de panadero.

2.3.2. Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad

Los organizadores establecerán un plan de auto vigilancia para la competición, basado en un análisis de riesgos. Por ejemplo, serán vigilados el control de la higiene, las temperaturas y los diversos tiempos de preparación y almacenamiento. Tanto los competidores como el jurado deben familiarizarse con este plan de auto vigilancia y seguir las instrucciones establecidas.

El jurado de la modalidad de competición vigilará y garantizará la seguridad del funcionamiento de las máquinas.

3. Desarrollo de la competición

El primer día de competición, y antes del inicio de ésta, los candidatos deberán presentar un dossier que incluirá las recetas y descripción de procesos. También incluirá una fotografía de cada uno de los productos que el candidato vaya a elaborar. Este dossier será custodiado por el Coordinador Técnico para su consulta por parte de los miembros del jurado.

Los productos presentados durante el concurso deberán ser idénticos a los descritos en el dossier.

En el dossier se incluirán las hojas de trabajo y anotaciones que el candidato vaya a utilizar durante las elaboraciones y que le serán devueltas por el Coordinador Técnico una vez revisadas. No podrá hacer uso de ningún otro tipo de anotación. Tampoco está permitido el uso de móviles, tablets o dispositivos similares.

Los candidatos deberán preparar unas etiquetas de presentación para cada tipo de producto elaborado, en las que aparecerá la denominación elegida para el producto. Las etiquetas serán de tamaño 22,5 x 11,5 cm, con el logo del centro en la esquina superior izquierda y el nombre completo del candidato en la esquina superior derecha. Estas etiquetas se custodiarán en el dossier y serán entregadas por el Coordinador Técnico cuando el candidato vaya a presentar el producto terminado.

Una vez acreditados todos los candidatos, se procederá a explicar los aspectos prácticos del desarrollo de la prueba. En caso de ser necesario para evitar solapamientos en el uso de alguno de los equipos, se podrá establecer para alguno de los módulos un inicio escalonado. El orden se fijará por sorteo, respetando la igualdad de condiciones para todos.

De manera previa al inicio formal de la competición del primer día, cada candidato dispondrá de una hora para preparar su puesto de trabajo, utillaje, materias primas, etc.

Para la presentación de los productos terminados los concursantes podrán hacer uso exclusivamente de los siguientes elementos: bandejas, blondas, cestas. No se permite el uso de ningún otro elemento decorativo.

La organización dispondrá unas mesas de presentación en las que los productos terminados serán expuestos al público asistente.

3.1. Programa de la competición

La competición se desarrollará a lo largo de tres jornadas, dividida en módulos para facilitar su ejecución y evaluación, de acuerdo con el siguiente programa:

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1	Día 2	Día 3	horas
Módulo I: Masas batidas.	X			
Módulo II: Pan tradicional con certificación C'alia		X		
Módulo III: Panadería salada			X	
Módulo IV: Productos laminados.		X		
Módulo V: Pan para servicio en hostelería.			X	
Módulo VI: Productos dulces y enriquecidos			X	
TOTAL	3	8	4	15

La tabla anterior recoge los momentos de presentación de producto terminado para cada uno de los módulos en los que está dividida la competición. Queda a criterio y organización de los participantes el programarse las preelaboraciones, masas madres, rellenos, etc.

El horario límite de presentación de producto terminado para cada módulo es el siguiente:

Módulo:	Día 1
Módulo I: Masas batidas.	Día 1. Hora de cierre de la competición.
Módulo II: Pan tradicional con certificación C'alia	Día 2. Franja horaria 13,30-14.30 (según la posible asignación de turnos de uso de horno)
Módulo III: Panadería salada.	Día 3. Dos horas después del inicio de la jornada.
Módulo IV: Productos laminados.	Día 2. Jornada de tarde.
Módulo V: Pan para servicio en hostelería.	Día 3. Hora de cierre de la competición.
Módulo VI: Productos dulces y enriquecidos (brioche)	Día 3. Cualquier momento de la jornada.

3.2. Esquema de calificación

Para la calificación de cada uno de los módulos se aplicarán los criterios de evaluación descritos en el punto 3.2.

Cada criterio de evaluación se calificará de acuerdo con el siguiente esquema:

Criterio de evaluación	Calificación y descripción básica
A Higiene, proceso de trabajo y gestión de residuos.	3 Higiene personal irreprochable. Uniformidad completa y limpia. Cumple estrictamente las normas de seguridad e higiene en todo momento. El concursante trabaja en todo momento de manera organizada manteniendo el orden y limpieza de su puesto de trabajo
	2 Aspectos anteriores pero con ligeros incumplimientos

		1	Incumplimiento evidente de alguno de los criterios anteriores
		0	Incumplimientos inadmisibles en un profesional de alguno de los criterios anteriores
B	Tiempo	3	El producto se presenta dentro del tiempo establecido
		2	El producto se presenta con una demora inferior a 5 minutos respecto al tiempo establecido
		1	El producto se presenta con una demora inferior a 10 minutos respecto al tiempo establecido
		0	El producto se presenta con una demora superior a 10 minutos respecto al tiempo establecido
C	Cantidad	3	Se presenta la cantidad de producto establecida en el plan de pruebas.
		2	La cantidad de producto presentada difiere en no más del 20 % respecto a lo establecido en el plan de pruebas
		1	La cantidad de producto presentada difiere en no más del 50 % respecto a lo establecido en el plan de pruebas
		0	La cantidad de producto presentada difiere en el 50% o más respecto a lo establecido en el plan de pruebas
D	Valoración técnica	3	El candidato respeta los procedimientos de elaboración y aplica una lógica profesional para la organización del trabajo. Demuestra un alto dominio de las distintas técnicas aplicadas.
		2	Aspectos anteriores pero con un menor cumplimiento.
		1	El candidato muestra desconocimientos o errores en el manejo de técnicas o planificación de labores.
		0	Los fallos cometidos por el candidato son graves e impropios de un buen hacer profesional.
E	Valoración organoléptica	3	Excelente
		2	Buena
		1	Regular
		0	Mala
F	Creatividad, originalidad y variedad de técnicas	3	El candidato aplica técnicas originales, muestra creatividad a la hora de elegir formas, rellenos, etc. consiguiendo un producto de alta calidad y novedoso.
		2	Criterios anteriores alcanzados en menor grado o con resultados no tan satisfactorios
		1	El candidato muestra detalles de originalidad o aplica alguna técnica novedosa pero de manera parcial o fallida.
		0	El candidato no hace ninguna aportación digna de mención.
G	Uniformidad	3	Todas las piezas presentan un aspecto uniforme, son iguales en peso y se ajustan a los valores establecidos en el plan de pruebas. Presencia

			impecable
		2	Se parecían ligeras diferencias en el aspecto o forma o desajustes respecto a los valores establecidos en el plan de pruebas.
		1	Las piezas presentan diferencias en aspecto/peso o no se ajustan a los valores establecidos en el plan de pruebas, afectando notoriamente al aspecto del producto
		0	Deficiencias inadmisibles en aspecto/peso o desajustes respecto a los valores establecidos en el plan de pruebas.

IMPORTANTE

Criterio A. Si el jurado detecta prácticas que puedan suponer un riesgo para la salud de las personas, podrá considerar la suspensión de este módulo para el candidato en cuestión que será valorado con un cero en el conjunto del módulo.

Criterio B. La no presentación del producto requerido conllevará la valoración de cero para este módulo, sin que proceda la valoración del resto de los criterios.

Para cada módulo de los que componen la prueba, los criterios de evaluación aplicables y los factores de ponderación correspondientes se presentan en la siguiente tabla

Criterios de evaluación		Módulos						Total
		I	II	III	IV	V	VI	
A	Higiene, proceso de trabajo y residuos.	2	2	2	2	2	2	12
B	Tiempo	2	2	2	3	3	2	14
C	Cantidad	2	2	2	3	3	2	14
D	Valoración técnica	2	3	2	3	3	2	15
E	Valoración organoléptica	2	3	3	3	3	2	16
F	Creatividad, originalidad y variedad de técnicas	2	0	2	3	3	3	13
G	Uniformidad, aspecto	3	3	2 ^(*)	3	3	2	16
	Total	15	15	15	20	20	15	100

^(*) En el caso de que el concursante opte por presentar una única pieza, la valoración técnica pasará a ponderar con un factor 4.

3.3. Herramientas, equipos y material auxiliar

3.3.1. Herramientas, equipos y material auxiliar aportados por el competidor

Cada candidato deberá aportar el material individual que considere necesario para la realización de los productos descritos en estas instrucciones.

3.3.2. Herramientas, equipos y material auxiliar aportados por la organización.

- Mesas de trabajo.
- Amasadora/Batidora 10 litros.
- Robot de cocina 4-5 litros.
- Horno de solera.
- Horno de convección, 4 bandejas 60x40.
- Fermentadora.
- Cámara frigorífica.
- Armario congelador.
- Carro portabandejas.
- Latas 60x40 de hierro y de aluminio.
- Balanzas.
- Placas calefacción.
- Cazo eléctrico.
- Papel de horno.
- Film plástico.
- Boles de distintos tamaños.

El Coordinador Técnico del Skill resolverá cualquier duda que se le plantee respecto a este apartado, existiendo la posibilidad de hacer incorporaciones al listado anterior si así se considera necesario por parte de la Organización.

3.4. Materias primas

La organización pondrá a disposición de los candidatos las siguientes materias primas.

- Harinas de distintas calidades.
- Levadura prensada.
- Mantequilla.
- Margarina.
- Nata 35% MG.
- Leche entera.
- Huevos.
- Azúcar grano.
- Azúcar glass.

- Aceite de oliva virgen o virgen extra.
- Aceite de girasol.

Los candidatos deberán aportar las materias primas que no figuren en el listado anterior y que consideren necesarias para las elaboraciones que tengan previstas.

De forma expresa, las harinas a utilizar serán únicamente las proporcionadas por la organización. No está autorizado el uso de aditivos y/o mejorantes panarios.

No estará permitido traer ya preparados cremas, rellenos, prefermentos, recubrimientos, etc. Cualquier duda será trasladada al Coordinador Técnico del Skill.

3.5. Protección contra incendios

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

3.6. Primeros auxilios

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

3.7. 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.

3.8. 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. Jurado

Para cada módulo se designará un jurado formado por tres personas más el Coordinador Técnico, que actuará como Presidente, sin voto.

Para la designación de los miembros del jurado se contará con profesionales del sector y profesores de las familias profesionales de INA y HOT. En la medida de lo posible, se procurará que ninguno de estos profesores pertenezca a los centros de los alumnos participantes.

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

5.1. Ciclos formativos vinculados a esta modalidad Skill

CFGM INA 207. Técnico en Panadería, Repostería y Confeitería

5.2. Puestos de trabajo

- Panadero.
- Elaborador de bollería.
- Elaborador de masas y bases de pizza.
- Pastelero.
- Elaborador y decorador de pasteles.
- Confitero.
- Repostero
- Turroneo.
- Elaborador de caramelos y dulces.
- Elaborador de productos de cacao y chocolate.
- Churrero.
- Galletero.
- Elaborador de postres en restauración.
- Elaborador de helados.
- Elaborador de productos dietéticos de panadería y repostería.
- Jefe de equipo de obrador.

5.3. Centros educativos vinculados a esta modalidad Skill

CENTRO	CICLO	DIRECCIÓN	CP	LOCALIDAD	PROVINCIA
CPIFP MOVERA	INA 207	Ctra. Pastriz km 3,6. Barrio de Movera	50194	ZARAGOZA	ZARAGOZA
CPIFP SAN LORENZO	INA 207	C/ Madrid 2	22004	HUESCA	HUESCA
IFPE ESCUELA DE HOSTELERÍA DE TERUEL	INA 207	C/ Mariano Muñoz Nogués 11	44001	TERUEL	TERUEL