



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y DEPORTES



Fondos Europeos



Junta de
Castilla y León

CyL SKILLS 2025

Modalidad de Competición Nº: 47

PANADERÍA

Descripción Técnica

Dirección General de Formación Profesional
y Régimen Especial

ÍNDICE:

1. Introducción a la modalidad de Competición Nº 47. “PANADERÍA”
 - 1.1 ¿Quién patrocina la modalidad de competición?
 - 1.2 ¿Qué hacen estos profesionales?
 - 1.3 ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?
 - 1.4 ¿En qué consiste la competición?
 - 1.5 ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?
 - 1.6 ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?
2. Plan de Pruebas
 - 2.1 Definición de las pruebas.
 - 2.2 Criterio de evaluación de las pruebas.
 - 2.3 Requerimientos generales de seguridad y salud.
 - 2.3.1 Equipos de Protección Personal.
 - 2.3.2 Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad.
3. Desarrollo de la competición.
 - 3.1 Programa de la competición.
 - 3.2 Esquema de calificación.
 - 3.3 Herramientas y equipos.
 - 3.3.1 Herramientas y equipos aportados por el competidor.
 - 3.3.2 Herramientas y equipos aportados por el jurado/organización.
 - 3.3.3 Herramientas y equipos aportados por los patrocinadores.
 - 3.4 Protección contra incendios.
 - 3.5 Primeros auxilios.
 - 3.6 Protocolo de actuación ante una situación de emergencia sanitaria.
 - 3.7 Higiene.
 - 3.8 Esquema orientativo para el diseño del área de competición.

1. Introducción a la modalidad de Competición “PANADERÍA – ESPECIALIDAD Nº 47”

La Modalidad de competición nº47, denominada Panadería, resulta muy atractiva tanto para los competidores como para el público y los medios de comunicación dada la importancia que tiene el consumo de productos de panadería-repostería en el día a día.

La prueba consistirá en el desarrollo de una serie de trabajos prácticos relacionados con el obrador de panadería y pastelería que requerirá a los competidores la puesta en práctica de una amplia gama de conocimientos, habilidades y destrezas para demostrar sus competencias.

1.1 ¿Quién patrocina la modalidad de competición?

Posibles patrocinadores:

- DISTRIBUCIONES GIL Y VILLERGAS
- FERNETO
- EMILIO ESTEBAN

1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?

El panadero es un profesional altamente cualificado que genera una amplia gama de productos de panadería y pastelería. Elaboran diversos productos de panadería tales como: panes instantáneos, pastas dulces, panes de centeno, croissants, brioche, panes artesanales y productos de hojaldre.

Estos elementos aparecerán en un gran número de panaderías. Los panaderos también pueden tener que elaborar en algún momento elaboraciones de panes decorativos con gran efecto ornamental en escaparates o eventos especiales, además de dominar las técnicas de emplatado de pastelería salada.

Se requiere un alto grado de conocimiento especializado y habilidad. Los panaderos deben pasar años de formación para poder desarrollar el nivel de destreza requerido. Serán proficientes en una amplia gama de técnicas especializadas tales como mezclar, procesar y hornear una gran variedad de panes, piezas de bollería y otros productos.

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, así como en la realización de funciones de planificación, mantenimiento, calidad y prevención de riesgos laborales en la pequeña empresa. La incorporación de nuevas materias primas además de las tecnológicas, principalmente en los procesos de producción, acabado y conservación del producto final, así como las exigencias de la normativa en relación con la calidad y el medioambiente, implican 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 una serie de trabajos prácticos de manera individual que pondrá de manifiesto la preparación de los competidores.

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

- 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.
- Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- Elaborar productos de panadería y pastelería, 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?

Los relativos a los ciclos formativos relacionados con la competición:

- Técnico en Cocina y Gastronomía.
 - Técnico en Elaboración de Productos Alimentarios.
 - Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.
 - Técnico superior en Dirección de Cocina.
-
- Disponibilidad del material (colocación).
 - Preparaciones generales, mise en place de los ingredientes.
 - Limpieza y mantenimiento de la zona de trabajo.
 - Preparación de la materia prima y almacenamiento apropiado de los alimentos.
 - Preparación de los utensilios necesarios.
 - Preparación de las masas madre previas.
 - Preparación de masas de pan. Formado, cocción.
 - Operaciones de producción, composición y decoración de elaboraciones.
 - Preparación de los rellenos.
 - Técnicas usadas para el amasado, mezclado, acabado.
 - Preparación de las masas de bollería.
 - Preparación de postres de restaurante.
 - Aplicación de las medidas de higiene y prevención de riesgos laborales en el sector.

2. Plan de Pruebas.

2.1. Definición de la prueba

El competidor tendrá que elaborar las diferentes elaboraciones, descritos en la documentación adjunta a este Plan de Pruebas, utilizando de manera segura los recursos suministrados 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 y presentación de piezas de bollería hojaldrada fermentada.**
- **Preparación y presentación de varias piezas de pan de diversos formatos.**
- **Elaboración y presentación de especialidades de pastelería salada.**

La prueba consiste en un proyecto modular que se ejecutará individualmente. El plan de pruebas incluirá todas las especificaciones que se necesiten para su desarrollo, debiendo constar, al menos los siguientes apartados:

- Descripción de los módulos 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.

2.2-Criterios generales para la evaluación de las pruebas:

<i>Criterios de evaluación</i>		
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 las materias primas, 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 se pasará a presentar en último lugar.
F	Presentación	Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios, siendo unas elaboraciones limpias y prácticamente iguales en su presentación.
G	Creatividad	La elaboración es equilibrada, con distribución adecuada, elegante y creativa.
H	Degustación	Las elaboraciones están correctamente elaboradas y tienen la temperatura y sabor adecuados.

2.3. 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 correspondientes tales como calzado específico de cocina y pastelería con suela antideslizante y uso obligatorio de mascarilla

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.

2.3.1-Equipos de protección personal:

Los concursantes deberán emplear el siguiente equipo de protección personal:

- Uniformidad completa específica de panadería-pastelería.
- Mascarilla de protección uso obligatorio.
- Calzado ergonómico cerrado de cocina o pastelería antideslizante.
- Guantes de látex natural o de nitrilo.
- Paños de cocina para manejar chapas calientes y demás menaje.

No se permitirá que el material aportado por los participantes incumpla la normativa vigente en lo referente a su composición, descartándose menaje de madera, hierro u otro material que pueda provocar toxiinfecciones o accidentes.

2.3.2-Verificación de 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.
- Que en los espacios de competición haya dosificadores de gel hidroalcohólico
- Establecer un protocolo de retirada de residuos.
- Informar de cualquier anomalía detectada en la maquinaria e instalaciones.
- Consultar el correspondiente manual de instrucciones a su superior inmediato, en caso de duda sobre la utilización del equipo.
- Desconectar la máquina de la red de alimentación antes de empezar el montaje.
- 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.
- El uso de ropa de trabajo correcta evitando, 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.

3.-Desarrollo de la competición:

3.1- Programa de la competición.

Las pruebas se desarrollan a lo largo de dos jornadas en mañana y tarde y de una mañana, divididas en módulos para facilitar su ejecución y evaluación, de acuerdo al siguiente programa:

Martes, 8 de abril de 2025: Turno mañana.

9:00 h. Recepción de los participantes.

9:15 h. Entrega del Test Project

9:15 a 13:15h. Desarrollo del módulo 1: **Elaboraciones de bollería hojaldrada fermentada.**

13:30: Presentación final de piezas de bollería hojaldrada.

Martes, 8 de abril de 2025: Turno tarde.

15:30 h. Recepción de los participantes.

15:45 h. Entrega del Test Project

15.45 h. a 19:45 h. Desarrollo del módulo 1: **Elaboraciones de bollería hojaldrada fermentada.**

20:00 h. Presentación final de piezas de bollería hojaldrada

Miércoles, 9 de abril de 2025: Turno mañana.

9:00 h. Recepción de los participantes.

9:15 h. Entrega del Test Project

9:15 a 13:15h. Desarrollo del módulo 2: **Elaboraciones de panadería.**

13:30: Presentación final de piezas de panadería.

Miércoles, 9 de abril de 2025: Turno tarde.

15:30 h. Recepción de los participantes.

15:45 h. Entrega del Test Project

15:45 a 19:45 h. Desarrollo del módulo 2: **Elaboraciones de panadería.**

20:00 h. Presentación final de piezas de panadería.

Jueves, 10 de abril de 2025. Turno mañana.

9:00 h. Recepción de los participantes.

9:15 h. Entrega del Test Project

9:15 a 13:15 h. Desarrollo del módulo 1: **Elaboraciones de pastelería salada.**

13:30: Presentación final de piezas de pastelería salada.

**** La duración de las pruebas podrá verse modificada en función del número de participantes. Este plan de trabajo es orientativo y se informará con antelación en caso de cambios significativos en el mismo.***

****Tanto el martes como el miércoles, los participantes podrán adelantar elaboraciones de cara a las pruebas posteriores, tales como prefermentos, rellenos y otras, sin estar completamente terminadas.***

El día de la competición por módulos:

- Todos los participantes estarán convocados a la misma hora, 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.
- El día antes del comienzo de la competición se llevará a cabo un sorteo de puestos para establecer el orden de participación. La hora y el lugar será indicado por el Coordinador Técnico de Panadería.
- En esta información se incluirán obligatoriamente los equipos aportados por el participante y que necesiten ser contrastados, si procede.
- El participante puede hacer uso del tiempo de la manera que crea conveniente, teniendo en cuenta los tiempos de entrega.
- Se darán a conocer cuáles son las materias primas en forma de listado para llevar a cabo la realización de los diferentes módulos.

3.2- Esquema de calificación.

<u>Criterios de evaluación</u>		<u>I</u> BOLLERIA HOJALDRADA	<u>II</u> PAN	<u>III</u> PASTELERÍA SALADA	Total
A	Higiene y aseo personal	2	2	2	6
B	Organización del puesto de trabajo	2	2	2	6
C	Desarrollo del trabajo: técnicas, habilidades y destrezas	6	6	7	19
D	Recicla correctamente todo tipo de residuos	2	2	2	6
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado	3	3	3	9
F	Creatividad	3	3	6	12
G	Presentación, aprovechamiento	6	6	8	20
H	Degustación	7	7	8	22
	TOTAL	31	31	38	100%

Criterio A. Higiene y aseo personal

- Uniformidad completa y limpia.
- Uso correcto de mascarilla.
- Aseo correcto.
- No lleva pendientes, pulseras, ni elementos susceptibles de peligro.
- Prueba las elaboraciones de manera correcta y de forma higiénica.

Criterio B. Organización del puesto de trabajo

- Realiza una correcta puesta a punto de todos los elementos necesarios 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.

- Conserva correctamente el género.
- Respeta correctamente el orden de cada elaboración.
- Manipula correctamente las materias primas
- Realiza las técnicas adecuadas a cada producto
- 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 y cartón
- Recicla correctamente los residuos de plástico y briks

Criterio E. Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado

- Por cada minuto de retraso se descontará 0,2%.
- Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y presentada en su totalidad fuera de la hora establecida.

Se presenta como ejemplo el siguiente cuadro de penalización en el supuesto caso de tener que presentar a las 14:00h la elaboración.

<i>De las 14h:00:01''</i>	<i>A las '14h:01':00''</i>	<i>Penalización de 0,2 %</i>
<i>De las 14h:01:01''</i>	<i>A las '14h:02':00''</i>	<i>Penalización de 0,2%</i>
<i>De las 14h:02:01''</i>	<i>A las '14h:03':00''</i>	<i>Penalización de 0,2 %</i>
<i>De las 14h:03:01''</i>	<i>A las '14h:04':00''</i>	<i>Penalización de 0,2 %</i>
<i>De las 14h:04:01''</i>	<i>A las '14h:05':00''</i>	<i>Penalización de 1%</i>

Criterio F. Creatividad

- Equilibrada.
- Mezcla entre tradición y modernidad
- Creativa y vanguardista.

Criterio G. Presentación, aprovechamiento

- Presenta las piezas de bollería y de pan con el número de piezas obligatorias.
- Emplea los ingredientes obligatorios descritos.
- Las piezas de bollería y de pan presentan el mismo peso y tamaño.
- No quedan restos de las preparaciones en mucha cantidad.
- El grado de aprovechamiento de los productos es el adecuado.
- El postre tiene un aspecto limpio, sin recargas, equilibrado y llamativo.

Criterio H. Degustación.

- **Módulo 1:** Las piezas presentadas son homogéneas, de cocción adecuada, tamaño correcto, sabor equilibrado y textura crujiente. Rellenos correctos y de sabor agradable. Las piezas de bollería hojaldrada son crujientes y se aprecian las capas. Sabor agradable.
- **Módulo 2:** Las piezas presentadas tienen el tamaño y aspecto correctos, sabor equilibrado, crujientes, los elementos añadidos a los panes tienen buen sabor y están bien integrados en el conjunto. La miga es suave, equilibrada y con alveolado correcto.
- **Módulo 3:** Textura y equilibrio en los sabores, sin encubrir o tapar el sabor de los elementos. Todos los componentes de las piezas presentadas son comestibles.

3.3- Herramientas y equipos.

CUCHILLO DE SIERRA	AROS TARTA DIFERENTES TAMAÑOS	TAMIZ	COLADOR CHINO
PUNTILLA	ESPÁTULA DE PASTELERÍA (PALETINA)	JARRA MEDIDORA	COLADOR
PELADOR	ESPÁTULA RASQUETA	BOLES DE PLASTICO	ESPUMADERA
TIJERA	TERMÓMETRO DIGITAL	BARQUETAS DE PLÁSTICO	CACILLO
RALLADOR	BOQUILLAS	PEROLES, BARREÑOS	TAPETE DE SILICONA
MANGAS DESECHABLES	ESPOLVOREADOR DE AZÚCAR GLASS	MANGAS PASTELERAS	MOLDE DE PAN INGLÉS
SACABOLAS DE DIFERENTES TAMAÑOS	SOPLATE	RODILLOS	PAPEL DE HORNO, FILM Y ALUMINIO
BROCHAS	GUANTE DE HORNO	MARCADOR DE PAN DE VIENA	CUCHILLAS PARA TALLADO DEL PAN



CORTA PASTAS VARIOS	MANDOLINA .	VARILLAS	ESPÁTULAS
MOLDES DE DIFERENTES MEDIDAS Y FORMAS	CORTADOR EXTENSIBLE	QUEMADOR ELÉCTRICO	LENGUETAS DE GOMA O SILICONA
ACETATO	ESPÁTULAS DE POLIPROPILENO	AROS DE MONTAJE, MOLDES DE FLAN O SIMILARES.	MOLDES DE SEMIFRÍO
GANCHO PARA HORNO	CHAPAS DE HORNO	TABLAS DE CORTE	CUCHILLOS VARIOS

Vajilla y soportes para la presentación de las pruebas:

- CESTAS, TABLAS Y BANDEJAS PARA MONTAJE Y PRESENTACIÓN DEL PAN.
- TABLAS, PLATOS DE PIZARRA Y BANDEJAS PARA MONTAJE DE LA BOLLERIA.
- TABLAS, BANDEJAS, PLATOS DE PIZARRA PARA PRESENTACIÓN DE LA PASTELERÍA SALADA.

Maquinaria aportada por la organización:

AMASADORA DE ESPIRAL	MESA REFRIGERADA	BATIDORA-AMASADORA PLANETARIA	CÁMARA DE CONGELACIÓN
HORNO DE PISOS	PLACAS DE INDUCCIÓN	ARMARIO DE FERMENTACIÓN	LAMINADORA DE MASAS
BATIDORA TURMIX	CAZOS ELÉCTRICOS	BÁSCULAS	THERMOMIX
BATIDORAS DE SOBREMESA TIPO KITCHEN-AID	ENFRIADOR DE AGUA	CÁMARAS FRIGORÍFICAS	

3.3.1- Herramientas y equipos aportados por el competidor.

La organización facilitará las herramientas básicas para la competición. Si el concursante necesitara algún utensilio específico lo podrá traer previa supervisión del jurado. Su cuidado, limpieza, buen uso y seguridad son responsabilidad propia de cada uno de ellos.

Dado el carácter de uso privado de este material, se permite que se preste entre los diferentes participantes, aunque no están obligados a ello.

La organización no se hará cargo de ninguna reposición, pérdida, rotura, deterioro ni extravío de los utensilios privados.

La organización declina cualquier tipo de responsabilidad respecto a la pérdida sustracción, o el mal uso de este material personal.

Lista orientativa de material personal que debe aportar el alumno o el centro educativo. No es obligatorio.

- Rasquetas cortadoras de acero inox para pan
- Cornalinas de plástico
- Cuchillo cebollero
- Puntillas
- Pelador
- Cuchillo de sierra
- Tijera
- Libreta de notas y bolígrafo
- Termómetros digitales para panadería
- Jarras medidoras de plástico
- Mangas pasteleras desechables
- Juego de boquillas de policarbonato
- Tamices para harina
- Tartaletas individuales desmontables redondas y cuadradas
- Brochas
- Juego de cortapastas redondo y cuadrado
- Cuchillas para tallar pan: un juego de seis

3.3.2- Herramientas y equipos aportados por el jurado/organización.

- Tableros entelados de 60X40 para fermentación
- Telas de lino para fermentación
- Sartenes para inducción
- Colador chino:
- Chapas de horno 60x40
- Tablas de corte:
- Varillas batidoras
- Lengüetas de goma
- Espátulas de exoglas
- Boles de plástico diversos tamaños
- Rejillas para reposo del pan
- Tapetes de silicona para hornear
- Cortador extensible
- Colador de malla metálica mediano
- Cazos para cocción de acero inox
- Cacillos y espumaderas
- Espátulas de acero rectas para alisar cremas
- Espatulas de acero de codo
- Cubetas contenedoras para fermentación y reposos de masas de pan. 8 u.
- Papel de horno
- Rodillos
- Mangas desechables.

3.3.3- Herramientas y equipos aportados por los patrocinadores.

Los Patrocinadores de la competición aportarán la maquinaria descrita anteriormente, además de utensilios, menaje y materias primas para el desarrollo de las pruebas (harinas, nata, mantequilla, azúcar, etc.)

3.4- **Protección contra incendios.**

Existirán en el stand de la competición diversos extintores de incendios.

3.5- **Primeros auxilios.**

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

3.6- **Protocolo de actuación ante una situación de emergencia sanitaria.**

En la zona de competición habrá de forma visible un cartel en el que señalará el protocolo a seguir en caso de emergencia médica.

3.7- **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.

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.

1.1 Esquema orientativo para el diseño del área de competición.

PLANO DE LA ZONA DE COMPETICIÓN. PANADERÍA.

