



MurciaSkills

D2

PANADERÍA

v1.00 Febrero 2018

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo

"El FSE invierte en tu futuro"



1. INTRODUCCIÓN

Este proyecto tiene como objetivo mejorar la imagen, la calidad y el atractivo formativo que la formación profesional ofrece a la sociedad dentro del campo de la cualificación profesional en la adquisición de capacidades profesionales de los jóvenes, tanto en el ámbito de la Comunidad de la Región de Murcia como en el conjunto del estado español. Así mismo, tiene también como objetivo conseguir la motivación de la comunidad educativa por demostrar el nivel de excelencia a conseguir en el ámbito de las enseñanzas de la formación profesional y potenciar las relaciones de los centros educativos con las empresas del sector y ámbito afín.

La competición autonómica de la Región de Murcia Skills de pastelería será presencial y se desarrollará en las instalaciones del centro educativo CFIP de Hostelería y Turismo de Cartagena, ubicada en C/ Ingeniero de la Cierva, 24, 30203, Tlf 968529711.

El ganador representará a la Comunidad de la Región de Murcia en el Campeonato Nacional de SpainSkills 2019, en el supuesto caso de que hubiera, en el Skill de Pastelería.

2. OBJETIVOS DEL CERTAMEN

- Promocionar los estudios que imparten los ciclos formativos pertenecientes a las familias profesionales de Industrias Alimentarias y Hostelería y Turismo.
- Estimular al alumno para mejorar la calidad de la formación profesional.
- Reconocer y estimular la labor del profesorado en los centros educativos que imparten estas especialidades de formación profesional.
- Potenciar la relación entre los centros educativos y las empresas del sector y afines.
- Conseguir un punto de encuentro entre los profesionales del mundo laboral, el profesorado de formación profesional y los futuros profesionales.
- Sensibilizar al alumnado de formación profesional sobre la importancia que supone estar preparado para su incorporación al mundo laboral.
- Realizar la selección de participantes que representarán a la comunidad de la Región de Murcia en el campeonato Nacional Spainskills 2019, en el caso de que lo hubiera.

3. REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES

A esta convocatoria podrán concurrir, de forma general, aquellos alumnos matriculados durante el curso 2017-2018 en algún ciclo de formación profesional reglada del sistema educativo (ciclos formativos de básica, de grado medio o grado superior), impartido en la Región de Murcia en centros sostenidos con fondos públicos.

Podrán participar en las competiciones alumnos matriculados durante el curso 2017-2018 en primer curso de algún ciclo formativo de los anteriormente citados. Los competidores deberán ser menores de 21 años a 31 de diciembre de 2018, es decir, nacidos a partir del 1 de enero de 1998



3.1. LÍMITE DEL NÚMERO DE PARTICIPANTES

El número máximo de competidores inscritos será de tres alumnos por centro, reduciéndose a dos en el caso de que se supere la participación de dos centros.

Por ello cada centro deberá ordenar a los concursantes por orden de preferencia por si hubiera que delimitar su número por la excepción anteriormente indicada.

4. DESARROLLO DE LA COMPETICIÓN

La competición se desarrollará en una jornada, el día 16 de abril de 2018 en CIFP de Hostelería y Turismo ubicada en Cartagena en la C/Ingeniero de la Cierva, 24, 30203. Tlf. 968529711.

5. DESCRIPCIÓN

Los competidores tienen que realizar las siguientes tareas:

- Preparación, amasado, formado, fermentación, cocción y presentación de piezas de panadería.
- Preparación, elaboración, montaje, decoración y presentación de 12 bombones de molde con 1 relleno.
-
- Preparación, amasado, laminado, formado, fermentación, cocción y presentación de 8 croasanes.

6. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Cada miembro del jurado y cada competidor deben conocer las descripciones técnicas.

7. CONTENIDOS DE 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 respecto de las siguientes competencias:

- Disposición del material (colocación)
- Preparaciones generales, mise en place de los ingredientes.
- Limpieza y mantenimiento de la zona de trabajo
- Preparación de las materias primas y almacenamiento apropiado de las mismas.
- Preparación de los utensilios necesarios
- Técnicas usadas para el amasado, mezclado, formado y acabado de las piezas de pan.



- Técnicas usadas para la realización de los bombones .
- Técnicas usadas para la realización de bollería hojaldrada.
- Presentación de los productos..
- Los ingredientes y cantidades serán acordes a las elaboraciones y tareas que se realicen.

8. SEGURIDAD Y SALUD

Los competidores deberán conocer y entender las normativas y requerimientos relativos a la seguridad y salud en el uso de la maquinaria, materias primas y espacios. Se usará la normativa básica en materia de prevención de riesgos laborales.

Competencias prácticas necesarias para el desarrollo de la prueba

- Disposición del material (colocación)
- Preparaciones generales, mise en place de los ingredientes.
- Limpieza y mantenimiento de la zona de trabajo
- Preparación de las materias primas y almacenamiento apropiado de las mismas.
- Preparación de los utensilios necesarios.
- Técnicas usadas para el amasado, mezclado, formado y acabado de las piezas de pan.
- Técnicas usadas para la realización de las diferentes elaboraciones de croasant y bombones.
- Presentación de los productos..
- Los ingredientes y cantidades serán acordes a las elaboraciones y tareas que se realicen.

Además de los citados serán aquellos relativos a los módulos prácticos del ciclo formativo referido, por el que se establece el Título de Técnico en Panadería Repostería y Confitería.

Conocimientos teóricos necesarios para el desarrollo de la prueba

Los conocimientos teóricos necesario para el desarrollo de la prueba son los relativos al ciclo formativo regulado en el RD 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Trabajo práctico:

- Preparación, amasado, formado, fermentación, cocción y presentación de piezas de panadería.
- Preparación, elaboración, montaje, decoración y presentación de 12 bombones de molde con 1 relleno.
- Preparación, amasado, laminado, formado, fermentación, cocción y presentación de 8 croasanes.



Las tareas apropiadas son:

- Disposición del material (colocación)
- Preparaciones generales, mise en place de los ingredientes.
- Limpieza y mantenimiento de la zona de trabajo
- Preparación de las materias primas y almacenamiento apropiado de las mismas.
- Preparación de los utensilios necesarios
- Técnicas usadas para el amasado, mezclado, formado y acabado de las piezas de pan.
- Preparación de los panes
- Técnicas usadas en las diferentes para la realización de las diferentes elaboraciones incluidas en los bombones.
- Técnicas usadas para la elaboración de los croissants.
- Presentación de los productos..
- Los ingredientes y cantidades serán acordes a las elaboraciones y tareas que se realicen.

PROCEDIMIENTO DEL CAMPEONATO:

- Las competiciones se desarrollaran a lo largo de la mañana de 9 a 14,00. La limpieza se realizará fuera de ese tiempo.
- Las distintas pruebas se realizarán a lo largo de una jornada de trabajo de 5 horas de duración -limpieza aparte.
- A partir de que finalice la fase de concurso el Jurado empezará a degustar y puntuar la fase gustativa.
- Algunos parámetros de evaluación serán valorados en el mismo obrador.
- Todas las tareas propuestas estarán terminadas en el día designado y se valorarán, al terminar la jornada, por los miembros del jurado.
- Antes de empezar la prueba, cada competidor mostrará los ingredientes propios y necesarios para la elaboración de los productos y los miembros del jurado valorarán la necesidad de su uso.
- Los competidores que incumplan lo dispuesto en las descripciones técnicas y en las reglas del campeonato podrán ser retirados permanentemente del campeonato.
- La indumentaria de trabajo deberá cumplir las indicaciones pertinentes.
- El uniforme de trabajo será aportado por el propio competidor, así como las herramientas propias necesarias.
- Los competidores podrán aportar todos aquellos utensilios e ingredientes no incluidos en las descripciones técnicas y que consideren necesarios para la elaboración de los productos. Este material deberá ser validado por el jurado.
- Todas las máquinas y/o equipamientos deberán cumplir los requisitos de seguridad.



- Los competidores deberán mantener su zona de trabajo libre de obstáculos y el suelo de su zona despejado de todo material, equipo o elemento susceptible de provocar tropiezos, resbalones, caídas o accidentes de cualquier tipo.
- Los participantes deberán presentarse a la prueba debidamente uniformados (chaquetilla, pantalón, delantal, gorro, zapatos reglamentarios)
- El no cumplimiento de esta norma puede ocasionar la descalificación total del participante.

9. PLAN DE PRUEBAS

- Constará de tres módulos de pruebas que se evaluarán independientemente al final de cada una de ellas

- **I MÓDULO DE PAN.** Este módulo constará de :

1- Elaboración de un pan tradicional en formato de:

- 2 piezas de pan de 1 kg cada uno, decorados y presentados
- 4 piezas de 250 grs cada uno, formato tipo baguete.
- 30 piezas de 50 grs cada una con los siguientes formatos:
 - **10 redondos**
 - **10 alargados**
 - **10 libres**

2- Elaboración de pan tipo sobre hidratado.

- 3 formas diferentes libres, 2 piezas de cada.

- Para la elaboración de esta prueba el participante podrá disponer de la maquinaria y equipos que se enumerarán en el ANEXO I
- Para la elaboración de esta prueba el participante dispondrá de la relación de ingredientes que se enumerarán en el ANEXO II
- **La masa madre** será aportada por el concursante en el caso de que quiera hacer uso de ella.
- Los utensilios y utillaje necesarios para el desarrollo de esta prueba serán aportados por el participante
- En el caso de querer aportar algún ingrediente que no conste en la relación del ANEXO II deberá contar con el visto bueno del Jurado.
- El participante decidirá la forma y decoración de las piezas de acuerdo a su criterio.



- El soporte donde se quiera presentar el pan será seleccionado por el concursante entre los existentes en el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena.
- **II MÓDULO DE CONFITERÍA.** Este módulo constará de :
 - 1- Elaboración de una docena de bombones .

Los bombones deben ser de molde y con 1 relleno libre elegido por el concursante.
- Para la elaboración de esta prueba el participante podrá disponer de la maquinaria y equipos que se enumerarán en el ANEXO III.
- Para la elaboración de esta prueba el participante dispondrá de la relación de ingredientes que se enumerarán en el ANEXO IV .
- En el caso de querer aportar algún ingrediente que no conste en la relación del ANEXO IV deberá contar con el visto bueno del Jurado.
- Los utensilios y utillaje necesarios para el desarrollo de esta prueba serán aportados por el participante
- El soporte donde se quiera presentar el pan será seleccionado por el concursante entre los existentes en el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena.
- **III MÓDULO DE BOLLERÍA HOJALDRADA.** Este módulo constará de :
 - 1- Elaboración de 8 croasanes de 50-60 grs de peso después de la cocción.
- Para la elaboración de esta prueba el participante podrá disponer de la maquinaria y equipos que se enumerarán en el ANEXO I
- Para la elaboración de esta prueba el participante dispondrá de la relación de ingredientes que se enumerarán en el ANEXO II
- La masa madre será aportada por el concursante en el caso de que quiera hacer uso de ella.
- Los utensilios y utillaje necesarios para el desarrollo de esta prueba serán aportados por el participante
- En el caso de querer aportar algún ingrediente que no conste en la relación del ANEXO II deberá contar con el visto bueno del Jurado.
- El participante decidirá la forma y decoración de las piezas de acuerdo a su criterio.
- El soporte donde se quiera presentar el pan será seleccionado por el concursante entre los existentes en el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena.



9.1 DESARROLLO DE LAS PRUEBAS.

1.1. DESARROLLO DE LAS PRUEBAS.

- Los participantes se presentarán en el centro a las 8.15 de la mañana para proceder a uniformarse.
- Una vez estén correctamente uniformados se les enseñará los puestos de trabajo y se procederá al sorteo de los mismos.
- Cada competidor dispondrá para la ejecución de todas las pruebas un máximo de 5 horas.
- El participante dispondrá de un máximo de dos descansos de 20 minutos cuando él considere oportunos, siendo estos incluidos dentro de las 5 h.
- La prueba que no este presentada dentro de las 5 h que se dan para su realización será descalificada no obteniendo puntuación ninguna en dicha prueba.



10. EVALUACIÓN DE LAS PRUEBAS.

- Cada una de las pruebas será evaluada por la comisión de evaluación compuesta por dos profesores técnicos del IES La Flota y por dos profesores técnicos del CFIP de Hostelería y Turismo de Cartagena, así como de un profesional del sector.
- Para la prueba I Módulo de Pan se calificarán los siguientes aspectos:

MÓDULO I: PRUEBA PAN											
PARTICIPANTE:											
PUNTUACIÓN	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
ORIGINALIDAD											
SABOR Y TEXTURA											
RESIDUOS											
TIEMPO											
CANTIDAD											
PESO											
HIGIENE											
PROCESOS DE TRABAJO											
TOTAL											

La equivalencia de las puntuaciones será:

- 10: Perfecto.
- 9: Muy bueno.
- 8: Bueno.
- 7: Bastante bueno.
- 6: Suficiente.
- 5: Medio.
- 4: Deficiente.
- 3: Insuficiente.
- 2: Muy insuficiente.
- 1: Nada.



MÓDULO II: PRUEBA DE PASTERÍA											
PARTICIPANTE:											
PUNTUACIÓN	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
ORIGINALIDAD											
COMPOSICIÓN											
SABOR											
PRESENTACIÓN											
ORDEN											
LIMPIEZA											
TECNICA/DESTREZA											
TOTAL											

La equivalencia de las puntuaciones será:

- 10: Perfecto.
- 9: Muy bueno.
- 8: Bueno.
- 7: Bastante bueno.
- 6: Suficiente.
- 5: Medio.
- 4: Deficiente.
- 3: Insuficiente.
- 2: Muy insuficiente.
- 1: Nada.



MÓDULO I11: PRUEBA DE BOLLERÍA HOJALDRADA											
PARTICIPANTE:											
PUNTUACIÓN	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
TECNICA DE LAMINADO, INGREDIENTES											
CREATIVIDAD Y FINURA											
ACABADO, DECORACIÓN, IMPRESIÓN GENERAL											
SABOR Y TEXTURA											
TIEMPO											
PESO											
HIGIENE, PROCESOS DE TRABAJO, RESIDUOS											
TOTAL											

La equivalencia de las puntuaciones será:

- 10: Perfecto.
- 9: Muy bueno.
- 8: Bueno.
- 7: Bastante bueno.
- 6: Suficiente.
- 5: Medio.
- 4: Deficiente.
- 3: Insuficiente.
- 2: Muy insuficiente.
- 1: Nada.

11. COMISIÓN EVALUADORA.

La comisión evaluadora estará supervisada por el coordinador skill de la Comunidad de la Región de Murcia designado por la administración educativa.

La comisión evaluadora estará compuesta por dos profesores técnicos del IES La Flota y por dos profesores técnicos del CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena, así como de un profesional del sector.

En caso de empate técnico será el vocal profesional del sector el que tendrá la decisión del desempate.



**Formación
Pasiona**

formacionpasiona.com



MurciaSkills

La decisión de la comisión evaluadora será inapelable y esta se hará constar en el acta que se levantará con la toma de decisiones y los resultados del concurso.

La participación en el concurso implica el total conocimiento y la aceptación de las bases que rigen el concurso.

La interpretación de estas bases se reserva a la organización y será los que decidan en caso de suceder algún problema en el transcurso de la fase del concurso.

12. CLASIFICACIÓN DE LOS COMPETIDORES DEL CERTAMEN.

La comisión evaluadora de acuerdo con la puntuación obtenida por cada competidor, realizará una clasificación del primero al tercer puesto.

El competidor clasificado en el primer puesto representará a la Comunidad de Murcia en el campeonato nacional Skills España 2019 en el caso de que lo hubiera.

En caso de que el primer clasificado no pudiera asistir al certamen nacional se le propondrá al segundo o tercer clasificado ejercer dicha representación.

La participación en este concurso implica la aceptación de los participantes del punto anterior.



ANEXO I

LISTA DE MAQUINARIA PARA TODOS LOS CONCURSANTES

1. 1 HORNO DE DOS PISOS 6 BANDEJAS OBRADOR 1
2. 1 HORNO DE DOS PISOS 6 BANDEJAS OBRADOR 2
3. 1 HORNO CONVENCION OBRADOR 2
4. 1 AMASADORAS DE GANCHO
5. 1 AMASADORA DE BRAZOS
6. 1 BATIDORA AMASADORA OBRADOR 1
7. 1 BATIDORA AMASADORA OBRADOR 2
8. 1 LAMINADORA
9. 1 TIMBRE DE FRIO CUARTO FRIO OBRADOR 1
10. 1 TIMBRE DE FRIO OBRADOR 2
11. 1 ABATIDOR DE CONGELACIÓN OBRADOR 1
12. 1 ABATIDOR DE CONGELACIÓN OBRADOR 2
13. MÓDULO DE COCINA DE DOS FUEGOS OBRADOR 2

LISTA DE MAQUINARIA AUXILIAR Y OTROS UTENSILIOS

1. 6 BATIDORAS- AMASADORAS PEQUEÑAS
2. 2 VITROCERÁMICAS PORTÁTILES
3. 3 CAZOS ELÉCTRICOS
4. 3 CARROS LATEROS OBRADOR 1
5. 2 CARROS LATEROS OBRADOR 2
6. 2 PALAS DE HORNO OBRADOR 1
7. GUANTES DE HORNO
8. BALANZAS
9. BOLES PEQUEÑOS PARA PESAR
10. JARRAS MEDIDORAS
11. CEPILLOS HARINA
12. LIBRADORES PARA HARINA
13. CUBETAS PARA FERMENTAR
14. PAPEL PARA MANOS
15. BAYETA Y MATERIAL DE LIMPIEZA
16. MANGAS PASTELERAS
17. PAPEL HORNO
18. FILM DE PLÁSTICO
19. ESPATULAS PARA CHOCOLATE



**ANEXO II
MATERIAS PRIMAS**

1. HARINA DE GRAN FUERZA
2. HARINA DE FUERZA
3. HARINA CANDEAL
4. HARINA INTEGRAL
5. LEVADURA FRESCA
6. MANTEQUILLA
7. MARGARINA
8. MANTECA DE CERDO
9. LECHE EN POLVO
10. LECHE ENTERA
11. ACEITE DE OLIVA
12. ACEITE DE GIRASOL
13. PIMENTÓN
14. HUEVOS
15. SEMILLAS DE AMAPOLA
16. LINAZA
17. SÉSAMO BLANCO
18. COPOS DE AVENA
19. SEMILLAS DE GIRASOL
20. SAL
21. AZUCAR



ANEXO III

LISTA DE MAQUINARIA PARA TODOS LOS CONCURSANTES

1. 1 HORNO DE DOS PISOS 6 BANDEJAS OBRADOR 1
2. 1 HORNO DE DOS PISOS 6 BANDEJAS OBRADOR 2
3. 1 HORNO CONVENCION OBRADOR 2
4. 1 AMASADORAS DE GANCHO
5. 1 AMASADORA DE BRAZOS
6. 1 BATIDORA AMASADORA OBRADOR 1
7. 1 BATIDORA AMASADORA OBRADOR 2
8. 1 TIMBRE DE FRIO CUARTO FRIO OBRADOR 1
9. 1 TIMBRE DE FRIO OBRADOR 2
10. 1 ABATIDOR DE CONGELACION OBRADOR 1
11. 1 ABATIDOR DE CONGELACION OBRADOR 2
12. MÓDULO DE COCINA DE DOS FUEGOS OBRADOR 2

LISTA DE MAQUINARIA AUXILIAR Y OTROS UTENSILIOS

13. 6 BATIDORAS- AMASADORAS PEQUEÑAS
14. 2 VITROCERÁMICAS PORTÁTILES
15. 3 CAZOS ELÉCTRICOS
16. 3 CARROS LATEROS OBRADOR 1
17. 2 CARROS LATEROS OBRADOR 2
18. 2 PALAS DE HORNO OBRADOR 1
19. GUANTES DE HORNO
20. BALANZAS
21. BOLES PEQUEÑOS PARA PESAR
22. JARRAS MEDIDORAS
23. CEPILLOS HARINA
24. LIBRADORES PARA HARINA
25. CUBETAS PARA FERMENTAR
26. PAPEL PARA MANOS
27. BAYETA Y MATERIAL DE LIMPIEZA
28. MANGAS PASTELERAS
29. PAPEL HORNO
30. FILM DE PLÁSTICO
31. MOLDE PARA BOMBONES



ANEXO IV

MATERIAS PRIMAS PASTELERÍA

1. HARINA FUERTE
2. HARINA FLOJA
3. HUEVOS FRESCOS
4. CLARA PASTEURIZADA
5. YEMA PASTEURIZADA
6. LECHE
7. NATA
8. MANTEQUILLA
9. MARGARINA
10. HARINA DE ALMENDRA
11. COBERTURA NEGRA 70%
12. COBERTURA NEGRA 66%
13. COBERTURA LACTEADA
14. COBERTURA BLANCA
15. AZÚCAR MORENO
16. AZÚCAR BLANQUILLA
17. AZÚCAR GLACE
18. GLUCOSA
19. IMPULSOR
20. CACAO EN POLVO
21. GELATINA EN HOJAS
22. GEL EN FRÍO
23. COLORANTES
24. PISTOLA DE PINTURA

En caso de que el competidor necesitase alguna otra materia prima que no se encuentre en este listado pero si se encuentre en el Centro Educativo le preguntara al coordinador si puede utilizarla.