



**Región de Murcia**  
Consejería de Educación, Formación  
Profesional y Empleo



**RMskills**

**PANADERÍA**  
**DESCRIPCIÓN TÉCNICA 47**  
25 y 26 abril 2023  
RMskills '23

## ÍNDICE

### 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 2024, está previsto que sea entre diciembre de 2023 a enero de 2024.

### 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 2024.

### 2. PLAN DE PRUEBAS.

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

#### a. Definición de la prueba

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

1. Elaboración de un pan tradicional en formato de (la masa de todas las piezas se amasa junta):
  - 2 piezas de pan iguales de 1 kg cada uno después de horneados (margen de error en el peso del 10 %), libre formato, decorados y presentados.
  - 4 piezas de pan iguales de 250 gramos cada uno después de horneados (margen de error en el peso del 10 %), formato libre.
  - 30 piezas de 50 gramos cada una después de horneados con los siguientes formatos (margen de error en el peso del 10 %) (No se pesarán):

- **10 redondos (iguales)**
- **10 alargados (iguales)**
- **10 libres (iguales)**

- 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. Existiendo la posibilidad de traer sus propias materias primas (harinas/grasas, etc.).
- Se mandarán las fichas técnicas y la hoja de pedido de materias primas a las coordinadoras, el día 1 de abril de 2023.
- Las elaboraciones se ajustarán en ingredientes y elaboración a dichas fichas técnicas.
- Las elaboraciones deberán estar presentadas antes de las 13,30 horas del día 26 de abril.
- 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. Tipo Buffet.
- El participante decidirá la forma y decoración de las piezas de acuerdo a su criterio.

## **II MÓDULO DE TARDALETAS.** Este módulo constará de:

### **1- Elaboración de 6 tartaletas saladas de unos 10-12 cm de diámetro aprox.**

**Las tartaletas deberán realizarse con una base de masa quebradiza y el relleno será libre elegido por el participante.**

- 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 y estará reflejado en la ficha técnica correspondiente.
- Los participantes podrán traer sus propios ingredientes para sus tartaletas, estos ingredientes estarán indicados en las fichas técnicas y hoja de pedido que se mandara por correo electrónico a las coordinadoras de las pruebas el 1 de abril de 2023.
- Los utensilios y utillaje necesarios para el desarrollo de esta prueba serán aportados por el participante
- El soporte donde se quiera presentar será seleccionado por el concursante entre los existentes en el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena. Tipo buffet.
- Las piezas de tartaletas, deberán estar presentadas antes de las 13 horas del día 26 de abril.

### **III MÓDULO DE BOLLERIA HOJALDRADA.** Este módulo constará de:

#### **1- Elaboración de 8 croasanes sin decorar (solo cocidos) de 70 gramos de peso después de la cocción (margen de error del peso 10%). Posibilidad de colorear con dos tintes.**

- Para la elaboración de esta prueba el participante podrá disponer de la maquinaria y equipos que se enumerarán en el ANEXO I.
- Se sorteará el puesto de utilización de las amasadoras.
- 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. Y estar reflejado en la ficha técnica correspondiente y en la hoja de pedido, que se deberá mandar a las coordinadoras el día uno de abril de 2023.
- El participante decidirá la forma y decoración de las piezas de acuerdo a su criterio.
- El soporte donde se quiera presentar será seleccionado por el concursante entre los existentes en el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena.
- Las piezas deberán estar presentadas antes de las 13,30 horas del día 26 de abril.

#### **2- Elaboración de 8 PIEZAS DE BOLLERIA HOJALDRADA IGUALES en el siguiente formato, terminación y decoración libre (dulces o saladas):**

- 4 piezas en blanco (sin relleno) (formato y decoración libre) de 70 gramos de peso después de la cocción (margen de error del peso 10%). Se pesarán estas piezas.
- 4 piezas libres (con relleno) (formato y decoración libre) de 70 gramos de peso después de la cocción. (Se pesarán solo las cuatro piezas sin rellenar). El relleno no se pesará.
- 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. Y estar reflejado en las fichas técnicas correspondientes.
- Dichas fichas técnicas y hoja de pedido se deben mandar por correo electrónico a las coordinadoras el día uno de abril de 2023.
- El participante decidirá la forma y decoración de las piezas de acuerdo a su criterio.
- Las piezas deberán estar presentadas antes de las 13,30 horas del día 26 de abril.
- El soporte donde se quiera presentar será seleccionado por el concursante entre los existentes en el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena. Tipo buffet.

## **b. Criterios para la evaluación de la prueba.**

### **Competencias prácticas necesarias para el desarrollo de la prueba y criterios a tener en cuenta:**

- 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 elaboraciones de croasant y bollería hojaldrada.
- Técnicas usadas para la realización de las elaboraciones de tartaletas saladas.
- 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, regulado en el RD 1399/2007, de 29 de octubre y se fijan sus enseñanzas mínimas.**

### **Conocimientos teóricos necesarios para el desarrollo de la prueba**

#### **Trabajo práctico:**

- Preparación, amasado, formado, fermentación, cocción y presentación de piezas de panadería.
- Preparación, elaboración, montaje, decoración y presentación de 6 tartaletas saladas con su relleno.
- Preparación, amasado, laminado, formado, fermentación, cocción y presentación de 8 croasanes. Y 8 piezas de formato libre con masa de bollería hojaldrada.

#### **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 para la realización de las elaboraciones incluidas en las tartaletas.
- Técnicas usadas para la elaboración de los croissants y piezas de bollería hojaldrada.
- Presentación de los productos.
- Los ingredientes y cantidades serán acordes a las elaboraciones y tareas que se realicen. Teniendo en cuenta el aprovechamiento de materias primas y recursos.

## **COMISION EVALUADORA Y CRITERIOS ESPECIFICOS DE CADA PARTE DE LAS PRUEBAS**

Cada una de las pruebas será evaluada por la comisión de evaluación compuesta por:

- Dos profesores técnicos del IES La Flota.
- Dos profesores técnicos del CFIP de Hostelería y Turismo de Cartagena.
- Un profesional del sector de la panadería de la Región de Murcia.

### **ESPECIFICIDADES, CRITERIOS DE DESEMPATE**

En caso de empate técnico se tendrán en cuenta la mayor puntuación en los ítem siguientes (en orden de puntuación):

- **Modulo I. Prueba pan: (primer lugar): procesos de trabajo y flujo y desarrollo constante.**
  - **Modulo II. Prueba tartaleta (segundo lugar): Técnica y destreza.**
  - **Modulo III. Prueba masas bollería hojaldrada (tercer lugar): Sabor y textura.**
- 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.

**Para las distintas pruebas se tendrán en cuenta los siguientes criterios y se calificarán de la forma indicada a continuación:**

Para la prueba I Módulo de Pan se evaluarán y calificarán los siguientes aspectos:

PUNTUACIÓN	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
ORIGINALIDAD										
SABOR Y TEXTURA										
CANTIDAD (Por cada pan que falte se le bajara un punto de este apartado)										
PESO (Cada pan que tenga una variación de más del 10% se bajara un punto de este apartado) (No pesar piezas pequeñas)										
COLOR DEL PAN/CORTEZA										
ORDEN/LIMPIEZA										
PROCESOS DE TRABAJO Flujo y Desarrollo correcto del trabajo (***)										
TOTAL										

### ESPECIFICIDADES SOBRE PESO Y CANTIDADES DE PIEZAS DE PAN

- En estos dos apartados la valoración numérica es SI / NO
- Poner penalización (restando puntuación en el caso de no presentar piezas). Por cada pieza no presentada, se resta 1 punto de la nota obtenida en este apartado.
- En caso de empate técnico, la mayor puntuación en el apartado de PROCESOS DE TRABAJO, decidirá el desempate.
- El total de masa de pan como máximo, ha de ser de 5´5 kg. (VALORACION DE MASA TOTAL)
- La presentación de piezas en cuanto a la penalización de (no presentación) se tendrá en cuenta en las piezas de kilo y las de 250 gramos, no a las piezas individuales.

La equivalencia de las puntuaciones será:

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

Para la prueba II Módulo piezas de tartaletas, se evaluarán y calificarán los siguientes aspectos:

PUNTUACIÓN	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
ORIGINALIDAD										
SABOR										
PRESENTACIÓN										
ORDEN/LIMPIEZA										
TEXTURA										
TECNICA/DESTREZA***										
TOTAL										

\*\*\* LA MAYOR PUNTUACION EN ESTE APARTADO, SERVIRA COMO SEGUNDO ITEM DE DESEMPATE ENTRE PUNTUACIONES IGUALES

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.



Para la prueba III Módulo Croissant y bollería hojaldrada, se evaluarán y calificarán los siguientes aspectos:

<b>MÓDULO III: PRUEBA DE BOLLERIA HOJALDRADA ( 8 CROISSANT)</b>											
<b>PARTICIPANTE:</b>											
<b>PUNTUACIÓN</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
<b>FORMADO</b>											
<b>CREATIVIDAD</b>											
<b>ACABADO, IMPRESIÓN GENERAL</b>											
<b>ALVEOLADO/ CRUJIENTE</b>											
<b>SABOR Y TEXTURA</b>											
<b>PESO (cada croasant que tenga una variación de más del 10% se bajara un punto de este apartado)</b>											
<b>TOTAL</b>											

<b>MÓDULO III: PRUEBA DE BOLLERIA HOJALDRADA (8 PIEZAS DE FORMATO LIBRE)</b>											
<b>PARTICIPANTE:</b>											
<b>PUNTUACIÓN</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	
<b>FORMADO</b>											
<b>CREATIVIDAD Y DECORACION</b>											
<b>ACABADO, IMPRESIÓN GENERAL</b>											
<b>ALVEOLADO/ CRUJIENTE</b>											
<b>SABOR Y TEXTURA</b>											
<b>PESO (Cada PIEZA SIN RELLENO) que tenga una variación de más del 10% se bajara un punto de este apartado) No se pesan las piezas rellenas.</b>											
<b>TOTAL</b>											

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.

### **c. Equipos de protección personal**

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. Y las que puedan surgir en cuestión de seguridad, derivada de la pandemia del Covid 19.

- 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.

## **3. DESARROLLO DE LA COMPETICIÓN**

### **a. Programa de la competición**

- Las competiciones se desarrollaran a lo largo de la mañana del día 25 abril en horario de 8,30 h a 14,30h y el día 26 de 9,00h a 13:30h, el día 26 en horario de tarde, la organización del skills, entregara las medallas conseguidas por todos los participantes de todas las especialidades.
- Durante los horarios de los dos días, se celebrarán las competiciones con un total de 4 competidores (dos de cada escuela). Estos horarios son estimativos. La limpieza se realizará fuera de ese tiempo.
- El puesto de competición de los candidatos se realizará por sorteo, la mañana del día 25 de abril y con los tutores de los alumnos. Se introducirán los nombres de los 4 alumnos en un recipiente y se irán sacando al azahar de forma que vayan ocupando los puestos de competición. El mismo sorteo valdrá para los dos días de competición.
- Los 4 participantes competirán el día 25 en horario de mañana, indicado anteriormente, durante esta jornada, los alumnos, prepararán todo lo necesario, para que la mañana del día 26 en horario de mañana y antes de las 13,30 horas, deberán presentar (tipo buffet) todas elaboraciones solicitadas en el presente documento.
- La participación será de la siguiente forma: los 4 participantes competirán el día 25 y 26 en horario de mañana. Debiendo presentar todas las elaboraciones, como máximo a las 13,30 h del día 26.
- Los concursantes, podrán finalizar sus distintas elaboraciones, como consideren oportuno, conservando y pudiendo regenerar para la presentación que tendrá lugar el día 26.
- 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 (tartaletas...) 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 las coordinadoras.**

HORARIO/CRONOGRAMA		
DIA /HORA	DESCRIPCION ACCION	OBSERVACIONES
<b><u>Dia 25 abril</u></b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se dispondrán de 2 descansos de 15 minutos a lo largo de la mañana.</li> <li>- Estarán supervisados por las coordinadoras</li> </ul>		
8,00 horas	Desayuno CIFP	
8,30 horas	Uniformidad y sorteo de puestos de los competidores.	Se sorteará también el orden de utilización de amasadoras.
8,45 horas	Inicio de la competición	
14,30 horas	Fin de la jornada.	
15,00 horas	Comida de competidores	A determinar por el CIFP
<b><u>Dia 26 abril</u></b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se dispondrán de 2 descansos de 15 minutos a lo largo de la mañana.</li> <li>- Estarán supervisados por las coordinadoras</li> </ul>		
8,30 horas	Desayuno	
9,00 horas	Comienzo competición	
13,30 horas	Fin competición	Deberán estar expuestas todas las elaboraciones.
13,30 horas	Evaluación/degustación de elaboraciones por parte del jurado.	
14,30 horas	Comida	
16,00 horas	Entrega de medallas por parte de la organización.	

#### **b. Esquema de calificación.**

- 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 **2024** en el caso de que lo hubiera, **está previsto que sea en diciembre de 2021.por determinar.**
- 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.

**c. Herramientas y equipos.**

**ANEXO I. LISTA DE MAQUINARIA PARA TODOS LOS CONCURSANTES**

1. 1 HORNO DE DOS PISOS 6 BANDEJAS POR HORNO OBRADOR 1
2. 1 HORNO CONVENCION OBRADOR 2 (SALVA)
3. 1 AMASADORAS DE GANCHO
4. 1 AMASADORA DE BRAZOS
5. 1 BATIDORA AMASADORA OBRADOR 1
6. 1 KITCHEN POR CONCURSANTE
7. 1 LAMINADORA
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. PLACAS DE INDUCCION (1 POR CONCURSANTE EN SU PUESTO DE TRABAJO)
13. FERMENTADORA OBRADOR 1. (se ajustarán temperaturas y humedad, para todos los participantes)

**LISTA DE MAQUINARIA AUXILIAR Y OTROS UTENSILIOS**

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

**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. MANTEQUILLA PARA CROASANT
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
22. AGUA

### **ANEXO III.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- MANTEQUILLA PARA CROASANT
- 10-MARGARINA
- 11-HARINA DE ALMENDRA
- 12-AZÚCAR MORENO
- 13-AZÚCAR BLANQUILLA
- 14-AZÚCAR GLACE
- 15-GLUCOSA
- 16-IMPULSOR
- 17-CACAO EN POLVO
- 18-GEL EN FRÍO
- 19-SAL
- 20-PIMIENTA
- 21-QUESO CREMA
- 22-QUESO RALLADO
- 23-QUESO AZUL
- 24-BACON
- 25-ESPINACAS
- 26-DATILES
- 27-JAMON YORK
- 28-JAMON SERRANO
- 29-SETAS
- 30-CEBOLLAS
- 31-AJOS
- 32-PIMIENTO ROJO Y VERDE
- 33-CALABACIN
- 34-BERENJENA

- 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 usar.
- Las materias primas, se podrán aportar por el competidor, el día de la prueba, junto con las fichas técnicas, que deberán enviar por correo electrónico a las coordinadoras el día 1 de abril de 2023.
- Se mandará también por correo electrónico a las coordinadoras, la hoja de pedido, indicando que materias primas aporta el concursante.
- Correos electrónicos:  
[Mariajesus.espigares@murciaeduca.es](mailto:Mariajesus.espigares@murciaeduca.es)  
[Juanamaria.martinez@murciaeduca.es](mailto:Juanamaria.martinez@murciaeduca.es)