



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



# **PANADERÍA 47**

## **DESCRIPCIÓN TÉCNICA**

25 y 26 MARZO 2025  
RMskills'25



Cofinanciado por  
la Unión Europea



## 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 les LA FLOTA, PASEO CIENTIFICO GABRIEL CISCAR, Nº 1, 30007, MURCIA.

El ganador representará a la Comunidad de la Región de Murcia en el Campeonato Nacional de SpainSkills 2025.

### 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 dos 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 consta de:

#### 1. Elaboración de diferentes tipos de panes.

- Pan de trigo 6 unidades de 500 grs cada una, 2 formatos diferentes (3 panes iguales de una forma y otros 3 de iguales de otra forma), sin decoraciones, sin colorantes, sin semillas, solo pan...
- Pan de trigo 3 barras de 500 grs con 5 cortes libres cada barra.

En ambas pruebas el margen de error del peso de cada pan no podrá exceder del **10% por arriba y por abajo**, penalizando este error en un punto por cada pan en el apartado del peso. El jurado pesará cada pieza. Nota aclaratoria, el peso del pan después de horneado deberá estar entre 450grs y 550 grs.

- Para la elaboración de esta prueba el participante podrá disponer de la maquinaria y equipos que se enumerarán
- Para la elaboración de esta prueba el participante dispondrá de la relación de ingredientes

que se enumerarán

- **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
- Las elaboraciones podrán **tener una merma máxima de 500 grs de masa, en caso contrario tendrá una penalización de un punto menos en el apartado del peso.** - Las elaboraciones deberán estar presentadas antes de las 12 horas del 2º día. La presentación será en bodegón, todos los participantes usarán el mismo material para presentar el bodegón.

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

- A) Elaborar 6 croissants de 50/60 grs después de laminar, con o sin cuernos, sin relleno y todos iguales, solo de un color, no bicolors. El participante podrá aportar su masa madre.
- B) Elaborar 6 piezas iguales libres de 75/85 grs después de laminar, rellenas de crema pastelera (se admite nata, canela, cítricos, vainilla, yema, huevo, claras, almidones, harinas y azúcar moreno) se pueden rellenar antes o después, la decoración es libre.
- En ambas pruebas el margen de error será del 10% por arriba y por abajo.
- El plastón para ambas elaboraciones no podrá pesar más de 1100 grs, en caso contrario se penalizará con 1 punto menos en el apartado de peso.
- Para la elaboración de esta prueba el participante podrá disponer de la maquinaria y equipos que se enumerarán.
- **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.
- 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.
- El participante decidirá la forma y decoración de las piezas de acuerdo a su criterio. - El soporte donde se quiera presentar será el mismo para todos los participantes. - Las piezas deberán estar presentadas antes de las 12 horas del día 2.

### **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.
- Presentación de los productos.

**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, amasado, laminado, formado, fermentación, cocción y presentación de CRUASÁN y 6 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 elaboración de los cruasanes y piezas de bollería hojaldrada.
- Presentación de los productos.
- Se tendrá 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.

### **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: sabor y textura.](#)
- [Módulo II. Prueba masas bollería hojaldrada .Sabor y textura.](#)



<b>SABOR Y TEXTURA</b>										
<b>GRADO DE DIFICULTAD</b>										
<b>PESO (Cada pan que tenga una variación de más del 10% se bajara un punto de este apartado)y si la merma total de la masa es de más de 500 grs se quitara otro punto</b>										
<b>TIEMPO, ( por cada 10 minutos de retraso se restarán 2 puntos hasta un maximo de 6 puntos , es decir, media hora maximo)</b>										
<b>ORDEN/LIMPIEZA , USO DE HERRAMIENTAS Y EQUIPOS</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.

Para la prueba Módulo II.

a) Cruasán, se evaluarán y calificarán los siguientes aspectos:

<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>CREATIVIDAD, ORIGINALIDAD Y FINURA</b>										
<b>SABOR Y TEXTURA</b>										
<b>GRADO DE DIFICULTAD</b>										
<b>PESO (Cada pieza que tenga una variación de más del 10% se bajara un punto de este apartado) y si la merma total de la masa es de más de 300 grs se quitara otro punto de este apartado.</b>										
<b>TIEMPO, ( por cada 10 minutos de retraso se restarán 2 puntos hasta un maximo de 6 puntos , es decir, media hora maximo)</b>										
<b>ORDEN/LIMPIEZA , USO DE HERRAMIENTAS Y EQUIPOS</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.

b) Bollería hojaldrada libre, se evaluarán y calificarán los siguientes aspectos:

PUNTUACIÓN	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
CREATIVIDAD, ORIGINALIDAD Y FINURA										
SABOR Y TEXTURA										
GRADO DE DIFICULTAD										
PESO (Cada pieza que tenga una variación de más del 10% se bajara un punto de este apartado) y si la merma total de la masa es de más de 300 grs se quitara otro punto de este apartado.										
TIEMPO, ( por cada 10 minutos de retraso se restarán 2 puntos hasta un máximo de 6 puntos , es decir, media hora máximo)										
ORDEN/LIMPIEZA , USO DE HERRAMIENTAS Y EQUIPOS										
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.

### **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 marzo en horario de 9 h a 14h y el día 26 de 8 h a 12 h, 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 4/5 competidores. 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 marzo y con los tutores de los alumnos. Se introducirán los nombres de los alumnos en un recipiente y se irán sacando al azar de forma que vayan ocupando los puestos de competición. El mismo sorteo valdrá para los dos días de competición.
- Los 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 12 horas, deberán presentar (tipo

buffet) todas elaboraciones solicitadas en el presente documento.

- Los concursantes, podrán finalizar sus distintas elaboraciones, como consideren oportuno, conservando y pudiendo regenerar para la presentación que tendrá lugar el día 26.
- El jurado podrá degustar y evaluar las elaboraciones cuando el alumno haya finalizado sus pruebas, sin necesidad de que hayan terminado el resto de competidores.
- Algunos parámetros de evaluación serán valorados en el mismo obrador.
  - 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 no incluidos en las descripciones técnicas y que consideren necesarios para la elaboración de los productos. Este material deberá ser validado por las coordinadoras.**

9

HORARIO/CRONOGRAMA		
DIA /HORA	DESCRIPCION ACCION	OBSERVACIONES
<b><u>Dia 25 marzo</u></b>		
- Los descansos serán libres dentro del tiempo de competición, pudiendo descansar todo el tiempo que considere. - Estarán supervisados por las coordinadoras		
8,30 horas	Todos en obrador, Uniformidad y sorteo de puestos de los competidores.	Se sorteará también el orden de utilización de amasadoras.
9 horas	Inicio de la competición	
14 horas	Fin de la jornada.	
<b><u>Dia 26 abril</u></b>		
- Los descansos serán libres dentro del tiempo de competición, pudiendo descansar todo el tiempo que considere. - Estarán supervisados por las coordinadoras		
8:15 horas	Comienzo competición	
12 horas	Fin competición	Deberán estar expuestas todas las elaboraciones.
12 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 **2026**.
- 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
  3. 1 AMASADORAS DE GANCHO
  4. 1 AMASADORA DE BRAZOS
  5. 1 BATIDORA AMASADORA OBRADOR 1
  6. 1 KITCHEN POR CONCURSANTE
  7. 1 LAMINADORA
- 1
8. 1 TIMBRE DE FRIO CUARTO FRIO OBRADOR 1
  9. 1 TIMBRE DE FRIO OBRADOR 2
  - 10.1 ABATIDOR DE CONGELACION OBRADOR 1
  - 11.PLACAS DE INDUCCION (1 POR CONCURSANTE EN SU PUESTO DE TRABAJO)
  - 12.FERMENTADORA. (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

**MATERIAS PRIMAS PARA LOS 2 MODULOS.**

1. HARINA DE GRAN FUERZA ARIADNA

2. HARINA DE FUERZA
3. HARINA CANDEAL
4. LEVADURA FRESCA
5. MANTEQUILLA
6. MANTEQUILLA PARA CROASANT
7. MANTECA DE CERDO
8. LECHE EN POLVO
9. LECHE ENTERA
10. ACEITE DE OLIVA
11. HUEVOS PASTEURIZADOS FRESCOS, YEMA Y CLARA.
12. SEMILLAS DE AMAPOLA ( BOLLERIA)
13. SÉSAMO BLANCO ( BOLLERIA)
14. SAL
15. AGUA

- 1- NATA
- 2- AZÚCAR MORENO
- 3- AZÚCAR BLANQUILL
- 4- AZÚCAR GLACE
- 5- CACAO EN POLVO
- 6- GEL EN FRÍO
- 7- SAL
- 8- COCO RALLADO
- 9- PAILLATE
- 10- AVELLANAS, PISTACHOS, NUECES, ALMENDRA GRANILLO Y LAMINADA.

- 11- FRAMBUESA LYI
- 12- COLORANTES ROJO , AMARILLO Y VERDE HIDRO Y LIPO)
- 13- FRUTA FRESCA : FRAMBUESA, MANGO , KIWI Y FRESA.

