

# DESCRIPCIONES TÉCNICAS

## COMUNITAT VALENCIANA

### SKILLS 2023

#### D2

### SKILL PANADERÍA

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I  
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



## Índice

1.	Introducción a la modalidad de competición Panadería.	3
1.1.	¿Quién patrocina la modalidad de competición?	3
1.2.	¿Qué hacen estos profesionales?	3
1.3.	¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?	4
1.4.	¿En qué consiste la competición?	4
1.5.	¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?	4
1.6.	¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?	5
2.	Plan de Prueba.	6
2.1.	Definición de la prueba.	6
2.2.	Criterios para la evaluación de las pruebas.	8
2.3.	Requerimientos generales de seguridad y salud.	11
2.3.1.	Equipos de Protección Personal (EPI).	12
2.3.2.	Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad.	12
3.	Desarrollo de la competición.	13
3.1.	Programa de la competición.	13
3.2.	Esquema de calificación.	13
3.3.	Herramientas y equipos.	14
3.3.1.	Herramientas y equipos aportados por el competidor.	14
3.4.	Protección contra incendios.	15
3.5.	Primeros auxilios.	15
3.6.	Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica.	15
3.7.	Higiene.	15



## 1. Introducción a la modalidad de competición “Panadería”.

La modalidad de competición D2, denominada panadería, consistirá en el desarrollo de un trabajo práctico relacionado con el obrador de panadería que requerirá a las personas competidoras poner en práctica una amplia gama de conocimientos, habilidades y destrezas para demostrar sus competencias durante la competición.

El tema establecido, que se utilizará en diversas partes de las pruebas, será “València, capital mundial del diseño 2022-World Design Capital Valencia 2022”.

### 1.1. ¿Quién patrocina la modalidad de competición?

La empresa Harinera del Mar y Makro colaboran en la organización de la competición de la modalidad de Panadería en esta presente edición del 2023.

### 1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?

El/la panadero/a es un profesional altamente cualificado que produce una amplia gama de productos de pan y pastelería, hechos de cualquier tipo de grano.

Se utilizarán diferentes tipos de fermentación y otros procesos para convertir la materia prima en productos dulces salados. Por ejemplo, pan de trigo, pan de centeno, pan artesanal, brioche, productos laminados, sándwiches y quiches.

Pueden hacer elaboraciones de panes decorativos utilizando habilidades y conocimientos creativos.



Deben conocer las funciones, la compatibilidad y las reacciones de los ingredientes para crear una nueva receta.

Serán proficientes en una amplia gama de técnicas especializadas; para mezclar, procesar y hornear la variedad de panes necesarios.

### 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 a 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 un trabajo práctico 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, 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).
- 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 los rellenos, escaldados, remojos, etc.
- Técnicas usadas para el amasado, mezclado, acabado.
- Preparación de los panes.
- Preparación de la pastelería.
- Preparación de la pieza artística.
- Los ingredientes y cantidades serán acordes con las tareas requeridas.



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

## 2. Plan de pruebas.

### 2.1. Definición de la prueba.

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

#### **Módulo I: Preparación de masas y materias primas.**

Las personas competidoras serán evaluados en la preparación de herramientas y equipos, así como en la organización de su puesto de trabajo. Deberán mostrar respeto en la manipulación de las materias primas, así como con los productos semi preparados.

#### **Módulo II: Productos salados.**

La persona competidora deberá realizar elaboraciones de productos salados tales como quiches, tartas con diferentes rellenos, brioche salados, etc.

#### **Módulo III: Panes.**

##### Pan de trigo:

Se requiere que cada competidor sea capaz de realizar diferentes variedades de pan con harina de trigo teniendo en cuenta el peso y el tema establecido para esta edición.



### Pan de centeno:

Se requiere que cada competidor sea capaz de realizar diferentes variedades de pan con harina de centeno teniendo en cuenta el peso establecido.

La masa del pan de centeno debe contener un mínimo del 60% de centeno del total de la masa.

No está permitido agregarle ninguna fruta, nueces, avellanas, etc. El pan debe ser natural.

### **Módulo IV: Productos laminados.**

Después de laminar la masa se requiere que el/a competidor/a realice diferentes elaboraciones teniendo en cuenta que pueden ser rellenos o no con un producto dulce o salado antes o después de su cocinado.

### **Módulo V: Productos dulces y enriquecidos (brioche).**

Se requiere que el/la competidor/a después de elaborar una masa dulce y enriquecida y sin laminar, realice diferentes piezas que pueden ser con o sin relleno previo; teniendo en cuenta que todas las piezas deben ser de igual peso y tamaño además de adaptarlas al tema establecido para esta edición.

### **Módulo VI: Piezas de presentación artística.**

Se requiere que cada competidor/a trabaje con dos tipos de masa, una con levadura y otra sin levadura. La cantidad de masa de levadura tiene que ser como mínimo del 50% en la cantidad visible. La masa de levadura tiene que estar claramente visible.

**DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I  
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL**



Dimensiones máximas: 60cm. x 60cm. x 80cm.

El tema de la pieza debe hacer referencia al tema establecido para esta edición.

## 2.2. Criterios para la evaluación de las pruebas.

El plan de pruebas irá acompañado de los correspondientes criterios de calificación basados en los siguientes criterios de evaluación:

<b>Criterios de evaluación</b>		
<b>A</b>	Preparación de herramientas y equipos.	Higiene, proceso de trabajo y residuos. Es la capacidad de trabajar de manera eficiente y limpia, prestando atención tanto a los lugares de trabajo como a la propia uniformidad del competidor.
<b>B</b>	Tiempo.	Se deberá producir los módulos dentro del período de tiempo determinado.
<b>C</b>	Cantidad.	Se deberá producir una determinada cantidad de productos dentro de un módulo determinado.
<b>D</b>	Variedad.	Se deberá producir una gama específica de productos dentro de un módulo determinado.
<b>E</b>	Sabor.	Se deberá exhibir una variedad de sabores complementarios.
<b>F</b>	Creatividad y finura.	Se deberá exhibir inspiraciones individuales de diseño y técnicas de trabajo en todos los módulos.
<b>G</b>	Diseño, tema, impresión general y presentación de la pieza.	Se deberá diseñar una pieza de presentación artística teniendo en cuenta el tema establecido para esta edición. Se deberá hacer una presentación de la misma utilizando el inglés.





### **Módulo I: Preparación de masas y materias primas:**

- La importancia de minimizar el desperdicio y maximizar la sostenibilidad.
- Preparar y utilizar correctamente herramientas y equipos.
- Priorizar y planificar el trabajo de manera efectiva para trabajar dentro de un tiempo determinado.
- Utilizar los ingredientes de forma rentable y minimizar los residuos.
- Preparación de productos semi acabados.
- Higiene.
- Demostrar buenas habilidades en el flujo de trabajo.
- Trabajar siguiendo las normas de higiene personal y las normas de seguridad para el almacenamiento, preparación, cocción y servicio de alimentos (APPCC).
- La gama de herramientas utilizadas en la panadería.
- Producir grandes cantidades de productos de panadería a un estándar eficiente.

### **Módulo II: Productos salados:**

- Porfolio de recetas.
- Sabor y textura de la corteza y del relleno.
- Tiempo.
- Cantidad y diámetro.
- Apariencia general.

### **Módulo III: Panes:**

- Porfolio de recetas.
- Originalidad y creatividad.
- Sabor y aroma.



- Grado de dificultad e innovación.
- Técnicas.
- Tiempo.
- Cantidad.
- Peso.
- Higiene / procesos de trabajo / residuos.
- Diseño, tema establecido e impresión general.

#### **Módulo IV: Productos laminados:**

- Porfolio de recetas.
- Técnica de laminación / ingredientes.
- Creatividad y finura.
- Acabado, decoración, impresión general.
- Aroma y sabor.
- Tiempo.
- Peso.
- Grado de dificultad e innovación.
- Higiene / procesos de trabajo / residuos.

#### **Módulo V: Productos dulces y enriquecidos (brioche):**

- Porfolio de recetas.
- Grado de dificultad e innovación.
- Creatividad y finura.
- Aroma y textura.
- Cantidad.
- Tiempo.
- Peso.
- Higiene / procesos de trabajo / residuos.



## Módulo VI: Piezas de presentación:

- Higiene / procesos de trabajo / residuos
- Grado de dificultad e innovación.
- Diseño, tema establecido e impresión general.
- Presentación de la pieza en inglés.
- Tiempo.
- Tamaño.

### 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.
- Legislación y buenas prácticas para prácticas de trabajo seguras en una cocina y para el uso de equipos de restauración comercial.
- Las causas del deterioro de los alimentos.
- Indicadores de calidad para alimentos frescos y en conserva.
- La gama de herramientas y equipos utilizados en panadería.
- Legislación y prácticas de trabajo seguras en la cocina de una panadería y uso de equipos comerciales.

Deberá ser capaz de:

- Trabajar siguiendo todas las normas de higiene personal y las normas de seguridad para el almacenamiento, preparación, cocción y servicio de alimentos (APPCC).
- Asegurar la limpieza de todas las áreas de trabajo basándose en los estándares más altos.



- Cumplir con todas las normas de salud y seguridad alimentaria y las mejores prácticas.
- Almacenar todos los productos de forma segura de acuerdo con APPCC.
- Aplicar el concepto APPCC interno del negocio al mínimo detalle.
- Trabajar con seguridad y respetar las normas de prevención de accidentes.
- Utilización de todas las herramientas y equipos de forma segura y dentro 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 si uniformidad de acorde a la competición.

Los competidores deben ir uniformados con lo siguiente:

- Chaquetilla blanca profesional.
- Pantalón blanco profesional.
- Zapatos de manipulador blancos, de uso exclusivo para el trabajo en el obrador y que reúna los requisitos de seguridad (antideslizantes y de puntera metálica).
- Delantal profesional blanco, sin peto.
- Gorro blanco profesional.
- Paños de hilo.

### 2.3.2. Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad.

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

### 3. Desarrollo de la competición

#### 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 (28 de marzo)	Día 2 (29 de marzo)	Día 3 (30 de marzo)	Total de horas
Módulo I: Preparación de masas (mise en place). Módulo II: Productos salados.	4 h.			4
Módulo III: Panes. Módulo IV: Productos laminados.		4 h.		4
Módulo V: Productos dulces y enriquecidos (brioche). Módulo VI: Piezas artísticas.			4 h.	4
<b>TOTAL</b>	<b>4 h.</b>	<b>4 h.</b>	<b>4 h.</b>	<b>12 h.</b>

Cada día al comienzo de la competición, el jurado informará a los competidores sobre las tareas a realizar y los aspectos críticos de las mismas. En esta información se incluirán obligatoriamente los equipos que necesitan ser contrastados con los del jurado, si procede.

**El programa de la competición se adaptará en todo momento a las posibilidades de montaje por parte de los patrocinadores y la organización, cabe destacar que es orientativo y en ningún caso definitivo al plan de pruebas final.**

#### 3.2. Esquema de calificación.

Para la evaluación de cada uno de los módulos se aplicarán criterios de calificación de acuerdo con el siguiente esquema.

**DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I  
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL**



Criterios de evaluación		Módulos						Total
		I	II	III	IV	V	VI	
<b>A</b>	Higiene, proceso de trabajo y residuos, uso de herramientas y equipos.	5	2	2	4	4	5	22
<b>B</b>	Tiempo.		2	2	2	2	5	13
<b>C</b>	Cantidad, peso y diámetro.		2	2	2	2		8
<b>D</b>	Grado de dificultad e innovación.			2	2	2		6
<b>E</b>	Sabor, textura.		2	4	5	5		16
<b>F</b>	Creatividad, originalidad y finura.		2	4	5	5	10	26
<b>G</b>	Diseño, tema establecido e impresión general.			4			5	9
<b>Total</b>		<b>5</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>25</b>	<b>100</b>

### 3.3. Herramientas y equipos.

Las herramientas y equipos necesarios, al igual que la materia prima, estarán sujetas a disponibilidad.

#### 3.3.1. Herramientas y equipos aportados por la persona competidora.

Las personas competidoras podrán llevar consigo las herramientas/equipos que se indican a continuación:

- Los/as competidores/as podrán aportar todo el pequeño utillaje necesario para la realización de las pruebas.
- La maquinaria, tanto generadores de frío como calor y resto de maquinaria, serán puestos a disposición de las personas competidoras.



Las herramientas que aporte el/la competidor/a serán revisadas por los miembros del jurado o el coordinador al comienzo de cada una de las jornadas de trabajo.

### **3.4. Protección contra incendios.**

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

### **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 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.

### **3.7. 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. La persona competidora es el responsable de mantener su área de trabajo en perfectas condiciones.

Existirá un equipo de ayuda para el común de las personas competidoras.

*Juanjo Civera.*

*Coordinador técnico de la modalidad de competición de Panadería.*

*jj.civerabendicho@edu.gva.es*