

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

SpainSkills

Modalidad de competición D2: PANADERÍA

Descripción Técnica

Dirección General de Formación Profesional

15/12/2016



Índice

1. Introducción a la Modalidad de competición “Panadería”	2
1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?	2
1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?	2
1.3. ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?	2
1.4. ¿En qué consiste la competición?	3
1.5. ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?	3
1.6. ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?	3
2. Plan de la Prueba	4
2.1. Definición de la prueba	4
2.2. Criterios para la evaluación de la prueba	5
2.3. Requerimientos generales de seguridad y salud	7
2.3.1. Equipos de Protección Personal	7
2.3.2. Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad	8
3. Desarrollo de la competición	9
3.1. Programa de la competición	9
3.2. Esquema de calificación	9
3.3. Herramientas y equipos	10
3.3.1. Herramientas y equipos aportados por el competidor.	10
3.3.2. Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado	10
3.4. Protección contra incendios	10
3.5. Primeros auxilios	10
3.6. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica	10
3.7. Higiene	10





1. Introducción a la Modalidad de competición “Panadería”

La Modalidad de competición nº D2, denominada Panadería, es una modalidad de nueva creación en las competiciones nacionales e internacionales, dada la importancia que tiene el consumo de productos de panadería-repostería en el día a día hace que esta competición sea altamente atractiva tanto para los competidores como para el público y los medios de comunicación.

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

1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?

La asociación CEOPAN patrocina la competición de la Modalidad de competición nº D2 Panadería en su edición de 2017 en colaboración con otras empresas del sector por confirmar.

1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?

El panadero es un profesional altamente cualificado que produce una amplia gama de productos de pan y pastelería.

Ellos producen 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 habilidad decorativa para escaparates o eventos especiales.

Se requiere un alto grado de conocimiento especializado y habilidad, los panaderos deben pasar años de formación para que puedan desarrollar el nivel de destreza requerido. 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 limpia.
- 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 necesarios.
- 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.

2. Plan de la Prueba

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

Los competidores serán evaluados en la preparación de herramientas y equipos así como en la organización de su puesto de trabajo. Los competidores deberán mostrar respeto en la manipulación de las materias primas así como en los productos semi preparados.

Módulo II: Piezas de presentación artística (temática “El mundo marino”).

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

- Dimensiones máximas: 60cm x 60cm x 80cm.
- El tema para la pieza será: “**El mundo marino**”

Módulo III: Pan y panecillos (panes tradicionales y panecillos varios).

III. 1 Pan (se requiere que cada competidor realice):

- 5 panes de forma tradicional y corte tipo Baguette
- 5 panes con forma y corte decorativo.

Peso de la masa 10x 400 gr.

III.2 Panecillos (se requiere que cada competidor realice):

- 2 formas diferentes libres, 15 piezas cada una.
- 2 formas diferentes, 15 piezas cada una, deben ser decoradas con el tema “El mundo marino”.





El peso de los panecillos debe estar entre 50-100gr una vez cocidos, se tiene que utilizar una pre masa (pre fermento) para la masa.

Módulo IV: Pan misterioso (elegido por el jurado, se requiere que cada competidor realice):

- 8 panes de la misma forma de 650g de peso después de la cocción.

Los Ingredientes se darán a los competidores en el Día C1 para la preparación.

El pan tiene que ser presentado en el día de C2 con su receta.

Módulo V: Productos laminados (croasanes y danesas). Después de laminar la masa se requiere que el competidor realice:

- 15 a 20 croissants de 50-60 g de peso después de la cocción.
- 2 diferentes tipos de productos daneses, 15 piezas cada uno. El producto debe ser llenado o cubierto antes o después de la cocción. El producto final tiene que ser 70-85 g por pieza.

Módulo VI: Productos dulces y enriquecidos (brioche). La masa tiene que ser rica y dulce (no está permitido laminar la masa).

- 4 tipos diferentes de 15 piezas cada uno
- 3 tipos libre, al menos un tipo debe ser sin relleno.

El peso de las piezas sin relleno debe ser de entre 40 g y 50 g cada uno.

El peso de la pieza rellenas tiene que ser entre 50 g y 80 g después de la cocción.

2.2. Criterios para la evaluación de la prueba

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

Criterios de evaluación		
A	Higiene, proceso de trabajo y residuos.	Se ha realizado el trabajo de manera eficiente y limpia, prestando atención tanto a los lugares de trabajo como a la propia uniformidad del competidor.
B	Tiempo	Se ha realizado el trabajo dentro del período de tiempo determinado.
C	Cantidad	Se han producido la cantidad de productos dentro de un módulo determinado.





Criterios de evaluación		
D	Variedad	Los competidores deberán producir una gama específica de productos dentro de un módulo determinado.
E	Sabor	Los productos deben exhibir una variedad de sabores complementarios.
F	Creatividad y finura	Los competidores deben exhibir inspiraciones individuales de diseño y técnicas de trabajo en todos los módulos del PROYECTO PRUEBA
G	Diseño, tema e impresión general	Los competidores deben diseñar una pieza de presentación teniendo en cuenta el tema del PROYECTO PRUEBA.

Módulo I: Preparación de masas y materias primas

- Preparación de herramientas y equipos.
- Tratamiento básico de materias primas / ingredientes.
- Preparación de productos semi acabados.
- Higiene.

Módulo II: Piezas de presentación artística (temática “El mundo marino”).

- Creatividad y finura.
- Higiene / procesos de trabajo / residuos.
- Diseño, tema e impresión general.
- Tiempo.
- Tamaño.

Módulo III: Pan y panecillos (panes tradicionales y panecillos varios).

- Originalidad
- Sabor y textura.
- Aspecto.
- Tiempo.
- Cantidad.
- Peso.
- Higiene / procesos de trabajo / residuos.

Módulo IV: Pan misterioso (elegido por el jurado)

- Originalidad
- Sabor y textura.
- Peso.
- Tiempo.
- Cantidad.
- Uso de ingredientes misteriosos.
- Higiene / procesos de trabajo / residuos.

Módulo V: Productos laminados (croasanes y danesas).

- Técnica de laminación / ingredientes.
- Creatividad y finura.
 - Acabado, decoración, impresión general.





- Sabor y textura.
- Tiempo.
- Peso.
- Higiene / procesos de trabajo / residuos

Módulo VI: Productos dulces y enriquecidos (brioche)

- Técnicas.
- Creatividad y finura.
- Uniformidad.
- Sabor y textura.
- Cantidad.
- Tiempo.
- Peso.
- Higiene / procesos de trabajo / residuos.

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.

El individuo deberá ser capaz de:

- Trabajar higiénicamente y tener en cuenta las normas sanitarias para el almacenamiento, preparación, cocción y servicio de alimentos (APPCC)
- Almacenar todos los productos de forma segura e higiénica.
- Asegúrese de la limpieza de todas las áreas de trabajo basándose en los estándares más altos.
- 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:

- Pantalón de panadero blanco.
- Zapatos de manipulador blancos, de uso exclusivo para el trabajo en el obrador y que reúna los requisitos de seguridad.





- Calcetines negros, no sintéticos.
- Delantales blancos sin peto.
- Gorro de panadero.

2.3.2. Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad

Los organizadores establecerán un plan de auto vigilancia para la competición, basado en un análisis de riesgos. Por ejemplo, serán vigilados el control de la higiene, las temperaturas y los diversos tiempos de preparación y almacenamiento. Tanto los competidores como el jurado deben familiarizarse con este plan de auto vigilancia y seguir las instrucciones establecidas.

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	Día 2	Día 3	horas
Módulo I: Preparación de masas	4 horas			4
Módulo II: Pieza de presentación	4 horas	4 horas		8
Módulo III: Pan tradicional y panecillos		4 horas		4
Módulo IV: Pan misterioso			3 horas	3
Módulo V: Productos de brioche dulce			3 horas	3
Módulo VI: Productos laminados			2 horas	2
TOTAL	8 horas	8 horas	8 horas	24

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 necesiten ser contrastados con los del jurado, si procede.

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.

Criterios de evaluación	Módulos						Total
	I	II	III	IV	V	VI	
A Higiene, proceso de trabajo y residuos.	5	5	2	4	2	2	
B Tiempo		5	2	2	2	2	
C Cantidad			2	2	2	2	
D Variedad			2	2	2	2	
E Sabor			4	5	4	4	
F Creatividad y finura		10	4	5	3	3	
G Diseño, tema e impresión general		5	4				
Total	5	25	20	20	15	15	100





3.3. Herramientas y equipos.

3.3.1. Herramientas y equipos aportados por el competidor.

Los competidores podrán llevar consigo las herramientas/equipos que se indican a continuación:

- Pequeñas herramientas: el competidor podrá llevar consigo las herramientas y equipos que considere necesario para la realización de las pruebas.

Los equipos/herramientas que aporte el competidor serán revisados por los miembros del jurado y/o coordinador al comienzo de las jornadas de trabajo.

3.3.2. Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado

Los miembros del jurado deben ir correctamente uniformados con:

- Pantalón de panadero blanco.
- Zapatos de manipulador blancos, de uso exclusivo para el trabajo en el obrador y que reúna los requisitos de seguridad.
- Calcetines blancos, no sintéticos.
- Delantales blancos sin peto.
- Gorro de panadero.

3.4. Protección contra incendios

En la zona de la competición se colocaran 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.





El competidor es el responsable de mantener su área de trabajo en perfectas condiciones.

