

Spainskills 2026

Modalidad de competición 47: PANADERÍA

Plan de Pruebas

Secretaría General de Formación Profesional

Febrero 2026

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 Prueba	4
2.1. Definición de la prueba	4
2.2. Criterios para la evaluación de las pruebas	5
2.3. Requerimientos generales de seguridad y salud	7
2.3.1. Equipos de Protección Personal	8
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	10
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	11
3.4. Protección contra incendios	11
3.5. Primeros auxilios	11
3.6. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica.	11
3.7. Higiene	11

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

La modalidad de competición 47, denominada panadería, 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 confederación Ceoppan, Makro, Farinera Coromina, Unox, Ramalhos , Fernetto y Lazentral colaboran en la organización de la competición de la modalidad nº 47 Panadería en su edición del 2026. Se realizarán fotos de grupo de los competidoras/es con los diferentes logos de cada sponsor.

1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?

El panadero 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.

Los panaderos también pueden hacer elaboraciones de panes decorativos utilizando habilidades y conocimientos creativos.

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

Los panaderos 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 necesarios.
- Técnicas usadas para el amasado, formado y acabado entre otras.
- Preparación de los panes.
- Preparación de la pastelería.
- Preparación de la pieza artística.
- Los ingredientes y cantidades serán acordes con las tareas requerida



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.

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: Productos salados

El competidor deberá realizar elaboraciones de productos salados tales como empanadas, pasteles, baos, sándwiches, bocadillos, pinsa ... con diferentes rellenos, etc.

-Realizar PINSA con el mismo relleno y el mismo formato. Margen de error del peso 10 %, después de cocinado.

- 2 UD DE 500 GR CON RELLENO; EL RELLENO ESTARÁ EN SUPERFICIE Y SERÁ EL MISMO PARA LAS 2 UNIDADES. Los ingredientes pueden ser crudos o cocinados.

Los ingredientes que el competidor puede utilizar en el relleno son los siguientes, no puede llevar ninguno más: aceite virgen extra, tomate cherry, albahaca fresca, mozzarella, salami, aceituna negra, aceituna verde y rúcula.

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, tamaño y tema encomendado para las piezas. Margen de error del peso 10%.

Actualmente cada competidor dispondrá de una boca de horno de solera con capacidad de 2 bandejas de 60 x 40 cm. Los pesos son después de horneados.

- BAGUETTES TRADICIÓN, 5 GREÑAS/ CORTES 4x270gr/ largo 55cm
- PAN DE TRIGO ESTILO LIBRE 2x500gr (iguales)
- PAN DE TRIGO ESTILO LIBRE MOTIVO SHANGHAI 2 X 500 (iguales)

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, tamaño de las piezas.

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. Margen de error del peso 10%. Los 4 panes serán iguales.

-PAN DE CENTENO CON HARINA DE CENTENO HORNEADO SIN MOLDE, SE PUEDE FERMENTAR EN MOLDE 4x700gr

Módulo IV: Productos laminados (cruasanes y danesas).

Después de laminar la masa se requiere que el competidor realice diferentes elaboraciones teniendo en cuenta que pueden ser rellenos o no con un producto dulce o salado antes o después de su cocinado. Margen de error del peso 10%. Para vuestro entreno, inicialmente los hornos donde vais a poder cocer las elaboraciones son de convección con ventilación regulable o solera. Los pesos son después de cocidos.

- CROISSANT RECTO, BICOLOR, NO RELLENO, NO DECORADO, NATURAL 6x80gr
- PAIN AU CHOCOLAT DECORADO (NAPOLITANA) 6x90gr
- PIEZA BOLLERÍA HOJALDRADA LAMINACIÓN EN SUPERFICIE (LAMINADO CON CORTE VERTICAL), BICOLOR 6x100gr.

<https://youtu.be/81qk37whZoM>

Módulo V: Productos dulces y enriquecidos (brioche)

Se requiere que el competidor después de elaborar una masa dulce y enriquecida y sin llegar a 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. Margen de error del peso 10%, después de horneado.

-BRIOCHES TRENZADO 3x600gr (ESTILO DE TRENZADO: 2 CABOS)

<https://youtu.be/ZV8UY9PvrQo?si=QPoBVrHy47ffndME>

- BRIOCHES INDIVIDUALES "A TÊTE" 6x80gr

Módulo VI: Piezas de presentación artística.

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 del 20% en la cantidad visible.

- Dimensiones máximas: 60cm x 60cm x 80cm.
- El tema de la pieza debe hacer referencia al próximo campeonato mundial que se celebrará en Shanghai, China.

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:

Criterios de evaluación		
A	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	Tiempo	Los competidores deberán producir sus módulos dentro de un período de tiempo determinado.
C	Cantidad	Los competidores deberán producir una determinada cantidad de productos dentro de un módulo determinado.
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, impresión general y presentación de la pieza.	Los competidores deben diseñar una pieza de presentación teniendo en cuenta el tema del PROYECTO PRUEBA, una vez finalizada la pieza y expuesta debe realizar una pequeña presentación en inglés explicado que lo ha llevado a crearla.

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 relleno
- Tiempo
- Cantidad
- 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 e impresión general.

Módulo IV: Productos laminados .

- Porfolio de recetas
- Técnica de laminación / ingredientes.
- Porfolio de recetas.
- 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 .

- 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 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.

El individuo 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:

- 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.

Se establecerá 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, en turnos de mañana y tarde, (turnos y boxes por sorteo) 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 (mise en place). Módulo II: Productos salados (flauta/bocadillo)	4 horas			4
Módulo III: Panes, trigo, centeno Módulo IV: Productos laminados (“croissants” y “pain au chocolat”, pieza laminada vista).		4 horas		4
Módulo V: Productos dulces y enriquecidos (brioche “à têtes” y brioche trenzado). Módulo VI: Piezas artísticas.			4 horas	4
TOTAL	4 horas	4 horas	4 horas	12

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.

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

3.3. Herramientas y equipos.

Herramientas y equipos necesarios.

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

3.3.1. Herramientas y equipos aportados por el competidor.

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

- Pequeño utillaje: los competidores 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 los concursantes.
- Las herramientas que aporte el competidor serán revisadas por los miembros del jurado o el coordinador al comienzo de las jornadas de trabajo.

3.3.2. Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado

La equipación, herramientas y materiales serán puestas a disposición de los competidores en las instalaciones de la competición por la organización.

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 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.

El competidor es el responsable de mantener su área de trabajo en perfectas condiciones, y de respetar en todo momento la normativa en vigor.

