



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN, UNIVERSIDADE
E FORMACIÓN PROFESIONAL

Dirección Xeral de Educación, Formación
Profesional e Innovación Educativa

Edificio Administrativo San Caetano, s/n
15781 Santiago de Compostela

Galicia **Skills** 2018

Galicia **Skills** 2018

5º CAMPIONATO GALEGO DA FORMACIÓN PROFESIONAL

DESCRICIÓN TÉCNICA

Panadaría e pastelería

Convoca:



XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN, UNIVERSIDADE
E FORMACIÓN PROFESIONAL





Índice

1. Introducción e obxectivos específicos da modalidade de competición de Panadaría e pastelería.
 - Introducción.
 - Obxectivos da competición.
 - Lugar e data da competición.
 - Requisitos de participación.
 - Coñecementos necesarios para desenvolvemento da proba.
 - Competencias requiridas.
 - Patrocinadores.

2. A competición: instrucións xerais para o seu desenvolvemento
 - En que consiste a competición.
 - Aspectos para ter en conta no seu desenvolvemento.

3. Descrición da proba
 - Definición da proba.
 - Criterios de avaliación da proba.
 - Requisitos de saúde e seguridade.
 - Equipamentos de protección persoal.

4. Materiais e ferramentas que deben achegar as persoas participantes
5. Xurado
6. Premios



1. Introducción e obxectivos específicos da modalidade de competición de Panadaría e pastelería

Introdución

A Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, da Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional, da Xunta de Galicia, organiza o 5º Campionato Galego de Formación Profesional na especialidade de Panadaría e pastelería.

Trátase dun campionato eminentemente práctico, no que as persoas participantes deben demostrar a súa competencia profesional e medir as súas destrezas con alumnado de distintos centros de Galicia nos que se imparta a formación relacionada con esta competición.

Os ciclos formativos relacionados son, sinaladamente:

- CM Panadaría, repostaría e confeitaría.
- CM Cociña e gastronomía.
- CS Dirección de cociña.

Obxectivos da competición

- Darlle valor á calidade e ao atractivo das ensinanzas de formación profesional das familias profesionais de Industrias Alimentarias e de Hostalaría que se imparten nos centros da nosa comunidade autónoma.
- Recoñecer e estimular o labor do profesorado.
- Motivar o alumnado para a mellora da calidade da FP.
- Potenciar as relacións dos centros onde se imparten estas ensinanzas coas empresas do sector.
- Seleccionar a persoa que represente a Galicia no Skill de Panadaría e pastelería na Olimpíada de Formación Profesional SpainSkills 2019.

Lugar e data de celebración das probas

A competición, integrada no 5º Campionato Galego de Formación Profesional, terá lugar no mes de novembro no recinto Feira Internacional de Galicia Abanca, en Silleda.

Requisitos de participación

- As persoas competidoras deberán ter unha idade máxima de 21 anos o 31 de decembro de 2018.
- Deberán estar matriculadas nun ciclo formativo no curso 2018-2019.

Coñecementos necesarios para desenvolvemento da proba

As persoas concursantes deberán dominar aspectos relativos á elaboración e presentación de produtos de panadaría, repostaría e confeitaría, conducindo as operacións de produción, composición e decoración, con aplicación da lexislación de hixiene e seguridade alimentaria, de protección ambiental e de prevención de riscos laborais.



- Caracteriza materias primas e auxiliares, e xustifica o seu emprego en función do produto que se queira obter.
- Recoñece os produtos de panadaría, bolaría, pastelería, confeitaría e repostaría, e xustifica as súas características específicas.
- Analiza os procesos de elaboración en relación cos produtos que se vaian obter.
- Caracteriza os equipamentos e as instalacións de elaboración de produtos de panadaría, pastelería, repostaría e confeitaría en relación coas súas aplicacións.
- Caracteriza os procesos de conservación e xustifica a súa necesidade ou existencia.
- Pon a punto os equipamentos e as instalacións, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
- Almacena as mercadorías con técnicas e procedementos seleccionados en función das súas características.
- Obtén masas fermentables de produtos de panadaría e bolaría, e xustifica a súa composición.
- Forma pezas e relaciona as operacións co produto que se queira obter.
- Controla o proceso de fermentación e describe os seus fundamentos e as técnicas asociadas.
- Coce ou frite as pezas, e selecciona o tratamento térmico en función das características do produto final.
- Elabora recheos e cubertas, con caracterización e aplicación das técnicas de elaboración.
- Compón produtos finais e xustifica a súa presentación.
- Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e recoñece os dispositivos e o seu funcionamento.
- Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.
- Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos.
- Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos.
- Utiliza os recursos eficientemente.

Competencias requiridas

Para un correcto desenvolvemento da proba son necesarias as seguintes competencias profesionais:

- Aprovisionar e almacenar materias primas e auxiliares, atendendo ás características do produto.
- Preparar e manter os equipamentos e as instalacións garantindo o funcionamento e a hixiene en condicións de calidade, seguridade e eficiencia.
- Regular os equipamentos e os sistemas de produción en función dos requisitos do proceso produtivo.
- Elaborar produtos de panadaría, controlando as operacións segundo o manual de procedementos.
- Compoñer, acabar e presentar os produtos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.



- Cumprir as normas establecidas nos plans de prevención de riscos laborais, de acordo co establecido no proceso de elaboración do produto.

Patrocinadores

- Salva Industrial.
- J. Carrera.
- Harinas Reyes.
- Outros.

2. A competición: instrucións xerais para o seu desenvolvemento

En que consiste a competición

Este é un campionato eminentemente práctico, no que as persoas participantes deben demostrar a súa competencia profesional e medir as súas destrezas con alumnado de distintos centros de Galicia nos que se imparta a formación relacionada con esta competición.

A competición consistirá na demostración e na valoración das competencias propias da especialidade a través dun traballo práctico que porá de manifesto a preparación das persoas competidoras.

Aspectos para ter en conta no seu desenvolvemento

Durante a competición:

- As participantes son responsables do propio material e das ferramentas.
- As persoas participantes teñen que esperar a que a presidencia do xurado autorice o inicio e o final da competición.
- Durante a realización da proba non se pode manter ningún contacto cos outras persoas participantes, co profesorado titor nin con ningunha outra persoa externa ao xurado.
- Está prohibido o uso de teléfonos móbiles ou calquera outro equipamento electrónico de intercambio de información.
- Son de obrigado cumprimento todas as normas de seguridade e hixiene relativas ao Skill. O calzado e o vestiario teñen que cumprir estas normas.
- Quedan excluídos da competición as persoas participantes que non se presenten á hora prevista para o comezo da proba ou non teñan unha conduta adecuada, ou non cumpran as bases da competición ou as directrices do xurado, ou dos membros da organización.
- Durante o desenvolvemento da competición o xurado pode deliberar e puntuar a cada participante.
- O/a presidente/a do xurado velará polo bo funcionamento da competición e resolverá os conflitos, de ser o caso.
- O xurado e a organización teñen que resolver calquera aspecto que non estea incluído nas bases da competición, sempre que cumpra.



3. Descrición da proba

Definición da proba

As persoas competidoras deberán realizar de xeito independente e autónomo cada parte das que se compón a proba.

A proba constará de catro módulos, que se avalían independentemente ao final de cada unha.

- Módulo de Pan.** Este apartado constará de dúas elaboracións:
 - Pan tradicional da comunidade (dúas unidades idénticas; peso e variedade libres).
 - Panciños variados (cinco variedades coa mesma masa; peso entre 50 g. e 100 g; cocidos; idénticos en peso e forma dentro de cada variedade.)Peso da fariña usada en todas as elaboracións: 3 quilos mínimo e 5 quilos máximo.
Deberá empregarse toda a masa que fose amasada. Penalizarase o incumprimento desta norma.
- Módulo de Bolaría.** Bolaría de masa de follado fermentada. Coa mesma masa elaborar:
 - 12 pezas de croissant de peso idéntico de entre 60 g e 100 g, cocidas, con aspecto e forma similar.
 - 12 unidades (formato libre) de peso, forma e aspecto similar entre si.
- Módulo de Pastelería salgada.** Variedade de bocadiños de pastelería salgada. A persoa candidata deberá elaborar catro variedades de bocadiños. 20 unidades idénticas de cada variedade.
Son obrigatorias unha variedade con masa de follado e unha variedade con pasta choux.
As dúas variedades restantes son libres, pero deberase empregar algunha masa de pan, de bolaría ou outras masas ou pastas de pastelería salgada na súa elaboración.
- Módulo artístico.** Confección dunha peza artística sobre un tema baseado na natureza. A peza deberá medir como máximo 40 cm de longo por 40 cm de ancho e 50 cm de alto.
A peza artística elaborárase a partir de varias masas formadas con produtos comestibles e representarán un tema artístico. A persoa candidata debe poder xustificar que empregou polo menos tres tipos de masas elaboradas con fariña. Unha das masas, que ten que ser como mínimo un 25 % da figura, será masa fermentada.
Pódense empregar outras elaboracións diferentes como ornamentos, pero sempre con produtos alimentarios.
Terase en conta a diversidade das masas empregadas no momento da puntuación.
Para a realización da peza artística, permítese calquera tipo de fariña da lista de ingredientes. Non se autorizarán armazóns, soportes non alimentarios nin pegamentos sintéticos. Na presentación final non deberá intervir ningún obxecto para a suxeición da peza.



Do mesmo xeito, non se autorizará ningún tipo de adorno fóra dos elementos alimentarios para a presentación final da peza (cintas, etiquetas, soporte para resaltar, etc.)

A peza artística deberá ser transportable.

Criteria de avaliación da proba

- **Hixiene, proceso de traballo e residuos.** Realizouse o traballo de xeito eficiente e limpo, prestando atención tanto aos lugares de traballo como á propia uniformidade da persoa competidora.
- **Tempo.** Realizouse o traballo dentro do período de tempo determinado.
- **Cantidade.** Elaboráronse as cantidades de produtos determinados en cada módulo da competición.
- **Variedade.** Elaborouse a gama de produtos especificados dentro de un módulo determinado.
- **Sabor.**
- **Creatividade e finura.** As persoas competidoras deben exhibir inspiracións individuais de creatividade e técnicas de traballo en todos os módulos da proba.
- **Deseño, tema e impresión xeral.** As persoas competidoras deben deseñar unha peza artística de presentación tendo en conta o tema da proba.

Puntos concedidos

- Perfecto.....10 puntos
- Moi bo9 puntos
- Bo.....8 puntos
- Bastante bo..... 7 puntos
- Suficiente..... 6 puntos
- Medio.....5 puntos
- Deficiente.....4 puntos
- Insatisfactorio...3 puntos
- Moi malo.....2 puntos
- Nada.....1 punto

Requisitos de saúde e seguridade

A persoa competidora necesita saber e entender:

- A lexislación e as boas prácticas relacionadas co almacenamento, a preparación, a cocción e o servizo de alimentos.
- A lexislación e boas prácticas de traballo seguras nun obradoiro, e para o uso de equipamentos.
- As causas da deterioración dos alimentos.
- Os indicadores de calidade para alimentos frescos e en conserva.

Deberá ser quen de:



- Traballar tendo en conta as normas sanitarias para o almacenamento, a preparación, a cocción e o servizo de alimentos (APPCC).
- Almacenar todos os produtos de xeito seguro e hixiénico.
- Asegurarse da limpeza de todas as áreas de traballo baseándose nos estándares máis altos.
- Traballar con seguridade e respectar as normas de prevención de accidentes.
- Utilizar todas as ferramentas e os equipamentos de xeito seguro.
- Promover a saúde, a seguridade e a hixiene dos alimentos dentro do contorno de traballo.

Equipamentos de protección persoal

Non cumpriran equipamentos de protección individual específicos, pero si uniformidade acorde á competición: pantalón branco; zapatos de manipulador/a brancos, de uso exclusivo para o traballo no obradoiro e que cumpran os requisitos de seguridade; calcetíns, brancos ou negros, non sintéticos; mandil branco sen peto e gorro de panadeiro/a.

4. Materiais e ferramentas que deben chegar as persoas participantes

As persoas competidoras poderán levar consigo ferramentas e pequenos equipamentos que consideren necesarios para a realización das probas.

Os equipamentos e as ferramentas que cheguen serán revisados polos membros do xurado e/ou polo/a coordinador/a ao comezo das xornadas de traballo.

5. Xurado

Será o responsable da avaliación das persoas participantes, e a súa decisión será inapelable. Estará constituído por José Antonio Vieites Quintáns, experto da modalidade de Panadaría e pastelería, que será o presidente do xurado, así como o profesorado da especialidade e representantes das empresas patrocinadoras, de ser o caso.

Se algún membro do xurado é profesor ou profesora no centro onde curse os seus estudos algunha persoa participante, absterase de avaliála nos subcriterios subxectivos.

Os membros do xurado que permanezan dentro do recinto de competición deberán ir equipados co uniforme de uso profesional.

6. Premios

- A persoa competidora con maior puntuación obterá a medalla de ouro na modalidade de competición Panadaría e pastelería, e representará a Comunidade Autónoma de Galicia na Olimpíada SpainSkills 2019.
- Quen obteña a seguinte mellor puntuación obterá a medalla de prata nesa especialidade e será suplente para representar a Galicia na Olimpíada SpainSkills 2019.
- Os premios faranse públicos nun acto conxunto de entrega de premios e diplomas.
- Se o considera oportuno o xurado, algún premio pode quedar deserto.
- Todas as persoas competidoras recibirán un diploma que certifique a súa participación en GaliciaSkills 2018.