

2023

VII Campeonatos de Formación Profesional de Andalucía

47 PANADERÍA

	DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL	
	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	

47 PANADERÍA

➤ 1.- Objetivos específicos de la modalidad de competición

Son varios los objetivos perseguidos con la realización del VI Campeonato Autonómico de Formación Profesional, *AndalucíaSkills 2023*. Entre ellos se establecen como generales los siguientes:

- Promocionar y potenciar la Formación Profesional de Andalucía, dentro y fuera de la comunidad.
- Estimular al alumnado de Formación Profesional en su rendimiento académico y profesional.
- Reconocer y estimular la labor del profesorado en los centros educativos de formación profesional. Colaborar en su actualización científico-técnica.
- Potenciar la relación entre los centros educativos y las empresas.
- Proporcionar un punto de encuentro para el alumnado, los profesionales y las empresas de este sector.
- Colaborar en la difusión de la panadería y bollería, artesana y saludable, con especialidades clásicas y regionales.
- Acercar al público, las modalidades de FP, en concreto esta de Panadería.

Como objetivo específico para la especialidad de Panadería y Pastelería:

Seleccionar al alumno/a que representará a la Comunidad Autónoma de Andalucía en el Campeonato Nacional de Formación Profesional, *SpainSkills 2024*.

➤ 2.- Instrucciones generales para el desarrollo de la competición

Los participantes deberán realizar durante la competición, elaboraciones específicas de panadería y bollería cuyos enunciados y esquemas serán facilitados por la organización, para ello La Dirección General de Formación Profesional Inicial y Educación Permanente publicará el documento “Normas de la Competición”, donde se puede consultar cualquier cuestión en relación a las mismas se establecerán las “Normas de la competición”, donde se puede consultar cualquier cuestión en relación a las mismas.

En ellas podemos ver como se asignan los puestos de trabajo a cada participante, familiarización con el puesto de trabajo, comprobación de instrumentos, derechos y obligaciones de los participantes, materiales, incidencias, medidas disciplinarias, etc.

Las normas de la competición en relación a los criterios de evaluación, test project, etc. han sido adaptadas del Campeonato Internacional WorldSkills y Campeonato Nacional SpainSkills.

	DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL	
	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	

La competición se llevará a cabo, en **sesiones** repartidas en varios días:

- La duración de la competición será de dos días con un tiempo aproximado de 14/16 horas.
- La prueba definitiva puede variar hasta un 30% respecto de la prueba que se publique con la suficiente anterioridad para su preparación. Todos los competidores/as y sus tutores/as, conocerán la prueba definitiva el mismo día de la competición.
- La prueba concluirá con la recogida y limpieza de las superficies y zonas de trabajo, individuales y comunes, en cada jornada.
- Los participantes, deberán presentar su identificación al inicio de la prueba, Dni, pasaporte o licencia de conducción, al efecto de comprobar sus datos personales.
- Los competidores tendrán totalmente prohibido el uso de teléfonos móviles, elementos informáticos, cámaras, tabletas, etc.
- El competidor tiene prohibido *hablar o comunicarse con su tutor o público* durante el desarrollo de la competición, para cualquier duda o consulta debe dirigirse al jurado que no sea su tutor.
- Cada módulo deberá ser completado estrictamente según el calendario de la competición con el fin de que se pueda realizar una evaluación. La clasificación se hará pública al final de la competición.
- En ningún momento, ni los competidores/as, tutores/as o miembros del jurado podrán incorporar o extraer documento, fotografía, vídeo o cualquier otro objeto del lugar de la competición, incluyendo las piezas realizadas, que serán consideradas necesarias, como pruebas para evaluar, peso, cantidades y degustación.
- Una vez finalizada la competición, el experto redactará una Memoria Final en la que se recogerán incidencias, resultados, conflictos, aspectos a mejorar en competiciones futuras.

➤ 3.- Competencias requeridas

Cada centro presentará a un *único participante*, el cual deberá ir acompañado por un profesor o profesora que se comprometa a ejercer el papel de tutor o tutora.

	DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL	
	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	

Los participantes deben *“tener un máximo de 21 años cumplidos a fecha 31 de diciembre de 2023, esto es las personas nacidas con posterioridad a 1 de enero de 2002”*.

El **centro se compromete** a formar y preparar al alumno/a que resulte ganador o ganadora de cara a su participación en el Spainskills, que se llevará a cabo en el 2024, conforme a las directrices técnicas de dicho campeonato.

El competidor estará cursando alguno de los Ciclos Formativos de Grado Básico, Medio o Superior en centros de Andalucía sostenidos con fondos públicos:

- **Formación Profesional Básico en actividades de Panadería y Pastelería**
- **Grado Medio de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.**
- **Grado Medio de Técnico en Cocina y Gastronomía.**
- **Formación Profesional Básico en actividades de Cocina y Restauración.**
- **Formación Profesional Básico en Industrias Alimentarias**
- **Grado Superior en Dirección Cocina.**

➤ 4.- Descripción de las pruebas

Las pruebas que se van a llevar a cabo en esta competición tienen como fin demostrar y valorar las competencias propias de esta especialidad a través de un trabajo práctico que pondrá de manifiesto la preparación de los competidores/as.

Esta modalidad cubre principalmente la fabricación, de pan y bollería, en sus diferentes variantes.

La prueba práctica consiste en la presentación de unas piezas determinadas, en un tiempo estipulado.

Los conocimientos teóricos se limitan a los necesarios para realizar el trabajo práctico.

El concursante tiene que realizar, de forma independiente, las piezas en las condiciones acordadas.

Las actividades formativas están relacionadas con:

- Disponibilidad del material (colocación).
- 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.

	DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL	
	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	

- Preparación de la bollería.
- Preparación de la pieza artística.
- Decoración y exposición de las piezas elaboradas
- Los ingredientes y cantidades serán acordes con las tareas requeridas.
- Actuar en todo momento con hábitos éticos y laborales en el desarrollo de su actividad profesional, adquiriendo ese compromiso, durante toda la competición.
- Cumplir los criterios de seguridad e higiene, actuando según normas higiénico sanitarias, de seguridad laboral y de protección ambiental.

El competidor ganador, *representará* a la comunidad autónoma de **Andalucía** en las competiciones *nacionales e internacionales* y deberá incluir en su preparación, formación en conocimientos básicos de *inglés*.

➤ 5.- Criterios de evaluación de la competición

Para asegurar la transparencia se le entregará a cada competidor/a la documentación necesaria donde aparecerán los criterios de evaluación en los que se basarán los miembros del jurado.

La evaluación se va a realizar utilizando listas de puntos, basadas en la evaluación que se realiza en la competición nacional, SpainSkills.

El plan de pruebas irá acompañado de los siguientes criterios de evaluación:

	Criterios de evaluación	
A	Higiene, procesos 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 periodo de tiempo determinado
C	Cantidad	Se han producido la cantidad de productos de un módulo determinado
D	Variedad	Los competidores deberán producir una gama específica de un módulo determinado
E	Sabor	Los productos deben presentar una variedad de sabores complementarios
F	Creatividad y finura	Los competidores deben exhibir inspiraciones individuales y técnicas de trabajo en todos los módulos de la prueba
G	Diseño, tema e impresión general	Los competidores deben diseñar una pieza de presentación teniendo en cuenta el tema seleccionado de la prueba

	DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL	
	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	

➤ 6.- Equipos y materiales que deben aportar los competidores

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

Espátulas, palas, lenguas, varillas, rodillos, cómo cualquier tipo de pequeña maquinaria, peso, batidoras tipo turmix, etc, así como ingredientes muy específicos, de difícil acceso, que han de ser aceptados previamente por el jurado.

Los equipos/herramientas e ingredientes, que aporte el competidor, serán revisados por el jurado y/o coordinador al comienzo de las jornadas de trabajo.

➤ 7.- Requisitos específicos de seguridad y salud

Será de obligado cumplimiento que *todos* los participantes (Competidores, tutores, jurados y ayudantes) deben respetar y cumplir obligatoriamente las normas de seguridad y salud.

En caso de no cumplir las normas de seguridad y salud el jurado podrá *penalizarlo* e incluso llegar a su *retirada* temporal o definitiva de la competición por su seguridad, la del resto de participantes y demás personas que se encuentren en la zona de dicha competición.

Los trabajos realizados por el competidor/a y su equipo, no debe *interferir* con ningún otro espacio de trabajo de otro competidor/a.

Los competidores/as 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 o caídas de personas.

Si el competidor/a no cumple las indicaciones o instrucciones de seguridad podrá incurrir en *pérdida* de puntos al final de la competición. Varias prácticas no seguras que se den de forma continuada podrán tener como resultado la separación temporal o permanente del campeonato.

Los competidores/as utilizarán *equipos* personales de seguridad apropiados a los trabajos a realizar y velarán por el cumplimiento de las medidas de seguridad y salud.

Se les supone a todos y cada uno de los miembros que forman parte del campeonato, la profesionalidad suficiente para cumplir con el máximo rigor las normas de seguridad y salud.

Este equipo de seguridad tendrá que ser utilizado en todo momento por las personas que entren en la zona de competición.

Los competidores/as utilizarán máquinas y equipos con *marcado CE*, y lo harán cumpliendo las normas de seguridad y salud correspondiente, evitando cualquier comportamiento que pueda suponer un peligro para él o para cualquier otra persona.

	DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL	
	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	

Se contará con un *botiquín* básico, de primeros auxilios en la zona de la competición.

Tanto durante la competición como al finalizar cada módulo o jornada, el puesto de trabajo, así como la zona de la competición quedará perfectamente *limpia y ordenada* por cada competidor/a.

➤ 8.- Maquinaria

La competición se realizará en el centro de FP de cada competidor, contando con la infraestructura habitual de un centro educativo.

Durante la competición el alumno *dispondrá* de una batidora/amasadora, fermentadora y horno o de un espacio, para sus elaboraciones.

Las *máquinas* se utilizarán con la supervisión en todo momento de su tutor no pudiendo facilitar en ningún momento información.

➤ 9.- Horario del Campeonato

Se está confeccionando el horario.

Previo al Campeonato se dispondrá de un cuadrante con todo el horario desglosado.

Antes del comienzo del Campeonato tendremos un tiempo para que el alumno se familiarice con el taller y pregunte las cuestiones que desee.

Al comienzo de cada día el alumno tendrá unos minutos para que se reúna con su tutor para organizar y resolver dudas, etc. (Comunicación).

Existirá un tiempo obligado de descanso.

➤ 10.- Otros.

La prueba definitiva puede variar hasta un 30% respecto de la prueba que se publique con la suficiente anterioridad para su preparación. Todos los competidores/as y sus tutores/as, conocerán la prueba definitiva el mismo día de la competición.

Antes del inicio de las pruebas, se reunirá a todos los competidores/as para solventar cualquier *duda* en relación a las mismas.

Cualquier *error* detectado se comunicará a la mayor brevedad posible para poder subsanarlo lo antes posible.

Se espera el *apoyo y colaboración* de todos los participantes, tanto tutores/as como competidores/as, para poder realizar una buena competición.

Se abre un breve plazo para las propuestas de los tutores inscritos en el Campeonato para la modificación y mejora del Test Project.

En la actualidad se está trabajando para simplificar algunos aspectos del Test Project.

Durante la celebración del **VII Campeonato de FP 2023/24** nos regiremos por las **NORMAS DE LA COMPETICIÓN, DESCRIPCIONES TÉCNICAS, etc** publicadas al efecto.