



BASES DEL CAMPEONATO NACIONAL DE PANADERÍA

**Confederación Española de Organizaciones
de Panadería – CEOPAN –**

INFORMACIÓN BÁSICA.

La competición consistirá en la preparación, amasado, formado y cocción de panes y productos de pastelería, así como de una pieza artística con masas relacionadas con el sector.

El competidor, deberá realizar los siguientes trabajos prácticos:

- Preparación, amasado, fermentación, cocción, acabado de piezas de panadería.
- preparación, amasado, fermentación, cocción, acabado de piezas de pastelería.
- preparación, amasado, cocción, montaje y acabado de una pieza artística.

Descripción de las fases de la competición

Cada competidor, dispondrá de un día completo de competición para la ejecución de las pruebas. El día de realización de las pruebas, dispondrá de 8 horas de trabajo, más 20 m de preparación previa, dedicada a la organización de los ingredientes. En este tiempo se incluirá la limpieza y recogida del puesto de trabajo.

Habrán tres tipos de pruebas:

1. **Prueba de pan:** Constará de 2 elaboraciones: pan tradicional y panecillos variados.

- Pan tradicional de la comunidad o versión propia de un pan (peso libre, mínimo 5 unidades)
- Muestrario de panecillos variados. (Mínimo 3 y máximo 6 variedades con la misma masa y el peso debe estar entre 50 gr y 100 gr cocidos).

(*) Peso mínimo de harina usada en todas las elaboraciones 3 kilos y máximo 5 kilos.

2. **Prueba de bollería y pastelería:**

- Bollería dulce o salada, de masa hojaldrada fermentada.
 - 3 piezas de 300 gr cocidas.
 - 15 piezas de peso idéntico de entre 60 y 100 gr cocidas con aspecto y forma idénticos a las tres piezas de 300 gr.
- Bollería/pastelería típica de la comunidad.
 - El competidor deberá elaborar una pieza de bollería/pastelería especial típica de su comunidad cuya masa, diseño y forma, serán las dadas por la tradición.
 - Peso máximo de harina utilizada: 2 kg si es bollería.
 - 15 piezas de peso idéntico.

3. **Prueba artística:**

- Confección de una pieza artística sobre el tema: "ELEMENTO, MONUMENTO, EDIFICIO O IMAGEN QUE REPRESENTA A TU COMUNIDAD."
- La pieza deberá medir, como máximo, 40 cm de largo y 40 cm ancho y una altura de 60 cm.
- La pieza artística se elaborará a partir de masas formadas con productos

- comestibles y representarán un tema artístico.
- En la pieza artística se pueden utilizar, las diferentes masas elaboradas, tanto de la prueba de panadería ,cómo de pastelería, aparte de elaborar alguna más especial para ello.
 - El candidato debe poder justificar que ha utilizado al menos 3 tipos de masas diferentes. Se tendrá cuenta, la diversidad de las masas utilizadas en el momento de la puntuación.
 - Para la realización de la pieza artística, se permite cualquier tipo de harina.
 - **No se autorizarán:** armazones, soportes no alimentarios y pegamentos sintéticos.
 - En la presentación final no deberá intervenir ningún objeto para la sujeción de la pieza.
 - Asimismo, no se autorizará ningún tipo de adorno fuera de los elementos alimentarios para la presentación final de la pieza (cintas, etiquetas, cobertura, soporte para resaltar, etc.)
 - La pieza artística deberá ser transportable.

Criterios de evaluación y sistema de puntuación

1. **Prueba de pan:** Toda la masa amasada deberá ser usada. Se penalizará el incumplimiento de norma. Criterios de evaluación que se tendrán en cuenta:

- Respeto de la cantidad.
- Respeto del peso.
- Originalidad.
- Volumen.
- Sabor.
- Aspecto.
-

Los productos se puntuarán en los obradores. Solo se calificarán los aspectos gustativos durante la presentación general diaria.

2. **Prueba de bollería y pastelería.** Se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- Respeto de la cantidad.
- Respeto del peso.
- Originalidad.
- Volumen.
- Sabor.
- Aspecto.
-

Los productos se puntuarán en los obradores. Solo se calificarán los aspectos gustativos durante la presentación general diaria.

3. **Prueba artística:** Se tendrán en cuenta los siguientes criterios:

- Originalidad.
- Cualidades Artísticas.
- Dificultades técnicas.
- Uso de diferentes masas en la realización de la pieza.

- Tres expertos, profesionales del sector.
- Un experto crítico periodista de una revista especializada del sector.

Normas de la competición

Todas las tareas propuestas se concluirán en el día y turno designado para que los miembros del jurado puedan valorar el resultado de las mismas de manera progresiva.

Antes del comienzo de cada prueba los competidores recibirán el material necesario para llevar a cabo la misma y dispondrán de 20 m para preparaciones previas relacionadas con la organización de los materiales. Cada competidor, mostrará los ingredientes propios y necesarios para la elaboración de los productos y los miembros del jurado valorarán la necesidad de su uso.

Se informará a los competidores del tiempo disponible para familiarizarse con los materiales, equipos y procesos antes del inicio de la competición.

No deberá entrar ni salir nada ni nadie del lugar de celebración del campeonato sin la autorización previa de los miembros del jurado.

Los competidores deberán conocer y entender las normativas y requerimientos relativos a la seguridad y salud en el uso de la maquinaria, materias primas y espacios de trabajo de esta competición.

Se usará la normativa básica en materia de prevención de riesgos laborales.

Vestimenta: Los competidores deben desprenderse de toda prenda que cuelgue como por ejemplo corbatas, identificaciones o joyas que puedan constituir un peligro para la seguridad.

La zona de competición estará libre de basura, equipos o componentes que dificulten el tránsito seguro sobre la misma.

Comportamiento peligroso: En caso de darse comportamientos peligrosos o desconsideración ante las instrucciones de seguridad, los miembros del jurado estarán autorizados a interrumpir el trabajo de los competidores. Se informará a los responsables de la competición de cualquier incidencia y se recogerá en la hora de registro correspondiente.

Seguridad contra incendios: el lugar de la competición estará equipado con un sistema automático de alarma contra incendios y un sistema automático de rociadores. La formación en seguridad facilitada antes de la competición tratará sobre la localización de los equipos de extinción primarios, salidas de emergencia y procedimientos que hay que seguir durante un incendio u otras emergencias.

Primeros auxilios: Los competidores que necesiten asistencia médica regular (por ejemplo, suministro de insulina u otra medicación) deben informar

de ello a los organizadores antes de la competición. Cualquier medicamento que se traiga debe guardarse en su embalaje original.

Sustancias químicas: Todo producto químico que se traiga debe venir en su embalaje original y debe llevar las adecuadas marcas de seguridad. Todas las sustancias que se usen deben estar acompañadas de sus instrucciones de manipulación. Los competidores deben familiarizarse con las instrucciones de manipulación antes de usar sustancias peligrosas y usar el adecuado equipo de protección, por ejemplo guantes, protectores oculares o respiradores.

Higiene: Los competidores deben asegurarse de que las manos y las herramientas están limpias.

Seguridad eléctrica:

- Cualquier equipo eléctrico que se utilice en la competición debe ser seguro y estar exento de riesgos de incendio o descargas eléctricas. Los competidores deben asegurarse de que el equipo que no disparará los interruptores de los circuitos del emplazamiento.
- Todas las herramientas de mano eléctricas deben tener el certificado de seguridad en vigor. Si fuera necesario, los miembros del jurado podrán solicitar someterlas a una inspección de seguridad antes de comenzar la competición. Toda herramienta que no pase la inspección de seguridad no podrá utilizarse.
- Los competidores deben realizar siempre comprobaciones visuales de sus herramientas, equipos, cables y contactos antes de comenzar el trabajo.
- Si se detectan defectos o fallos en el equipo eléctrico, se informará de ello inmediatamente a los miembros del jurado.
- Todo trabajo eléctrico no relacionado con la competición queda absolutamente prohibido.
- Cortar siempre la alimentación de la red cuando se acabe el trabajo.

Seguridad de la maquinaria:

- Cuando se usen máquinas y equipos, deben seguirse las reglas que correspondan a la máquina en cuestión. Se facilitará la información necesaria sobre la maquinaria disponible.
 - Los competidores deben garantizar que saben cómo manejar las máquinas de forma segura. Los organizadores no son responsables de facilitar las
- instrucciones de funcionamiento de máquinas y herramientas que traigan los competidores. La información en su uso debe ser compartida antes de llegar a la competición y no se operará ninguna máquina antes de haber recibido las instrucciones necesarias.
- Cuando se usen máquinas y herramientas debe hacerse uso del equipo de protección personal necesario.
- Todos los competidores están obligados a informar al jurado sobre cualquier anomalía que detecten en máquinas y herramientas. Los que estén dañados deben retirarse inmediatamente.

Herramientas y materiales disponibles

Los competidores podrán contar con las harinas, levaduras y materias primas corrientes definidas a continuación:

Harinas:

- Harina de trigo T 55 o 65.
- Harina de fuerza T 45.
- Harina de molienda T 80 o T 110 sin aditivo.
- Harina integral T 150.
- Harina de centeno T 70, T 130, T 170.

Levaduras:

- Levadura fresca activa.
- Levadura deshidratada activa.
- Levadura líquida.

Masas madre a disposición de los candidatos, pero no obligatorias.

No están permitidos los mejorantes de panificación estándar.

No están autorizadas las harinas mixtas.

Otras materias primas:

- Margarinas.
- Mantequilla para hojaldre.
- Mantequilla.
- Manteca de cerdo.
- Levadura de panificación.
- Polvo de leche.
- Leche semidesnatada uperizada.
- Nata Uperizada.
- Azúcar en polvo.
- Azúcar glas.
- Barritas de chocolate
- Cacao en polvo.
- Cobertura. Negra, blanca, con leche.
- Huevos.
- Sal.

Maquinaria:

1. Horno de 3-4 pisos, con una de las bocas más grande y con cargador incorporado, potencia 31kw trifásica.
 2. Batidora de 20 litros, potencia 2kw trifásica.
 3. Amasadora de 20 kilos, potencia de 2kw trifásica.
 4. Cámara de fermentación, con las bandejas adecuadas de 600x400, potencia 1'3 kw.
 5. Laminadoras con pie o soporte o de sobremesa, potencia 2 kw trifásica.
 6. Batidora de sobremesa 5 l., potencia 1 kw.
 7. Mesa inox con nevera incorporada, tamaño 160x50 aproximadamente.
 8. Mesa parisien (con tablas y telas en el interior), tamaño 160x75.
 9. Mesa inox de 160x50.
 10. Armario latero para bollería 600x400.
 11. Armario latero para panadería 600x400.
 12. Un fuego para cocer, con 3 cazos de distinto tamaño.
 13. 2 picas grandes con agua caliente (y bayetas, jabón), a compartir entre los espacios de elaboración.
 14. Refrigerador de agua.
 15. Célula de enfriamiento rápido, potencia 1'5 kw, monofásica.
 16. Congelador.
 17. Lava utensilios, potencia 9 kw.
- * Los apartados 13 -14 -15 -16 y 17, son de uso común para todos los obradores, por lo que estarán situados de forma estratégica, dentro del espacio de competición.

Elementos auxiliares:

- Pala para el horno (una para cada espacio).
- Escoba de horno (una para cada espacio).
- Guantes de horno (una pareja para cada espacio).
- Telas para fermentación (10 para cada espacio).
- 2 balanzas, peso máximo 15 kilos una y la otra peso mínimo 5 gr (para cada obrador).
- Papel para manos con su soporte (una para cada espacio).
- Escoba y recogedor, bayeta y cubo de fregar (una de cada, para cada espacio).
- Cubo de basura y bolsas para la misma. (uno para cada espacio).
- Barreños grandes cuadrados para fermentación de las masas de 600x400 (5 para cada espacio).
- Boles pequeños para pesar (5 por espacio de varios tamaños).
- Medidas calibradas para líquidos (3 por espacio de distintos tamaños).
- Plásticos aptos para uso alimentario para cubrir masas (10 por espacio).
- Palas para harina de 2 tamaños, grande y pequeña, para coger ingredientes.
- 30 placas de pasteleras de 600x400.
- 1 cubo de 10 l. graduado.
- Mangas pasteleras de un sólo uso (20 para cada espacio)
- 30 rejillas 600x400.

- 2 cepillos para harina.
- Hojas de papel de horno.(100 para cada espacio).
- Reloj de pared grande, con precisión de minutos, para contabilizar la duración del concurso.

Herramientas y materiales del competidor autorizados

Los competidores podrán completar esta lista de materias primas básicas y traer ellos mismos las materias primas complementarias. Si desean utilizar ingredientes complementarios deberán establecer una lista previa por categoría (pan, bollería/pastelería, artística) y presentarla por escrito al jurado para su visto bueno.

El día de la competición, antes del inicio, cada competidor, deberá presentar estos ingredientes a los miembros del jurado. Los ingredientes se ordenarán por categoría (pan, bollería o artística).

Cada equipo de competición deberá elaborar por escrito la lista del material y de las materias primas complementarias que cuenta aportar y que desea utilizar durante la competición. El jurado dará su aprobación al material y a los diferentes ingredientes antes de la competición.

Reserva:

El jurado se reserva el derecho de oponerse al uso de las materias primas que considere inoportunas.

Es obligatorio que cada competidor aporte y utilice correctamente durante la competición su propia indumentaria y equipo de protección personal, según las normas de seguridad y salud de aplicación en esta prueba.

Información adicional

Esta competición combina las habilidades en panadería y pastelería y consistirá 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 respecto de las siguientes competencias:

- 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 las masas base y mezclas previas, en pastelería.
- Preparación y tipo de masas usadas, de la pieza artística.