

17 - 20 FEB 2024

# CAMPEONATO NACIONAL DE PANADERÍA ARTESANA.



**BASES DEL CAMPEONATO**

# Índice

---

03

---

Información básica

04

---

Descripción de las fases de competición

05 - 09

---

Pruebas a realizar

10 - 13

---

Criterios de Evaluación y Baremo de Puntuación

13 - 16

---

Normas de la competición

17 - 19

---

Materias primas, herramientas y materiales disponibles

20

---

Información adicional

# Información básica.

**La competición consistirá en la preparación, amasado, formado y cocción de panes y productos de bollería y snack salado, 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 bollería.
- Preparación, amasado, fermentación, cocción, acabado de piezas de snack salado.
- Preparación y elaboración de los diferentes rellenos de las piezas realizadas.
- Montaje y acabado de una pieza artística.
- Montaje y presentación final de todo el trabajo realizado.



# Descripción de las fases de la competición.

La competición durará 2 días.



## Día 1. Preparación

Duración 1 hora y 30 minutos.

## Día 2. Desarrollo.

Duración 7 horas.

- Desarrollo : prueba de pan, prueba de bollería, prueba de snack salado. Duración 6 horas
- Pieza artística: ensamblaje/montaje y acabado. Duración 1 hora

# Pruebas a realizar



**1. PRUEBA DE PAN**

**2. PRUEBA DE SNACK SALADO**

**3. PRUEBA DE BOLLERÍA**

**4. PRUEBA DE PIEZA ARTÍSTICA**

**5. PRESENTACIÓN MESA FINAL**

# Pruebas a realizar.



## 1. Prueba de Pan.

### Constará de 4 elaboraciones:

·1 a) Pan de masa madre: elaboración de pan de masa madre de cultivo respetando la legislación vigente. 5 unidades, de peso entre 500 y 1.000 gramos cada unidad. (Todas las piezas deben pesar lo mismo)

·1 b) Pan de libre elección: 5 unidades de pan decorativo. El uso máximo de harina será de 3 kg en total. (Todas las piezas deben pesar lo mismo).

·1 c) Barra o Baguete: 10 unidades de entre 280 y 350 gramos cocidos. (Todas las piezas deben pesar lo mismo con un margen de  $- 10 \text{ gr} + 10\text{gr}$ ).

·1 d) Muestrario de panecillos variados 2 variedades con la misma masa o masas variadas, cuyo peso debe estar entre 50 gr y 100 gr cocidos, todos iguales) cada variedad constara de 10 unidades. (Todas las piezas deben pesar lo mismo con un margen de  $- 10 \text{ gr} + 10\text{gr}$ ).

## 2. Prueba de snack salado.



- 10 piezas de hasta 120 gramos de peso final incluido el relleno.
- Se podrán usar las elaboraciones de panadería, bollería, bollería hojaldrada o alguna creación nueva.
- En ningún caso se podrán utilizar las piezas de la presentación de otras elaboraciones.

## 3. Prueba de bollería.



### Hojaldrada.

- 3 a) Croissant obligatorio: 10 piezas de peso de 70 gramos cocido. (con un margen de - 5 + 5)
- 3 b) 10 piezas de bollería hojaldrada: de entre 80 y 100 gramos cocidas y con relleno dulce o salado.

### Fermentada (Brioche).

- 3 c) 10 piezas de bollería fermentada dulce o salada: de entre 100 y 120 gramos cocidas con relleno incluido.
- 3 d) 10 piezas de bollería fermentada dulce o salada de entre 100 y 120 gramos cocidas con relleno incluido.

## 4. Prueba de pieza artística.



- Elaboración de una pieza artística de tema libre elección, ej: La naturaleza, la música, automoción, olimpiadas, etc.
- La pieza artística tendrá una base máxima de 60 cm x 60 cm. Y una altura mínima de 60 cm.
- La pieza artística se elaborará a partir de masas formadas con productos comestibles y representarán un tema artístico.
- El candidato debe poder justificar que ha utilizado al menos 3 tipos de masas diferentes. Se tendrá en 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 y se podrá traer elaborada, solo para su montaje.

## 5. Presentación mesa final.



- Se valorará especialmente el orden a la hora de presentar todos los productos, así como que representen armonía, homogeneidad, impacto visual, etc. Para ello se permite el uso de armazones, elementos decorativos, luces, etiquetas, telas, roll up, etc). Los participantes dispondrán para ello de 1 pódium modular de melanina de 2m de ancho x 1m de fondo x 1m de alto. (pendiente de confirmar con la organización de la Feria)

# Criterios de evaluación

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

## 1. Prueba de pan.

- Toda la masa amasada deberá ser usada. Se penalizará el incumplimiento de norma.
- Respecto de la cantidad.
- Respecto del peso.
- Originalidad.
- Textura.
- Técnica.
- Sabor.
- Aspecto.

## 3. Prueba de bollería.

- Respecto de la cantidad.
- Respecto del peso.
- Originalidad.
- Textura
- Técnica
- Sabor.
- Aspecto.

## 5. Presentación mesa final.

- Orden
- Homogeneidad
- Volumen
- Impacto visual

## 2. Prueba de snack salado.

- Respecto de la cantidad.
- Respecto del peso.
- Originalidad.
- Textura
- Técnica
- Sabor.
- Aspecto.

## 4. Prueba artística.

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

# Baremo de puntuación.

Baremo de puntuación total: 500 puntos

## 1. Prueba de panes. (Sobre 160 puntos)

Pan de masa madre:  
40 puntos

Pan de libre elección:  
40 puntos

Barra o baguette:  
40 puntos

Mostrario panecillos  
variados:  
40 puntos

## 2. Prueba de snack salado. (Sobre 40 puntos).

## 3. Prueba de bollería. (Sobre 160 puntos)

Bollería hojaldrada croissant:  
40 puntos

Bollería hojaldrada con  
relleno de 10 piezas:  
40 puntos

Bollería fermentada: 10  
piezas bollería con relleno:  
40 puntos

Bollería fermentada: 10  
piezas bollería con relleno:  
40 puntos

## 4. Prueba pieza artística. (Sobre 90 puntos)

## 5. Presentación mesa final. (Sobre 50 puntos)

# Deducciones/ Penalizaciones.

- Exceso de tiempo: -20 puntos cada 5 minutos de más por cada miembro del jurado: máximo - 400 puntos. (Más allá de un exceso de 25 minutos se interrumpirá el trabajo).
- Penalizaciones por la limpieza durante el trabajo: máximo: - 50 puntos por cada miembro del jurado
- Penalizaciones por la organización durante el trabajo: máximo: - 50 puntos por cada miembro del jurado
- Penalizaciones por la actitud profesional de trabajo: máximo: - 50 puntos
- Penalizaciones por la merma de masas sobrantes: máximo: - 50 puntos

## Menciones especiales del jurado.

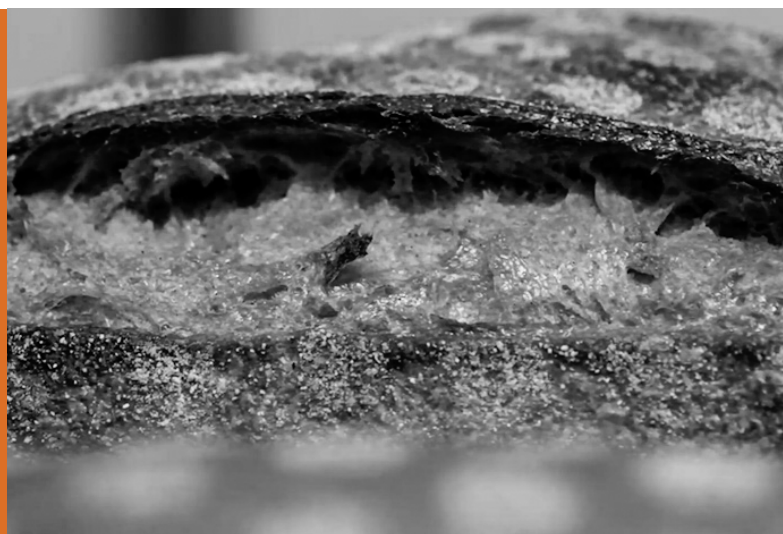
- A la mejor Presentación.
- A la mejor Prueba de Panes.
- A la mejor Prueba de Bollería.
- A la mejor Pieza Artística.

# Jurado

El jurado estará compuesto por cuatro personas (1 Presidente + 3 jurados expertos profesionales del sector) mas 2 observadores que velaran por el desarrollo de la competición.

Sus decisiones serán inapelables. Su composición será la siguiente:

- Un presidente del jurado, con voto, pero que en caso de empate entre dos o varios concursantes, tendrá la capacidad de elegir al ganador.
  - Tres jurados expertos, profesionales del sector con voto.
  - Dos expertos, profesionales del sector como observadores.



# Normas de la competición.

## 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.

## 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 organización les proporcionará una chaquetilla de trabajo. Cada participante deberá traer su propio gorro así como pantalón y calzado de trabajo.

En la ceremonia de entrega de premios, los candidatos deberán asistir debidamente uniformados.

## 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.

## 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.

## Higiene:

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



- 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 dispondrán de 20 minutos para preparaciones previas relacionadas con la organización de los materiales.
- Cada competidor, mostrará los ingredientes propios y necesarios para la elaboración de los productos a los miembros del jurado que 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.

## 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.



# Materias primas, herramientas y materiales disponibles

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



## Harinas:

La organización pondrá a disposición de los participantes los tipos de harina necesarios para realizar todas las elaboraciones. Adicionalmente a esto, los participantes podrán traer las harinas que consideren oportunas. Esas harinas no podrán estar pesadas previamente a la participación y se deberá enviar al jurado previamente la ficha técnica de cada una de ellas. Queda totalmente prohibido el uso de mixes o harinas aditivadas. La organización enviará un archivo con el catálogo de harinas a disposición del Campeonato.

## Otras materias primas:

- Mantequilla.
- Mantequilla para laminar.
- Levadura de panificación.
- Leche.
- Nata
- Aceite oliva.
- Aceite girasol.
- Barritas de chocolate.
- Huevos.
- Sal.
- Maicena
- Azúcar en grano
- Azúcar glass
- Cacao en polvo

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 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.

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

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

Aproximadamente un mes antes del Campeonato la organización enviará a todos los participantes la ficha de materias primas que utilizarán durante el Campeonato para que nos la devuelvan cumplimentada, con número de unidades/kg a utilizar.

La Organización recomienda a los participantes que así lo consideren oportuno, traigan su propia materia prima (previa autorización del jurado).



## Maquinaria:

- Horno de piso.
- Horno de aire.
- Batidora 20 litros.
- Amasadora.
- Cámara de fermentación (frío/calor)
- Laminadoras.
- Mesa de trabajo.
- Placa de inducción.
- Refrigerador de agua.
- Congelador.
- Abatidor.
- Batidora sobremesa.
- Microondas.

## Elementos auxiliares:

- Pala para el horno
- Escoba de horno
- Guantes de horno
- Telas para fermentación
- Balanzas, peso máximo 5 kilos.
- Papel para manos
- Material de limpieza
- Cubo de basura y bolsas para el mismo
- Cubetas manutención 60x40 para fermentación de las masas
- Boles pequeños para pesar
- Medidas calibradas para líquidos
- Film para uso alimentario para cubrir masas
- Mangas pasteleras de un sólo uso
- Rejillas
- Latas horno 60x40
- Cepillos para harina
- Hojas de papel de horno



La organización recomienda a los participantes que se lleven sus propios elementos auxiliares y herramientas (batidoras de mesa, placas de inducción, utillaje, etc).

# Información adicional.

**El día de la presentación de los candidatos deberán aportar un dossier con las elaboraciones que realizarán durante el campeonato con recetas y fotos de los productos. Se tendrá en cuenta la presentación, la calidad y el diseño del mismo.**

Esta competición combina las habilidades en panadería y bollería 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.
- 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 las masas base y mezclas previas, en todas las categorías.



[www.ceoppan.es](http://www.ceoppan.es)



**Detalles, novedades e inscripciones en nuestra web.**

**SOLO COMPETIR  
CON LOS MEJORES  
TE CONVIERTE EN EL  
MEJOR.**

