



GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: Cocina

Código: HOT093_2

NIVEL: 2



Blanquear: Cocción de corta duración en abundante agua hirviendo, va desde unos segundos a dos minutos, dependiendo del ingrediente a cocinar. Esta técnica precisa a continuación de un rápido enfriamiento en agua helada para detener la cocción del alimento.

Bridar: Técnica que consiste en usar una cuerda para amarrar trozos de carnes o aves antes de llevarlo al proceso de cocción. Permite que la pieza conserve su forma y firmeza, a que se cocine parejo y en el caso de que tenga un relleno ayuda a mantenerlo dentro de la carne.

Desescamar: Quitar las escamas a un pescado. También utilizado escamar.

Desinfección: Proceso mediante el cual se eliminan los microorganismos patógenos (aunque no necesariamente todos, sí, al menos, la mayoría) presentes. Se aplica para evitar la transmisión de enfermedades contagiosas.

Desinsectación: Acción y efecto de desinsectar. Limpiar de insectos, especialmente de los parásitos del hombre y de los que son nocivos a la salud o a la economía.

Esterilización: Proceso utilizado para inactivar las esporas bacterianas resistentes al calor manejándose temperaturas de 120°C o inclusive a ultra altas temperaturas (UHT, por sus siglas en inglés) de 140°C, ocasionando la muerte de las bacterias y sus esporas.

Eviscerar: Extraer las vísceras de un animal en el procesamiento de animales para el consumo.

Existencia: Bien que una empresa tiene a su disposición para la incorporación de la misma al proceso productivo o al proceso de venta. Entendido también como el stock de un determinado producto de una empresa.

Juliana: Técnica culinaria que consiste en cortar las verduras en tiras alargadas y muy finas, con ayuda de un cuchillo o de una mandolina.

Lesiones cutáneas: Zona de la piel que es distinta a la piel que la rodea. Puede tratarse de una protuberancia, una llaga o una zona de piel que no es normal.

Mechado: Producto en el que se han introducido mechas de tocino gordo en la carne que se ha de asar o empanar.

Paisana: Corte en dados regulares y gruesos de entre uno y un centímetro y medio de grosor, que se aplica a verduras que va a ser hervidas, como patatas o zanahorias, para luego ser consumidas como guarnición o bien hacer puré.

Residuos alimentarios: Todo descarte procedente de lo destinado al consumo humano, generado tanto en producción, procesado, venta y consumo; ya sea comestible o no, y gestionado mediante valorización o vertedero.

Salmuera: Líquido que se prepara con sal y otros condimentos, y se utiliza para conservar carnes, pescados, etc.

Sistema FIFO/PEPS: Método de gestión de inventarios FIFO (First in, First out, en sus siglas en inglés) o PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir), es junto con el método LIFO (Last in, First out), una herramienta de gestión de



almacenes. El objetivo final del método FIFO es conseguir una excelente rotación de existencias en almacén.

Sostenibilidad: Características del desarrollo que asegura las necesidades del presente sin comprometer las necesidades de futuras generaciones.

Stock: (Anglicismo). Mercancía guardada en un almacén.

Trazabilidad: Conjunto de procedimientos que permiten seguir la evolución de los procesos o productos en cada una de sus etapas.