



GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: VINOS, OTRAS BEBIDAS Y PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA

Código: HOT337_3

NIVEL: 3

Actividades de evaluación: Actividades concretas con las que se evaluará a los candidatos para ver si han alcanzado los objetivos previstos.

Aguardiente: Bebida alcohólica obtenida de la destilación de líquidos azucarados fermentados.

Albarán: Del árabe *albará*, documento que sirve como prueba o justificante de la entrega de los bienes y que firma la persona que recibe la mercancía.

Análisis sensorial: Operación que consiste en apreciar las propiedades y caracteres organolépticos de un alimento. Se trata por tanto de sacar los defectos y cualidades para valorarla.

Añada: Año en que ha tenido lugar la vendimia a partir de la cual se ha elaborado un vino.

Aparador: Mueble ubicado en el comedor, compartimentado para albergar una pequeña provisión de loza, cubertería, cristalería y mantelería.

Aperitivo: Comida o bebida que se toma antes de una comida principal.

APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático preventivo utilizado para garantizar la seguridad alimentaria de forma lógica y objetiva. Se aplica en la industria alimentaria, farmacéutica, cosmética y en todo tipo de industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos. Consta de diversas fases, a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, donde se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control, tendientes a asegurar la inocuidad de los productos.

Aprovisionamiento: Proceso compuesto de varias fases a través del cual una empresa cubre las necesidades de medios productivos para la realización de su actividad. Dicho proceso comienza en el momento en que se detecta una necesidad hasta el momento en que el género queda almacenado a la espera de su utilización en el ciclo productivo.

Aptitud profesional: Capacidad para operar competentemente en una determinada actividad.

Bebida espirituosa: Líquido apto para el consumo elaborado a partir de alcohol de uso alimentario y con una alta graduación alcohólica.

Bebidas aromatizadas: Bebidas no alcohólicas, carbonatadas o no, elaboradas con esencias naturales, agentes aromatizantes y edulcorantes naturales (agua tónica, Ginger-ale, bitter, etc.).

Bodega: Almacén de todo tipo de bebidas. En el restaurante concretamente se utiliza para la conservación y guarda de vinos.

Bodeguilla o cava de día: Espacio destinado a almacenar los vinos que se prevé que se van a utilizar durante el servicio diario.

Calidad de un producto o servicio: Es la capacidad de un producto o servicio de satisfacer las necesidades, los requerimientos y las expectativas del cliente. Se trata de un término relativo, pues es el cliente quien determina el grado de calidad dependiendo de sus expectativas y percepciones y, por tanto, del grado de satisfacción que le produzca dicho producto o la recepción de un determinado servicio. De esta forma, un cliente estará muy satisfecho si sus percepciones superan sus expectativas; estará satisfecho si sus percepciones se equiparan con sus expectativas y estará insatisfecho si sus percepciones no alcanzan sus expectativas.

Características organolépticas: Conjunto de descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, como por ejemplo su sabor, textura, olor o color y que pueden percibirse de forma directa por los sentidos sin utilizar aparatos o instrumentos de estudio.

Climatización (vinos): Sistema que consiste en crear unas condiciones de temperatura, humedad y limpieza del aire adecuadas para la conservación dentro de la bodega.

Cristalería: Conjunto de objetos de cristal que forman parte de una vajilla. Los cuidados de mantenimiento serán exquisitos en la manipulación de este material en lo referente a golpes, ya que su dureza es muy inferior a la del resto del material, desconchándose y rayándose con facilidad. El repaso se lleva a cabo con vapor de agua acidulada y paño de hilo, transportándose al comedor en bandejas con cubre cuando son grandes cantidades o en la mano y sujetas por el pie y base cuando son pocas. Se dejan colocadas en mesas y aparadores.

Decantado: Proceso por el que se separa un líquido del poso que contiene, vertiéndolo suavemente en otro recipiente.

Decantador: Recipiente utilizado para para realizar las operaciones de decantado y jarreado de un vino. Los modelos de decantadores que ofrece el mercado son ilimitados, desde la calidad del cristal, el diseño, la forma a la conjunción de los anteriores factores con las posibilidades de un mayor o menor oxigenado.

Deontología profesional: Conjunto de principios y reglas éticas que regulan y guían una actividad profesional. Estas normas determinan los deberes mínimamente exigibles a los profesionales en el desempeño de su actividad. Por este motivo, suele ser el propio colectivo profesional quién determina dichas normas y, a su vez, se encarga de recogerlas por escrito en los códigos deontológicos.

Desbarasado: Desocupar el lugar de trabajo dejando todo en su lugar habitual. En servicios de restauración, se dice del proceso por el que se recogen los útiles implicados en el servicio de sala, limpiando y colocándolos ordenadamente en su lugar.

Escupidera: Recipiente que se utiliza para poder escupir las diferentes muestras de bebidas que se van probando a lo largo de una cata profesional.

Ficha de cata: Sistema de expresión de resultados, común o admitida por todos, donde se registran las impresiones que se van teniendo en las distintas fases de la cata.

Ficha de especificación: Documento a forma de sumario que contiene características técnicas e información de un producto, (proceso de elaboración, maquinaria, ingredientes, material, etc.) de manera detallada, para ser usado o interpretado por alguien.

Ficha de cata de vinos: Documento normalizado y utilizado durante las catas para anotar las impresiones del catador y valorar los diferentes aspectos organolépticos del vino objeto de la cata. En un aspecto menos técnico, se denomina así a la descripción de una determinada marca de vino.

Guía de Prácticas Correctas de Higiene: Instrumento que contribuye notablemente a la mejora de la seguridad de los alimentos producidos por los establecimientos comprometidos con el concepto de seguridad alimentaria, además de facilitarles el cumplimiento de la obligación legal de disponer de procedimientos de autocontrol basados en el APPCC (análisis de peligros y puntos de control críticos).

Iluminación (vinos): Sistema que consiste en elegir una luz de baja radiación, que no perjudique la conservación del vino. Actualmente se están colocando en bodegas tiras de leds, bombillas led y fluorescentes led por su bajo consumo, no dando calor y no distorsionado los colores.

Maridaje: En gastronomía, técnica o arte que determina la combinación adecuada del vino y la comida de forma que se complementen o contrasten, con el fin de aumentar el deleite de los comensales; unión y armonía que se produce entre la comida y la bebida.



Normas de servicio: Conjunto de reglas establecidas para la ejecución correcta del servicio de sala, bar y cafetería.

TPV (terminal de punto de venta): Dispositivo que ayuda en las tareas de gestión de un establecimiento comercial de venta al público. Los TPV permiten la creación e impresión del ticket de venta mediante las referencias de productos, realizan diversas operaciones durante todo el proceso de venta, así como cambios en el inventario.