



GLOSARIO DE TÉRMINOS

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: Dirección y producción en
pastelería/repostería**

Código: HOT542_3

NIVEL: 3

Abatir: Introducir una preparación en un abatidor de temperatura, el cuál es una maquina generadora de frío que tiene la función de bajar la temperatura de una elaboración culinaria rápidamente, para conseguir enfriarla cuanto antes además y evitar la proliferación de bacterias y mantener las propiedades del alimento o elaboración culinaria, entre otras.

Aerógrafo: Instrumento que sirve para rociar pintura a presión. El equipo que suministra el aire a presión es el compresor. Los aerógrafos pueden ser de atomización interna, si el aire y la pintura se mezclan dentro del aerógrafo, o externa si se mezcla fuera.

Atemperado: Técnica que consiste en fundir el chocolate controlando su curva de temperatura. Permite trabajar el chocolate a su gusto y obtener un resultado perfecto para todas sus realizaciones.

Colorante: Aditivo que modifica el color original del elemento sobre el que se aplica.

Datáfono: Dispositivo que conectado a una línea telefónica en los establecimientos públicos permite pagar o abonar una compra mediante una tarjeta bancaria.

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.

Ergonomía: Ciencia que produce e integra el conocimiento para adaptar los trabajos, sistemas, productos y ambientes a las habilidades mentales y físicas, así como a las limitaciones de las personas. Busca al mismo tiempo salvaguardar la seguridad, la salud y el bienestar mientras optimiza la eficiencia y el comportamiento. La ergonomía es el estudio sistemático de las personas en su entorno de trabajo con el fin de mejorar su situación laboral, sus condiciones de trabajo y las tareas que realizan.

Escaldado: Técnica culinaria consistente en la cocción de los alimentos en agua o líquido hirviendo durante un periodo breve de tiempo (entre 10 y 30 segundos). Se diferencia del escalfado en que en este último el líquido no hierve.

Escudillado: Técnica de preparación que consiste en repartir un género cremoso o líquido en moldes, cápsulas o directamente en chapas de horno con ayuda de una manga pastelera o muset antes de su cocción.

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.

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.

Fermentación en bloque: Fermentación que se realiza en un solo trozo, cuando se ha finalizado el amasado y antes de la división; con esta fermentación se consigue un alveolado poco uniforme (alveolos grandes e irregulares), y los panes suelen tener una corteza un poco más gruesa.

Fruta escarchada: Fruta que se sumerge, y se cocina posteriormente, en almíbar para que pierda su humedad interior de manera que pueda conservarse sin riesgo de putrefacción.

Imagen corporativa: Percepción del público sobre una organización, el conjunto de creencias, actitudes, ideas, prejuicios y sentimientos de los consumidores y usuarios sobre la entidad. Esa imagen no depende únicamente de los productos y servicios que ofrece la organización sino también de la relación que establece con sus clientes, usuarios, trabajadores y la sociedad en general.

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.

LIFO/FIFO: Primero en entrar, primero en salir (Last In, First Out)/ último en entrar, primero en salir (First In, First Out). Métodos utilizados en la gestión de inventario y asuntos financieros que involucran la cantidad de dinero que una empresa debe tener inmovilizada en el inventario de bienes producidos, materias primas, piezas, componentes o materias primas.

Liquidación: Venta de bienes (productos, activos, entre otros), con gran rebaja de precios, que hace una empresa u organización por cesación, quiebra, reforma o traslado del establecimiento. Acto por el que se cuantifica el tributo que ha de pagar un contribuyente. Cálculo del importe de unas obligaciones económicas con terceros.

Masa arenisca: Masa que tiene una textura arenosa de modo que cuando la comemos parece desmoronarse. Se utilizan especialmente para hacer pastas y galletas y la clave está en no amasarlas demasiado.

Masa batida: Masa que se compone principalmente de harina, azúcar y huevos. Este tipo de masa se crea a partir de la emulsión de sus ingredientes.

Masa escaldada: Masa en la que se añade harina a una base de agua hirviendo con sal y alguna grasa.

Masa fermentada: Masas que se caracterizan por usar levadura entre sus ingredientes.

Normas de seguridad e higiene: Conjunto de reglas a las que debe ajustarse la conducta y el diseño de las actividades para preservar la integridad de las personas participantes, evitando a las mismas los riesgos para la salud.

Organolépticas: Característica física que tiene la materia en general, según las pueden percibir nuestros sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color.

Ovoproducto: Producto transformado resultante de la transformación de huevos, de diversos componentes o mezclas de huevos, o de la transformación subsiguiente de dichos productos transformados.

Pasteurización: Acción y efecto de Pasteurizar. Consiste en elevar la temperatura de un alimento líquido hasta un nivel inferior al de su punto de ebullición durante un corto tiempo, y enfriarlo después rápidamente, para destruir los microorganismos sin alterar la composición y cualidades del líquido.

Protocolo: Conjunto de normas y procedimientos establecidos para el desarrollo de una actuación.

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.

Semifrío: Tipo de postre semi helado, típicamente tartas heladas, cremas y ciertas tartaletas de fruta. Tiene la textura de una espuma helada porque suele producirse uniendo dos partes iguales de helado y nata montada.

Servicio de alojamiento online: Servicio que opera servidores de Internet, permitiéndole a organizaciones e individuos subir y alojar contenido. Existen distintos niveles de servicios y varios tipos de servicios ofrecidos. Un tipo común de alojamiento es el alojamiento web.

Sifón: Herramienta que sirve para convertir un líquido en crema, espuma o mousse. Para agitar las mezclas líquidas se usan cápsulas de óxido nitroso que permiten que la mezcla del sifón se vuelva espumosa una vez agitada.

Sistema APPCC: Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Se trata de un sistema universal para controlar la seguridad alimentaria y el cumplimiento de la normativa internacional.

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

Terminal punto de venta: (TPV). Dispositivo que, en un establecimiento comercial, permite gestionar tareas relacionadas con la venta y permite, gracias a los datafonos, el cobro por tarjeta de crédito o débito, la creación e impresión del ticket de venta, gestionar el inventario o generar informes que ayudan en la gestión del negocio, entre otras. Los TPV se componen de hardware y software. También se le denomina POS (del inglés point of sale).