



## GLOSARIO DE TÉRMINOS

### CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: Panadería y bollería

Código: INA015\_2

NIVEL: 2

**Albarán:** nota de entrega que firma la persona que recibe las mercancías que en ella se relacionan.

**Alveógrafo de Chopin:** máquina que mide la fuerza, la tenacidad y elasticidad de una masa alimentaria hecha a partir de harina, definiendo su comportamiento en un gráfico llamado alveograma.

**Candéal:** Se dice de una variedad de trigo aristado, con la espiga cuadrada, recta, espiguillas cortas y granos ovales, obtusos y opacos, que da harina blanca de calidad superior.

**Características organolépticas:** todas aquellas descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color o temperatura.

**Chantillí:** crema batida ligeramente azucarada y perfumada con vainilla u otro aroma.

**Cuececremas:** máquina que permite elaborar cualquier producto alimentario que necesite temperatura controlada con termostato para su cocción y, a su vez, precise de removido constante para que el producto no se pegue en los laterales o fondo del recipiente.

**Diagrama de flujo:** representación gráfica de un algoritmo o proceso.

**Ecoeficiencia:** ratio entre el valor añadido de lo que se ha producido y el impacto ambiental añadido que ha costado producirlo.

**Ergonomía:** estudio de las condiciones de adaptación de un lugar de trabajo, una máquina, un vehículo, etc., a las características físicas y psicológicas del trabajador o el usuario.

**Espesante:** sustancias que, al agregarse a una mezcla, aumentan su viscosidad sin modificar sustancialmente sus otras propiedades como el sabor.

**Fermentación:** proceso catabólico de oxidación incompleta, que no requiere oxígeno, y cuyo producto final es un compuesto orgánico.

**Greñado:** corte que se le hace a la masa del pan.

**Harina floja:** harina más blanda de lo normal, se caracteriza porque absorben menos agua, además presentan una baja porción de gluten y no contienen agentes leudantes ni impulsores químicos, los productos obtenidos de este tipo de harina, se deben consumir al menor tiempo posible pues se endurecen más rápido de lo normal.

**Heñir:** amasar el pan con los puños.



UNIÓN EUROPEA  
NextGenerationEU

**Higrómetro:** instrumento que se utiliza para medir el grado de humedad del aire o de otros gases.

**Harina fuerte:** aquella que procede de trigo duro y tiene una proporción elevada de gluten. Por este motivo tiene capacidad para retener una proporción importante de agua en el proceso de amasado y da lugar a masas elásticas y consistentes.

**Luminómetro:** dispositivo que permite la detección de residuos de alimentos en mesas u otras superficies y, si los hay, proporciona información sobre si es necesario limpiarlos antes de iniciar la producción.

**Tren de laboreo:** suma de 3 máquinas que se utilizan para hacer la división y/o boleado de la masa, el reposo de los pastones (o pre-fermentado) y finalmente la transformación de estos en barras o baguettes.