



GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: Pastelería y confitería

Código: INA107_2

NIVEL: 2

Acidulante: sustancia aditiva que se suele incluir en ciertos alimentos con el objetivo de modificar su acidez, modificar o reforzar su sabor.

Aerógrafo: dispositivo neumático que genera un fino rocío de pintura, tinte o revestimiento protector de diámetros variados y que sirve para recubrir superficies generalmente pequeñas con fines artísticos o industriales, o realizar dibujos a mano alzada con fines modelísticos u artísticos.

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

Baño María inverso: técnica culinaria que en vez de calentar un alimento lo enfría. Se retira la preparación del fuego se sumerge en un recipiente con agua helada para interrumpir la cocción o para enfriar rápidamente.

Boixet: máquina en forma de mortero inventada en Jijona, la cuna del turrón, que se utiliza para hacer turrón blando, también conocido como turrón de Jijona siempre que siga las normas del Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jijona - Alicante.

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.

Confites: golosina consistente en fruta seca, frutos secos, semillas o especias recubiertos de caramelo de azúcar.

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

Emulsionante: sustancias que tienen la capacidad especial de unir a las grasas con aquellos alimentos que disponen mayormente de agua

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.

Escudillar: servir o emplatar.

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

Extrusión: proceso utilizado para crear objetos con sección transversal definida y fija.

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

Filigрана: adorno hecho con hilos de oro o plata que, entrelazados, forman un dibujo parecido a un encaje.

Fondant: pasta parecida a la plastilina, pero comestible, empleada como recubrimiento de ciertas preparaciones como bollos, pasteles, magdalenas, etc.

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.

Malaxadora: máquina utilizada en la industria para mezclar partículas sólidas de diferente tamaño; con cierta proporción de compuestos líquidos de poca o mucha viscosidad.

Mixtura: mezcla.

Nebulizadora: sistema cuyo mecanismo se encarga de difundir y dispersar en el ambiente pequeñas partículas aromáticas de una fragancia, un aceite esencial, vapor de agua, o cualquier otra sustancia que cuente con las condiciones adecuadas para su difusión en forma de vapor o gas.

Paila: dispositivo metálico que permite calentar el agua en las cocinas de carbón.

Pasteurización: procedimiento que consiste en someter un alimento, generalmente líquido, a una temperatura aproximada de 80 grados durante un corto período de tiempo enfriándolo después rápidamente, con el fin de destruir los microorganismos sin alterar la composición y cualidades del líquido.

Retactilado: proceso que se utiliza al final de la línea de producción, en la fase de embalaje. La máquina retractiladora se encarga de envolver o empaquetar la mercancía con un papel film termoplástico.

Ribete: cinta o tira estrechas con que se refuerza o adorna el borde de una prenda u otra cosa.

Tamizar: método mecánico para separar dos sólidos formados por partículas de tamaños diferentes.

Tolva: dispositivo similar a un embudo de gran tamaño destinado al depósito y canalización de materiales granulares o pulverizados, entre otros.



UNIÓN EUROPEA
NextGenerationEU

Torrefacción: tratamiento termoquímico de la biomasa en 200 a 320 °C (392 a 608°F). Se realiza bajo presión atmosférica y en ausencia de oxígeno.

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.

Troquelar: técnica que permite realizar cortes o hendiduras de formas irregulares a cualquier tipo de papel o pliego.