



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: COCINA

Código: HOT093_2

NIVEL: 2



Abatidor de temperatura: Equipo que permite llevar a un alimento desde una temperatura de 70/80°C a una temperatura de 3°C en el corazón del alimento en menos de 90 minutos para mejorar la conservación del producto.

Ablandado: Pochado de ingredientes a fuego suave con algo de grasa, hasta que resulte tierno.

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

Adobar: Introducir un género crudo, entero o fraccionado dentro de un preparado llamado “adobo” (ajos, especias, vinagres, vinos, aceite, sal, etc.) con el objeto de darle un aroma especial, ablandarlo o conservarlo.

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.

Albardar: Cubrir envolviendo una pieza de carne o pescado con hortalizas o con láminas delgadas de tocino para evitar que se seque al cocinarlo o mejorar su bouquet o sabor.

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.

Autoservicio: O self-service, del inglés. Servicio que consiste en la distribución de mostradores en línea o en islas equipados con maquinaria para mantener los alimentos en perfecto estado de conservación.



Aviar: Preelaboración de las aves para que queden dispuestas para su cocinado por medio de acciones tales como flameado, desplumado, eviscerado, lavado, fraccionado, entre otras.

Babilla: Pieza de primera categoría situada en el muslo junto al fémur y sobre la rodilla de las reses grandes.

Batir: Remover fuertemente unos ingredientes para que aumenten de volumen

Breसार: Del francés *braiser*, es un método de cocción que se aplica principalmente a carnes y aves algo duras y secas pudiéndose aplicar también a determinados pescados y hortalizas. Consiste en dorar las carnes o aves, añadiéndoles después una mirepoix de hortalizas y hierbas aromáticas (bresa), y además mojar con vino y una pequeña cantidad de caldo La cocción se hace lenta en horno o sobre fuego en recipiente tapado (preferentemente en bresera).

Bridar: Fijar los miembros de un ave con un bramante para que no pierda la forma durante su cocinado. Sujetar con bramante una pieza antes de su cocinado para dar la forma deseada o evitar que se deforme.

Brunch: Palabra formada por la conjunción abreviada de los conceptos ingleses *breakfast* y *lunch* que por su contenido consiste en una comida realizada por la mañana entre el desayuno y el almuerzo.

Brunoise: Forma de corte muy utilizado en cocina que consiste en obtener pequeños cubos o dados de entre uno y tres milímetros.

Buffet: Bufé o bufet (del francés, *buffet* "aparador"), un tipo de servicio de comidas donde los productos alimenticios y su cubertería se exponen en mesas calientes y frías para el acceso libre del cliente.

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.

Calienta fuentes: Aparato que se utiliza para mantener la temperatura de las fuentes u otros recipientes durante el servicio.

Calienta platos: Aparato que se utiliza para mantener los platos calientes durante el servicio.



Canal (o Res): En la industria alimentaria, es el cuerpo de un animal sacrificado, como bóvidos (ternera, vaca, buey) u óvidos (cordero, cabrito), desangrado y desprovisto de vísceras, cabeza y patas. La canal es el producto primario; es un paso intermedio en la producción de carne, que es el producto terminado.

Canapé: Palabra de origen francés (*Canapé*) que en gastronomía es definido como una pequeña porción de pan, hojaldre u otro tipo de base de masa preparada, cubierta con una pequeña cantidad de comida que se suele servir como aperitivo frío o a temperatura ambiente antes del servicio de los platos principales.

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.

Carros: De servicio, para uso en hostelería y restauración. Transporte cómodo y organizado de alimentos, mercadería, bebidas y elementos de cocina, que facilitan el servicio en la sala. Los más utilizados son el carro caliente, el carro de flambear, el carro de quesos, el carro de postres y el carro de bebidas.

Carta de restaurante: Compendio de todos los platos que ofrece el restaurante y en el que suele estar incluido el menú del día. Puede estructurarse en platos por tipologías de contenido: carne, pasta, pescado, etc., por tipo de cocinado o por grupos (entremeses, primeros, segundos, postres). La carta admite múltiples variantes o variaciones a la hora de pedir la comanda.

Catering: Servicio de alimentación institucional o alimentación colectiva que provee una cantidad determinada de comida y bebida en fiestas, eventos y presentaciones de diversa índole.

Comanda: Vale de recorrido interno que permite conocer la petición del cliente y a qué cliente corresponden, qué punto de cocción desea, quién ha tomado la comanda (fecha), número de clientes que ocupan la mesa y si comen a la carta o menú. Con estos datos se hace la factura; una de las tres copias se la queda facturación, otra sellada por facturación va a cocina y la 3ª copia se la queda el camarero.

Comensales: Grupo de personas que se reúnen en torno a la mesa con el propósito de comer.

Comida rápida / Fast food: Sector de la restauración dedicada a ofrecer un servicio de comida rápido, homogéneo, a precio asequible y en perfectas condiciones de higiene y calidad alimentaria. Empresas tipo hamburgueserías, pizzerías, bocaterías, entre otras.



Conservar: Prevenir los alimentos de los agentes capaces de producirles alteraciones, mediante la elección y aplicación de los medios o sistemas adecuados.

Contra: Pieza que se encuentra situada debajo de la babilla, lleva adherida en uno de los lados el redondo, carne especial para mechar, asar o brasear.

Control de calidad: Proceso de medida de la calidad que permite informar y verificar si los resultados de producción de un servicio o producto son acordes con los objetivos determinados por la organización.

Cortes de patatas: Paja, cerillas, bastón, puente nuevo, chips, rejilla, entre otras.

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.

Cuartería: Conjunto de cucharas, tenedores, cuchillos y utensilios semejantes para el servicio de mesa. La cuartería se repasa con paño humedecido en alcohol o vinagre y cuidando en el caso de estar labrado el mango, que en el cubierto no queden ennegrecimientos (más fácil en cuarterías de plata o aleación de ésta, en cuyo caso el repaso se hace con productos especiales de limpieza que nunca deberán ser transmisores de ningún sabor al contacto con el alimento). Se colocan en el aparador ordenadamente y según la costumbre del establecimiento.

Chuleta: Costilla con carne que se obtiene de reses de vacuno, porcino, ovino, caprino, de caza mayor y de ave.

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.

Departamento de cocina: Conjunto de áreas o locales necesarios para transformar los alimentos y convertirlos en platos elaborados.

Desalar: Introducir un género con sal en abundante agua fría para que pierda parcial o totalmente la sal.

Desangrar: Sumergir en agua fría una carne o pescado para que pierda la sangre; despojar a una langosta o similar de la materia que en crudo tiene en la cabeza, para su posterior empleo.



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.

Desescamado: Proceso por el que se quitan las escamas de un pez con ayuda de un desescamador.

Desespinar: Acción de retirar las espinas de un pescado, a la vista del cliente, lo que obliga a tomar las medidas oportunas, trinchando de dentro a fuera.

Deshuesar: Quitar o separar los huesos a una carne. También se emplea para retirar las semillas de algunas frutas.

Dietética: Disciplina que trata de la alimentación conveniente; ciencia que aplica los conocimientos sobre nutrición a la preparación de comidas y a la planificación de la alimentación.

Economato: Es la zona reservada para el almacenaje de alimentos y otros materiales. Está compuesta por distintos almacenes diferenciados: almacén de productos no perecederos, almacén de productos de limpieza y almacén de productos varios. Se debe situar cerca de la zona de recepción de mercancías.

Elaboraciones culinarias básicas y de múltiples aplicaciones: Técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de fondos de cocina, caldos, caldos cortos, Mirepoix y guarniciones sencillas, entre otros.

Elaboraciones culinarias complejas: Platos culinarios con denominación propia, tanto de la cocina regional española como de la cocina internacional.

Emplatar: Poner los preparados culinarios terminados en la fuente o plato en que se presentarán al comensal, de forma estética.

Emulsionar: Espesar una sustancia compuesta de agua y grasa por medio del batido o de la adición de algún componente.

Entrecot: De origen francés “entrecôte”, en español “entre costillas”, es la porción de carne comprendida entre dos chuletas de vaca o buey, más o menos gruesa sin hueso, obtenida del lomo de vacuno mayor.

Escabechar: Forma de preparar algunos géneros (cocinados o no) en un líquido aromático con especias, hierbas aromáticas y zumo de limón o vinagre, para que adquiera un sabor característico y se conserve.

Escaldar: Cocer brevemente los alimentos, a fin de ablandarlos o poder pelarlos más fácilmente.



Escalopar: Cortar un género en láminas más o menos gruesas y sesgadas según su posterior aplicación.

Escandallo: Método que permite calcular cantidades y precios de productos para controlar los costes en la cocina.

Escudillar: Utilizar la manga pastelera provista de boquilla y llena de un producto para formar piezas de diferentes formas y tamaños.

Estacionalidad: Fenómeno ocasionado por la variación de la demanda experimentada a través de las estaciones del año. Se determina por cortos períodos del año con una demanda concentrada y excesiva y largos períodos con baja demanda.

Eviscerado: Proceso por el cual se retiran de manera manual las vísceras (órganos contenidos en las principales cavidades de los animales) de un animal.

Existencias: Mercancías destinadas a la venta que se guardan en un almacén.

Expositor de alimentos y bebidas: Mueble que se sitúa en el punto de venta para exhibir y promocionar alimentos y bebidas. Consiste en varias baldas o estantes combinados con imágenes y carteles publicitarios y tienen por finalidad provocar la venta de un producto. Forman parte de lo que se conoce como PLV o «publicidad en el lugar de venta».

Ficha de almacén: Documento normalizado y utilizado en la gestión del economato. Contiene las características básicas del producto.

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 técnica de elaboración: Fichas en las que figuran los ingredientes, utensilios y proceso de elaboración de múltiples elaboraciones. Son utilizadas para el desarrollo y posterior servicio de comidas y bebidas.

Filete: Lonja delgada de carne magra sin hueso o de pescado limpio de espinas; pechuga de ave deshuesada; porción de pescado con piel o sin ella, entre otras.

Flambear: Acción de rociar una preparación culinaria con algún tipo de bebida alcohólica calentada y prenderle fuego, para así aromatizar la preparación y reducir el grado alcohólico de la bebida.

Flamear: Acción de pasar por la llama, sin humo, un género para la retirada de plumas o pelos que hayan quedado al desplumar o limpiar.



Fondo: Caldos o jugos sabrosos, más o menos líquidos, destinados a mojar otras elaboraciones; hortalizas cortadas de muy diversas formas según su aplicación que se utilizan para confeccionar una especialidad culinaria; base de una salsa obtenida por la reducción de un caldo.

Fórmula de restauración: Servicio de restauración que ofrece una tendencia alimentaria determinada, con una oferta gastronómica particular y un tipo de gestión determinado (autoservicio, restaurantes de comida rápida, restauración activa, catering, vending, entre otras).

Freír: Acción de sumergir en abundante grasa hirviendo un alimento o producto para cocinarlo.

Gelatina: Sustancia sólida, incolora y transparente cuando está pura, inodora e insípida y notable por su coherencia, que se obtiene por cocción de huesos y cartílagos de animales.

Género: Materia prima con la que se confeccionan las elaboraciones culinarias.

Guarnición: Aditamento, generalmente de hortalizas, legumbres, setas u otros elementos, que se sirve acompañando a preparaciones culinarias, formando parte de ellas.

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).

Higiene alimentaria: Conjunto de prácticas, comportamientos y rutinas que deben realizarse al manipular los alimentos con el objeto de minimizar el riesgo de daños potenciales a la salud. Los alimentos pueden transmitir enfermedades de persona a persona así como ser un medio de crecimiento de ciertas bacterias (tanto en el exterior como en el interior del alimento) que pueden causar intoxicaciones alimentarias.

Hostelería: Actividad económica que consiste en ofrecer un conjunto de servicios relacionados con el alojamiento y/o comidas y/o bebidas. Rama del sector terciario o de servicios.

Inventario: Registro documental de bienes y demás elementos propiedad de una persona o una empresa, ordenado y precisado. En gestión empresarial suele también estar valorado económicamente.



Jamoncito: Parte inferior de la pata del pollo por debajo de la articulación de la rodilla; muslo de pollo deshuesado parcialmente y enrollado sobre sí mismo.

Juliana: Forma de cortar en tiras de tres a cinco cm de largo por uno a tres milímetros de grueso, aproximadamente, diferentes géneros, normalmente hortalizas y verduras, para su elaboración.

Laminar: Operación de adelgazar o estirar sobre la mesa de trabajo cierta pasta con el rodillo o laminadora; acción de cortar en láminas finas o recubrir algo con láminas finas de otro producto.

Lengua: Espátula de goma o silicona, flexible, utilizada para recoger los últimos restos de crema, salsa u otros preparados adheridos a un recipiente.

Ligar: Acción de espesar, unir, enlazar una salsa u otro líquido o crema hasta conseguir una textura homogénea.

Loza: Barro fino cocido y barnizado de que está hecha la vajilla de un restaurante o cafetería.

Lunch: Palabra inglesa aceptada en casi todos los idiomas que designa el almuerzo de mediodía. Se emplea para comidas ligeras e informales, casi siempre frías y que se toman generalmente de pie, como ciertas reuniones o celebraciones, entre otras.

Mantequilla: Producto obtenido por agitación o batimiento de la nata o crema de la leche. Tiene consistencia sólida, color amarillo más o menos intenso, y olor y sabor peculiares.

Mantequillas compuestas: Mantequilla adicionada en frío o en caliente de ingredientes diversos, que a su vez le proporcionan diversos olores y sabores.

Manual de procedimientos: Documento que contiene la descripción de actividades que deben seguirse en la realización de las funciones de una unidad administrativa u organización empresarial.

Marinar: Introducir un género en un líquido compuesto por vino, hortalizas aromáticas y especias a fin de que se ablanden y adquieran aroma.

Mechar: Introducir en el interior de una carne cruda y por medio del mechador, tiras de panceta, tocino, trufa, frutas pasas, para mejorar la jugosidad y la presentación.

Mechador o aguja de mechar: Utensilio en forma de punzón o aguja grande y hueco o acanalado, que permite hacer un orificio a lo largo de la pieza de carne e introducir una tira de tocino, jamón u otros, en la pieza que vaya a cocinar. Disponen de un resorte que evita que el mechado vuelva a salir del trozo al ser retirado el punzón, quedando vacío.



Medallón: Corte de carne o de pescado en forma de rodajas redondas u ovales, sin espinas y sin piel, con un peso de entre cincuenta y setenta y cinco gramos. Suelen ponerse dos o tres por ración.

Menaje: Conjunto de material (vajilla, cristalería, cubertería) y utensilios que se utiliza en el servicio de restauración.

Menú: Relación ordenada de los diferentes platos que componen una comida ofrecida por un establecimiento de restauración, por un precio fijo y determinado en el que va incluido pan, agua o vino, servicio e impuestos. Normalmente se divide en cuatro grupos: el primero hace referencia a los platos que estimulan el apetito (entremeses, sopas, cremas, etc.); el segundo a los ligeros (huevos, arroces, pescados, etc.); el tercero a los platos fuertes (aves, carnes, caza) y el cuarto a los postres (repostería, frutas, quesos, etc.).

Mirepoix: De origen francés, es una preparación base de picadillo de hortalizas aromáticas (cebolla, puerro, zanahorias, etc.) cortadas en dados para la confección de caldos y salsas.

Mise en place: Término francés que se interpreta por el de “puesta a punto”. Engloba las tareas preparatorias tanto de géneros, como de utillaje y equipo necesario para la ejecución del servicio, de forma exitosa.

Montar: Acción de batir nata, yemas o claras de huevo hasta que espesen y blanqueen; organizar los alimentos en el plato o la fuente de servir; organizar y vestir las mesas del comedor.

Muslo: Parte del animal que comprende la pierna desde la juntura de la cadera hasta la rodilla.

Napar: Extender sobre una elaboración, alimento o pastel una capa de salsa o de crema para recubrirlo por completo y para que permanezca en su superficie.

Oferta gastronómica: Conjunto de productos (comidas, bebidas y otros) que un establecimiento hostelero ofrece a sus clientes mediante precio.

Ofertas gastronómicas sencillas: Conjunto de bienes o mercancías que se presentan en el mercado con un precio concreto, en un momento determinado y con un nivel bajo de dificultad técnica.

Paisana: Palabra procedente del término francés *Paysanne (à la paysanne)*, es una técnica de corte de verduras y hortalizas en cubos pequeños de aproximadamente 1 a 2 centímetros, que permite dar, a algunos platos, una presentación más armónica.

Pechuga: Región anatómica que se sitúa en la parte delantera del animal, entre los muslos y sobre el esternón.



Pedido: Encargo de productos o materiales hechos al almacén o a los proveedores.

Picar: Cortar fina y menudamente un género. Hacer pedazos muy menudos un género; tomar una pequeña porción de varios alimentos; irritar el paladar por algún alimento que se ha comido, como la pimienta o la guindilla.

Plato combinado: Plato único en el cual se combinan diferentes alimentos que componen una comida, que se oferta generalmente en las cafeterías y establecimientos de comida rápida.

Preelaborar: Preparar o transformar un producto mediante el tratamiento adecuado.

Proveedor: Empresa exterior que abastece a otra en materias primas, materiales de consumo, servicios u otros productos.

Público objetivo: Conjunto de personas o empresas que por sus características son considerados clientes óptimos para una empresa.

Redondo: Pieza del cuarto trasero del buey, vaca o ternera, que tiene por delante la cadera, debajo la contra y encima la tapilla. Suele ser empleada para asar y hacer mechados.

Regenerar: Acción de pasar un alimento de su estado de conservación al que necesita para ser manipulado o consumido.

Relevé: Galicismo con que se denomina el impreso que refleja el inventario de los excedentes de artículos que quedan en cámaras y almacenes del área de trabajo una vez finalizado el servicio y que se dejan contados para agilizar la emisión del siguiente vale de pedido.

Rodaja: Loncha o tajada circular de algunos alimentos. En pescados cilíndricos comprende carne, piel y espina central, con un peso aproximado de entre doscientos y doscientos cincuenta gramos.

Salmuera: Disolución de agua y sal que se emplea para conservar alimentos.

Salsa: Elaboración culinaria espesada por efecto del empleo de elementos de ligazón, o por concentración debido a una cocción prolongada, así como por las cualidades de sus propios elementos de elaboración, que se utiliza como elemento de guarnición para el género principal de un plato.

Salteado: Del francés "*sauté*". Método de cocina empleado para cocinar alimentos con una pequeña cantidad de grasa en una sartén y empleando una fuente de calor relativamente alta.



Suprema: Los mejores trozos de aves, pescados, etc. Corte del pescado sin espinas, con piel o sin ella, obtenida del lomo con un peso de entre 150 y 175 gramos, aproximadamente;

Tacos: Trozos irregulares de carne o pescado obtenidos por el uso del cuchillo cebollero.

Tamizar: Pasar algo por el tamiz para filtrar o colar.

Técnicas de cocción: Distintos métodos de elaboraciones culinarias.

Tipos de servicio: Modalidades de servicio de las ofertas gastronómicas de un establecimiento de restauración.

Trabar: Acción de espesar o dar consistencia a una salsa, una masa o un líquido.

Trancha: Corte vertical que comprende carne, piel y espina central, en cualquier clase de pescado, con un peso aproximado de 200 a 250 gramos.

Trazabilidad: Procedimiento preestablecido y autosuficiente que permite conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado y a través de unas herramientas determinadas.

Vale de pedido: Nombre que se da al justificante extendido para retirar un artículo, género o producto de una unidad de un establecimiento hotelero.