



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: REPOSTERÍA

Código: HOT223_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.

Aerógrafo: Pistola de aire comprimido cargada con colorante alimentario que se usa en decoración de pastelería.

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.

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.

Almendrados: Dulces elaborados a base de almendras, harina y miel que se cuecen al horno.

Amasar: Amasar elementos líquidos (agua, leche, huevos...) y harina (trigo, maíz, arroz, etc.) y otros elementos (levadura, azúcar...) para la obtención de una masa consistente (pan, masas de bollería, etc.).

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.

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.

Atemperar: Bajar la temperatura de una crema, líquido o salsa que ha sido calentado hasta que alcanzó una elevada temperatura. Derretir la cobertura de chocolate por medio de la aplicación de calor, a una temperatura adecuada a sus características de composición.

Azúcar glas: Azúcar pulverizado o molido a tamaño de polvo con almidón que se utiliza en confitería, pastelería y repostería para cubrir y dar un último toque de decoración a postres o dulces.

Bañadora: Equipo para cubrir un pastel o tarta principalmente con chocolate, gelatina, confitura o fondant hasta que cubra totalmente y permanezca.

Bañar: Cubrir un preparado dulce con una sustancia espesa para que quede cubierto al enfriarse. Calar o empapar un preparado dulce por el sistema de baño o ducha con un licor, almíbar u otro líquido similar. También se usa este término al poner cobertura o fondant en una pasta seca.

Batir: Remover fuertemente unos ingredientes para que aumenten de volumen como la nata, los huevos, etc.

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.).

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.

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.

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.

Cobertura: Baño que se da a tartas y pasteles. Subproducto del cacao.

Cocer en blanco: Cocer una pasta al horno en moldes y sin aderezos.

Coffee-break: Servicio de restauración que se ofrece en el descanso de reuniones de trabajo y se compone principalmente de café, infusiones, zumos, refrescos, sándwiches, mini bocadillos, pastelería salada, bollería y repostería.

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.

Conchado: Amasado suplementario en artesas que originalmente tenían forma de concha. Actualmente, proceso industrial de atemperado de las coberturas de chocolate.

Confites: Pastas hechas de azúcar y algún otro ingrediente, ordinariamente en forma de bolillas de varios tamaños.

Confitura: Mezcla gelificada de pulpa o puré de una o varias frutas, azúcares y agua.

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

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.

Cornet: Herramienta utilizada en pastelería y cocina que consiste en un cucurucho de papel o plástico que, una vez relleno, es perforado por la punta, produciendo un hilo de grosor variable usado para decorar.

Crema: Elaboración dulce con una determinada consistencia que se utiliza como relleno.



Crocanti: Pasta dura hecha de caramelo con trocitos de frutos secos tostados.

Decorar: En términos culinarios está referido al proceso de adornar, embellecer o hacer filigranas sobre los productos de pastelería-repostería.

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.

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.

Elaboraciones complejas de pastelería: Preparados de pastelería de difícil confección, como pueden ser tartas, pasteles, piezas de bollería, entre otros.

Elaboraciones complementarias de múltiples aplicaciones para repostería: Técnicas y procedimientos sencillos de ejecución para la obtención de cremas, salsas, almíbares, mermeladas y otras elaboraciones sencillas.

Elaboraciones sencillas de pastelería y de múltiples aplicaciones: Preparados sencillos y muy versátiles de pastelería tales como masas, cremas, pastas y jarabes, entre otros.

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

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.

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

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».

Fermentación: Proceso químico originado por las sustancias solubles que elaboran ciertas células y que intervienen como catalizadores en los procesos bioquímicos de ciertos productos; proceso físico-bacteriológico por el que los azúcares contenidos en la uva se transforman en alcohol por la acción de las levaduras, produciéndose un desprendimiento de gas carbónico; proceso por el que una mezcla de harina con otros elementos y adicionada con levadura biológica tiene la facultad de aumentar de volumen y adquirir aromas y sabores propios de la levadura.

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

Ficha de especificación técnica: Manual o receta en el cual se reflejan las características de un determinado artículo/objeto/maquinaria o elaboración de algún producto determinado de pastelería-repostería.

Filigranas: Tipo de adorno que se utiliza en la decoración de productos de pastelería.

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.

Fondant: Elaboración de pastelería a base de agua, limón y azúcar que, una vez batido y cuajado, se utiliza como baño de productos de pastelería.

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).

Fornitura: Conjunto de piezas, accesorios de cierre o de adorno, como corchetes, botones o pasamanería usados en la confección de una prenda de vestir.

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.

Glasear: Acción de dar brillo a la superficie de algún alimento; recubrir la superficie de un preparado de pastelería con un preparado semipastoso, elaborado a base de agua, azúcar, zumo de limón y clara de huevo.



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).

Guirlache: Preparado dulce compuesto de almendras tostadas y azúcar fundido, típico en muchas zonas de Aragón, Cataluña y la Comunidad Valenciana.

Hojaldre: Masa muy trabajada y doblada, formada por finísimas capas y compuesta de mantequilla, azúcar, harina y agua que, al hornearse, da como resultado una pieza de aspecto crujiente con hojas delgadas superpuestas unas a otras.

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 permanente: Sistema contable por el que se mantiene actualizado el inventario al registrarse en cada momento las entradas y salidas producidas.

Jalea: Pasta dulce que se obtiene por la cocción prolongada de jugo de frutas y azúcar, reduciéndola a fuego lento hasta obtener una salsa densa.

Jarabes: Líquido dulce elaborado a partir de un almíbar.

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.

Mantecado de la mezcla: Proceso en donde cambia la textura de la mezcla de helado líquida a sólida o semisólida por medio de agitación y frío.

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.

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

Merengue: Elaboración espumosa y resistente que tiene como base claras de huevo montadas a punto de nieve, mezcladas con un almíbar. El resultado es una crema blanquecina, esponjosa y resistente. Sirve de relleno y decoración en pastelería, así como de pastel tostado al horno. El merengue puede ser seco cuando, después de darle forma por medio de una manga pastelera, se seca en el horno a baja temperatura.

Mermeladas: Conserva de membrillos u otras frutas enriquecidas con pectina, miel o azúcar.

Mix: Mezcla de ingredientes en la preparación de helados.

Moldear: Acción de dar forma a un preparado con un molde o con las manos.

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.

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.

Ofertas de repostería 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.

Pasta brisa: También llamada “masa quebrada”, es una masa dura usada para las bases de tartas y tartaletas dulces y saladas.

Pastillaje: Masa azucarada hecha de una mezcla de azúcar lustre, almidón, goma de tragacanto, zumo de limón y agua utilizada para realizar motivos decorativos en pastelería.

Postres de cocina: Preparación dulce confeccionada en unidades de producción culinaria. Habitualmente se trata de elaboraciones tradicionales y con un grado de dificultad no muy elevado.

Praliné: Pasta utilizada en repostería y compuesta tradicionalmente de una mezcla de almendra o avellana confitada en azúcar caramelizado. Se emplea como base para rellenos y coberturas de piezas de repostería y de bombones de chocolate.



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

Refinar: Triturar frutos secos hasta conseguir aspecto de polvo más fino.

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.

Reposar: Dejar sin alteración o actividad una masa para que pierda fuerza la harina y en caso de contener levadura que ésta comience su actividad fermentadora.

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.

Semifríos: Elaboraciones que llevan como ingrediente cremoso la nata, la crema inglesa o pastelera, siempre saborizada con la denominación del postre.

Serígrafo: Equipo utilizado en la técnica de impresión que se emplea para reproducir imágenes en operaciones de pastelería y bollería.

Siropes: Jarabe denso compuesto de caramelo y aligerado con agua; jugo de frutas cocidas y almibaradas.

Sorbete: Postre frío, que se diferencia del helado por no contener ingredientes grasos, además de no incluir yema de huevo. Su textura resulta menos firme, más líquida y menos cremosa que la de un helado.

Stock: Cantidad mínima de productos almacenados sin que caduquen o se deterioren.

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

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.