



GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA

Código: HOT332_3

NIVEL: 3



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.

Accesibilidad: Grado en el que todas las personas pueden utilizar un objeto, visitar un lugar o acceder a un servicio, independientemente de sus capacidades físicas o psíquicas.

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.

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.

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.



Aptitud profesional: Capacidad para operar competentemente en una determinada actividad.

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.

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 como la nata, los huevos, etc.

Bodega: Almacén de todo tipo de bebidas. En el restaurante concretamente se utiliza para la conservación y guarda de vinos.

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 bresa).

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.

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.

Cata: Operación que consiste en apreciar las cualidades organolépticas, visuales y olfato-gustativas de un producto para describirlo, valorarlo y/o calificarlo.

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.

Comercializar: Desarrollar y organizar los procesos necesarios para facilitar la venta de un producto.

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.

Competencia: Conjunto de entidades que desarrollan su actividad dentro del mismo segmento de mercado de una empresa y que comercializa productos o servicios que por sus características podrían ser sustitutivos de los que ofrece esta empresa. A cada una de esas empresas se les conoce con la expresión competidor.

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.

Control presupuestario: Proceso que permite evaluar la actuación y el rendimiento o resultado obtenido de la actividad económico-financiera de una empresa; para ello se establecen las comparaciones entre las realizaciones y los objetivos iniciales recogidos en los presupuestos, a las que suele denominarse variaciones o desviaciones.

Convenio colectivo: Acuerdo celebrado entre empresarios y trabajadores para fijar normas (aspecto normativo) que regularán las condiciones de trabajo en un ámbito laboral determinado (empresa o sector) y los derechos y obligaciones de las partes (aspecto obligacional).

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

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



Demanda: Cantidad de productos o servicios que el público objetivo quiere y puede adquirir para satisfacer sus necesidades o deseos en un lugar establecido.

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.

Diario de producción: Registro documental de periodicidad diaria en el que se recoge de forma detallada los bienes o servicios vendidos por la empresa ese día.

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.

Diferenciales competitivos: Conjunto de ventajas o inconvenientes que tiene una empresa con respecto al resto de sus competidores en cualquier ámbito de la misma. Pueden ser positivos o negativos en función de que sean ventajas o inconvenientes para la empresa.



Dinámicas de equipos de trabajo: Conjunto de conocimientos teóricos y de herramientas en forma de técnicas grupales que permiten conocer al grupo, la forma de manejarlo, cómo aumentar su productividad, afianzar las relaciones internas y aumentar la satisfacción de aquellos que lo componen.

Dosificar: En gastronomía se emplea al referirse a líquidos y en especial para designar la parte del licor, más o menos azucarado, que se añade a vinos embotellados para la elaboración de espumosos.

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.

En place: Término francófono “En lugar de”, que indica unido al *retour*, la devolución de algún género y su sustitución por otro.

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.



Estructura organizativa de empresa: Esquema de jerarquización y división de las funciones y componentes de la misma.

Estudio de mercado: Proceso de planificación, recopilación, análisis y comunicación de datos relevantes acerca del tamaño, poder de compra y perfiles de los consumidores y disponibilidad de los distribuidores que tiene como objetivo ayudar a los responsables de marketing de las organizaciones a tomar decisiones y a controlar las acciones de marketing en una situación de mercado determinada.

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».

Facturación: Proceso de elaboración de facturas; ingresos obtenidos en un negocio; entrega y registro de equipajes y mercancías en una estación de transportes para que sean remitidos a su destino.

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

Ficha de cata: Sistema de expresión de resultados, común o admitida por todos, donde se registran las impresiones que se van teniendo en las distintas fases de la cata.

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.

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.

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

Gueridón: Mobiliario auxiliar de comedor que se utiliza en un servicio de restauración con la finalidad de servir como mesa de trabajo para el personal de sala que debe realizar ciertas tareas a la vista del cliente, como emplatados, deshuesados, desespinaos u otras preparaciones como crêpes o dulces calientes.

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

Jamoncito: Parte inferior de la pata del pollo por debajo de la articulación de la

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.

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

Libro de bodega: Documento en forma de libro en el cual se anotan todas las entradas de vinos en la bodega, así como sus características.

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

Logística de catering: Conjunto de medios y métodos necesarios para llevar a cabo la organización de un servicio de catering, especialmente de distribución.

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.

Manteles: Cubierta de lino, algodón u otro material, que se pone en la mesa. En restauración suelen tener cincuenta centímetros más para la caída. Pueden ser adamascados, de hilo, algodón y fibras sintéticas. Existen también tiras para mesas largas y de mismas características de caída.

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.

Marcar: Acción de colocar en la mesa, a cada comensal, los cubiertos necesarios en relación a lo que va a consumir.



Maridaje: En gastronomía, técnica o arte que determina la combinación adecuada del vino y la comida de forma que se complementen o contrasten, con el fin de aumentar el deleite de los comensales; unión y armonía que se produce entre la comida y la bebida.

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.

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.

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.

Office: En restauración, lugar situado entre la cocina y el comedor destinado al lavado de la cristalería, vajilla, cubertería y demás menaje que se emplea en la sala; área del bar-cafetería interior anexa a la barra, destinada a la limpieza de platos y cubiertos, además de poderse ubicar la cocina, plancha, freidoras y frigoríficos.

Ofimática: Conjunto de técnicas y equipamiento hardware y software usado para crear, coleccionar, almacenar, manipular y transmitir digitalmente la información necesaria en una oficina para realizar tareas y lograr objetivos básicos. Las actividades básicas de un sistema ofimático comprenden el almacenamiento de datos en bruto, la transferencia electrónica de los mismos, la gestión de información electrónica relativa a una organización, la mecanografía, la elaboración de informes o la realización de gráficos y estadísticas sencillas, entre otras. La ofimática ayuda a optimizar o automatizar los procedimientos de trabajo existentes.

Orden de servicio: Instrucciones detalladas del desarrollo y ejecución del servicio de restauración de un establecimiento, según la oferta gastronómica diseñada y las normas operativas de la organización.

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.

Petit ménage: Pequeño utillaje utilizado en los servicios de restauración.

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.



Pinzas: Instrumento que por presión de las extremidades de sus dos tenacillas, permite coger objetos o viandas y sujetarlos. El mismo término puede ser empleado para nombrar la unión de una cuchara sopera y un tenedor trincherero, utilizado comúnmente en restauración como utensilio para coger o servir alimentos.

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.

Preservicio: Operaciones que se realizan antes del servicio, en la fase de puesta a

Proceso de suministro: Proceso de planificación, puesta en ejecución y control de las operaciones de la red de suministro, con el propósito de satisfacer las necesidades de la empresa o departamento con tanta eficiencia como sea posible. La gerencia de la cadena de suministro atraviesa todo el movimiento y almacenaje de materias primas, el correspondiente inventario que resulta del proceso y las mercancías acabadas desde el punto de origen al punto de consumo.

Protocolo: Conjunto de normas, tradiciones, costumbres y técnicas que la sociedad y los individuos disponen para la organización de sus actos, su convivencia y sus relaciones internas y externas. Mediante éstas se regulan y planifican los actos promovidos por las instituciones públicas, entidades privadas y por las personas, se establece su orden y desarrollo y se ordenan los invitados y los símbolos.

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.

Racionado: Partir una vianda en trozos iguales.

Reclamación: Proceso realizado normalmente por escrito en el que un cliente manifiesta su oposición o contradicción con alguna operación o acontecimiento desarrollado en la prestación de un servicio o la venta de un bien, mostrando su disconformidad con la misma. La gestión de una reclamación suele estar normalizada en la mayoría de las empresas.

Recortado: Restos de carne, de pescado o de hortalizas que resultan de realizar determinados cortes.

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.

Repasar: Acción de servir de nuevo (segunda o tercera vez) una bebida o alimento al mismo comensal.

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.

Restauración: Actividad dedicada a la prestación de servicios de comidas y bebidas.

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.

Rotación de stocks: Frecuencia media de renovación de las existencias consideradas durante un tiempo dado. Se obtiene al dividir el consumo durante un período entre el valor del inventario medio de ese mismo período.

Rueda de alimentos: Recurso gráfico que indica de las distintas cantidades y combinaciones de alimentos para poder llevar una dieta equilibrada.

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 “*sautéé*”. Método de cocina empleado para cocinar alimentos con una pequeña cantidad de grasa en una sartén y empleando una fuente de calor relativamente alta.

Sándwich: Emparedado que se suele hacer con un trozo de pan de molde abierto en dos mitades o dos rebanadas de cualquier tipo de pan, entre las cuales se coloca una o más capas de alimentos tales como carne, queso, verduras u otros, a veces con condimentos, salsas u otros acompañantes.

Servicio: Acto y efecto de servir; cubierto que se pone en la mesa para cada uno de los comensales; conjunto de viandas que se ponen a un tiempo en la mesa, por



series y por orden; en transporte de pasajeros, es el conjunto de las distintas prestaciones que se ofrecen a los pasajeros a bordo de los trenes, como pueden ser: desayunos, aperitivos o snack, almuerzos y cenas, así como servicio de cafetería o restaurante dependiendo de la clase, el tipo de tren y del recorrido.

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

Sugerencia: Idea que se sugiere o se propone a un cliente para que la tenga en consideración o piense en ella a la hora de pedir un plato o bebida.

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.

Técnicas de servicio: Diferentes procedimientos manuales o saberes prácticos empleados para el servicio de las ofertas gastronómicas del establecimiento de restauración.

Técnicas de venta: Métodos usados en la profesión de ventas o atención al cliente, también llamada a menudo simplemente "ventas", que permiten al profesional presentar un producto mediante un proceso de fluidez para poder obtener la respuesta deseada de su público objetivo (la compra).

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

TPV (terminal de punto de venta): Dispositivo que ayuda en las tareas de gestión de un establecimiento comercial de venta al público. Los TPV permiten la creación e impresión del ticket de venta mediante las referencias de productos, realizan diversas operaciones durante todo el proceso de venta, así como cambios en el inventario.

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.

Trinchar: Acción de cortar aves y carnes cocinadas, a la vista del cliente.

Unidad de producción en restauración: Conjunto general de relaciones de diseño, organización, toma y ejecución de decisiones, distribución de espacio, tecnología, producción, especialización e intercambios realizados por los individuos en establecimientos de restauración.

Vale de aprovisionamiento/vale de pedido: Impreso o formulario utilizado para hacer el pedido de aprovisionamiento de género, del departamento de bar-cafetería a almacén o bodega.

VIP (cliente): Conjunto de clientes que, por sus características específicas, son merecedores por parte de la empresa de un trato privilegiado. La expresión VIP proviene de las iniciales anglosajones de “very importante person” (persona muy importante).