



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: SUMILLERÍA

Código: HOT337_3

NIVEL: 3



Término: definición.

Albarán: Documento que sirve como prueba documental de la entrega de los bienes como lo indica su nombre en árabe *albará* que significa la prueba o el justificante.

Almacén: Lugar donde se guarda una provisión de géneros para poder desarrollar la actividad del establecimiento.

Análisis sensorial: Operación que consiste en apreciar las propiedades y caracteres organolépticos y olfato gustativos de una bebida, se trata por tanto de sacar los defectos y cualidades para valorarla.

Añada: Año en que ha tenido lugar la vendimia a partir de la cual se ha elaborado un vino.

Aprovisionar: Abastecer, proveer de géneros.

Bebida analcohólica: bebida sin contenido alcohólico.

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

Bodeguilla o cava de día: Espacio destinado a almacenar los vinos que se prevé que se van a utilizar durante el servicio diario.

Bodeguero: persona encargada de una bodega.

Características organolépticas: Características determinantes de la calificación de un vino, así como el estudio de los componentes químicos que las configuran. En el ámbito organoléptico, parámetros tan importantes como el **color** de los vinos, tanto a nivel de los pigmentos que lo origina como de sus manifestaciones cromáticas, así como el **aroma** de aquel, tanto en las diversas fracciones que lo constituyen, como de la volatilidad y percepción de las mismas, y el **sabor** (gusto).

Cata: o análisis sensorial, es la degustación técnica de un producto, operación de experimentar, analizar y apreciar los caracteres organolépticos.

Climatización (vinos): Sistema que consiste en crear unas condiciones de temperatura, humedad y limpieza del aire adecuadas para la conservación dentro de la bodega.

Comanda: La definición viene del galicismo “commander” pedir. Es un vale de recorrido interno que permite conocer la petición del cliente y a qué cliente corresponden, qué bebida han pedido, 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.

Decantador: es una frasca de decantar, sirve para realizar las operaciones de decantado y jarreado de un vino. Los modelos de decantadores que ofrece el mercado son ilimitados, desde la calidad del cristal, el diseño, la forma a la conjunción de los anteriores factores con las posibilidades de un mayor o menor oxigenado.

Desbarasar: es la operación retirar todo el material usado en la mesa.

Economato: Almacén de alimentos no perecederos.

Encargado de almacén: Es el trabajador que controla las entradas y salidas de materiales, productos, mercancías u otros artículos que se manejen en la bodega o almacén del que es responsable. Vigila el orden de las mercancías en los casilleros. Supervisa o hace las entregas de las mismas mediante la documentación establecida; lleva registros, listas y archivo de los movimientos ejecutados diariamente; hace reportes y relaciones de materiales faltantes. Puede formular pedidos.

Escupidera: recipiente que se utiliza para poder escupir las diferentes muestras de bebidas que se van probando a lo largo de una cata profesional.

Estacionalidad: Periodo del año que hace referencia a las estaciones climáticas; a tener en cuenta a la hora de incluir ciertas bebidas en una carta.

Existencia: Mercancías destinadas a la venta y guardadas en un almacén.

Ficha de cata: es un 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.

1. **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.

Fichas de especificación técnica: Son 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.

Iluminación (vinos): sistema que consiste en elegir una luz de baja radiación, que no perjudique la conservación del vino. Actualmente se están colocando en bodegas



tiras de leds, bombillas led y fluorescentes led por su bajo consumo, no dando calor y no distorsionado los colores.

Inventario permanente: Inventario que permanece actualizado por registrarse en cada momento las entradas y salidas producidas.

Inventario: relación detallada de las existencias de un departamento o área .

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.

Lito: es el paño de servicio que utiliza el camarero, preparado con tela económica que utiliza para transportar material, sujetar platos, fuentes, servicio de bebidas, su tamaño varía según su utilización.

Maduración: envejecimiento de los vinos, proceso por el cual llega a su total perfección.

Maridaje: unión y armonía que se produce entre la comida y la bebida.

Objetivo económico: Elemento programático que identifica la finalidad hacia la cual deben dirigirse los recursos y esfuerzos para dar cumplimiento a los propósitos económicos propuestos.

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

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

Proceso de almacenamiento: El almacenamiento de materias primas está orientado a minimizar el efecto de estacionalidad de ciertos productos alimentarios.

Proceso de suministro: es el 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 eficacia 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.

Proveedores: Cada una de las empresas exteriores que abastecen a otra, en materias primas, materiales de consumo, servicios, etc.

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.

Rotación: Renovación de las existencias totales de los productos que ofrece un establecimiento hostelero en un espacio de tiempo determinado.



Sumiller: (del francés *sommelier*) es el experto en vinos que sugiere a la clientela de los grandes restaurantes el vino apropiado para la ocasión.

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.