



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: DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN PASTELERÍA

Código: HOT542\_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.

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

**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.

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

**Análisis DAFO:** Es una metodología de estudio de la situación competitiva de una empresa en su mercado (situación externa) y de las características internas (situación interna) de la misma, a efectos de determinar sus Debilidades, Oportunidades, Fortalezas y Amenazas. La situación interna se compone de dos factores controlables: fortalezas y debilidades, mientras que la situación externa se compone de dos factores no controlables: oportunidades y amenazas.

**APPCC:** El Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva. Es de aplicación en industria alimentaria aunque también se aplica en la industria farmacéutica, cosmética y en todo tipo de industrias que fabriquen materiales en contacto con los alimentos. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todos los procesos de la cadena de suministro, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control, tendientes a asegurar la inocuidad.

**Aprovisionar:** Abastecer, proveer de géneros.

**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.



**Azúcar invertido:** Combinación de fructosa y glucosa, que se obtiene por hidrólisis del azúcar común (sacarosa).

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

**Buffet:** Bufé o bufet (del francés, buffet) es una comida servida y dispuesta generalmente sobre una mesa, junto con su cubertería, que consiste principalmente en que los comensales se sirven a discreción de los alimentos.

**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.

**Características organolépticas:** Las propiedades organolépticas son el conjunto de descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color. Todas estas sensaciones producen al comer una sensación agradable o desagradable. Las características o propiedades organolépticas de un cuerpo son todas aquellas que pueden percibirse de forma directa por los sentidos sin utilizar aparatos o instrumentos de estudio.

**Coaching:** Procede del verbo inglés “to coach” (entrenar) es un método que consiste en dirigir, instruir y entrenar a una persona o a un grupo de ellas, con el objetivo de conseguir alguna meta o de desarrollar habilidades específicas.

**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:** Se elabora con la pulpa o puré de la fruta, con azúcares y agua.

**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 deontológico.

**Desbarasado:** Recogida de los útiles implicados en el proceso y del puesto de trabajo.



**Economato:** Almacén de alimentos no perecederos.

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

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

**Escandallos:** Método que permite calcular cantidades y precios de productos para controlar los costes en la pastelería.

**Escudillar:** Colocar en una placa o en cápsulas, pequeñas porciones de masa o pasta para ser horneadas posteriormente.

**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. Recetario.

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

**Glasear:** Cubrir la superficie de un preparado de pastelería con glasa que es un preparado semipastoso, elaborado a base de agua, azúcar, zumo de limón y clara de huevo.

**Guirlache:** Dulce hecho básicamente de almendras y caramelo solidificado típico en muchas zonas de Aragón, Cataluña y la Comunidad Valenciana.

**Hojaldre:** Pasta formada por finísimas capas de masa y grasa que, una vez que se hornea, da como resultado una pieza de aspecto crujiente.

**Jalea:** Se obtiene por la cocción prolongada de zumo de frutas y azúcar, reduciéndola a fuego lento hasta obtener una salsa densa.

**Lengua:** Espátula de goma utilizada para recoger los últimos restos de crema, salsa o líquido adheridos a un recipiente.

**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.

**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.



**Mermelada:** Preparación resultante de la cocción de piezas de fruta con un contenido mínimo de fruta del 30%.

**Mix:** Mezcla de ingredientes en la preparación de helados.

**Normas ISO 9000:** Designa un conjunto de normas sobre calidad y gestión continua de calidad, establecidas por la Organización Internacional de Normalización (ISO). Se pueden aplicar en cualquier tipo de organización o actividad orientada a la producción de bienes o servicios. Las normas recogen tanto el contenido mínimo como las guías y herramientas específicas de implantación, como los métodos de auditoría.

**Pasta brisa:** Masa usada para las bases de tartas dulces y saladas.

**Pastillaje:** Mezcla de azúcar lustre, almidón, goma de tragacanto, zumo de limón y agua utilizada para realizar motivos decorativos.

**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.

**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.

**Relevé:** Galicismo con que se denomina el impreso que refleja el inventario de los artículos o géneros que hay en una cocina en el momento de finalizar el servicio.

**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 un pastelería y bollería.

**Sorbete:** Postre helado, que se diferencia del helado por no contener ingredientes grasos, además de no incluir yema de huevo. Por esta razón su textura resulta menos firme, más líquida y menos cremosa.



**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 aprovisionamiento/vale de pedido:** Impreso o formulario utilizado para hacer el pedido de aprovisionamiento de género, del departamento de almacén.