



GLOSARIO DE TÉRMINOS

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES: DESARROLLAR OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS, CREMAS, RELLENOS Y OTROS PRODUCTOS BASE EN PASTELERÍA/REPOSTERÍA

Código: ECP0306_2

NIVEL: 2



Características organolépticas: Aquellas descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir los sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color, sonido o temperatura.

Pasteurización: Acción y efecto de Pasteurizar. Consiste en elevar la temperatura de un alimento líquido hasta un nivel inferior al de su punto de ebullición durante un corto tiempo, y enfriarlo después rápidamente, para destruir los microorganismos sin alterar la composición y cualidades del líquido.