



## GLOSARIO DE TÉRMINOS

**ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES:**  
Gestionar actividades de preelaboración, elaboración,  
conservación y regeneración de masas, cremas y  
rellenos

**Código: ECP1775\_3**

**NIVEL: 3**



**Abatir:** Introducir una preparación en un abatidor de temperatura, el cuál es una maquina generadora de frío que tiene la función de bajar la temperatura de una elaboración culinaria rápidamente, para conseguir enfriarla cuanto antes además y evitar la proliferación de bacterias y mantener las propiedades del alimento o elaboración culinaria, entre otras.

**Escaldado:** Técnica culinaria consistente en la cocción de los alimentos en agua o líquido hirviendo durante un periodo breve de tiempo (entre 10 y 30 segundos). Se diferencia del escalfado en que en este último el líquido no hierve.

**Escudillado:** Técnica de preparación que consiste en repartir un género cremoso o líquido en moldes, cápsulas o directamente en chapas de horno con ayuda de una manga pastelera o muset antes de su cocción.

**Fermentación en bloque:** Fermentación que se realiza en un solo trozo, cuando se ha finalizado el amasado y antes de la división; con esta fermentación se consigue un alveolado poco uniforme (alveolos grandes e irregulares), y los panes suelen tener una corteza un poco más gruesa.

**Masa arenisca:** Masa que tiene una textura arenosa de modo que cuando la comemos parece desmoronarse. Se utilizan especialmente para hacer pastas y galletas y la clave está en no amasarlas demasiado.

**Masa batida:** Masa que se compone principalmente de harina, azúcar y huevos. Este tipo de masa se crea a partir de la emulsión de sus ingredientes.

**Masa escaldada:** Masa en la que se añade harina a una base de agua hirviendo con sal y alguna grasa.

**Masa fermentada:** Masas que se caracterizan por usar levadura entre sus ingredientes.

**Protocolo:** Conjunto de normas y procedimientos establecidos para el desarrollo de una actuación.

**Sistema APPCC:** Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico. Se trata de un sistema universal para controlar la seguridad alimentaria y el cumplimiento de la normativa internacional.