PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTRERIA
- Código del Programa de Formación: 63520580 Versión 1
- Competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✓ Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido.
  - ✓ Elaboración de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando Normas ambientales y de seguridad ocupacional.
  - ✓ Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento.
  - ✓ Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso.
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

El programa complementario de repostería se creó para brindar al sector de alimentos y al personal relacionado, la posibilidad de adquirir conocimientos especializados en el tema.

El mercado de la repostería y la pastelería en Colombia ha tomado un fuerte impulso a raíz del auge gastronómico que se vive desde hace varios años. Sin embargo, especialistas y expertos en el tema coinciden en afirmar que ésta es una industria en desarrollo a la que todavía le faltan algunos elementos para que sea reconocida y diferenciada, tanto en el país como en Latinoamérica.

La capacitación es lo más importante en estos días, los restauranteros creen y le están apostando a los nuevos talentos en repostería y pastelería, buscan un cambio en la oferta existente y cada uno desea tener productos únicos para sus clientes.

Comprender las características y propiedades de la materia prima e insumos, equipos y herramienta empleadas en los procesos, técnicas de elaboración de diferentes productos de repostería son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

Tomando en cuenta la dificultad nacional para poder emplearse, debido alto índice de desempleo en el país, la formación complementaria en Elaboración de productos de repostería busca fortalecer la demanda en mercados latinoamericanos.

Se espera que el aprendiz sea soporte para el mejoramiento continuo del sector gastronómico, acorde con los requisitos de calidad que satisfagan al mercado, adaptándose y aportando a la innovación de los productos.







3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión Inicial

Antes de iniciar las actividades de aprendizaje es importante identificar las problemáticas del contexto social y productivo; en el desarrollo de esta actividad, propia de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE, en grupos de trabajo, deberán analizar las imágenes de productos de repostería entregadas por el instructor; cada integrante del grupo debe participar activamente para dar respuesta a los siguientes interrogantes.





¿Qué materiales se usaron para la elaboración de los productos vistos?
¿Qué tipo de herramientas o utensilios se necesitan para su elaboración?
¿Qué tipo de técnicas se utilizaron para la elaboración del producto?

Una vez desarrollada las preguntas, cada grupo de trabajo socializará sus respuestas al instructor responsable de la formación.

3.2 Actividad de Contextualización

En equipos de trabajo las aprendices deben realizar un listado de materiales, herramientas y utensilios que conozcan y que han utilizado en los diferentes procesos de repostería en su cotidianidad.

Esta propuesta se puede presentar por medio de:

1- Dibujo
2- Esquema
3- Juego de Roles
4- Documento
5- Otros

Esta actividad debe ser socializada y sustentada ante todo el grupo, de acuerdo con los parámetros establecidos por el instructor responsable.

3.3 Actividad de Apropiación de conocimiento (Conceptualización y Teorización)

Para iniciar las actividades empezaremos aplicando las diferentes técnicas de repostería para presentar una propuesta de ensamble de platos, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño y color, para comenzar el proyecto, los aprendices deberán hacer las siguientes técnicas:

Aplicar a las preparaciones las siguientes técnicas de repostería:

- Cremar
- Punto de Nieve
- Aparato Bomba
- Templar
- Movimientos Envolventes
- Punto de Bola
- Mermelada
- Culis
- Batidos Livianos
- Batidos Pesados
- Muss
- Masas
- Merengues
- Cubiertas
- Baño María
- Punto Caramelo



Escoger el producto a trabajar: Se les entregan varias opciones a los aprendices para la elaboración delproducto de repostería.

3.4 Actividad de Transferencia de Conocimiento

Evidencia: (Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de repostería, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, salud ocupacional y seguridad industrial.

El aprendiz deberá hacer entrega los productos terminados según:
Proyecto
Diseño y Color
Técnicas de Repostería
Control de Calidad
Diligenciamiento de Formatos
Manejo de Equipos, Herramientas y Utensilios
Aplicación de buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, salud ocupacional y seguridad industrial.
Formula las materias primas e insumos para procesar los diversos productos de Repostería según procedimientos establecidos.

- Materiales:

  Harina de trigo, Mantequilla, Margarina, Huevos, Azúcar, Polvo de hornear, Bicarbonato de soda, Crema de leche, Cobertura de chocolate, Galletas, Leche condensada, Nueces, Pasas, Leche, Avena, Frutas, Batidora, Espátula, moldes, Cucharas Medidoras, Balanza, Mangas, Boquillas, Cernidor, Bowls, Cortadores, Pinzas, Guantes, Ralladores, Bandejas.





- **Ambiente Requerido**

  Ambiente convencional

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Producto: (Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de repostería, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, salud ocupacional y seguridad industrial. TÉCNICA: Observación. INSTRUMENTO: Observación.	APLICA LAS BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA DURANTE EL PROCESO SEGÚN NORMAS DE HIGIENE, SALUD OCUPACIONAL Y SEGURIDAD INDUSTRIAL MANEJA EQUIPOS, HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS TENIENDO EN CUENTA LOS MANUALES DE FUNCIONAMIENTO Y PROTOCOLOS ESTABLECIDOS RECONOCE LAS CARACTERÍSTICAS Y PROPIEDADES FUNCIONALES DE MATERIAS PRIMAS E INSUMOS EMPLEADOS EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA FORMULA LAS MATERIAS PRIMAS E INSUMOS PARA PROCESAR LOS DIVERSOS PRODUCTOS DE REPOSTERÍA SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS ELABORA MASAS BATIDAS CONSIDERANDO LAS NORMAS DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO E HIGIENE Y CONTROL DE CALIDAD ELABORA PRODUCTOS DE REPOSTERÍA DE ACUERDO CON EL PROCEDIMIENTO ESTABLECIDO ASEGURANDO LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS,	Valoración de producto Lista de chequeo

	FISICOQUÍMICAS Y MICROBIOLÓGICAS BAJO PARÁMETROS DE CALIDAD E INOCUIDAD. DILIGENCIA FORMATOS DEL PROCESO SEGÚN PROTOCOLOS DEFINIDOS EN EL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS. REPORTA NOVEDADES SEGÚN PROTOCOLO ESTABLECIDO SELECCIONA, CLASIFICA Y DISPONE LOS RESIDUOS GENERADOS EN EL PROCESO SEGÚN PROGRAMA	

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

Absorción: Cantidad de agua que admite una harina. Las harinas de más fuerza generalmente tienen una mayor absorción (chupan más agua).

Ablandar: Cocer lentamente las frutas en un líquido hasta que queden blandas, pero no doradas.

Abrillantar o Lustrar: Es dar brillo a un pastel o postre con mermelada, jaleas o fondant.

Acaramelar: Cubrir el interior de un molde con una capa delgada de caramelo.

Ácido cítrico: Conservante y antioxidante natural que se añade como aditivo a muchos alimentos. Evita el azucara miento de las mezclas y mejora el sabor, especialmente cuando se hacen gomitas, gelatinas o caramelos de sabores cítricos. Existe en forma líquida o en forma granulada, siendo ésta última más versátil ya que puede ser usado seco o diluido a partes iguales con agua para producir ácido cítrico en forma líquida.

Acondicionar: Trabajar la masa (amasando) para mejorar su comportamiento y favorecer la retención de gas. Los panes que se obtienen tienen más volumen, una miga más fina y uniforme.

Adornar o Decorar: Ornamentar un producto para mejorar su presentación.

Adelgazar: Se refiere a bajar el espesor de una masa, extendida con la ayuda de un rodillo y la forma deseada.

Aceite de coco: Es un aceite vegetal, conocido también como manteca de coco. Se trata de una sustancia grasa que contiene cerca del 90 % de ácidos saturados extraídos mediante prensado de la pulpa o la carne de los cocos.

Acetato: Material no apto para horno que se utiliza para forrar el interior de los moldes y crear así una superficie antiadherente para tartas que se refrigeran como tartas de queso, gelatinas, mousses, etc.

Acremar: Es la técnica de batir un ingrediente graso para incorporar aire hasta lograr una consistencia cremosa, con esto se aporta suavidad a los postres.

Para el queso crema, mantequilla o mantecas se recomienda hacerlo una vez que se encuentren a temperatura ambiente para que sea más fácil mezclar con otros ingredientes.

Agar agar: Es una gelatina que proviene de un alga marina y tiene el poder de espesar los líquidos en forma de una gelatina muy nutritiva.

Aglutinante: Ingrediente que solidifica proporcionando mayor consistencia.

Alambre floral: Alambre especial para el soporte y montaje de las flores modeladas en pasta de azúcar. Existen diferentes calibres (grosores) en función del uso que necesitemos darle: a mayor número de calibre, más fino es el alambre.

Albúmina: Clara de huevo pasteurizada y desecada, que se presenta en formato polvo y es gelificante.

Alisar: Hacer que la superficie de un preparado quede uniformemente lisa.

Almíbar: Jarabe a base de una disolución sobresaturada de agua y azúcar, destinada a líquido de cobertura o a confecciones de confitería y repostería,

Almidón: Sustancia almacenada en la raíz, frutas y semillas que sirve de reserva alimenticia a la planta. En repostería, uno de los más utilizados es el almidón de maíz o maicena.

Amasar: Trabajar una masa para reunir los ingredientes y darles la consistencia necesaria.

Anillo – Aro: Molde sin base para fabricar bizcochuelos, tortas y otras preparaciones.

Apricotear: Pintar la superficie de un producto con mermelada de damasco.

Areómetro: Instrumento que mide la densidad de los líquidos.

Arrollar: Dar forma de rollo, también se dice enrollar.

Arropar: Tapar con un paño, un preparado de levadura para facilitar su fermentación.

Aromatizar: Dar sabor y perfumar una preparación con jugo, licores, condimentos y esencias.

Atemperado: Técnica o proceso al que se somete el chocolate, para controlar la cristalización de la manteca de cacao del chocolate, obteniendo así un acabado brillante.

Azúcar cocida: Cuando la intención es preparar mermeladas, jaleas o merengues, se necesita una especie de almíbar que se obtiene de cocinar azúcar a fuego directo con un poco de agua sin llegar a caramelizar.

Lo más importante para lograr una azúcar cocida perfecta es saber la temperatura específica de cada receta y ayudarse de un termómetro para no pasarse.

Azúcar de coco o de palma cocotera: Es un producto derivado de extraer la sabía de la flor del coco y calentarla para que se evapore la mayor parte del agua. Este procedimiento consigue que se retengan parte de los nutrientes de la flor y se obtiene un endulzante que puede tener una textura cristalina similar a la del azúcar moreno, con un ligero color y aroma tostado.

Azúcar demerara: Azúcar moreno sin refinar que conserva todos sus nutrientes y presenta un color dorado natural. Es sometido a centrifugado para eliminar impurezas y humedad para su posterior cristalización, principal diferencia entre la panela y el moscabado. Es muy crujiente y de un dulzor único.

Azúcar glas, glasé, glaseado, impalpable lustre: Azúcar refinado, molido y pasado por el tamiz, adicionado con una pequeña parte de almidón que evita su apelmazamiento, que se emplea comúnmente en repostería y pastelería.

Azúcar grano, blanco o normal: Azúcar blanco común granulado que se emplea en multitud de recetas.

Azúcar moreno, integral, de caña integral o crudo: Azúcar no refinado o parcialmente refinado de la caña de azúcar, que contiene una parte de melaza.

Azúcar mascabado: Azúcar moreno integral no centrifugado, obtenido mediante el calentamiento y evaporación del jugo de la caña de azúcar y su posterior enfriamiento para producir la cristalización del azúcar.

B

Bañar o Cubrir: Pasar un producto por almíbar, licores, suficientemente espesos para que permanezca.

Baño maría: Consiste en colocar un recipiente con agua a fuego bajo y sobre este colocar otro contenedor con el ingrediente que quieres cocinar.

Cuando se trate de derretir chocolate, procura que el agua no hierva y que tampoco toque la parte inferior del recipiente para evitar que se queme y desprenda aromas amargos.

Baño o glaseado espejo: Cobertura que se aplica en pastelería para crear superficies muy brillantes y llamativas en los postres.

Barnizar: Dar brillo a los postres que se meten en el horno. Se puede hacer con una yema de huevo mezclada con leche o con una clara previamente batida.

Barniz alimentario: Laca transparente en spray que se utiliza para proteger piezas terminadas de caramelo o chocolate, o para dar brillo a piezas de pastas de modelar o fondant.

Báscula o peso: Utensilio necesario para medir pesos (en gramos o en onzas) de ingredientes. Existen pesos de mayor y menor precisión y también algunos que miden volúmenes, muy útiles para pesar líquidos de diferentes densidades como aceites.

Base de foam: Espuma que se emplea para trabajar los pétalos y hojas de flores o para realizar pequeños modelados con fondant y otras pastas de azúcar, de manera que evitamos que se partan o deformen.

Batir: Remover con enérgicos movimientos circulares y ascendentes uno o varios ingredientes para que entre aire en el líquido o la masa que forman.

Bicarbonato sódico: Compuesto químico que se usa principalmente en la repostería, donde reacciona con otros componentes para liberar CO2, que ayuda a la masa a elevarse, dándole sabor y volumen.

Blanquear: Batir a velocidad media o alta yemas o huevos enteros hasta que estos dupliquen o tripliquen su volumen y se logre un tono amarillo pálido.

Este paso es importante para quitar el desagradable sabor a huevo de tus bizcochos y panqués. Generalmente se hace con un poco de azúcar para que las yemas tomen consistencia.

Boleado: Técnica que se emplea para formar una bola con tensión en masas como panes y bollería, para que se mantenga el gas atrapado y se desarrolle una miga esponjosa.

Bolillo: Esteca o herramienta muy utilizada en modelados, así como para afinar pétalos y hojas para flores de azúcar.

Bombilla de infrarrojo: Bombilla que genera calor, se utiliza, junto con la lámpara, para mantener el caramelo caliente.

Boquillas o duyas: Elemento que se acopla a la manga pastelera para crear decoraciones con diversas formas, utilizando cremas como glasa real, merengue, buttercream, ganache de chocolate, o simplemente para rellenar cupcakes, tartas, macarrones, etc.

Borde o Ribete: Orilla de las masas.

Bol: Taza grande sin asa, de porcelana, de vidrio o metal que se utiliza para mezclar, amasar, etc.

Bol Refractario: En la cocina normalmente se les llama moldes refractarios a los moldes de vidrio Estos moldes resisten las altas y bajas temperaturas, por lo que puedes hornear en ellos o meterlos al congelador. Eso sí en el caso que lo saces del horno hay que ponerlo sobre una rejilla o un trapo, porque si se pone en una superficie fría puede haber un choque de temperaturas que pueda romper el molde.

Bouchées: Pequeños pastelitos de masa de hoja rellenos con diferentes cremas, pero siempre salados.

Brioche, pan de yema, bollo, bollo de leche o suizo: Es un tipo de dulce de origen alemán ligero y sabroso hecho a base de una pasta con huevos, levadura, leche, mantequilla y azúcar.

Brocha de silicona: Utensilio para extender grasas como mantequilla o margarina fundida, así como aceite sobre los moldes y crear una película antiadherente. Se utiliza también para extender cremas, chocolates, dulce de leche y otras coberturas sobre nuestros postres.

Brownie: Bizcocho de chocolate denso, de color marrón oscuro, que da lugar a su nombre y que puede contener frutos secos como nueces.

Brullée: Derretir una cobertura de azúcar con el grill caliente hasta caramelizarla formando una costra crujiente.

Buttermilk: Es un suero de leche que se usa en muchas recetas, se puede comprar hecha, y también hacerlo de forma casera con leche y vinagre/limón, se usa sobre todo en repostería para dar más esponjosidad y mejorar el sabor.

Buttercream: Crema a base de mantequilla y azúcar glas que puede aromatizarse con vainilla, pastas de frutas, cacao, chocolate, galletas molidas y otros ingredientes. Se emplea como frosting de cupcakes, relleno y cobertura de tartas, etc.

Buñuelo: Preparación pequeña recubierta con una masa espesa y frita a continuación.

C

Cacao en polvo: Parte del cacao desprovista de su manteca. Suele tener contenidos grasos por debajo del 20 % de manteca de cacao.

Cake: Término en inglés que define torta, pastel, bizcocho, tarta, budín, ponqué.

Cake drum: Elemento de papel prensado muy resistente, especial para base soporte de nuestras tartas.

Cake Pops: Elaboración que a menudo tiene forma de bola pequeña (aunque puede ser de diversas formas) preparada a base de bizcocho picado y mezclado con otros ingredientes como crema de cacao, queso crema o leche condensada cuya principal característica es que se presenta pinchado en un palo.

Cápsulas para cupcakes, magdalenas o muffins: Elementos de papel antiadherente que se rellenan con la masa de cupcakes, magdalenas o muffins para que estos mantengan la forma. Se recomienda utilizarlos junto a una bandeja molde de cupcakes.

Caramelizar: Una de las bondades del azúcar es su capacidad de caramelizarse, es decir, pasar del estado sólido al líquido y cambiar de color en el camino. Este procedimiento también aporta sabores nuevos y se emplea para preparar golosinas y decoraciones.

Cuando se trate de caramelizar un alimento como frutas basta con espolvorear un poco de azúcar en la superficie y ponerlo a fuego directo.

Tip: ten muchísimo cuidado al trabajar con caramelo pues una quemadura con éste puede ser muy grave. También toma tus precauciones con el tiempo ya que es un ingrediente que puede quemarse en cuestión de segundos.

Caramelo: Azúcar fundido al fuego hasta que esté líquido y dorado. Debe retirarse del fuego en cuanto coge un color dorado para que no amargue. Cuidado: una vez fuera del fuego, solidifica muy rápidamente.

Cardamomo: Especia de gran antigüedad que pertenece a la familia del jengibre. Se utiliza en tartas, pasteles, licores, café, natillas y platos de fruta.

Carga de sifón: Dosis de óxido nitroso que se coloca en el sifón para crear una espuma.

Caster sugar: Azúcar muy fino, con un grano intermedio entre el azúcar granulado y el azúcar glas.

Centro de porexpam: Material que se emplea para crear centros de flores de azúcar, consiguiendo de este modo que sean más ligeras. Existen multitud de formas, como esferas, conos, estrellas, etc.

Cernir o Tamizar: Pasar por un colador o herramienta especial algún ingrediente como harina, azúcar o levadura con la finalidad de quitar impurezas y evitar grumos.

Cuando se ciernen los ingredientes secos de una preparación deben agregarse a los húmedos en forma de lluvia, es decir, desde el colador.

Chantilly: Nata montada con azúcar que puede aromatizarse con vainilla.

Chutney: Conserva de frutas o verduras cocidas en vinagre, con azúcar y especias. Normalmente se consume con carnes frías o quesos.

Cheese cream: Crema de queso que suele partir de una buttercream a la que se adiciona queso crema o de untar.

Chocolate blanco: Producto elaborado con manteca vegetal, azúcar y sólidos lácteos.

Chocolate con leche: Con un contenido de cacao de entre el 25% y el 40%. Además, incluye manteca de cacao, leche, normalmente leche en polvo, así como azúcar.

Chocolate de cobertura: Chocolate de muy buena calidad que contiene manteca de cacao en proporción 32-39%. Este alto porcentaje de manteca de cacao, combinado con un buen templado, proporciona al chocolate un mayor lustre y una textura más rígida al romperse, siendo además de sabor más cremoso.

Chocolate negro, puro o amargo: Chocolate obtenido a base de granos de cacao y sin adición de leche. Existen chocolates de diferentes porcentajes, en función de la cantidad de pasta de cacao que contengan. Cuanta más pasta de cacao, más puro es.

Chocolate plástico: Pasta de chocolate con la que se pueden cubrir tartas, pero especialmente apta para realizar figuras modeladas de todos los tamaños. Endurece rápido y proporciona estabilidad a las figuras y no tiende a agrietarse al secarse como la pasta de goma.

Choux: Una pasta choux es una masa elaborada principalmente con huevo y mantequilla que sirve como base para preparar postres como profiteroles y eclairs.

Su magia consiste en estar hueca después de hornearse para que se pueda rellenar correctamente.

Cinta: Se da cuando una mezcla de azúcar y huevos batidos deja caer una especie de rastro al levantar la cuchara o batidora con que se han mezclado.

Cinta floral: Cinta con la cual se cubre el alambre de los tallos y pétalos de las flores de azúcar.

Cloruro de calcio o cálcico: Es una sal muy utilizada como aditivo alimentario, tiene un alto poder de absorción de humedad por lo que es fundamental trabajar con él en la manipulación con el caramelo para mantener las piezas libres de humedad.

CMC (carboximetilcelulosa) o polvo de tilosa: Compuesto utilizado como espesante, estabilizante y emulsificante. Lo utilizamos mucho para endurecer el fondant y también para preparar pegamento comestible.

Cobertura: Chocolate con menos azúcar que el corriente; hecho con mantequilla de cacao. Se usa en pastelería especialmente para bañar.

Cobertura de colores: Cobertura similar al chocolate blanco, que se presenta en una amplia gama de colores, en función de la marca, y que se utiliza para realizar coberturas más densas que la que se consigue con el chocolate blanco, con leche e incluso negro. se utiliza habitualmente para cubrir cakepops.

Colador de malla, tamizador o cernidor: Utensilio empleado para tamizar harinas, cacao, azúcar glas, así como para colar líquidos.

Colorante en gel: Pigmento en formato gel, más concentrado que el colorante líquido y que se utiliza para teñir todo tipo de masas como fondant, mazapán, pasta de goma, buttercream, glasa, masa de bizcochos, masa de galletas, etc.

Colorante en pasta: Pigmento en formato pasta, más denso y concentrado que el colorante líquido y que el colorante en gel y que se utiliza para teñir todo tipo de masas como fondant, mazapán, pasta de goma, buttercream, glasa, masa de bizcochos, masa de galletas, etc.

Colorante en polvo: Pigmento en formato polvo, ideal para realizar matices en seco o bien para crear pintura, utilizando alcohol alimentario.

Colorante hidrosoluble: Colorantes con base acuosa que pueden ser disueltos en agua sin perder sus características o funciones. Podemos encontrarlos en formato polvo, liquido, gel o pasta y que se emplean para teñir o colorear prácticamente todas nuestras masas, salvo el chocolate plástico.

Colorante liposoluble: Colorantes con base grasa que pueden ser disueltos en materias grasas como el chocolate o mantequillas. Se utiliza principalmente para teñir el chocolate plástico.

Colorante líquido: Pigmento en formato líquido que se utiliza generalmente con el aerógrafo para pintar la superficie de tartas, cupcakes, galletas, etc.

Consistencia delineada: Consistencia de la glasa real o royal icing con la que se pueden crear contornos y filigrana. Puede conocerse también como glasa de escritura.

Consistencia inundada: Consistencia de la glasa que se utiliza habitualmente en decoración de galletas y que es más fluida de la consistencia de delineado.

Corta cintas: Este elemento se utiliza para cortar fácilmente la cinta floral con que cubrimos y unimos los tallos de alambre y los alambres de pétalos de nuestras flores modeladas.

Cortador, cortante o cortapastas: Elemento que se utiliza para cortar formas sobre diversas masas como el fondant, pasta de goma, pasta de flores, mazapán, chocolate plástico, así como masas de galletas, masas de hojaldre, masa quebrada, etc.

Cortapizza o rueda de corte: Se emplea para realizar cortes limpios. También para retirar el exceso de fondant cuando cubrirnos una tarta.

Cortes de cuchilla: Incisiones que se dan al pan antes de hornear y que permiten un mejor desarrollo del pan a través de la greña.

Corteza: La capa exterior del pan. Es más dura que la miga porque durante el horneado ha sufrido una mayor evaporación de agua y, por consiguiente, está más reseco.

Colar: Filtrar un líquido por un colador privándole de impurezas.

Colorantes: Extractos líquidos en gel o en polvo que sirven para dar color a los productos.

Concentrar: Concentración del sabor de un elemento líquido mediante una disminución prolongada, obtenida por el fuego.

Cornet: Papel de mantequilla enrollado en forma de cucurucho que se emplea para dibujar con él.

Compota: Preparación de frutas frescas o secas, cocidas enteras o en trozos en un almíbar de azúcar poco concentrado.

Consistencia de caída: Describe la consistencia de una mezcla que se deja caer a cucharadas sobre una placa de hornear y que conserva su forma una vez caída.

Cortar en dados: Cortar los alimentos en cubos pequeños.

Coulis: Puré de frutas o verduras tamizado mezclado con un agente endulzante y una pequeña cantidad de zumo de cítrico.

Coulant, fondant o volcán: Pequeño bizcocho de chocolate con el interior fundido.

Craquelado: Técnica que simula la aparición de grietas en la superficie que estemos decorando.

Crema de cacahuetes (maní) o mantequilla de cacahuetes: Pasta elaborada a base de cacahuetes (maní) tostados y molidos y que puede contener otros ingredientes adicionales.

Crema inglesa: Preparación hecha con leche, yemas, azúcar y vainilla de consistencia tersa y cremosa. Es la base para hacer helados y otras cremas como la pastelera y la mousseline.

Crema pastelera: Es una crema básica en repostería que se elabora a base de leche, huevos, azúcar y harina.

Crema madame: A base de huevo, azúcar y leche; se mezcla también con otros preparados para enriquecerlos.

Cremar: Volver cremosa una materia grasa, mezclada con azúcar glass o azúcar granulada dejándola suave para su utilización.

Crepés: Pequeños y muy delgados panqueques. Deben quedar como seda.

Cremor tártaro: Polvo fino, blanco, insípido e inodoro, denominado bitartrato de potasio, cuya acción principal es la estabilizante.

Crimper: Especie de pinzas que se utiliza para marcar relieves en tartas cubiertas de fondant, especialmente en los bordes.

Cristalizar: Frutas o pétalos de flores que se recubren con clara de huevo ligeramente batida y se pasan a continuación por azúcar. Se utilizan para decorar.

Cuajar: Solidificar un líquido en caliente a base de huevos, o en frío mediante gelatina. También se utiliza el término para helados.

Cubrir o Glasear: Tapar pasteles o tortas con capa fina de crema, jalea, mazapán o fondant.

Crumblee: Masa de galletas en migas. Es útil para decorar tartas o incluso para hacer sus bases. Los ingredientes básicos son mantequilla y harina.

Cucharas medidoras: Se emplean para aquellas recetas cuyas cantidades vienen indicadas, en lugar de en gramos o en onzas, en tablespoon o teaspoon (cucharadas y cucharaditas).

D

Dacquoise: Bizcocho hecho principalmente de almendra u otros frutos secos tostados. Es típico en pastelería. Se utiliza como base para tartas y pasteles y también como postre individual, acompañado de una crema u otros condimentos. Tiene un sabor muy característico, puesto que se aprecian mucho los frutos secos.

Decorar: Adornar y embellecer una preparación culinaria.

Desmoldar: Sacar un preparado del molde.

Derretir: Convertir algo sólido a líquido mediante el calor.

Descorazonar: Retirar el corazón central de las frutas.

Desleír o diluir: Agregar líquido frío a una harina o fécula para evitar la formación de grumos.

Desmoldar: Sacar de un molde una preparación de cocina o de pastelería caliente o fría.

Disolver: Mezclar ingredientes líquidos y secos hasta incorporarlos.

Dorar: Poner a horno fuerte por breve tiempo un preparado que se ha pintado previamente con huevo o leche para que tome bonito color dorado.

Dora: Huevos enteros batidos con una gota de agua o leche. Se utiliza para pintar preparaciones.

Drip cake: Tarta que se caracteriza por estar decorada con un goteo de chocolate, caramelo o glaseado y complementada con diversas preparaciones como bombones, galletas chocolatinas, caramelos, etc.

Dummie: Forma de porexpam (poliestireno) que se utiliza generalmente para crear falsos pisos (pisos decorativos) en nuestras tartas.

E

Efecto metalizado: Efecto que conseguimos tiñendo el caramelo con colorantes metálicos.

Efilar: Cortar almendras peladas en tajadas o tiras finas.

Embeber: Usar un licor o almíbar aromatizado para remojar un pastel de modo que se le proporciona o darles consistencia.

Embolar: Maquillar con huevo batido el pan inmediatamente antes de meter al horno. Da color y brillo.

Emborrachar: Empapar con almíbar y licor o vino, un postre.

Emincé: Corte de frutas, son tiras o tajadas gruesas.

Empaste: El empaste es la acción de cubrir la masa con margarina o mantequilla para doblarla y extenderla consecutivamente. Doblándola consecutivamente se obtiene un pan de finitas capas de masa y grasa/margarina. El volumen al hornearse depende de la cantidad de vueltas sencillas y dobles que se den a la masa.

Emulsificante/Emulsionante/Emulgente: Una sustancia o ingrediente que estabiliza. Los más comunes son la yema de huevo (contiene lecitina), la miel y la mostaza.

Enfriar: Colocar los alimentos en la nevera o en un baño de agua helada para enfriarlos o darles consistencia.

Engrasar: Untar un molde, fuente de horno o papel con un elemente graso (mantequilla, manteca o aceite) a fin de que la masa que se deposite sobre él no se pegue.

Un gran truco para que no se pegue nada es colocando el recipiente engrasado en el refrigerador antes de usarlo.

Enharinar: Cubrir un alimento con harina o espolvorear con harina un molde o una mesa de trabajo. Se enharina un molde para que sea más fácil luego desmoldar el postre.

Enriquecer: Añadir crema de leche, yemas de huevo o mantequilla a una mezcla o salsa para aportarle sabor o realzar su textura.

Envolver / movimientos envolventes: Al tener claras o crema montada para una preparación, se deben agregar los demás ingredientes de forma cautelosa con la intención de no perder el volumen que se consiguió mediante el batido.

Este también es uno de los términos más básicos de repostería y se refiere a mover con una mano la espátula en una mezcla y con la otra girar el recipiente hacia el otro lado para integrar delicadamente todos los ingredientes.

Escurrir: Poner una preparación en un colador para sacarle todo el líquido.

Esencia: Productos derivados de algún elemento que proporciona un sabor y olor auténtico sin necesidad de incluir ese elemento.

Espátula: Utensilio de plásticos de hoja plana que es fundamental en pastelería. Se utiliza para extender y uniformar.

Espátula de silicona, pala o lengua: Utensilio para mezclar y remover masas, así como para retirar de un recipiente los restos de las mismas.

Espátulas o paletas alisadoras: Se utilizan para alisar la superficie del fondant o chocolate plástico modelable y dar unos acabados más perfectos.

Espátula recta o acodada: Utensilio empleado para extender nuestras cremas sobre tartas, cupcakes, galletas y demás elaboraciones.

Especias chinas: Anís estrellado, nuez moscada, clavos de olor, jengibre, canela. Todo molido muy bien.

Espolvorear: Esparcir un ingrediente en polvo, pequeños granos o virutas sobre la superficie de una preparación culinaria.

Espolvoreador: Utensilio empleado para dispensar azúcar glas o harina de maíz sobre la superficie de trabajo para que no se nos quede adherida la masa que estemos trabajando.

Espumar: Retirar la espuma de un líquido hirviendo, mermelada, gelatina o mantequilla clarificada.

Estambres para flores: Elementos decorativos especiales para dar bonitos y realistas acabados a nuestras flores.

Estarcido: Técnica de decoración consistente en extender una pasta de mayor o menor consistencia (como glasa real, buttercream, etc.) sobre una plantilla craquelada, para realizar un dibujo en relieve sobre una superficie.

Estecas: Herramientas utilizadas para modelar y crear decoraciones sobre fondant y otras pastas de modelado. Las hay de material plástico y también metálicas.

Esterilizar: Acción de destruir por temperatura alta el total de los gérmenes.

Estirar: Adelgazar una masa o pasta.

F

Fécula: Es harina de maíz, de arroz o de papa y que se usa para ligar o hacer cremas. Fermentación o Reposo: Proceso a través del cual, bajo la acción de las levaduras o la masa madre, se transforman los azúcares (glucosa) contenidos en la masa en gas carbónico y alcohol.

Filetear: Cortar naranjas, limones, almendras en láminas finas.

Film: Plástico que se utiliza como envoltorio de alimentos, muy elástico y resistente.

Financier: Pastelito a base de almendra molida.

Flambear: Rociar una preparación con ingredientes alcohólicos calientes, luego encenderlos para mejorar su sabor y darle atracción a un postre determinado, frente al cliente.

Fondant: Pasta de azúcar muy elástica y moldeable que se utiliza para cubrir tartas, así como para realizar pequeños modelados decorativos. Puede hacerse de manera casera o bien adquirirse en tiendas de repostería, donde se encuentra en una gran variedad de formatos y colores.

Fondant líquido: Pasta de azúcar líquida. A nivel de decoración se puede utilizar como una glasa. Se pueden glasear donuts, diferentes piezas de bollería. Se puede utilizar también para hacer caramelo.

Formado o Moldeado: Dar a la masa la forma final, teniendo muy en cuenta que hay que proporcionarle tensión para que se expanda en el horno.

Formadores de flores: Soportes para dejar secar nuestras flores de azúcar, hojas y otras decoraciones.

Forrar: Cubrir moldes o bandejas de horneado, con masa o papel mantequilla.

Filigranas: Son formas delicadas que se crean sobre un acetato o papel encerado y una vez secas se aplican con puntos de glasé sobre la torta de manera que sobresalgan. Esto da un aspecto delicado de encaje muy utilizado en Tartas de Boda.

Flambear (flamear): Añadir un licor a un postre y encenderlo para quemar su contenido alcohólico y retener su sabor.

Freír: Cocer los alimentos en una grasa caliente. Los alimentos fritos por inmersión se sumergen en grasa. Los salteados sea cuecen en la grasa suficiente para recubrir el fondo del recipiente y evitar que se peguen.

Fresar: Trabajar pequeñas porciones de masa con la base de las manos.

Frosting: Cobertura con que se cubren y decoran los cupcakes o con que se rellenan los bizcochos de una tarta.

Fruta deshidratada: El proceso de deshidratación de la fruta fresca que causa la evaporación del agua da como resultado la fruta deshidratada, tiene una mayor concentración de nutrientes y más calorías.

Fruta liofilizada: Es un proceso de conservación en el que se congela y se descongela el alimento pasando por el vacío y a presión atmosférica baja. El resultado es un alimento similar al deshidratado, pero conservando su potencia de sabor, sin agua, que se puede conservar durante mucho tiempo.

Fundir: Acción de derretir alimentos sólidos mediante calor.

G

Ganache: Mezcla entre chocolate y nata o crema para batir. Generalmente se usan partes iguales, aunque depende de la finalidad de preparación.

Para lograrla sin grumos y perfecta como betún, se debe calentar la crema a fuego bajo agregar el chocolate cuando comience a hervir.

Una vez uniforme, batir hasta que se enfríe lo suficiente y tome la consistencia deseada.

Gelatina o grenetina: Sustancia proteica sólida, transparente e incolora, casi inodora e la que tiene la propiedad de formar una sustancia semisólida a temperatura ambiente.

Glasear: Cubrir los alimentos con un líquido dulce, como por ejemplo confitura derretida o glaseado de albaricoque que se solidifica formando un acabado brillante. También se aplica al pincelar las pastas con leche o huevo para abrillantarlas.

Glacé: Solución de agua y azúcar glas que se emplea para abrillantar diversas preparaciones dulces.

Glicerina: Es un compuesto a base de ácidos grasos, inodoro, incoloro e insípido, utilizado para retener la humedad, la maleabilidad y añadir dulzura. Es un ingrediente fundamental en la elaboración del Fondant, Pasta de Modelado, Pasta de Goma entre otras.

Genovesa: Preparación ligera compuesta por una mezcla de azúcar y huevos calentada a baño maría que posteriormente se bate y enfría para añadir harina en forma de lluvia.

Sirve como base para distintos pasteles y se puede complementar con diversos ingredientes como almendra, avellana o chocolate.

Gianduja: Pasta de chocolate que contiene sobre un 30% de pasta de avellana.

Glasa elástica: Preparación que se utiliza junto a un tapete de silicona especialmente diseñado para ello, para crear encajes elásticos de azúcar para decorar nuestras creaciones.

Glasa madre: Glasa estable de consistencia dura, de la que se parte para realizar el resto de las consistencias de la glasa real para decoración de galletas y otras elaboraciones.

Glasa real, glasé real o royal icing: Preparación a base de azúcar, agua y clara de huevo, de diferentes consistencias en función de la fluidez que tenga. Cuando se seca, se endurece completamente, dando un resultado brillante y resistente. se emplea mucho en decoración de galletas.

Glaseado: El glaseado es una técnica que consiste en recubrir nuestras elaboraciones con una sustancia brillante y dulce. Por ejemplo, el glaseado de los dónuts se hace con una mezcla simple de

azúcar glass y agua. El glaseado también puede hacerse de fruta y a menudo se aplica a los pasteles.

Glucosa: Proviene del almidón. Previene la recristalización del azúcar en caramelos y gominolas. Da elasticidad y mantiene tiernas elaboraciones dulces como bollería, ganaches y trufas.

Gluten: El gluten es un complejo de proteínas insolubles en agua, que le confiere a la harina de trigo la cualidad de ser panificable. Se forma a partir de las proteínas del trigo después de la hidratación y cuya estructura impermeable consigue retener el gas carbónico de la fermentación, gracias a lo cual el pan sube. A su vez está formado por Glutenina y Gliadina. La cantidad de gluten presente en una harina es lo que determina que la harina sea “fuerte” o “floja”. Entre más fuerte es la harina es mejor para hacer pan y entre más floja es, mejor es para hacer tartas.

Goma arábiga: Es una resina en polvo que se obtiene de dos subespecies del árbol de la Acacia. Su principal uso en repostería y fabricación de alimentos es como estabilizante.

Goma tragacanto: Polisacárido que cuando se pone en agua se hincha, dando una masa gelatinosa. Es una goma que sirve para endurecer el fondant y otras pastas de azúcar, da elasticidad a las masas de modelado.

Goma Xantana: Es un aditivo natural, concretamente un polisacárido derivado de la bacteria “Xanthomonas Campestris”, actúa como espesante y gelificante.

Guantes de látex: Guantes que utilizamos para la manipulación del caramelo.

H

Harina de almendra: Producto resultante de la molienda de almendras dulces. Se usa en repostería y confitería para elaborar macarrones, para rellenar tartas, y es uno de los dos ingredientes principales del mazapán y la pasta de almendra.

Harina de fuerza: Esta harina suele tener de 11,5 g a 13,5 g de proteínas por cada 100 g de harina. Se emplea generalmente para masas levadas (masas que necesitan fermentación) como bollería, masa de pizza, panes, etc. Podemos encontrarla también como harina 00, como T65 o como W 220-300.

Harina de gran fuerza: Se emplea sobre todo para panes dada la masa elástica que proporcionan y la gran cantidad de agua que pueden absorber. Su contenido el gluten oscila entre 13,5 g y 16 g y también se puede encontrar como harina O o harina W>380.

Harina de maíz o maicena: Fécula o almidón del maíz No contiene gluten naturalmente.

Harina de media fuerza: Se suele utilizar en masas levadas, panes, donuts, etc. Su contenido de gluten oscila entre 10 g y 11,5 g. Podemos encontrarla también como harina 000 155 0 como W 140-220.

Harina de trigo: Harina procedente de la molienda del trigo. La harina de trigo común se utiliza en multitud de elaboraciones, su contenido de gluten ronda los 9 – 10 g de proteína (gluten) por cada 100 g de producto.

Harina floja: Harina de trigo comúnmente empleada en la elaboración de bizcochos, galletas y masas que no requieren un gran desarrollo del gluten. Absorben menos agua y dan masas menos elásticas. Su contenido el gluten suele estar por debajo de 9 g / 100 g. Se pueden encontrar también como T45 (clasificación por su taza de ceniza), como harina 0000 o como W 100-140.

Harina integral: Harina molida de trigo que contiene la piel y la vaina (es considerada como no refinada). Este tipo de harina es el empleado en la elaboración del pan integral.

Harina de todo uso o la harina común: Es una mezcla de harinas de trigo con alto y bajo contenido de gluten, sin ingredientes leudantes ni sal añadidos, por lo que es adecuada para la mayoría de los usos en pastelería e indispensable en panificación.

Hervir: Calentar un líquido hasta que se formen burbujas en la superficie. Para hervir un alimento, hay que cocerlo en un líquido hirviendo (generalmente agua). El agua hierve a 100 ºC, pero el punto de ebullición de otros líquidos es diferente.

Hidratar: Remojar la colapez o gelatina en líquido frío para luego disolver al calor otro preparado.

Hornear: Cocer las preparaciones destapadas en el horno a la temperatura requerida.

Hornear en blanco: Cocer parcialmente un fondo de tarta antes de rellenarla, cuando el relleno también deba cocerse.

I

Incisión: Corte hecho a queques durante su cocción.

Incorporar: Mezclar un ingrediente ligero con otro más pesado. El ligero se pone sobre el pesado y se mezclan con una cuchara metálica o espátula de goma empleando un movimiento de ochos. De esta forma no se deja escapar el aire de la mezcla.

Infusión: Aportar sabor y aroma a un líquido dejándola reposar con ingredientes aromatizantes, por ejemplo, piel de cítricos o especias.

Icing sugar: Azúcar en polvo extrafino, más fino que el azúcar glas, especial para preparaciones donde no deba notarse nada la granulosidad del azúcar, como, por ejemplo, la buttercream.

Impulsor o levadura química: Producto químico que permite dar esponjosidad a una masa debido a la capacidad de liberar dióxido de carbono al igual que las levaduras en los procesos de fermentación.

Iota: Es un agente gelificante natural extraído de algas rojas.

J

Jalea: Conserva de jugo de frutas. Las frutas son, primeramente, cocidas para que suelten mejor el jugo. Después son coladas o filtradas y mezcladas con el azúcar.

Jarabe de maíz: Es un derivado del maíz que se utiliza en repostería para prevenir el azucaramiento de los caramelos. El Jarabe de Maíz puede ser sustituido por Jarabe de Goma o Glucosa en la mayoría de sus aplicaciones, sin embargo, hay que advertir que la consistencia resultante va a variar ligeramente (el jarabe de maíz goma van a producir una consistencia más ligera que la glucosa). Usualmente, añade una consistencia pegajosa, que es lo que se busca en la elaboración de gomitas, marshmallow, o Fondant.

Juliana: Ingrediente cortado a tiras muy finas que se utilizan como decoración, como por ejemplo una tira de piel de naranja o limón.

K

Kugelhopf: Especie de bizcocho o pan dulce, similar al brioche (ya que se deja fermentar) que se hornea en un molde especial.

L

Lámpara de calor: Lámpara que utilizamos para mantener el caramelo óptimo para trabajar.

Layer cake: pastel consistente en sucesivas capas de bizcocho y relleno, que suele comerse tal cual o utilizarse para realizar tartas decoradas.

Leche condensada: Es leche de vaca a la que se le ha extraído agua y agregado azúcar, por lo que resulta un producto espeso y de sabor, de larga conservación.

Leche de almendra: Es una bebida elaborada con almendras molidas o pasta de almendras y agua, utilizada tanto como bebida, como ingrediente en recetas de cocina.

Leche de avena: Es una bebida vegetal que se prepara a partir de granos del propio cereal y agua.

Leche de coco: Producto obtenido de la mezcla de agua y pulpa del coco triturada.

Leche de soja: Es una bebida vegetal que se elabora remojando, moliendo y filtrando granos de soja o soya.

Lemon pie: Pastel formado por una base de masa dulce que encima lleva una capa de crema de limón y a veces otra de merengue.

Leudar: Fermentar, aumentar de tamaño la masa debido a la fermentación.

Leudante: Es un agente de crecimiento. Los leudantes son los encargados de darle a la masa su textura porosa y ligera. Se distinguen 2 tipos: Leudantes biológicos: Como la levadura de cerveza, tanto fresca como deshidratada, se compone de microorganismos que metabolizan los azúcares produciendo dióxido de carbono y alcohol para fermentar las masas y hacerlas crecer.

Leudantes químicos: trabajan en forma inmediata o por acción del calor, son agentes químicos que usualmente reaccionan ante el agua o ácidos produciendo gas carbónico. El polvo de hornear y el bicarbonato de sodio son los más conocidos.

Ligar: Espesar líquidos. Dar consistencia homogénea a una mezcla añadiéndole huevos, nata o mantequilla.

Levado: Tiempo de reposo al que se somete una pasa para que, durante la fermentación, aumente de volumen y se desarrolle la estructura característica correctamente.

Levadura biológica: Microorganismo que produce la fermentación en masas que durante su reposo deben aumentar de volumen debido a la conversión de los azúcares fermentables en dióxido de carbono y etanol.

Lija: Herramienta o material que se emplea para limar superficies.

Lira: Utensilio que se emplea para cortar capas uniformes y del mismo grosor de bizcochos, para preparar nuestras tartas.

M

Macarrón: Especie de galleta de origen italiano y francés, realizado a base de clara de huevo, almendra molida y azúcar que suele rellenarse con ganache de chocolate.

Manga pastelera: Especie de bolsa de plástico, papel silicona, nilón u otros materiales que se rellena con diversas cremas y se utiliza, generalmente, con boquillas o duyas para rellenar o crear decoraciones. Se pueden encontrar desechables y reutilizables.

Margarina: Es una grasa de origen vegetal que se emplea en vez de la mantequilla o manteca por sus atributos y rendimiento similar en el resultado de mezclas/masas.

Manteca de cacao: Es la grasa natural comestible procedente del haba del cacao, extraída durante el proceso de fabricación del chocolate y que se separa de la masa de cacao mediante presión. La manteca de cacao tiene un suave aroma y sabor a chocolate.

Manteca o grasa vegetal: Se emplea en diversas recetas, así como para hacer un poco más elástico el fondant o engrasar la superficie de trabajo para crear una antiadherencia.

Mantequilla o manteca: Es la emulsión de grasa, agua y sólidos lácteos, obtenida como resultado del batido, amasado y lavado de los conglomerados de glóbulos grasos, que se forman por el batido de la crema de leche o nata y es apta para el consumo humano, con o sin maduración biológica producida por bacterias lácticas específicas.

Marcador de costura: Rodillos con diferentes ruedas de corte y marcado de textura para nuestras pastas de modelado o masas.

Masa de hojaldre (Danish pastry): consiste en una superposición de capas de masa y grasa, lo que le confiere unas propiedades organolépticas y de textura particulares. Se suele utilizar en pastelería.

Masa madre (Sourdough): Se refiere a un prefermento obtenido a partir de mezclar harina y agua y opcionalmente, una levadura. Sirve para elaborar cualquier tipo de pan.

Mascarpone: Es un queso suave que procede de Italia, ideal para realizar postres sabrosos.

Marmolado: Mezclar no por completo dos o varios colores para una presentación más sofisticada (chocolates, glace, etc.)

Marsala: Vino generoso siciliano utilizado para aromatizar algunos postres.

Masa: Mezcla sin cocer de crepes, tortitas y pasteles preparada con harina, leche y huevos. También es una mezcla de harina y agua blanda y maleable pero lo suficientemente firme para mantener su forma. El término también se emplea para designar la cobertura de algunas preparaciones fritas por inmersión, por ejemplo, los buñuelos.

Macerar: Remojar elementos crudos, secos o confitados en un líquido (aguardiente, licor, mezcla agridulce, vino, jarabe) para que se impregnen de su perfume.

Mazapán de Leche: Es una masa que se logra de mezclar leche condensada, leche en polvo y azúcar en polvo para cubrir tortas, modelar figuras y hacer variadas decoraciones.

Mazapán: Pasta de almendra que se utiliza para cubrir tartas y realizar decoraciones, aunque es menos elástico que el fondant.

Mechero de alcohol: Botella de cristal pequeña con una mecha de algodón, rellenamos de alcohol de 96º para tener un punto de calor estático.

Melaza: Residuo de cristalización final del azúcar, de los cuales no se puede obtener más azúcar por métodos físicos.

Merengue: Esta palabra es uno de los términos que corresponde a técnica, pero también es una de los básicos de la repostería. Se refiere a una preparación clásica francesa hecha a base de claras de huevo y azúcar. Existen tres tipos distintos: el francés, el italiano y el suizo.

El merengue francés es el más sencillo de preparar; se trata de una tercera parte de claras de huevo, otra tercera parte de azúcar estándar y la última parte con azúcar glass. Sirve para preparar bizcochos aireados o galletas porosas.

El italiano se logra vertiendo azúcar cocida sobre las claras ya montadas. Se utiliza para hacer macarrones y para aligerar cremas.

Cuando escuches de **merengue suizo** quiere decir que las claras deben montarse a baño maría e integrar poco a poco el doble de azúcar.

Mezclar: Amalgamar los ingredientes hasta que estén bien combinados.

Miga (Crumb): La parte interior del pan que no ha quedado tostada por el horno y, por lo tanto, no se ha convertido en corteza. Dependiendo del tipo de pan y harina puede ser más densa o menos, más tierna o dura…

Mojar: Agregar un líquido, ya sea a bizcochuelo u otros batidos.

Molde: Recipiente que se utiliza para cocer masas al horno o enfriar preparados que al cuajar conservarán la forma. Pueden ser de lata o de materiales antiadherentes. Existen diferentes formas: redonda, cuadrada, rectangular, de corona, etc.

Moldear: Determinar la forma de un postre colocando una mezcla blanda y maleable en un molde y dejándola solidificar enfriándola o empleando un agente cuajante como la gelatina.

Moler: Reducir alimentos secos a un polvo fino aplastándolos en un mortero o bien triturándolos en un robot eléctrico.

Miel: Producto dulce y viscoso, producido por las abejas a partir del néctar de las flores.

Moldes de Silicona: Moldes empleados para crear figuras y decoraciones de fondant y otras pastas de azúcar, así como caramelo isomalt (verificar primero la calidad de la silicona y las temperaturas que aguanta) para nuestras tartas, cupcakes, galletas, etc.

Moldes para hornear: Son los elementos indispensables para cocer nuestras masas en el horno. Podemos encontrar moldes de aluminio o hierro fundido, hasta moldes de cerámica, papel, vidrio o silicona, así como multitud de formas en función de lo que queramos realizar.

Montar: Batir un ingrediente con un globo para incorporar aire y doblar su tamaño. Aplica para claras de huevo y crema.

Mousse: Preparación cuya base es la clara de huevo montada a punto de nieve, o la crema de leche batida, que le dan consistencia esponjosa. Las más conocidas son la mousse de chocolate y la mousse de frutas.

N

Nata o crema de leche: Sustancia grasa que se forma en la superficie de la leche en reposo, en especial después de hervir, o se obtiene industrialmente por centrifugación de la leche; en cocina y repostería tiene numerosas aplicaciones.

Nata vegetal: Es la nata cuyas grasas son de origen vegetal, no animal.

Napar: Verter una salsa, una crema, un coulis, etc., sobre un alimento, de modo que lo cubra lo más completa y uniformemente posible.

Nervador: Utensilio que se emplea para texturizar pétalos y hojas de flores de azúcar y dar un aspecto más realista.

Nonpareils: Decoración de azúcar en forma de pequeñas bolitas de colores.

Nueces de macadamia: También conocidas como nueces australianas, pues son originarias de este país. Se emplean mucho en pastelería y para la elaboración de helados.

O

P

Pancake: Crepe pequeña gruesa, que se come untada con chocolate, mermelada, jarabe de arce, etc.

Panetone: Pastel de brioche italiano, especialidad de la ciudad de Milán que tiene numerosas variantes regionales. Esta elaboración, tradicional en Navidad, se come también en el desayuno y se sirve a veces como postre, acompañada por un vino dulce.

Panela, piloncillo, raspadura, rapadura, atado dulce, panetela, tapa de dulce, chancaca, agua dulce, empanizao, papelón o panocha: Azúcar moreno integral no centrifugado producido mediante el calentamiento y evaporación del jugo de la caña de azúcar. Se obtiene un jarabe espeso que se vierte en moldes y se deja enfriar para que solidifique o cuaje.

Papel de aluminio: Lámina muy delgada de aluminio que se emplea como envoltorio de alimentos. Es apto para su uso en el homo.

Papel de arroz, oblea o wafer paper: Papel inodoro e insípido, más rígido y quebradizo que el papel de azúcar, que también admite impresión y que se emplea, entre otras cosas, para realizar flores modeladas.

Papel de azúcar: Papel comestible apto para impresión, flexible y de sabor dulce.

Papel fondant: Papel similar al de azúcar, pero más húmedo y elástico.

Papel multitransfer: Papel que admite impresión y que se utiliza para transferir dibujos o estampados a isomalt, chocolate fundido, merengue o fondant.

Papel vegetal, sulfurizado o papel de horno: Papel especial para hornear, utilizado tanto para colocar sobre las bandejas como para forrar el interior de los moldes.

Papel sulfurizado: Papel antiadherente muy útil para forrar moldes o para cubrir las placas de horno.

Pasta: Elemento molido hasta alcanzar una textura muy fina, y ligeramente humedecido para obtener una mezcla bastante densa útil para extender.

Pasta de goma: Es una masa de azúcar, de consistencia similar a la plastilina gracias a los compuestos que le dan elasticidad, como lo son el CMC o la Goma Tragacanto. Se utiliza principalmente en el modelado de Flores, ya que resultan muy similares a las reales. Al secar endurece y si es bien conservada, protegida de la humedad, las decoraciones hechas con Pasta de Goma pueden durar años.

Pastillaje: Es una masa especial para hacer figuras y estructuras de decoración para tortas. Endurece y seca rápidamente, por eso no sirve para cubrir tortas. Pectina: Extracto de diversas frutas que se utilizan en la fabricación de mermeladas, jaleas.

Perfumar: Añadir a la preparación un elemento que le dé aroma.

Pies: Son especies de kuchenes de frutas. Se les llama así en la lengua inglesa. Tartas proviene del Frances Tarte y Kuchenes (Cujenes) de la lengua alemana.

Pincelar o Pintar: Humedecer pincel con huevo, pasarlo sobre masa, antes de hornearla para que brille y quede más tostada. También puede ser para que se peguen dos trozos de masa.

Pinchar: Marcar o picar con un tenedor el centro y contorno de una masa antes de su cocción con el fin de lograr un desarrollo regular.

Piping gel: Es un gel transparente, insípido, que combinado con colorantes da efectos de cristal cuando es utilizado como pintura sobre las decoraciones.

Pizca: Cantidad mínima que se coge entre dos dedos, índice y pulgar.

Pasta de cacao: Es el cacao finamente molido. Más de la mitad del peso de la masa de cacao es manteca de cacao (53 %), y el resto es cacao en polvo (47 %).

Pasta de flores: Pasta de azúcar muy elástica, similar a la pasta de goma, especial para realizar flores modeladas ya que su gran elasticidad permite que sea estirada muy fina.

Pasta de fruta o fruta en pasta: Fruta natural concentrada y acidulada para aromatizar y saborizar masas de bizcochos, cremas, masas de galletas, etc.

Pasta de goma: Pasta de azúcar de secado rápido ideal para realizar figuras o flores modeladas.

Patinar caramelo: Es la integración de diferentes piezas de caramelo para que dé la sensación que es una sola pieza.

Pectina: Polisacárido natural que actúa como agente espesante y gelificante, ideal para obtener la consistencia adecuada en mermeladas.

Pegamento comestible: Pegamento que se emplea para unir piezas de fondant y otras pastas de azúcar.

Pilares: Elementos de madera o plástico que se colocan entre los bizcochos de nuestras tartas de pisos para crear un soporte que de estabilidad y resistencia al conjunto.

Pinchos portaflores: Elementos que se emplean para decorar tartas con flores naturales, de manera que el tallo permanece aislado y protegido del contacto con la tarta, evitando riesgos alimentarios.

Pinceles de silicona: Pinceles de diferentes durezas, utilizados para modelar y crear decoraciones sobre fondant y otras pastas de modelado.

Pistola de calor: Pistola de aire caliente que se suele utilizar para trabajos de manualidades. Genera calor de hasta unos 290 º, según la pistola. Similar a un secador, pero con diferencias. No produce aire, por lo que no genera polvo. Se debe aplicar a 4 o 5 cm del trabajo para no quemarlo.

Pistola extrusora para fondant y pasta de goma: Utensilio para crear decoraciones con fondant y otras pastas de azúcar, como bordes para tartas, cabello para figuras modeladas hierba, etc.

Polvo de merengue: Es un sustituto de la clara de huevo que se empela para la elaboración de la glasa y el merengue.

Pompa de soplado: Herramienta que utilizamos en la técnica de soplado para crear piezas huecas con volumen.

Praliné: Pasta utilizada en repostería y compuesta tradicionalmente de una mezcla de almendra o avellana confitada en azúcar caramelizado. Se suele utilizar la misma cantidad de almendras que de azúcar.

Precalentar: Encender el horno con anticipación a la temperatura que indica la receta alrededor de 15 minutos antes. Cuando no se precalienta puede que la cocción tarde más de lo que marca la receta.

Pulpa: Es la carne de la fruta.

Punto de letra: También conocido como punto de cinta cuando se baten huevos con azúcar entre 10 y 12 minutos hasta lograr una consistencia tal que se puede formar una letra sin que esta se deforme y permanezca en su lugar.

Punto de nieve: Se logra batiendo las claras de huevo hasta que adquieran un tono blanco y un espesor suave. Se puede medir con el globo al levantarlo y ver si se forma un cono. Es un punto antes de que se llegue al punto de turrón.

Punto de turrón: Batir la clara del huevo o crema ya sea sola o con azúcar hasta lograr una firmeza tal que el tazón se voltee y la mezcla no se caiga. También se puede notar cuando se levanta el globo o el aspa y se forman picos firmes.

Punto de pomada: Se denomina así a la mantequilla a temperatura ambiente o las cremas que, tras batirlas, adquieren una textura suave y lustrosa.

Punzón: Herramienta empleada para diversos usos, como por ejemplo para unificar la glasa en las galletas o para ayudar a dar forma a la hora de modelar flores.

Puré: Reducir alimentos sólidos ya sean crudos o cocidos con un molinillo manual o batidora mezcladora para obtener una pulpa lisa que puede utilizarse como salsa o base para postres.

Purpurina, brillantina, diamantinas: Decoración muy brillante empleada en repostería creativa y que podemos encontrar en versión comestible o en versión no toxica.

Q

Quenelles: Óvalos de una preparación blanda como helado o yogur que se modelan con dos cucharas y se utilizan para decorar.

R

Rallador (microplane): Utensilio que se emplea para rallar la piel de cítricos, chocolate, especias como nuez moscada, etc.

Rasqueta o scraper: Utensilio empleado para alisar la buttercream, ganache o cremas aplicadas sobre la superficie de nuestras tartas.

Raspar o Rallar: Despojar por frotación un limón o naranja de la primera piel para utilizarla, sin llegar a la parte blanca. También se llama zeste.

Reducir: Hervir una salsa, caldo o un líquido para hacerla más sustanciosa por la evaporación producida. Aumentando así su sabor, por la concentración de los jugos y haciéndolo más untuoso y consistente.

Rebozar: Cubrir un producto con una salsa, una crema jarabe espeso.

Reposo: Periodo de reposo que se da a las masas desde la mezcla hasta el embolado con huevo). Durante el reposo la masa se relaja después de una manipulación, lo cual facilita el formado.

Reservar: Apartar a un lado los ingredientes, mezclas o preparaciones que están destinadas a ser utilizadas más tarde en la preparación del postre.

Revestir: Aplicar al interior y en las paredes de un molde una capa de masa, mantequilla y harina, papel o galleta. Luego rellenar este espacio cubierto con alguna otra preparación (crema pastelera). Al desmoldarlo se obtiene una preparación interna recubierta de una “camisa” o envoltorio.

Red velvet o bizcocho terciopelo rojo: Bizcocho de chocolate con un color rojo oscuro, rojo brillante o rojo-marrón, que tradicionalmente se acompaña con crema de queso.

Rejilla enfriadora: Utensilio muy adecuado para dejar enfriar nuestras masas horneadas, así como para realizar baños de chocolate en nuestras preparaciones ya que facilita el escurrido.

Rociar o Regar: Consiste en humedecer los alimentos mojándolos o pincelándolos con un líquido para facilitar la cocción y aportar sabor.

Rodillo: Utensilio para extender masas como fondant y otras pastas de azúcar, hojaldres, etc. con el grosor que necesitemos. Los hay de diversos materiales, como madera, mármol o pvc.

Rodillo texturizador: Al igual que el tapete texturizador, se emplea para crear texturas y relieves sobre masas como el fondant, pasta de goma, pasta de flores, mazapán, chocolate plástico, así como masas de galletas.

Roux: Mezcla de materia grasa y harina. Roux + leche, es igual a la salsa bechamel.

Royal: Es la mezcla de leche, huevos y azúcar.

Royal Icing: es el término en ingles que significa glaseado real. Se conoce también como glas, glass, glasé, glaseado de azúcar, glasé real, entre otros.

Rubans: Son las yemas batidas a su máxima emulsión, se forman cintas con las yemas.

S

Sabayón: Crema italiana batida de yemas de huevo, vino y azúcar. Es un postre y también se emplea como relleno.

Sablar: Mezclar harina con una materia grasa fría. Esta es el término básico de repostería que se utiliza cuando se comienza a hacer una base para tarta.

Debe resultar una consistencia arenosa.

Sable bretón: Masa que hace referencia a su textura arenosa y que se puede comer solo, como una galleta, o utilizarse como base de otras elaboraciones, como tartas o tartaletas.

Salvado: Las cáscaras de los cereales producto de su molienda. Las harinas integrales (100% extracción) contienen todo su salvado. Si no es especifica el cereal, se suele estar hablando de trigo.

Satinado: Forma parte de la técnica de estirado. Se estira el caramelo repetidamente con la intención de introducir aire a la vez que enfriamos para conseguir un efecto de satín.

Savarín: Pastel o molde en forma de corona.

Sellar: Presionar los bordes de una masa para que no se escape el relleno.

Soufflé o Suflé: Preparación muy liviana a la cual se le incorpora aire, a través de claras batidas o crema chantilly. Las versiones cocidas aumentan de volumen a lo largo de la cocción.

Sirope: Jarabe o miel de maíz. En ingles es Sirop, que significa miel vegetal. Es creado a partir del almidón o fécula de maíz. Se usa para estabilizar el almíbar, los dulces, da flexibilidad a las masas, sirve como edulcorante líquido en la elaboración de helados y postres, etc. Se distingue el tipo “light” que es ligero, uno más denso y uno “dark” que es utilizado como salsa. Las mezclas que les agrega sirope de maíz resultan ser más húmedas y con mejor textura cuando se hornean.

Scone: Panecillos de origen inglés a base de harina, azúcar, mantequilla o margarina y levadura que pueden complementarse con frutas como limón o arándanos.

Sifón: Utensilio compuesto por varias partes (vaso, junta, cabezal, depósito de cargas o boquillas decoradoras) que se emplea en cocina y pastelería para crear espumas, frías y calientes, así como el conocido bizcocho de sifón

Sirope de Agave: Es un potente endulzante extraído de una planta parecida a un cactus, llamada maguey y tiene una textura similar a la miel.

Sirope de Maíz: Edulcorante líquido, creado a partir del almidón o fécula de maíz.

Spray desmoldante o antiadherente: Spray que se utiliza para engrasar los moldes y evitar que se peguen las masas.

Sprinkles: Pequeñas piezas comestibles que se espolvorean sobre muffins, cupcakes, tartas y demás para dar efectos decorativos.

Stencil: Plantilla que se utiliza para realizar estarcidos con cremas como buttercream o glasa real, para espolvorear con cacao o azúcar glas e incluso para utilizar con el aerógrafo y dibujar así diferentes formas sobre nuestras tartas, cupcakes, galletas, etc.

Strudel: Pastel típico de Centroeuropa, que se compone de un exterior de pasta de hojaldre o pasta filo, generalmente relleno de manzanas cocinadas y acompañadas de algún fruto seco y canela.

T

Tamiz: Especie de colador o cedazo por el cual se tamizan la harina, azúcar flor y otros productos.

Tamizar: Pasar la harina, el azúcar o la levadura a través de un tamiz para obtener texturas más finas y evitar posteriores grumos en la masa.

Tapete de fibra de vidrio o silicona: Se utiliza para hornear. Es antiadherente y se emplea para macarrones, galletas, merengues, etc.

Tapete texturizador: Tapete que se emplea para crear texturas y relieves sobre masas como el fondant, pasta de goma, pasta de flores, mazapán, chocolate plástico, así como masas de galletas.

Tazas medidoras: Se emplean para aquellas recetas cuyas cantidades vienen indicadas, en lugar de en gramos o en onzas, en cups (tazas).

Té matcha: Te verde molido de sabor intenso y amargo, muy utilizado en repostería.

Técnica de colado: Utilizamos esta técnica siempre que volcamos caramelo líquido, muy caliente, sobre cualquier superficie o molde.

Técnica de estirado: Utilizamos esta técnica siempre que extraemos caramelo para hacer una decoración desde otro trozo de caramelo, como para hacer pétalos, hojas o cuando manipulamos caramelo con una textura de plastilina y creamos piezas, como lazos, lollipops o bastoncillos.

Técnica de soplado: Utilizamos esta técnica siempre que hacemos piezas huecas con volumen, sirviéndonos de una pompa de soplado.

Temperar: Acción para igualar temperaturas de dos o más ingredientes. En repostería, el chocolate se somete a este proceso para controlar la cristalización de la manteca de cacao.

Termómetro con sonda: Se emplea para comprobar la temperatura interna de los alimentos, medir la temperatura de cremas pasteleras y almíbares. Los hay digitales y de diferentes rangos de temperatura, en función de nuestras necesidades.

Tijera de precisión o detalle: Tijera de punta fina utilizada para la realización de modelado fino y trabajo de decoración de una especial precisión, diseñada para utilizar con todo tipo de pastas de azúcar.

Trabajar: Es revolver mucho, mezclar bien o amasar con las manos, si se trata de una masa.

Tartaleta: Pastelillo, el cual se rellena con frutas y crema.

Toffee: Preparación a base de azúcar y nata que se utiliza para hacer caramelos, salsas y mousses, dando un sabor caramelizado.

Tornear: Dar formas diversas con un cuchillo a vegetales y frutas para adornar un plato.

Transfer de glasa: Técnica que consiste en crear dibujos de glasa sobre una plantilla, para luego dejarlos secar y endurecer por completo y aplicarlos a otras decoraciones.

Triturar: Moler una materia entera, pero sin reducirla a polvo totalmente.

TPT: Tanto, por tanto, expresión utilizada para denominar una mezcla a partes iguales.

Trufa: Dulce similar al bombón, pero elaborado con una mezcla de chocolate negro fundido (tipo fondant), mantequilla y crema de leche, aunque puede contener otros ingredientes adicionales como frutas o licores. Suelen presentarse envueltas en cacao en polvo o fideos de chocolate. La trufa para rellenar pasteles hace referencia a una ganache con una proporción variable de nata y chocolate, que suele ser doble de nata (dependiendo del chocolate empleado), que se deja enfriar para ser montada posteriormente.

U

Uslerear: Extender una masa con uslero y darle el espesor deseado.

Untar: Esparcir una capa fina de materia grasa.

V

Vacherin: Son merengues que se hacen tres o cuatro del mismo tamaño y después se montan unos sobre otros alternándolos salado o dulce.

Vainilla: Esencia elaborada usando las vainas de semillas de la orquídea vainilla, muy empleada en repostería y gastronomía general.

Vaporizador: Máquina que se emplea para generar vapor y eliminar restos de icing sugar o harina de maíz sobre las tartas, para dar acabados brillantes y para flexibilizar el papel de arroz o wafer paper.

Varillas: Utensilio empleado para batir y montar nata, huevos, salsas, etc.

Volcán / fuente: Harina que se dispone formando una corona, en cuyo centro e ponen los demás ingredientes necesarios para preparar una masa.

Volcar: Verter, vaciar.

Voul au vent: Molde elaborado con masa de hoja en forma cilíndrica y hueco en su interior, el cual, se rellena, salado o dulce.

W

Wet on wet: Técnica que se utiliza en decoración de galletas y que consiste en utilizar una glasa mojada sobre otra glasa mojada para crear dibujos en plano, de manera que ambas quedan unificadas.

X

Y

Z

Zeste: Ralladura de los cítricos sin lo blanco.

Zumo: Extracto o jugo de frutas concentrado.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.youtube.com/watch?v=By_A05FN0z4
https://www.youtube.com/watch?v=gXFIEqlGCO8
https://www.youtube.com/watch?v=rvd4y9-msAU
https://www.youtube.com/watch?v=k6ZNf4v3k9M
https://www.youtube.com/watch?v=VBnkOoiIFf8
https://www.youtube.com/watch?v=08I8ExaB_ZA
https://www.youtube.com/watch?v=rKhiF7-hO0s
https://www.youtube.com/watch?v=2Op0Ut2jI-o

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Angela Maria Gómez Lozano**	**Instructor**	**Centro Comercio y Turismo**	**febrero 2022**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA
Código del Programa de Formación: 63520580
Versión: 1

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** _____

Nombre del Instructor: ANGELA MARIA GOMEZ LOZANO

Competencia:

- ✓ PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido.
- ✓ Elaboración de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando Normas ambientales y de seguridad ocupacional.
- ✓ Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento.
- ✓ Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso.

Actividad:

- ✓ Presentar una propuesta de ensamble de platos, de acuerdo con tendencias demontaje y presentación, manejando las teorías de diseño y color

Evidencia:

- ✓ (Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de repostería, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, salud ocupacional y seguridad industrial.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje.

LISTA DE CHEQUEO

CONOCIMIENTO ⬭ PRODUCTO ⬭ DESEMPEÑO ⬭

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz aplica buenas practicas de manufactura.			
5	Actitud Apropiación	El aprendiz formula las materias primas e insmuos para procesar los diversos productos de repostería.			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz elabora masas batidas considerando las normas de seguridad en el trabajo y control de la calidad.			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz elabora productos de repostería de acuerdo al procedimiento establecido asegurando las caracteristicas organoleptocas, fisicoquímicas y microbiológicas bajo parámetros de calidad e inocuidad.			
8	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz diligencia formatos según protocolos definidos en el manual de procedimientos.			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia, febrero 2022

_____
Firma del Aprendiz

ANGELA MARIA GOMEZ LOZANO
Firma del Instructor

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	feb-22
Denominación del Programa de Formación	ELABORACION DE PRODUCTOS DE REPOSTERIA
Modalidad de Ejecución	Presencial
Código y versión del Programa	63520580 VERSION 1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**ANGELA MARIA GOMEZ LOZANO** — **Regional y Centro de formación Centro de Comercio y Turismo**
	Regional y Centro de formación **Centro de Comercio y Turismo**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
N/A	N/A	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería según diagrama de proceso.	Procedimental: Alistar las materias primas e insumos del proceso de producción de productos de repostería, según diagrama de proceso.	5 horas	3 horas	Demostraciones, Tecnicas de Repostería	Ambiente de Aprendizaje dotado con meas y sillas o Ambiente Virtual	Harina de trigo, Mantequilla, Margarina, Huevos, Azúcar, Polvo de hornear, Bicarbonato de soda, Crema de leche, Cobertura de chocolate, Galletas, Leche condensada, Nueces, Pasas, Leche, Avena, Frutas, Batidora, Espátula, moldes, Cucharas Medidoras, Balanza, Mangas, Boquillas, Cernidor, Bowls, Cortadores, Pinzas, Guantes, Ralladores, Bandejas.	1 Instructor que su perfil seaTecnico en gastronomía	Reconoce las características y propiedades funcionales de materias primas e insumos Empleados en la elaboración de productos de repostería Formula las materias primas e insumos para procesar los diversos productos de Repostería según procedimientos establecidos	EVIDENCIA DE PRODUCTO: (Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de repostería, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, salud ocupacional y seguridad industrial. EVIDENCIA DE DESEMPEÑO: Lista de Chequeo para verificar el Producto de Repostería. TÉCNICA: Observaación INSTRUMENTO: Observación	
			Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería según manual de procedimiento.	Procedimental: Preparar maquinaria y herramientas para el proceso de elaboración de productos de repostería, según manual de procedimiento.	5 horas	2 horas					Maneja equipos, herramientas y utensilios teniendo en cuenta los manuales de Funcionamiento y protocolos establecidos Aplica las buenas prácticas de manufactura durante el proceso según normas de higiene, Salud ocupacional y seguridad industrial		
			Presentar informes de producción teniendo en cuenta el protocolo establecido.	Procedimental: Elaborar los informes, según el protocolo establecido.	5 horas	5 horas					Diligencia formatos del proceso según protocolos definidos en el manual de Procedimientos. Reporta novedades según protocolo establecido Selecciona, clasifica y dispone los residuos generados en el proceso según programa		
			Elaboración de productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad y aplicando Normas ambientales y de seguridad ocupacional.	Actitudinal: Proponer alternativas de Productos de repostería, asegurando la calidad e inocuidad, según normas ambientales y de seguridad ocupacional.	10 Horas	5 Horas					Elabora masas batidas considerando las normas de seguridad en el trabajo e higiene y Control de calidad Elabora productos de repostería de acuerdo con el procedimiento establecido asegurando las características organolépticas, fisicoquímicas y microbiológicas bajo parámetros de Calidad e inocuidad.		

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COCINA BÁSICA NIVEL 1
- Código del Programa de Formación: 63550051 Versión 1
- Competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✓ Almacenar materias primas teniendo en cuenta aplicar correctivos en los métodos de conservación.
  - ✓ Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa.
- Duración de la Guía: 40 horas

2. PRESENTACIÓN

Conocer y aplicar las técnicas de higiene, almacenamiento y cocción de los alimentos para su conservación.

Comprender las características y propiedades de la materia prima e insumos, equipos y herramienta empleadas en los procesos, técnicas de elaboración de diferentes productos, son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

Tomando en cuenta la dificultad nacional para poder emplearse, debido alto índice de desempleo en el país, la formación complementaria en Cocina Básica busca fortalecer la demanda en mercados latinoamericanos.

Se espera que el aprendiz sea soporte para el mejoramiento continuo del sector gastronómico, acorde con los requisitos de calidad que satisfagan al mercado, adaptándose y aportando a la innovación de los productos.

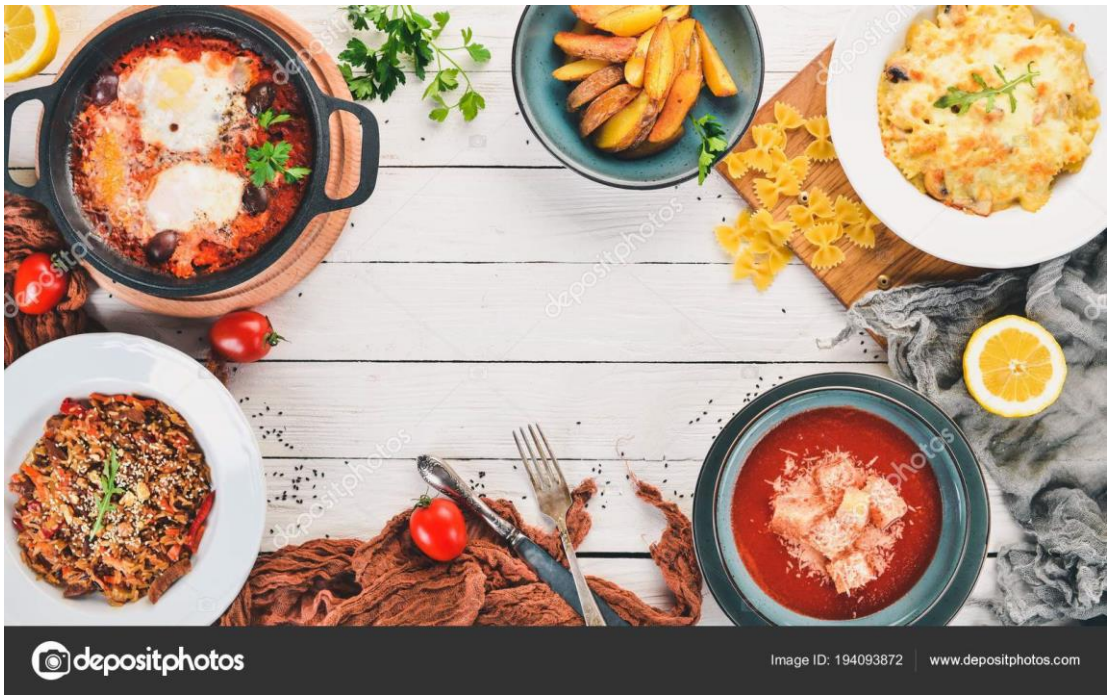




3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión Inicial

Antes de iniciar las actividades de aprendizaje es importante identificar las problemáticas del contexto social y productivo; en el desarrollo de esta actividad, propia de la competencia CONTROLAR EL MANEJO DE LAS MATERIAS PRIMAS CONFORME A PARÁMETROS DE CALIDAD Y RENTABILIDAD, en grupos de trabajo, deberán analizar las imágenes de productos de cocina internacional entregadas por el instructor; cada integrante del grupo debe participar activamente para dar respuesta a los siguientes interrogantes.



¿Qué materiales se usaron para la elaboración de los productos vistos?

¿Qué tipo de herramientas o utensilios se necesitan para su elaboración?

¿Qué tipo de técnicas se utilizaron para la elaboración del producto de acuerdo con la receta estándar?

Una vez desarrollada las preguntas, cada grupo de trabajo socializará sus respuestas al instructor responsable de la formación.

3.2 Actividad de Contextualización

En equipos de trabajo las aprendices deben realizar un listado de materiales, herramientas y utensilios que conozcan y que han utilizado en los diferentes procesos de cocina básica en su cotidianidad.

Esta propuesta se puede presentar por medio de:

1- Dibujo
2- Esquema
3- Juego de Roles
4- Documento
5- Otros

Esta actividad debe ser socializada y sustentada ante todo el grupo, de acuerdo con los parámetros establecidos por el instructor responsable.

3.3 Actividad de Apropiación de conocimiento (Conceptualización y Teorización)

Para iniciar las actividades empezaremos aplicando las diferentes técnicas la elaboración del producto de cocina internacional de acuerdo con la receta estándar para presentar una propuesta de ensamble de platos, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño y color, para comenzar el proyecto, los aprendices deberán hacer las siguientes técnicas:

Aplicar a las preparaciones los siguientes conceptos:

- Cocina Básica
- Normas de Higiene y Manipulación
- Técnicas básicas de corte y cocción
- Cortes de Vegetales, frutas, carnes, aves, pescados
- Conservación de Alimentos
- Bebidas frías y Calientes
- Clases de Salsas
- Técnicas de Cocción
- Mise en Place
- Calidad de cada Producto
- Receta Estándar
- Montajes de Platos


Corte en tiras gruesas
Corte en juliana
Corte en tiras finas
Corte de papa baston
Rodaja fina
Rodaja gruesa
Rallado fino







Escoger el producto a trabajar: Se les entregan varias opciones a los aprendices para la elaboración del producto de Cocina Básica de acuerdo con la receta estándar.

3.4 Actividad de Transferencia de Conocimiento

Evidencia: (Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Básica, de acuerdo con la receta estándar, tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas de preparación, cortes y cocción aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos, manejo de equipos, herramientas y utensilios y manejo de residuos sólidos.

El aprendiz deberá hacer entrega los productos terminados según:
Proyecto
Diseño y Color
Operaciones Básicas de Cocina
Caliente
Control de Calidad
Materias Primas
Manejo de Equipos, Herramientas y Utensilios
Conservación de la materia prima
Cortes en frutas y verduras
Técnicas de cocción para las preparaciones
Bebidas frías y Calientes
Clases de Salsas

Mise en Place

Montaje de Platos

Aplicación de buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos y manejo de residuos sólidos.

- Materiales:

  Vegetales, frutas, Carnes Rojas, Carnes frías, Pollo, Pescado, Pasta, Arroz, huevos, harina, leche, frutos secos, queso, especias, aceites puros, pelador, Licuadora, extractor, cuchillo, tabla, deshidratadora, vaporera, olla exprés, Cucharas de revolver, Balanza, Bowls, Cortadores, Pinzas, Guantes, Ralladores, Bandejas, ollas, sartén.









- **Ambiente Requerido**

  Ambiente convencional

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Producto: (Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Básica, de acuerdo con la receta estándar, tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas de preparación, cortes y cocción aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos, manejo de equipos, herramientas y utensilios y manejo de residuos sólidos. TÉCNICA: Observación. INSTRUMENTO: Observación.	Maneja normas de seguridad industrial, BPM, de acuerdo con la normatividad vigente. Establece las diferentes técnicas, procesos y métodos de cocción.	Valoración de producto Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1.A fuego lento: calentar a 85º C, o cocer verduras en este líquido.

2.A la parrilla: cocer con calor indirecto en una superficie sólida

3.A punto: cuando un alimento alcanza su grado justo de cocción o de sazonamiento.

4.Abocado: vino sutilmente dulce

5.Abrillantar: dar brillo a pasteles o a otros preparados utilizando jalea, gelatina, mantequilla clarificada o yema de huevo

6.Acanalar: hacer canales o estrías en la superficie de un alimento que todavía no está cocinado

7.Acaramelar: hervir azúcar o almíbar hasta que tenga un color pardo dorado.

8.Acebuche: término árabe que significa "olivo silvestre"

9.Acedias: Carne muy yodada, frágil por lo cual se deshace al cocerla. Para evitarlo se cuece solamente por un lado, se le quita la espina, se colocan los filetes del lado superior. (el que no ha contactado con el fondo de la sartén) en platos calientes cuyo calor hace finalizar la cocción.

10.Aceite de Oliva Refinado: obtenido por el refinado de aceites de oliva vírgenes con una acidez no superior de 0,5 g. por 100 g

11.Aceite de Oliva Virgen Corriente: aceite de oliva virgen cuya acidez no supera 3,3 g. por cada 100 g

12.Aceite de Oliva Virgen Extra: se trata de la mejor variedad de todas. Su acidez no supera 1 g. por cada 100 g. Es la mejor calidad.

13.Aceite de Oliva Virgen Lampante: aceite de oliva virgen cuya acidez es superior a 3,3 g. por cada 100 g.

14.Aceite de Oliva Virgen: aceite de oliva virgen cuya acidez no supera 2 g. por cada 100 g. Es un aceite extraordinario, pero no tiene la misma calidad que el aceite de oliva virgen extra.

15.Aceite de Oliva: mezcla de aceite de oliva refinado y virgen con una acidez no superior a 1,5 g. por 100 g

16.Aceite de Orujo de Oliva Crudo: aceite que se obtiene mediante el tratamiento del orujo de la oliva. No puede ser ingerido

17.Aceite de Orujo de Oliva Refinado: se obtiene al refinar el aceite de oliva de orujo crudo. Este aceite carece de olor, sabor y color.

18.Aceite de Orujo de Oliva: se obtiene al mezclar el aceite de orujo refinado con aceites de oliva vírgenes, ya que el primero carece de sabor, olor y color.

19.Aceite de nueces: Este aceite hay que cortarlo con otro aceite ya que es demasiado fuerte. Conservarlo siempre en frigorífico para que no se ponga rancio.

20.Acelgas: Para pelar las acelgas, se coge el tallo con las dos manos y se parte en.

21.Acerbo: vino áspero debido a la inmadurez de las uvas.

22.Aderezar: añadir sal y todos los condimentos necesarios tales como especias, vinagre y aceite a cualquier tipo de preparación fría.

23.Adobar: preparar en crudo carnes y pescados, dejándolos cubiertos en aceite, sal, ajos, limón o vinagre, cebollas, zanahorias, perejil y especias. Se hace para que se conserve mejor la comida, para aromatizarlo y para aportarle un sabor particular.

24.Adobo: preparación que admite ingredientes diversos (especias, vinagre, vinos, aceite y sal). También se usa como base para salsas.

25.Adornar: decorar el plato principal con elementos comestibles. Preparar para servir.

26.Afrutado: vino que tiene un sabor o aroma que recuerda a la fruta. Esta cualidad denota una buena uva.

27.Agarrarse: una preparación culinaria que se pega al fondo del recipiente arrebatándose y quemándose.

28.Agedashi Dofu: queso de soja frito. Se sirve con una salsa especial.

29.Agridulce: salsa compuesta por vinagre, azúcar y diversos frutos sabrosos.

30.Aguardiente: bebida alcohólica muy fuerte que se obtiene de la destilación del vino, frutos, granos de cereales ricos en almidón, caña de azúcar y remolacha.

31.Aguja: pedazo de carne de buey o ternera localizados en la parte delantera del animal, encima de la espalda. Se prepara en estofado, asado o a la plancha ya sea troceada o entera. Es una pieza de segunda categoría.

32.Ahumado: procedimiento según el cual se conservan los alimentos, especialmente carnes y pescados mediante el secado con humo de leña. Se puede ahumar tanto pescado como carne e incluso en algunos quesos y embutidos.

33.Albarda: cubrir, envolviendo una pieza de carne (generalmente de vaca, ternera, ave, etc.), con unas láminas delgadas de tocino para evitar que quede seco cuando lo cocinemos.

34.Aliñar: aderezar o sazonar.

35.Amasar: trabajar una masa con las manos.

36.Aplastar: reducir el espesor de un artículo.

37.Aromatizar: añadir a unos preparados elementos con fuerte sabor y olor.

38.Arreglar o aviar: preparar de forma completa un ave u otro género, para su asado, cocción, etc.

39.Arropar: tapar con un paño un preparado de levadura para facilitar su fermentación.

40.Asar: cocinar un alimento en horno, parrilla o asador con grasa solamente, de forma que quede dorado exteriormente y jugoso en su interior.

41.Aspic: género de cocinado, colocado dentro de una gelatina dorada

42.Asustar: añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición, con el fin de que momentáneamente deje de cocer

43.Atelet: pincho metálico que termina en motivo decorativo

44.Agridulce: Una salsa salada-azucarada, un gástrico, se consigue reduciendo vinagre de vino con azúcar. Se deja reducir hasta obtener jarabe, es decir cuando se evapora casi todo el vinagre.

45.Albaricoque: Los albaricoques pueden ser un gran acompañamiento de varios helados. Para ello los blanqueas unos treinta segundos en agua hirviendo, los pelarás mejor y luego los salteas con un poco de mantequilla y azúcar.

B

46.Bardar: envolver carnes en una lámina de tocino.

47.Basmatí: arroz de origen indio, muy utilizado para acompañar los platos.

48.Batata: también conocido como boniato. A pesar del nombre no se parece a la patata, es más dulce, aunque se prepara como ésta y requiere casi el mismo tiempo de cocción

49.Batir: mezclar enérgicamente con varillas o batidoras una materia hasta adquirir cierta consistencia o densidad deseada.

50.Bavarois: postre cremoso a base de huevos, que adquiere una consistencia particular debido a la adición de gelatina y nata montada.

51.Bañar: cubrir totalmente un género con una materia líquida pero de suficientemente espesor como para que permanezca.

52.Baño maría: 1) recipientes de más altura que diámetro, con mango o pequeñas asas, que se utiliza para contener jugos, salsa, etc. 2) recipiente con agua caliente que sirve para contener los baños anteriormente citados y conservar su temperatura. 3) Forma de cocción

53.Besuguera: su finalidad es preparar pescados enteros.

54.Beurre manié (mantequilla manoseada): compuesto homogéneo obtenido mezclando mantequilla y harina a partes iguales. Muy útil para dar consistencia a algunas salsas.

55.Bhaji: es un tipo de rebozado, que hace que los alimentos fritos sean crujientes y sabrosos.

56.Bicarbonato de soda: se utiliza para hacer crecer pasteles. Debe ser metido en el horno de inmediato.

57.Blanquear: sumergir un género en agua hirviendo. También se da este nombre al acto de rociar con limón los pescados azules en crudo.

58.Bleu: forma de preparar pescados.

59.Boeuf stroganoff: lomo de buey en tiras con salsa y champiñones.

60.Boeuf voronoff: medallones de solomillo de buey en salsa.

61.Borshch: sopa tradicional rusa, de carnes, verduras, nata agria y piroski.

62.Bouquet garní: un ramillete de hierbas aromáticas o verduras surtidas como por ejemplo laurel, perejil, tomillo, apio y puerro.

63.Brasear condimentados: cocer alimentos brevemente después de haberlos soasado en un mínimo de líquido y con el recipiente tapado.

64.Brasear: cocer a fuego muy lento en una cazuela herméticamente cerrada. Existe un recipiente especial llamado bracera.

65.Bridar: 1) Fijar con ayuda de una aguja y bramante los miembros de un ave. 2) Sujetar con bramante o dar forma deseada a una pieza antes de su preparación

66.Brocheta: aguja metálica que sirve para ensartar distintos alimentos

67.Brownie: pastel hecho a base de nueces y chocolate. La consistencia es dura por fuera y blanda y esponjosa por dentro.

68.Brunoise: sistema de cortar verduras y hortalizas. Primero tiras finas y luego daditos pequeños

69.Bubango: término con el que se conoce el calabacín en Canarias

70. Bulgur: es una sémola originaria de Turquía y la región de Asia Menor

71.Bogavante: La parte roja de la cabeza, no hay que tirarla, pues sirve para ligar salsas montadas con aceite a fuego vivo, a la cual se le puede añadir los huevos desgranados.

C

72.Caer: cocción con mantequilla muy lenta hasta conseguir ablandar el género o artículo empleado.

73.Caldo corto: modo de preparar el pescado consistente en cocerlo en una mezcla de vinagre, vino, leche, verduras, etc.

74.Calor seco: cocer sin líquido.

75.Caloría: unidad de medida que indica el calor o energía que generan en el cuerpo los alimentos.

76.Calçotada: plato típico catalán en el que como ingrediente principal se encuentran los calçots (cebollas blancas tiernas y dulces) que una vez asados con fuego de sarmientos y carbonizados en su exterior hay que despellejar con las manos tiznadas de hollín.

77.Calçots: cebollas blancas, tiernas y dulces, que se utilizan para preparar la famosa calcetada.

78.Camisar: aplicar en las paredes del interior de un molde o recipiente una capa fina de pasta, gelatina, farsa, tocino etc.

79.Canal: cuerpo de bóvidos (ternera, vaca, etc.) y óvidos (cordero, cabrito, etc.) desprovisto de vísceras torácicas, abdominales y pelvianas, excepto los riñones, con o sin piel, patas y cabeza.

80.Canapé: entremés. Normalmente con una base de pan, tostada o galleta untada en mantequilla u otra base cremosa.

81.Cantar: decir en voz alta o por medio de un micrófono las peticiones culinarias de los clientes.

82.Caramelizar: untar un molde o cubrir un género con azúcar a punto de caramelo.

83.Cardamomo: especie muy aromática perteneciente a la familia del jengibre, se utiliza en la cocina del Norte de la India y de Medio Oriente. Sirve para endulzar algunos platos o bebidas, como por ejemplo, el café a la turca.

84.Carlota: apelativo con el que se señala a la zanahoria en la zona de Levante.

85.Carpaccio: filetes finos crudos de carne, pescado o verduras

86.Carré: costillar de la vaca, buey o ternera

87.Cartucho: hoja de papel de horno o aluminio untados de aceite en los que se encierran pescados o aves para cocerlos en el horno

88.Cazo para vapor: tiene los costados cerrados, el fondo perforado y la tapa

89.Cañadilla: molusco gasterópodo marino comestible, con la concha provista de numerosas espinas y prolongada en un tubo largo y estrecho. De él extraían antiguamente el tinte púrpura. Son muy típicos en Cádiz

90.Cebollino: hierba aromática. Es la brizna verde con la que la denominada "nueva cocina" adorna sus platos

91.Cernir: pasar por un tamiz o un colador.

92.Chalotas: es una hortaliza bulbosa de pequeño tamaño y sabor apreciado que se usa en ensaladas y en la preparación de salsas.

93.Chiffonada: lechuga o acedera finamente cortada y después rehogada en mantequilla (guarnición de caldos, sopas, crema, etc.)

94.Cincelar: efectuar pequeños cortes sobre los lomos de un pescado para facilitar su cocción.

95.Clarificar: esta operación tiene por objeto en primer lugar dar o conseguir limpieza o transparencia a una salsa, caldo, consomé o gelatina.

96.Clavetear: 1) Introducir clavos, especia muy olorosa, en cebolla u otro género similar al objeto de que el preparado culinario adquiera su aroma característico. 2) Introducir bastoncitos de trufa en una masa de paté o una pieza de carne para aromatizarla.

97.Cobertura de chocolate: chocolate rico en manteca de cacao, que se emplea para cubrir o envolver diversas preparaciones.

98.Cocer al baño maría: cocer lentamente un preparado poniéndolo en el interior de un recipiente que, a su vez, debe introducirse en otro mayor con agua, poniéndose todo al horno o fogón.

99.Cocer al vapor: cocer o cocinar un preparado en un recipiente puesto dentro de otro, cerrado y con vapor de agua.

100.Cocer en blanco: cocer al horno con moldes una pasta sin aderezos, sustituyendo éstos por legumbres secas.

101.Cocer: 1) Hacer entrar en ebullición un líquido. 2) Transformar por la acción del calor, el gusto y propiedades de un género. 3) Ablandar o hacer derretibles los artículos. 4) Cocinar o guisar.

102.Cocotera: recipiente de loza, para confeccionar principalmente huevos cocotte.

103.Comanda: platos o especialidades culinarias que solicita el cliente y que el camarero refleja en un block por triplicado y una de cuyas copias va a cocina.

104.Concasse: picar un género de forma gruesa (perejil, perifollo, etc.) y rústica.

105.Condimentar: añadir especias para dar sabor.

106.Cornete o cucurucho: aparato hecho de papel fuerte blanco y fino, en forma de cuerno recto y fácilmente fabricable. Su utilización es puramente ornamental. Un ejemplo serían los cornetes de jamón rellenos de huevo hilado.

107.Corregir: modificar un sabor dominante en una preparación por adición de otra sustancia.

108.Coulís: puré sometido a una evaporación completa de su jugo.

109.Court-bouillon: fondo para hervir los pescados.

110.Crocante: alimento resistente al diente.

D

111.Darne: parte del pescado comprendida entre la cabeza y el inicio de la cola.

112.Dashi: condimento de pescado que viene en polvo y se utiliza en la cocina japonesa.

113.Decantar: suprimir los cuerpos extraños de un jugo, salsa, aceite, o cualquier tipo de preparación líquida.

114.Decocción: cocer en agua hirviendo plantas aromáticas para obtener un extracto.

115.Decorar: embellecer con adornos para una presentación.

116.Delicatessen: en alemán, alimentos delicados. Tiendas especializadas en alimentos exóticos, exquisitos y de elevado precio.

117.Demí-glace: concentrado de caldo de ternera con Madeira o Jerez que se cocina lentamente hasta que se reduce a la mitad y forma un esmalte grueso. Este sabor intenso se utiliza como base de otras muchas salsas.

118.Desalar: sumergir un género salado en agua para que pierda la sal.

119.Desangrar: sumergir en agua fría carne o pescado para que deje de sangrar.

120.Desecar: secar por evaporación un preparado al fuego.

121.Desembarazar: desocupar el lugar donde se ha trabajado, colocando cada cosa en su lugar habitual.

122.Desescamar: quitar las escamas de un pescado.

123.Desgrasar o desengrasar: quitar la grasa a un determinado preparado.

124.Deshuesar: separar los huesos de una pieza de carne.

125.Desleír: mezclar una sustancia espesante como la levadura, con un poco de líquido (agua, leche o caldo) para obtener un compuesto homogéneo que se añade a un líquido caliente para espesarlo.

126.Desmoldar: sacar un preparado del molde, del que conservará la forma.

127.Desollar: quitar la piel a un animal.

128.Desplumar: despojar de las plumas.

129.Donabe: cazuela de barro que se usa en la cocina de Japón.

130.Dorar: 1) Aplicar huevo batido sobre una pasta para que se dore durante su cocción. 2) Caramelizar la superficie de un pescado, carne o ave. 3) Freír un alimento hasta que adopte un color dorado. 4) Dar bonito color dorado a un frito, asado o cocido al horno.

131.Duxelle: un compuesto de champiñón y zanahoria (y a veces jamón) picados finos, que se cubre de mantequilla, sal y pimienta. Se usa para dar sabor a las sopas y salsas, o bien como relleno de carnes y masas.

132.Dégorger: técnica que consiste en salar ligeramente y dejar reposar una hora, algunos alimentos como la berenjena y el pepino, para que pierdan el líquido amargo.

E

133.Emborrachar: empapar con almíbar, licor o vino un postre.

134.Embridar: sujetar con bramante o cuerda los miembros de un ave o un trozo de carne, a fin de que conserve una forma determinada durante la cocción.

135.Empanar: envolver un alimento en huevo y pan rallado antes de freír.

136.Emulsión: líquido de aspecto lácteo que tiene en suspensión pequeñísimas partículas de sustancias insolubles en el agua, como grasas, resinas, bálsamos, etc.

137.Eneldo: de la familia del comino, se trata de una hierba con la que condimentamos algunos pescados y mariscos marinados con sal.

138.Engrasar: untar con mantequilla el interior de un molde o recipiente.

138.Enharinar: envolver un alimento en harina antes de freír y rehogar.

139Entrada: plato que se servía después de la sopa o consomé. Hoy en día es el primer plato de la comida.

140.Envejecer: dar tiempo a una carne para que logre cierto punto de pasada.

141.Escabechar: conservar la carne o el pescado en un caldo frío, compuesto fundamentalmente de aceite, vinagre, sal, hierbas y especias.

142.Escabeche: es-keh-BEHSH de origen español. El escabeche es un tipo de adobo que se hace con ajo, laurel, pimienta en grano, sal, aceite y vinagre. El escabeche hay que dejarlo refrigerar al menos 24 horas, y tiene un ligero sabor picante.

143.Escaldar: sumergir en agua hirviendo un género, manteniéndolo poco tiempo.

144.Escalfar: 1) Mantener en un punto próximo a la ebullición del líquido, un género sumergido en él. 2) Cocción de pocos minutos. 3) Cocer en líquido graso y corto un género.

145.Escalopar: amelgar un género mediante golpes suaves.

146.Escalope: filete de ternera muy fino cortado al través.

147.Espalmar: adelgazar un género mediante golpes suaves.

148.Espolvorear: repartir en forma de lluvia, polvo sobre un género.

149.Espumar o des espumar: quitar con la espumadera las impurezas que en forma de espuma floten en un preparado durante la cocción.

150.Esquinar: cortar una res en dos siguiendo la espina dorsal.

151.Estirar: 1) Trabajar una masa con rodillo para adelgazarlo. 2) Conseguir mayor rendimiento del normal en un género al racionarlo.

152.Estofado: guiso en el que todos sus componentes se ponen crudos y a la vez.

153.Estofar: hacer un guisado muy tapado, en el que todos los componentes son crudos y se cocinan a la vez.

154.Estufar: colocar una pasta de levadura en una estufa o local atemperado para la fermentación y desarrollo de esta.

F

155.Fabada: potaje de judías, típico de la cocina asturiana.

156.Fabes: judías blancas asturianas.

157.Fagot: pasteles hechos con despojos de cerdo, cebolla y pan rallado.

158.Faisandé: término francés que se emplea para indicar la mortificación completa de un animal de caza antes de su preparación.

159.Falda: parte de la carne de buey o ternera que está entre la babilla y el costillar.

160.Farce: compuesto de una o varias materias para rellenar.

161.Farra: pez de los lagos alpinos apreciado por su carne.

162.Farsa: compuesto de una o varias materias que sirven para rellenar manjares.

163.Filete: bistec, solomillo lonja de pescado cortada paralelamente a la espina dorsal y con espinas.

164.Filetear: cortar un género en lonchas delgadas y alargadas.

165.Finas hierbas: compuesto de perejil, perifollo y estragón cebollino.

166.Flambear: rociar un plato o postre con licor para después prenderle fuego. Los platos de esta categoría deben servirse en llamas.

167.Flamear: pasar por una llama un género.

168.Flanera: molde para hacer flanes, generalmente en forma de cono truncado y un poco más pequeño que un vaso de vino.

169.Fletán: pez parecido al lenguado, algo más carnoso.

170.Fondant: 1) Chocolate preparado para cobertura. 2) Crema pastelera hecha con agua, limón y azúcar glasé, que se utiliza para bañar tartas y pasteles.

171.Fondear: cubrir el fondo de una braceadora con legumbres, tocino y otro género, braseándolo, encima de éste.

172.Fondo: caldo de cocción de un alimento, carne o pescado, que se utiliza para mejorar las salsas. El fondo oscuro se hace con carne de buey y ave. El fondo claro es una mezcla de harina y mantequilla, trabajadas a fuego lento hasta que adquieran un tono dorado.

173.Fondue Bourguignonne: pequeños trozos de carne que sumergimos en aceite hirviendo en el momento de consumirse y se acompaña de salsas picantes.

174.Fondue: plato compuesto de queso fundido en vino blanco, en el que se sumergen pequeños trozos de pan.

175.Freír: introducir en una sartén con grasa caliente un género para su cocinado, debiendo formar costra dorada.

176.Fumet: caldo concentrado de pescado, aves o carnes. Hay que cocer hasta reducir al máximo el caldo y machacando carnes y huesos, pasándolo luego por un tamiz.

177.Fécula: sustancia compuesta por granos de almidón, abundante en determinados tubérculos, como la patata, el maíz, etc.

G

178.Garrapiñado: operación que consiste en bañar frutos secos en azúcar cocido a punto de caramelo.

179.Ginseng: es una raíz de origen oriental, que tiene una forma curiosa de hombre caminando a paso largo, se caracteriza porque sus efectos son acumulativos, es decir, cuánto más tiempo se toma más efecto produce.

180.Glace de viande o de poisson: caldo de carne o de pescado reducido hasta que tenga la consistencia de un almíbar.

181.Glasear: 1) Cubrir un entremés con fondant o azúcar glasé. 2) Cubrir preparados de pastelería con mermeladas, azúcar caramelizada, glass, etc. 3) Dorar la superficie de un preparado con una salsa con yemas de huevo y/o mantequilla. 3) Cocer ciertas hortalizas (cebollitas, nabos, zanahorias) con agua o vino, sal, mantequilla y azúcar. 4) Lograr en una pieza que se está braseando o salteando, una capa brillante regándola por encima con su propio jugo. 4) Espolvorear con azúcar glass una preparación.

182.Godiveau: picadillo de ternera, de cerdo o de ave bien condimentado y hecho bolas o albondiguillas. Los godiveau, o godivós españolizando el término, se usan para llenar o guarnecer pasteles para los aderezos a la financiére.

183.Gomashio: sésamo tostado con sal marina, se usa como condimento.

184.Goujons: lomo de pescado cortado en tiras de 5 ó 6 cm. de largo empanado a la inglesa.

185.Grado de acidez: se refiere a la cantidad de ácidos grasos libres expresados en ácido oleico.

186.Gran Cassé: unto de cocción en que el almíbar alcanza una temperatura de 141º C. Si se deja caer en agua fría, se vuelve frágil como el cristal. En este punto el almíbar se acaramela rápidamente.

187.Gratinar: hacer tostar a horno fuerte o gratinador la capa superior de un preparado.

188.Grumos: bolas que se forman en las harinas, sopas u otras sustancias cuando no se revuelven lo suficiente, o se cuecen mal.

189.Guarnecer: acompañar a un género principal de otros menores sólidos que reciben el nombre de guarnición.

190.Guarnición: se le denomina así a lo que sirve para guarnecer o adornar los platos: las hortalizas, trufas, setas, patatas, etc.

191.Guisar: 1) Preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego. 2) Prepararlos después de rehogados, en una salsa compuesta de grasa.

H

192.Hangiri: barreño de madera para sushi.

193.Hasu giri: es un tipo de corte en diagonal que se utiliza en la cocina japonesa.

194.Helar: congelar por medio de temperaturas de menos cero con una mezcla.

195.Hermosear: suprimir de elementos inútiles a la presentación del manjar.

196.Hervir: 1) Cocer un género por inmersión en un líquido en ebullición. 2) Hacer que un líquido cueza.

197.Hijiki: es un alga de color negro con forma de hilos que se emplea en la cocina japonesa.

198.Hocho: cuchillos japoneses.

199.Hornear ciego: 1) Hornear una corteza de masa vacía. 2) Doblar los bordes de la masa. Pinchar con un tenedor. 3) Introducir en el horno precalentado a 220 º C., unos 10 ó 12 minutos, o hasta que se dore. 4) Dejar enfriar antes de poner el relleno.

200.Hornear: cocinar por calor seco indirecto, normalmente en un horno.

I

201.Incisión: pequeño corte.

202.Incorporar: agregar un compuesto espumoso y suave, como las claras a punto de nieve, a otro más denso y pesado, revolviendo con suavidad para no privarlo de su ligereza característica.

203.Infusión: añadir agua en ebullición a una planta aromática para obtener así su aroma y sabor.

J

204.Jamón: el jamón es carne de cerdo curada, concretamente la pata del cerdo, que comenzó siendo una forma obligada para el mantenimiento de la carne en la antigüedad.

205.Juliana: es una manera especial de cortar las tiras. Aproximadamente 5 centímetros de largo por un milímetro de grosor.

L

206.Lamas: cortar en rodajas la fruta.

207.Lardones: panceta cortada en trocitos. También se emplea esta definición para verduras o carnes.

208.Levadura: fermento en polvo o prensando que hace aumentar el volumen de una masa, haciéndola esponjosa.

209.Levantar: poner de nuevo a cocer una preparación.

210.Licuar: convertir en líquido un alimento por fusión con calor o por trituración.

211.Ligar: 1) Añadimos a un preparado un elemento de ligazón para espesar. 2) Mezclamos diversos ingredientes de forma heterogénea.

212.Ligazón: sustancia espesante, como el beurre manié, la yema de huevo o la nata. Se usa para sopas y salsas.

213.Lollo rosa: especie de lechuga con hojas rizadas y de color rosa.

214.Lulo o naranjilla: es una de las bayas más exóticas que crecen en los Andes, su fragancia y sabor son únicos. Su sabor se asemeja a una mezcla de piña y fresas.

215.Láminas: rodajas muy finas en las que solemos cortar el pepino, patata, ajo, calabacín, etc.

M

216.Macaorá: piezas de pasta de almendras y azúcar en forma de frutas envueltas en un pañuelo. Son dulces tradicionales en la Comunidad Valenciana, que se regalan el día de San Valentín y el día 9 de octubre, día en el que se celebra la fiesta de esta Comunidad Autónoma.

217.Macedonia: mezcla de legumbres o frutas, cortadas en dados similares.

218.Macerar: machacar en un mortero varios ingredientes hasta hacer una pasta.

219.Machacar: golpear la carne con un mazo para ablandarla. Se hace sobre todo para ablandar el pulpo.

220.Madejas: tripas de cordero. Es un plato típico de la cocina aragonesa.

221.Maganos: son los calamares pequeños o comúnmente llamados chipirones.

222.Majado: condimento compuesto por diferentes alimentos que son machados en el mortero: ajo, perejil, especias, jamón y zanahorias.

223.Majar: quebrar de forma grosera; machacar de forma imperfecta.

224.Mantequilla: 1) Clarificada: fundida y decantada. 2) Manié: mezclada con harina. 3) Pomada: reblandecida.

225.Marcar: preparar las operaciones básicas para iniciar la confección de un plato, a falta de su cocción.

226.Marchar: empezar la cocción de un plato previamente preparado o marcado.

227.Marinar o en marinar: poner géneros en compañía de vino, legumbres, hierbas aromáticas, etc. para conservar, aromatizar o ablandarlos.

228.Marmitako: plato popular marinero que cuenta con el bonito como ingrediente principal.

229.Mechar: introducimos en carne cruda, con la ayuda de una mechadora, tiras de tocino en forma de mecha. También, con trufas o jamón o cualquier otro ingrediente.

230.Medallón: trozo de carne o pescado que se caracteriza por su forma redondeada y su buena presentación.

231.Menestra: guiso de verduras que reúne diversas clases de hortalizas y tiras pequeñas de carne y jamón. Puede prepararse de diferentes maneras, aunque la más completa consiste en cocer las verduras por separado, rebozarlas con harina y huevo, freírlas y ponerlas en una cazuela de barro cubiertas con salsa española. Se sirve adornada con espárragos y huevo duro.

232.Menudillo: término aplicado al conjunto de los interiores de las aves, higaditos, mollejas, corazón, etc., al que se añaden las patas, cabeza, cuello y alas.

233.Meuniere: término francés aplicado a los platos que se preparan rebozando los ingredientes con harina y friéndolos con mantequilla.

234.Mi-cuit: son medallones de foie-gras semi-cocidos.

235.Mijin-giri: es el picado fino de raíces.

236.Mijotear: término francés para indicar una cocción muy lenta.

237.Mikan-shu: licor de mandarinas.

238.Mirepoix: base para confeccionar caldos y salsas, compuesta por picadillo de verduras y hortalizas, cortadas en dados.

239.Mojar: añadimos a un preparado el líquido necesario para su cocción.

240.Montar: colocar los géneros, después de guisados, sobre zócalo, costrón o plato. Sinónimo de batir.

241.Mortificar: dejar envejecer la carne.

N

242.Napar: sinónimo de cubrir con un preparado líquido necesario para su cocción.

243.Nari: encurtidos de jengibre de color rosa pálido que se sirven con el sushi o el sashimi para refrescar el paladar entre bocados.

244.Natto: con un sabor y un olor muy parecidos a los del queso, se obtiene de las semillas de soja fermentadas. Este condimento milenario y delicado se utiliza para sazonar sopas, arroces, fideos o verduras.

245.Negi: cebolletas japonesas, son tallos más largos y gruesos de color azul verdoso.

246.Nigiri Sushi: piezas de pescado que se colocan en un boll de arroz.

247.Noisette: mollita de cordero cortada de las chuletas previamente deshuesadas, enrolladas y atadas.

248.Nopales: es el corazón tierno del cactus, se utiliza en la cocina mexicana.

O

249.Okara: es la pulpa obtenida de la soja y se puede encontrar húmeda o seca. De blanda o fina textura sirve para combatir el estreñimiento. Sirve para enriquecer sopas, pastas, hamburguesas, panes, cereales, dulces o crepes.

250.Orejón: melocotón o albaricoque deshuesado y secado al sol.

251.Oroshigane: en japonés significa rallador de acero.

252.Oroshiki: en Japón es un rallador de porcelana.

253.Oscietre: huevas de esturión.

254.Oshizushi no kata: en japonés es un molde de madera para sushi.

P

255.Panaché: término francés que se aplica a diversas hortalizas o verduras previamente cocidas, que se presentan juntas como plato o guarnición.

256.Pantxineta: pastel relleno de crema, con trocitos de almendra por encima que se sirve caliente.

257.Papillote: asado de carne o pescado con manteca y aceite y envuelto en un papel.

258.Paprika: variedad de pimiento muy extendida en Hungría. Se utiliza seco y pulverizado, como el pimentón. Imprescindible en el goulash y sirve como condimento a pollos y salsas.

259.Parfait de hígado de pato: producto con un 75% de foie-gras más un 25% de hígado magro de ave o grasa de pato.

260.Parfait: helado hecho con crema de vainilla y nata batida.

261.Pasado: 1) Punto de los géneros crudos que no están frescos, y bordean el punto de descomposición, sin acabar de llegar a él. 2) Excesivamente cocido. 3) Colado.

262.Patorrillo: plato aragonés que se compone de tripas y manos de cerdo.

263.Pelar: quitar completamente la piel de los alimentos. Se puede hacer con cuchillo o con un pelador.

264.Perfumar: sinónimo de aromatizar.

265.Picadillo: carne o cualquier otro ingrediente triturado, que se utiliza para rellenar.

266.Picanha: corte del buey típicamente brasileño.

267.Picar: 1) Cortar finamente un género. 2) Mechar superficialmente un preparado.

268.Pochar: sinónimo de rehogar.

269.Prensar: poner unos pesos apropiados encima del preparado para comprimirlo. También se puede poner dentro de un molde-prensa.

270.Provenzal: mezcla de miga de pan o pan rallado, ajo y perejil que se añade en algunas preparaciones.

271.Puesta a punto: preparación y acercamiento de todo lo necesario para empezar un trabajo.

R

272.Racionar: dividir un género de una ligera capa de harina y otra posterior de huevo batido, antes de freírlo.

273.Ragú / ragout: guiso de carnes o aves, que se trocean y saltean a fuego vivo para dorarlos y concentrar sus jugos antes de cocerlas en las salsas correspondientes.

274.Rallar: raspar con el rallador o pasando por la máquina de rallar.

275.Raor: pez navaja barbero o lorito, llamado Rao o raor, proviene de las islas Baleares, de carne blanca. El cuerpo comprimido como una navaja y una espina clara facilita su consumo.

276.Rebozar: envolver un alimento con harina o pan rallado y huevo antes de freír.

277.Rectificar: poner a punto el sazonamiento o color de un preparado.

278.Reducir: disminuir el volumen de un preparado líquido por evaporación para que espese.

279.Refinación: debido a fallos en el proceso de producción del aceite, se pueden producir defectos que no lo hacen apto, por lo que se refina para eliminar estos defectos

280.Reforzar: añadir a una salsa, sopa o similar, un preparado que intensifique su sabor u olor.

281.Refrescar: 1) Poner en agua fría un género, inmediatamente después de cocido o blanqueado, para cortar la cocción rápidamente. 2) Añadir pasta nueva a una ya trabajada.

282.Regar: verter un elemento líquido sobre un artículo, de una manera uniforme.

281.Rehogar: freímos los alimentos en una sartén o cacerola a fuego lento hasta obtener el punto deseado de ternura.

282.Relevé: galicismo con que se denomina al impreso que refleja el inventario diario de los artículos o géneros que hay en la cocina.

283.Remojar: poner un género deseado para que se recupere la humedad, dentro de un líquido frío.

284.Repas: caldo obtenido de una segunda elaboración en los mismos ingredientes sólidos.

285.Reperè: término francés que denomina una pasta de harina y agua o claras para fijar tapadera sin pérdida de vapor.

286.Risclar: dorar con grasa, formando una capa externa crujiente que además encerrará los jugos propios del género que resultará totalmente cocinado.

287.Risotto: arroz preparado a la italiana que lleva queso u otros ingredientes y tiene una consistencia cremosa.

288.Roastbeef: pieza de carne asada al horno. Se sirve dorada por fuera y poco hecha por dentro.

289.Romanescu: tipo de verdura con un aspecto muy llamativo, ya que su superficie está llena de puntas que se asemejan a brillantes, tiene un color verde claro intenso. Es el resultado de la unión de coliflor y espárragos.

290.Ros boule: punto de cocción en el que, tras un hervor prolongado, el almíbar alcanza 121º C. Si se deja gotear en agua fría, forma unas bolitas duras.

291.Roux: 1) Harina y grasa, normalmente mantequilla, a partes iguales, en más o menos cantidad por litro. Constituye la base de muchas salsas, como por ejemplo la bechamel. 2) Mezcla de harina y mantequilla usada para espesar salsas y sopas.

292.Rustir: en el norte de España, sinónimo de asar.

S

293.Sabayón: crema ligera hecha a base de yemas de huevo y vino o licor. En repostería se utiliza añadiéndole azúcar.

294.Sake: vino de arroz.

295.Salar: poner en salmuera un género crudo para su conservación, toma el sabor o color característico.

296.Salazón: es la acción de salar la carne o el pescado para su conservación. Se introduce la pieza en sal gorda, consiguiendo así su secado.

297.Salmuera: solución de sal y agua que se utiliza para conservar carnes, verduras, etc.

298.Salsar: poner en salmuera un género crudo para su conservación, toma de color o sabor característico. También se puede hacer en sal.

299.Salsear: cubrir de salsa o jugo un género, generalmente al ser servido.

300.Saltear: cocinar total o parcialmente con grasas y a fuego lento para que no se pierda el jugo en un preparado que debe salir dorado.

301.Sansho: pimienta japonesa, se vende molida.

302.Sargo o Xargo: pescado de roca sabroso, con muchas espinas, similar al cabracho. Puede encontrarse en algunas costas españolas.

303.Sashimi: pescado o marisco crudo pero, a diferencia del sushi, se presenta cortado en perfectas lonchas de medio centímetro.

304.Savarín: pastel de masa de levadura con forma de corona, que se empapa en almíbar y ron.

305.Sazonar: condimentar un alimento para darle aroma y sabor.

306.Sellar: poner la carne a fuego fuerte para cerrar los poros y así evitar que pierda su jugo.

307.Sofreír: sinónimo de rehogar.

308.Sudar: cocción lenta de ciertos géneros en recipiente cubierto con un elemento graso sin adición de líquido. En piezas de carne hasta que aparezcan las primeras gotas de jugo.

309.Sufratar: napar una pieza de carne, pescado etc. con una salsa que al enfriarse permanece sobre el género.

310.Suprema: 1) Forma del pescado. 2) El mejor pedazo o pedazos de un ave, pescado, etc. sin huesos, espinas ni piel.

311.Sémola: pasta de sopa reducida a granos menudos. También recibe este nombre el trigo machacado que se utiliza para preparar el cuscús árabe.

T

312.Take away: comida para llevar a domicilio.

313.Tamago yaki: tortilla japonesa, también se utiliza para hacer un tipo de sushi.

314.Tamari: salsa de soja fermentada.

315.Tamarindo: fruta típica de las zonas tropicales, tiene una cáscara seca que no se come, la parte comestible es la pulpa, la cual tiene un sabor ácido-dulce, tiene una pepita que cuando está madura es de color café.

316.Tamizar: 1) Separar con el tamiz o cedazo las partes gruesas. 2) Convertir en puré un género sólido, usando un tamiz.

317.Tempura: fritura japonesa. Puede ser de pescado o verduras y se sirve con salsa teriyaki.

318.Timbal: masa de harina y manteca, por lo general en forma de cubilete, templados en tonos diferentes.

319.Tirabeque: guisante tierno mollar. Del francés tira, bec (pico de pato), por la forma de comer la vaina.

320.Tofu: es el requesón de soja. En Oriente se la denomina "carne sin hueso".

321.Tornear: dar la forma regular a una hortaliza o fruta para embellecerla.

322.Toro: es la ijada del atún, la parte más apreciada por su suavidad y untuosidad.

323.Tostar: dorar la superficie de una comida al aplicar calor directo.

324.Trabajar: remover o amasar una masa o género para conseguir homogeneidad.

325.Trabar: ligar una salsa, crema, etc. por medio de huevos, farináceas, sangre, etc.

326.Trinchar: cortar limpiamente un género.

U

327.Udon: tallarines que pueden ser frescos o secos.

328.Untar: humedecer la superficie exterior de las comidas durante su cocción, para evitar que se sequen, mejorar su sabor y su apariencia.

329.Unto: grasa de cerdo rancia que se utiliza para hacer algunos platos como el caldo gallego.

V

330.Vacherín: postre a base de planchas de merengue con nata o crema. Queso francosuizo de pasta blanda.

331.Veloute: salsa hecha con un caldo al que se agrega un fondo rubio para espesarlo. Tiene un aspecto aterciopelado de ahí su nombre.

332.Ventresca: parte de los pescados que alberga las vísceras del animal.

333.Villagodio: gran chuleta de la parte del entrecot de una res.

334.Volouván: pastel de hojaldre, en forma de cuenco con tapa, que se rellena con mariscos, carnes, aves, etc.

335.Volovanes: "Vol-au-vent" en francés y también en italiano, son recipientes redondos de pasta para ser rellenados con alguna preparación caliente en salsa, pero hechos con pasta de hojaldre y cocinados al horno. Pueden tener diferentes tamaños.

X

336.Xató: ensalada de invierno a base de escarola que se acompaña de filetes de anchoa, bacalao, atún desalado, y desmigado y olivas arbequinas. Un manjar típico de la época de Cuaresma.

Y

337.Yema: parte central del huevo de color anaranjado rodeada de la clara.

338.Yuca: planta tropical de raíz más bien gruesa de la que se puede obtener harina. En América Central se sirve cocida.

339.Yuri: solomillo cocinado a la plancha con figuras.

Z

340.Zakouski: plato ruso consistente en entremeses variados, se suelen acompañar de bebidas típicas rusas como el vodka.

341.Zarajo: trenzado de tripas de cordero, asado al horno.

342.Zarangollo: plato murciano basado en vegetales. Los ingredientes principales son el calabacín, la cebolla, la patata y el huevo.

343.Zeste: palabra francesa que designa la piel externa del limón o naranja obtenida con ayuda de una puntilla o económico.

344.Zurrukutuna: plato típico vasco consistente en una sopa hecha a base de bacalao deshilachado, pan y patatas rehogados con pimentón.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.youtube.com/watch?v=FtUZfneTu0E
https://www.youtube.com/watch?v=MX5MCDzo5lI
https://www.youtube.com/watch?v=fyDjszbNKm8
https://www.youtube.com/watch?v=Omc8b6EQzB8
https://www.youtube.com/watch?v=_CacauN1zlk
https://www.youtube.com/watch?v=F0bGxLbB9dU
https://www.youtube.com/watch?v=g2gp_CxHBrk
https://www.youtube.com/watch?v=013VCqMXWfo
https://www.youtube.com/watch?v=PjNjTDVgY88

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Angela Maria Gómez Lozano**	**Instructor**	**Centro Comercio y Turismo**	**Mayo 2022**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: COCINA BÁSICA NIVEL 1
Código del Programa de Formación: 63550051
Versión: 1

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** _____

Nombre del Instructor: ANGELA MARIA GOMEZ LOZANO

Competencia:

- ✓ PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Resultado de Aprendizaje:

✓ Almacenar materias primas teniendo en cuenta aplicar correctivos en los métodos de conservación.

✓ Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa.

Actividad:

- ✓ Presentar una propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Básica, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño y color

Evidencia:

- ✓ (Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Básica, de acuerdo con la receta estándar, tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas de preparación, cortes y cocción aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos, manejo de equipos, herramientas y utensilios y manejo de residuos sólidos.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje.

LISTA DE CHEQUEO

CONOCIMIENTO ⬭ PRODUCTO ⬭ DESEMPEÑO ⬭

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz procesa la materia prima asegurando la inocuidad.			
5	Actitud Apropiación	El aprendiz aplica normas de higiene y manipulación de alimentos			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz identifica las materias primas de acuerdo al tipo de producto.			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz interpreta receta estándar			
8	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz utiliza técnicas de cocción			
9	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz prepara salsa base			
10	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz emplea técnicas de conservación y almanecenamiento			
11	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz emplea técnicas de preparación, cortes y cocción de carnes, aves, pescados, frutas, hortalizas y cereales.			
12	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz realiza el montaje del plato			
13	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz dispone de los residuos sólidos al final de la jornada según la normatividad			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia, mayo 2022

_____
Firma del Aprendiz

ANGELA MARIA GOMEZ LOZANO
Firma del Instructor

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	may-22
Denominación del Programa de Formación	COCINA BÁSICA NIVEL 1
Modalidad de Ejecución	Presencial
Código y versión del Programa	63550051 VERSION 1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**ANGELA MARIA GOMEZ LOZANO** — **Regional y Centro de formación Centro de Comercio y Turismo**
	Regional y Centro de formación **Centro de Comercio y Turismo**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
N/A	N/A	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	Almacenar materias primas teniendo en cuenta aplicar correctivos en los métodos de conservación.	Procedimental: Alistar y controlar las materias primas, según los métodos de conservación.	5 horas	5 horas	Demostraciones, Tecnicas de Cocina Básica	Ambiente de Aprendizaje dotado con meas y sillas o Ambiente Virtual	Vegetales, frutas, Carnes Rojas, Carnes frías, Pollo, Pescado, Pasta, Arroz, huevos, harina, leche, frutos secos, queso, especias, aceites puros, pelador, Licuadora, extractor, cuchillo, tabla, deshidratadora, vaporera, olla exprés, Cucharas de revolver, Balanza, Bowls, Cortadores, Pinzas, Guantes, Ralladores	1 Instructor que su perfil seaTecnico en gastronomía	Maneja normas de seguridad industrial, BPM, de acuerdo con la normatividad vigente.	EVIDENCIA DE PRODUCTO: propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Básica, de acuerdo con la receta estándar, tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas de preparación, cortes y cocción aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos, manejo de equipos, herramientas y utensilios y manejo de residuos sólidos. EVIDENCIA DE DESEMPEÑO: Lista de Chequeo para verificar el Producto TÉCNICA: Observaación INSTRUMENTO: Observación	
			Elaborar preparaciones básicas de acuerdo con la receta estándar, de acuerdo con los requerimientos del servicio, logrando así los estándares establecidos por la empresa.	Actitudinal: Proponer alternativas de procesos básicos, según la orden de prestación de servicio	20 Horas	10 Horas					Establece las diferentes técnicas, procesos y métodos de cocción.		

PROCESO DE GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

FORMATO GUÍA DE APRENDIZAJE

IDENTIFICACIÓN DE LA GUIA DE APRENDIZAJE

- Denominación del Programa de Formación: COCINA INTERNACIONAL
- Código del Programa de Formación: 63550079 Versión 1
- Competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
- Resultados de Aprendizaje Alcanzar:
  - ✓ Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos.
    técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente.
  - ✓ Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente.
  - ✓ Realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo con la programación y recetas estándar preparar salsas calientes y salsas frías internacionales, de acuerdo con los estándares establecidos.
  - ✓ Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo con la receta estándar.
  - ✓ Elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo con la programación y a la receta estándar.
  - ✓ Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.
  - ✓ Elaborar postres calientes y fríos de la cocina internacional siguiendo los parámetros de rentabilidad calidad y estandarización de la empresa.
- Duración de la Guía: 50 horas

2. PRESENTACIÓN

Conocer, elaborar y analizar los platos más representativos de la cocina internacional, enfatizando en su historia, su presentación y su sabor.

Comprender las características y propiedades de la materia prima e insumos, equipos y herramienta empleadas en los procesos, técnicas de elaboración de diferentes productos, son las temáticas formales de esta propuesta de formación complementaria.

Tomando en cuenta la dificultad nacional para poder emplearse, debido alto índice de desempleo en el país, la formación complementaria en Cocina Internacional busca fortalecer la demanda en mercados latinoamericanos.

Se espera que el aprendiz sea soporte para el mejoramiento continuo del sector gastronómico, acorde con los requisitos de calidad que satisfagan al mercado, adaptándose y aportando a la innovación de los productos.





3. FORMULACIÓN DE LAS ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE

3.1 Actividad de Reflexión Inicial

Antes de iniciar las actividades de aprendizaje es importante identificar las problemáticas del contexto social y productivo; en el desarrollo de esta actividad, propia de la competencia PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE, en grupos de trabajo, deberán analizar las imágenes de productos de cocina internacional entregadas por el instructor; cada integrante del grupo debe participar activamente para dar respuesta a los siguientes interrogantes.



¿Qué materiales se usaron para la elaboración de los productos vistos?
¿Qué tipo de herramientas o utensilios se necesitan para su elaboración?
¿Qué tipo de técnicas se utilizaron para la elaboración del producto de acuerdo con la receta estándar?

Una vez desarrollada las preguntas, cada grupo de trabajo socializará sus respuestas al instructor responsable de la formación.

3.2 Actividad de Contextualización

En equipos de trabajo las aprendices deben realizar un listado de materiales, herramientas y utensilios que conozcan y que han utilizado en los diferentes procesos de cocina internacional en su cotidianidad.

Esta propuesta se puede presentar por medio de:

1- Dibujo
2- Esquema
3- Juego de Roles
4- Documento
5- Otros

Esta actividad debe ser socializada y sustentada ante todo el grupo, de acuerdo con los parámetros establecidos por el instructor responsable.

3.3 Actividad de Apropiación de conocimiento (Conceptualización y Teorización)

Para iniciar las actividades empezaremos aplicando las diferentes técnicas la elaboración del producto de cocina internacional de acuerdo con la receta estándar para presentar una propuesta de ensamble de platos, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño y color, para comenzar el proyecto, los aprendices deberán hacer las siguientes técnicas:

Aplicar a las preparaciones los siguientes conceptos:

- Cocina Básica
- Normas de Higiene y Manipulación
- Técnicas básicas de corte y cocción
- Cortes de Vegetales
- Conservación de Alimentos
- Bebidas frías y Calientes
- Clases de Salsas
- Técnicas de Cocción
- Mise en Place
- Técnicas de Elaboración de Amasijos
- Preparaciones Rápidas Calientes
- Calidad de cada Producto
- Receta Estándar
- Rellenos
- Montajes de Platos







Escoger el producto a trabajar: Se les entregan varias opciones a los aprendices para la elaboración del producto de Cocina internacional de acuerdo con la receta estándar.

3.4 Actividad de Transferencia de Conocimiento

Evidencia: (Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Internacional, de acuerdo con la receta estándar, tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos y manejo de residuos sólidos.

El aprendiz deberá hacer entrega los productos terminados según:
Proyecto
Diseño y Color
Operaciones Básicas de Cocina
Caliente
Control de Calidad
Materias Primas
Manejo de Equipos, Herramientas y Utensilios
Conservación de la materia prima
Cortes en frutas y verduras
Técnicas de cocción para las preparaciones
Bebidas frías y Calientes
Clases de Salsas
Mise en Place
Técnicas de Elaboración de Amasijos
Montaje de Platos

Aplicación de buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos y manejo de residuos sólidos.

- Materiales:

  Vegetales, frutas, Carnes Rojas, Carnes frías, Pollo, Pescado, Pasta, Arroz, huevos, harina, leche, frutos secos, queso, especias, aceites puros, pelador, Licuadora, extractor, cuchillo, tabla, deshidratadora, vaporera, olla exprés, Cucharas de revolver, Balanza, Bowls, Cortadores, Pinzas, Guantes, Ralladores, Bandejas, ollas, sartén.









- **Ambiente Requerido**

  Ambiente convencional

4. ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN

Tome como referencia la técnica e instrumentos de evaluación citados en la guía de Desarrollo Curricular

Evidencias de Aprendizaje	Criterios de Evaluación	Técnicas e Instrumentos de Evaluación
Evidencias de Producto: (Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Internacional, de acuerdo con la receta estándar, tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos y manejo de residuos sólidos. TÉCNICA: Observación. INSTRUMENTO: Observación.	Realiza el mise en place (pre - alistamiento) de acuerdo con la programación. Prepara la salsa de acuerdo con la receta estándar. Elabora las comidas rápidas (amasijos) de acuerdo con los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes Dispone de los residuos sólidos al final de la jornada según la normatividad vigente Se actualiza permanentemente a través de las diversas fuentes de información Evalúa permanente su proceso de aprendizaje y fija correctivos.	Valoración de producto Lista de chequeo

5. GLOSARIO DE TÉRMINOS

1.A fuego lento: calentar a 85º C, o cocer verduras en este líquido.

2.A la parrilla: cocer con calor indirecto en una superficie sólida

3.A punto: cuando un alimento alcanza su grado justo de cocción o de sazonamiento.

4.Abocado: vino sutilmente dulce

5.Abrillantar: dar brillo a pasteles o a otros preparados utilizando jalea, gelatina, mantequilla clarificada o yema de huevo

6.Acanalar: hacer canales o estrías en la superficie de un alimento que todavía no está cocinado

7.Acaramelar: hervir azúcar o almíbar hasta que tenga un color pardo dorado.

8.Acebuche: término árabe que significa "olivo silvestre"

9.Acedias: Carne muy yodada, frágil por lo cual se deshace al cocerla. Para evitarlo se cuece solamente por un lado, se le quita la espina, se colocan los filetes del lado superior. (el que no ha contactado con el fondo de la sartén) en platos calientes cuyo calor hace finalizar la cocción.

10.Aceite de Oliva Refinado: obtenido por el refinado de aceites de oliva vírgenes con una acidez no superior de 0,5 g. por 100 g

11.Aceite de Oliva Virgen Corriente: aceite de oliva virgen cuya acidez no supera 3,3 g. por cada 100 g

12.Aceite de Oliva Virgen Extra: se trata de la mejor variedad de todas. Su acidez no supera 1 g. por cada 100 g. Es la mejor calidad.

13.Aceite de Oliva Virgen Lampante: aceite de oliva virgen cuya acidez es superior a 3,3 g. por cada 100 g.

14.Aceite de Oliva Virgen: aceite de oliva virgen cuya acidez no supera 2 g. por cada 100 g. Es un aceite extraordinario, pero no tiene la misma calidad que el aceite de oliva virgen extra.

15.Aceite de Oliva: mezcla de aceite de oliva refinado y virgen con una acidez no superior a 1,5 g. por 100 g

16.Aceite de Orujo de Oliva Crudo: aceite que se obtiene mediante el tratamiento del orujo de la oliva. No puede ser ingerido

17.Aceite de Orujo de Oliva Refinado: se obtiene al refinar el aceite de oliva de orujo crudo. Este aceite carece de olor, sabor y color.

18.Aceite de Orujo de Oliva: se obtiene al mezclar el aceite de orujo refinado con aceites de oliva vírgenes, ya que el primero carece de sabor, olor y color.

19.Aceite de nueces: Este aceite hay que cortarlo con otro aceite ya que es demasiado fuerte. Conservarlo siempre en frigorífico para que no se ponga rancio.

20.Acelgas: Para pelar las acelgas, se coge el tallo con las dos manos y se parte en.

21.Acerbo: vino áspero debido a la inmadurez de las uvas.

22.Aderezar: añadir sal y todos los condimentos necesarios tales como especias, vinagre y aceite a cualquier tipo de preparación fría.

23.Adobar: preparar en crudo carnes y pescados, dejándolos cubiertos en aceite, sal, ajos, limón o vinagre, cebollas, zanahorias, perejil y especias. Se hace para que se conserve mejor la comida, para aromatizarlo y para aportarle un sabor particular.

24.Adobo: preparación que admite ingredientes diversos (especias, vinagre, vinos, aceite y sal). También se usa como base para salsas.

25.Adornar: decorar el plato principal con elementos comestibles. Preparar para servir.

26.Afrutado: vino que tiene un sabor o aroma que recuerda a la fruta. Esta cualidad denota una buena uva.

27.Agarrarse: una preparación culinaria que se pega al fondo del recipiente arrebatándose y quemándose.

28.Agedashi Dofu: queso de soja frito. Se sirve con una salsa especial.

29.Agridulce: salsa compuesta por vinagre, azúcar y diversos frutos sabrosos.

30.Aguardiente: bebida alcohólica muy fuerte que se obtiene de la destilación del vino, frutos, granos de cereales ricos en almidón, caña de azúcar y remolacha.

31.Aguja: pedazo de carne de buey o ternera localizados en la parte delantera del animal, encima de la espalda. Se prepara en estofado, asado o a la plancha ya sea troceada o entera. Es una pieza de segunda categoría.

32.Ahumado: procedimiento según el cual se conservan los alimentos, especialmente carnes y pescados mediante el secado con humo de leña. Se puede ahumar tanto pescado como carne e incluso en algunos quesos y embutidos.

33.Albarda: cubrir, envolviendo una pieza de carne (generalmente de vaca, ternera, ave, etc.), con unas láminas delgadas de tocino para evitar que quede seco cuando lo cocinemos.

34.Aliñar: aderezar o sazonar.

35.Amasar: trabajar una masa con las manos.

36.Aplastar: reducir el espesor de un artículo.

37.Aromatizar: añadir a unos preparados elementos con fuerte sabor y olor.

38.Arreglar o aviar: preparar de forma completa un ave u otro género, para su asado, cocción, etc.

39.Arropar: tapar con un paño un preparado de levadura para facilitar su fermentación.

40.Asar: cocinar un alimento en horno, parrilla o asador con grasa solamente, de forma que quede dorado exteriormente y jugoso en su interior.

41.Aspic: género de cocinado, colocado dentro de una gelatina dorada

42.Asustar: añadir un líquido frío a un preparado que esté en ebullición, con el fin de que momentáneamente deje de cocer

43.Atelet: pincho metálico que termina en motivo decorativo

44.Agridulce: Una salsa salada-azucarada, un gástrico, se consigue reduciendo vinagre de vino con azúcar. Se deja reducir hasta obtener jarabe, es decir cuando se evapora casi todo el vinagre.

45.Albaricoque: Los albaricoques pueden ser un gran acompañamiento de varios helados. Para ello los blanqueas unos treinta segundos en agua hirviendo, los pelarás mejor y luego los salteas con un poco de mantequilla y azúcar.

B

46.Bardar: envolver carnes en una lámina de tocino.

47.Basmatí: arroz de origen indio, muy utilizado para acompañar los platos.

48.Batata: también conocido como boniato. A pesar del nombre no se parece a la patata, es más dulce, aunque se prepara como ésta y requiere casi el mismo tiempo de cocción

49.Batir: mezclar enérgicamente con varillas o batidoras una materia hasta adquirir cierta consistencia o densidad deseada.

50.Bavarois: postre cremoso a base de huevos, que adquiere una consistencia particular debido a la adición de gelatina y nata montada.

51.Bañar: cubrir totalmente un género con una materia líquida pero de suficientemente espesor como para que permanezca.

52.Baño maría: 1) recipientes de más altura que diámetro, con mango o pequeñas asas, que se utiliza para contener jugos, salsa, etc. 2) recipiente con agua caliente que sirve para contener los baños anteriormente citados y conservar su temperatura. 3) Forma de cocción

53.Besuguera: su finalidad es preparar pescados enteros.

54.Beurre manié (mantequilla manoseada): compuesto homogéneo obtenido mezclando mantequilla y harina a partes iguales. Muy útil para dar consistencia a algunas salsas.

55.Bhaji: es un tipo de rebozado, que hace que los alimentos fritos sean crujientes y sabrosos.

56.Bicarbonato de soda: se utiliza para hacer crecer pasteles. Debe ser metido en el horno de inmediato.

57.Blanquear: sumergir un género en agua hirviendo. También se da este nombre al acto de rociar con limón los pescados azules en crudo.

58.Bleu: forma de preparar pescados.

59.Boeuf stroganoff: lomo de buey en tiras con salsa y champiñones.

60.Boeuf voronoff: medallones de solomillo de buey en salsa.

61.Borshch: sopa tradicional rusa, de carnes, verduras, nata agria y piroski.

62.Bouquet garní: un ramillete de hierbas aromáticas o verduras surtidas como por ejemplo laurel, perejil, tomillo, apio y puerro.

63.Brasear condimentados: cocer alimentos brevemente después de haberlos soasado en un mínimo de líquido y con el recipiente tapado.

64.Brasear: cocer a fuego muy lento en una cazuela herméticamente cerrada. Existe un recipiente especial llamado bracera.

65.Bridar: 1) Fijar con ayuda de una aguja y bramante los miembros de un ave. 2) Sujetar con bramante o dar forma deseada a una pieza antes de su preparación

66.Brocheta: aguja metálica que sirve para ensartar distintos alimentos

67.Brownie: pastel hecho a base de nueces y chocolate. La consistencia es dura por fuera y blanda y esponjosa por dentro.

68.Brunoise: sistema de cortar verduras y hortalizas. Primero tiras finas y luego daditos pequeños

69.Bubango: término con el que se conoce el calabacín en Canarias

70. Bulgur: es una sémola originaria de Turquía y la región de Asia Menor

71.Bogavante: La parte roja de la cabeza, no hay que tirarla, pues sirve para ligar salsas montadas con aceite a fuego vivo, a la cual se le puede añadir los huevos desgranados.

C

72.Caer: cocción con mantequilla muy lenta hasta conseguir ablandar el género o artículo empleado.

73.Caldo corto: modo de preparar el pescado consistente en cocerlo en una mezcla de vinagre, vino, leche, verduras, etc.

74.Calor seco: cocer sin líquido.

75.Caloría: unidad de medida que indica el calor o energía que generan en el cuerpo los alimentos.

76.Calçotada: plato típico catalán en el que como ingrediente principal se encuentran los calçots (cebollas blancas tiernas y dulces) que una vez asados con fuego de sarmientos y carbonizados en su exterior hay que despellejar con las manos tiznadas de hollín.

77.Calçots: cebollas blancas, tiernas y dulces, que se utilizan para preparar la famosa calcetada.

78.Camisar: aplicar en las paredes del interior de un molde o recipiente una capa fina de pasta, gelatina, farsa, tocino etc.

79.Canal: cuerpo de bóvidos (ternera, vaca, etc.) y óvidos (cordero, cabrito, etc.) desprovisto de vísceras torácicas, abdominales y pelvianas, excepto los riñones, con o sin piel, patas y cabeza.

80.Canapé: entremés. Normalmente con una base de pan, tostada o galleta untada en mantequilla u otra base cremosa.

81.Cantar: decir en voz alta o por medio de un micrófono las peticiones culinarias de los clientes.

82.Caramelizar: untar un molde o cubrir un género con azúcar a punto de caramelo.

83.Cardamomo: especie muy aromática perteneciente a la familia del jengibre, se utiliza en la cocina del Norte de la India y de Medio Oriente. Sirve para endulzar algunos platos o bebidas, como por ejemplo, el café a la turca.

84.Carlota: apelativo con el que se señala a la zanahoria en la zona de Levante.

85.Carpaccio: filetes finos crudos de carne, pescado o verduras

86.Carré: costillar de la vaca, buey o ternera

87.Cartucho: hoja de papel de horno o aluminio untados de aceite en los que se encierran pescados o aves para cocerlos en el horno

88.Cazo para vapor: tiene los costados cerrados, el fondo perforado y la tapa

89.Cañadilla: molusco gasterópodo marino comestible, con la concha provista de numerosas espinas y prolongada en un tubo largo y estrecho. De él extraían antiguamente el tinte púrpura. Son muy típicos en Cádiz

90.Cebollino: hierba aromática. Es la brizna verde con la que la denominada "nueva cocina" adorna sus platos

91.Cernir: pasar por un tamiz o un colador.

92.Chalotas: es una hortaliza bulbosa de pequeño tamaño y sabor apreciado que se usa en ensaladas y en la preparación de salsas.

93.Chiffonada: lechuga o acedera finamente cortada y después rehogada en mantequilla (guarnición de caldos, sopas, crema, etc.)

94.Cincelar: efectuar pequeños cortes sobre los lomos de un pescado para facilitar su cocción.

95.Clarificar: esta operación tiene por objeto en primer lugar dar o conseguir limpieza o transparencia a una salsa, caldo, consomé o gelatina.

96.Clavetear: 1) Introducir clavos, especia muy olorosa, en cebolla u otro género similar al objeto de que el preparado culinario adquiera su aroma característico. 2) Introducir bastoncitos de trufa en una masa de paté o una pieza de carne para aromatizarla.

97.Cobertura de chocolate: chocolate rico en manteca de cacao, que se emplea para cubrir o envolver diversas preparaciones.

98.Cocer al baño maría: cocer lentamente un preparado poniéndolo en el interior de un recipiente que, a su vez, debe introducirse en otro mayor con agua, poniéndose todo al horno o fogón.

99.Cocer al vapor: cocer o cocinar un preparado en un recipiente puesto dentro de otro, cerrado y con vapor de agua.

100.Cocer en blanco: cocer al horno con moldes una pasta sin aderezos, sustituyendo éstos por legumbres secas.

101.Cocer: 1) Hacer entrar en ebullición un líquido. 2) Transformar por la acción del calor, el gusto y propiedades de un género. 3) Ablandar o hacer derretibles los artículos. 4) Cocinar o guisar.

102.Cocotera: recipiente de loza, para confeccionar principalmente huevos cocotte.

103.Comanda: platos o especialidades culinarias que solicita el cliente y que el camarero refleja en un block por triplicado y una de cuyas copias va a cocina.

104.Concasse: picar un género de forma gruesa (perejil, perifollo, etc.) y rústica.

105.Condimentar: añadir especias para dar sabor.

106.Cornete o cucurucho: aparato hecho de papel fuerte blanco y fino, en forma de cuerno recto y fácilmente fabricable. Su utilización es puramente ornamental. Un ejemplo serían los cornetes de jamón rellenos de huevo hilado.

107.Corregir: modificar un sabor dominante en una preparación por adición de otra sustancia.

108.Coulís: puré sometido a una evaporación completa de su jugo.

109.Court-bouillon: fondo para hervir los pescados.

110.Crocante: alimento resistente al diente.

D

111.Darne: parte del pescado comprendida entre la cabeza y el inicio de la cola.

112.Dashi: condimento de pescado que viene en polvo y se utiliza en la cocina japonesa.

113.Decantar: suprimir los cuerpos extraños de un jugo, salsa, aceite, o cualquier tipo de preparación líquida.

114.Decocción: cocer en agua hirviendo plantas aromáticas para obtener un extracto.

115.Decorar: embellecer con adornos para una presentación.

116.Delicatessen: en alemán, alimentos delicados. Tiendas especializadas en alimentos exóticos, exquisitos y de elevado precio.

117.Demí-glace: concentrado de caldo de ternera con Madeira o Jerez que se cocina lentamente hasta que se reduce a la mitad y forma un esmalte grueso. Este sabor intenso se utiliza como base de otras muchas salsas.

118.Desalar: sumergir un género salado en agua para que pierda la sal.

119.Desangrar: sumergir en agua fría carne o pescado para que deje de sangrar.

120.Desecar: secar por evaporación un preparado al fuego.

121.Desembarazar: desocupar el lugar donde se ha trabajado, colocando cada cosa en su lugar habitual.

122.Desescamar: quitar las escamas de un pescado.

123.Desgrasar o desengrasar: quitar la grasa a un determinado preparado.

124.Deshuesar: separar los huesos de una pieza de carne.

125.Desleír: mezclar una sustancia espesante como la levadura, con un poco de líquido (agua, leche o caldo) para obtener un compuesto homogéneo que se añade a un líquido caliente para espesarlo.

126.Desmoldar: sacar un preparado del molde, del que conservará la forma.

127.Desollar: quitar la piel a un animal.

128.Desplumar: despojar de las plumas.

129.Donabe: cazuela de barro que se usa en la cocina de Japón.

130.Dorar: 1) Aplicar huevo batido sobre una pasta para que se dore durante su cocción. 2) Caramelizar la superficie de un pescado, carne o ave. 3) Freír un alimento hasta que adopte un color dorado. 4) Dar bonito color dorado a un frito, asado o cocido al horno.

131.Duxelle: un compuesto de champiñón y zanahoria (y a veces jamón) picados finos, que se cubre de mantequilla, sal y pimienta. Se usa para dar sabor a las sopas y salsas, o bien como relleno de carnes y masas.

132.Dégorger: técnica que consiste en salar ligeramente y dejar reposar una hora, algunos alimentos como la berenjena y el pepino, para que pierdan el líquido amargo.

E

133.Emborrachar: empapar con almíbar, licor o vino un postre.

134.Embridar: sujetar con bramante o cuerda los miembros de un ave o un trozo de carne, a fin de que conserve una forma determinada durante la cocción.

135.Empanar: envolver un alimento en huevo y pan rallado antes de freír.

136.Emulsión: líquido de aspecto lácteo que tiene en suspensión pequeñísimas partículas de sustancias insolubles en el agua, como grasas, resinas, bálsamos, etc.

137.Eneldo: de la familia del comino, se trata de una hierba con la que condimentamos algunos pescados y mariscos marinados con sal.

138.Engrasar: untar con mantequilla el interior de un molde o recipiente.

138.Enharinar: envolver un alimento en harina antes de freír y rehogar.

139Entrada: plato que se servía después de la sopa o consomé. Hoy en día es el primer plato de la comida.

140.Envejecer: dar tiempo a una carne para que logre cierto punto de pasada.

141.Escabechar: conservar la carne o el pescado en un caldo frío, compuesto fundamentalmente de aceite, vinagre, sal, hierbas y especias.

142.Escabeche: es-keh-BEHSH de origen español. El escabeche es un tipo de adobo que se hace con ajo, laurel, pimienta en grano, sal, aceite y vinagre. El escabeche hay que dejarlo refrigerar al menos 24 horas, y tiene un ligero sabor picante.

143.Escaldar: sumergir en agua hirviendo un género, manteniéndolo poco tiempo.

144.Escalfar: 1) Mantener en un punto próximo a la ebullición del líquido, un género sumergido en él. 2) Cocción de pocos minutos. 3) Cocer en líquido graso y corto un género.

145.Escalopar: amelgar un género mediante golpes suaves.

146.Escalope: filete de ternera muy fino cortado al través.

147.Espalmar: adelgazar un género mediante golpes suaves.

148.Espolvorear: repartir en forma de lluvia, polvo sobre un género.

149.Espumar o des espumar: quitar con la espumadera las impurezas que en forma de espuma floten en un preparado durante la cocción.

150.Esquinar: cortar una res en dos siguiendo la espina dorsal.

151.Estirar: 1) Trabajar una masa con rodillo para adelgazarlo. 2) Conseguir mayor rendimiento del normal en un género al racionarlo.

152.Estofado: guiso en el que todos sus componentes se ponen crudos y a la vez.

153.Estofar: hacer un guisado muy tapado, en el que todos los componentes son crudos y se cocinan a la vez.

154.Estufar: colocar una pasta de levadura en una estufa o local atemperado para la fermentación y desarrollo de esta.

F

155.Fabada: potaje de judías, típico de la cocina asturiana.

156.Fabes: judías blancas asturianas.

157.Fagot: pasteles hechos con despojos de cerdo, cebolla y pan rallado.

158.Faisandé: término francés que se emplea para indicar la mortificación completa de un animal de caza antes de su preparación.

159.Falda: parte de la carne de buey o ternera que está entre la babilla y el costillar.

160.Farce: compuesto de una o varias materias para rellenar.

161.Farra: pez de los lagos alpinos apreciado por su carne.

162.Farsa: compuesto de una o varias materias que sirven para rellenar manjares.

163.Filete: bistec, solomillo lonja de pescado cortada paralelamente a la espina dorsal y con espinas.

164.Filetear: cortar un género en lonchas delgadas y alargadas.

165.Finas hierbas: compuesto de perejil, perifollo y estragón cebollino.

166.Flambear: rociar un plato o postre con licor para después prenderle fuego. Los platos de esta categoría deben servirse en llamas.

167.Flamear: pasar por una llama un género.

168.Flanera: molde para hacer flanes, generalmente en forma de cono truncado y un poco más pequeño que un vaso de vino.

169.Fletán: pez parecido al lenguado, algo más carnoso.

170.Fondant: 1) Chocolate preparado para cobertura. 2) Crema pastelera hecha con agua, limón y azúcar glasé, que se utiliza para bañar tartas y pasteles.

171.Fondear: cubrir el fondo de una braceadora con legumbres, tocino y otro género, braseándolo, encima de éste.

172.Fondo: caldo de cocción de un alimento, carne o pescado, que se utiliza para mejorar las salsas. El fondo oscuro se hace con carne de buey y ave. El fondo claro es una mezcla de harina y mantequilla, trabajadas a fuego lento hasta que adquieran un tono dorado.

173.Fondue Bourguignonne: pequeños trozos de carne que sumergimos en aceite hirviendo en el momento de consumirse y se acompaña de salsas picantes.

174.Fondue: plato compuesto de queso fundido en vino blanco, en el que se sumergen pequeños trozos de pan.

175.Freír: introducir en una sartén con grasa caliente un género para su cocinado, debiendo formar costra dorada.

176.Fumet: caldo concentrado de pescado, aves o carnes. Hay que cocer hasta reducir al máximo el caldo y machacando carnes y huesos, pasándolo luego por un tamiz.

177.Fécula: sustancia compuesta por granos de almidón, abundante en determinados tubérculos, como la patata, el maíz, etc.

G

178.Garrapiñado: operación que consiste en bañar frutos secos en azúcar cocido a punto de caramelo.

179.Ginseng: es una raíz de origen oriental, que tiene una forma curiosa de hombre caminando a paso largo, se caracteriza porque sus efectos son acumulativos, es decir, cuánto más tiempo se toma más efecto produce.

180.Glace de viande o de poisson: caldo de carne o de pescado reducido hasta que tenga la consistencia de un almíbar.

181.Glasear: 1) Cubrir un entremés con fondant o azúcar glasé. 2) Cubrir preparados de pastelería con mermeladas, azúcar caramelizada, glass, etc. 3) Dorar la superficie de un preparado con una salsa con yemas de huevo y/o mantequilla. 3) Cocer ciertas hortalizas (cebollitas, nabos, zanahorias) con agua o vino, sal, mantequilla y azúcar. 4) Lograr en una pieza que se está braseando o salteando, una capa brillante regándola por encima con su propio jugo. 4) Espolvorear con azúcar glass una preparación.

182.Godiveau: picadillo de ternera, de cerdo o de ave bien condimentado y hecho bolas o albondiguillas. Los godiveau, o godivós españolizando el término, se usan para llenar o guarnecer pasteles para los aderezos a la financiére.

183.Gomashio: sésamo tostado con sal marina, se usa como condimento.

184.Goujons: lomo de pescado cortado en tiras de 5 ó 6 cm. de largo empanado a la inglesa.

185.Grado de acidez: se refiere a la cantidad de ácidos grasos libres expresados en ácido oleico.

186.Gran Cassé: unto de cocción en que el almíbar alcanza una temperatura de 141º C. Si se deja caer en agua fría, se vuelve frágil como el cristal. En este punto el almíbar se acaramela rápidamente.

187.Gratinar: hacer tostar a horno fuerte o gratinador la capa superior de un preparado.

188.Grumos: bolas que se forman en las harinas, sopas u otras sustancias cuando no se revuelven lo suficiente, o se cuecen mal.

189.Guarnecer: acompañar a un género principal de otros menores sólidos que reciben el nombre de guarnición.

190.Guarnición: se le denomina así a lo que sirve para guarnecer o adornar los platos: las hortalizas, trufas, setas, patatas, etc.

191.Guisar: 1) Preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego. 2) Prepararlos después de rehogados, en una salsa compuesta de grasa.

H

192.Hangiri: barreño de madera para sushi.

193.Hasu giri: es un tipo de corte en diagonal que se utiliza en la cocina japonesa.

194.Helar: congelar por medio de temperaturas de menos cero con una mezcla.

195.Hermosear: suprimir de elementos inútiles a la presentación del manjar.

196.Hervir: 1) Cocer un género por inmersión en un líquido en ebullición. 2) Hacer que un líquido cueza.

197.Hijiki: es un alga de color negro con forma de hilos que se emplea en la cocina japonesa.

198.Hocho: cuchillos japoneses.

199.Hornear ciego: 1) Hornear una corteza de masa vacía. 2) Doblar los bordes de la masa. Pinchar con un tenedor. 3) Introducir en el horno precalentado a 220 º C., unos 10 ó 12 minutos, o hasta que se dore. 4) Dejar enfriar antes de poner el relleno.

200.Hornear: cocinar por calor seco indirecto, normalmente en un horno.

I

201.Incisión: pequeño corte.

202.Incorporar: agregar un compuesto espumoso y suave, como las claras a punto de nieve, a otro más denso y pesado, revolviendo con suavidad para no privarlo de su ligereza característica.

203.Infusión: añadir agua en ebullición a una planta aromática para obtener así su aroma y sabor.

J

204.Jamón: el jamón es carne de cerdo curada, concretamente la pata del cerdo, que comenzó siendo una forma obligada para el mantenimiento de la carne en la antigüedad.

205.Juliana: es una manera especial de cortar las tiras. Aproximadamente 5 centímetros de largo por un milímetro de grosor.

L

206.Lamas: cortar en rodajas la fruta.

207.Lardones: panceta cortada en trocitos. También se emplea esta definición para verduras o carnes.

208.Levadura: fermento en polvo o prensando que hace aumentar el volumen de una masa, haciéndola esponjosa.

209.Levantar: poner de nuevo a cocer una preparación.

210.Licuar: convertir en líquido un alimento por fusión con calor o por trituración.

211.Ligar: 1) Añadimos a un preparado un elemento de ligazón para espesar. 2) Mezclamos diversos ingredientes de forma heterogénea.

212.Ligazón: sustancia espesante, como el beurre manié, la yema de huevo o la nata. Se usa para sopas y salsas.

213.Lollo rosa: especie de lechuga con hojas rizadas y de color rosa.

214.Lulo o naranjilla: es una de las bayas más exóticas que crecen en los Andes, su fragancia y sabor son únicos. Su sabor se asemeja a una mezcla de piña y fresas.

215.Láminas: rodajas muy finas en las que solemos cortar el pepino, patata, ajo, calabacín, etc.

M

216.Macaorá: piezas de pasta de almendras y azúcar en forma de frutas envueltas en un pañuelo. Son dulces tradicionales en la Comunidad Valenciana, que se regalan el día de San Valentín y el día 9 de octubre, día en el que se celebra la fiesta de esta Comunidad Autónoma.

217.Macedonia: mezcla de legumbres o frutas, cortadas en dados similares.

218.Macerar: machacar en un mortero varios ingredientes hasta hacer una pasta.

219.Machacar: golpear la carne con un mazo para ablandarla. Se hace sobre todo para ablandar el pulpo.

220.Madejas: tripas de cordero. Es un plato típico de la cocina aragonesa.

221.Maganos: son los calamares pequeños o comúnmente llamados chipirones.

222.Majado: condimento compuesto por diferentes alimentos que son machados en el mortero: ajo, perejil, especias, jamón y zanahorias.

223.Majar: quebrar de forma grosera; machacar de forma imperfecta.

224.Mantequilla: 1) Clarificada: fundida y decantada. 2) Manié: mezclada con harina. 3) Pomada: reblandecida.

225.Marcar: preparar las operaciones básicas para iniciar la confección de un plato, a falta de su cocción.

226.Marchar: empezar la cocción de un plato previamente preparado o marcado.

227.Marinar o en marinar: poner géneros en compañía de vino, legumbres, hierbas aromáticas, etc. para conservar, aromatizar o ablandarlos.

228.Marmitako: plato popular marinero que cuenta con el bonito como ingrediente principal.

229.Mechar: introducimos en carne cruda, con la ayuda de una mechadora, tiras de tocino en forma de mecha. También, con trufas o jamón o cualquier otro ingrediente.

230.Medallón: trozo de carne o pescado que se caracteriza por su forma redondeada y su buena presentación.

231.Menestra: guiso de verduras que reúne diversas clases de hortalizas y tiras pequeñas de carne y jamón. Puede prepararse de diferentes maneras, aunque la más completa consiste en cocer las verduras por separado, rebozarlas con harina y huevo, freírlas y ponerlas en una cazuela de barro cubiertas con salsa española. Se sirve adornada con espárragos y huevo duro.

232.Menudillo: término aplicado al conjunto de los interiores de las aves, higaditos, mollejas, corazón, etc., al que se añaden las patas, cabeza, cuello y alas.

233.Meuniere: término francés aplicado a los platos que se preparan rebozando los ingredientes con harina y friéndolos con mantequilla.

234.Mi-cuit: son medallones de foie-gras semi-cocidos.

235.Mijin-giri: es el picado fino de raíces.

236.Mijotear: término francés para indicar una cocción muy lenta.

237.Mikan-shu: licor de mandarinas.

238.Mirepoix: base para confeccionar caldos y salsas, compuesta por picadillo de verduras y hortalizas, cortadas en dados.

239.Mojar: añadimos a un preparado el líquido necesario para su cocción.

240.Montar: colocar los géneros, después de guisados, sobre zócalo, costrón o plato. Sinónimo de batir.

241.Mortificar: dejar envejecer la carne.

N

242.Napar: sinónimo de cubrir con un preparado líquido necesario para su cocción.

243.Nari: encurtidos de jengibre de color rosa pálido que se sirven con el sushi o el sashimi para refrescar el paladar entre bocados.

244.Natto: con un sabor y un olor muy parecidos a los del queso, se obtiene de las semillas de soja fermentadas. Este condimento milenario y delicado se utiliza para sazonar sopas, arroces, fideos o verduras.

245.Negi: cebolletas japonesas, son tallos más largos y gruesos de color azul verdoso.

246.Nigiri Sushi: piezas de pescado que se colocan en un boll de arroz.

247.Noisette: mollita de cordero cortada de las chuletas previamente deshuesadas, enrolladas y atadas.

248.Nopales: es el corazón tierno del cactus, se utiliza en la cocina mexicana.

O

249.Okara: es la pulpa obtenida de la soja y se puede encontrar húmeda o seca. De blanda o fina textura sirve para combatir el estreñimiento. Sirve para enriquecer sopas, pastas, hamburguesas, panes, cereales, dulces o crepes.

250.Orejón: melocotón o albaricoque deshuesado y secado al sol.

251.Oroshigane: en japonés significa rallador de acero.

252.Oroshiki: en Japón es un rallador de porcelana.

253.Oscietre: huevas de esturión.

254.Oshizushi no kata: en japonés es un molde de madera para sushi.

P

255.Panaché: término francés que se aplica a diversas hortalizas o verduras previamente cocidas, que se presentan juntas como plato o guarnición.

256.Pantxineta: pastel relleno de crema, con trocitos de almendra por encima que se sirve caliente.

257.Papillote: asado de carne o pescado con manteca y aceite y envuelto en un papel.

258.Paprika: variedad de pimiento muy extendida en Hungría. Se utiliza seco y pulverizado, como el pimentón. Imprescindible en el goulash y sirve como condimento a pollos y salsas.

259.Parfait de hígado de pato: producto con un 75% de foie-gras más un 25% de hígado magro de ave o grasa de pato.

260.Parfait: helado hecho con crema de vainilla y nata batida.

261.Pasado: 1) Punto de los géneros crudos que no están frescos, y bordean el punto de descomposición, sin acabar de llegar a él. 2) Excesivamente cocido. 3) Colado.

262.Patorrillo: plato aragonés que se compone de tripas y manos de cerdo.

263.Pelar: quitar completamente la piel de los alimentos. Se puede hacer con cuchillo o con un pelador.

264.Perfumar: sinónimo de aromatizar.

265.Picadillo: carne o cualquier otro ingrediente triturado, que se utiliza para rellenar.

266.Picanha: corte del buey típicamente brasileño.

267.Picar: 1) Cortar finamente un género. 2) Mechar superficialmente un preparado.

268.Pochar: sinónimo de rehogar.

269.Prensar: poner unos pesos apropiados encima del preparado para comprimirlo. También se puede poner dentro de un molde-prensa.

270.Provenzal: mezcla de miga de pan o pan rallado, ajo y perejil que se añade en algunas preparaciones.

271.Puesta a punto: preparación y acercamiento de todo lo necesario para empezar un trabajo.

R

272.Racionar: dividir un género de una ligera capa de harina y otra posterior de huevo batido, antes de freírlo.

273.Ragú / ragout: guiso de carnes o aves, que se trocean y saltean a fuego vivo para dorarlos y concentrar sus jugos antes de cocerlas en las salsas correspondientes.

274.Rallar: raspar con el rallador o pasando por la máquina de rallar.

275.Raor: pez navaja barbero o lorito, llamado Rao o raor, proviene de las islas Baleares, de carne blanca. El cuerpo comprimido como una navaja y una espina clara facilita su consumo.

276.Rebozar: envolver un alimento con harina o pan rallado y huevo antes de freír.

277.Rectificar: poner a punto el sazonamiento o color de un preparado.

278.Reducir: disminuir el volumen de un preparado líquido por evaporación para que espese.

279.Refinación: debido a fallos en el proceso de producción del aceite, se pueden producir defectos que no lo hacen apto, por lo que se refina para eliminar estos defectos

280.Reforzar: añadir a una salsa, sopa o similar, un preparado que intensifique su sabor u olor.

281.Refrescar: 1) Poner en agua fría un género, inmediatamente después de cocido o blanqueado, para cortar la cocción rápidamente. 2) Añadir pasta nueva a una ya trabajada.

282.Regar: verter un elemento líquido sobre un artículo, de una manera uniforme.

281.Rehogar: freímos los alimentos en una sartén o cacerola a fuego lento hasta obtener el punto deseado de ternura.

282.Relevé: galicismo con que se denomina al impreso que refleja el inventario diario de los artículos o géneros que hay en la cocina.

283.Remojar: poner un género deseado para que se recupere la humedad, dentro de un líquido frío.

284.Repas: caldo obtenido de una segunda elaboración en los mismos ingredientes sólidos.

285.Reperè: término francés que denomina una pasta de harina y agua o claras para fijar tapadera sin pérdida de vapor.

286.Risclar: dorar con grasa, formando una capa externa crujiente que además encerrará los jugos propios del género que resultará totalmente cocinado.

287.Risotto: arroz preparado a la italiana que lleva queso u otros ingredientes y tiene una consistencia cremosa.

288.Roastbeef: pieza de carne asada al horno. Se sirve dorada por fuera y poco hecha por dentro.

289.Romanescu: tipo de verdura con un aspecto muy llamativo, ya que su superficie está llena de puntas que se asemejan a brillantes, tiene un color verde claro intenso. Es el resultado de la unión de coliflor y espárragos.

290.Ros boule: punto de cocción en el que, tras un hervor prolongado, el almíbar alcanza 121º C. Si se deja gotear en agua fría, forma unas bolitas duras.

291.Roux: 1) Harina y grasa, normalmente mantequilla, a partes iguales, en más o menos cantidad por litro. Constituye la base de muchas salsas, como por ejemplo la bechamel. 2) Mezcla de harina y mantequilla usada para espesar salsas y sopas.

292.Rustir: en el norte de España, sinónimo de asar.

S

293.Sabayón: crema ligera hecha a base de yemas de huevo y vino o licor. En repostería se utiliza añadiéndole azúcar.

294.Sake: vino de arroz.

295.Salar: poner en salmuera un género crudo para su conservación, toma el sabor o color característico.

296.Salazón: es la acción de salar la carne o el pescado para su conservación. Se introduce la pieza en sal gorda, consiguiendo así su secado.

297.Salmuera: solución de sal y agua que se utiliza para conservar carnes, verduras, etc.

298.Salsar: poner en salmuera un género crudo para su conservación, toma de color o sabor característico. También se puede hacer en sal.

299.Salsear: cubrir de salsa o jugo un género, generalmente al ser servido.

300.Saltear: cocinar total o parcialmente con grasas y a fuego lento para que no se pierda el jugo en un preparado que debe salir dorado.

301.Sansho: pimienta japonesa, se vende molida.

302.Sargo o Xargo: pescado de roca sabroso, con muchas espinas, similar al cabracho. Puede encontrarse en algunas costas españolas.

303.Sashimi: pescado o marisco crudo pero, a diferencia del sushi, se presenta cortado en perfectas lonchas de medio centímetro.

304.Savarín: pastel de masa de levadura con forma de corona, que se empapa en almíbar y ron.

305.Sazonar: condimentar un alimento para darle aroma y sabor.

306.Sellar: poner la carne a fuego fuerte para cerrar los poros y así evitar que pierda su jugo.

307.Sofreír: sinónimo de rehogar.

308.Sudar: cocción lenta de ciertos géneros en recipiente cubierto con un elemento graso sin adición de líquido. En piezas de carne hasta que aparezcan las primeras gotas de jugo.

309.Sufratar: napar una pieza de carne, pescado etc. con una salsa que al enfriarse permanece sobre el género.

310.Suprema: 1) Forma del pescado. 2) El mejor pedazo o pedazos de un ave, pescado, etc. sin huesos, espinas ni piel.

311.Sémola: pasta de sopa reducida a granos menudos. También recibe este nombre el trigo machacado que se utiliza para preparar el cuscús árabe.

T

312.Take away: comida para llevar a domicilio.

313.Tamago yaki: tortilla japonesa, también se utiliza para hacer un tipo de sushi.

314.Tamari: salsa de soja fermentada.

315.Tamarindo: fruta típica de las zonas tropicales, tiene una cáscara seca que no se come, la parte comestible es la pulpa, la cual tiene un sabor ácido-dulce, tiene una pepita que cuando está madura es de color café.

316.Tamizar: 1) Separar con el tamiz o cedazo las partes gruesas. 2) Convertir en puré un género sólido, usando un tamiz.

317.Tempura: fritura japonesa. Puede ser de pescado o verduras y se sirve con salsa teriyaki.

318.Timbal: masa de harina y manteca, por lo general en forma de cubilete, templados en tonos diferentes.

319.Tirabeque: guisante tierno mollar. Del francés tira, bec (pico de pato), por la forma de comer la vaina.

320.Tofu: es el requesón de soja. En Oriente se la denomina "carne sin hueso".

321.Tornear: dar la forma regular a una hortaliza o fruta para embellecerla.

322.Toro: es la ijada del atún, la parte más apreciada por su suavidad y untuosidad.

323.Tostar: dorar la superficie de una comida al aplicar calor directo.

324.Trabajar: remover o amasar una masa o género para conseguir homogeneidad.

325.Trabar: ligar una salsa, crema, etc. por medio de huevos, farináceas, sangre, etc.

326.Trinchar: cortar limpiamente un género.

U

327.Udon: tallarines que pueden ser frescos o secos.

328.Untar: humedecer la superficie exterior de las comidas durante su cocción, para evitar que se sequen, mejorar su sabor y su apariencia.

329.Unto: grasa de cerdo rancia que se utiliza para hacer algunos platos como el caldo gallego.

V

330.Vacherín: postre a base de planchas de merengue con nata o crema. Queso francosuizo de pasta blanda.

331.Veloute: salsa hecha con un caldo al que se agrega un fondo rubio para espesarlo. Tiene un aspecto aterciopelado de ahí su nombre.

332.Ventresca: parte de los pescados que alberga las vísceras del animal.

333.Villagodio: gran chuleta de la parte del entrecot de una res.

334.Volouván: pastel de hojaldre, en forma de cuenco con tapa, que se rellena con mariscos, carnes, aves, etc.

335.Volovanes: "Vol-au-vent" en francés y también en italiano, son recipientes redondos de pasta para ser rellenados con alguna preparación caliente en salsa, pero hechos con pasta de hojaldre y cocinados al horno. Pueden tener diferentes tamaños.

X

336.Xató: ensalada de invierno a base de escarola que se acompaña de filetes de anchoa, bacalao, atún desalado, y desmigado y olivas arbequinas. Un manjar típico de la época de Cuaresma.

Y

337.Yema: parte central del huevo de color anaranjado rodeada de la clara.

338.Yuca: planta tropical de raíz más bien gruesa de la que se puede obtener harina. En América Central se sirve cocida.

339.Yuri: solomillo cocinado a la plancha con figuras.

Z

340.Zakouski: plato ruso consistente en entremeses variados, se suelen acompañar de bebidas típicas rusas como el vodka.

341.Zarajo: trenzado de tripas de cordero, asado al horno.

342.Zarangollo: plato murciano basado en vegetales. Los ingredientes principales son el calabacín, la cebolla, la patata y el huevo.

343.Zeste: palabra francesa que designa la piel externa del limón o naranja obtenida con ayuda de una puntilla o económico.

344.Zurrukutuna: plato típico vasco consistente en una sopa hecha a base de bacalao deshilachado, pan y patatas rehogados con pimentón.

6. REFERENTES BILBIOGRÁFICOS

https://www.youtube.com/watch?v=FtUZfneTu0E
https://www.youtube.com/watch?v=MX5MCDzo5lI
https://www.youtube.com/watch?v=fyDjszbNKm8
https://www.youtube.com/watch?v=Omc8b6EQzB8
https://www.youtube.com/watch?v=_CacauN1zlk
https://www.youtube.com/watch?v=F0bGxLbB9dU
https://www.youtube.com/watch?v=g2gp_CxHBrk
https://www.youtube.com/watch?v=013VCqMXWfo
https://www.youtube.com/watch?v=PjNjTDVgY88

7. CONTROL DEL DOCUMENTO

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha
Autor (es)	**Angela Maria Gómez Lozano**	**Instructor**	**Centro Comercio y Turismo**	**febrero 2023**

8. CONTROL DE CAMBIOS (diligenciar únicamente si realiza ajustes a la guía)

	Nombre	Cargo	Dependencia	Fecha	Razón del Cambio
Autor (es)					

PROCESO GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL

INSTRUMENTO DE EVALUACIÓN

Regional: QUINDÍO
Centro de formación: COMERCIO Y TURISMO
Denominación del Programa de Formación: COCINA INTERNACIONAL
Código del Programa de Formación: 63550079
Versión: 1

Nombre del Aprendiz: _____

No. de Documento: _____ **No. De Ficha:** _____

Nombre del Instructor: ANGELA MARIA GOMEZ LOZANO

Competencia:

- ✓ PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

Resultado de Aprendizaje:

- ✓ Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos. técnicos y de acuerdo con las demandas del cliente.
- ✓ Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente.
- ✓ Realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo con la programación y recetas estándar preparar salsas calientes y salsas frías internacionales, de acuerdo con los estándares establecidos.
- ✓ Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo con la receta estándar.
- ✓ Elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo con la programación y a la receta estándar.
- ✓ Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.
- ✓ Elaborar postres calientes y fríos de la cocina internacional siguiendo los parámetros de rentabilidad calidad y estandarización de la empresa.

Actividad:

- ✓ Presentar una propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Intyernacional, de acuerdo con tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño y color

Evidencia:

- ✓ (Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Internacional, de acuerdo con la receta estándar, tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos y manejo de residuos sólidos.

INSTRUCCIONES PARA EL DILIGENCIAMIENTO:

En el desarrollo de este instrumento se valorarán las evidencias de desempeño y/o producto del proceso, según las técnicas y habilidades desarrolladas durante la formación. Estas evidencias corresponden a las actividades que se describen en la guía de aprendizaje, las cuales fueron socializadas y concertadas con el instructor.

Según sus evidencias presentadas el instructor valorará cada uno de los factores que contiene la siguiente lista de chequeo para alcanzar el resultado de aprendizaje.

LISTA DE CHEQUEO

CONOCIMIENTO ⬭ PRODUCTO ⬭ DESEMPEÑO ⬭

No.	ASPECTO	INDICADORES/FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACIONES
			SI	NO	
1	Actitud Reflexión	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de reflexión.			
2	Actitud Contextualización	El aprendiz participó de manera activa y colaborativa en la actividad de contextualización.			
3	Actitud Apropiación	El aprendiz participó en las actividades didácticas para la apropiación del conocimiento.			
4	Actitud Apropiación	El aprendiz efectua mise en place			
5	Actitud Apropiación	El aprendiz aplica normas de higiene y manipulación de alimentos			
6	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz identifica las materias primas de acuerdo al tipo de producto.			
7	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz interpreta receta estándar			
8	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz utiliza técnicas de cocción			
9	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz prepara salsa base			
10	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz elabora rellenos			
11	Actitud Apropiación Técnico	El aprendíz prepara amasijos cumpliendo la receta estándar y los requerimientos del servicio			
12	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz realiza el montaje del plato			
13	Actitud Portafolio de evidencias	El aprendiz dispone de los residuos sólidos al final de la jornada según la normatividad			

RESULTADOS:

Aprobado ☐ Deficiente ☐

OBSERVACIONES-RECOMENDACIONES:

Ciudad y fecha de aplicación del instrumento: Armenia, 2023

_____
Firma del Aprendiz

ANGELA MARIA GOMEZ LOZANO
Firma del Instructor

GESTIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL
PROCEDIMIENTO PLANEACIÓN DEL DESARROLLO CURRICULAR
FORMATO PLANEACIÓN PEDAGÓGICA DEL PROYECTO FORMATIVO

Fecha de Elaboración	feb-23
Denominación del Programa de Formación	COCINA INTERNACIONAL
Modalidad de Ejecución	Presencial
Código y versión del Programa	63550079 VERSION 1
Nombre del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Código del Proyecto (Diligencie esta casilla únicamente si es un programa de formación Titulada)	N/A
Instructor(es) que elabora la planeación pedagógica	**ANGELA MARIA GOMEZ LOZANO** — **Regional y Centro de formación Centro de Comercio y Turismo**
	Regional y Centro de formación **Centro de Comercio y Turismo**

FASE DE PROYECTO (Si el programa es de titulada)	ACTIVIDAD DE PROYECTO (si el programa es titulada)	COMPETENCIA	RESULTADOS DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE A DESARROLLAR	DURACIÓN ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE (HORAS)		ESTRATEGIAS DIDÁCTICAS ACTIVAS	AMBIENTES DE APRENDIZAJE TIPIFICADOS			CRITERIOS DE EVALUACIÓN	DESCRIPCIÓN DE LA EVIDENCIA DE APRENDIZAJE	OBSERVACIONES
					HORAS TRABAJO DIRECTO	HORAS TRABAJO INDEPENDIENTE		AMBIENTE	MATERIALES DE FORMACIÓN	INSTRUCTORES RESPONSABLES			
			Elaborar preparaciones calientes partiendo de un amasijo aplicando procedimientos	Actitudinal: Proponer alternativas de Productos de cocina caliente partiendo de un amasijo, según procedimientos.	5 horas	5 horas			Vegetales, frutas, Carnes Rojas,		Elabora las comidas rápidas (amasijos) de acuerdo con los requerimientos del cliente y teniendo en cuenta normas de seguridad y salud ocupacional vigentes		
			Disponer de los residuos al final de la jornada según la normatividad vigente.	Procedimental:disponer de los residuos al final de la jornada, según la normatividad vigente.	3 horas	2 horas					Dispone de los residuos sólidos al final de la jornada según la normatividad vigente		
N/A	N/A	PREPARAR ALIMENTOS DE ACUERDO CON LA SOLICITUD DEL CLIENTE.	Realizar el mise en place (pre-alistamiento, expresión técnica en francés) de acuerdo con la programación y recetas estándar preparar salsas calientes y salsas frías internacionales, de acuerdo con los estándares establecidos.	Procedimental: Alistar y controlar las materias primas, los equipos y utensilios en la elaboración de preparaciones, según con la programación y recetas estándar preparar salsas calientes y salsas frías internacionales, de acuerdo con los estándares establecidos.	3 horas	2 horas	Demostraciones, Tecnicas de Cocina Internacional	Ambiente de Aprendizaje dotado con meas y sillas o Ambiente Virtual	Carnes frías, Pollo, Pescado, Pasta, Arroz, huevos, harina, leche, frutos secos, queso, especias, aceites puros, pelador, Licuadora, extractor, cuchillo, tabla, deshidratadora, vaporera, olla exprés, Cucharas de revolver, Balanza, Bowls, Cortadores, Pinzas, Guantes, Ralladores, Bandejas, ollas, sartén	1 Instructor que su perfil seaTecnico en gastronomía	Realiza el mise en place (pre - alistamiento) de acuerdo con la programación.	EVIDENCIA DE PRODUCTO: □(Producto) propuesta de ensamble de platos de productos de Cocina Internacional, de acuerdo con la receta estándar, tendencias de montaje y presentación, manejando las teorías de diseño, color, control de calidad y las técnicas aprendidas en formación; aplicando las buenas prácticas de manufactura según normas de higiene, manipulación de alimentos y manejo de residuos sólidos. EVIDENCIA DE DESEMPEÑO: Lista de Chequeo para verificar el Producto TÉCNICA: Observaación INSTRUMENTO: Observación	
			Elaborar rellenos con salsas base de acuerdo con la receta estándar.	Actitudinal: Proponer alternativas de Productos de rellenos con salsas base, según la receta estándar.	3 horas	2 horas					Prepara la salsa de acuerdo con la receta estándar.		
			Elaborar platos calientes y platos fríos internacionales de acuerdo con la programación y a la receta estándar.	Actitudinal: Proponer alternativas de Productos frios internacionales, según la programación y la receta estándar.	5 horas	5 horas					Se actualiza permanentemente a través de las diversas fuentes de información		
			Definir propuestas de mejoramiento de los productos con base en los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.	Actitudinal: Proponer alternativas de mejoramiento de los productos, según los resultados del trabajo realizado e información consultada en diferentes fuentes del conocimiento.	3 horas	2 horas					Evalúa permanente su proceso de aprendizaje y fija correctivos.		
			Elaborar postres calientes y fríos de la cocina internacional siguiendo los parámetros de rentabilidad calidad y estandarización de la empresa.	Actitudinal: Proponer alternativas de postres calientes y fríos de la cocina internacional, según los parámetros de rentabilidad calidad y estandarización de la empresa.	5 horas	5 horas					Se actualiza permanentemente a través de las diversas fuentes de información		




























































SENA
SENA


















Lyda Mora Ortiz está en SENA Escuela de Turismo y Gastronomía.
clases de gastronomía hoy comida mexicana




































ALVADEZ





























