

---

**NORMA CUBANA**

**NC**

1391: 2022

---

**SERVICIOS GASTRONÓMICOS — TERMINOLOGÍA**

titulo en Inglés

---

ICS: 03.200

1. Edición      Mes 2022  
REPRODUCCIÓN PROHIBIDA

Oficina Nacional de Normalización (NC) Calle E No. 261 El Vedado, La Habana. Cuba.  
Teléfono:7830-0835;Correo electrónico:[nc@ncnorma.cu](mailto:nc@ncnorma.cu); Sitio Web: [www.ncnorma.cu](http://www.ncnorma.cu)



Cuban National Bureau of Standards



## Prefacio

La Oficina Nacional de Normalización (NC) es el Órgano Nacional de Normalización de la República de Cuba y representa al país ante las organizaciones internacionales y regionales de normalización.

La elaboración de las Normas Cubanas y otros documentos normativos relacionados se realiza generalmente a través de los Comités Técnicos de Normalización. Su aprobación es competencia de la Oficina Nacional de Normalización y se basa en las evidencias del consenso.

### Esta Norma Cubana:

- Ha sido elaborada por el Comité Técnico de Normalización NC/CTN 114 de Servicios Gastronómicos, Comerciales, Técnicos y Personales, integrado por representantes de las siguientes entidades:

Ministerio del Comercio Interior  
Ministerio de la Industria Alimentaria  
Ministerio de Educación  
Ministerio de Salud Pública  
Ministerio de la Agricultura  
Ministerio del Turismo

Ministerio de las Fuerzas Armadas Revolucionarias  
Oficina Nacional de Normalización  
Centro de Gestión y Desarrollo de la Calidad  
Dirección de Protección al Consumidor  
Federación Culinaria de la República de Cuba  
Asociación de Cantineros de Cuba

- Sustituye a las normas relacionadas a continuación, las cuales han sido actualizadas y agrupadas en la presente edición.

- NC 87-17: 1985 Fuentes de soda. Términos y Definiciones,
- NC 87-18: 1985 Servicio de Salón-Términos y Definiciones y
- NC 87-26: 1987 Servicios a la población. Alimentación social. Términos y definiciones.

- Contiene un índice alfabético.

### © NC, 2022

**Todos los derechos reservados. A menos que se especifique, ninguna parte de esta publicación podrá ser reproducida o utilizada en alguna forma o por medios electrónicos o mecánicos, incluyendo las fotocopias, fotografías y microfilmes, sin el permiso escrito previo de:**

**Oficina Nacional de Normalización (NC)**

**Calle E No. 261, El Vedado, La Habana, Habana 4, Cuba.**

**Impreso en Cuba.**

## SERVICIOS GASTRONÓMICOS — TERMINOLOGÍA

### 1 Objeto

Esta Norma Cubana define los términos fundamentales relativos a la actividad de servicios gastronómicos en todas sus modalidades.

### 2 Referencias normativas

Las normas que a continuación se indican son indispensables para la aplicación de esta norma. Para las referencias con fecha, solo se aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha se aplica la última edición de la norma (incluyendo cualquier modificación de ésta).

Esta norma no contiene referencias normativas.

### 3 Términos y definiciones

La ISO y la IEC mantienen actualizadas bases de datos terminológicos para ser usados en normalización en las siguientes direcciones:

- ISO Online browsing platform: disponible en <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia: disponible en <http://www.electropedia.org/>

#### 3.1

##### **abatimiento de la temperatura**

proceso consistente en disminuir la temperatura, en el menor tiempo posible, de la comida elaborada que se pretende conservar por el frío.

**NOTA:** El abatimiento se emplea para minimizar el riesgo de proliferación de microorganismos.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016]

#### 3.2

##### **abrillantar**

dar brillo algún alimento o manjar elaboración salada con mantequilla o el propio jugo resultante del alimento.

**NOTA:** Elaboración dulce con almíbar, con clara de huevo o gelatina.

[FUENTE: Diccionario práctico de gastronomía y salud.2007]

#### 3.3

##### **acaramelar**

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

[FUENTE: Diccionario gastronómico cubano. Términos internacionales. 2017]

**3.4****aderezar**

acción de adicionar ingredientes a un alimento, antes o después de ser elaborado, para acentuar su aroma y sabor. Suele nombrarse *aderezo* a ciertas salsas y aliños que se incorporan a las preparaciones culinarias al momento de ser servidas.

EJEMPLO: En las ensaladas, aplicándose también a la inclusión de elementos decorativos, preferiblemente comestibles, que realzan la estética de los platos.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña .2012]

**3.5****adobar**

añadir el adobo a los diferentes tipos de carnes.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Científico-Técnica, 2017]

**3.6****adobo**

mezcla de condimentos, aceites, sustancias ácidas o vino empleada para el ablandamiento de las fibras cárnicas, el alargamiento de su conservación y el mejoramiento de las características organolépticas.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Científico-Técnica, 2017]

**3.7****afrutado**

vino con sabor o aroma que recuerda a la fruta

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Científico-Técnica, 2017]

**3.8****al dente**

punto de cocción en el cual tanto la pasta como las hortalizas quedan blandas, aunque ligeramente crujientes en la boca al ser masticadas.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Científico-Técnica, 2017]

**3.9****alérgeno**

se refiere a una sustancia, por lo demás inocua, capaz de provocar una respuesta que se inicia en el sistema inmunológico y da lugar a una reacción alérgica en determinadas personas. En el caso de los alimentos, se trata de una proteína que se encuentra en ellos y que puede provocar una respuesta en las personas sensibilizadas a dicha proteína.

[FUENTE: NC 1363: 2021]

**3.10****alimento**

toda sustancia destinada al consumo humano, elaborada, semielaborada en estado natural o bruta, incluyendo todas las materias primas y aditivos alimentarios que al ser ingeridas aportan los requerimientos para satisfacer las necesidades biológicas del organismo. Se incluyen las bebidas

alcohólicas, no alcohólicas y el chicle. No incluyen los cosméticos, tabaco y las sustancias utilizadas solamente como medicamentos

[FUENTE: NC 850: 2011]

### 3.11

#### **alimento adulterado**

alimento que presenta adición, sustracción o sustitución de sustancias propias o ajenas a la composición establecida en las normas, que conlleven o no a una disminución de su valor nutricional.

[FUENTE: NC 850: 2011]

### 3.12

#### **alimento apto para consumo**

alimento que presenta una calidad satisfactoria, conservando sus características organolépticas propias y su valor nutricional y en el cual los valores de los contaminantes químicos, biológicos o radioactivos se encuentran dentro de los límites permisibles.

[FUENTE: NC 850: 2011]

### 3.13

#### **alimento de alto riesgo epidemiológico**

alimento que, en razón de sus características de composición, especialmente en sus contenidos de nutrientes, la actividad acuosa y el pH; favorecen el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos para la salud del consumidor final. ejemplos: carne, productos cárnicos, leche y sus derivados, pescado y productos pesqueros.

[FUENTE: NC 850: 2011]

### 3.14

#### **alimento conservado**

alimento preservado

alimento que después de haber sido sometido a tratamientos apropiados, mantiene su calidad y las condiciones higiénicas sanitarias para ser consumido durante un tiempo preestablecido.

[FUENTE: NC 850: 2011]

### 3.15

#### **alimento fresco**

alimento que una vez obtenido en su estado natural, no ha sido sometido a ningún proceso de elaboración ni conservación, excepto la refrigeración

[FUENTE: NC 850: 2011]

### 3.16

#### **alimento perecedero**

alimento que por sus características exige condiciones especiales de conservación (refrigeración), durante su almacenamiento y transportación.

[FUENTE: NC 850: 2011]

**3.17**

**alimento inocuo**

alimento que mantiene su composición y su calidad higiénico-sanitaria de acuerdo a los requerimientos de las normas vigentes y sin riesgo para la salud

[FUENTE: NC 850: 2011]

**3.18**

**alimento nocivo**

alimento que contiene sustancias contaminantes en concentraciones tales que provocan o pueden provocar daños a la salud. Término permisible: Alimento perjudicial

[FUENTE: NC 850: 2011]

**3.19**

**alimentación social**

alimentación institucional

alimentación organizada

actividad de servicios gastronómicos que se ofrecen a diferentes grupos sociales en comedores y merenderos obreros, escolares y de otras entidades e instituciones que conforman una red cerrada, a la cual solo pueden acceder sus miembros y está destinada a satisfacer las necesidades nutricionales y energéticas.

[FUENTE: Reglamento orgánico del MINCIN/ 2014, 7.2]

**3.20**

**alimentación balanceada**

alimentación que garantiza las proporciones o cantidades de nutrientes para que el organismo humano pueda desarrollarse y realizar sus funciones vitales.

[FUENTE: Manual de nutrición y dietética. Carbajal Azcona 2013]

**3.21**

**alimentación dietética**

alimentación dirigida a las personas que padecen una enfermedad específica, realizando tratamiento mediante la adecuada elección de los productos alimenticios y una elaboración culinaria especial.

[FUENTE: Manual de nutrición y dietética. Carbajal Azcona 2013]

**3.22**

**alimentación colectiva**

sistema dirigido a la obtención y servicio de productos alimenticios para consumo inmediato, destinado a satisfacer las necesidades nutricionales de los diferentes sectores de la población según la edad, la actividad física y el sexo.

[FUENTE: NC 1228: 2017, 2.9]

**3.23**

**alimentos potencialmente peligrosos**

alimentos en los que se puede producir la proliferación rápida y progresiva de microorganismos

infecciosos o toxicógenos.

[FUENTE: NC 453: 2014]

### **3.24**

#### **amasar**

acción de conformar una masa, bien por métodos manuales o valiéndose de equipos, a partir de una mezcla de productos, como por ejemplo las masas de harina y masas de carnes, con adición de aglutinantes.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

### **3.25**

#### **aprovisionamiento externo**

abastecimiento suministrado por un proveedor.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016]

### **3.26**

#### **aprovisionamiento interno**

abastecimiento entre locales de una misma empresa.

**NOTA:** Se entiende por local: almacenes, cocinas centrales, puntos de venta, etc.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016]

### **3.27**

#### **autoservicio**

modalidad gastronómica consistente en la exposición de platos preparados, bebidas y otros alimentos, cada uno con su respectivo precio, de los que el cliente se sirve, abonando el importe total antes de consumir.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016]

### **3.28**

#### **bridar**

coser, atar o sujetar con un bramante aves, pescados, o carnes para armarlos, apretando así sus carnes y que conserven la forma después de cocinados.

[FUENTE: Diccionario gastronómico cubano. Editorial Científico-Técnica, 2017]

### **3.29**

#### **bufe**

oferta asociada a un único precio, consistente en la exposición de platos preparados, bebidas y otros alimentos, de los que el cliente puede servirse libremente en cuanto a variedad y cantidad.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016]

### **3.30**

#### **cancha**

nombre dado en términos de gastronomía profesional al largo mostrador de cafeterías y establecimientos de comidas rápidas, frente al cual generalmente se disponen banquetas para que

se sienten los comensales o se mantengan de pie para ser servidos. Con igual nombre se conoce en Cuba el deporte de Squash o Front-Tennis.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

### 3.31

#### **centro de elaboración**

edificación, planta o instalación con las condiciones requeridas para producir alimentos pre elaborados o listos para el consumo, porcionados y empacados, para ser llevados a las unidades gastronómicas, puntos de venta minorista y a medios de transporte (aéreo, naval, ferroviario y por carretera).

[FUENTE: NC 453: 2014]

### 3.32

#### **cocina**

actividad profesional o doméstica, una instalación, local o equipo empleado para cocinar. Se asume también, en su acepción más amplia, como concepto cultural, pues comprende el conjunto de gustos, preferencias, costumbres y hábitos alimentarios, así como el modo particular de preparar, elaborar y consumir los alimentos en un país, región o grupo étnico determinado, conociéndose esto último como cocina nacional y/o regional, lo que permite referirse a ejemplos tales como: cocina china, cocina italiana, cocina mejicana, cocina peruana, cocina cubana, cocinas asiáticas, cocina mediterránea, cocinas latinoamericanas, cocina árabe, cocina gallega, cocina catalana y cocina judía.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

### 3.33

#### **cocina centralizada**

planta o instalación con las condiciones requeridas para la elaboración y distribución masiva de alimentos (almuerzos y comidas) a determinados sectores de la población.

[FUENTE: NC 453: 2014; 3.9]

### 3.34

#### **cocina molecular**

aplicación de la ciencia a la práctica culinaria y más concretamente al fenómeno gastronómico, esta tiene relación con el estudio y análisis de las propiedades fisicoquímicas de los alimentos y los procesos tecnológicos a los que éstos se someten, como son el batido, la gelificación.

[FUENTE Nuevas tendencias gastronómicas. La cocina molecular. Guatemala 2009]

### 3.5

#### **cocina ecológica**

Conjunto de principios y practicas alimentarias fundamentadas en el empleo casi exclusivo de especies vegetales como componente de la dieta humana. A través de un amplio grupo de elementos nutricionales que proporcionan las hortalizas, viandas, cereales, leguminosas, frutas y hierbas aromáticas para condimentar, lo mismo que semillas oleaginosas (maní. Ajonjolí, nueces y almendras), algas, hongos y en menor escala, de manera opcional, huevos y productos lácteos, se logra la conformación de un menú sistemático capaz de responder a los requerimientos dietéticos de un organismo vivo.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

### 3.36

#### **comanda**

terminología modernamente aceptada en Cuba, a partir de la asesoría europea, para nombrar el registro primario, nota o vale donde se anotan los pedidos de alimentos y bebidas solicitados por los comensales en un establecimiento, instalación o área gastronómica.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

### 3.37

#### **comedor**

instalación dedicada al servicio y consumo de los alimentos, el cual brinda servicios a los diferentes grupos poblacionales como alimentación social

[FUENTE: Resolución 139/2019 Clasificador tipológico de establecimientos comerciales de la red minorista del Ministerio de Comercio Interior.]

### 3.38

#### **comida preparada**

producto elaborado

plato preparado

elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo o del cocinado o del precocinado, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas y, en su caso, condimentada.

**NOTA 1:** Comida preparada engloba a los alimentos siempre y cuando se hayan procesado de alguna manera, por ejemplo, pan cortado o fruta pelada y troceada.

**NOTA 2:** Puede presentarse envasada o no y dispuesta para su consumo, bien directamente, o bien tras un calentamiento o tratamiento culinario adicional.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016]

### 3.39

#### **condimentar**

acción de incorporar a un alimento o preparación culinaria, especias, hortalizas y hierbas aromáticas para enriquecer aromas y sabores.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

### 3.40

#### **contaminación cruzada**

consiste en la transferencia de microorganismos de un alimento contaminado a otro no contaminado (limpio). También puede ocurrir por la transferencia de microorganismos de equipos o utensilios sucios a los alimentos y del manipulador al alimento.

[FUENTE: NC 453: 2014]

**3.41**

**consumidor final**

usuario

cliente

consumidor ultimo de un alimento o comida preparada.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016]

**3.42**

**comensal**

Persona que se sienta a la mesa o puesto para efectuar una comida. Erróneamente en la hostelería moderna se le dice lo mismo pax, cliente o comensal a la persona que concurre a comer o a participar en un banquete.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.43**

**contenedor (de alimentos)**

utensilio grande y recuperable destinado a guardar un alimento y que puede contener recipientes o estar en contacto directo con el alimento.

**NOTA:** Los contenedores de alimentos suelen ser herméticos e isoterms.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016]

**3.44**

**cortar**

seccionar un alimento al tamaño y la forma deseada.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Científico Técnica, 2017]

**3.45**

**corte a la juliana**

cortar un alimento en forma alargada y estrecha.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Científico-Técnica, 2017]

**3.46**

**corte en dado**

corte a la jardinera

cortar un alimento en forma de cubo.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Científico-Técnica, 2017]

**3.47**

**complemento**

se designa a los diferentes aderezos, dispuestos en sus recipientes o utensilios apropiados que se añaden a los alimentos una vez servidos a la mesa (aceite, vinagre, sal, pimienta, salsas, etc.)

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.48  
condimento**

ingrediente que se incorpora a una preparación culinaria para modificar o enriquecer su sabor. generalmente se utilizan las especias, hierbas aromáticas, pimienta y sal.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.49  
consomé**

caldo de cierta densidad o concentración, elaborados a partir de un fondo de carnes, aves u hortalizas.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.50  
convoy**

soporte en el cual se dispone el conjunto de complementos esenciales para el servicio a las mesas: aceitera, vinagrera, salero y pimentero.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.51  
cuajar**

espesar caldos y salsas hasta solidificarlos, formando una capa coagulada sobre su superficie.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Científico-Técnica, 2017]

**3.52  
cuarto frío**

zona de trabajo a temperatura controlada que minimiza la probabilidad de ruptura de la cadena de frío.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016]

**3.53  
cubertería**

útiles, de distintas formas y estilos acorde al uso que se les da: familiar o comercial, se fabrican de metales varios (plata, acero inoxidable), con forma apropiada a las características de los alimentos, los cuales son utilizados por el cliente para ingerir los mismos. Los juegos de cubierto están compuestos de múltiples piezas, su uso y ubicación, varían según el tipo de servicio, la categoría del restaurante, el plato que se sirve y hasta el ambiente del lugar.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Científico-Técnica, 2017]

**3.54  
cubremantel**

doble mantel

pieza elaborada del mismo tejido que los manteles, tiene la finalidad de proteger el mantel, se ubica sobre el mantel en forma diagonal o esquinera y el tamaño es acorde con la mesa que se va a cubrir ya que deben quedar a la mitad de la mesa.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Científico-Técnica, 2017]

### 3.55

#### **cucharón mecánico**

boleadora

consiste en una cavidad metálica semiesférica, con un resorte acoplado que permite accionar con un fleje de forma semicircular para que los alimentos puedan ser moldeado en porciones redonda y desprendido con facilidad del utensilio para verterlos en los recipientes donde serán servidos.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

### 3.56

#### **decantar**

acción de trasvasar (v) un líquido de un recipiente a otro, cuidadosamente para separar la parte clarificada de los sedimentos sólidos o más espesos. Se aplica en la elaboración de alimentos y en el servicio de vinos.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

### 3.57

#### **deshuesar**

extraer o separa los huesos de las carnes rojas y aves. Puede realizarse en la reparación de esos alimentos, antes o después de ser cocinados.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

### 3.58

#### **despensa**

local o mueble ubicado dentro o aledaño a las cocinas, destinado para almacenar pequeñas cantidades de productos alimenticios.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

### 3.59

#### **desinfección**

eliminación de microorganismos, mediante procedimientos o agentes físicos o químicos de forma que se reduzca el número de microorganismos a un nivel que no dé lugar a contaminación de los alimentos en contacto con la superficie desinfectada.

[FUENTE: NC1228: 2017]

### 3.60

#### **desleír**

disolver en un líquido o alguna sustancia, hasta que ésta se integre al mismo totalmente.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Científico-Técnica, 2017]

### 3.61

#### **dorar**

cocer el alimento en grasa a fuego moderado hasta que éste adquiera un color dorado.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Científico-Técnica, 2017]

**3.62**  
**elaboración**

conjunto de operaciones con o sin tratamiento térmico cuyo resultado es el plato preparado, dispuesto para su almacenamiento, expedición, transporte o servicio.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016]

**3.63**  
**empanar**

envolver un alimento en pan rallado o molido.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Científico-Técnica, 2017]

**3.64**  
**empanizar**

pasar un alimento por huevo batido y pan rallado antes de freírlo.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Científico-Técnica, 2017]

**3.65**  
**engrasar**

acción de untar o embadurnar con mantequilla, manteca o aceite un alimento, molde o recipiente. Generalmente se aplica a las masas de harina, previo a ser horneadas, lo que facilita separarlas de los moldes o soportes, una vez terminada la cocción.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.66**  
**enharinar**

envolver en una capa de harina un alimento antes de freírlo o rehogarlo.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.67**  
**escaldar**

sumergir en agua hirviendo un alimento durante corto tiempo para ablandarlo y prepararlo para la cocción final.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.68**  
**escalfar**

cocer un alimento en líquido en ebullición y terminar de hacerlo con el líquido sin hervir.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.69**  
**escamar**

eliminar las escamas a un pescado.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.70****espátula**

utensilio conformado con una paleta de forma triangular o rectangular, provista de un cabo o mango para sujetarla y manipularla. Se emplea para raspar, mover y comprimir ligeramente las piezas de carne cocinada a la parrilla o a la plancha y para esparcir cremas, natillas, rellenos, merengues y cubierta de elaboraciones de repostería.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.71****espolvorear**

esparcir una cosa en polvo

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.72****espumar**

retirar, empleando generalmente una espumadera la espuma que se forma en la superficie de algunos alimentos.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.73****emplatar**

acción de depositar porciones las porciones individuales de alimentos que consumirá un comensal, con la debida presentación, según las particularidades del servicio gastronómico.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.74****entrante**

primeros platos

platos volantes

tipo de plato que se sirve al comienzo de las comidas, previo al plato principal y posterior a los aperitivos. Pueden ser fríos como ensaladas compuestas, carnes frías y calientes como las sopas y pastas. Son más ligeros que los platos principales.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.75****establecimiento**

edificios o zonas donde se manipule el alimento después de la recolección, y lugares circundantes que dependen de la misma empresa.

[FUENTE: NC1228: 2017; 2.71]

**3.76****establecimiento de comidas para colectividades**

cocina donde se preparan o calientan alimentos para uso en servicios de comidas para colectividades.

[FUENTE: NC 453: 2014; 3.15]

**3.77**  
**extensores**

productos que se adicionan a varios alimentos durante su elaboración, para aumentar su volumen y enriquecer sus propiedades.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.78**  
**fumet**

caldo o fondo, obtenido de subproducto de pescados.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.79**  
**familia de platos**

agrupación de los componentes de la oferta gastronómica para facilitar su elección por el cliente.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016, 2.20]

**3.80**  
**fuelle de soda**

heladería

nombre dado tanto a la especialidad gastronómica como al establecimiento destinado al expendio de preparaciones y especialidades con helados. Debe esta denominación a que en sus orígenes se mezclan las bebidas.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.81**  
**gastronomía**

restauración

conjunto de conocimientos y prácticas relacionadas con el arte culinario, las recetas, los ingredientes, las técnicas y los métodos, así como su evolución histórica y sus significaciones culturales.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016, 2.39]

**3.82**  
**guisar**

cocer el alimento con salsa o caldo bien condimentado.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.83**  
**garde-manger**

en la gastronomía profesional, se desempeña en el área de cocina, es el cocinero especializado que tiene a su cargo la preparación y presentación de los alimentos, principalmente los fríos.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.84**

**higiene de los alimentos**

condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria

[FUENTE: NC 1228: 2017,]

**3.85**

**incisión**

hendidura hecha a un alimento para facilitar la penetración de la salsa o adobo, ayudar a su cocción u observar si ya está cocida.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.86**

**ingrediente**

materia prima alimenticia que interviene en la elaboración de un plato.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.87**

**insumo**

término empleado en la gastronomía profesional cubana que designa todo tipo de útiles destinados para la realización de los servicios a la mesa, como son:

- Lencería (manteles, cubre-manteles, servilletas y paños)
- Vajilla(losa)
- Cristalería (vasos y copas)
- Cubertería (cuchillos, tenedores y cucharas de diferentes tamaños y usos)
- Otros (ceniceros, floreros, saleros, pimenteros, angarillas o convoy, juegos de servir, pinzas)

**NOTA:** En gastronomía profesional, debe usarse correctamente la expresión insumos usados, en lugar de sucios, cuando son recogidos después de los servicios a clientes.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.88**

**inocuidad de los alimentos**

garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor final cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

[FUENTE: NC1228: 2017, 2.82]

**3.89**

**idoneidad de los alimentos**

garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan

[FUENTE: NC1228:2017, 2.81]

**3.90**  
**limpieza**

proceso por el que se eliminan los residuos macroscópicos visibles o apreciables por los sentidos, como colores u olores extraños.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016, 2.23]

**3.91**  
**lito**

pañó de servicio  
pañó de forma rectangular empleado durante los servicios gastronómicos, principalmente en el servicio de vinos.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.92**  
**línea**

denominación dada a una medida en la actividad de bar, determinada por el vasito medidor y equivalente a un trago.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.93**  
**lonja**

lasca  
corte del alimento en forma de tira ancha, larga y poco gruesa.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.94**  
**macerar**

aromatizar y ablandar un alimento por inmersión en algún agente líquido, adicionándole hortalizas, especies y hierbas aromáticas para condimentar.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.95**  
**macrobiótica**

disciplina alimentaria fundamentada en el consumo preferencial por alimentos de origen vegetal, naturales, sin la utilización de abonos químicos ni de métodos artificiales.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.96**  
**manipulador de alimentos**

toda persona que manipula o entra en contacto con los alimentos o con cualquier equipo o utensilio empleado para manipular alimentos.

[FUENTE: NC 453: 2014,3.20]

**3.97****mandolina**

guayo

nombre dado en cocina profesional a un utensilio empleado para rallar o cortar en pequeñas piezas y partículas (rebanadas, rodajas, julianas, ralladuras) las hortalizas, viandas y frutas. Se construye de chapas metálicas, en forma de pirámide de base rectangular, truncada en su extremo superior donde posee un mango o soporte, con diferentes tipos de incisiones que son las que posibilitan realizar los diversos cortes. Se asocia una variante de dicho término al de un instrumento música, con formado por cuerdas metálicas paralelas y equidistantes.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.98****marcador**

utensilio de metal de variados tamaños y estilos, empleado para determinar simétricamente los cortes que precisan las porciones a servir de un dulce.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.99****marcar**

en la gastronomía profesional es colocar la vajilla, los cubiertos, copas, vasos, servilletas y demás utensilios necesarios, para consumir los alimentos y bebidas durante el servicio a la mesa pueden marcarse esos utensilios previamente a la ejecución de los servicios.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.100****marcha adelante**

principio de producción por el que el flujo que siguen las materias primas y productos intermedios para su transformación en comidas preparadas y posterior expedición, impide su retroceso con el fin de evitar las contaminaciones cruzadas.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016, 2.24]

**3.101****maridaje**

se refiere a la armonía que debe existir al acompañar los alimentos con vinos apropiados

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.102****masa muerta**

masa quebrada

masa elaborada con harina de trigo, manteca pastelera, manteca dulcera, agua y sal que no se le añade levadura, ni polvo de hornear a diferencia de las otras masas vivas.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.103**  
**marinar**

acción de aderezar carnes y pescados durante algunas horas antes de su cocción, introduciéndolo en una composición líquida de algún agente ácido o vino con especias y hierbas aromáticas para condimentar, muy similar al *adobo*. Se puede agregar un poco de aceite vegetal evitar que el alimento adquiera una coloración oscura por contacto con el aire. Preferiblemente, debe cubrirse la pieza en su totalidad con esa composición. Una marinada cumple la doble función de ablandar o suavizar la textura de los alimentos previamente a su cocción, a la vez que le enriquece el aroma y sabor.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.104**  
**manipulación de los alimentos**

todas las operaciones de preparación, elaboración, cocinado, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y servicio de los alimentos

[FUENTE: NC 1228:2017,289]

**3.105**  
**menú**

oferta cerrada de diferentes platos asociada a un precio de venta.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016, 2.26]

**3.106**  
**mesa por encargo**

comidas planificadas que se conciertan de antemano su menú, según cantidad de comensales, tipo de servicio que se va a brindar, se prevé la mise en place requerida.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.107**  
**mezcladora**

máquina para mezclar íntegramente los alimentos.

[FUENTE: Tecnología de cocina. Ediciones Balcón.2015]

**3.108**  
**metre**

maître

es uno de los cargos fundamentales en la hostelería y la gastronomía, es la máxima autoridad profesional y jerárquica que responde por todos los servicios gastronómicos del establecimiento.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.109**  
**mojar**

agregar el líquido necesario para la cocción de un alimento.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Científico-Técnica, 2017]

**3.110**

**mojo**

conjunto de condimentos preparados en crudo y utilizado para mejorar el sabor de algunos alimentos después de cocinados.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Científico-Técnica, 2017]

**3.111**

**moledora**

máquina provista de dispositivos que permiten moler los alimentos.

[FUENTE: Tecnología de cocina. Ediciones Balcón.2015]

**3.112**

**muletón**

guata

pieza de tela absorbente dispuesta sobre el tablero de la mesa, con la finalidad de evitar que al derramarse cualquier líquido durante el servicio corra por la superficie y caiga sobre os comensales.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.113**

**muletilla**

servilleta o paño doblado en forma de bolsillo dispuesto sobre una pequeña bandeja o plato, utilizado para trasladar cubiertos desde el aparador hasta la mesa, cubriéndolos por la parte que se introduce en la boca de los comensales.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.114**

**pimentero**

utensilio de cocina que forma pareja con el salero en la mesa, para la condimentación de los alimentos, se diferencia del cenicero en el número o diámetro de los orificios de salida en su defecto se utilizan los molinillos de pimienta, que no se ponen sobre la mesa.

[FUENTE: Manual de técnicas gastronómicas.1997]

**3.115**

**preparación previa**

mise en place

trabajo preparatorio del servicio en cocina, barra y sala.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016, 2.27]

**3.116**

**procedimiento**

forma especificada para llevar a cabo una actividad o un proceso.

**NOTA:** Los procedimientos pueden estar documentados o no.

[FUENTE: NC-ISO 9000:2015, 3.4.5]

**3.117****proceso**

conjunto de actividades mutuamente relacionadas que utilizan las entradas para proporcionar un resultado previsto

**NOTA 1:** Que el "resultado previsto" de un proceso se denomine salida, producto o servicio depende del contexto de la referencia.

**NOTA 2:** Las entradas de un proceso son generalmente las salidas de otros procesos y las salidas de un proceso son generalmente las entradas de otros procesos.

**NOTA 3:** Dos o más procesos en serie que se interrelacionan e interactúan pueden también considerarse como un proceso.

**NOTA 4:** Los procesos en una organización generalmente se planifican y se realizan bajo condiciones controladas para agregar valor.

**NOTA 5:** Un proceso en el cual la *conformidad* de la salida resultante no pueda validarse de manera fácil o económica, con frecuencia se le denomina "proceso especial".

[FUENTE: NC-ISO 9000:2015, 3.4.1]

**3.118****producto alimentario**

perteneciente o relativo a la alimentación.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016, 2.33]

**3.119****producto alimenticio**

que alimenta o tiene la propiedad de alimentar.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016, 2.34]

**3.120****receta**

en gastronomía, es una descripción ordenada de un procedimiento culinario. Suele consistir primero en una lista de ingredientes necesarios, seguido de una serie de instrucciones con la cual se elabora un plato o una bebida específicos.

[FUENTE: Manual de cocina genérica 1. FACRC. 1997]

**3.121****restaurante**

aquel que está concebido para el servicio y consumo de alimentos equivalente a un desayuno, un almuerzo y/o una comida. Por lo general, la mayor parte de los platos que conforman el menú son elaborados en el propio establecimiento, aunque en algunos casos, se les da terminación a los productos que proceden de otros centros de producción. Las características del servicio, el mobiliario, las condiciones físico-ambientales, junto a otros factores proporcionan los elementos diferenciadores de estos establecimientos.

[FUENTE: NC 453:2014; 3.27]

**3.122****recipiente (de alimentos)**

utensilio destinado a guardar un alimento.

[FUENTE: NTE- INEN 2893: 2016, 2.36]

**3.123****restaurante buffet**

aquel que ofrece al cliente la posibilidad de componer su propia comida, dentro de una variedad de platos que se le presentan, ofreciéndole mayor rapidez en el servicio. Tiene características especiales, se considera informal y por su versatilidad, organización y modalidad pueden ser muy variadas las formas en que se presenta.

[FUENTE: NC 453:2014; 3.28]

**3.124****satisfacción del cliente**

percepción del cliente sobre el grado en que se han cumplido las expectativas de los clientes.

[FUENTE: NC-ISO 9000:2015, 3.9.2]

**3.125****servicio a la rusa**

tipo de servicio gastronómico. En la actualidad, se aplica casi exclusivamente en grandes banquetes, como servicio protocolar. Resulta muy lento. Se atribuye su origen al deseo de la aristocracia de la Rusia zarista por diferenciarse de los franceses. Consiste en presentar al comensal las fuentes, bandejas o soperas (recipientes mayores) con los alimentos para que cada uno se sirva a sí mismo, auxiliándose de pinzas, juegos de servir o cucharones.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.126****servicio a la francesa**

tipo de servicio gastronómico. Se conoce también como servicio de fuente a plato, por el modo en que los alimentos son servidos a la mesa por el dependiente, auxiliándose de pinzas, juegos de servir y cucharones. Por su complejidad y categoría requiere de la participación de ayudantes. Este tipo de servicio a las mesas se emplea preferiblemente en banquetes y restaurantes de mayor categoría, por su relativa rapidez e indiscutible elegancia.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.127****servicio a la francesa (con carro auxiliar o gueridón)**

tipo de servicio gastronómico. Su característica esencial consiste en que los alimentos son servidos en los platos, a la vista del comensal, por el dependiente, quien debe utilizar las dos manos para manipular los accesorios de servicio. Todo ello, ubicado en el carro auxiliar. Igualmente, debe ser ejecutado con la participación de ayudantes, para transportar los recipientes mayores desde la cocina. Continúa considerándose como un servicio de alta categoría, constituyendo de por sí un elegante espectáculo. Debe ser ejecutado por personal con suficiente habilidad y destreza, para evitar demoras que provocan que los alimentos lleguen fríos a la mesa o con mala presentación, así como errores en la manipulación.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

### 3.128

#### **servicio a la inglesa**

servicio en el que los alimentos se traen desde la cocina servidos en fuentes, el dependiente, sirve las raciones a los comensales en los diferentes platos, utilizando pinzas u otros utensilios teniendo cuidado al servir no deteriorar la decoración de la bandeja.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

### 3.129

#### **servicio a la americana**

emplatado a la americana

plateado

servicio de emplatado simple sencillo, rápido y práctico. Tipo de servicio gastronómico. Actualmente conocido como servicio plateado o emplatado directo, no sólo por la analogía fonética que equivale a la acción de desde la cocina servir los alimentos directamente en los platos en que serán servidos los comensales, sin mediar fuentes, carros auxiliares u otros accesorios. Es el más sencillo y rápido, siendo empleado en los salones de menor categoría, aunque hoy en día se aplica en muchos restaurantes por las ventajas que presenta, pues los alimentos son trasladados directamente por los dependientes desde la cocina al salón, ya servidos y presentados en el mismo plato donde serán consumidos por el cliente, lo que permite que el cocinero los disponga y decore con sentido estético propio.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

### 3.130

#### **servicio a la española**

servicio a la criolla

servicio a la campesina

servicio a la cubana o familiar

tipo de servicio gastronómico, representativo de la gastronomía cubana. Consiste en presentar los alimentos elaborados, en fuentes o bandejas, colocados en la línea media de la mesa, al alcance de todos los comensales de manera que cada uno se sirva a voluntad, directamente en sus platos. Se trata de un servicio muy simple, práctico y ágil, propio para comidas familiares e informales.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

### 3.131

#### **servicio de mesa buffet**

servicio dado por su variedad, decoración y reposición de los platos, el buffet está dispuesto en varias mesas distribuidas en el salón, para evitar aglomeración de los clientes y para que las fuentes sean sustituidas antes de que se terminen las  $\frac{3}{4}$  partes, los camareros estarán muy pendiente al reclamo de un cliente y constantemente arreglando y reponiendo las fuentes en las mesas, siendo muy importante la atención a las mesas por el personal de servicio.

[FUENTE: Resolución 72/2020 del MINCIN]

**3.132****servicio de banquete**

servicio de mesa parisién

servicio rápido y elegante, donde todo se sirve emplatado, desde el aperitivo hasta las infusiones, no se sigue una norma, se sirve desde el principal hacia su derecha cuando son muchos comensales, las mesas se colocan en forma de T, U, o de E, Se realiza cuando está convenido un menú para un grupo de clientes y se dispone de todo o casi todos los cubiertos de servicio en la mesa, se puede resaltar la presidencia en un banquete y siempre deben estar preparadas las condiciones para evitar errores.

[FUENTE: Resolución 72/2020 del MINCIN]

**3.133****servicio en mesa**

forma de servicio en la cual el usuario recibe los alimentos solicitados en la mesa donde se encuentra sentado.

[FUENTE: Resolución 72/2020 del MINCIN]

**3.134****servicios gastronómicos**

arte de presentar y distribuir los alimentos y bebidas, de acuerdo a las normas técnicas establecidas, tipos y modalidades de servicio, también son llamados “servicios a la mesa”.

[FUENTE: Resolución 72/2020 del MINCIN]

**3.135****utensilio**

instrumento de uso manual y frecuente en las labores relacionadas con alimentos.

[FUENTE: NC 456: 2014]

**3.136****vaso**

recipiente de forma cilíndrica, generalmente construido de cristal, con base o fondo algo más grueso que las paredes, muy utilizado para el servicio de bebidas.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.137****vajilla**

conjunto de recipientes empleados para servir alimentos, generalmente construido de lozas, cerámica, porcelana o metal.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, 2012]

**3.138****zummo**

líquido natural que se extrae de las frutas, hortalizas y de las hierbas aromáticas, el cual se emplea en la preparación de aliños, mojos, adobos y otros.

[FUENTE: Diccionario gastronómico. Editorial Científico-Técnica, 2017]

## Índice alfabético

**A**

abatimiento de la temperature .....	3
adobar .....	4
adobo .....	4
alimentación balanceada .....	6
alimentación institucional .....	6
alimentación organizada .....	6
alimentación social .....	6
aprovisionamiento externo .....	7

**C**

cocina centralizada .....	8
consumidor .....	9
corte a la jardinera .....	10
corte en dado .....	10

**E**

engrasar .....	13
escalfar .....	13
escamar .....	13
espolvorear .....	14
espumar .....	14
establecimiento de comidas para colectividades .....	14

**G**

guisar .....	15
--------------	----

**I**

incisión .....	16
ingrediente .....	16
Inocuidad de los alimentos .....	16

**L**

lasca .....	17
lonja .....	17

**M**

macerar .....	17
manipulador de alimentos .....	17
mezcladora .....	19
mise en place .....	20
mojar .....	19
mojo .....	19
moledora .....	20

**P**

producto elaborado ..... 9

**R**

receta ..... 21  
 restaurante buffet ..... 22

**S**

servicio a la inglesa ..... 22  
 servicio a la americana ..... 23  
 servicio a la española ..... 23  
 servicio a la francesa ..... 22  
 servicio a la rusa ..... 22  
 servicio de banquete ..... 23  
 servicio de emplatado simple ..... 23  
 servicio de mesa buffet ..... 23  
 servicio de mesa parisién ..... 23

**U**

usuario ..... 10  
 utensilio ..... 24

**V**

vasos ..... 24

**Z**

zumos ..... 24

## Bibliografía

- [1] Ecuador, NTE- INEN 2893: 2016 Servicios de restauración. Vocabulario.
- [2] Cuba, NC 453: 2014 Alimentación colectiva — Requisitos sanitarios generales.
- [3] Cuba, NC 1228: 2017 Higiene de los alimentos — Términos y definiciones.
- [4] Cuba, NC 456: 2021 Equipos y utensilios en contacto con los alimentos — Requisitos sanitarios generales.
- [5] Cuba, NC-ISO 9000: 2015 Sistemas de gestión de la calidad — Fundamentos y vocabulario.
- [6] Cuba, NC 850: 2011 Código de prácticas de higiene para la elaboración y expendio de alimentos en la vía pública.
- [7] Cuba, NC 1363: 2021 Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos.
- [8] Resolución 139 de 2019 Clasificador tipológico de establecimientos comerciales de la red minorista del Ministerio de Comercio Interior.
- [9] Resolución 72 de 2020 del Comercio Interior
- [10] Fornet Piña, Fernando. Diccionario Gastronómico Cubano. Términos internacionales. De la Editorial Científico Técnica. Editado el 17 de julio de 2017.
- [11] Méndez Rodríguez-Arencibia, Jorge L. “Hablando con la boca llena”, Diccionario gastronómico. Editorial Boloña, Oficina del Historiador de la Ciudad, La Habana, Cuba; 2012.
- [12] Tecnología de cocina. Ediciones Balcón, Escuela de Altos Estudios de Hotelería y Turismo, La Habana, Cuba; 2015. (ISBN 978-959-290-144-5).
- [13] Manual de técnicas gastronómicas. FARC CUBA .1997
- [14] Manual de cocina genérica 1 FACRC. 1997
- [15] Miguel J. Jordá. Diccionario práctico de gastronomía y salud.2007
- [16] Manual de nutrición y dietética. Carbajal Azcona. 2013