



## GLOSARIO DE TÉRMINOS

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: HOT414\_1**

**Código: HOT414\_1**

**NIVEL: 1**



**Acopio:** Acción y efecto de acopiar: juntar, reunir en cantidad algo, y más comúnmente granos, provisiones, etc.

**Alergia:** Reacción o estado de hipersensibilidad del organismo ante la presencia de ciertas sustancias, los alérgenos, con presentación de síntomas característicos que pueden variar en tipo e intensidad de unos sujetos a otros.

**APPCC:** Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control. Sistema de autocontrol que permite identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la seguridad de los alimentos. El APPCC tiene que tener un carácter científico, basado en la previsión y la prevención de agentes biológicos, químicos y físicos, y ha de ser aplicable a todos los eslabones de la cadena alimentaria (a excepción de la producción primaria).

**Desinfección:** Proceso mediante el cual se eliminan los microorganismos patógenos (aunque no necesariamente todos, sí, al menos, la mayoría) presentes. Se aplica para evitar la transmisión de enfermedades contagiosas.

**Existencia:** Bien que una empresa tiene a su disposición para la incorporación de la misma al proceso productivo o al proceso de venta. Entendido también como el stock de un determinado producto de una empresa.

**Normas de seguridad e higiene:** Conjunto de reglas a las que debe ajustarse la conducta y el diseño de las actividades para preservar la integridad de las personas participantes, evitando a las mismas los riesgos para la salud.

**Ovoproducto:** Producto transformado resultante de la transformación de huevos, de diversos componentes o mezclas de huevos, o de la transformación subsiguiente de dichos productos transformados.

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

**Tolerancia:** Máxima diferencia que se tolera o admite entre el valor nominal y el valor real o efectivo en las características físicas y químicas de un material, pieza o producto.

**Trazabilidad:** Conjunto de procedimientos que permiten seguir la evolución de un proceso en cada una de sus etapas.