



GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: INA103_2

Código: INA103_2

NIVEL: 2

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).

Autoclave: Recipiente de presión metálico de paredes gruesas con un cierre hermético que permite trabajar a alta presión para realizar una reacción industrial, una cocción o una esterilización con vapor de agua a fin de esterilizar materiales e instrumentos quirúrgicos.

Calibre: Tamaño de las piezas (frutas y hortalizas), definido por el mercado y que deben cumplir para ser consideradas aptas para la venta, es decir, es el máximo diámetro ecuatorial medido en milímetros o el peso de la pieza en otros casos.

Categoría: Grupo en el que se clasifica un producto según la calidad de los ingredientes que lo componen y la del resultado final. En frutas y verduras, las categorías comerciales se basan en la ausencia de defectos externos y la uniformidad del tamaño de las piezas. Se establecen las siguientes categorías: Extra, I, II y III, dependiendo de los defectos que se admitan en cada una de ellas.

Célula climática: Sistema de control para unidades de almacenaje en frío, y muro de secado y almacenaje.

Equipo CIP de limpieza: ("Cleaning in Place", en español, limpieza in situ). Limpieza realizada en el interior de los circuitos de las plantas de producción, sin desmontar o cambiar el estado de funcionamiento para asegurar la consistencia y sostenibilidad.

Esterilización: Proceso utilizado para inactivar a las esporas bacterianas resistentes al calor, y que se hallan presentes en el alimento. Son calentados a temperaturas de 120°C o inclusive a ultra altas temperaturas (UHT, por sus siglas en inglés) de 140°C, ocasionando la muerte de las bacterias y sus esporas.

Hipoclorito de sodio: Compuesto químico, fuertemente oxidante de fórmula NaClO. Cuando está disuelto en agua se le conoce como lejía.

Humedad relativa: Cantidad de vapor de agua presente en el aire. Es la relación porcentual entre la cantidad de vapor de agua real que contiene el aire y la que necesitaría contener para saturarse a idéntica temperatura.

Instrumental: Conjunto de instrumentos destinados a determinado fin.

Mantenimiento de primer nivel: Operación que tiene por objeto conocer el estado actual de un sistema o maquinaria y así poder prevenir o evitar en lo posible el mantenimiento correctivo. Se realizan acciones periódicamente con el fin de evitar fallos en los elementos (fallos mayores). No requiere la intervención de un especialista. Lo suele realizar el propio usuario.

Paletizar: Acción y efecto de disponer mercancía sobre un palé para su almacenaje y transporte.



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

Propiedad organoléptica: Característica física que tiene la materia en general, según las pueden percibir nuestros sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color.

Sinfín: Tornillo helicoidal colocado normalmente, en el fondo de las tolvas donde se depositan los productos hortofrutícolas que hace avanzar a estos hacia la máquina de procesado.

Stock: Mercancía guardada en un almacén.