



GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: INA777_2

Código: INA777_2

NIVEL: 2

Aditivo: Es aquella sustancia que, sin constituir por sí misma un alimento ni poseer valor nutritivo, se agrega intencionalmente a los alimentos y bebidas en cantidades mínimas con objetivo de modificar sus caracteres organolépticos o facilitar o mejorar su proceso de elaboración o conservación.

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).

Blíster: Tipo de envase, generalmente de plástico transparente, con una cavidad en forma de ampolla donde se aloja el producto, de tal forma que permite al mismo tiempo presentarlo en el punto de venta y protegerlo de golpes durante las operaciones de manipulado y transporte logístico.

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.

CRM: ("Customer Relationship Management", en español, Gestión de la Relación con el Cliente). Es una gestión 360º de ventas, marketing, atención al cliente y todos los puntos de contacto.

Cross-selling: Técnica de marketing que consiste en que un vendedor intenta vender productos complementarios a los que consume o pretende consumir un cliente.

Datáfono: Dispositivo que conectado a una línea telefónica en los establecimientos públicos permite pagar o abonar una compra mediante una tarjeta bancaria.

E-CRM: Administración de relaciones con el cliente, sistema informático que recopila datos de una variedad de canales de comunicación diferentes: sitios web, teléfonos, correos electrónicos, chats en vivo, materiales de marketing y redes sociales de la compañía. A través de él, las empresas aprenden más sobre sus audiencias objetivo y cómo atender mejor sus necesidades.

E-newsletters: Boletín o publicación digital informativa que se distribuye a través de correo electrónico con cierta periodicidad (diaria, semanal, mensual, bimensual o trimestral). Normalmente contienen artículos de interés sobre la marca y del ámbito en que la misma se desenvuelve.

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.

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

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.

Networking: Actividad socioeconómica en la que profesionales y emprendedores se reúnen o contactan para formar relaciones empresariales, crear y desarrollar oportunidades de negocio, compartir información y buscar clientes potenciales.

NFC: ("Near-Field Communication", en español, comunicación de campo cercano). Tecnología de comunicación inalámbrica de corto alcance y alta frecuencia creada para el intercambio de datos entre dos dispositivos cercanos. Su radio de acción es de máximo 15 cm, con lo que ambos dispositivos tienen que estar muy próximos. La comunicación NFC se realiza mediante inducción al crear un campo magnético a través de las antenas en espiral de dos dispositivos cercanos.

Offline: En español "fuera de línea". Estado no activo de conectividad en Internet.

Online: En español "en línea". Estado activo de conectividad en Internet.

PDA: ("Personal Digital Assistant"). En español, Asistente Digital Personal. Dispositivo electrónico, normalmente de mano y que cabe en un bolsillo, que se usa para tener a mano nuestra lista de contactos, calendario con reuniones, citas y recordatorios, anotar, calculadora, hojas de cálculo, etc.

Producto de IV Gama: Transformación de frutas y hortalizas diversas, mediante el fraccionamiento de las mismas, de forma que queden en disposición de ser utilizadas rápidamente por el consumidor final. Por ello, se habla también de "productos listos para consumir".

RFID: (Radio Frequency Identification). Sistema de almacenamiento y recuperación de datos remotos que usa dispositivos denominados etiquetas, tarjetas o transpondedores RFID. El propósito fundamental de la tecnología RFID es transmitir la identidad de un objeto (similar a un número de serie único) mediante ondas de radio. Las tecnologías RFID se agrupan dentro de las denominadas Auto ID (automatic identification, o identificación automática).



UNIÓN EUROPEA
NextGenerationEU

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.

TPV: Terminal punto de venta. Dispositivo que, en un establecimiento comercial, permite gestionar tareas relacionadas con la venta y permite, gracias a los datafonos, el cobro por tarjeta de crédito o débito, la creación e impresión del ticket de venta, gestionar el inventario o generar informes que ayudan en la gestión del negocio, entre otras. Los TPV se componen de hardware y software. También se le denomina POS (del inglés point of sale).

Upselling: Técnica de marketing y de ventas que consiste en ofrecer a un cliente un producto similar al que tiene la intención de comprar. Normalmente se basa en ofrecerle algo más caro a lo que quiere comprar más prestaciones que el original.