



GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OBTENCIÓN DE ACEITES DE OLIVA

Código: INA013_2

NIVEL: 2



Absorbancia en el ultravioleta (UV): Indicador de la presencia en un aceite de compuestos de oxidación complejos, distintos de los peróxidos. Se expresa mediante un coeficiente conocido como K_{270} . Se originan por una mala conservación o por modificaciones inducidas por los procesos tecnológicos. Por tanto a mayor K_{270} menor será la capacidad antioxidante de un aceite.

Acciones correctivas: Herramientas básicas para la mejora continua de las organizaciones que se utiliza cuando la no conformidad que queremos evitar ya ha sucedido. El objetivo de estas acciones es eliminar causas reales y potenciales de problemas o no conformidades, evitando así que estas incidencias puedan volver a repetirse. Hablaremos de acción correctiva cuando la no conformidad que queremos evitar ya ha sucedido.

Acciones preventivas: Herramientas básicas para la mejora continua de las organizaciones que se utiliza cuando la no conformidad que queremos evitar aún no ha sucedido. El objetivo de estas acciones es eliminar causas reales y potenciales de problemas o no conformidades, evitando así que estas incidencias puedan volver a repetirse. La acción será preventiva cuando la no conformidad aún no ha ocurrido pero se tienen sospechas fundadas de que podría suceder.

Aceite de oliva lampante: Aceite virgen de gusto defectuoso o cuya acidez sea superior a $3,3^{\circ}$. A causa de ello necesita ser refinado para ser apto para el consumo. Puede ser un aceite resultante de haber utilizado aceitunas degradadas, problemas o defectos en los procesos de elaboración.

Aceite de oliva refinado: Aceite obtenido a partir de aceite de oliva virgen, generalmente lampante, mediante técnicas de refinado, que no producen alteración en la estructura glicerídica inicial. La acidez libre no superará los $0,5^{\circ}$.

Aceite de oliva Virgen: Aceite obtenido exclusivamente por procedimientos físicos (lavado, decantación, centrifugación, filtrado), y en unas condiciones de temperatura, que no impliquen la alteración del aceite. Es un producto natural que conserva el sabor, las aromas y las vitaminas de la fruta. Tiene la personalidad de la zona de donde procede. A su vez se clasifican en extra, virgen y corriente.

Aceite de oliva: Mezcla de aceites de Olivas vírgenes distintos al lampante y de oliva refinado, con acidez no superior a $1,5^{\circ}$.

Aceite de Orujo Crudo: Aceite obtenido por medio de disolventes de orujo de oliva, un subproducto de la aceituna, con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos de reestirificación y toda mezcla de aceites de otras naturalezas.

Aceite de Orujo de oliva: Mezcla de aceite de orujo refinado y de aceite de oliva vírgenes distintos al lampante, con acidez no superior a $1,5^{\circ}$.



Aceite de Orujo refinado: Aceite obtenido por refinación de este aceite de orujo crudo y con acidez no superior a 0,5°.

Aceituna: Fruto del olivo.

Acondicionamiento: Índice de humedad y temperatura que una semilla debe tener para considerar que se encuentra en las mejores condiciones para ser sometida al proceso de extracción de aceite. Si la semilla está muy seca es más difícil extraer el aceite. Se observa que cada semilla tiene un óptimo de humedad para obtener buenos resultados en la extracción del aceite.

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

Almazara: Edificio donde se encuentran toda la maquinaria y enseres destinados a la obtención de aceite de oliva. Es la instalación tradicional en la que se extrae el aceite de oliva, nombre procedente del árabe (*al-mas'sara*) que significa 'extraer', 'exprimir'. Molino de aceite. Actualmente la mayoría de las almazaras utilizan el «sistema continuo» para molturar la aceituna. Este puede ser de dos o tres fases, dependiendo de los productos obtenidos: aceite y alperujo (dos fases, el más usado actualmente) o aceite, orujo y alpechín (tres fases). Además las almazaras tienen instalaciones propias para la eliminación o almacenamiento de subproductos o residuos como tolvas de alperujo, balsas de alpechín o alternativamente depuradoras. También se dispone una sala de caldera para producir calor y que normalmente se alimentan de orujillo o hueso de aceituna.

Alpechín: Es el residuo líquido acuoso de color marrón que se ha separado del aceite mediante centrifugación o sedimentación después del prensado. Constituido por la mayor parte de agua de vegetación y de agua de dilución, con un contenido importante en agua y sólidos.

Alperujo: Subproducto de las almazaras durante la extracción de aceite de oliva, es la mezcla de: aguas de vegetación o alpechines; partes sólidas de la aceituna, como el hueso, el mesocarpio y la piel; y restos grasos. Se define como todo aquello que resta de la aceituna molturada si eliminamos el aceite de oliva. El alperujo surge de los nuevos sistemas de molturación de centrifugación de dos fases.

Anomalía: Cambio o desviación respecto de lo que es normal, regular, natural o previsible.

APPCC: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y



biológico a lo largo de todo el proceso de producción, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control y así asegurar la inocuidad del producto.

Atributos sensoriales: Características definitorias asociadas al control organoléptico/ sensorial de aceites.

Batido de las aceitunas: Proceso que tiene por objeto agrupar las pequeñas partículas de aceite de oliva en suspensión. El batido de la pasta de aceituna procedente del molino se realiza en una batidora de uno o dos cuerpos horizontales construidos en acero inoxidable con cámara, por la que circula agua caliente para caldeo de la misma.

Bentonita: Arcilla de gran poder de absorción con múltiples usos industriales. Sirve de medio de filtración.

Bodega: Lugar de almacenamiento y elaboración posterior del aceite.

Características higiénicas sanitarias: Características que debe cumplir un producto alimentario para asegurar que su consumo no implica un riesgo de salud para el consumidor.

Características organolépticas: Propiedades de un producto susceptibles de ser percibidos y calificados por los órganos de los sentidos.

Carbón activado: Es un término genérico que describe una familia de adsorbentes carbonáceos altamente cristalinos y una estructura poral interna extensivamente desarrollada. Es un material que se caracteriza por poseer una cantidad muy grande de microporos. A causa de su alta microporosidad, un solo gramo de carbón activado puede poseer un área superficial de 500 m² o más. Sirve de medio de filtración.

Cata: Operación que consiste en captar a través de los sentidos (captación organoléptica) las virtudes y defectos de un aceite (atributos positivos y negativos) para determinar su calidad y apreciar su fineza. Debe realizarse a unos 28°C, temperatura que permite la volatilidad de los compuestos aromáticos en un líquido denso y graso.

Cataceites: Dispositivos para muestreo y control organoléptico de aceites.

Caudal: Velocidad del agua que se desplaza por un circuito.

Centrífuga: Máquina que sirve para separar componentes de una mezcla por acción de la fuerza centrífuga en la rotación del producto.

Ceras: Fases mucilaginosas y a veces sólidas que aparecen en los aceites principalmente por efecto de la temperatura.



Coadyuvantes tecnológicos: Son sustancias que no se consumen como ingredientes alimenticios o como alimentos, que se utilizan intencionadamente en la transformación de materias primas, de productos alimenticios o de sus ingredientes, para cumplir un objetivo tecnológico determinado durante el tratamiento o la transformación.

Condiciones ambientales: Circunstancias físicas en las que el empleado se encuentra cuando ocupa un cargo en la organización.

Condiciones higiénico-sanitarias: Conjunto de requisitos que deben reunir tanto las instalaciones como los equipos que van a estar en contacto con las materias primas o auxiliares con el fin de eliminar cualquier tipo de contaminación de estas.

Condiciones técnicas: Conjunto de condiciones que deben reunir una instalación o conjunto de equipos para poder realizar un trabajo determinado.

Conservante: Sustancia utilizada como aditivo alimentario, que añadida a los alimentos (bien sea de origen natural o de origen artificial) detiene o minimiza el deterioro causado por la presencia de diferentes tipos de microorganismos (bacterias, levaduras y mohos).

Contaminación: Presencia de materias no deseables en la materia prima o producto.

Copa de cata normalizada: Recipiente de forma y dimensiones normalizadas para la cata de aceites.

Corriente: De buen gusto y con acidez no superior a 3,3°.

Decantación: Proceso en el que se separa la pasta de la aceituna en sus tres componentes: aceite, alpechín y orujo. La decantación se puede realizar a dos o tres fases.

Decantar: Separación natural, por diferencia de densidad, del aceite de los alpechines.

Decoloración: Proceso por el cual El aceite neutro y lavado se decolora añadiendo tierras adsorbentes (arcillosa o silíceas) o carbón activo. El aceite decolorado se filtra mediante filtro prensa y el material decolorante se desecha.

Depósitos de decantación: Recipientes donde se efectúa la separación de fases de una mezcla por diferencia de densidades.

Depuración: Conjunto de operaciones a que son sometidas las aguas residuales de las poblaciones o industrias para eliminar impurezas, antes de verterlas al medio



ambiente (ríos, mares). Tratamiento del agua que la prepara para diversos usos, generalmente industriales o domésticos.

Desgomado: Proceso cuyo objetivo es eliminar los fosfátidos y glicolípidos, que se extraen de las aceitunas y que son solubles en el aceite crudo, pero insolubles cuando se hidratan. Es importante el proceso debido a que sin este refinamiento, los triglicéridos se alteran con mayor facilidad y adquieren sabores y olores desagradables.

Deshuesadora: Máquina que sirve para quitar los huesos de frutos como aceitunas y cerezas.

Desinfección: Proceso que elimina los microorganismos patógenos y una gran parte de los banales. Se puede clasificar en varios niveles.

Desinsectación: Conjunto de técnicas y métodos dirigidos a prevenir y controlar la presencia de ciertas especies de artrópodos nocivos en un hábitat determinado.

Desodorización: Proceso por el cual se eliminan los compuestos volátiles y se destruyen peróxidos, aldehídos y otros compuestos volátiles que se forman en la oxidación del aceite.

Desratización: Conjunto de técnicas y métodos dirigidos a prevenir y controlar la presencia de ratas y ratones de un determinado ambiente.

Documentación técnica de los equipos: Documentación que aporta el fabricante del equipo para su correcto uso y rendimiento.

Dosificación: Proceso de pesar y medir las distintas materias primas que componen el alimento a elaborar. La clasificación de los sistemas de dosificación puede hacerse atendiendo al estado de físico de las materias (sólidas y líquidas), o al proceso de fabricación.

Emulsión: Muchos alimentos son emulsiones de dos fases, una acuosa y otra grasa. Una emulsión consiste en la dispersión de una fase, dividida en gotitas extremadamente pequeñas, en otra con la que no es miscible.

Especificaciones de trabajo: Está relacionado con los requisitos y cualificaciones personales exigidos de cara a un cumplimiento satisfactorio de las tareas: nivel de estudios, experiencia, características personales, entre otros.

Especificaciones del producto: Documento técnico de una empresa que muestra de forma clara y concisa las características básicas de los productos que elabora.



Evaporadores: Equipos para la concentración de disoluciones por evaporación de uno o varios componentes más volátiles, que puede realizarse por aportación de calor o por disminución de la presión.

Extra: De gusto absolutamente irreprochable y con acidez (expresada en ácido oleico), no superior a 1 grado

Extractor: Aparato o equipo que sirve para extraer un componente de un producto.

Fichas técnicas: Documento técnico de la empresa que muestra de forma clara y concisa las características básicas de los productos que elabora. En ella debe incluirse ingredientes, características del producto, legislación aplicable, modo de conservación y utilización entre otras cuestiones.

Filtros de placas: Dispositivos de filtración mediante elementos filtrantes intercambiables (placas).

Grado de Acidez: Parámetro químico que determina la cantidad de ácidos grasos libres expresados en ácido oleico. Está relacionado con el proceso de elaboración. Una acidez alta indica anomalías en el estado de los frutos, en el tratamiento y/o en la conservación. Una acidez baja indica frutos sanos, Esto no implica que un aceite virgen con una acidez de 0,1º sea obligatoriamente sinónimo de aceite excepcional. Determina la calidad del aceite de oliva. Este valor es el principal indicador de pureza y frescura.

Hidrogenación: Proceso por el cual se convierten aceites líquidos en grasas plásticas semisólidas. En el proceso se adiciona hidrógeno a los dobles enlaces en presencia de catalizador.

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.

Limpieza física: Proceso de limpieza realizado mediante la aplicación de detergente en espuma más enjuague con agua a presión.

Limpieza microbiológica: Realización de la limpieza eliminando los microorganismos que pueden estar presentes en la superficie a limpiar.

Limpieza química: Consiste en hacer reaccionar un agente limpiador con un ensucia-miento que permite su eliminación de manera fácil y rápida. Para ello se necesita conformar un circuito cerrado para recircular la solución de lavado dentro del equipo o instalación.

Lote: Parte diferenciada de una producción o elaboración.



Mangueras alimentarias: Conducciones flexibles para transporte de fluidos alimentarios.

Mantenimiento de primer nivel: Tiene por objeto conocer el estado actual y así poder programar o evitar en lo posible el correctivo. Se realizan acciones periódicamente con el fin de evitar fallos en los elementos (fallos mayores).

Mantenimiento preventivo: Programación de inspecciones en el funcionamiento, seguridad, ajustes, reparaciones, análisis, ajustes, limpieza, lubricación, calibración que deben llevarse a cabo de forma periódica en base a un plan preestablecido y no a demanda del operario o usuario.

Materia prima: Materia extraída de la naturaleza y que se transforma para elaborar materiales que más tarde se convertirán en bienes de consumo.

Medidas correctoras: Cualquier acción tomada para disminuir o eliminar las causas de no conformidad, reales o potenciales.

Medidas de control: Prevención, segregación física y protección personal mediante la aplicación gradual de cada una de estas medidas se puede lograr un control o reducción del riesgo.

Molino de martillos: Equipo utilizado en la molturación de la aceituna, con forma de estrella y dotada de cabezas o pastillas intercambiables de acero extraduro al tungsteno. El tamaño de la molienda viene regulado por el diámetro de perforación de la criba, que gira en sentido contrario al de los martillos. Un sistema de arrastre asegura la evacuación de la pasta contenida en la cámara, con lo que se evitan atascos y resistencias excesivas en el proceso de trabajo.

Molturación: Consiste en moler las aceitunas para obtener una pasta compuesta por un parte o fase sólida (formada por restos de tejidos vegetales) y otra fase líquida, de aceite y agua. Este proceso es tan importante que a las almazaras también se les denomina molinos de aceite. Con el método continuo, la molienda de la aceituna se efectúa en un molino a martillos con forma de estrella y dotada de cabezas o pastillas intercambiables de acero extraduro al tungsteno. El tamaño de la molienda viene regulado por el diámetro de perforación de la criba, que gira en sentido contrario al de los martillos. Un sistema de arrastre asegura la evacuación de la pasta contenida en la cámara, con lo que se evitan atascos y resistencias excesivas en el proceso de trabajo.

Neutralización: Es el proceso por el cual se eliminan ácidos grasos libres de los aceites, pero también reduce los monoacilglicéridos y fosfátidos que pudieron haber quedado después del desgomado.



Orujera: Edificio donde se encuentran toda la maquinaria y enseres destinados a la obtención de aceite de orujo de oliva, donde se extrae el resto de aceite del orujo mediante procesos químicos.

Orujo agotado: Es el residuo que queda después de haber extraído el aceite del orujo bruto mediante disolventes, generalmente el hexano.

Orujo bruto: Es el residuo de la primera extracción del aceite por presión de la aceituna entera, y su contenido relativamente elevado de agua (24%) y aceite (9%) hacen que se altere rápidamente cuando se expone al aire.

Orujo parcialmente deshuesado: Es el residuo que queda después de la separación parcial del hueso y la pulpa por tamizado o por corriente de aire.

Oxidación: Degradación del aceite por actividad química del oxígeno atmosférico.

Parámetro: Dato o factor que se toma como necesario para analizar o valorar una situación.

Peróxido: Sustancias que presenta un enlace oxígeno-oxígeno y que contienen el oxígeno en estado de oxidación -1 . Generalmente se comportan como sustancias oxidantes. Los peróxidos o compuestos de oxidación inicial se originan si la aceituna se maltrata, si el aceite no se protege de la luz y el calor o no se guarda en envases adecuados, como consecuencia de ello, a mayor índice de peróxidos menor será la capacidad antioxidante de un aceite.

Prensa: Maquinaria o equipo que sirve para comprimir.

Prevención de riesgos laborales: Disciplina que busca promover la seguridad y salud de los trabajadores mediante la identificación, evaluación y control de los peligros y riesgos asociados a un proceso productivo, además de fomentar el desarrollo de actividades y medidas necesarias para prevenir los riesgos derivados del trabajo.

Prevención de riesgos medioambientales: Disciplina que permite el reconocimiento, evaluación y control de los riesgos de producir daños al medioambiente.

Refinado: Conjunto de operaciones que tienen como objetivo eliminar los defectos de los aceites y las grasas (excesiva acidez, sabor y olor desagradable, coloración inadecuada y turbidez entre otros), transformando un aceite crudo en un producto apto para la alimentación.

Registros del sistema APPCC: Registro es una evidencia de cumplimiento de una obligación determinada. Se presenta en diversos medios (papel, magnético, óptico, digital), los cuales deben permitir la fácil recuperación y visualización de la información que contiene.



Residuos: Restos que resultan tras la descomposición o destrucción de una cosa.

Señalización: conjunto de señales, indicaciones o advertencias de carácter informativo o admonitorio, tales como un panel, un color, una señal luminosa o acústica, pero también una comunicación verbal o una señal gestual, según proceda.

Sinfines: Mecanismo para el transporte de materias, que consiste en un tubo con un tornillo sinfín en su interior, que va desplazando, en horizontal o vertical, el producto desde el inicio del mecanismo hasta el final.

Sistema CIP: Proceso de limpieza realizado "in situ", cuando el equipo puede limpiarse sin desarmarse. Es aquel en el que el agua de enjuagado y las disoluciones de limpieza se hace circular a través de tanques, tuberías y equipos de proceso sin necesidad de desmontar el equipo.

Técnicas de separación: Incluye todo el conjunto de técnicas usadas para separar mezclas y que pueden ser muy variadas en función del estado físico, las características y las propiedades de estas mezclas. Así irían desde el simple filtrado o tamizado hasta otras más complejas como la destilación, centrifugación.

Tolva: Caja en forma de tronco de pirámide o de cono invertido y abierta por abajo, dentro de la cual se echan granos u otros cuerpos para que caigan poco a poco entre las piezas del mecanismo destinado a triturarlos, molerlos, limpiarlos, clasificarlos o para facilitar su descarga.

Toma de muestra: La toma u obtención de muestras es el procedimiento que consiste en recoger partes, porciones o elementos representativos de un todo, a partir de las cuales se realizará un análisis o control del mismo.

Trazabilidad: Conjunto de procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas.

Trasegar: Trasvasar, abocar, desaguar, decantar, traspasar, echar y vaciar se utilizan cuando se pasa un contenido, generalmente un líquido, de un recipiente a otro.

Vidrio de reloj: Recipiente cóncavo para tratamiento de muestras.

Virgen: De gusto irreprochable y con acidez no superior a 2^o. También reciben el nombre de fino en las fases de producción y comercio mayorista.

Winterizacion: Proceso por el cual se separan del aceite los triglicéridos de punto de fusión elevado al ser sometido a enfriamiento a bajas temperaturas (-2°C).