



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GLOSARIO DE TÉRMINOS

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: OPERACIONES
AUXILIARES DE ELABORACIÓN EN LA INDUSTRIA
ALIMENTARIA**

Código: INA172_1

NIVEL: 1



Aditivo: sustancia o producto que se incorpora a las mezclas, antes o durante el amasado, produciendo la modificación de alguna de sus características, de sus propiedades habituales o de su comportamiento.

Albarán: Documento que acredita la entrega de un producto o la prestación de un servicio, este documento deberá reflejar la fecha de entrega o prestación del servicio, el nombre (y demás datos) del cliente que lo recibe, el lugar de la entrega, y toda aquella información que creamos necesaria para que el albarán cumpla con efectividad su papel de demostración de la existencia de esa transacción en forma y tiempo.

Calibrado: Clasificación por tamaños o grosores de materias primas o productos elaborados, según las necesidades del proceso productivo, exigencias normativas y requerimientos de mercado o clientes.

Carretilla retráctil: Aparato de tracción eléctrica, operado manualmente desde el propio aparato, que coloca las unidades de carga en voladizo. Se emplea para el trabajo en interiores y en estanterías con pasillo estrecho.

Cortadora: cualquier tipo de máquina para corte de materiales.

Descongelación: Proceso por el cual se añade calor al producto congelado para elevar su temperatura por encima del punto de congelación.

Deshidratación: La pérdida de humedad de los productos congelados debida a evaporación. Puede ocurrir esto si los productos no están bien glaseados, envasados o almacenados. La deshidratación repercute negativamente en el aspecto y la contextura superficial del producto y se conoce corrientemente como quemadura del congelador.

Embalaje: Recipiente o envoltura que contiene productos de manera temporal principalmente para agrupar unidades de un producto pensando en su manipulación, transporte y almacenaje.

EPIs o Equipos de protección individual: cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador para que lo proteja de uno o más riesgos que puedan amenazar su seguridad y/o su salud, así como cualquier complemento destinado al mismo fin.

Fermento: Sustancia orgánica soluble en agua que, en contacto con otra sustancia, la hace fermentar.

Higienización: Es el conjunto de acciones que se realizan para separar los elementos contaminantes.



Inerte: Estar en un estado de hacer poco o nada.

Irradiación: Emisión de radiaciones luminosas, térmicas, magnéticas o de otro tipo.

Materias primas: Materiales extraídos de la naturaleza y que se transforman para elaborar bienes de consumo. En la industria alimentaria son los productos obtenidos directamente de la agricultura, ganadería, forestal y de la pesca.

Normalización: Es el proceso de elaborar, aplicar y mejorar las normas que se aplican a distintas actividades científicas, industriales o económicas con el fin de ordenarlas y mejorarlas.

Paletización: Disponer mercancía sobre un palé para su almacenaje y transporte.

Producto auxiliar: Servicio complementario o producto que ayuda a prestar el servicio principal.

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

Salinidad: Es el contenido de sales minerales disueltas en un cuerpo o producto.

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.

Transpaleta: Aparato utilizado en almacenes para realizar diversas tareas relacionadas con la mercancía almacenada, tales como carga, descarga, traslado de unas zonas a otras del almacén y operaciones de pic.