



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: INDUSTRIAS DE  
CONSERVAS Y JUGOS VEGETALES**

**Código: INA176\_3**

**NIVEL: 3**



**Acciones correctoras:** Cualquier acción tomada para disminuir o eliminar las causas de no conformidad con el plan establecido, reales o potenciales.

**Aditivos:** Productos que se incorporan, con objeto de corregir y mejorar las características de los diferentes productos a elaborar.

**Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC):** Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan para decidir cuáles son importantes con la inocuidad de los alimentos y, por tanto, planteados en el plan del sistema de APPCC.

**Análisis o ensayos “in situ”:** Análisis realizados en el mismo lugar donde se encuadra el objeto de análisis, generalmente fuera del laboratorio por lo que no hay que llevar una muestra hasta allí.

**Análisis sensorial:** Conjunto de técnicas de medida y evaluación de determinadas propiedades de los alimentos, a través de uno o más de los sentidos humanos.

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

**Áreas implicadas:** Zonas o lugares cuyas funciones se relacionan directamente en lo que se está procesando en la planta o en la línea de producción. Suelen ser menos amplias e importantes que los departamentos, por ejemplo el área de recepción de materias, las cámaras de secado, la zona de embotellados, etc.

**Asepsia:** Conjunto de procedimientos científicos destinados a preservar de gérmenes o microbios una instalación o un organismo.

**Atmósfera controlada:** Si se inyecta un gas o mezcla de gases tras la eliminación del aire y se somete a un control constante durante el almacenamiento.

**Autoclave:** Recipiente a presión destinado al tratamiento térmico de los alimentos envasados en envases herméticamente cerrados, bien mediante vapor saturado o mediante el calentamiento de agua con presión de aire superpuesta.

**Autómata programable:** También llamado PLC (Controlador lógico programable) son equipos electrónicos programables en lenguaje informático o no informático y diseñado para controlar, en tiempo real y en ambiente industrial, procesos.

**Calidad integral:** Asignación de beneficios: al personal, medio ambiente, comercio justo y al cliente.



**Cámara:** Local donde el producto se mantiene en un ambiente atmosférico conveniente para su elaboración o conservación. Cámaras de secado, de atmósfera controlada, de refrigeración, de congelación. Hoy en día suelen estar previstos de aparatos de control e instalaciones automáticas por ordenador.

**Cata:** prueba de carácter sensorial a las que se somete una muestra de mosto concentrado, vinagre u otros productos derivados del vino para su clasificación y valoración.

**Coadyuvante:** Producto que se utiliza como auxiliar tecnológico, que no se consume como ingrediente alimentario pero se emplea de forma intencionada en el tratamiento de los alimentos. Una vez realizada su acción desaparece y no permanece en el producto final, o lo hace en cantidades despreciables. En panadería y pastelería, los principales coadyuvantes que podemos encontrar son los gasificantes (sustancias que tienen como finalidad producir anhídrido carbónico dentro de los productos durante los procesos de cocción) y las enzimas (son proteínas que actúan como catalizadores de determinadas reacciones, tales como amilasas, pentosas, lipoxigenasas y proteasas).

**Concentración:** Magnitud que expresa la cantidad de una sustancia por unidad de volumen. Existen varias formas de expresarla normalmente cuando se refiere a la concentración de disoluciones de limpieza se hace en tanto por cien (%) el sistema internacional es mol/litro de disolución.

**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 debe reunir una instalación o conjunto de equipos para poder realizar un trabajo determinado.

**Conserva:** resultado del proceso de la manipulación de los alimentos de tal forma que se evite o ralentice su deterioro (pérdida de calidad, comestibilidad o valores nutricionales). Esto suele lograrse evitando el crecimiento de pasto natural, levaduras, hongos y otros microorganismos, así como retrasando la oxidación de las grasas que provocan su enranciamiento.

**Conservación de productos:** Es el efecto de mantener, cuidar y preservar un producto alimentario para hacerlo apto y saludable al consumo.

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

**Contingencia:** Suceso que puede suceder o no, especialmente un problema que se plantea de forma imprevista.



**Controlado:** Condición obtenida por cumplimiento de los procedimientos y de los criterios marcados.

**Densidad:** Es una magnitud que nos indica la cantidad de masa contenida en un determinado volumen.

**Densímetro:** Instrumento para determinar la densidad relativa de los líquidos sin necesidad de calcular antes su masa y volumen.

**Deshidratación:** Sistema de conservación de alimentos mediante la pérdida del agua que contiene.

**Desinfección:** Proceso que elimina los microorganismos patógenos y una gran parte de los banales. Se puede clasificar en varios niveles. En la industria alimentaria sirve tanto para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria como la alteración de los alimentos.

**Desinsectación:** Conjunto de técnicas y métodos dirigidos a prevenir y controlar la presencia de ciertas especies de artrópodos nocivos en un hábitat determinado. Aunque en sentido más amplio el término, éste engloba a otras especies, fundamentalmente arácnidos y crustáceos. Puede ser por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

**Desratización:** Eliminación de ratas y ratones de un determinado ambiente. Puede ser concebida desde dos aspectos; pasiva o preventiva o bien activa u ofensiva.

**Desviación:** Situación existente cuando un límite crítico es incumplido.

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

**Engatillado:** Junta mediante la cual se unen las dos tapas al cuerpo cilíndrico del envase metálico.

**Envasado:** Actividad que consiste en introducir cualquier género en su envase. En la industria alimentaria comprende tanto la formación del envase como la preparación de este para su uso en la siguiente fase productiva.

**Envase:** continente o soporte destinado a contener el producto, facilitar el transporte, y presentar el producto para la venta. Por envase se entiende el material que contiene o guarda a un producto y que forma parte integral del mismo; sirve para proteger la mercancía y distinguirla de otros artículos. En forma más estricta, el



envase es cualquier recipiente, lata, caja o envoltura propia para contener alguna materia o artículo.

**Equipo de protección individual (EPI):** Cualquier equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador o trabajadora para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.

**Escandallo:** rendimiento de un producto para determinar los precios de venta en el momento de su comercialización.

**Estabilizantes:** En las bebidas proporcionan el equilibrio entre todos sus componentes, para permitir que las características químicas, físicas o fisicoquímicas, se conserven en el tiempo y que no se produzcan modificaciones de la estructura.

**Esterilización:** Proceso que elimina o destruye completamente cualquier forma de vida microbiana en un alimento.

**Fase:** Cualquier punto, procedimiento, operación o etapa de la cadena alimentaria, incluidas las materias primas, desde la producción primaria hasta el consumo final.

**Homogeneización:** Consiste en someter el producto a altas presiones haciendo que el tamaño partículas se reduzcan.

**Instalaciones auxiliares:** Medios necesarios situados en la factoría, para apoyar o generar la actividad principal productiva. Se trata de las instalaciones referidas a electricidad, agua, aire, combustible, y otros.

**Instrumentación:** Instrumento es un dispositivo que mide o manipula variables de un proceso. El sistema de control es un componente esencial de la instrumentación de planta. Permite leer las variables del proceso, y en base a lógica programada, tomar acciones para corregirlas a través de los elementos de control.

**Límite crítico:** Criterio que diferencia la aceptabilidad o inaceptabilidad del proceso en una determinada fase.

**Línea:** Secuencia de máquinas y equipos donde se elabora y procesa un producto. Suele iniciarse con la recepción de materia prima, sigue con las transformaciones que sufre y concluye con el envasado. La línea es la unidad de producción mínima completa de una planta.

**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).



**Materias auxiliares:** Material empleado para el desarrollo del proceso de recepción, elaboración o envasado, como por ejemplo: disolventes, desengrasantes, envases.

**Materias primas conformes:** Productos que reúnen todos los requisitos y características especificados en las órdenes de compra.

**Materias primas disconformes:** Productos que no reúnen todos los requisitos y características especificados en las órdenes de compra y por lo tanto son devueltos al proveedor, depurados o destruidos.

**Materias primas:** Frutas y hortalizas utilizadas para la elaboración de conservas y jugos vegetales.

**Medida correctora:** Actuación a realizar para reconducir las desviaciones de un proceso a parámetros normales.

**Normas de calidad:** Conjunto de disposiciones legales que establecen las condiciones orgánicas de composición, carácter y salubridad de un producto elaborado con destino al consumo.

**Operaciones básicas:** Manipulaciones, limpiezas, separaciones, añadidos, inmersiones, mezclas, evaporaciones, extracciones, calentamientos, secados y otras que se realizan a lo largo de un proceso o para preparar el mismo. Suelen ser esencialmente físicas, con pocos cambios organolépticos.

**Organoléptico:** Califica toda propiedad de un producto susceptible de ser percibida por los órganos de los sentidos.

**Parámetros:** Datos (cuantitativos o cualitativos) que se toman como necesarios para analizar o valorar según una normativa específica. Por ejemplo, conjunto de datos que permiten valorar el cumplimiento de una directiva.

**Peligro:** Agente biológico, químico o físico presente en el alimento, o bien la condición en que éste se halla, que puede causar un efecto adverso para la salud.

**pH:** Es una medida de la acidez o alcalinidad de una solución. El pH indica la concentración de iones hidronios [H<sub>3</sub>O<sup>+</sup>] presentes en determinadas sustancias. La sigla significa "potencial de hidrógeno". La escala de pH va desde el 0 al 14, siendo su punto medio pH = 7, el neutro, valores menores a este sería ácido y valores superiores alcalino. El pH 4,6 se denomina isoeléctrico.

**pHmetro:** Instrumento para medir de forma rápida el pH (acidez) de una disolución, agitando un electrodo introducido en la misma.



**Plan de Calidad de Gestión Medioambiental:** Sistema de gestión que sigue una empresa para conseguir unos objetivos medioambientales. La empresa que implanta un SGMA se compromete a fijarse objetivos que mejoren el medio ambiente y controlar el cumplimiento del Plan.

**Plan de muestreo:** Conjunto de instrucciones y técnicas que se aplican durante una inspección o control con el propósito de la aceptación o el rechazo de un producto, con base en la conformidad respecto a un estándar.

**Planta:** Espacio de fábrica donde se realizan los principales procesos de elaboración, transformación, tratamientos y conservación del producto alimenticio. Consta de diferentes líneas de proceso. Previo a la planta, se encuentra el almacén de materias primas, y posterior a la misma, suele hallarse el almacén o las cámaras de producto acabado.

**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.

**Proceso:** Secuencia de operaciones con entidad diferenciada a las que se somete la materia prima para extraer la parte de interés de sus componentes, modificándola, para obtener finalmente un producto con unas características definidas. Los procesos en una empresa de productos alimenticios van desde la recepción de las materias primas hasta la expedición de productos terminados.

**Productos de 4ª gama:** El procesado de hortalizas y frutas frescas limpias, troceadas y envasadas para su consumo. El producto mantiene sus propiedades naturales y frescas, pero con la diferencia que ya viene lavado, troceado y envasado.

**Propiedades organolépticas:** Conjunto de descripciones de las características físicas que tiene la materia en general, según las pueden percibir nuestros sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color.

**Protocolo:** Conjunto de reglas que deben seguirse en un procedimiento.

**Pruebas practicadas “in situ”:** Son literalmente los que se realizan en el mismo lugar donde se encuentra el objeto de análisis.



**Punto de muestreo:** Posición precisa dentro de una zona de muestreo, desde la que se toman las muestras.

**Reactivo:** Un reactivo es, en química, toda sustancia que interactúa con otra en una reacción química que da lugar a otras sustancias de propiedades, características y conformación distinta, denominadas productos de reacción o simplemente productos.

**Refractómetro:** Instrumento que, mediante la medida del índice de refracción, nos proporciona la concentración de una disolución (materia seca).

**Registro:** Conjunto de datos o anotaciones recogidas en un soporte determinado que reflejan los resultados de las operaciones de control efectuadas durante los procesos, y que están ordenados de tal forma que permite su análisis e interpretación.

**Rendimiento (ratio de):** Cantidad de producto obtenido de una reacción química: Las ratios de rendimiento sirven para medir la efectividad del procedimiento de síntesis química empleada.

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

**Revivificación:** Reavivar microorganismos que se encontraban en estado latente.

**Rótulo:** Papel, cartón, plástico, etc., impreso o manuscrito que se pone en un lugar visible para anunciar o indicar algo.

**Salubridad:** Característica o cualidad de lo que no es perjudicial para la salud.

**Subproducto:** Materias resultantes del proceso de transformación que se utilizan para fines distintos del objetivo principal de fabricación. Así por ejemplo en conservas vegetales los deshechos del espárrago o del champiñón se emplean para fabricar sopa.

**Taxonomía:** Ciencia que trata de los principios, métodos y fines de la clasificación, generalmente científica; se aplica, en especial, dentro de la biología para la ordenación jerarquizada y sistemática de los grupos de animales y de vegetales.

**Tinción:** Técnica auxiliar en microscopía para mejorar el contraste en la imagen vista al microscopio.





**Toma de muestra:** 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:** La posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento, o una sustancia destinados a ser incorporados en alimentos o con probabilidad de serlo.

**Vacío:** Cuando se evacua por completo el aire interior del recipiente.

**Verificación:** Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, además de la vigilancia, para constatar el cumplimiento del plan de APPCC.