



GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: INDUSTRIAS DEL ACEITE Y GRASAS COMESTIBLES

Código: INA179_3

NIVEL: 2



Aceite: Grasa líquida de color verde amarillento, que se obtiene mediante extracción física de las aceitunas.

Aceituna: Fruto del olivo en sus distintas variedades. Pequeña drupa ovoide muy amarga, de color verde amarillento o morado y con un hueso grande muy duro. Su principal función es la obtención de aceite, aunque también se pueden consumir directamente.

Aditivo: Sustancia que se añade intencionadamente a los alimentos sin propósito de cambiar su valor nutritivo, con la finalidad de modificar sus caracteres, técnicas de elaboración, conservación o adaptación al uso a que se destinen.

Análisis ABC de productos: Procedimiento de planificación para clasificar un gran número de datos (De productos o de procedimientos). Los datos se ofrecen utilizando criterios de consumo que representan tres categorías: Alta, Media, Baja, según el valor del consumo, de los procesos o de los productos. (Análisis de Pareto)

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC): Instrumento para prevenir y vigilar acciones en puntos determinados del proceso productivo, que sean susceptibles de producir problemas a la calidad del producto. La calidad, por tanto, no se limita a controlarla en el producto final, sino que previene también los procedimientos de elaboración. Es un proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan, para decidir cuáles son importantes para la inocuidad del alimento.

Análisis físico-químicos del aceite: Se determina mediante un instrumento o equipo de medida, como cromatógrafo o espectrofotómetro entre otros.

Análisis sensorial del aceite: Se realiza con los sentidos, (olfato, gusto y tacto). Y con estos determinamos los atributos positivos y negativos de un aceite. Además de la intensidad de estos, por tanto con los sentidos determinamos no solo un análisis cualitativo, si no también cuantitativo.

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 y otros.

Batido: Fase de mezcla después de la molienda de las aceitunas, en el proceso por centrifugación, que promueve la unión de las pequeñas gotas de aceite.

Cabina: Mesa normalizada donde cada catador se ubica, para realizar el análisis sensorial.



Calibración: Comparación de una medida, respecto a un patrón.

Calidad integral: Que no sea únicamente la compra de tecnología de punta y máquinas y productos el foco de la inversión, sino que se asignen beneficios al personal, al medio ambiente, al 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.

Canales de distribución: Reparto y colocación del producto que se desea comercializar a distintos lugares, locales o destinatarios que se encargarán de situar el producto en el punto final de venta. También se utilizan canales de distribución para recibir los suministros desde el exterior a la empresa fabricante.

Conformidades, no: Productos fabricados o materias recibidas que no responden a las homologaciones o criterios que desea la empresa. Hay que rechazarlos y por tanto se les considera “no conformes”.

Conservación de productos: Efecto de mantener, cuidar y preservar un producto alimentario para hacerlo apto y saludable al consumo.

Copa: Recipiente normalizado, donde se ubica el aceite objeto del análisis sensorial.

Departamento: Parte administrativa o funcional en que se divide una empresa de la industria alimentaria. Por ejemplo el departamento de personal, de marketing, de I+D, de ventas.

Diagrama de flujo: Representación gráfica de la secuencia de actividades de un proceso. Además de la secuencia de actividades, el diagrama de flujo muestra lo que se realiza en cada etapa, los materiales o servicios que entran y salen del proceso, las decisiones que deben ser tomadas.

Disolvente: Sustancia o líquido capaz de disolver un cuerpo u otra sustancia.

Documento contractual: Pacto o convenio, generalmente escrito, entre la empresa alimentaria y los suministradores externos o los clientes que reciben el producto que la empresa fabrica. Este documento obliga a ambas partes y recoge las condiciones que deben cumplirse.

Etapas: Parte de una fase operacional.



FIFO (*First In-First Out*): Considera que la primera existencia que entra, es la primera que sale.

Flujo: Diagrama que muestra la variación y sucesión de las cantidades necesarias de materias primas, materias auxiliares y otros materiales, necesarios para la fabricación en la línea de producción.

Gestión de la cadena de suministros: Red de medios de distribución e instalaciones cuya intención es la obtención de materiales, productos y la distribución en el mercado, o sea suministro, fabricación y distribución. La cadena de suministros se encarga de que el producto que se ofrezca al cliente sea el adecuado.

Homologación: Procedimiento por el que se confirma y registra el resultado de una prueba efectuada con arreglo a un documento contractual o ciertas normas que la empresa condiciona para recibir una materia o servicio. Por ejemplo se homologa el tamaño, el color, etc. de una determinada fruta o verdura, para procesarla.

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.

LIFO (*Last In-First Out*): Entiende que la última mercancía que entra, es la primera que sale.

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.

Marketing: Conjunto de principios y prácticas que buscan el aumento del comercio, especialmente de la demanda. El departamento de marketing en una empresa alimentaria se encarga de estudiar y promover los procedimientos y recursos que posibiliten la compra del producto alimentario que la empresa fabrica.

Materias auxiliares: Material empleado para el correcto desarrollo del proceso de recepción, elaboración o envasado, como por ejemplo: disolventes, desengrasantes, envases y otros. Materiales naturales o sintéticos que se añaden o acompañan a los alimentos para conservarlos mejor o hacerlos más atractivos. Se incluirían aquí los recipientes, envases, conservantes, aditivos y otros.



Materias primas (aceite): Aceitunas en sus diferentes variedades, semillas oleaginosas y grasas comestibles.

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.

Molino: Equipo cuya finalidad es la rotura de los tejidos donde se aloja la materia oleosa y debe realizarse con la mayor uniformidad posible. Actualmente se utilizan trituradoras metálicas.

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: También llamadas unitarias o fundamentales, son manipulaciones, limpiezas, separaciones, añadidos, inmersiones, mezclas, evaporaciones, extracciones, calentamientos, secados, 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

Pedidos externos: Productos demandados por clientes o distribuidores que es preciso expedir desde la empresa hacia fuera, organizando el almacén de producto terminado y las condiciones de expedición o traslado hacia el destinatario.

Plan de Calidad de Gestión Medioambiental (PCGM): También se denomina Sistema de Calidad Medioambiental (SGMA). Es el 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 producción: Elaboración anticipada para ordenar la previsión de actividades y el desarrollo de procedimientos de producción de artículos alimentarios, asignados económica y funcionalmente a un sector o empresa.

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.



Previsión de la demanda: Previsión de las ventas de la empresa en el futuro próximo. Hay que obtener previsiones para planificar la producción y la gestión de stock. Uno de los métodos para obtener la previsión de la demanda de un determinado producto es el método, DELPHI.

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.

Producto final: Llamado producto terminado. En esa factoría finaliza su proceso.

Productos intermedios: Se obtienen durante el proceso de transformación de la materia prima. Por ejemplo, la pulpa de frutas para mermeladas. Se fabrican en sí mismas, para completar el proceso o utilizar en otros preparados.

Productos perecederos: Productos alimentarios que se mantienen poco tiempo en condiciones normales para el consumo. Incluso aunque se conserven durante algún tiempo no pueden ser utilizados para alimentación humana.

Productos terminados: Productos fabricados, dispuestos para la expedición a venta o en almacén para depósito o para envío a otras industrias o intermediarios.

Proveedores: Empresas o particulares que abastecen materias, productos o servicios a la industria alimentaria.

Sala de Cata: Lugar donde se realiza el análisis sensorial del aceite. Esta sala, así como sus componentes, debe ser normalizada. Con el objeto de que las condiciones físicas sean constantes. Y así la respuesta sea solo función del estímulo, haciendo lo demás constante.

Sistema de Gestión de la Calidad (SGC): Llamado también Plan de Gestión de la Calidad (PGC). Se trata de utilizar en la empresa u organización actividades que conlleven a satisfacer las necesidades de los clientes. Contiene los siguientes aspectos:

Subproducto: Materias resultantes del proceso de transformación que se utilizan para fines distintos del objetivo principal de fabricación. Así por ejemplo en conservas de pescado, los restos de éste se usan para elaborar “harinas” para alimentación animal, o las pieles y deshechos del espárrago o del champiñón se emplean para fabricar sopa.



Suministradores: Se llaman también a los proveedores, es decir empresas o particulares que suministran o abastecen materias, productos o servicios a la industria alimentaria.

Suministros externos: Son las materias o suministros traídos por los proveedores o suministradores de fuera de la empresa y que ésta los necesita para trabajar y elaborar con ellos.

Tratamientos: En industria alimentaria se designa así a los sometimientos intermedios o finales del producto elaborado, se ejecutan por medio del calor (Esterilización, pasteurización, otros efectos) o del frío (Refrigeración, congelación, otros), con objeto, casi siempre, de lograr una conservación duradera.

Valoración de existencias: Valorar (dinero) en almacén las existencias de un producto comercial que se intenta salir (Por ejemplo para la venta o para depositar en otro lugar). Existen tres métodos principalmente aceptados en valoración.

Valoración de inventarios: Relación del mantenimiento de cantidades suficientes de bienes que garanticen una operación fluida en un sistema o actividad comercial.