



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 LÁCTEAS

Código: INA180_3

NIVEL: 3



Aditivo: 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 objetivo de modificar sus caracteres organolépticos o mejorar su proceso de elaboración o conservación.

Almacén: Lugar donde se guarda la mercancía.

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 y baja, según el valor de 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.

Análisis o ensayos “in situ”: Pruebas que se realizan en el mismo lugar donde se encuentra el objeto de análisis. Ampliando el concepto es una prueba que no se hace en el laboratorio por lo que no hay que llevar una muestra hasta allí, si no que se realiza en la planta de procesado o en el lugar donde sea necesario.

Análisis sensorial: Disciplina muy útil para conocer las propiedades organolépticas de los alimentos por medio de los sentidos. La evaluación sensorial es innata en el hombre ya que desde el momento que se prueba algún producto, se hace un juicio acerca de él, si le gusta o disgusta, y describe y reconoce sus características de sabor, olor, textura etc.

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.

Asepsia: Método o procedimiento para evitar que los gérmenes infecten una cosa o un lugar.

Bromatología: Ciencia que estudia los alimentos en cuanto a su producción, manipulación, conservación, elaboración y distribución, así como su relación con la sanidad. Además estudia su composición química, su acción en el organismo, su valor alimenticio, calórico y sus propiedades físicas, químicas, toxicológicas y también adulterantes, contaminantes.



Buenas prácticas de laboratorio: Conjunto de reglas, de procedimientos operacionales y prácticas establecidas y promulgadas por determinados organismos, que se consideran de obligado cumplimiento para asegurar la integridad de las personas y la calidad e integridad de los datos producidos, en determinados tipos de investigaciones o estudios.

Calibración: Procedimiento de comparación entre lo que indica un instrumento y lo que "debería indicar" de acuerdo a un patrón de referencia con valor conocido.

Calidad integral: Inversión en personal, medio ambiente, comercio justo y de cara al cliente dejando claro que la compra de tecnología punta, máquinas y productos debe ser un importante foco de la inversión pero no el único.

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

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.

Características 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, color, olor y otros.

Coadyuvante: Sustancia que no se consume como alimento en sí misma y que se utiliza intencionadamente en la transformación de materias primas, alimentos o sus ingredientes para cumplir un determinado propósito tecnológico durante el tratamiento o la transformación y que pueda dar lugar a la presencia involuntaria, pero técnicamente inevitable, en el producto final de residuos de la propia sustancia o de sus derivados.

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 las disoluciones de limpieza se hace en tanto por cien (%). El sistema internacional es mol/litro de disolución. Referido a la concentración de la leche es la eliminación parcial del agua que contiene ésta.

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.



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.

Contaminación: Presencia de una materia indeseable en el producto.

Cuerpos extraños: Partículas de materiales ajenos al alimento que pueda estar presente en éste y ocasionar un daño a los animales u ocasionar un defecto de calidad. Existen diferentes técnicas y máquinas utilizadas en las industrias de elaboración de leches de consumo y productos lácteos para detectarlos y eliminarlos.

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, entre otros.

Depósito: Lugar en el cual se almacena, guarda o mantiene un fluido. En el caso de la industria láctea puede ser leche, nata o suero, entre otros.

Desaireación: Proceso que consiste en romper las burbujas de aire o gas ocluido que se han formado en cualquier tipo de líquido o pasta, mediante vacío.

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.

Desnatadoras: Equipos que se utilizan para desnatar separando por efecto de la fuerza centrífuga en dos la leche y la nata debido a su diferente densidad.

Determinaciones físico-químicas: Controles o análisis que determinan las propiedades físicas (densidad, viscosidad) y químicas (acidez, materia grasa) de la leche o cualquier producto lácteo.

Diagrama de flujo: Diagrama de proceso que incluye datos cuantitativos sobre los movimientos que tienen lugar entre diferentes lugares del proceso productivo, en el que al menos se señala el peso o cantidad transportada por unidad de tiempo o la frecuencia de los viajes.

Documento contractual: Contrato 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.



Embalaje: Disposición o colocación convenientemente protegidas dentro de cubiertas o elementos mayores de los objetos o piezas unitarias que han de transportarse.

Envasado: Acción de introducir los productos en envases, estos pueden estar fabricados en una gran cantidad de materiales y que sirve para contener, proteger, manipular, distribuir y presentar mercancías en cualquier fase de su proceso productivo, de distribución o venta.

Envasadora: Equipo que se utiliza para introducir en el envase adecuado el producto elaborado.

Esterilización: Proceso que elimina o destruye completamente cualquier forma de vida microbiana.

Evaporador: Unidad de equipo 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.

FIFO (*First in, first out*): Norma de gestión en la que se considera que la primera existencia o mercancía que entra en un sistema o industria, es la primera que debe salir.

Flavor: Conjunto de percepciones de estímulos olfatosgustativos, táctiles y quinestéticos, que permite a un sujeto identificar un alimento y establecer un criterio, a distintos niveles, de agrado o desagrado.

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.

Galería/ batería de identificación: Sistema de identificación rápida de las características bioquímicas de cultivo microbiológicos, sobre todo patógenos, de forma que estos son identificado y clasificados.

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.



Higiene y seguridad alimentaria: Acciones de carácter departamental que se desarrollan con el fin de garantizar la salud y la seguridad del consumidor en materia alimentaria.

Higienización: Es el conjunto de acciones que se realizan para separar los elementos contaminantes que suelen estar presentes en la leche.

Homogeneización: Proceso que consiste hacer pasar a presión la leche o producto lácteo a través de pequeñas boquillas, haciendo que el tamaño de los glóbulos de grasa se reduzca por cizallamiento. Este proceso consigue la estabilización de la emulsión de grasa frente a la separación espontánea.

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 un determinado producto lácteo para procesarlo.

I+D (Investigación y Desarrollo).

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*): Norma de gestión en la que se considera que la última existencia o mercancía que entra en un sistema o industria, es la primera que debe salir.

Línea: secuencia de máquinas y equipos donde se elabora y procesa un producto. Se inicia 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.

Liofilización: Proceso que separa el agua de una sustancia, o de una disolución, mediante congelación y posterior sublimación a presión reducida del hielo formado, para dar lugar a un material esponjoso que se disuelve posteriormente con facilidad.

Mantenimiento de primer nivel: Proceso por el cual se conoce el estado actual y así poder programar o evitar en lo posible el tratamiento correctivo. Se realizan acciones periódicamente con el fin de evitar grandes fallos en los elementos.

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

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 que la empresa fabrica.

Materias auxiliares: Productos 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: Productos que se transforman para elaborar bienes de consumo. En la industria alimentaria son los obtenidos directamente de la agricultura, ganadería, forestal y de la pesca.

Merchandising: Técnica comercial para establecer correcciones o nuevos desarrollos a un producto, una vez que se encuentra en el mercado.

Microorganismos patógenos: Pueden contenerlos alimentos y esto conllevaría que fueran causantes de enfermedades o alterantes de sus estructuras, sabores u olores.

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.

Panel de cata: Conjunto de personas cuya finalidad es estudiar un determinado alimento, desde el punto de vista de su calidad (criterio analítico) o desde el punto de vista preferencial (criterio de consumidor).

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

Pasteurización o tratamiento HTST: *High Temperature Short Time*, es un tratamiento térmico de alta temperatura aplicado durante un tiempo corto, suficiente para destruir los microorganismos patógenos y la mayoría de los banales presentes en la leche o producto lácteo (normalmente 72°C durante 15 segundos).

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 denominado Sistema de Calidad Medioambiental (SGMA) y que 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.



PGM (Plan de Gestión Medioambiental): Documento creado por las empresas a proporcionar un marco para hacer frente a los riesgos de contaminación asociados a su sitio y actividades. En muchos casos, simplemente formaliza las prácticas ya realizadas en el sitio.

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.

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

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.

Producto final: Producto terminado.

Productos intermedios: Productos que 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 de materias, productos o servicios a la industria alimentaria.



Puntos críticos de control: Fase en la que puede aplicarse un control y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o para reducirlo a un nivel aceptable.

Reglaje: Reajuste que se hace de las piezas de un mecanismo para mantenerlo en perfecto funcionamiento.

Reología: Parte de la física que estudia la viscosidad, la plasticidad, la elasticidad y el derrame de la materia.

Semielaborados: Paso intermedio entre una materia prima y el producto final.

Sensaciones cinestésicas: Informan sobre el estado vital de los órganos y del organismo en relación con estados afectivos vitales. Sus estímulos son la fisiología digestiva, respiratoria, muscular y otros.

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.

Sistema de Gestión de la Calidad (SGC) o Plan de Gestión de la Calidad (PGC): Utilizar en la empresa u organización actividades que conlleven a satisfacer las necesidades de los clientes. Contiene los siguientes aspectos: procedimientos; control de las acciones de la organización; procesos; sucesión completa de las operaciones; recursos; económicos, humanos, técnicos, otros tipos.

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: Proveedores, es decir, empresas o particulares que suministran o abastecen materias, productos o servicios a la industria alimentaria.

Suministros externos: Materias proporcionadas por los proveedores o suministradores de fuera de la empresa y que ésta los necesita para trabajar y elaborar con ellos.

Termización: Consiste en aplicar una temperatura de 63–65° C durante aproximadamente 15 segundos. De esta forma se consigue ampliar la vida de almacenamiento de la leche cruda sin limitar sus posteriores posibilidades de utilización.



Tinciones: Técnica auxiliar en microscopía para mejorar el contraste en la imagen vista al microscopio. Se utilizan para tres cosas fundamentalmente: descripción de microorganismos en base a su morfología; estructura y distribución y la detección de determinados microorganismos.

Tolerancia: Margen de error admisible en la fabricación o control de un producto.

Toma de muestra: Actividad que consiste en extraer de un lote de materias primas o productos elaborados una determinada selección cualitativa y cuantitativamente representativa, a efectos de determinar mediante análisis organoléptico y/o de laboratorio la aptitud de todo el lote.

Tratamientos térmicos: Tratamiento consistente en la aplicación de calor durante un cierto tiempo para la eliminación parcial o total de bacterias, de acuerdo con el objetivo requerido, se empleará la termización, la pasteurización, técnica UHT o la esterilización.

Tratamientos: 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.

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.

Umbral de percepción: Hay dos tipos: el umbral mínimo y el máximo. Es el nivel mínimo o máximo a partir del cual un individuo puede experimentar una sensación. Es la barrera que separa los estímulos que son detectados de los que no. Umbral máximo. Cuando la sensación experimentada por el individuo es tan fuerte que no es percibida de forma completa.

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: Relacionar el mantenimiento de cantidades suficientes de bienes que garanticen una operación fluida en un sistema o actividad comercial. Una valoración de los inventarios es definir: fechas de pedido, lugar de almacenamiento, manera de evaluar el nivel de stock, mercadería a pedir y modo de reaprovisionamiento.