



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: ALIMENTACIÓN ANIMAL

Código: INA235_2

NIVEL: 2



Actividad farmacológica: Se dice que un producto tiene actividad farmacológica cuando tiene activos componentes capaces de producir el efecto de los fármacos que los compone. Su uso y prescripción debe realizarse con supervisión veterinaria.

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.

Aditivos medicamentosos: Aquellos que se utilizan en la elaboración de alimentos para animales con la finalidad de prevenir patologías en los animales. Su elaboración debe tener autorización administrativa y supervisión veterinaria.

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.

Anomalía: Irregularidad, anormalidad o falta de adecuación a lo que es habitual.

APPCC: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o 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.

Autoclave: Recipiente metálico de paredes gruesas con un cierre hermético que permite trabajar con alta presión para realizar una esterilización, generalmente con vapor de agua. La temperatura y el vapor actuando conjuntamente producen la coagulación de las proteínas de los microorganismos llevando así a su destrucción. En la industria alimentaria se utilizan con la finalidad de aumentar la conservación de alimentos envasados.

Cangilón: Es un recipiente usado para el transporte de agua como complemento de un ingenio motriz. Originalmente fabricados en arcilla, madera o metales, los más recientes son de plástico. También puede usarse en el acarreo de materias sólidas o semi-sólidas.

Configuración mecánica: Adaptación de elementos o mecanismos de una máquina o equipo a las necesidades del proceso a desarrollar.



Deshidratación: Entendemos por deshidratación de alimentos la eliminación de la mayor parte de agua de los mismos con la finalidad de aumentar su conservación.

Desinfección: Proceso que consiste en la eliminación de los microorganismos patógenos (que producen enfermedades) o su reducción a niveles inocuos. 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.

Desmenzadoras: Denominación que aglutina aquellas máquinas cuyo objetivo es la reducción del tamaño de un producto o materia, bien por compresión, cizallamiento, impacto o abrasión. Este tipo de máquinas deberán disponer de mecanismos antidesgaste, sistemas de regulación de granulometría y mecanismo anti-intriturables.

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

Diagramas de procesos: Es una representación gráfica de los pasos que se siguen en toda una secuencia de actividades, dentro de un proceso o un procedimiento, identificándolos mediante símbolos de acuerdo con su naturaleza; incluye, además, toda la información que se considera necesaria para el análisis, tal como distancias recorridas, cantidad considerada y tiempo requerido.

Diagramas de recorrido: Se denomina así a un 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.

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.

Equipos CIP: Son sistemas diseñados para la limpieza y desinfectado automáticos sin necesidad de realizar obras de desmontado y ensamblado de los equipos.



Enfriador: Equipo que consigue bajar la temperatura del pienso después de que este ha pasado por el proceso de granulación o extrusión. Constituye un punto crítico del proceso de elaboración ya que la combinación de humedad y temperatura en el producto constituye unas condiciones idóneas para el crecimiento de microorganismos.

Extrusión: Proceso basado en la aplicación de presión que produce la salida de la masa por los agujeros de una matriz. Desde un punto de vista funcional se distingue entre extrusión por vía seca (materias primas con alto contenido en aceite que permiten lubricar su paso) y extrusión por vía húmeda (cuando el proceso se realiza por aplicación de vapor al proceso).

Deshuesadora: Máquina que sirve para quitar los huesos de frutos como aceitunas, cerezas, entre otros. Actualmente también existen deshuesadoras para el deshuese mecánico de piezas cárnicas, como por ejemplo el jamón.

Embandejadora: Máquina que en un proceso generalmente automatizado coloca los alimentos elaborados en bandejas para la exposición y venta de los mismos.

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.

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

Fleje: Tira de hierro u otro metal que sirve para reforzar o precintar un embalaje.

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.

Formulación: Diseño de ingredientes y cantidades a incluir en la elaboración de un producto, en función de las características nutricionales y tecnológicas buscadas pero también consiguiendo la mejor combinación económica que satisfaga esos requisitos.

Homogeneización: Proceso por el que se hace que una mezcla de los componentes presentes en una sustancia, que implica que la misma posea las mismas propiedades en toda su integridad, mejorando la calidad final del producto.

Inventario: es una relación detallada, ordenada y valorada de todos los elementos que componen el patrimonio de una empresa o persona en un momento determinado.



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

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

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

Liofilización: Es un proceso en el que se congela el producto y una vez congelado se introduce en una cámara de vacío para realizar la separación del agua por sublimación. De esta manera se elimina el agua desde el estado sólido al gaseoso del ambiente sin pasar por el estado líquido.

Llenadoras: Equipos de dosificación del producto para su envasado, en función de la técnica empleada se distinguen las llenadoras gravimétricas que dosifican en función del peso y llenadoras volumétricas que dosifican en función del volumen del producto a envasar o ensacar.

Mantenimiento correctivo: Corrección de las averías cuando éstas se presentan, y por lo tanto no están planificadas. Esta forma de mantenimiento impide el diagnóstico fiable de las causas que provocan la avería.

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 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.

Marmita: Dispositivo mecánico de gran tamaño que permite realizar procesos industriales a elevadas temperaturas, como la cocción de alimentos.

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.

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



Materias primas con actividad biológica: Son productos con principios activos capaces de tener efectos benéficos o adversos sobre la materia viva.

Melazadora: Máquinas utilizadas para dosificar melaza u otros líquidos de una forma continua y homogénea al alimento elaborado.

Mezcladora: Máquina que distribuye uniformemente cada materia prima que entra en distinta proporción y que tiene diferentes características como densidad y tamaño. Las hay de diferentes tipos y técnicas.

Microdosificadores: Sistemas de dosificación para productos minoritarios que consiguen dosificaciones de precisión de hasta 10 gramos de producto por aplicación.

Migajadoras: También denominadas desmenuzadoras. Son máquinas de rodillos que giran en contrasentido y, en función de su ajuste, producen migajas a partir de gránulos.

Molturación: Tratamiento físico al que son sometidos las materias primas para reducir su tamaño de las partículas y que se hace con la finalidad de facilitar la mezcla y también para conseguir mayor digestibilidad de las materias primas.

Operaciones secuenciadas: Ordenamiento de las actividades requeridas para elaborar un producto. Aunque distintas secuencias nos llevan al mismo final, la elección de la secuencia adecuada es vital para conseguir objetivos de calidad y coste diferentes.

Paletizado: Disposición de un producto sobre un palé para su almacenaje o transporte.

Paletizadora: Máquina que combina componentes mecánicos y eléctricos con la finalidad de colocar productos generalmente almacenados en cajas, sacos, tambores, entre otros, sobre un palé para la conformación de una carga.

Premezclas de aditivos: Mezcla de aditivos que se utilizan para la elaboración de piensos y no para la alimentación directa de los animales.

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.

Retractiladora: Máquina que sirve para empaquetar con una película transparente que se retrae y ajusta a la forma del paquete o producto.

Rotación de productos: Indica las veces que las existencias de un determinado producto se renuevan en un tiempo dado.

Separador magnético: Equipo de detección de cuerpos extraños metálicos en las materias primas que funciona mediante el uso de imanes.

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.

Sondas de muestreo de cereales: Son sondas, con longitud suficiente para permitir la obtención de la muestra de una determinada profundidad del recipiente que los contiene.

Soluciones de limpieza: Mezcla de productos químicos de limpieza que se adecuan a los objetivos que se pretenden.

Stock de seguridad: Es el previsto para demandas inesperadas de clientes o retrasos en la entregas de los proveedores. El stock de seguridad sería el stock mínimo más un porcentaje de seguridad.

Stock mínimo: Cantidad de materias primas o materiales que necesita la línea de producción o la línea de servicio para satisfacer su demanda, mientras espera la llegada de los productos. Este nivel mínimo supone el límite inferior de existencias dentro del cual no se debe bajar.

Stock óptimo: Es aquel que debe mantenerse habitualmente en la empresa para satisfacer los requerimientos de la demanda de productos por parte de los clientes.

Stock máximo: Corresponde al máximo nivel de stock que puede tener almacenada una empresa de una existencia, esto desde un punto de vista técnico, administrativo y económico.

Subproductos animales: Cuerpos, o partes del animales o productos de origen animal no destinados al consumo humanos pero que pueden ser utilizados para otros fines industriales.



Suministro continuo: Suministro uniforme en cantidad de un producto o materia prima a un equipo o línea del proceso productivo.

Tamiz vibratorio: Cedazo o criba que incorporado a un mecanismo vibratorio permite realizar separaciones del producto por el grosor de las partículas que lo componen según las características del tamiz.

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 o aún más sofisticadas como la cromatografía.

Texturización: Proceso, también denominado extrusión, que persigue dar una textura determinada al alimento, este proceso está basado en la aplicación de presión que produce la salida de la masa por los agujeros de una matriz.

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: 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.

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.