



GLOSARIO DE TÉRMINOS

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: FABRICACIÓN DE
PRODUCTOS DE TUESTE Y DE APERITIVOS
EXTRUSIONADOS**

Código: INA237_2

NIVEL: 2



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.

Descascarado: Proceso que consiste en separar la cubierta protectora de los frutos secos, para obtener por un lado el fruto comestible y por otro la cáscara.

Embalaje: Recipiente o envoltura que contiene productos u objetos que se han de manipular, transportar o almacenar.

Ensayos in situ: Son los que se realizan en el mismo lugar donde se encuentra el objeto de análisis.

Envase: Recipiente o soporte en que se conservan y transportan productos y que los envuelve o contiene para conservarlos o transportarlos. Sirve para proteger la mercancía y distinguirla de otros artículos a la vez que la presenta para la venta.

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.

Escaldado: Técnica que consistente en introducir los frutos secos en agua hirviendo durante un periodo breve de tiempo para ablandarlos o facilitar su posterior pelado.

Extrusionar: Proceso de cocción rápida, continua y homogénea de alimentos. Es un proceso mecánico de inducción de energía térmica que se aplica al alimento procesado a alta presión y temperatura (en el intervalo de 100-180°C), durante un breve espacio de tiempo.

Extrusión directa: Proceso en el que el equipo de extrusión no solo cuece las materias primas, sino que también texturiza y da forma a los productos finales.

Extrusión indirecta: Proceso en el que equipo de extrusión solamente cuece las materias primas produciéndose posteriormente los aglomerados por laminación.

Organoléptica: Propiedad física que tiene un alimento y que puede ser percibida por los sentidos, como el color, el olor, el sabor y la textura.

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

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



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.

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

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

Repelado: Operación que consiste en eliminar completamente el tegumento marrón que recubre los frutos secos en grano.

Selección: Actividad manual o mecánica que consiste en clasificar materias primas o productos elaborados según alguna de sus propiedades físicas o químicas. En la elaboración de extrusionados el objetivo es eliminar el grano en malas condiciones y las materias extrañas o bien, restos de tegumento.

Sémola: Harina gruesa (poco molida) que procede del trigo y de otros cereales con la cual se fabrican diversas pastas alimenticias (raviolis, espaguetis, fideos y otras) La sémola se obtiene moliendo el endospermo (albumen farináceo) del trigo duro. La sémola granulosa se obtiene del trigo duro (*Triticum durum*), la cual presenta el color amarillo natural del grano.

Sinfín: 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.

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

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.

Toma de muestras: 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.



Tostado: Proceso de desecación mediante calor de los frutos secos con el objetivo de evitar la pérdida de calidad del producto por enmohecimiento. Para mejorar la conservación del fruto la humedad en peso no debe sobrepasar el 5,5%. El fruto seco tostado puede ser consumido después del tostado.

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.

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 y a través de unas herramientas determinadas.