



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: FABRICACIÓN DE
PRODUCTOS DE CAFÉ Y SUCEDÁNEOS DE CAFÉ**

Código: INA238_2

NIVEL: 2



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.

Aromatización del café soluble: Al producto aglomerado se le pulveriza un aroma obtenido de los propios granos tostados del café. El aroma se obtiene en su correspondiente planta de extracción. Previamente se procede a la tostación y molienda de cafés estrictamente seleccionados por su alta calidad aromática.

Bacteria: son microorganismos procariotas que presentan un tamaño de unos pocos micrómetros (por lo general entre 0,5 y 5 μm de longitud), no tienen el núcleo definido ni presentan, en general, orgánulos membranosos internos.

Calibrado: Una vez que tenemos el grano limpio se procede a su clasificación por tamaños, sacando los calibres que requieren nuestros clientes. Tras esto la almendra se puede destinar a su envasado y venta en piel o bien a la siguiente fase que es el repelado.

Cereales: Son gramíneas, herbáceas, cuyos granos o semillas están en la base de la alimentación humana o del ganado, generalmente molidos en forma de harina.

CIP (Cleanig in Place): Véase Limpieza “in situ”.

Congelador: Equipo destinado a la congelación de productos alimenticios mediante la reducción rápida de la temperatura del producto de manera que después de la estabilización térmica la temperatura del centro térmico sea la misma que la temperatura de almacenamiento.

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

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

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.

Descascarado: Este proceso consiste en quitarle la cáscara protectora al fruto seco separando el fruto comestible de la cáscara, la cual se destina principalmente a su uso como biocombustible. El fruto seco sale de este proceso con su tegumento



marrón y totalmente limpio de materias extrañas ajenas al producto que han sido eliminadas mediante limpiadoras electrónicas.

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.

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

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

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

Envasado de café: El café elaborado se envasa en su correspondiente formato de frasco, bolsa o bolsita. En este proceso, se extreman las condiciones higiénicas y de seguridad para evitar riesgos de manipulación.

Envasado: Es una actividad más dentro de la planeación del producto y comprende tanto la producción del envase como la envoltura para un producto.

Envase: Todo 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.

EPI: Se entiende por 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.

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



Etiquetado de frutos secos: Identificación que han de llevar los frutos secos que se presenten envasados. En la etiqueta deben constar las siguientes indicaciones: denominación del producto es obligatoria aunque el contenido del envase sea visible desde el exterior, peso neto, fecha de consumo preferente, en el caso de frutos secos tostados, pelados, salados, nombre y dirección del envasador o del vendedor establecidos en el interior de la CEE (en el caso de productos envasados importados de fuera de la CEE se hará constar el nombre y la dirección del importador y su número de registro general sanitario), número de lote e instrucciones de conservación del producto.

Extracción del café: Sistema de extracción por percolación que consta de una batería de extractores conectados entre sí, cargados con café tostado y molido en diversos estados de “agotamiento”, desde el extractor con café recién cargado al extractor con café muy extraído a punto de ser vaciado.

Extrusión directa: Proceso en el que 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.

Extrusionado: El proceso de extrusión de alimentos es una forma de cocción rápida, continua y homogénea. Mediante este proceso mecánico de inducción de energía térmica y mecánica, se aplica al alimento procesado alta presión y temperatura (en el intervalo de 100-180°C), durante un breve espacio de tiempo. Como resultado, se producen una serie de cambios en la forma, estructura y composición del producto.

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

Horno de tostado: Horno donde el grano de café tostado desarrolla sus características de aroma y sabor.

Humedad: Presencia de agua u otro líquido en un cuerpo.

Humedad relativa: Cantidad de vapor de agua presente en el aire obtenida a través de la relación porcentual entre la cantidad de vapor de agua real que contiene el aire y la que necesitaría contener para saturarse a idéntica temperatura, por ejemplo, una humedad relativa del 70% quiere decir que de la totalidad de vapor de agua (el 100%) que podría contener el aire a esta temperatura, solo tiene el 70%.

Levadura: son hongos microscópicos unicelulares que son importantes por su capacidad para realizar la descomposición mediante fermentación de diversos



cuerpos orgánicos, principalmente los azúcares o hidratos de carbono, produciendo distintas sustancias.

Limpieza “in situ” o CIP (Cleaning in place): Es aquella en la que el agua de enjuagado y las disoluciones de limpieza se hacen circular a través de tanques, tuberías y equipos de proceso sin necesidad de desmontar el equipo.

Lote: Conjunto de artículos que tienen unas características comunes y que se agrupan con un fin determinado.

Malta: Constituida por granos generalmente cebada, germinado artificialmente y después tostado, que se emplean en la fabricación de bebidas alcohólicas, como la cerveza.

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, 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.

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: 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.

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

Moho: es un hongo que se encuentra tanto al aire libre como en lugares húmedos y con baja luminosidad. Crece mejor en condiciones cálidas y húmedas; se reproducen y propagan mediante esporas que pueden sobrevivir en variadas condiciones ambientales, incluso en extrema sequedad, si bien ésta no favorece su crecimiento normal.



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.

Proceso de concentración de café: Es un sistema de concentración en capa fina de doble efecto, formado por un conjunto de tubos alienados con el interior de una carcasa. El interior de la carcasa se calienta con vapor y está sometido el conjunto a un cierto grado de vacío.

Proceso de descafeinado: En este proceso se elimina la cafeína en los granos de café verde mediante la secuencia siguiente: hinchado, extracción, eliminación de disolvente sobrante, secado y pulido.

Proceso de liofilización del café: La liofilización es un procedimiento para deshidratar productos, realizado a vacío y empleando bajas temperaturas. Se parte de productos congelados y se juega con gradientes de temperatura y vacío que permiten la sublimación del agua (paso directo de hielo a gas).

Proceso de secado de café: Se bombea a presión el extracto concentrado a la cabeza de la torre de secado. Allí se pulveriza finamente por medio de unas boquillas. Este pulverizado cae a lo largo de la torre arrastrado por una corriente de aire muy caliente.

Repelado: Operación que consiste en eliminar el tegumento marrón al fruto seco en grano.

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

Secado: Proceso tras el extrusionado cuyo objetivo es eliminar el exceso de humedad de manera que facilite el envasado posterior y su consiguiente conservación óptima.

Selección de frutos secos: operación manual o mecánica cuyo objetivo es eliminar el grano en malas condiciones y las materias extrañas o bien, restos de tegumento.

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.

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.

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.

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.

Toxina: Producto venenoso elaborado por ciertos microorganismos, que daña o destruye las células del hospedador no específicamente sensibilizadas por una previa infección.

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.

Toma de Muestras: Se entenderá con este nombre el acto de separar de un lote o partida determinada, una muestra cualitativa y cuantitativamente representativa, a efectos de determinar mediante análisis organoléptico y/o de laboratorio la aptitud o no de los alimentos.

Tostado: Proceso de desecación mediante calor que impide que tras el repelado los frutos secos se enmohezcan (el porcentaje de humedad no debe sobrepasar el 5'5%). El fruto seco se puede consumir después del tostado, que es una buena técnica de conservación.