



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 CÁRNICAS

Código: INA239\_3

NIVEL: 3



**Acciones correctoras:** Cualquier acción tomada para disminuir o eliminar las causas de no conformidad, reales o potenciales.

**Actividad de agua:** Relación entre la presión de vapor de agua de un alimento y la del agua pura que indica la cantidad de agua que disponen los microorganismos para desarrollar sus funciones metabólicas.

**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.

**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.

**Adobo/ Adobado:** Proceso por el cual un producto alimenticio se somete a la acción de la sal, especias y condimentos que le confieran un aspecto y sabor característico. Puede estar recubierto o no de pimentón.

**Ahumado:** Proceso que consiste en la exposición de un alimento (carne, producto cárnico u otros) a la acción del humo natural o de sus extractos con el objetivo de aumentar su conservación y proporcionarles un sabor y color característicos.

**Aireación:** Proceso de circulación de aire entre los embutidos curados, en secaderos, por el que se logra la pérdida de humedad de los mismos.

**Alérgeno:** Sustancia presente en los productos alimenticios o el material auxiliar que puede causar alergia o hipersensibilidad específica.

**Almacén:** Lugares donde se guardan y mantienen clasificados los diferentes tipos de mercancía.

**Amasado:** Fase del proceso por el que se mezclan los distintos ingredientes que forman parte de una elaboración cárnica.

**Análisis ABC de productos:** Es un 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 Críticos de Control (APPCC):** En inglés HACCP, 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. Se establecen también medidas preventivas y correctivas para su control y así asegurar la inocuidad del producto.

**Análisis físico:** Conjunto de determinaciones que permiten conocer las características físicas (densidad, textura, grosor, calibre, peso), de los productos alimenticios desde la recepción de las materias primas y hasta el producto terminado.

**Análisis microbiológico:** Conjunto de determinaciones que permiten detectar, cuantificar e identificar los microorganismos presentes en los alimentos.

**Análisis o ensayos “in situ”:** Se realizan en el mismo lugar en el que se encuentra el objeto de análisis, generalmente fuera del laboratorio por lo que no hay que llevar una muestra hasta allí.

**Análisis organoléptico:** Valoración cualitativa que se realiza sobre una muestra basada exclusivamente en la valoración de los sentidos (vista, gusto, olfato).

**Análisis químico:** Conjunto de determinaciones que permiten conocer la composición química y bioquímica y las características nutritivas de los productos alimenticios desde la recepción de las materias primas y hasta el producto terminado.

**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 y otros.

**Animales de abasto:** Animal doméstico cuadrúpedo que se explota para destinarlo al consumo alimentario humano. Comprende équidos, bovinos, ovinos, caprinos, porcinos y conejos.

**Antifúngicos:** Productos utilizados para combatir la presencia de mohos y levaduras sobre la superficie de los embutidos. Además de estar debidamente autorizado para utilizarlo en alimentos no debe alterar los procesos de maduración.

**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.



**Atmósfera modificada:** Técnica frigorífica de conservación en la que se interviene modificando la composición gaseosa de la atmósfera que rodea a los alimentos. Generalmente se reduce el contenido de oxígeno y se aumenta el contenido de dióxido de carbono.

**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.

**Autocontrol** Sistema de control que establece la legislación para todos los establecimientos alimentarios que obliga al responsable del establecimiento a asegurar que los procesos que se llevan a cabo y los productos elaborados cumplen las especificaciones en materia de seguridad alimentaria.

**Autómatas programables:** Equipos electrónicos programables en lenguaje informático o no informático y diseñado para controlar, en tiempo real y en ambiente industrial, procesos. Sin embargo, la rápida evolución de los autómatas y la electrónica hace que esta definición no esté cerrada.

**Aw (actividad de agua):** Relación que existe entre la presión de vapor de un alimento dado en relación con la presión de vapor del agua pura a la misma temperatura. Agua libre, en una forma disponible, que permite el crecimiento microbiano y llevar a cabo sus funciones metabólicas.

**Bacteria:** son microorganismos procariontes que presentan un tamaño de unos pocos micrómetros (por lo general entre 0,5 y 5  $\mu\text{m}$  de longitud), no tienen el núcleo definido ni presentan, en general, orgánulos membranosos internos.

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

**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 de conservación:** Recinto dotado de instalaciones de frío artificial y en ocasiones de regulación de la humedad, que se destina a conservar alimentos u otros productos que podrían deteriorarse a la temperatura ambiente.



**Cámara frigorífica** Sala o recinto adecuado con instalaciones que permiten mantener la temperatura baja y conservar los distintos tipos de alimentos. Puede ser de refrigeración, de congelación, de oreo, de maduración o de secado.

**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.

**Canal:** Cuerpo del animal una vez desangrado y eviscerado, obtenido de acuerdo con la normativa establecida para cada especie.

**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.

**Carne fresca:** Carne que no ha sido sometida a otros procesos de conservación distintos de la refrigeración, la congelación o la ultracongelación, incluida la carne envasada al vacío o envasada en atmósfera controlada.

**Carne picada:** Carne deshuesada que ha sido sometida a una operación de picado mecánico en trozos de pequeño calibre y que contiene menos de 1 % de sal.

**Carne separada mecánicamente (CSM):** Producto obtenido extrayendo la carne de los huesos carnosos después del deshuesado, o de las canales de las aves, por medios mecánicos que ocasionan la pérdida o alteración de la estructura de la fibra muscular.

**Carne:** Partes musculares de los animales domésticos destinadas al consumo.

**Carnicería/ Carnicería-salchichería/ Carnicería-charcutería:** Establecimiento de venta minorista de carne y productos cárnicos provisto o no de obrador de elaboración.

**Cata de embutidos:** Degustación de embutidos u otros productos cárnicos que tiene por objetivo degustar el sabor de estos para calificarlo o describirlo.

**Cocción:** Técnica de conservación de algunos productos cárnicos basada en la aplicación del calor. Según la técnica de aplicación puede ser en medio acuoso, vapor, al vacío.



**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.

**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.

**Condiciones técnicas:** Conjunto de condiciones que debe reunir una instalación o conjunto de equipos para poder realizar un trabajo determinado.

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

**Conserva:** Producto alimenticio la conservación del cual está asegurada por el envasado en un recipiente hermético, ya sea de hojalata, de vidrio u otro material, y por el tratamiento con calor, o cualquier otro método autorizado, que permite la destrucción o inhibición total de los microorganismos y sus toxinas, y enzimas, asegurando así una conservación prolongada a temperatura ambiente.

**Conservación de productos:** Es el efecto de mantener, cuidar y preservar un producto alimentario para hacerlo apto y saludable al consumo.

**Conservante:** Sustancia utilizada como aditivo alimentario, que añadida a los alimentos (bien sea de origen natural o de origen artificial) detiene o minimiza el deterioro causado por la presencia de diferentes tipos de microorganismos (bacterias, levaduras y mohos).

**Contaminación microbiana:** Presencia no deseada de microorganismos patógenos o perjudiciales para un producto o alimento.

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

**Cultivo starter:** Fermentos industriales que utilizados en la elaboración de productos cárnicos inducir diversos cambios en sus propiedades, tales como la modificación de la textura, la conservación o el desarrollo de aromas entre otros.

**Curado:** Sistema de conservación de alimentos que consiste en prepararlos mediante sal u otros aditivos, para posteriormente someterlos a una operación de



secado, con el fin de que adquieran unas características organolépticas determinadas.

**DELPHI, método:** (*Ver previsión de la demanda*). Se trata de obtener una opinión consensuada entre un grupo de personas muy vinculadas al mercado. Cada persona asigna una probabilidad a los distintos sucesos. Las opiniones extremas se comunican a todos y se repite el proceso de asignación de probabilidades hasta obtener un consenso.

**Densidad:** Magnitud que nos indica la cantidad de masa contenida en un determinado volumen.

**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 y 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.

**Deshidratación:** Eliminación de la mayor parte de agua de los mismos con la finalidad de aumentar su conservación.

**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.

**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.

**Despiezado:** Proceso se deshuesan y se separan las diferentes piezas de carne que forman parte de una canal.

**Despojos:** Carne fresca que no forma parte de la canal, incluidas las vísceras y la sangre.

**Desratización:** Eliminación de ratas y ratones que puede ser concebida desde dos aspectos: pasiva o preventiva o bien activa u ofensiva.



**Determinación bioquímica:** Determinación de la cantidad de un determinado componente químico o biológico en una sustancia. Se realiza, normalmente en el laboratorio si bien la variabilidad de procedimientos es amplia, existiendo kits o instrumentos de determinación rápida y fácilmente manejables hasta procedimientos complejos, largos y costosos.

**Determinación físico-química:** Controles o análisis que determinan las propiedades físicas (densidad, punto crioscópico.) y químicas (pH, acidez, materia grasa) de la carne o los productos cárnicos.

**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.

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

**Embutido:** Proceso por el que se rellena una tripa natural o artificial con una masa de carne picada y condimentada.

**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.

**Enfriado:** Proceso 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.

**Envasado:** Proceso 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.

**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.

**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.

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

**Escandallo:** Determinación del precio de coste o de venta de una mercancía con relación a los factores que lo integran.

**Estándares de calidad:** Normas y protocolos que deben cumplir los productos para su distribución y consumo por el cliente final.

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

**Etiqueta:** Identificación del producto en el que debe figurar información sobre denominación del producto; ingredientes; peso neto; fecha de consumo preferente; nombre, dirección y número de registro general sanitario del envasador, del vendedor o del importador; número de lote e instrucciones de conservación del producto. La etiqueta debe ir adherida al envase y es obligatoria.

**Etiquetado:** Actividad que consiste en colocar etiquetas o marbetes a los productos destinados a la venta.

**Faenado:** Conjunto de operaciones de la etapa del sacrificio del animal mediante las cuales se obtiene la canal.

**Fermentación:** Es la acción controlada de la levadura seleccionada para transformar los substratos sobre los que actúa en nuevos productos. La transformación de los azúcares simples en alcohol y ácidos orgánicos se conoce con el nombre de fermentación alcohólica.

**Fermentar:** Proceso de degradación por acción enzimática, dando lugar a productos sencillos.

**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.

**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.



**Fileteado:** Proceso manual o automático por el que se obtienen lonjas de carne magra de distinto grosor.

**Flora bacteriana:** Diversidad de microorganismos presentes en la carne o productos cárnicos que son capaces de producir ácidos, ya sean perjudiciales para el producto o beneficioso para el mismo.

**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.

**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.

**Gestión de la cadena de suministros:** Es una 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.

**Gestión de stocks:** Gestión de existencias, de inventarios o de *stocks* que regula el flujo entre las entradas de existencias y de salidas. La forma de regular el flujo de entrada es variando la frecuencia y el tamaño de los pedidos que se realicen a los proveedores. Uno de los objetivos fundamentales de la gestión de existencias es conseguir satisfacer las necesidades de los clientes, garantizando la llegada de los productos en tiempo, forma y cantidad esperados. Sin embargo, este no es el único objetivo, pues es fundamental mantener un equilibrio entre lo anterior y los costes que derivan de la posesión de las existencias.

**Higiene alimentaria:** Conjunto de medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros asociados a un producto alimenticio y garantizar su aptitud para el consumo humano y teniendo en cuenta su utilización prevista.

**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.

**Homologación:** En industria alimentaria, 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.

**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%.

**Incubación:** Proceso de siembra y cultivo de fermentos en el que las bacterias transforman o modifican determinados componentes y que tienen influencia en la conservación, aspecto y características sensoriales de un producto.

**Industria cárnica** Establecimiento destinado a la transformación de la carne o a la elaboración de productos cárnicos y a su comercialización al mayor.

**Infeción:** Es la presencia o multiplicación de los organismos patógenos en los seres vivos y objetos inanimados.

**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.

**Instrumentación:** Dispositivo que mide o manipula variables de un proceso. El sistema de control es un componente esencial de la instrumentación de planta. Permite leer las variables de proceso, y en base a lógica programada, tomar acciones para corregirlas a través de los elementos de control.

**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.

**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.

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

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



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

**Limpieza química:** Consiste en hacer reaccionar un agente limpiador con la suciedad y 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.

**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.

**Liofilización:** 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.

**Líquido de gobierno** Fluido que se añade en la elaboración de conservas y semiconservas. También llamado líquido de cobertura.

**Llenado:** Proceso 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.

**Lonchado:** Proceso manual o automático por el que se obtienen porciones planas y delgadas de carne o embutidos de algunos milímetros de grosor.

**Lote:** Conjunto de unidades de un producto alimenticio, producido, elaborado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.

**Maduración de la carne o de embutidos:** Etapa de la producción cárnica o de elaboración de embutidos en la que ocurren un conjunto de cambios físicos y químicos que le conferirán las propiedades tecnológicas o sensoriales que les caracterizan.

**Mantenimiento correctivo:** Corrección de las averías, cuando éstas se presentan, y no 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:** Tiene por objeto conocer el estado actual y así poder programar o evitar en lo posible el correctivo. Se realizan acciones periódicamente con el fin de evitar fallos en los elementos (fallos mayores).

**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.

**Manual de Calidad:** Documento que recoge las premisas de una estructura operacional de trabajo, bien documentada e integrada a los procedimientos técnicos y gerenciales, para guiar las acciones de la fuerza de trabajo, las maquinarias o equipos, y la información de la organización de manera práctica y coordinada y que asegure la satisfacción del cliente y bajo costos para la calidad.

**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.

**Matadero:** Local dotado con las instalaciones y equipos adecuados para el sacrificio y faenado higiénico de los animales destinados al consumo humano.

**Materiales específicos de riesgo (MER):** Conjunto de tejidos animales donde pueden alojarse los agentes (priones) causantes de la encefalopatía espongiforme bovina EEB.

**Materias auxiliares:** 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 conformes:** Productos que reúnen todos los requisitos y características especificados en las órdenes de compra.

**Materias primas disconformes:** Productos que no reúnen todos los requisitos y características especificados en las órdenes de compra y por lo tanto son devueltos al proveedor, depurados o destruidos.

**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.



**Mezclas:** Sistema material formado por dos o más sustancias pero no combinadas químicamente. En una mezcla no ocurre una reacción química y cada uno de sus componentes mantiene su identidad.

**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.

**Muestra:** Parte o una porción representativa de un producto que permite conocer la calidad o el estado del mismo.

**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.

**Orden de compra o pedido:** Documento que emite el comprador para pedir mercaderías al vendedor, indicando cantidad, detalle, precio, especificaciones técnicas, condiciones de pago, etc.

**Oreo/ Oreado:** Fase de la carnización que consiste en dejar la carne en reposo a temperatura de refrigeración durante un tiempo determinado y en la que inicia su maduración.

**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.

**Parafinas:** Productos de cera derivados del petróleo, compuestos principalmente por hidrocarburos, con las que se recubre la parte exterior de algunos embutidos, con diversas técnicas, para evitar que se sequen y que aparezca moho así como mejorar su presentación.



**Pasta fina:** Masa compuesta principalmente de carne, grasa y agua, cuyo grado de picado no permite distinguir a simple vista el grano de sus componentes.

**Pasteurización:** Tratamiento térmico aplicado durante un tiempo y una temperatura suficientes para destruir los microorganismos patógenos y la mayoría de los banales presentes en un alimento.

**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.

**pH:** Medida de la acidez o alcalinidad de una solución. El pH indica la concentración de iones hidronios  $[H_3O^+]$  presentes en determinadas sustancias. La sigla significa "potencial de hidrógeno". La escala de pH va desde el 0 al 14, siendo su punto medio  $pH = 7$ , el neutro, valores menores a este sería ácido y valores superiores alcalino. El pH 4,6 se denomina isoeléctrico.

**pH metro:** Instrumento que mide la concentración de iones hidrógeno y el grado de acidez o alcalinidad en una escala que va desde 0 a 14.

**Picado:** Proceso que consiste en dividir mecánicamente la carne y/o la grasa de una mezcla en porciones de un tamaño determinado.

**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 gestión de calidad:** Conjunto de documentos que recogen las premisas de una estructura operacional de trabajo, bien documentada e integrada a los procedimientos técnicos y gerenciales, para guiar las acciones de la fuerza de trabajo, las maquinarias o equipos, y la información de la organización de manera práctica y coordinada y que asegure la satisfacción del cliente y bajo costos para la calidad.

**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 muestreo:** Conjunto de instrucciones y técnicas que se aplican durante una inspección o control con el propósito de la aceptación o el rechazo de un producto, con base en la conformidad respecto a un estándar.

**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.

**Preparado de carne:** Carne fresca, incluida la carne que ha sido troceada, a la que se han añadido productos alimenticios, condimentos o aditivos, o que ha sido sometida a transformaciones que no bastan para alterar la estructura interna de la fibra muscular ni, por lo tanto, para eliminar las características de la carne fresca.

**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:** Es la 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.

**Procesos básicos:** Son las transformaciones físicas, químicas o bioquímicas que se realizan en el proceso productivo. Suelen desarrollarse en la línea y el conjunto de procesos, completan un ciclo de operaciones que consiguen el producto deseado.

**Producto cárnico:** Productos elaborados a partir de carne o con carne mediante un tratamiento que permita comprobar la desaparición de las características de la carne fresca en la parte central de la superficie de corte.



**Producto final:** Es el 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 semielaborados:** Parecidos a los productos intermedios. Tienen su propia finalidad de fabricación pero, en general, se utilizan para preparar productos finales o terminales listos para el consumo. Un ejemplo sencillo sería la levadura (Natural o leudante) para fabricar pan o galletas; o pectinas para elaborar zumos.

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

**Protocolo normalizado de trabajo:** Documentos escritos que describen la secuencia específica de operaciones y métodos que deben aplicarse en el laboratorio para una finalidad determinada. Proporcionan una manera única según la cual deberá realizarse la operación cada vez que se repita en el laboratorio. Son los documentos complementarios al Manual de Calidad cuya finalidad fundamental es establecer cómo, quién, y cuándo debe realizarse una actividad allí prevista.

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

**Registro:** Conjunto de datos o anotaciones recogidas en un soporte determinado que reflejan los resultados de las operaciones de control efectuadas durante los procesos, y que están ordenados de tal forma que permite su análisis e interpretación.

**Reología:** es la parte de la física que estudia la relación entre el esfuerzo y la deformación en los materiales que son capaces de fluir.

**Retractilado:** Técnica de envasado o embalado de un producto alimenticio que consiste en aplicar una película o envase que se retrae mediante la acción del calor y que se 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.



**Sacrificio:** Conjunto de operaciones que tienen lugar en un matadero que provocan la muerte de un animal doméstico destinado a la obtención de carne para el consumo humano.

**Sala de control:** Permite dirigir un conjunto de procesos de tratamiento desde un solo emplazamiento.

**Sala de despiece:** Establecimiento destinado al deshuese, despiezado y lonchado de la carne, para su posterior envasado y comercialización al mayor.

**Salado:** Proceso en que se le añade sal a la carne o productos cárnicos con los siguientes objetivos; mejorar la conservación, realzar su sabor y ayudar a mejorar la retención de agua.

**Salazón:** Técnica de procesado de la carne que consiste en la adición de sal y en algunos casos determinados aditivos con el fin de aumentar su conservación y algunas características organolépticas.

**Salmuera:** Agua con una alta concentración de sal disuelta, que se utiliza para el salado de algunos productos cárnicos.

**SCADA *Supervisory Control And Data Adquisiton* (Control y Adquisición de Datos de Supervisión):** Sistema basado en ordenadores que permite supervisar y controlar variables del proceso a distancia, proporcionando comunicación con los dispositivos de campo (controladores autónomos) y controlando el proceso de forma automática por medio de un software especializado. También provee de toda la información que se genera en el proceso productivo a diversos usuarios, tanto del mismo nivel como de otros usuarios supervisores dentro de la empresa (supervisión, control calidad, control de producción, almacenamiento de datos y otros).

**Secado:** Técnica de conservación de alimentos que consiste en la reducción de forma controlada de la cantidad de agua, y que se utiliza en la elaboración de productos cárnicos crudo-curados.

**Selección:** Actividad manual o mecánica que consiste en clasificar materias primas o productos elaborados según alguna de sus aptitudes o propiedades físicas o químicas.

**Semiconserva cárnica:** Producto cárnico envasado en recipientes estancos que ha sido sometido a un tratamiento determinado que no garantiza su estabilidad microbiológica y que requiere ser conservado en refrigeración.



**Sertido:** Unión de la tapa (ó el fondo) con el cuerpo por medio de una operación de engatillado y aplastado entre el rizo del fondo y la pestaña del cuerpo. Se realiza usualmente en dos operaciones, obteniéndose así la hermeticidad del envase. Contiene cinco espesores de hojalata superpuestos, tres pertenecientes al fondo y dos al cuerpo. Operación de cierre de una lata.

**Sistema CIP:** Proceso de limpieza realizado “in situ”, cuando el equipo puede limpiarse sin desarmarse.

**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: Procedimientos; control de las acciones de la organización. Procesos; sucesión completa de las operaciones. Recursos; económicos, humanos, técnicos, otros tipos.

**Stock de seguridad:** Cantidad de mercancías que se tienen en depósito en el almacén de la industria, para poder abastecer demandas sin que falte producto recibido. El stock de seguridad aconseja que sólo se tenga en depósito lo necesario para cubrir la demanda.

**Subproducto cárnico:** Partes no comestibles o no destinadas al consumo humano, procedentes de los animales domésticos sacrificados en mataderos autorizados.

**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.

**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.



**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.

**Validación:** Proceso de revisión al que se somete un proceso, técnica, método de control o acción correctora.

**Valoración de existencias:** Se trata de 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:** Hay que relacionar el mantenimiento de cantidades suficientes de bienes que garanticen una operación fluida en un sistema o actividad comercial. Una buena valoración de los inventarios en la industria alimentaria es definir perfectamente: Fechas de pedido, lugar de almacenamiento, manera de evaluar el nivel de stock, mercadería a pedir, modo de reaprovisionamiento.

**Verificación:** Proceso que se realiza para revisar si una determinada cosa está cumpliendo con los requisitos y normas previstos.

**Viscosidad:** Resistencia que ofrece un líquido al movimiento, tanto de un objeto dentro de él como de él mismo al pasarlo de un recipiente a otro. Por ejemplo, el puré de tomate tiene una viscosidad mayor que la del agua.