



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 DERIVADAS
DE LA UVA Y EL VINO**

Código:INA240_3

NIVEL: 3



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.

Aguardiente/licor: Bebida alcohólica que por destilación se obtiene del vino y otras sustancias.

Alambique: Aparato para extraer al fuego y por destilación, la esencia de cualquier sustancia líquida, y se compone de una caldera y de una tapa a la que va adosado un conducto refrigerante en forma de espiral.

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, Baja, según el valor del consumo, de los procesos o de los productos. (Análisis de Pareto).

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC): En inglés HACCP, se trata de un 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.

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.

Autoclave: Aparato destinado a la esterilización de instrumental o alimentos, consistente en una vasija cilíndrica herméticamente cerrada, en cuyo interior se somete a los objetos a vapor a presión y temperaturas elevadas.

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: 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.

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.



Cata: Prueba de carácter sensorial a las que se somete una muestra de mosto concentrado, vinagre u otros productos derivados del vino para su clasificación y valoración.

Clarificación: Proceso de separación de pequeñas cantidades de sólido suspendidas en un líquido, en este caso cerveza, por filtración o por centrifugación.

Codex enológico internacional: Compendio de los principales productos químicos y orgánicos utilizados en la elaboración y la conservación de los vinos. Los productos se describen y se precisan los caracteres de identificación, grado de pureza y eficacia mínima exigida.

Código Internacional de las Prácticas Enológicas: Compendio descriptivo de las condiciones de empleo, el modo y los límites de utilización de los productos químicos y orgánicos descritos en el Codex enológico internacional.

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 materias no deseables en la materia prima o producto.

Denominación de Origen (Calificada): Clasificación de los productos vinícolas obtenidos en determinadas zonas geográficas con características propias de sobresaliente calidad.

Densímetro: Instrumento para medir densidades en líquidos. Se utiliza para ir midiendo temporalmente la densidad del mosto y por tanto su grado de fermentación.

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.

Descube: Es el proceso de separar el vino, fermentado o en proceso de fermentación de sus hollejos.

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.

Destilación: Separar por medio del calor, en alambiques u otros vasos, una sustancia volátil de otras más fijas, enfriando luego su vapor para reducirla nuevamente a líquido.



Documento contractual: Pacto 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.

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.

EPI (Equipo de Protección Individual): 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.

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.

FIFO (*First in, first out*): Considera que la primera existencia que entra, es la primera que sale.

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.

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.

Hollejo: Piel que envuelve la pulpa o parte carnosa de la uva.

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: 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.

Incidencia: Circunstancia o suceso secundarios que ocurre en el desarrollo de un proceso y que puede influir en el resultado final.

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.

Levadura: Hongo unicelular que se encuentran en el exterior del hollejo, en la pruina y que fermenta el mosto. Son utilizados para la inoculación de los mostos o de los vinos, (responsables de la fermentación alcohólica).

Lías/ heces/ precipitados: Sedimentos que quedan en el fondo de los depósitos una vez fermentado el vino.

LIFO (Last in, first out): Entiende que la última mercancía que entra, es la primera que sale.

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.

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

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).

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.

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: 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.



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

Modelos determinísticos: Modelos matemáticos donde las mismas entradas producirán invariablemente las mismas salidas, no se contempla el azar ni el principio de incertidumbre. Se utiliza en la gestión de procesos que pueden ocasionar variables o elementos ajenos en un proceso.

Mosto: Zumo exprimido de uva sin fermentar.

Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV): Reemplaza a la Oficina Internacional de la Viña y el Vino, fue creada por el Acuerdo del 3 de Abril de 2001, y se define como un organismo intergubernamental de carácter científico y técnico, con competencia reconocida en el campo de la viña, el vino, las bebidas a base de vino, las uvas de mesa, las uvas pasas y otros productos derivados de la vid.

Organizaciones Comunes de Mercado Vitivinícola: Para alcanzar los objetivos de la Política Agrícola Común (PAC) se crearon en la Comunidad Económica Europea (CEE) las Organizaciones Comunes de Mercado (OCM). Las OCM afectan a todos los productos que tienen alguna importancia en la CEE como el vino y pretende dotarles de un sistema de precios, de un régimen de intervención y de un régimen de intercambios con el exterior.

Orujos: Aguardiente obtenido de la destilación de los orujos de uva fermentada.

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

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.

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 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 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.

Política Agraria Común (PAC): Ordenamiento comunitario conjunto de la política agrícola y ganadera de todos los países miembros de la Unión Europea.

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.

Proceso: Conjunto de las fases sucesivas de un fenómeno natural o de una operación artificial.

Producto final: Llamado producto terminado. En esa factoría finaliza su proceso.

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.

Propiedades 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, olor y color. El primer capítulo en el análisis de un alimento es precisamente el de estas propiedades, antes de estudiar en el laboratorio otras características físicas y químicas como el contenido de distintos nutrientes, de energía.

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

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

Rectificación: Conjunto del condensado que circula en contracorriente con el vapor.



Rendimiento (ratio de): Cantidad de producto obtenido de una reacción química: Las ratios de rendimiento sirven para medir la efectividad del procedimiento de síntesis química empleada.

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

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.

Sombrero: Materias sólidas de la uva que suben a la superficie de los mostos en fermentación formando una especie de sombrero.

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.

Sulfitado: Añadir solución sulfurosa en un mosto o en vino para protegerlo de accidentes o enfermedades o selección de los fermentos.

Sulfuroso: Sustancias que en combinación con el tanino precipitan las proteínas del vino y arrastran partículas no deseadas.

Suministradores: Empresas o particulares que suministran o abastecen materias, productos o servicios a la industria alimentaria.

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.

Trasiego: Operación que consiste en separar el vino de las materias sólidas depositadas en el fondo de los recipientes, tanto durante la fermentación como durante las diferentes etapas de la crianza.

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.

Turbidímetro: Instrumento óptico para medir la turbidez de una solución.

Utillaje: Conjunto de herramientas o instrumentos utilizados en una actividad.



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: 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: Fechas de pedido, lugar de almacenamiento, manera de evaluar el nivel de stock, mercadería a pedir, modo de reaprovisionamiento.

Vinagre: Líquido agrio y astringente, producido por la fermentación ácida del vino, y compuesto principalmente de ácido acético y agua.

Vinificación: Elaboración del vino. Es el conjunto de las operaciones destinadas a obtener vino a partir del mosto de las uvas.