



GLOSARIO DE TÉRMINOS

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: ORGANIZACIÓN DE
LONJAS**

Código: MAP102_3

NIVEL: 3



GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN ORGANIZACIÓN DE LONJAS

Baremos de frescura: niveles que definen el grado de frescura de los distintos productos pesqueros y comprenden los criterios siguientes: aspecto, estado y olor. Estos baremos se especifican para los distintos tipos de productos pesqueros en la normativa de comercialización (primera venta) de los productos de la pesca.

Cadena de frío: cadena de suministro de temperatura controlada que comprende las fases de transporte, conservación y almacenamiento de un producto (en este contexto, el producto de lonja), así como su distribución y manipulación, con el fin de garantizar su adecuada conservación y su aptitud para el consumo humano.

Estadillo de limpieza: documento que forma parte del plan de limpieza en el que se registra información relativa al desarrollo de las tareas de limpieza (fecha, hora, persona que realiza la tarea, objetos de la limpieza, entre otras).

Etiqueta: documento donde se registra la información requerida para la identificación del producto y que obligatoriamente debe acompañar a los distintos lotes del producto de la lonja. En ella debe figurar información sobre la denominación del producto, nombre comercial y científico, peso, fecha, entre otros. La etiqueta forma parte del sistema general de trazabilidad de los productos pesqueros.

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.

Documento de transporte: documento de carácter oficial que debe acompañar a los productos pesqueros en los cuales no se haya formalizado nota de venta ni declaración de recogida y que se transporten a un lugar distinto del de desembarque, descarga o importación.

Libro de registro del producto: documento de carácter oficial que debe conservar la lonja con anotaciones referentes a su actividad diaria relativa a la entrada y salida



de los productos de la lonja, que forma parte del sistema de trazabilidad de estos productos.

Lonja: edificio o recinto donde se realiza la exposición y primera venta de los productos pesqueros vivos y/o frescos, así como donde se preparan, refrigeran, congelan o depositan productos pesqueros para la misma finalidad. Se encuentra situada en el recinto portuario y es autorizada por los órganos competentes de las Comunidades Autónomas en materia de ordenación del sector pesquero.

Manipulador de productos pesqueros: persona que por su actividad laboral tiene contacto directo con los productos pesqueros desde su descarga hasta su primera venta en la lonja.

Muestra del producto destinada a análisis: determinada selección cualitativa y cuantitativamente representativa de un lote de producto de lonja que se extrae, prepara y conserva ajustándose a la normativa higiénico-sanitaria y a las instrucciones sobre toma de muestras destinadas a análisis de control sanitario y/o de calidad.

Parte de incidencias: documento donde se registran las incidencias detectadas y las medidas correctoras para tales incidencias.

Parte de mantenimiento y reparación: documento donde se registran las incidencias relativas a cualquier operación de mantenimiento o reparación realizada en las instalaciones de la lonja o en la maquinaria.

Plan de limpieza: documento donde se detalla el programa de limpieza (frecuencia prevista; productos utilizados, fichas técnicas, métodos de aplicación de los mismos, responsables designados para cada tarea, turnos del personal, registros previstos, entre otros).

Plan de control de calidad: conjunto de disposiciones en las que se establecen las condiciones de calidad en cada uno de los procesos que tienen lugar en la lonja.

Primera venta de productos pesqueros: la que se realiza por primera vez sobre los productos pesqueros una vez han sido desembarcados en territorio nacional y en la cual se acredite documentalmente el precio del producto.

Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC): sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos, con el fin de garantizar la inocuidad de los mismos desde una aproximación preventiva.

Sistema informatizado de trabajo: equipos y programas necesarios para el registro, subasta y gestión documental de los trabajos de lonja relacionados con la primera venta, la trazabilidad y la gestión de los productos de lonja.



Subasta: proceso realizado en lonja a través del cual se vende o se compra cualquier producto de lonja mediante una oferta donde el licitador más alto ganará el producto.

Trazabilidad: proceso de seguimiento del rastro de un producto de lonja desde su desembarco en todas las etapas de su permanencia en la lonja. Para asegurar este requerimiento legal se establecen procedimientos documentados orientados a la identificación de todo producto que se encuentre bajo la responsabilidad de cada operador.