



GLOSARIO DE TÉRMINOS

**ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES:
Realizar operaciones auxiliares de limpieza, desinfección y
esterilización de instalaciones en industria alimentaria**

Código: ECP0546_1

NIVEL: 1



Ficha de Datos de Seguridad: (FDS). Documento que contiene información detallada sobre el producto o preparado químico y sobre las sustancias químicas peligrosas componentes: propiedades físicas y químicas, información sobre la salud, seguridad, fuego y riesgos de medio ambiente que el producto químico puede causar. El principal objetivo de este documento es proteger la integridad física del operador durante la manipulación de la sustancia química, facilitar información sobre cómo trabajar con ellas de una manera segura y cómo actuar si hay un derrame accidental.

Limpieza a plano abierto: (OPC, de sus siglas en inglés "Open Plant Cleaning"). Sistema de limpieza de espacios abiertos, tales como superficies interiores y exteriores de máquinas, paredes, techos y suelos, que permitan un fácil acceso para realizar el proceso de limpieza.

Limpieza fuera de lugar: (COP, de sus siglas en inglés "Clean Out of Place"). Sistema de limpieza de partes removibles. Los equipos se desmontan y las piezas se limpian de forma manual o mediante un sistema automatizado en el que se introducen las partes desmontadas.

Limpieza in situ: (Latinismo. CIP, de sus siglas en inglés "Clean in Place"). Sistema de limpieza industrial de superficies internas de equipos cerrados, elementos completos de una planta o circuitos de tuberías sin desmontar. El proceso implica la pulverización de superficies o la circulación de soluciones de limpieza en un circuito cerrado de la planta en condiciones de mayor turbulencia, temperatura y velocidad de flujo.

Punto crítico: Etapa o fase en la que se pueden aplicar medidas de control que pueden estar relacionadas con la gestión de la calidad y seguridad.