



GLOSARIO DE TÉRMINOS

**ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES:
Gestionar las operaciones de recolección y
conservación de productos agrícolas**

Código: ECP1131_3

NIVEL: 3



Apero: Instrumento que se emplea en la labranza.

Aprovechamiento de praderas a diente: Los pastizales son sometidos exclusivamente a pastoreo. Suelen estar situados en lugares de difícil acceso, relieve irregular, pendiente elevada o muchas rocas aflorantes como para poder ser explotados como prados de siega.

Calibre: También pie de rey. Instrumento de medición directa que permite una precisión en función a la apreciación de éste. El calibre está constituido por una boca fija y otra móvil y una escala que permite indistintamente medidas en milímetros o pulgadas. Las medidas efectuadas pueden ser de interiores, exteriores o de profundidad.

Contaminación cruzada: Mezcla de productos agrícolas obtenidos mediante producción convencional con productos agrícolas de producción ecológica.

Contaminación por deriva: Transferencia de productos fitosanitarios a cultivos de producción ecológica, por acción del viento.

Desinfección: Proceso mediante el cual se eliminan los microorganismos patógenos (aunque no necesariamente todos, sí, al menos, la mayoría) presentes. Se aplica para evitar la transmisión de enfermedades contagiosas.

Henificación: Proceso mediante el cual un forraje verde y percedero se convierte en un producto que puede ser almacenado en forma segura y transportado fácilmente sin riesgo de deteriorarse; al mismo tiempo, las pérdidas de materia seca y nutrientes se limitan a un mínimo. Este proceso se basa en una reducción del contenido de humedad de 70-90 por ciento a 20-25 por ciento o menos.

Protocolo: Conjunto de normas y procedimientos establecidos para el desarrollo de una actuación.

Refractómetro: Instrumento de laboratorio que sirve para cuantificar los sólidos totales contenidos en una solución, el cual tiene como objetivo analizar distintas sustancias presentes en una materia e identificar cada componente para evaluar su grado de pureza.

Trazabilidad: Conjunto de procedimientos que permiten seguir la evolución de los procesos o productos en cada una de sus etapas.