



GLOSARIO DE TÉRMINOS

ECP1331_1 - Realizar la gestión, manipulación, preparación y conservación de los alimentos en el domicilio



Aprovisionamiento: Proceso por el cual se consiguen los bienes o servicios necesarios para llevar a cabo una actividad.

Conservación de alimentos: Técnicas y métodos utilizados para alargar la vida de los alimentos y prevenir su deterioro, manteniendo su calidad, sabor, valor nutricional y seguridad para el consumo humano.

Enseres: Utensilios, muebles o instrumentos necesarios y convenientes en un domicilio o para el ejercicio de un trabajo.

Inocuidad: Cualidad de algo que no es dañino.

Manipulación de alimentos: Actividades vinculadas con la preparación, la fabricación, la transformación, la elaboración, el envasado, el almacenamiento, el transporte, la distribución, la venta, el suministro o el servicio de productos alimenticios, cumpliendo en todo momento con las medidas de higiene, seguridad y salubridad requeridas cuando se producen contactos directos o indirectos con los alimentos.

Manipulación de cargas: Actividades y técnicas utilizadas para mover, levantar, transportar o manipular objetos, materiales o cargas en un entorno laboral.

Menaje del hogar: Conjunto de utensilios y objetos que se utilizan en el ámbito doméstico para realizar tareas relacionadas con la cocina, la mesa y la limpieza del hogar: utensilios de cocina, vajilla, entre otros.

Refrigeración: Proceso de reducir y mantener la temperatura de un espacio, objeto o sustancia por debajo de la temperatura ambiente y que utiliza principalmente para conservar alimentos perecederos, productos farmacéuticos, productos químicos sensibles al calor y otros materiales que requieren un entorno fresco para su almacenamiento y preservación

Sanitarios: Aparatos que forman parte de las instalaciones higiénicas de una casa o un edificio y que suelen encontrarse dentro de los cuartos de baño: bañera, lavabo, bidé, inodoro y otros.