



## GLOSARIO DE TÉRMINOS

**ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES:**  
**Organizar el proceso de fabricación de productos de base biológica o el desarrollo de servicios biotecnológicos**

**Código: ECP1557\_3**

**NIVEL: 3**



**Contaminación cruzada:** Transferencia, hacia alimentos u otros productos en proceso, de sustancias ajenas o microorganismos tales como alérgenos, bacterias o virus, entre otros, y que proceden muy a menudo del proceso anterior de otros productos diferentes o bien de productos crudos sin procesar.

**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.

**Estándares de calidad:** Normas y protocolos internacionales que deben cumplir los productos para su distribución y consumo por el cliente final; un estándar se define como el grado de cumplimiento exigible a un criterio de calidad, en otros términos, define el rango en el que resulta aceptable el nivel de calidad que se alcanza en un determinado proceso.

**Exactitud:** Grado de concordancia entre el resultado de las medidas y el valor verdadero de la magnitud que se pretende medir.

**Flujo de trabajo:** Serie estandarizada de tareas que se completan para lograr un objetivo común específico.

**Normas de Correcta Fabricación:** (NCF o GMP, del inglés "Good mManufacturing Practices"). Normas y directrices a seguir por los fabricantes, para así garantizar la calidad y seguridad de los productos elaborados.

**Precisión:** Capacidad de un instrumento de dar el mismo resultado en mediciones diferentes realizadas en las mismas condiciones.

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