



## **GLOSARIO DE TÉRMINOS**

### **ECP1601\_3 - Realizar operaciones técnicas de prevención y control de los riesgos medioambientales para la salud de la población, asociados a los alimentos**



**Análisis de peligros:** Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan, para decidir aquellos que son importantes para la inocuidad de los alimentos, y por tanto, son planteados en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC).

**Calibración:** Conjunto de operaciones que determinan la relación entre el valor mostrado por el instrumento de medición y el valor verdadero. Su objetivo es mantener y verificar el funcionamiento de los equipos, responder a los requisitos establecidos en las normas de calidad y garantizar la fiabilidad y trazabilidad de las medidas.

**Cronograma:** Representación gráfica de un conjunto de hechos en función del tiempo para elaborar calendarios de trabajo o actividades. Documento en el que se establece la duración de un proyecto, la fecha de inicio y final de cada tarea.

**Mantenimiento preventivo:** Acción de revisar de forma sistemática y con criterios determinados los equipos o aparatos de cualquier tipo, para evitar averías ocasionadas por uso, desgaste o tiempo de vida útil.

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

**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.