



## GLOSARIO DE TÉRMINOS

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: AGA639\_3**

**Código: AGA639\_3**

**NIVEL: 3**

**Alérgeno:** Sustancia que, introducida en el organismo, provoca una reacción alérgica.

**Alergia:** Reacción o estado de hipersensibilidad del organismo ante la presencia de ciertas sustancias, los alérgenos, con presentación de síntomas característicos que pueden variar en tipo e intensidad de unos sujetos a otros.

**APPCC:** Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control. Sistema de autocontrol que permite identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la seguridad de los alimentos. El APPCC tiene que tener un carácter científico, basado en la previsión y la prevención de agentes biológicos, químicos y físicos, y ha de ser aplicable a todos los eslabones de la cadena alimentaria (a excepción de la producción primaria).

**Biocida:** Que destruye seres vivos, particularmente los perjudiciales para el ser humano.

**Bioseguridad:** Conjunto de principios, normas, protocolos, tecnologías y prácticas que se implementan para evitar el riesgo de la salud y el medio ambiente que proviene de la exposición a agentes químicos o biológicos causantes de enfermedades infecciosas, tóxicas o alérgicas.

**Bolo ruminal:** Dispositivo que se introduce en el rumen para liberar sustancias durante varios meses o para rastrear al animal, y se emplea principalmente en ganado bovino y ovino.

**Brucelosis:** Enfermedad infecciosa producida por bacterias del género *Brucella* y transmitida al hombre por algunos animales.

**Buenas prácticas de higiene:** Con ellas se tienen que seguir procedimientos de limpieza específicos antes, durante y después de realizar algún tipo de trabajo con el objetivo final de reducir al mínimo el riesgo microbiano en productos de consumo personal.

**Calostro:** Primera leche que da la hembra después de parida.

**Canal:** Res muerta y abierta, sin las tripas y demás despojos.

**Cashrut:** Conjunto de leyes dietéticas que tratan sobre los alimentos que los judíos pueden comer y cómo deben prepararse esos alimentos de acuerdo con la ley judía. Los alimentos que se pueden consumir se consideran kosher, que significa "aptos".

**Cisticercosis:** Enfermedad causada por la presencia en los órganos de un animal o de una persona de cisticercos: larva de tenia, que vive encerrada en un quiste vesicular, en el tejido conjuntivo subcutáneo o en un músculo de algunos mamíferos, especialmente del cerdo o de la vaca, y que, después de haber pasado al intestino de una persona que ha comido la carne cruda de este animal, se desarrolla, adquiriendo la forma de solitaria adulta.

**Contaminación cruzada:** Transferencia de microorganismos como bacterias, virus y parásitos, desde alimentos crudos o sin desinfectar hacia alimentos que están listos para el consumo humano.

**Crotal:** Placa para la identificación y control de animales formada por dos piezas que se acoplan y se colocan en algún lugar visible de su cuerpo.

**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.

**Desollar:** Quitar la piel del cuerpo o de alguno de sus miembros.

**Despojo:** Vientre, asadura, cabeza y manos de las reses muertas. En el caso de las aves: alones, molleja, patas, pescuezo y cabeza.

**Disonancias emocionales:** Discrepancia entre las emociones sentidas y las emociones que son expresadas para ajustarse a las normas de expresión organizacionales.

**Encefalopatías espongiformes transmisibles:** EET. Grupo de enfermedades neurodegenerativas letales, que afectan al cerebro y tejido nervioso de los animales y el hombre, caracterizadas por la degeneración del tejido cerebral, el cual adopta una apariencia de esponja, lo que conduce a la muerte del individuo.

**Enfermedad zoonótica:** Causada por infección que se propaga entre los animales y las personas. En los seres humanos, su gravedad varía pudiendo presentar formas leves hasta formas potencialmente mortales.

**Ergonomía:** Ciencia que produce e integra el conocimiento de las ciencias humanas para adaptar los trabajos, sistemas, productos y ambientes a las habilidades mentales y físicas, así como a las limitaciones de las personas. Busca al mismo tiempo salvaguardar la seguridad, la salud y el bienestar mientras optimiza la eficiencia y el comportamiento. La ergonomía es el estudio sistemático de las personas en su entorno de trabajo con el fin de mejorar su situación laboral, sus condiciones de trabajo y las tareas que realizan.

**Escaldado:** Técnica culinaria consistente en la cocción de los alimentos en agua o líquido hirviendo durante un periodo breve de tiempo (entre 10 y 30 segundos). Se diferencia del escalfado en que en este último el líquido no hierve.

**Esterilización:** Proceso utilizado para inactivar a las esporas bacterianas resistentes al calor. Son calentados a temperaturas de 120°C o inclusive a ultra altas temperaturas (UHT, por sus siglas en inglés) de 140°C, ocasionando la muerte de las bacterias y sus esporas.

**Estibar:** Apretar, recalcar materiales o cosas sueltas para que ocupen el menor espacio posible.

**Halal-Dhabihah:** Método prescrito como ritual para realizar la matanza de animales (excluidos peces y animales marinos) por la ley islámica, consistente en una incisión con un cuchillo afilado rápida y profundamente en el cuello, cortando la vena yugular y la arteria carótida de ambos lados, pero dejando intacta la espina dorsal. El objetivo de esta técnica es el drenaje efectivo de la sangre del animal muerto, lo que da como resultado una carne más higiénica a la vez que una reducción del dolor y la agonía para el animal, según la Agencia de Certificación Halal.

**Inspección ante mortem:** Examen de los animales vivos que van a ser sacrificados para comprobar su buen estado de salud y normalidad fisiológica, o por el contrario, si presentan alguna anomalía que pudiera ser determinante de que las carnes que se van a obtener de ellos no son aptas para el consumo.

**Inspección post mortem:** Comprobación de las canales y despojos comestibles obtenidos tras la carnización de los animales de abastos, para dictaminar si son o no aptos y adecuados para su consumo por la población.

**Lagomorfo:** Orden de mamíferos de pequeño tamaño y aspecto similar a los roedores, de los que se diferencian por presentar dos pares de incisivos de crecimiento continuo dispuestos uno delante del otro.

**Lecho:** Cama donde se echan los animales.

**Materiales especificados de riesgo:** MER. Tejidos de los animales de la especie bovina, ovina y caprina que tienen más probabilidades de suponer un riesgo si el animal del que proceden padece una EET. Deben ser retirados y destruidos para evitar que entren en la cadena alimentaria.

**Muermo:** Enfermedad virulenta y contagiosa de las caballerías, transmisible al hombre, caracterizada principalmente por ulceración y flujo de la mucosa nasal e infarto de los ganglios linfáticos próximos.

**Patología:** Parte de la medicina que estudia las enfermedades. Conjunto de síntomas de una enfermedad.

**PH-metro:** Sensor utilizado en el método electroquímico para medir el pH de una disolución. La determinación de pH consiste en medir el potencial que se desarrolla a través de una fina membrana de vidrio que separa dos soluciones con diferente concentración de protones.

**Prolapso:** Caída, descenso o salida de un órgano o de una estructura anatómica.

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

**Protocolo normalizado de trabajo:** Documentos escritos que describen la secuencia específica de operaciones y métodos que deben aplicarse en el laboratorio para una finalidad determinada. Proporcionan una manera única según la cual deberá realizarse la operación cada vez que se repita en el laboratorio. Son los documentos complementarios al Manual de Calidad cuya finalidad fundamental es establecer cómo, quién, y cuándo debe realizarse una actividad allí prevista. También se conocen como Procedimientos Normalizados de Trabajo (PNT).

**Reanimación cardiopulmonar:** RCP. Técnica que se pone en práctica cuando una persona deja de respirar súbitamente, con el objetivo de restablecer la capacidad respiratoria y la actividad del corazón del individuo.

**Solípedo:** Cuadrúpedo provisto de un solo dedo, cuya uña, engrosada, es el casco, como, por ejemplo, el caballo, el asno o la cebra.



**Subproductos de origen animal no destinados a consumo humano:** SANDACH. Cuerpos enteros o partes de animales o productos de origen animal de las tres categorías en la que se clasifican (categoría 1, categoría 2 y categoría 3) no destinados a consumo humano, incluidos óvulos, embriones y esperma.

**Suido:** Mamífero del grupo de los artiodáctilos paquidermos, con jeta bien desarrollada y caninos largos y fuertes, que sobresalen de la boca como, por ejemplo, el jabalí.

**Transpondedor:** Sistema electrónico de identificación de animales que recibe su nombre por su capacidad de transmitir señales y a la vez responder a ella. Su función es recibir una señal dada y transmitir una determinada respuesta.

**Trazabilidad:** Conjunto de procedimientos que permiten seguir el proceso de evolución de un producto en cada una de sus etapas. Con su uso es posible conocer la procedencia o como es su procesamiento y su distribución.

**Triquina:** Nematodo de uno a tres milímetros de largo, cuya larva se enquistada, en forma de espiral, en los músculos de algunos mamíferos, como el cerdo, cuya carne infestada, si es ingerida por el ser humano, en crudo o poco cocida, puede provocar en él la triquinosis.

**Tuberculosis:** Enfermedad infectocontagiosa de los humanos y de otras especies animales producida por el bacilo de Koch. Se caracteriza por la diseminación de pequeñas granulaciones tuberculosas en la masa del órgano afectado, especialmente el pulmón.

**Ungulado:** Mamífero que tiene las extremidades terminadas en casco o pezuña, como por ejemplo, el caballo o el toro.