



GLOSARIO DE TÉRMINOS UTILIZADOS EN PESCADERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y ACUICULTURA

Acciones correctoras: cualquier acción tomada para eliminar las causas de no conformidades.

Acciones preventivas: cualquier acción tomada para eliminar las causas de no conformidades potenciales.

Aditivos lácteos: productos que se incorporan a la leche, con objeto de corregir y mejorar las características de la misma para la los diferentes productos a elaborar.

Aireación: acción de renovar el aire de una sala.

Almacenes: lugares donde se guardan diferentes tipos de mercancía.

Almacén frigorífico de reserva: espacio en el pueden conservarse pequeñas partidas del producto por un breve período de tiempo, cuando por cualquier razón no es posible colocarlas en el almacén frigorífico principal inmediatamente después de la congelación; la temperatura deberá ser de -18°C (0°F) o más baja.

Almacén frigorífico: local aislado y refrigerado destinado especialmente al almacenamiento de productos congelados. Los almacenes frigoríficos tienen suficiente capacidad refrigeradora para mantener los productos a una temperatura de -18°C (0°F) o más baja, pero no están destinados a congelarlos o a enfriarlos hasta que alcancen la temperatura de almacenamiento.

Almacén frigorífico de doble pared: un local que se mantiene a una temperatura de -18°C (0°F) o más baja refrigerando las paredes, el techo y el suelo, de ordinario haciendo circular aire frío en el espacio que separa el aislamiento y las paredes interiores de la cámara.

Almacén de refrigeración: habitáculo en el que se almacena la materia prima a la temperatura de fusión del hielo por períodos breves cuando por cualquier razón no es posible congelarla rápidamente.

Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC): proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan, para decidir cuáles son importantes para la inocuidad del alimento.

Análisis o ensayos “in situ”: los que se realizan en el mismo lugar donde se encuentra el objeto de análisis, ampliando el concepto es aquella prueba que no se hace en el laboratorio por lo que no hay que llevar una muestra hasta allí, si no que se realiza en la planta de procesado o en el lugar donde sea necesario.



Autoclave: recipiente a presión destinado al tratamiento térmico de los alimentos envasados en envases herméticamente cerrados, bien mediante vapor saturado o mediante el calentamiento de agua con presión de aire superpuesta.

Cámara de aire: espacio cerrado con doble puerta, interior y exterior, situado a la entrada de un almacén frigorífico. Al entrar o salir se cierra una puerta antes de abrir la otra, reduciéndose así la entrada de aire caliente en el almacén frigorífico y la salida de aire frío del mismo. En lugar de cámaras de aire se utilizan a veces cortinas de aire frío.

Cámaras de conservación: recinto dotado de instalaciones de frío artificial y en ocasiones de regulación de la humedad, que se destina a conservar alimentos u otros productos que podrían deteriorarse a la temperatura ambiente.

Centrifuga: equipo en el que al adquirir una cierta velocidad se separan las distintas fases de un fluido, en función de su fuerza centrífuga.

Cerrado herméticamente: cierre hermético que no deja pasar el aire ni el líquido.

Concentración: magnitud que expresa la cantidad de una sustancia por unidad de volumen. Existen varias formas de expresarla, normalmente, cuando se refiere a la concentración de las disoluciones de limpieza se hace en tanto por ciento. En el sistema internacional es mol/litro de disolución.

Condiciones higiénico-sanitarias: conjunto de requisitos que deben reunir tanto las instalaciones como los equipos que van a estar en contacto con las materias primas o auxiliares con el fin de eliminar cualquier tipo de contaminación de estas.

Condiciones técnicas: conjunto de condiciones que debe reunir una instalación o conjunto.

Congelador: el equipo destinado a la congelación de pescado y otros productos alimenticios mediante la reducción rápida de la temperatura del producto de manera que después de la estabilización térmica la temperatura del centro térmico sea la misma que la temperatura de almacenamiento. Podemos encontrar entre otra, la siguiente tipología:

Congelador por circulación rápida de aire: sustrae calor del producto mediante una corriente de aire frío. En los de tipo continuo, el producto se congela a medida que va pasando lentamente por una cámara o túnel de congelación por ventilación. En otros, el producto se coloca en el congelador en bandejas o soportes adecuados, que permanecen fijos durante el proceso de congelación. En el congelador por circulación rápida de aire es posible introducir más productos de diversas formas y tamaños que en el congelador por contacto.



Congelador de salmuera: sustrae el calor del producto por su inmersión en salmuera a baja temperatura.

Congelador a baja temperatura: cámara refrigerada dentro de la cual el pescado se coloca en estantes o se cuelga en ganchos. Debe establecerse una ventilación forzada. En algunos tipos, el refrigerante pasa por tuberías situadas debajo de los estantes.

Congelador por contacto o de placas: congelador en el cual la transmisión de calor se produce por contacto entre el producto y placas metálicas, a través de las cuales pasa el refrigerante. Actualmente se utilizan dos tipos: el congelador de placas de contacto verticales, que se utiliza sobre todo para congelar grandes bloques de pescado entero o eviscerado, y el congelador de placas de contacto horizontales, en el que se congelan bloques más pequeños de pescado o filetes, o pescado y filetes ya envasados. Para asegurar un buen contacto superficial durante la congelación las placas se ajustan a presión sobre el producto o envase.

Congelador criogénico: aquél en el cual se sustrae calor del producto por contacto directo con un gas o vapor licuefactado. Por ejemplo, los congeladores de nitrógeno líquido y refrigerante R-12.

Contaminación: la transmisión directa o indirecta de materias desagradables al pescado o productos pesqueros.

Depuración de moluscos: proceso de limpieza al que son sometidos los moluscos bivalvos procedentes de determinadas zonas de producción consideradas insalubres, para conseguir que eliminen la carga microbiana que posean o reducirla a límites aceptables, convirtiéndolos así en aptos para el consumo humano.

Desinfección: proceso que elimina los microorganismos patógenos y una gran parte de los banales. Se puede clasificar en varios niveles. En la industria alimentaria sirve tanto para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria como la alteración de los alimentos.

Desinsectación: conjunto de técnicas y métodos dirigidos a prevenir y controlar la presencia de ciertas especies de artrópodos nocivos en un hábitat determinado. Aunque en sentido más amplio el término, éste engloba a otras especies, fundamentalmente arácnidos y crustáceos. Puede ser por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

Desratización: eliminación de ratas y ratones de un determinado ambiente. Puede ser concebida desde dos aspectos; pasiva o preventiva o bien activa u ofensiva.

Diagrama de flujo: representación gráfica de la secuencia de actividades de un proceso. Además de la secuencia de actividades, el diagrama de flujo muestra lo



que se realiza en cada etapa, los materiales o servicios que entran y salen del proceso, las decisiones que deben ser tomadas.

Desescarche: eliminación de la escarcha y el hielo de las placas o serpentines refrigerados de un congelador o almacén frigorífico, calentándolos o con cepillo y rascador, para evitar que la presencia de capas de escarcha o hielo reduzca notablemente la eficiencia de las superficies de enfriamiento. En los congeladores por contacto el desescarche es necesario, además, para permitir una fácil carga y descarga del congelador.

Descongelación: proceso por el cual se añade calor al producto congelado para elevar su temperatura por encima del punto de congelación.

Deshidratación: la pérdida de humedad de los productos congelados debida a evaporación. Puede ocurrir esto si los productos no están bien glaseados, envasados o almacenados. La deshidratación repercute negativamente en el aspecto y la contextura superficial del producto y se conoce corrientemente como quemadura del congelador.

Desnaturalización: el cambio que se produce lentamente en las proteínas del pescado durante su conservación en almacén frigorífico y que repercute negativamente en el aspecto, la contextura y el sabor del producto. El índice de desnaturalización proteica disminuye con la temperatura de almacenamiento.

Embalaje: recipiente o envoltura que contiene productos de manera temporal principalmente para agrupar unidades de un producto pensando en su manipulación, transporte y almacenaje.

Envase: continente o soporte destinado a contener el producto, facilitar el transporte, y presentar el producto para la venta. Por envase se entiende el material que contiene o guarda a un producto y que forma parte integral del mismo; sirve para proteger la mercancía y distinguirla de otros artículos. En forma más estricta, el envase es cualquier recipiente, lata, caja o envoltura propia para contener alguna materia o artículo.

Emulsionar: técnica que se utiliza para combinar dos líquidos que normalmente no se combinarían con facilidad.

EPI (equipo de protección individual): equipo destinado a ser llevado o sujetado por el trabajador o trabajadora para que le proteja de uno o varios riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.

Estándares de calidad: normas y protocolos que deben cumplir los productos de cualquier para su distribución y consumo por el cliente final.



Escabechado: conservación preferente de las carnes o pescados en un caldo frío, elaborado de aceite frito, vinagre o vino, sal, hierbas (laurel) y especias. El escabeche es la salsa o adobo que se prepara para conservar ciertos alimentos. También se usa para llamar a los alimentos que se conservan en dicha salsa.

Escandallo: rendimiento de un producto para determinar los precios de venta en el momento de su comercialización.

Etapas: parte de una fase operacional.

Enfriamiento consiste en enfriar el pescado o los mariscos hasta una temperatura próxima a la del punto de fusión del hielo.

Espacio libre: espacio que se deja en un envase de pescado en conserva para que su contenido pida dilatarse durante el tratamiento térmico.

Esterilizar: acción de conservar los alimentos destruyendo todos los microorganismos. El proceso de esterilización consiste en destruir los organismos vivos que se encuentran en los alimentos, mediante el proceso de exponerles a las temperaturas adecuadas y así poder conservarles durante largos periodos (incluso meses).

Fábrica o establecimiento: edificio o parte del mismo, que se utiliza para, o en relación con, la fabricación o conservación de alimentos para el consumo humano.

Filete de pescado: tira de pescado de tamaño y forma irregular separada del cuerpo por medio de cortes paralelos a la columna vertebral.

Gelificación: proceso de la formación de un gel a partir de un sólido.

Higiene alimentaria: conjunto de medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios.

Humedad relativa: relación entre la humedad absoluta (la que realmente hay) y la cantidad de humedad en condiciones de saturación.

Kamaboko: surimi.

Lata: envase metálico cilíndrico, cerrado herméticamente y tratado por calor. A continuación, se enumeran algunos defectos detectables en las latas.

Lata aplastada: envase metálico cilíndrico, cerrado herméticamente y tratado por calor, cuyas paredes se han aplastado parcialmente, por no ser lo suficientemente rígidas para poder resistir el vacío en el interior, o todo envase que ha sido sometido a una presión externa excesiva durante el tratamiento de enfriamiento.



Lata hinchada: envase metálico, cerrado herméticamente y tratado por calor, que presenta un extremo abombado. Si se ejerce presión sobre este extremo para que recobre su forma normal, el otro extremo se abombará.

Lata abombada: todo envase metálico cerrado herméticamente, cuyos dos extremos están abombados debido a presión interna de gas.

Lata con pandeo: recipiente metálico, herméticamente cerrado, y tratado térmicamente, que se ha deformado permanentemente debido a presión interna durante el tratamiento térmico o enfriamiento, o como resultado de la formación de gas en su interior.

Lata movida: envase metálico, cerrado herméticamente y tratado por calor, cuya apariencia es normal, pero que su parte superior o inferior pueden abombarse si se les da una fuerte sacudida. Si se ejerce una ligera presión hacia adentro, la parte superior o inferior volverá a recuperar su posición plana normal o ligeramente cóncava.

Limpieza: supresión de toda materia objetable de las superficies.

Líquido de gobierno: también llamado líquido de cobertura, es el fluido que se añade en la elaboración de conservas y semiconservas. Hay muchos tipos de líquido de gobierno, en cada caso se utilizará el que más convenga al producto que va a conservar, aunque además de facilitar la conservación tiene otras finalidades.

Mantenimiento correctivo: corrección de las averías, cuando éstas se presentan, y no por lo tanto no están planificadas. Esta forma de mantenimiento impide el diagnóstico fiable de las causas que provocan la avería.

Mantenimiento de primer nivel: tiene por objeto conocer el estado actual y así poder programar o evitar en lo posible el correctivo. Se realizan acciones periódicamente con el fin de evitar fallos en los elementos (fallos mayores).

Mantenimiento preventivo: programación de inspecciones, tanto de funcionamiento como de seguridad, ajustes, reparaciones, análisis, limpieza, lubricación, calibración, que deben llevarse a cabo en forma periódica con base a un plan establecido y no a una demanda del operario o usuario.

Margen de tolerancia: intervalo de valores en el que debe encontrarse un valor para que se acepte como válido, lo que determina la aceptación o el rechazo del proceso, según sus valores queden dentro o fuera de ese intervalo.

Mariscos: especies de moluscos y crustáceos, incluidos los cefalópodos, que se destinan usualmente a la alimentación.



Materiales de envase: todos los materiales, como láminas de aluminio, láminas de plástico, papel encerado y cajas de cartón, utilizados para cubrir y proteger el pescado o los productos pesqueros congelados y que han sido aprobados por el organismo competente.

Materias primas: pescados o mariscos a partir de los cuales se obtienen productos elaborados o semielaborados.

Materias auxiliares: material empleado para el correcto desarrollo del proceso de recepción, elaboración o envasado, como por ejemplo: disolventes, desengrasantes, envases, etc.

Material adecuado resistente a la corrosión: material impermeable, exento de picaduras, hendiduras e incrustaciones, atóxico e inafecto por el agua de mar, el hielo, la mucosidad del pescado u otras sustancias corrosivas con las que pueda entrar en contacto. Su superficie deberá ser lisa y capaz de resistir repetidas operaciones de limpieza, incluido el uso de detergentes.

Medida correctora: actuación para reconducir un proceso a parámetros normales.

Orear: secar o eliminar la humedad haciendo que le dé el aire.

Organoléptico: califica toda propiedad de un producto susceptible de ser percibida por los órganos de los sentidos.

Pasteurización: tratamiento térmico aplicado durante un tiempo y una temperatura suficientes para destruir los microorganismos patógenos y la mayoría de los banales presentes en la conserva.

Proceso: secuencia de operaciones con entidad diferenciada a las que se somete la materia prima para extraer la parte de interés de sus componentes, modificándola, para obtener finalmente un producto con unas características definidas. Los procesos en una empresa de productos alimenticios van desde la recepción de las materias primas hasta la expedición de productos terminados.

Peces o pescado: vertebrados acuáticos de sangre fría designados de ordinario con dicho nombre. Se incluyen píscidos, elasmobranquios y ciclóstomos. No se incluyen los mamíferos, invertebrados ni anfibios acuáticos. Conviene observar, sin embargo, que muchas de las recomendaciones que aquí se hacen se aplican también a algunos invertebrados, en especial los cefalópodos.

Pelado: operación de separar la carne del caparazón de los moluscos o crustáceos, ya sea mecánica o manualmente.



Pescado o marisco fresco: pescado o mariscos recién capturados que no ha sido objeto de ningún tratamiento de conservación o que sólo se ha conservado por refrigeración.

Pescado congelado: pescado que ha sido objeto de un proceso de congelación suficiente para reducir la temperatura de todo el producto a un grado suficientemente bajo para conservar la calidad inherente del pescado y ha sido mantenido a dicha temperatura durante el transporte, almacenamiento y distribución, incluido el momento de la venta final. A efectos de este código, los términos congelado, congelado profundamente y congelado rápidamente se considerarán como sinónimos, salvo que se especifique otra cosa.

Pescado eviscerado: pescado al cual se le han extraído las vísceras.

Pescado blanco: especies de peces de carne blanca con contenido relativamente bajo de grasa.

Pescado entero: pescado tal como ha sido capturado, sin eviscerar.

Pescado o mariscos en conserva: envasados en recipientes herméticamente cerrados, y calentados suficientemente para destruir o inactivar todos los microorganismos que pueden multiplicarse a cualquier temperatura a la que pueda mantenerse normalmente el producto, y que pueden originar putrefacción o ser nocivos.

Refrigeración: proceso mediante el cual el pescado o productos pesqueros se enfrían a una temperatura próxima a la de fusión del hielo (0°C, 32°F).

Salmuera refrigerada: cuando se utiliza para la congelación, una solución concentrada de sal común (cloruro de sodio) en agua potable o en agua de mar limpia. Se enfría mediante un sistema adecuado de refrigeración. A veces se usan otras sales en vez del cloruro de sodio.

Tiempo de conservación: tiempo que el pescado se mantendrá sano y aceptable como alimento para el hombre.

Tiempo de calentamiento: tiempo necesario para que una autoclave cargada se caliente a la temperatura especificada de elaboración.

Tratamiento térmico: tratamiento a que se someten los envases de pescado, herméticamente cerrados, aplicándoles calor suficiente para destruir o inactivar todos los microorganismos que se desarrollarán a cualquier temperatura a que probablemente se mantendrá el producto y que pueda producir su putrefacción o pueda hacerle nocivo. Usualmente, todo proceso térmico se describe como el tiempo que el producto debe someterse a una temperatura especificada para lograr la finalidad que se persigue.



Tiempo de tratamiento térmico: tiempo a que se someten los envases de pescado herméticamente cerrados a la temperatura especificada de elaboración.

Toma de muestras: procedimiento que consiste en recoger partes, porciones o elementos representativos de un todo, a partir de las cuales se realizará un análisis o control del mismo.

Trazabilidad: conjunto de procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto, o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros, en un momento dado y a través de unas herramientas determinadas.

Semiconserva: alimento envasado en recipientes cerrados, sin previa esterilización que se conserva por tiempo limitado gracias a la adición de sal común, vinagre, aceite o por el ahumado o deshidratación.

Surimi: variedad del producto procesado en el cual varios pescados blancos se hacen puré, y después se cuecen al vapor hasta que son cocinados completamente, consiguiendo una textura uniforme.