



## GLOSARIO DE TÉRMINOS

### CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: CARNICERÍA

Código: INA\_773\_2

NIVEL: 2



UNIÓN EUROPEA  
NextGenerationEU

**Actividad de agua:** relación entre la presión de vapor de agua de un alimento y la del agua pura, que indica la cantidad de agua que disponen los microorganismos para desarrollar sus funciones metabólicas.

**Ahumado:** proceso que consiste en la exposición de un alimento (carne, producto cárnico u otros) a la acción del humo natural o de sus extractos con el objetivo de aumentar su conservación y proporcionarles un sabor y color característicos.

**Atmósfera modificada:** técnica frigorífica de conservación en la que se interviene modificando la composición gaseosa de la atmósfera.

**Características higiénico-sanitarias:** propiedades que debe cumplir un producto alimentario para asegurar que su consumo no implica un riesgo de salud para el consumidor.

**Condensador:** recipiente que tienen algunas máquinas de vapor para que este se licue en él por la acción del agua fría.

**Curado:** sistema de conservación de alimentos que consiste en prepararlos mediante sal u otros aditivos, para posteriormente someterlos a un secado, con el fin de que adquieran unas características organolépticas determinadas.

**Diagrama de flujo:** representación sistemática de la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la producción o elaboración de un determinado producto alimenticio.

**Esterilización:** proceso que elimina o destruye completamente cualquier forma de vida microbiana en un alimento.

**Evaporador:** unidad de equipo para la concentración de disoluciones por evaporación de uno o varios componentes más volátiles, que puede realizarse por aportación de calor o por disminución de la presión.

**Fermentar:** proceso de degradación por acción enzimática, dando lugar a productos sencillos.

**Limpieza física:** proceso de limpieza realizado mediante la aplicación de detergente en espuma más enjuague con agua a presión.

**Limpieza microbiológica:** realización de la limpieza eliminando los microorganismos que pueden estar presentes en la superficie a limpiar.

**Limpieza química:** consiste en hacer reaccionar un agente limpiador con un ensuciamiento que permite su eliminación de manera fácil y rápida. Para ello se necesita conformar un circuito cerrado para recircular la solución de lavado dentro del equipo o instalación.

**Materiales específicos de riesgo MER:** conjunto de tejidos animales donde pueden alojarse los agentes (priones) causantes de la encefalopatía espongiforme bovina EEB.

**Pasta fina:** masa compuesta principalmente de carne, grasa y agua, cuyo grado de picado no permite distinguir a simple vista el grano de sus componentes.

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

**Retractilado:** técnica de envasado o embalado de un producto alimenticio que consiste en aplicar una película o envase que se retrae mediante la acción del calor y que se ajusta a la forma del paquete o producto

**Salazón:** técnica de procesado de la carne que consiste en la adición de sal y en algunos casos determinados aditivos con el fin de aumentar su conservación y algunas características organolépticas.

**Sala de despiece:** establecimiento destinado al deshuese, despiece y lonchado de la carne, para su posterior envasado y comercialización al mayor.

**Salmuera:** agua con una alta concentración de sal disuelta, que se utiliza para el salado de algunos productos cárnicos.

**Secado:** técnica de conservación de alimentos que consiste en la reducción de forma controlada de la cantidad de agua, y que se utiliza en la elaboración de productos cárnicos crudo-curados.

**Sistema CIP:** proceso de limpieza realizado “in situ”, cuando el equipo puede limpiarse sin desarmarse.

**Tripa natural:** intestino de bovino, ovino, porcino o equino que se utiliza en la elaboración de embutidos, del cual se ha separado la grasa, la capa serosa, y ha sido vaciado y limpiado adecuadamente.

**Tripa artificial:** conjunto de materiales destinados a contener las masas cárnicas en la fabricación de embutidos cuya composición es a base de sustancias de origen vegetal o animal reestructuradas por diversos procesos. Pueden ser a base de fibras naturales (colágeno, celulosa) o artificiales (plásticas).