



GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: CARNICERÍA

Código: INA_774_2

NIVEL: 2

Adobar: poner o echar adobo en las carnes u otras cosas para sazonarlas y conservarlas.

Autocontrol: sistema de control que establece la legislación para todos los establecimientos alimentarios que obliga al responsable del establecimiento a asegurar que los procesos que se llevan a cabo y los productos elaborados cumplen las especificaciones en materia de seguridad alimentaria.

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.

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.

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

Despiezado: proceso en el que se deshuesan y se separan las diferentes piezas de carne que forman parte de una canal.

Escandallo: determinación del precio de coste o de venta de una mercancía con relación a los factores que lo integran.

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.

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.



UNIÓN EUROPEA
NextGenerationEU

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.

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

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