



GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: PESCADERÍA

Código: INA_775_2

NIVEL: 2

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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.

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

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.

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.

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.