



GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: Producción de conservas de pescado a nivel industrial

Código: INA_776_2

NIVEL: 2

Almacén frigorífico de reserva: espacio en el que 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 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.

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.

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.

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.

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

Kamaboko: surimi.

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.



UNIÓN EUROPEA
NextGenerationEU

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.

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.

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.

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.