



GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: MANIPULACIÓN Y CONSERVACIÓN EN PESCA Y ACUICULTURA

Código: MAP006_2

NIVEL: 2



Abandono de buque: situación de emergencia en la que por orden del capitán se procede a la evacuación del buque y posterior embarque en las embarcaciones de supervivencia.

Agua de mar enfriada (AME o CSW en inglés): agua de mar a la que se adiciona hielo para enfriarla.

Agua de mar limpia: agua de mar natural, artificial o purificada o el agua de mar salobre que no contenga microorganismos, sustancias nocivas, plancton marino tóxico en cantidades que puedan afectar directa o indirectamente a la calidad sanitaria de los productos.

Agua de mar refrigerada (AMR o RSW en inglés): agua de mar a la que se aplica un sistema de refrigeración mecánica para enfriarla.

Agua limpia: el agua de mar limpia o el agua dulce de calidad higiénica similar.

Alimento: es toda sustancia o mezcla de sustancias naturales o elaboradas, que ingeridas por el hombre aportan a su organismo los materiales y la energía necesaria para el desarrollo de sus procesos biológicos. La definición oficial de «alimento» (o «producto alimenticio») es la de cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable e serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no.

Ancla: elemento pesado, generalmente metálico que, unido por cadenas o cabos al barco, sirve para sujetar éste al fondo.

Anzuelo: arponcillo de acero engarzado a un sedal que cebado sirve para pescar. Los anzuelos son de distintas formas y tamaños según la pesca en que se usen.

APPCC (o HACCP en inglés): Análisis de Peligros y Control de Puntos Críticos. Sistema que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos.

Armario de placas: equipo de congelación utilizado para obtener pescado congelado en bloques.

Arranchar: poner todo en orden a bordo.

Arte de arrastre: red remolcada que comprende un cuerpo en forma de cono, cerrado por un copo o saco, que se ensancha en la boca mediante alas. Puede ser remolcada por una o dos embarcaciones y, según el tipo, se utiliza en el fondo o a profundidad media.



Arte de cerco: red que captura los peces rodeándolos por los lados y por debajo, evitando de esa manera que, en aguas profundas, bajen a mayor profundidad y escapen.

Arte de enmalle: red compuesta de elementos rectangulares llamados piezas o unidades de captura que se largan a la mar con la finalidad de efectuar capturas por el método de enmalle. La relinga superior va provista de flotadores y la inferior de lastres.

Atmósferas controladas o modificadas: técnica de conservación en la que se interviene modificando la composición gaseosa de la atmósfera en contacto con el alimento.

Blanco: eco que se detecta en la pantalla del radar y que corresponde a un objeto en el horizonte del radar.

Botiquín de primeros auxilios: mueble, caja o maleta equipado con las medicinas y el material sanitario necesarios para prestar las primeras medidas de asistencia a los accidentados a bordo.

Boza: cabo fijo en la proa de una nave usado para amarrarla a otra nave o a los bolardos de puerto.

Brazolada: cada una de las líneas provistas de anzuelos unidas a la línea madre y destinadas a pescar.

Buenas prácticas de manipulación/manufactura (BPM o GMP en inglés): medidas, actividades y acciones entendidas (y aceptadas) como las más adecuadas para la aplicación en los diferentes aspectos de la fabricación. En la industria alimenticia se refiere a la higiene recomendada para que la manipulación de alimentos garantice la obtención de productos inocuos.

Buque: es toda embarcación que reúna las características de flotabilidad, navegabilidad, aptitud para el transporte por agua y destinada a cualquier actividad marítima que incluya la navegación.

Cable: cabo de alguna mena recibiendo, por lo general, tal nombre los metálicos.

Cabo: cualquiera de las cuerdas que se emplean a bordo. Conjunto de cordones colchados, o trenzados.

Cabrestante: máquina de eje de giro vertical, movida por un motor eléctrico.

Calzado de seguridad: calzado de uso profesional que cumple la normativa vigente en el ámbito de la seguridad y la protección laboral.



Captura: conjunto de organismos apresados en la faena de pesca.

Chigre: maquinillas con eje de giro horizontal movidas generalmente por electricidad, empleadas en carga y descarga.

Compás magnético: es el nombre genérico que recibe el instrumento empleado para determinar rumbos a bordo. Señala el norte magnético.

Compuesto tóxico: cualquier sustancia empleada (productos químicos de limpieza y desinfección, desincrustantes, productos tratamiento de aguas, lubricantes, sustancias adhesivas) que en determinadas concentraciones pueda provocar daño a la salud.

Contaminación cruzada: transferencia de contaminantes biológicos, físicos o químicos a los productos alimenticios, provenientes de los alimentos crudos, los manipuladores de alimentos o el ambiente de la manipulación de los alimentos.

Contaminación directa: cuando la contaminación tiene lugar desde una persona hasta el alimento, a través de manos, cabellos, entre otros.

Contaminación indirecta: cuando se realiza una contaminación a través de utensilios, animales, aire, polvo, agua, entre otros, que son los encargados de transportar los agentes contaminantes desde el portador al alimento.

Contaminación: la introducción o presencia de un peligro.

Convenio solas/sevimar: el convenio internacional para la seguridad de la vida humana en el mar. (En inglés, *safety of life at sea*).

Copo: bolsa de red de ciertas artes de pesca (arrastre y cerco).

Cuadro orgánico: documento donde se recogen las obligaciones de todos los tripulantes para las situaciones de emergencia en caso de incendio, peligro y abandono de buque.

Defensas: trozos de cabo, madera, caucho u otra materia que se cuelgan de la borda para proteger el costado del buque. Depende del material, diseño, construcción e instalación de la superficie.

Desinfección: la reducción del número de microorganismos presentes en el medioambiente, por medio de agentes químicos y/o métodos físicos, a un nivel que no comprometa la inocuidad o la aptitud del alimento.

Despescar: quitarle el anzuelo a un pez.



Dispositivos puesta a flote: mecanismos y accesorios que mediante su uso permiten la puesta a flote de las embarcaciones de supervivencia.

Dispositivos salvavidas: equipos de uso individual o colectivo que sirven para el salvamento de personas en el agua o para mantenerlas a flote.

Embarcaciones de supervivencia: embarcaciones destinadas a salvaguardar la vida de los tripulantes en una situación de abandono de buque.

Empata un anzuelo: atar o anudar el anzuelo al sedal con un nudo resistente llamado empate.

Equipo de protección colectiva: cualquier equipo destinado a proteger a varios trabajadores simultáneamente de los riesgos que puedan amenazar su seguridad o su salud en el trabajo, así como cualquier complemento o accesorio destinado a tal fin.

Equipo de protección individual: cualquier 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.

Equipos y dispositivos de lucha contra incendios: medios empleados para la prevención, detección, contención y extinción de los incendios producidos a bordo.

Equipos y medios de supervivencia: dispositivos y materiales empleados para sobrevivir en caso de “hombre al agua” o abandono de buque.

Estándares de calidad: conjunto de criterios o parámetros, o normas y protocolos internacionales, que deben cumplir productos de cualquier índole para determinar que son de calidad o seguros para su distribución y consumo por el cliente final.

Estiba: es la colocación conveniente y ordenada de pesos en el buque, para que éste tenga la más conveniente estabilidad, el asiento más idóneo para la clase de navegación que se va a efectuar y que las mercancías incompatibles entre sí vayan separadas. Conjunto de pesos colocados a bordo para dar estabilidad al buque. Arte de colocar a bordo la carga.

Estibar: colocar o distribuir ordenada y convenientemente la carga en una embarcación o en un espacio determinado.

Flejadora: máquina aplicadora de fleje.



Fleje: tira de material resistente con la que se asegura el cierre de las cajas de ciertas mercancías.

Gancho: instrumento con forma curva y con punta en un extremo o en ambos, que sirve para sostener, colgar o sujetar una cosa.

Giroscópica: girocompás. Es una brújula que mira siempre al norte geográfico o norte verdadero, en lugar del norte magnético, usando un juego de discos o anillos que giran muy rápido (movidos eléctricamente) y las fuerzas de fricción para aprovechar la rotación de la Tierra.

Glasear: envolver un producto congelado con una fina capa de agua congelada, para su protección de los agentes externos.

Grillete: eslabón metálico en forma de U que se cierra mediante un tornillo o pasador, muy útil para unir todo tipo de elementos de la jarcia y el aparejo.

Grúa: elemento para el izado de carga o provisiones.

Guinche: máquina para levantar y trasladar cargas.

Halador: polea especial para izar el arte.

Hielo en escamas: hielo de 2 a 3 mm de espesor con forma de escamas secas subenfriadas, habitualmente de 100 a 1.000 mm² de superficie.

Hielo líquido: suspensión de microcristales de hielo en una solución anticongelante. Los cristales miden entre 0,25 y 0,5 mm de diámetro.

Higiene alimentaria: conjunto de medidas, acciones y pautas de comportamiento orientadas a garantizar la salubridad de los alimentos. La definición oficial de «higiene» es: medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto.

Lanteón: se dice que es un aparejo de lanteón, cuando el arraigado está firme a un punto fijo y el motón con el peso queda en el seno del cabo.

Largado del arte: acción de soltar el arte de pesca al agua.

Limpieza: eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

Lote: conjunto de unidades de venta de un producto alimenticio, producido, fabricado o envasado en circunstancias prácticamente idénticas.



Manipulador de alimentos: toda persona que manipule directa o indirectamente alimentos envasados o no envasados, equipo y utensilios para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos y que se espera, por tanto, cumpla con los requerimientos de higiene de los alimentos.

Molinete: máquinas de eje horizontal accionadas mecánicamente para levar cadenas y anclas.

Nudo: enlace o unión firme de dos cabos o un cabo y un objeto.

Organización Marítima Internacional (OMI, en inglés IMO): es un organismo especializado de las naciones unidas que promueve la cooperación entre estados y la industria de transporte para mejorar la seguridad marítima y para prevenir la contaminación marina.

Palangre: aparejo formado por un largo sedal o línea de la que cuelgan ramales, con un anzuelo en el extremo de cada uno de estos. La línea principal se llama madre y cada ramal, brazolada.

Palé: Plataforma de carga.

Paño (de red): es el conjunto de mallas unidas. El conjunto de mallas forman un paño de red y la unión de diferentes paños dan lugar a un arte de pesca.

Parque de pesca: conjunto de equipos, instalaciones y herramientas para el procesado de los productos pesqueros a bordo.

Peligro: agente biológico, químico o físico presente en un alimento, o bien la condición en que éste se halla, que pueda causar un efecto perjudicial para la salud.

Pertrechos: conjunto de equipos y provisiones necesarios para el funcionamiento del buque y las operaciones a bordo.

Plan de emergencia: documento donde se recogen los protocolos de actuación en las situaciones de emergencia que puedan producirse, con el fin de proteger la integridad de las personas y minimizar los daños materiales.

Plan de prevención de riesgos laborales: documento que debidamente autorizado, establece y formaliza la política de prevención del buque, recoge la normativa, la reglamentación y los procedimientos operativos, definiendo los objetivos de la prevención y la asignación de responsabilidades y funciones a los distintos niveles jerárquicos del buque en lo que se refiere a la prevención de riesgos laborales.



Plan de residuos a bordo: documento que recoge las acciones y protocolos que deben seguirse en cumplimiento de la normativa con objeto de gestionar los residuos generados a bordo.

Plan nacional de salvamento marítimo: plan nacional de servicios especiales de salvamento de la vida humana en la mar y de la lucha contra la contaminación del medio marino.

Poliespán: poliestireno expandido (EPS), material plástico espumado, derivado del poliestireno y utilizado en el sector del envase y la construcción.

Principios de higiene alimentaria: todas las condiciones y medidas necesarias para asegurar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las fases de la cadena alimentaria.

Puntal de carga: una viga que convenientemente situada y equipada sirve para suspender pesos.

Radar: aparato por medio del cual los objetos son localizados por ondas electromagnéticas. Una onda electromagnética transmitida es reflejada por un objeto, recibida e ilustrada por un osciloscopio o pantalla de rayos catódicos.

Radiobaliza: es un transmisor que permite la detección y localización de embarcaciones, aeronaves, y personas en peligro, tras enviar manual o automáticamente una señal de socorro.

Riesgo: probabilidad de que ocurra un efecto perjudicial para la salud como consecuencia de la presencia de un peligro o varios en los alimentos.

Rumbo: dirección con la que se navega. Técnicamente hablando, rumbo es el ángulo que forma la línea proa - popa de nuestro barco y el norte.

Salabardear: en pesca de cerco, embarcar la captura.

Salabardo: saco o manga de red, colocado en un aro de hierro con tres o cuatro cordeles que se atan a un cabo delgado.

Salazón: acción y efecto de aplicar sal a carnes y pescados para su conservación.

Salmuera: agua con una alta concentración de sal (cloruro sódico) disuelta.

“Son de mar”: poner un buque "a son de mar" significa asegurar todos los elementos a bordo para evitar su movimiento por acción del cabeceo entre las olas y el embarque de agua en espacios interiores.



Sonda: es la profundidad en un lugar determinado, o el instrumento que la mide.

Superficies de contacto: son las superficies que entran en contacto con los subproductos o productos transformados y aquellas desde las cuales es habitual que se produzcan derrames sobre los subproductos u otras superficies de contacto con los productos durante el transcurso normal de la producción. Las superficies de contacto incluyen utensilios y las superficies de los equipos.

Tensor: herraje que permite ajustar la tensión de los cables.

Timón: pieza móvil que se coloca en la popa de la embarcación y sirve para darle dirección.

Tirador: cabo delgado que sirve como guía para dar los cabos a tierra en la maniobra de atraque.

Tolerancia: margen o diferencia que se admite en la calidad o cantidad de los productos.

Transpaleta: aparato formado por una horquilla de dos brazos paralelos y horizontales unidos a un cabezal donde se sitúan las ruedas, utilizado para carga, descarga y traslado de mercancías.

Trincar: sujetar o fijar un cabo.

Túnel de congelación: equipo de congelación utilizado para obtener piezas individuales de pescado congelado. Varía con la capacidad de la superficie para contaminar el alimento con agentes patógenos o tóxicos u otros contaminantes, basado en la situación, el propósito, y el uso de la superficie.

Vigía: marinero destinado a la guardia de navegación en el puente.

Virado del arte: acción de izar a bordo el arte de pesca.

Vivero: depósito de agua donde se mantiene vivos o se crían peces, moluscos u otros animales.

Vocabulario Marítimo Internacional: vocabulario y frases normalizadas, establecidas por la Organización Marítima Internacional, utilizando el idioma inglés para el intercambio de información entre las personas de todas las naciones marítimas, cuando existan dificultades con el idioma.