



GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: SACRIFICIO, FAENADO Y DESPIECE DE ANIMALES

Código: INA014_2

NIVEL: 2



Almacenaje FIFO: Es el sistema idóneo para el almacenaje de productos perecederos, los cuales además de su colocación por su gama o familia, deberán de ser colocados en los que los primeros dispuestos a salir sean los más próximos a su fecha de caducidad.

Animal de abasto: Res de las especies que proporcionan carne y sus derivados en nuestra sociedad.

Anomalía: Irregularidad, anormalidad o falta de adecuación a lo que es habitual.

APPCC: Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (APPCC o HACCP, por sus siglas en inglés) es un proceso sistemático preventivo para garantizar la seguridad alimentaria, de forma lógica y objetiva. En él se identifican, evalúan y previenen todos los riesgos de contaminación de los productos a nivel físico, químico y biológico a lo largo de todo el proceso de producción, estableciendo medidas preventivas y correctivas para su control y así asegurar la inocuidad del producto.

Aturdimiento o insensibilización: Perturbación de los sentidos ocasionando falta de sensibilidad.

Canal: Cuerpo sacrificado de los animales de abasto.

Carne magra: Carne sin grasa y sin hueso.

Carnización: Conjunto de operaciones a que se someten los animales de abasto, para su conversión en carne, despojos y otros subproductos.

Chamuscar: Acción física de la llama aplicada sobre una superficie.

Conservación: Acción y efecto de mantener, cuidar o guardar algo.

Control de plagas: Es la regulación y el manejo de algunas especies referidas como plagas, normalmente por tratarse de especies que afectan la salud de los habitantes, la ecología, etc.

Cuerpos extraños: Partículas de materiales ajenos al alimento que pueda estar presente en éste y ocasionar un daño a los animales u ocasionar un defecto de calidad. Existen diferentes técnicas y máquinas utilizadas en las industrias de elaboración de piensos para detectarlos y eliminarlos.

Depilar: Quitar el pelo.

Descornadores: Útiles manuales o mecánicos para la separación de los cuernos de los animales de abasto.



Desinfección: Proceso que elimina los microorganismos patógenos y una gran parte de los banales. Se puede clasificar en varios niveles. En la industria alimentaria sirve tanto para prevenir las enfermedades de transmisión alimentaria como la alteración de los alimentos.

Desplumar: Acción de eliminación de las plumas de la canal.

Despojos: Partes de los animales de abasto sacrificados y que no forman parte de la canal, algunos de los cuales son comestibles.

Diagramas de procesos: Representación gráfica de los pasos que se siguen en toda una secuencia de actividades, dentro de un proceso siguiendo un determinado procedimiento, identificándolos mediante símbolos de acuerdo con su naturaleza; incluye, además, toda la información que se considera necesaria para el análisis, tal como distancias recorridas, cantidad considerada y tiempo requerido.

Diagramas de recorrido: Diagrama de proceso que incluye datos cuantitativos sobre los movimientos que tienen lugar entre diferentes lugares del proceso productivo, en el que al menos se señala el peso o cantidad transportada por unidad de tiempo o la frecuencia de los viajes.

Electroshock: Método de aturdimiento mediante corriente eléctrica.

Embandejadora: Máquina que, en un proceso generalmente automatizado, coloca los alimentos elaborados en bandejas para la exposición y venta de los mismos.

Escaldar: Bañar con agua hirviendo al animal sacrificado.

Establecimientos de transformación: Lugares en los cuales un animal vivo de abasto se transforma en carne, despojos, derivados cárnicos y subproductos cárnicos.

Evisceración: Separación de las vísceras de la canal durante el proceso del faenado.

Faenado: Conjunto de operaciones a que se someten los animales de abasto después del sacrificio, para la formación de la canal.

Fichas técnicas: Documento técnico de la empresa que muestra de forma clara y concisa las características básicas de los productos que elabora. En ella debe incluirse ingredientes, características del producto, legislación aplicable, modo de conservación y utilización entre otras cuestiones.

Frío industrial: nombre que recibe la actividad tecnológica de diseñar, construir, implementar y mantener máquinas frigoríficas, así como sus instalaciones.



Llenadoras: Equipos de dosificación del producto para su envasado. En función de la técnica empleada se distinguen las llenadoras gravimétricas que dosifican en función del peso y llenadoras volumétricas que dosifican en función del volumen del producto a envasar o ensacar.

Operaciones secuenciadas: Ordenamiento de las actividades requeridas para elaborar un producto. Aunque distintas secuencias nos llevan al mismo final, la elección de la secuencia adecuada es vital para conseguir objetivos de calidad y coste diferentes.

Paletizado: Disposición de un producto sobre un palé para su almacenaje o transporte.

Paletizadora: Máquina que combina componentes mecánicos y eléctricos con la finalidad de colocar productos generalmente almacenados en cajas, sacos, tambores, entre otros, sobre un palé para la conformación de una carga.

Procesos de transformación: Procesos que sirven para obtener la carne, los derivados cárnicos y los subproductos cárnicos.

Retractiladora: Máquina que sirve para empaquetar con una película transparente que se retrae y ajusta a la forma del paquete o producto.

Sangrado: Acción de abrir una vena para sacar la sangre del animal.

Subproducto: Partes de los animales de abasto que no son utilizadas para la alimentación, pero que tienen otro tipo de aprovechamiento gracias a unos procesos concretos llevados a cabo en industrias específicas.

Suministro continuo: Suministro uniforme en cantidad de un producto o materia prima a un equipo o línea del proceso productivo.

Técnicas de separación: Conjunto de técnicas usadas para separar mezclas y que pueden ser muy variadas en función del estado físico, las características y las propiedades de estas mezclas. Así irían desde el simple filtrado o tamizado hasta otras más complejas como la destilación, centrifugación o aún más sofisticadas como la cromatografía.

Trazabilidad: Conjunto de procedimientos preestablecidos y autosuficientes que permiten conocer el histórico, la ubicación y la trayectoria de un producto o lote de productos a lo largo de la cadena de suministros en un momento dado, a través de unas herramientas determinadas.

Trocar extractor: Tubo flexible utilizado en mataderos para la extracción de la sangre de forma higiénica.



Viscera: Cualquier órgano del cuerpo que está encerrado en la cavidad abdominal, en la caja torácica o en el cráneo.

Zoonosis: Es cualquier enfermedad que puede transmitirse de animales a seres humanos.