



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

SECRETARÍA DE ESTADO DE
EDUCACIÓN, FORMACIÓN
PROFESIONAL Y UNIVERSIDADES

DIRECCIÓN GENERAL
DE FORMACIÓN PROFESIONAL

INSTITUTO NACIONAL
DE LAS CUALIFICACIONES

GLOSARIO DE TÉRMINOS

CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: INDUSTRIAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y DE LA ACUICULTURA

Código: INA178_3

NIVEL: 2



Acciones correctoras en un proceso: Acción tomada para eliminar las causas de no conformidad, reales o potenciales en un proceso.

Acuicultura: Conjunto de actividades, técnicas y conocimientos de crianza de especies acuáticas vegetales y animales. Es una importante actividad económica de producción de alimentos, materias primas de uso industrial y farmacéutico, y organismos vivos para repoblación u ornamentación.

Aditivo: Producto que se incorpora, con objeto de corregir y mejorar las características de los diferentes productos a elaborar.

Almacén: Lugar donde se guardan los diferentes tipos de mercancía.

Almacén de refrigeración: Sitio en el que puede almacenarse la materia prima a la temperatura de fusión del hielo por períodos breves cuando por cualquier razón no es posible congelarla rápidamente.

APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos): Proceso de recopilación y evaluación de información sobre los peligros y las condiciones que los originan, para decidir cuáles son importantes para la inocuidad del alimento.

Análisis o ensayos “in situ”: Pruebas 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.

Agua potable: Agua dulce apta para el consumo humano. Las normas de potabilidad no deberán ser inferiores a las especificadas en la última edición de las Normas internacionales para el Agua Potable, de la Organización Mundial de la Salud.

Ahumado: Proceso por el que se utiliza el humo como conservante del pescado y que también influye en sus características organolépticas.

Aminas biógenas: Se producen en el pescado (sobre todo en el azul) por la acción de enzimas de los microorganismos por descarboxilación de aminoácidos.

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.

BNVT (Nitrógeno volátil total). Ver OTMA.



Clasificadoras: Equipos que clasifican por tamaños a pescados y mariscos.

Cocederos: Equipos para cocer tónidos, mejillones, entre otros, por inmersión en agua caliente o por vapor en continuo.

Contaminación: La transmisión directa o indirecta de materias desagradables al pescado o productos pesqueros.

Concentración: Magnitud que expresa la cantidad de una sustancia por unidad de volumen. Existen varias formas de expresarla normalmente cuando se refiere a la concentración de las disoluciones de limpieza se hace en tanto por cien (%) el sistema internacional sería mol/litro de disolución.

Congelador: El equipo destinado a la congelación de pescado y otros productos alimenticios mediante la reducción rápida de la temperatura del producto de manera que después de la estabilización térmica la temperatura del centro térmico sea la misma que la temperatura de almacenamiento.

Depuración (de moluscos): Tratamiento por el que se elimina la carga microbiana hasta límites aceptables, convirtiéndolos en aptos para el consumo.

Descongelación: El proceso por el cual se añade calor al producto congelado para elevar su temperatura por encima del punto de congelación.

Desbollado: Descabezado y eviscerado de las anchoas en el proceso previo a la salazón.

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.

Desinsectación: Conjunto de técnicas y métodos dirigidos a prevenir y controlar la presencia de ciertas especies de artrópodos nocivos en un hábitat determinado. Aunque en sentido más amplio el término, éste engloba a otras especies, fundamentalmente arácnidos y crustáceos. Puede ser por medios químicos, mecánicos o con la aplicación de medidas de saneamiento básico.

Desratización: Tiene por objeto la 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.

Dosificadoras: Equipos para incorporar el líquido de gobierno a las latas de conserva o semiconserva.

Engatillado: Junta mediante la cual se unen las dos tapas al cuerpo cilíndrico de la lata.

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.

Escabechado: Adición de agua, vinagre, sal, aromas y especias, dando textura y aumentando la conservación del producto.

Escaldado: Fase del proceso de anchoado por el que se eliminan la piel del pescado salazonado utilizando el choque térmico.

Espacio libre de cabeza: Espacio que se deja en un envase de pescado en conserva para que su contenido pida dilatarse durante el tratamiento térmico.

Etapa: Parte de una fase operacional.

Evisceradoras: Equipos que cortan la cabeza de los pescados y extraen las vísceras.

Extrusión: Proceso por el cual se da forma a los productos proteicos texturizados.

Filete: Tira de pescado de tamaño y forma irregular separada del cuerpo por medio de cortes paralelos a la columna vertebral.

Gelificación: Tratamiento térmico para dar textura a los productos texturizados proteicos, como el surimi.

GPC (Gestión del Plan de Calidad): Conjunto de documentos que recogen las premisas de una estructura operacional de trabajo, bien documentada e integrada a los procedimientos técnicos y gerenciales, para guiar las acciones de la fuerza de trabajo, las maquinarias o equipos, y la información de la organización de manera



práctica y coordinada y que asegure la satisfacción del cliente y bajo costos para la calidad.

Hermeticidad: Cierre hermético de los envases para evitar su deterioro y la entrada de aire.

Higiene alimentaria: Conjunto de medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios.

Histamina: Amina producto de la descarboxilación de la histidina, lo cual ocurre en el pescado deteriorado, por lo que es un indicador bioquímico del estado del pescado. Producen intoxicación alimentaria.

Instalaciones auxiliares: Medios necesarios situados en la factoría, para apoyar o generar la actividad principal productiva. Se trata de las instalaciones referidas a electricidad, agua, aire, combustible, y otros.

Kamaboco: Producto obtenido a partir del surimi, mediante la gelificación del mismo.

Limpieza: Supresión de toda materia objetable de las superficies.

Mantenimiento de primer nivel: Tiene por objeto conocer el estado actual y así poder programar o evitar en lo posible el correctivo. Se realizan acciones periódicamente con el fin de evitar fallos en los elementos (fallos mayores).

Mantenimiento preventivo: Programación de inspecciones, tanto de funcionamiento como de seguridad, ajustes, reparaciones, análisis, limpieza, lubricación, calibración, que deben llevarse a cabo en forma periódica con base a un plan establecido y no a una demanda del operario o usuario.

Mariscos: Aquellas especies de moluscos y crustáceos, incluidos los cefalópodos, que se destinan usualmente a la alimentación.

Materia prima: Pescado y marisco en sus diferentes especies, procedentes de pesca extractiva, cultivo y acuicultura.

Materia auxiliar: Material empleado para el correcto desarrollo del proceso de recepción, elaboración o envasado, como por ejemplo: disolventes, desengrasantes, envases.



Microorganismos patógenos: Pueden contenerlos alimentos y esto conllevaría que fueran causantes de enfermedades o alterantes de sus estructuras, sabores u olores.

Organoléptico: Califica toda propiedad de un producto susceptible de ser percibida por los órganos de los sentidos.

OTMA: Compuesto que por reducción bacteriana pasa a trimetilaamina y después por acción enzimática se reduce a dimetilamina, metilamina y amoniaco, compuestos volátiles que se les conoce como Bases Nitrogenadas totales (**BNVT**).

Parámetro: Dato o factor que se toma como necesario para analizar o valorar una situación.

Parásito: Organismo que se alimenta de las sustancias que elabora un ser vivo de distinta especie, viviendo en su interior o sobre su superficie, con lo que suele causarle algún daño o enfermedad.

Pasteurización: Tratamiento térmico aplicado durante un tiempo y una temperatura suficientes para destruir los microorganismos patógenos y la mayoría de los banales presentes.

Peces o pescado: Todos los vertebrados acuáticos de sangre fría designados de ordinario con dicho nombre. Se incluyen, pues, píscidos, elasmobranchios y ciclóstomos. No se incluyen los mamíferos, invertebrados ni anfibios acuáticos. Conviene observar, sin embargo, que muchas de las recomendaciones que aquí se hacen se aplican también a algunos invertebrados, en especial los cefalópodos.

Pelado: Consiste en la operación de separar la carne del caparazón de los moluscos o crustáceos, ya sea mecánica o manualmente.

PGM (Plan de Gestión Medioambiental): Documento creado por las empresas a proporcionar un marco para hacer frente a los riesgos de contaminación asociados a su sitio y actividades. En muchos casos, simplemente formaliza las prácticas ya realizadas en el sitio.

pH: Medida de la acidez o alcalinidad de una solución. El pH indica la concentración de iones hidronios $[H_3O^+]$ presentes en determinadas sustancias. La sigla significa "potencial de hidrógeno". La escala de pH va desde el 0 al 14, siendo su punto medio $pH = 7$, el neutro, valores menores a este sería ácido y valores superiores alcalino. El pH 4,6 se denomina isoelectrico.



Proceso de congelación: El que se realiza con equipo apropiado de manera que se sobrepasen rápidamente los límites de temperatura de cristalización máxima. El proceso de congelación rápida no debe considerarse terminado hasta que la temperatura del producto haya alcanzado -18°C (0°F) en el centro térmico después de la estabilización térmica.

Proceso: Secuencia de operaciones con entidad diferenciada a las que se somete la materia prima para extraer la parte de interés de sus componentes, modificándola, para obtener finalmente un producto con unas características definidas. Los procesos en una empresa de productos alimenticios van desde la recepción de las materias primas hasta la expedición de productos terminados.

Refrigeración: Proceso mediante el cual el pescado o productos pesqueros se enfrían a una temperatura próxima a la de fusión del hielo (0°C , 32°F).

Reología: Rama de la Física de medios continuos que se dedica al estudio de la deformación y el fluir de la materia.

Salazón: Técnica de procesado de la carne que consiste en la adición de sal y en algunos casos determinados aditivos con el fin de aumentar su conservación y algunas características organolépticas.

Salmuera: Agua con una alta concentración de sal disuelta, que se utiliza para el salado de los quesos. El desecho de la salmuera resulta muy costoso y está prohibido por su alto contenido de sal. La Ultrafiltración rechaza las grasas y proteínas expelidas del queso en la salmuera y permite el re-uso continuo de los baños de salmuera.

Salubridad: Característica o cualidad de lo que no es perjudicial para la salud.

Secado: Proceso por el que utilizando el sol, centrifugas o cámaras de secado disminuimos la actividad de agua del producto.

Semiconserva: Producto que no sufre tratamiento térmico de esterilización, su conservación es por acción de pasterización, sal o ácido acético y siempre se conservará en refrigeración.



Surimi: Extrusionado proteico producido a partir de especies de pescado menos comerciales y que se utiliza como materia prima de otros derivados como el Kamaboco, entre otros.

Tratamiento térmico: El 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.

Toma de muestra: La toma u obtención de muestras es el procedimiento que consiste en recoger partes, porciones o elementos representativos de un todo, a partir de las cuales se realizará un análisis o control del mismo.

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 y a través de unas herramientas determinadas.

Ventilación: Consiste en la operación de dejar salir el aire de autoclaves de vapor al comienzo del tratamiento térmico. Esto se realiza dejando salir grandes volúmenes de vapor a través de autoclave, con objeto de que arrastre y haga salir el aire a través de orificios de ventilación, situados en la parte superior del autoclave.

Viscosidad: Resistencia que ofrece un líquido al movimiento, tanto de un objeto dentro de él como de él mismo al pasarlo de un recipiente a otro. Por ejemplo, el puré de tomate tiene una viscosidad mayor que la del agua.