



GLOSARIO DE TÉRMINOS

ESTÁNDAR DE COMPETENCIAS PROFESIONALES: Reproducir insectos con estadios de ninfa

Código: ECP2696_2

NIVEL: 2



Alarma zoonosanitaria: Toda sospecha de una situación de riesgo potencial para la salud de los animales y/o de trascendencia social, frente a la cual sea necesario el desarrollo de acciones urgentes y eficaces.

Alimentación "Ad libitum": Es el manejo de la alimentación mediante el cual se ofrece a los animales tanta comida y tanta agua como quieran, es decir, siempre disponen de pienso y agua en el comedero y bebedero.

Animal de cebo: Aquel en el último eslabón de la cadena productiva, que se desarrolla después de la transición del destetado. Esta fase se inicia con animales que ya han alcanzado su pleno desarrollo desde el punto de vista digestivo y tiene como objetivo conseguir el máximo rendimiento productivo con elevadas tasas de crecimiento, buenos índices de transformación y calidad de la carne adecuada.

Bienestar animal: Estado en que se encuentran los animales que disfrutan de unas condiciones de vida adecuadas a sus necesidades y gozan de buena salud.

Bioseguridad: Conjunto de principios, normas, protocolos, tecnologías y prácticas que se implementan para evitar el riesgo de la salud y el medio ambiente que proviene de la exposición a agentes químicos o biológicos causantes de enfermedades infecciosas, tóxicas o alérgicas.

Calibración: Conjunto de operaciones que determinan la relación entre el valor mostrado por el instrumento de medición y el valor verdadero; su objetivo es mantener y verificar el funcionamiento de los equipos, responder a los requisitos establecidos en las normas de calidad y garantizar la fiabilidad y trazabilidad de las medidas.

Código de buenas prácticas: Conjunto de actividades a desarrollar sistemáticamente en las explotaciones para mejorar el nivel de seguridad y garantizar la calidad de la producción obtenida.

Contaminación cruzada: Transferencia, hacia alimentos u otros productos en proceso, de sustancias ajenas o microorganismos tales como alérgenos, bacterias o virus, entre otros, y que proceden muy a menudo del proceso anterior de otros productos diferentes o bien de productos crudos sin procesar.

Desinfección: Proceso mediante el cual se eliminan los microorganismos patógenos (aunque no necesariamente todos, sí, al menos, la mayoría) presentes. Se aplica para evitar la transmisión de enfermedades contagiosas.

Desparasitar: Quitar los parásitos de una persona, un animal o un lugar.

Equipo CIP de limpieza: ("Cleaning in Place", en español, limpieza in situ). Limpieza realizada en el interior de los circuitos de las plantas de producción, sin desmontar o cambiar el estado de funcionamiento para asegurar la consistencia y sostenibilidad.

Equipo de protección individual: (EPI). Dispositivo o medio que vaya a llevar o del que vaya a disponer una persona con el objetivo de que la proteja contra uno o varios riesgos que puedan amenazar su salud y su seguridad.



Facultativo: Persona experta y entendida, con formación especializada.

Fertilizante: Cualquier tipo de sustancia orgánica o inorgánica que contiene nutrientes en formas asimilables por las plantas, para mantener o incrementar el contenido de estos elementos en el suelo, mejorar la calidad del sustrato a nivel nutricional, estimular el crecimiento vegetativo de las plantas, etc.

Larva de día cero: (DOL). Aquella en el día de su emergencia.

Libro de registro: Documento que los poseedores de animales deben llevar en su explotación, de manera actualizada, conforme al formato aprobado por cada comunidad autónoma. En el mismo se lleva todo tipo de registros de la actividad en la explotación: desde los productos que entran (piensos) hasta los que salen de la explotación (leche, residuos, entre otros), pasando por todo lo referente a los animales (código de identificación, movimientos, medicamentos aplicados, entre otros). La información del libro de registro de la explotación debe estar accesible a la administración competente durante un periodo mínimo de tres años.

Ninfa: En los insectos con metamorfosis sencilla (hemimetabolismo) y también en muchos otros invertebrados, se llaman ninfas a las etapas o estadios inmaduros que, a diferencia de las larvas, son similares a los adultos, de los que difieren por la falta de madurez de las gónadas (órganos sexuales productores de los gametos), por la pequeñez de los apéndices que se encuentran donde están las alas en el adulto —esbozos alares, en los insectos alados—, y en el tamaño, más pequeño. Pasan por mudas, llamadas ecdisis, entre cada estadio. El número de estadios suele ser fijo para cada especie.

Objetivos de desarrollo sostenible: (ODS). Cada uno de los diecisiete objetivos globales interconectados diseñados para ser un «plan para lograr un futuro mejor y más sostenible para todos». Los ODS fueron establecidos en 2015 por la Asamblea General de las Naciones Unidas (AG-ONU) y se pretende alcanzarlos para 2030. Son: Fin de la pobreza, Hambre cero, Salud y bienestar, Educación de calidad, Igualdad de género, Agua limpia y saneamiento, Energía asequible y no contaminante, Trabajo decente y crecimiento económico, Industria, innovación e infraestructura, Reducción de la desigualdades, Ciudades y comunidades sostenibles, Producción y consumo responsables, Acción por el clima, Vida submarina, Vida de ecosistemas terrestres, Paz, justicia e instituciones sólidas y Alianzas para los objetivos.

Osmotizar: Acción de obtener agua purificada mediante un método natural o biológico. A través de este proceso que no hace uso de productos químicos, el agua pasa de un lado a otro a través de una membrana semipermeable y equilibra la concentración en ambas partes. Tras finalizar el proceso, el agua obtenido tiene el más alto nivel de purificación y está libre de bacterias y otros contaminantes.

Protocolo: Conjunto de normas y procedimientos establecidos para el desarrollo de una actuación.



Protocolo de análisis de peligros y puntos críticos de control: También protocolo de APPCC. Sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control. Sistema de autocontrol que permite identificar, evaluar y controlar los peligros significativos para la seguridad de los alimentos. El APPCC tiene que tener un carácter científico, basado en la previsión y la prevención de agentes biológicos, químicos y físicos, y ha de ser aplicable a todos los eslabones de la cadena alimentaria (a excepción de la producción primaria).

Salvado: Es la parte externa del cereal, su cubierta. Se obtiene de moler los granos de trigo, y es la cascarilla que lo recubre. Esta cascarilla está compuesta por cinco capas. Desde la más externa, llamada cutícula, hasta la última, llamada aleurona. Es el 15% del peso total del cereal. El salvado contiene celulosa, proteínas, minerales, grasas y agua, y es una fuente de fibra insoluble muy importante.

Sistema todo dentro/todo fuera: Implica el vaciado completo (de animales) de una sala, nave o edificio, su limpieza y desinfección y dejar un tiempo de reposo (sin animales) antes de introducir un nuevo lote.

Subproductos de origen animal no destinados a consumo humano: (SANDACH). Cuerpos enteros o partes de animales o productos de origen animal de las tres categorías en la que se clasifican (categoría 1, categoría 2 y categoría 3) no destinados a consumo humano, incluidos óvulos, embriones y esperma.

Terapéutico/a: Parte de la medicina que enseña los preceptos y remedios para el tratamiento de las enfermedades.

Trazabilidad: Conjunto de procedimientos que permiten seguir la evolución de los procesos o productos en cada una de sus etapas.