

---



---

## ENTRENAMIENTO DE MULTIMEDIA PARA SERVICIOS DE ALIMENTOS DE SALUBRIDAD PALABRAS CLAVES Y SUS DEFINICIONES

<b>AERÓBICA</b>	Un tipo de bacteria que debe tener oxígeno para crecer.
<b>AFLATOXINA</b>	El hongo aspergillus puede producir esta toxina.
<b>AGUA NO POTABLE</b>	Agua que no es apta para el consumo. Se puede utilizar en sistemas de aire acondicionado y de protección contra incendios.
<b>AGUA POTABLE</b>	Agua que se puede beber sin peligro.
<b>ALCALINA</b>	Una sustancia que tiene un Hp de más de 7.0.
<b>AMONIO CUATERNARIO</b>	Al que se conoce comúnmente como “quats.” Un producto químico de limpieza que es relativamente inocuo al contacto con la piel y no corroe la mayoría de las superficies. Es efectivo tanto en soluciones alcalinas como ácidas.
<b>ANAERÓBICA</b>	Un tipo de bacteria que puede vivir y crecer sin, o con poco oxígeno.
<b>ANISAQUIASIS</b>	Cierto tipo de peces pueden causar esta enfermedad que se conoce como ‘estómago sushi’. La causa el gusano parásito <i>anisakis</i> que muere cuando el pescado se cocina o se congela.
<b>ANTIMONIO</b>	Un elemento metálico blanco, frágil y brillante. Se utiliza mayormente en compuestos metálicos y médicos. No se debe usar ningún equipo que contenga antimonio en ninguna etapa de la preparación de alimentos.

**APARATO DE PREVENCIÓN DEL RETROFLUJO**

Un aparato mecánico aprobado diseñado para impedir el flujo de contaminantes desde fuentes de agua no potable hacia la provisión de agua potable.

**ASPERGILUS**

Un hongo que produce una toxina relacionada con enfermedades transmitidas por alimentos. Los alimentos que pueden resultar contaminados por hongos incluyen los granos, cereales, panes y nueces.

**BACILO CEREUS**

Una bacteria de aquellas que pueden formar esporas. Es muy común en suelos en donde crecen vegetales y cereales.

**BACTERIA**

Microorganismos unicelulares que requieren alimento, humedad y calor para reproducirse. Algunas bacterias transmitidas por alimentos pueden producir infecciones e intoxicaciones.

*Bacteria*—singular. *Bacterial*—adjetivo.

**BACTERIA FACULTATIVA**

Un tipo de bacteria que tiene la capacidad de crecer con o sin aire.

**BIMETÁLICO**

Hecho de, o consistente de dos metales. Los termómetros tubulares de metal típicamente tienen una capa de acero inoxidable en el exterior del tubo, y otro metal en el interior.

**BACTERIAS AERÓBICA**

Un tipo de bacteria que debe tener oxígeno para crecer.

**BACTERIAS ANAERÓBICA**

Un tipo de bacteria que puede vivir y crecer sin, o con poco oxígeno.

**BOTULISMO**

Un tipo de intoxicación causada por alimentos, transmitida por el *C. botulinum*. Sólo se desarrolla en la ausencia de aire, y se encuentra en alimentos procesados inadecuadamente, tales como alimentos enlatados.

<b>CADMIUM</b>	Un elemento metálico que se parece a la hojalata en apariencia. Se deben evitar los equipos que contengan hojalata o cadmio en todas las etapas de la preparación de alimentos.
<b>CALIBRAR</b>	Determinar, controlar y luego rectificar la precisión de un termómetro.
<b>CAMPYLOBACTER JEJUNI</b>	Se cree que este organismo es una de las causas principales de las enfermedades transmitidas por alimentos. Se encuentra frecuentemente en la carne de res, cerdo, cordero, aves, leche no pasteurizada y algunas veces en vegetales crudos contaminados.
<b>CCPs</b>	Se refiere a los “Puntos de Control Críticos” en un sistema HACCP. Estas son las partes de un proceso durante las cuales se puede detectar y/o eliminar un peligro tomando una acción en ese momento.
<b>CERTIFICADO</b>	Estar obligado a ser competente, o probar que se es competente, basado en haber completado estándares o criterios tales como un exámen, entrenamiento o un programa educativo que asigna nivel educativo.
<b>CERTIFICACIÓN</b>	Prueba, como ser un certificado o una licencia, de que alguien está certificado.
<b>CLOSTRIDIUM BOTULINUM</b>	Una bacteria que crece sin aire en alimentos inadecuadamente procesados, y que causa la enfermedad llamada botulismo.
<b>CLOSTRIDIUM PERFRINGENS</b>	Una bacteria común que se encuentra en los intestinos de las personas y animales, así como en la tierra, el agua y el polvo. La propagación de los empleados por malos hábitos de higiene, y manejo insalubre de alimentos.

<b>CÓDIGO DE ALIMENTOS</b>	El Código de Alimentos, publicado por la FDA, el Departamento de Salud y Servicios Humanos de los EEUU, es la publicación más reciente en el área de salubridad para la industria de servicio de alimentos. Contiene recomendaciones, y no representa la ley.
<b>CONDIMENTO</b>	Algo que se usa para dar un sabor adicional o especial a los alimentos, tal como la salsa ketchup y la mostaza.
<b>CONTAMINANTE</b>	Una sustancia dañina que puede causar daño o enfermedad a la persona que la ingiere.
<b>CONTAMINACIÓN</b>	La presencia de sustancias dañinas en los alimentos, que pueden causar daño o enfermedades a la persona que las ingiere o las prueba.  <i>Contaminado—adjetivo.</i>
<b>CONTAMINACIÓN-CRUZADA</b>	La transferencia de sustancias dañinas de un alimento a otro alimento, sea a través de un empleado o de equipos que no están adecuadamente limpios o desinfectados.
<b>CRUSTÁCEO</b>	Cualquier artrópodo acuático que típicamente tiene el cuerpo cubierto de una concha dura o crosta. Incluye langostino, cangrejo y langosta.
<b>CUMPLIMIENTO</b>	La acción de cumplir u obedecer ciertas reglas o reglamentos.  <i>Cumplir—verbo.</i>
<b>ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS</b>	Una enfermedad causada por alimentos que contienen las toxinas producidas por microorganismos dañinos.

<b>ENTRADA DE AIRE</b>	Un espacio no obstruido, vertical entre una fuente de agua potable y una fuente posible de contaminación. Es un recurso utilizado como medida preventiva para impedir la contracorriente.
<b>ENVASADO AL VACÍO</b>	Métodos de procesamiento de alimentos por el cual se envasan los alimentos usando un sistema que aspira todo el aire del paquete. A veces se agregan gases después que se ha quitado el aire, para asistir en la conservación del alimento.
<b>ENVENENAMIENTO POR CIGUATERA</b>	Una toxina que se encuentra naturalmente en algas que luego son ingeridas por peces. La ciguatera es una de las causas más comunes de la intoxicación por mariscos. La toxina no se destruye al cocinarla, congelarla o enlatarla.
<b>ENVENENAMIENTO POR ESCOMBROIDEA</b>	Ocurre cuando peces tales como el mahi mahi, atún, caballa, pez azul y el casabe no se refrigeran adecuadamente y comienzan a deteriorarse. El envenenamiento por escombroides es una causa común de enfermedad transmitida por frutos de mar.
<b>ESCHERICHIA COLI O157:H7 (E. COLI)</b>	Una clase de bacteria peligrosa que se transmite a menudo a través de materia fecal. El microorganismo puede causar una enfermedad grave y hasta causar la muerte en niños, y en adultos con sistemas inmunológicos debilitados.
<b>ESPORA</b>	El estado latente de una bacteria que ha formado paredes gruesas para resistir el calor y la falta de humedad. Tiene la capacidad de regresar al estado vegetativo donde pueda crecer y multiplicarse y causar una enfermedad transmitida por alimentos.

<b>ESTAFYLOCOCO AUREUS</b>	Un microorganismo que se encuentra comúnmente en la nariz, garganta, piel y especialmente en las cortadas infectadas, granos o furúnculos de los seres humanos.
<b>EXCREMENTOS</b>	Deshecho que descargan los intestinos a través del ano.
<b>FDA</b>	La Administration de Alimentos y Medicinas. Esta en una entidad federal que desarrolla y controla los reglamentos interestatales relacionados con la seguridad, composición, calidad (incluyendo nutrición), y etiquetado de alimentos, agregados, y colorantes.
<b>FECAL</b>	Deshecho que descargan los intestinos a través del ano.
<b>FIEBRE TIFOIDEA</b>	Una infección bacterial causada por la salmonella typhi. Los síntomas incluyen fiebre, dolores de cabeza, inflamación intestinal, úlceras y constipación en adultos. La transmite la vía fecal-oral.
<b>FIFO</b>	Una abreviación en inglés para la frase “First In; First Out”, lo que entra primero, sale primero. Es la práctica de usar alimentos más viejos antes que los más nuevos.
<b>GASTROINTESTINAL</b>	Que afecta el estómago y los intestinos.
<b>HACCP</b>	Es una abreviación en inglés para el sistema “Hazard Analysis Critical Control Point”, Punto de Control Crítico del Análisis de Riesgo. Controla y evalúa la preparación de alimentos y disminuye el riesgo de contaminación.
<b>HEPATITIS A</b>	Un virus altamente contagioso que afecta el hígado. Por lo general lo diseminan los empleados en el servicio de alimentos que están infectados, o los mariscos contaminados. Lo más probable es que se transmita a través de alimentos que se

manipulean mucho.

<b>HIGIENE</b>	Hábitos necesarios para establecer y mantener una buena salud y para prevenir que se propaguen las enfermedades.
<b>HIGIÉNICO</b>	En la industria alimenticia, la creación y el mantenimiento de condiciones higiénicas y saludables relacionadas con la producción de productos alimenticios.
<b>HIGIENIZAR</b>	El paso final después de lavar y enjuagar para reducir el número de microorganismos dañinos. Se usa agua muy caliente --171°F (77°C) o una solución química que mata los microorganismos.  <i>Higiénico—adjetivo.</i>
<b>HONGOS</b>	Incluyen tanto moho y levadura que crece normalmente en todo tipo de alimentos, en medio ambientes secos o húmedos, a cualquier temperatura.  Fungal – adjetivo.
<b>HONGO ASPERGILUS</b>	Un hongo que produce una toxina relacionada con enfermedades transmitidas por alimentos. Los alimentos que pueden resultar contaminados por hongos incluyen los granos, cereales, panes y nueces.
<b>Hp</b>	Una medida del contenido ácido o alcalino de una solución; Hp 7.0 es neutral, por debajo de 7.0 es ácido y de 7.1 a 14.0 es alcalino.
<b>INFECCIÓN TRANSMITIDA POR ALIMENTOS</b>	Causada por gérmenes dañinos vivos o por microorganismos que se encuentran en los alimentos en el momento de consumirlos.



**INTOXICACIÓN POR ESTAFILOCOCOS**

Conocida comúnmente como “staph”, la causan las toxinas segregadas por los estafilococos. Crecen rápidamente en alimentos húmedos de alto contenido proteínico, y se diseminan a través de trabajadores infectados o con malos hábitos de higiene.

**INTOXICACIÓN TRANSMITIDA POR ALIMENTOS**

Una enfermedad causada por alimentos que contienen las toxinas producidas por microorganismos dañinos.

**LATENTE**

Presente, pero temporariamente inactivo hasta que naturalmente se presentan las condiciones apropiadas.

**LISTERIA**

Una bacteria que se encuentra en la tierra, que puede contaminar los alimentos y que causa la enfermedad transmitida por alimentos llamada listeriosis.

**MANUAL DE HOJAS DE INFORMACIÓN DE SEGURIDAD (MSDS)**

Requerido por OSHA, los fabricantes de productos químicos los envían con sus productos. Proveen información acerca del almacenamiento, uso, y tratamiento en caso que se utilicen inadecuadamente.

**MATERIA FECAL**

Deshecho que descargan los intestinos a través del ano.

**MICROBIOLOGÍA**

El estudio de microorganismos.

**MICROORGANISMO**

Forma de vida minúscula, que incluyen las bacterias, que sólo se pueden distinguir con un microscopio.

**NÁUSEA**

Enfermedad estomacal que a menudo se acompaña de falta de hambre, y de la necesidad de vomitar.

<b>NO PASTEURIZADA</b>	La pasteurización es un proceso de calentamiento de alimentos a cierta temperatura durante un período específico de tiempo para matar las bacterias.
<b>NO TÓXICO</b>	No venenoso.
<b>PARÁSITO</b>	Organismo que vive dentro de o se alimenta de, otros organismos. Los parásitos son mucho más grandes que las bacterias y los virus. Se encuentran comúnmente en la carne de cerdo, pescado, y en aguas contaminadas.
<b>PASAR LA CONTAMINACIÓN</b>	La transferencia de sustancias dañinas de un alimento a otro alimento, sea a través de un empleado o de equipos que no están adecuadamente limpios o desinfectados.
<b>PASTEURIZACIÓN</b>	La pasteurización es un proceso de calentamiento de alimentos hasta cierta temperatura durante un período específico de tiempo para matar las bacterias.
<b>PCCs</b>	Se refiere a los “Puntos de Control Críticos” en un sistema HACCP. Estas son las partes de un proceso durante las cuales se puede detectar y/o eliminar un peligro tomando una acción en ese momento.
<b>PERÍODO DE INCUBACIÓN</b>	El tiempo que transcurre antes que ocurran los síntomas de una enfermedad.
<b>PHFs</b>	Una abreviación en inglés de “Alimentos Potencialmente Peligrosos”. Se refiere a cualquier alimento de fácil deterioro capaz de albergar el rápido crecimiento de microorganismos dañinos.

<b>POTABLE</b>	Agua que se puede beber sin peligro.
<b>PREVENCIÓN DEL RETROFLUJO</b>	Un aparato mecánico aprobado diseñado para impedir el flujo de contaminantes desde fuentes de agua no potable hacia la provisión de agua potable.
<b>PSEUDOMONAS</b>	Un tipo de bacteria que debe tener oxígeno para crecer. Este es el tipo de bacteria más responsable del deterioro de los alimentos.
<b>RATONES COMENSALES</b>	Especie de roedores que vive en conjunción con los seres humanos, compartiendo los mismos alimentos.
<b>REFLUJO DEL AGUA</b>	Un tipo de contracorriente que puede ocurrir cuando la presión de la provisión de agua potable cae por debajo de la presión de la provisión de agua contaminada.
<b>RETROFLUJO</b>	El flujo de contaminantes desde fuentes de agua no potable hacia provisiones de agua potable.
<b>SALIVA</b>	Un fluido aguachento sin color, que se produce en la boca al probar, mascar y tragar alimentos, mantiene la boca húmeda, y comienza la digestión de los almidones. Conocido comúnmente como “spit”, salivazo.
<b>SALMONELLA</b>	La bacteria que causa la salmonelosis. Se encuentra comúnmente en los intestinos de la gente y de animales tales como roedores, perros, gatos, patos, gallinas, cucarachas y pulgas.
<b>SALMONELOSIS</b>	Una de las infecciones transmitida por alimentos más comunes. Puede causar la muerte a personas con el sistema inmunológico débil, o a gente mayor.
<b>SANITARIO</b>	Limpio y libre de organismos dañinos.

<b>SHIGELA</b>	Una bacteria que se encuentra en los intestinos de los seres humanos. Se la destruye fácilmente con la cocción.
<b>SHIGELLOSIS</b>	Una enfermedad transmitida por alimentos causada por la bacteria <i>shigela</i> . Típicamente se presenta cuando una persona no se lava las manos después de usar el baño, y luego toca un alimento que no ha de ser cocinado.
<b>SIN HIGIENIZAR</b>	Algo que no ha sufrido el proceso para reducir las bacterias a niveles salubres.
<b>SULFATO</b>	Un conservador que se usa para mantener la frescura y color de las frutas frescas y de los vegetales. El uso de sulfatos está sujeto a reglamentos estatales.
<b>SURFACTANTE</b>	Un agente químico presente en los detergentes que reduce la tensión superficial, y permite que el detergente penetre en la suciedad y la ablande.
<b>SUSTANCIA SANITARIA</b>	Agua muy caliente – 171°F (77°C) o una solución química que mata los microorganismos.
<b>TÓXICO</b>	Venenoso.
<b>TOXINA</b>	Una sustancia venenosa de origen vegetal o animal.
<b>TRANSMITIDA POR ALIMENTOS</b>	Una enfermedad o lesión que es el resultado directo de ingerir alimentos contaminados.
<b>TRIQUINOSIS</b>	Una enfermedad causada por el parásito <i>trichinella spiralis</i> . Puede presentarse en carne infectadas de cerdo o de animales de caza tales como el oso o búfalo. A este parásito se lo puede destruir eficazmente por medio de temperaturas de cocción adecuadas.

**VIBRIO  
PARAHAEMOLÍTICO**

Conocido como “vibrio.” Una bacteria común que se desarrolla en el agua de asociada con la polución. Es una de las causas más comunes de infecciones bacteriales transmitidas por alimentos causadas por frutos de mar.

**VIRUS**

Un agente causante de enfermedades más pequeño que una bacteria que no se multiplica en los alimentos, pero que un trabajador en alimentos infectado puede transmitir a los alimentos y de ahí a aquéllos que coman los alimentos.

*Viral—adjetivo.*

**VIRUS NORWALK**

Una enfermedad del tracto gastrointestinal que se transmite generalmente debido a malos hábitos de higiene personal.