

**ANEXO II – GLOSARIO DE TERMINOS**

NOMBRE	DEFINICIÓN	PRODUCTOS
Aditivo	Sustancia que sin constituir por si un alimento ni poseer valor nutritivo, se agrega intencionalmente a los alimentos y bebidas en cantidades mínimas con el objetivo de modificar sus caracteres organolepticos o facilitar o mejorar su proceso de elaboración o conservación, siendo utilizados en la industria alimentaria los aromatizantes, colorantes, conservantes, antioxidantes, acidulantes, edulcorantes, espesantes, saborizantes, emulsionantes, fortificantes (como vitaminas y minerales).	Espicias, alimento para animales
Almíbar	Es una disolución sobre saturada de azúcar y agua, cocida a fuego hasta que tome consistencia de jarabe	Frutas
Apertizado	Procedimiento de conservación de alimentos por esterilización en caliente, efectuada dentro de recipientes herméticamente cerrados.	Frutas, hortalizas, granos, hongos
Aserrado	Proceso de corte de la madera en cantos rectos, realizado con sierras manuales o mecánicas.	
Astillado	Fragmento irregular que salta o queda de una pieza u objeto de madera que se parte o rompe violentamente.	Maderas
Blanqueo	a) Procedimiento para dar color blanco al papel, fibras e hilos por medio de productos químicos.	Fibras
	b) Operación destinada a blanquear las partes comestibles de ciertas hortalizas, escaldando un alimento durante unos minutos, para ablandarlo, quitarle color.	Hortalizas
Cepillado	Proceso destinado a nivelar la superficie externa de tablas de madera aserrada, realizado con un cepillo.	
Cocción	Procedimiento que consiste en elevar la temperatura de un producto vegetal para modificar sus propiedades originales de modo que lo hace más fácil de digerir. Los métodos de cocción pueden ser por cocción en medio seco, cocción en medio líquido o húmedo, cocción en medio graso y cocción mixta o combinada (agua y grasa).	Frutas, hortalizas, granos, tubérculos, raíces
Confitar	Acción y efecto de cubrir con un baño de azúcar o someter a cocción en almíbar concentrado las frutas y semillas.	Frutas, hortalizas, granos, nueces

**ANEXO II – GLOSARIO DE TERMINOS**

NOMBRE	DEFINICIÓN	PRODUCTOS
Congelamiento	Acción y efecto de someter a muy bajas temperaturas (menos de 18 °C) alimentos para que se conserven en buenas condiciones hasta su consumo.	Frutas y hortalizas, raíces y tubérculos
Curado	Detener el proceso vegetativo natural y acelerar los cambios que llevan a la formación de los constituyentes aromáticos del sabor. El proceso consta de la marchitez, sudado y secado.	Vaina de vainilla
Descascarado/ pelado/ mondado	Quitar la cascara a las frutas, la corteza o piel a los tubérculos, o la vaina a las legumbres	Frutas, hortalizas, nueces, granos
Descortezado	Remoción de la corteza de la madera en rollo (el descortezado no implica necesariamente que la madera quede libre de corteza).	Maderas
Descuticulado	Remoción de la cutícula de un producto vegetal.	Granos
Deshidratación/ desección	Consiste en eliminar la mayor cantidad posible de agua o humedad del producto vegetal bajo una serie de condiciones controladas como temperatura, humedad, velocidad y circulación del aire.	Frutas, hortalizas, follaje, flores
Encurtido	Acción y efecto de hacer que ciertos productos vegetales tomen el sabor del vinagre y se conserven, por un largo periodo de tiempo teniéndolos en este líquido.	Hortalizas
Estabilizado	Proceso industrial continuo que consiste en someter los granos a: a) Selección por peso específico y eliminación de impurezas para obtener un producto homogéneo b) Perlado por impacto c) Aplicación de vapor seco a temperatura de 100°C por 3.5 minutos, pasando a una cámara estabilizadora en el a cual permanece a temperatura constante de aproximadamente 85°C por 9.5 minutos para posteriormente pasar en línea continua a una cámara de secado por 15 minutos.	Cereales
Esterilización	Acción y efecto de destruir los gérmenes nocivos para desinfectar productos vegetales a través de calor, frío o la desecación.	Espicias
Expansión / inflado	Vaporización explosiva del agua interna del grano, con disminución repentina de la presión, provoca la hinchazón de los granos hasta alcanzar tamaños mayores que los originales.	Cereales

**ANEXO II – GLOSARIO DE TERMINOS**

NOMBRE	DEFINICIÓN	PRODUCTOS
Extracción /Extracción simple	Proceso físico o químico para obtener componentes específicos de materias primas de origen vegetal, generalmente mediante operaciones de transferencia de masa.	Extractos y oleorresinas
Extrusión	Es una forma de cocción rápida, continua y homogénea. Mediante este proceso mecánico de inducción de energía térmica y mecánica, se aplica al alimento procesado alta presión y temperatura (en el intervalo de 100-180°C), durante un breve espacio de tiempo. Como resultado, se producen una serie de cambios en la forma, estructura y composición del producto.	Cereales
Fermentación	Proceso anaeróbico o anóxico que modifica químicamente los alimentos/ el material vegetal a menudo con la participación de microorganismos (bacterias, moho o levaduras) que, por ejemplo, convierte los azúcares en alcohol u ácidos orgánicos.	Pulpas de fruta, frutas, hortalizas, granos
Filtrante	Bolsa pequeña sellada de papel poroso, seda o nailon que contiene hierbas de uso medicinal (enteras, molidas, secas), algunas bolsitas están unidas a un trozo de cordel con una etiqueta de papel en sus extremo para identificar el producto y retirar de la infusión.	
Impregnación	Proceso que consiste en la saturación de sus fibras con una mezcla química de efectividad comprobada con el objeto de protegerla contra organismos destructores, por inmersión o autoclavado. a) Inmersión: Las piezas de madera se sumergen completamente en el producto de protección. Podrá ser utilizado sólo en madera de pino cuyo grosor no sea superior a los 5 cm y por un tiempo de exposición no menor a 3 horas. La saturación se obtiene sólo por capilaridad. b) Autoclavado: Realizada en un equipo (autoclave) mediante el uso del vacío y presión, hasta obtener la saturación completa de las células de la madera con el producto de protección.	Madera
Laminado	Acción y efecto de sobreponer y colocar paralelamente las láminas u hojas de un producto vegetal, con un grosor no mayor a 6 mm de espesor.	Madera

**ANEXO II – GLOSARIO DE TERMINOS**

NOMBRE	DEFINICIÓN	PRODUCTOS
Liofilizado	Acción y efecto de separar el agua de un producto vegetal o de una solución, mediante congelación y posterior sublimación a presión reducida a hielo formado, para dar lugar a un material esponjoso que se disuelve posteriormente con facilidad. Se utiliza para extraer el agua que contiene un producto vegetal sensible al calor.	Frutas, hortalizas, hierbas, flores, follajes
Machacado/quebrantado	Acción y efecto de quebrantar y desmenuzar a golpes un producto vegetal, para deformarlo, aplastarlo o reducirlo a fragmentos pequeños sin llegar a trituirarlo.	Fibras, granos, nueces y similares
Malteado	Acción y efecto de forzar la germinación de las semillas de los cereales con el fin de mejorar la palatabilidad de líquidos fermentados como la cerveza.	Granos
Moler	Acción y efecto de quebrantar un producto vegetal reduciéndolo a pequeñísimas partes o hacerlo polvo.	Granos, nueces
Parbolizado	Proceso hidrotérmico en el cual los granos de arroz con cáscara son sumergidos en agua caliente (70°C por 5 horas) y luego son sometidos a altas temperaturas (650°C) para secarlos hasta llegar a una humedad del 10 al 12% para su conservación, de manera que las vitaminas y minerales solubles que se encuentran en el salvado se incorporan al grano, convirtiéndolo en un grano más rico en vitaminas y minerales.	Granos
Pasteurización	Acción y efecto de elevar la temperatura de un alimento líquido a un nivel inferior al de su punto de ebullición durante un corto tiempo, enfriándolo después rápidamente con el fin de destruir los microorganismos sin alterar la composición y cualidades del líquido.	Jugos, pulpas
Peletizado	Es un procesamiento húmedo y con calor, la temperatura que alcanza el producto es de 82 a 88°C, con 15.5 a 17 % de humedad durante 30 a 45 segundos. Con el calor se logra la gelatinización de los almidones y mayor absorción de los nutrientes.	Granos, partes de plantas (excepto semillas), madera
Perlado	Granos totalmente despojados del pericarpio de dimensiones uniformes y redondeadas.	Cereales

**ANEXO II – GLOSARIO DE TERMINOS**

NOMBRE	DEFINICIÓN	PRODUCTOS
Picado/ trozado	Acción y efecto de contar y dividir en trozos muy menudos.	Frutas, hortalizas, hierbas, tallos, raíces, flores, madera o similares
Pintura	Incluye el laqueado y barnizado.	Artesanías de fibras vegetales, granos, flores cortadas, madera de espesor ≤ 6 mm, cañas de espesor ≤ 6 mm, fibras vegetales
Pulverizado	Residuo que queda de otras cosas sólidas, moliéndolas hasta reducirlas a partes muy menudas (polvo).	Frutas, Hortalizas, granos, nueces, partes vegetales
Precocido	Producto vegetal parcialmente hervido el cual permite la reducción en el tiempo de preparación al momento de su consumo.	Frutas, hortalizas, granos
Prensado	Acción y efecto de comprimir en la prensa o mediante otro procedimiento, para compactarlo.	Fibras vegetales (excepto fibra de algodón), Follaje
Preservación	a) Proceso de conservar un material vegetal en un medio líquido adecuado en condiciones particulares de pH, salinidad, estado anaeróbico u osmótico.	Almíbar, salmuera, aceite, vinagre, alcohol u otro medio líquido de conservación
	b) Proceso en que consiste en la inmersión del producto en soluciones de sustancias químicas a alta presión y temperatura.	Flores, follajes
Presurización	Es un método que consiste en someter a los alimentos, previamente envasados en recipientes herméticos flexibles resistentes al agua, a un alto nivel de presión hidrostática (entre 4000 y 6000 bares) durante unos minutos.	Frutas, hortalizas
Procesamiento con métodos múltiples	Combinación de diversos tipos de procesamiento. Ej. Tratamiento térmico con alta presión, deshidratado, encolado y presado; etc	Tableros de madera contrachapada (terciado o PLYWOOD) tableros de partículas (aglomerados, OSB) de fibras (trupan, cholguan, MDF) y pisos flotantes a partir de estos tableros

**ANEXO II – GLOSARIO DE TERMINOS**

NOMBRE	DEFINICIÓN	PRODUCTOS
Pulido	Suavizar y sacar brillo a los granos mediante frotación o acción química que elimina sus capas exteriores.	Granos
Pulpa	Tejido celular vegetal de las frutas y hortalizas, deshuesada o sin semillas.	Frutas, hortalizas
Puré	Convertir tejidos de frutas y/o vegetales, en homogéneos y untables, mezclándolos a altas velocidades, prensándolos o pasándolos por un colador o licuándolos.	Frutas y hortalizas
Quebrantar / trozar	Acción de romper, separar con violencia, machacar o reducir una cosa solida a fragmentos relativamente pequeños, pero sin triturlarla.	Madera, frutas, hortalizas, hierbas, nueces, plantas, partes de plantas (excepto semilla y grano)
Rallado	Acción de desmenuzar algo restregándolo con el rallador.	Frutos secos, nueces, coco
Salar	Acción y efecto de echar o curar en sal productos vegetales para su conservación.	Frutos secos, nueces
Sales fijadoras	Sales metálicas complejas que contienen dos o más metales como las de Cobre – Cromo – Arsénico (CCA), Cobre – Cromo (CC) y Cobre – Cromo – Boro (CCB).	Maderas
Secado Industrial	Acción y efecto de extraer la humedad a un producto vegetal utilizando un procedimiento industrial (horno).	Madera, frutas, hortalizas, hierbas, nueces, especias, plantas, partes de plantas (excepto semilla y grano)
Secado Natural	Acción y efecto de extraer la humedad a un producto vegetal en condiciones ambientales.	Granos, frutas, hierbas, hortalizas, plantas, partes de plantas (exceptos semillas), flores cortadas, fibras vegetales, cortezas para consumo o uso ornamental, cañas de bambú y artículos compuestos total o parcialmente de cañas de cualquier especie y espesor $\geq 6\text{mm}$

**ANEXO II – GLOSARIO DE TERMINOS**

NOMBRE	DEFINICIÓN	PRODUCTOS
Semiprocado	Proceso de industrialización, física o mecánica, que no permite la transformación completa de la materia prima (secado natural, limpieza, separación, descascamiento, trituración u otros).	
Sublimación	Acción y efecto de extraer la humedad de un producto vegetal mediante el paso de la misma del estado sólido al de vapor, sin pasar por el estado líquido.	Frutas, hortalizas
Sulfitado	Acción y efecto de impregnar con un sulfito un producto vegetal.	Frutas, fibras vegetales
Sulfito	Cuerpo resultante de la combinación del Ácido Sulfúrico con un radical mineral u orgánico. Se usa en la fabricación de pasta de papel.	
Teñido	Coloración de fibras textiles y otros materiales de tal forma que el color pasa a ser parte integrante de la fibra o material coloreados por efecto de cambios en el PH y la temperatura sumados a la interacción con productos químicos.	Tejidos, fibras vegetales, flores sin semillas, follaje
Tiernzado	Acción y efecto de ablandar los tejidos mediante la aplicación de agua caliente.	Frutas , hortalizas
Tostar	Acción y efecto de someter un producto vegetal al calor para que se vaya desecando, sin quemarse hasta que tome color.	Granos, nueces
Triturado	Acción y efecto de moler o desmenuzar un producto vegetal sin reducirlo enteramente a polvo.	Granos, nueces, hierbas, hortalizas, especias, plantas y partes de plantas excepto semilla