



Sanitary Standards System for Foods.
Food Nutrition and Hygiene.
Terms and Definitions

Система санитарных стандартов питания
питания и гигиены продуктов питания.
Термины и определения

Esta norma establece los términos y definiciones que se utilizan en nutrición e higiene de los alimentos.

Esta norma no es exhaustiva, por lo que irán incorporándose a la misma, los términos y definiciones que sean objeto de normalización con posterioridad a la presente edición.

1. Términos y definiciones

- 1.1 Aceptabilidad de un alimento. Actitud favorable de la población con relación a un alimento, teniendo en cuenta sobre todo su buen sabor, la facilidad de su preparación y su conformidad con las normas y los hábitos dietéticos establecidos.
- 1.2 Aditivo alimentario. Sustancia que normalmente no se consume como alimento, tenga o no valor nutricional, y cuya adición intencional al alimento con un fin tecnológico (incluso organoléptico), en la elaboración, procesamiento, recepción, almacenamiento, transportación, manipulación, venta o consumo de ese alimento, resulta o es de prever que resulte (directa o indirectamente) en que ella o sus derivados pasen a ser un componente de dicho alimento o afecten las características del mismo.
- Nota. El término no comprende los contaminantes, si las sustancias añadidas a los alimentos para mantener o mejorar su calidad nutricional, ni el cloruro de sodio.
- 1.3 Ahumado. Procedimiento mediante el cual, algunos alimentos son sometidos a la acción de sustancias volátiles presentes en el humo procedente de la combustión incompleta de virutas o aserrín de maderas duras de primer uso.
- 1.4 Aislado de proteínas. Producto comestible, que contiene 90 % ó más de proteínas de origen biológico.
- 1.5 Alimentación. Acción de proporcionar o recibir alimentos.
- 1.6 Alimentación colectiva. Sistema dirigido a la obtención y servicio de productos alimenticios para su consumo inmediato, destinado a satisfacer las necesidades nutricionales de los diferentes sectores de la población según la edad, la actividad física y el sexo.
- 1.7 Alimentación mixta. Régimen de alimentación del lactante cuando empieza a ingerir otros alimentos, antes de haber abandonado la lactancia natural.

- 1.8 Alimentación tradicional. Alimentación en la que se consume todo alimento obtenido por procedimientos clásicos de agricultura, ganadería, caza, pesca, o fermentación, sin recurrir a métodos completos de elaboración.
- 1.9 Alimento. Sustancia elaborada, semielaborada o bruta, que contiene nutrientes y que una vez introducida en el organismo promueve o sustenta el crecimiento, ayuda a mantener las funciones corporales, se utiliza en la formación o reparación de los tejidos y puede, además, servir de fuente de energía.
- 1.10 Alimento ácido. Alimento cuyo pH es menor o igual que 4.6.
- 1.11 Alimento adulterado. Alimento que presenta adición, sustracción o sustitución de sustancias propias o ajenas a la composición establecida en las normas, que conlleven o no a una disminución de su valor nutricional.
- 1.12 Alimento alterado. Alimento que durante los procesos de obtención, elaboración, procesamiento, recepción, transportación, manipulación, venta o consumo, ha sufrido alguna variación en sus características físicas, químicas o biológicas, la cual lo caracteriza como de dudosa aptitud para el consumo.
- 1.13 Alimento apto para consumo. Alimento que presenta una calidad satisfactoria, conservando sus características organolépticas propias y su valor nutricional y en el cual los valores de los contaminantes químicos, biológicos o radiactivos, se encuentran dentro de los límites permisibles.
- 1.14 Alimento conservado. Alimento que después de haber sido sometido a tratamientos apropiados, mantiene su calidad y las condiciones higiénico-sanitarias para ser consumido, durante un tiempo preestablecido.
- 1.15 Alimento contaminado. Alimento que contiene microorganismos y sus toxinas, contaminantes químicos o radiactivos, en cantidades por encima de los valores permisibles.
- 1.16 Alimento en conserva. Alimento comercialmente estéril, envasado en un recipiente herméticamente cerrado y que se mantiene apto para el consumo en condiciones normales, durante un intervalo de tiempo prolongado.
- 1.17 Alimento enlatado. Alimento en conserva, contenido en envase de hojalata.
- 1.18 Alimento enriquecido. Alimento que además de presentar las características usuales del alimento en cuestión, contiene nutrientes (vitaminas, minerales y otros) que tienden a elevar su valor nutritivo.
- 1.19 Alimento falsificado. Alimento que conservando la apariencia y caracteres generales del producto legítimo, ha sido fabricado exclusivamente para imitarlo. Incluye a aquellos productos a los cuales se les atribuye un origen distinto al verdadero, o anuncian propiedades o composición de la que carecen, así como los que tienen un peso o volumen menor que el declarado en el envase.

- 1.20 Alimento fresco. Alimento que una vez obtenido en su estado natural, no ha sometido a ningún proceso de elaboración ni conservación, excepto la refrigeración.
- 1.21 Alimento inocuo. Alimento que mantiene su composición y su calidad de acuerdo a los requerimientos de las normas vigentes y sin riesgo para la salud.
- 1.22 Alimento no apto para el consumo. Alimento que normalmente sería comestible, pero que de hecho no lo es, debido a una contaminación, descomposición o cualquier otra alteración.
- 1.23 Alimento nocivo. Alimento que contiene sustancias contaminantes en concentraciones tales que provocan o pueden provocar daños a la salud.
- Término permisible: Alimento perjudicial.
- 1.24 Alimento para lactante. Alimento que contribuye a satisfacer las necesidades nutricionales del lactante.
- 1.25 Alimento para regímenes especiales. Alimento que se distingue de los alimentos ordinarios por su composición especial y (o) por las modificaciones físicas, químicas, biológicas, o de otro tipo, resultantes de la elaboración. Por este motivo, satisface las necesidades nutritivas especiales de personas en las que se han alterado los procesos normales de asimilación, de otro tipo metabólico o en las que se desea obtener un efecto particular por medio de una ingesta regulada de los alimentos, así como en situaciones fisiológicas determinadas.
- 1.26 Alimento perecedero. Alimento que por sus características exige condiciones especiales de conservación (refrigeración), durante su almacenamiento y transportación.
- 1.27 Alimento poco ácido. Alimento cuyo pH sea mayor que 4,6.
- 1.28 Alimento preenvasado. Todo alimento preparado o empaquetado previamente en un recipiente o envase, listo para su venta al consumidor.
- 1.29 Alimento proteico. Alimento cuyo componente principal es la proteína, por lo que contribuye significativamente a satisfacer las necesidades de este nutriente.
- 1.30 Alimento sucedáneo. Alimento que sin objetivo de fraude o engaño y en expresa declaración de la finalidad perseguida, pretende sustituir total o parcialmente a otro.
- 1.31 Almacén frigorífico. Local térmicamente aislado, destinado especialmente al almacenamiento de productos alimentarios que requieren refrigeración o congelación.
- 1.32 Anemia nutricional. Estado patológico en el que la concentración de hemoglobina, el valor hematocrito o el número de hematíes es inferior al que se considera normal en un individuo determinado y que es en general, la consecuencia de estados carenciales de uno o más nutrientes esenciales.

- 1.33 Aporte dietético recomendado. Cantidad de energía y de nutrientes que permite mantener en buen estado nutricional a una población sana de todas las edades, con cierto margen de seguridad y teniendo en cuenta las variaciones individuales.
- 1.34 Autoridad sanitaria competente. Persona que representa la Inspección Sanitaria Estatal a nivel municipal, provincial o nacional, con potestad para tomar decisiones de índole higiénico sanitarias, en el ámbito de su competencia.
- 1.35 Bactericida. Cualquier sustancia o agente que mata las bacterias.
- 1.36 Bacteriostático. Sustancia o agente que inhibe la multiplicación bacteriana.
- 1.37 Calidad de la proteína. Características de la proteína que determinan su aptitud para garantizar el crecimiento o el mantenimiento del organismo.
- 1.38 Captación. A los efectos de esta norma, todo individuo que acude por primera vez a la consulta presentando malnutrición y es inscrito por el médico en el registro de dispensarización.
- 1.39 Características organolépticas. A los efectos de esta norma, son las propiedades perceptibles por los órganos de los sentidos que reúne un alimento, tales como el aspecto, color, olor, sabor y la consistencia.
- 1.40 Carcinogenicidad. Poder, posibilidad o tendencia de producir cáncer.
- 1.41 Carencia nutricional. Falta relativa o absoluta de un nutriente que si persiste durante mucho tiempo y adquiere suficiente intensidad, provoca una enfermedad carencial.
- ✓ 1.42 Cocción. Aplicación de calor a los alimentos, con el objetivo de modificar su consistencia y estructura, de forma tal que facilite su aceptabilidad, digestibilidad y absorción por el organismo.
- 1.43 Composición corporal. Resultado que se obtiene de la evaluación por diferentes métodos, de las distintas fracciones corporales consideradas en su conjunto. El análisis de estos componentes se realiza teniendo en cuenta los cambios químicos, fisiológicos y morfológicos que se operan en el cuerpo.
- 1.44 Cómputo químico de la proteína. Contenido de cada aminoácido esencial en la proteína de un alimento, que se expresa como por ciento del contenido de aminoácidos, en la misma cantidad de una proteína elegida como referencia.

Nota. El aminoácido que da el menor por ciento se denomina aminoácido limitante y ese por ciento es el cómputo químico.

- 1.45 Concentrado de proteínas. Producto comestible que contiene del 50 al 90 % de proteínas, logrado por diferentes procedimientos tecnológicos.

- 1.46 Condiciones antihigiénicas. Condiciones que durante la obtención, elaboración, procesamiento, recepción, almacenamiento, transportación, manipulación, venta o consumo del alimento, pueden contarmirlo.
- 1.47 Congelación. Proceso mediante el cual, se somete a un alimento a temperaturas inferiores al punto de congelación del agua.
- Nota. Puede efectuarse por dos métodos: la congelación lenta y la congelación rápida.
- 1.48 Consumidor de alimentos. Toda persona, grupo de personas o institución que procura alimentos para uso personal o de terceros.
- 1.49 Contaminación. Transmisión directa o indirecta de contaminantes al alimento.
- 1.50 Contaminante. Sustancia añadida de modo no intencional a un alimento y que está presente en el mismo como resultado de su obtención (incluyendo las operaciones efectuadas en el cultivo de los productos, en la cría de los animales y en la aplicación de la medicina veterinaria) elaboración, procesamiento, recepción, almacenamiento, transportación, manipulación, venta o consumo o como resultado de la contaminación del medio.
- 1.51 Decomiso de alimentos. Acción de segregar durante la producción, almacenamiento, distribución o consumo, todos o una parte de los productos alimenticios o sus materias primas que por la alteración de sus características físicas, químicas o biológicas, ofrezcan riesgos para la salud del consumidor, o hayan sido declarados como no aptos para el consumo, por la autoridad sanitaria competente.
- 1.52 Desequilibrio nutricional. Estado patológico causado por una desproporción de los nutrientes esenciales, acompañada o no de la insuficiencia absoluta de un nutriente con relación a los requerimientos de una dieta equilibrada.
- 1.53 Deshidratación. Método tecnológico de conservación de los alimentos mediante la eliminación de un por ciento de agua, por medio del calor.
- 1.54 Desinfección. Reducción o destrucción de las formas vegetativas de los microorganismos, mediante la aplicación de agentes químicos y (o) métodos físicos higiénicamente aceptables.
- 1.55 Desinfestación. Eliminación de insectos y roedores de interés para la salud pública, mediante el empleo de agentes químicos o biológicos.
- 1.56 Desnutrición proteicoenergética. Estado patológico causado por la deficiencia simultánea de proteínas y energía, así como de otros nutrientes, los cuales pueden encontrarse en proporciones variables. Se observa con mayor frecuencia en lactantes y niños de corta edad.
- 1.57 Destete. Procedimiento mediante el cual la alimentación con leche materna es sustituida, lenta y progresivamente, por otros alimentos, hasta llegar a su supresión.

- 1.58 Dieta modificada. Plan especial de comidas y bebidas, preestablecido por lo general, por un médico o un especialista en dietética y destinado a satisfacer las necesidades nutricionales propias de un individuo o de un grupo de pacientes que padecen una enfermedad dada (por ejemplo diabetes mellitus). El plan comprende o excluye determinados alimentos o tipos de alimentos, y en general, precisa el horario de las comidas.
- 1.59 Dieta normal. Plan de comidas y bebidas que cumplirán los requisitos siguientes: a) suministro adecuado de todos los nutrientes esenciales y en la cantidad necesaria, b) suministro de residuos indigeribles (fibra dietética) y de líquidos en cantidades fisiológicamente adecuadas, c) ser de digestión fácil y desarrollar al mismo tiempo, una sensación de saciedad adecuada, d) ser fácilmente asequible, tanto desde el punto de vista del suministro como del costo y e) satisfacer el gusto del consumidor y adaptarse a las costumbres gastronómicas de su grupo.
- 1.60 Digestibilidad. Es el por ciento de nutrientes que se absorbe por el organismo.
- 1.61 Dispensarización. A los efectos de esta norma es el grupo de individuos o niños que representan la totalidad o universo que se encuentra bajo control médico por malnutrición.
- 1.62 Dosis inócua de ingestión de proteínas. Cantidad de proteínas cuyo suministro se considera necesario para satisfacer las necesidades fisiológicas y mantener al mismo tiempo, la salud de casi todos los individuos de un grupo humano específico, de edad y sexo determinados, sin ocasionar riesgos.
- 1.63 Educación nutricional. Parte de la educación encaminada a lograr un mejoramiento general apropiado del estado nutricional, mediante el fomento de hábitos alimentarios adecuados, la eliminación de prácticas dietéticas poco satisfactorias, el mejoramiento de la higiene de los alimentos y el empleo más eficiente de los alimentos disponibles.
- 1.64 Encuesta dietética. Método de estudio que permite obtener una información cuantitativa y (o) cualitativa sobre la alimentación de grupos de población, valiéndose de distintos procedimientos o técnicas, tales como entrevistas, registros personales, inventarios y pesaje del consumo directo de alimentos.
- 1.65 Encuesta sobre el consumo de alimentos. Encuesta destinada a obtener una información cualitativa y (o) cuantitativa sobre el consumo de alimentos, tanto de forma individual como colectiva.
- 1.66 Encurtido. Procedimiento que consiste en someter los alimentos a una fermentación láctica, con la adición o no de ingredientes tales como vinagre, azúcar, benzoato de sodio, especia y otros.
- 1.67 Endotoxina. Toxina contenida en el interior del microorganismo y que sólo se libera por la lisis del mismo.
- 1.68 Enfermedad carencial. Todo estado patológico, con signos clínicos característicos, debido a un aporte insuficiente de energía y (o) de nutrientes esenciales. Suele ser de origen alimentario y generalmente se puede evitar o curar, haciendo que la ingesta alcance un nivel apropiado.

- 1.69 Enfermedad transmitida por alimentos. Síndrome provocado por la ingestión de alimentos contaminados con agentes físicos, químicos o biológicos.
- 1.70 Enriquecimiento de un alimento. Adición de nutrientes a los alimentos, para mantener o mejorar la calidad de la alimentación de un grupo, una comunidad o una población.
- Término permisible: Fortificación de un alimento.
- 1.71 Espora. Estructura especial de resistencia que forman algunos géneros de bacterias, cuando las condiciones del medio son desfavorables para su crecimiento. Forma de reproducción de los hongos
- 1.72 Establecimiento de alimentos. Local o lugar utilizado para la obtención, elaboración, procesamiento, recepción, almacenamiento, transportación, manipulación, venta o consumo de alimentos.
- 1.73 Estado subclínico de desnutrición. Desequilibrio nutricional que produce como primera manifestación cambios metabólicos, antes de que los signos clínicos y funcionales de estas deficiencias se hagan evidentes.
- Término permisible: Estado marginal.
- 1.74 Estado nutricional. Situación del organismo resultante de la ingestión de alimentos y de su asimilación y utilización, así como de la acción de factores tales como agentes infecciosos o parasitarios que interfieren con estos procesos.
- 1.75 Esterilidad comercial. Estado que se consigue aplicando calor a los alimentos, para eliminar los microorganismos capaces de reproducirse en ellos a las temperaturas a las que se mantendrán durante el almacenamiento y la comercialización.
- 1.76 Esterilización. Proceso mediante el cual se somete un alimento a temperaturas elevadas (mayor de 100 °C) por un tiempo determinado y que garantice la destrucción de todos los microorganismos, incluyendo las formas esporuladas.
- 1.77 Evaluación sensorial. Examen de las características organolépticas de un alimento mediante los órganos de los sentidos.
- 1.78 Existencia de alimentos. Volumen de alimentos que está a la disposición de un grupo de población, sea cual fuere su procedencia: nacionales o importados.
- 1.79 Exotoxina. Sustancia lesiva específica secretada en el medio por ciertas bacterias Gram +, antihigiénica y termolábil.
- 1.80 Grupo vulnerable. Sector de la población, especialmente predispuesto a padecer trastornos nutricionales.

Nota. Puede comprender alguna de las siguientes categorías

- Niños durante el período de crecimiento
- Mujeres embarazadas y madres lactantes

c) Personas que realizan trabajos manuales pesados

d) Ancianos.

- 1.81 Hábitos alimentarios. Modalidades de elección y consumo de los alimentos por un individuo o un grupo, en respuesta a influencias fisiológicas, psicológicas, culturales o sociales y que tienen sus raíces en última instancia, en las condiciones económicas de cada grupo social, en una época históricamente determinada.
- 1.82 Higiene de los alimentos. Conjunto de medidas destinadas a garantizar o reforzar la calidad y la seguridad de los alimentos para el consumo humano; abarca todos los aspectos de la obtención, elaboración, procesamiento, recepción, almacenamiento, transportación, manipulación, venta y consumo, así como todas las posibles causas de toxicidad física, química y biológica.
- 1.83 Hipovitaminosis. Niveles bajos de una o varias vitaminas en el organismo.
- 1.84 Hombre tipo. Hombre, cuyas necesidades nutricionales sirven de base para los cálculos nacionales de las necesidades calóricas.
- 1.85 Indicadores del estado nutricional. Parámetros nutricionales más apropiados para determinar cuantitativamente y (o) cualitativamente la evaluación del estado nutricional de grupos de población.
- 1.86 Ingesta diaria admisible. Cantidad de un compuesto químico (no nutriente) que una persona puede ingerir a diario durante toda la vida, sin correr riesgos apreciables para su salud, a juzgar por los conocimientos existentes en ese momento.

Símbolo: ICA

- 1.87 Ingesta diaria admisible condicional. Medida de la ingesta que se establece para un compuesto químico, con el objetivo de limitar su empleo a aquellos casos en los cuales no existen sucedáneos satisfactorios.
- 1.88 Ingesta diaria admisible temporal. Toda ingesta diaria admisible recomendada para un intervalo de tiempo limitado.
- 1.89 Ingesta diaria recomendable. Cantidad diaria de un compuesto químico (nutriente) que se considera suficiente para mantener prácticamente a todas las personas en buen estado de salud.
- 1.90 Ingesta semanal admisible. Cantidad de un compuesto químico que una persona puede ingerir semanalmente, durante toda la vida, sin correr riesgos apreciables para su salud, a juzgar por los conocimientos existentes en ese momento.

Símbolo: ISA

- 1.91 Ingrediente. Toda sustancia, incluyendo los aditivos alimentarios, empleada en la fabricación o preparación de un alimento.

- 1.92 Intoxicación alimentaria. Cuadro clínico generalmente agudo, asociado a la ingestión de alimentos contaminados y caracterizado fundamentalmente por trastornos gastrointestinales, neurológicos o ambos, que se presenta casi siempre en forma de brotes masivos.
- 1.93 Irradiación de alimentos. Tratamiento de los alimentos con radiaciones ionizantes, tales como electrones rápidos o rayos gamma, con el objetivo de aumentar su conservación.
- 1.94 Lactancia artificial. Alimentación del lactante con leche que no sea la humana.
- 1.95 Licencia sanitaria. Documento expedido por las autoridades sanitarias, que certifica que el establecimiento reúne las condiciones estructurales y de higiene necesarias para dedicarse a las actividades o fines para los que fue concebido.
- 1.96 Liofilización. Procedimiento mediante el cual se extrae la humedad contenida en los alimentos por congelación rápida y sublimación al vacío.
- 1.97 Malnutrición. Estado patológico causado por un defecto o un exceso relativo o absoluto de uno o más nutrientes indispensables, tanto si dicho estado se manifiesta clínicamente como si sólo se descubre mediante pruebas bioquímicas, antropométricas o fisiológicas.
- 1.98 Manipulación de los alimentos. Conjunto de procedimientos y tratamientos a que se somete el alimento, desde su obtención hasta su consumo, incluyendo los procesos de elaboración, procesamiento, recepción, almacenamiento, transportación y venta.
- 1.99 Materia prima alimenticia. Todo producto, condimento o especia que en estado crudo o semielaborado se destina a la producción de alimentos.
- 1.100 Micotoxinas. Compuestos químicos complejos producidos por ciertos géneros de hongos, en semillas y otros alimentos. Pueden provocar graves intoxicaciones en el hombre y en los animales.
- 1.101 Microorganismo aerobio. Microorganismo que crece en presencia de oxígeno libre.
- 1.102 Microorganismo anaerobio. Microorganismo que crece en ausencia de oxígeno libre.
- 1.103 Microorganismo anaerobiofacultativo. Microorganismo que crece, tanto en ausencia como en presencia de oxígeno libre.
- 1.104 Microorganismo patógeno. Microorganismo productor o causante de enfermedades.
- 1.105 Migración. En terminología de envasado de alimentos, se refiere a la transferencia de sustancias del envase al producto alimenticio.
- 1.106 Muestra testigo de alimentos. Porción o parte de un alimento determinado, oferta para el consumo, tomada y conservada en condiciones tales que su estado higiénico se mantenga, por un tiempo determinado, sin la influencia de factores ambientales y de manipulación capaces de modificarlo.

- 1.107 Mujer tipo. Mujer, cuyas necesidades nutricionales sirven de base para los cálculos nacionales de las necesidades calóricas.
- 1.108 Necesidades nutricionales. Cantidad de energía y de nutrientes, basada habitualmente en promedios, expresada en valores por día y que satisface las necesidades relativas al crecimiento y a las funciones normales del organismo, para los distintos grupos de individuos sanos.
- 1.109 Nivel de seguridad del aporte de proteína. Cantidad de proteína que se considera indispensable para satisfacer las necesidades fisiológicas y mantener la salud de la mayoría de las personas de un grupo determinado.
- 1.110 Nutrición. Conjunto de procesos mediante los que el organismo vivo recoge y transforma las sustancias sólidas y líquidas exteriores que precisa para su sostenimiento, desarrollo y funcionamiento orgánico normal, así como para producir energía. Ciencia que estudia las reacciones del organismo frente a la ingestión de alimentos, las variaciones de la dieta y otros factores de carácter patológico o general.
- 1.111 Nutrición en salud pública. Rama de la Salud Pública que tiene como objetivo el estudio de las relaciones entre la alimentación, la salud y las enfermedades, ocupándose también del mejoramiento de la salud, la prevención y el tratamiento de las enfermedades nutricionales.
- 1.112 Nutriente. Compuestos orgánicos e inorgánicos que contienen los alimentos y que se metabolizan normalmente en el organismo. En general, los nutrientes se dividen en hidratos de carbono, grasas, proteínas, agua, vitaminas, minerales y otros compuestos orgánicos metabolizables (ácidos orgánicos, alcoholes, y otros).
- 1.113 Nutriente disponible. Nutriente que se encuentra en una forma tal que permite su absorción y utilización por parte del organismo.
- 1.114 Obesidad. Estado de malnutrición provocado por un desbalance energético positivo y que se manifiesta por un exceso de tejido adiposo.
- 1.115 Organoléptico. A los efectos de esta norma, es aquella propiedad o atributo de un alimento que se percibe por los órganos de los sentidos.
- 1.116 Pasteurización. Proceso aplicado a un producto con el objetivo de reducir su carga microbiana banal y patógena a límites de seguridad aceptables para la salud, mediante un tratamiento térmico, que provoque cambios mínimos químicos, físicos y organolépticos en el producto.
- 1.117 Patogenicidad. Capacidad de un organismo de producir una enfermedad o de provocar lesiones orgánicas progresivas.

- 1.118 Patrón alimentario. Descripción general de los alimentos que consume una determinada comunidad, en la que se pone más especialmente de manifiesto la clase y la cantidad relativa de los alimentos más importantes ingeridos durante un cierto intervalo de tiempo, que su distribución entre las distintas comidas.
- 1.119 Patrón básico. Guía que considera a los alimentos divididos en grupos de manera que los alimentos comprendidos dentro de cada uno de estos grupos, estén expresados en las cantidades correspondientes a las recomendaciones de dieta propuesta.
- 1.120 Peso para la edad. Peso satisfactorio para determinada edad, que es de utilidad en el seguimiento individual.
- 1.121 Peso para la talla. Peso ideal determinado para una estatura dada, resultante de una constante biológica en la que interviene la regulación de la ingestión de alimentos.
- 1.122 Plaguicida. Compuesto o mezcla de sustancias que se utiliza para combatir las plagas durante la obtención, elaboración, procesamiento, recepción, almacenamiento, transportación, manipulación o venta del alimento; puede administrarse así mismo a los animales, para combatir los ectoparásitos.
- 1.123 Porcentaje neto de calorías derivadas de las proteínas de una dieta. Contenido de proteína de una dieta que es utilizado con el objetivo de obtener energía y que se expresa como porcentaje del total de energía metabolizable.
- 1.124 Preferencia alimentaria. Actitud adoptada por la población respecto a un alimento generalmente en comparación con otros. La misma tiene como base de referencia una reacción fisiológica favorable, las normas sociológicas y (o) sensaciones de agrado.
- 1.125 Preparación culinaria. Conjunto de operaciones que mediante técnicas simples (mecánicas, manuales, químicas y físicas) transforman las materias primas en productos alimenticios agradables y aptos para el consumo.
- 1.126 Producto comestible. Producto apto para el consumo humano, directa o indirectamente.
- 1.127 Proteína de referencia. Proteína de alto valor biológico con un patrón determinado de aminoácidos, completamente utilizable para propósitos anabólicos y de mantenimiento.
- 1.128 Recuperación nutricional. Restablecimiento completo del estado nutricional, obtenido por la administración de los nutrientes adecuados, en sujetos que han tenido una etapa de desnutrición.
- 1.129 Refrigeración. Procedimiento mediante el cual el alimento se mantiene a bajas temperaturas, superiores al punto de congelación del mismo, con el objetivo de garantizar su conservación.

- 1.130 Requerimientos energéticos. Total de energía necesaria para satisfacer las demandas del metabolismo basal, la termogénesis inducida por los alimentos, el crecimiento, la reparación tisular y la actividad física.
- 1.131 Residuo de plaguicida en alimentos. Compuesto químico presente en los alimentos, resultado del uso de un plaguicida y que comprende también los compuestos derivados, tales como productos específicos de determinadas reacciones que se consideran igualmente de importancia toxicológica.
- 1.132 Retención de alimentos. Es el acto mediante el cual se segrega para una decisión posterior de aptitud para el consumo, todo o una parte de un alimento, producto alimenticio y bebida o sus materias primas, durante la obtención, elaboración, procesamiento, recepción, almacenamiento, transportación, venta o consumo y cuyas características organolépticas, físicas, químicas o biológicas presenten evidencias o sospechas de alteración.
- 1.133 Riesgo toxicológico. Peligro al que puede estar expuesta cualquier especie animal, por la alteración de un proceso vital de su organismo, por el bloqueo de los mecanismos metabólicos normales o por la formación de sustancias extrañas dentro de ella, debido a la penetración y absorción de un compuesto extraño.
- 1.134 Salado. Proceso que consiste en tratar los alimentos con sal común para su conservación.
- 1.135 Salazón. Proceso que consiste en la adición de sal común y nitrito (sal de cura), a algunos alimentos, en presencia o no de condimentos y aditivos alimentarios. Esto puede realizarse en seco, por frotación, por adición directa a la masa del producto y por inmersión (o inyección) en salmuera.
- Término permisible: curado
- 1.136 Semiconservas alimenticias. Productos alimenticios sometidos a un tratamiento físico apropiado y luego envasados de manera tal que se asegure la conservación de los mismos por un intervalo relativamente corto de tiempo, en condiciones controladas de almacenamiento.
- 1.137 Signos clínicos de desnutrición. Manifestaciones de desnutrición que se evidencian durante la explotación física de ciertos órganos y tejidos, los cuales son afectados comúnmente en el proceso de desnutrición.
- 1.138 Sobrealimentación. Estado producido por el consumo de una cantidad excesiva de alimentos con un excesivo aporte calórico, durante un período largo de tiempo y que puede producir obesidad.
- 1.139 Talla para la edad. Estatura satisfactoria para determinada edad; es de utilidad en el seguimiento médico.
- 1.140 Tecnología de los alimentos. Conjunto de operaciones tecnológicas, equipos y utensilios empleados para obtener o procesar un alimento, contrarrestando las causas de su deterioro de manera que se alargue su vida útil, mantenga o incremente sus valores nutricionales y su aceptabilidad.

- 1.141 Tiempo de conservación. Tiempo durante el cual un producto alimenticio se mantiene sano y aceptable como alimento para el hombre.
- 1.142 Tolerancia. Concentración máxima de un elemento o compuesto determinado que se autoriza en un producto alimenticio, en un momento dado.
- 1.143 Tolerancia del alimento. Reacción fisiológica de una persona al consumir un alimento dado.
- 1.144 Toxicidad crónica. Conjunto de efectos nocivos o perjudiciales causados por la ingestión de un compuesto químico de manera sistemática, en determinada concentración y durante un tiempo que no será menor que seis meses.
- 1.145 Toxicidad dérmica. Conjunto de efectos nocivos o perjudiciales causados por la absorción de un compuesto químico a través de la piel, a una concentración determinada y durante un tiempo de exposición perfijado.
- 1.146 Toxicidad oral aguda. Conjunto de efectos nocivos o perjudiciales causados por la ingestión de un compuesto químico en una dosis única.
- 1.147 Toxina. Compuesto químico capaz de causar efectos perjudiciales al organismo y que es producido por algunos microorganismos.
- 1.148 Toxoinfección alimentaria. Cuadro clínico generalmente agudo, y que es debido a la ingestión de alimentos contaminados, a consecuencia de la acción de las endotoxinas liberadas por algunos microorganismos en el tracto digestivo. Se caracteriza fundamentalmente por trastornos gastrointestinales, neurológicos o ambos, que se presentan casi siempre en forma de brotes masivos.
- 1.149 Unidad de consumo. Expresión de las necesidades nutricionales de los distintos grupos de edad y sexo como fracción de las necesidades del adulto.
- 1.150 Útiles alimentarios. Equipos, utensilios, recipientes, envases, maquinarias, vehículos de transporte, embalajes, etiquetas y precintas de todas clases, utilizados en la obtención, elaboración, procesamiento, recepción, almacenamiento, transportación, manipulación, venta o consumo de los alimentos.
- 1.151 Utilización neta de proteínas. Proporción del nitrógeno ingerido que es retenido en el organismo y que es equivalente al producto del valor biológico por la digestibilidad. Habitualmente se determina utilizando el 10 % de proteínas de la dieta.

Símbolo: NPV 10.

- 1.152 Utilización neta operativa de la proteína. Utilización neta de la proteína que puede ser determinada a cualquier nivel de proteínas superior a las necesidades de mantenimiento.

Símbolo: NPV

- 1.153 Valor biológico de la proteína. Proporción del nitrógeno absorbido que es retenido en el organismo para el sostenimiento y el crecimiento.
- 1.154 Valor neto de las proteínas de una dieta. Contenido de proteínas utilizables de una dieta; es decir, el producto del contenido de proteína cruda por la utilización neta operativa de la proteína.
- Símbolo: UMP
- 1.155 Vectores. Integrantes del reino animal, principalmente los artrópodos y roedores, que intervienen en la transmisión de las enfermedades al hombre.
- 1.156 Viable. Vivo.
- 1.157 Virulencia. Grado de patogenicidad. Los organismos virulentos muestran patogenicidad aún cuando se introduzcan en el huésped, en muy pequeña cantidad.

COMPLEMENTO

Normas internacionales consultadas:

- Codex: CAC/RCP 9-1976 Código internacional recomendado de prácticas de higiene para el pescado fresco
- Codex: CAC/RCP 16-1976 Código internacional recomendado para el pescado congelado
- Codex: CAC/RCP 17-1978 Código internacional recomendado de hábitos de higiene para los camarones
- Codex: CAC/RCP 18-1978 Código internacional recomendado de prácticas de higiene para moluscos y moluscosídeos
- Codex: CAC/RCP 21-1979 Código internacional recomendado de prácticas de higiene para los alimentos para lactantes y niños de corta edad
- OMS: D-FH/NVT/76,1 Terminología sobre alimentos y nutrición

Bibliografía consultada:

- Codex. Alinorm 79/13 A. Apéndices II-IV
- OMS. Anemias nutricionales. Serie de informes técnicos No. 503. Informes del grupo de expertos. 1972
- FAO/OMS. Orientaciones para el establecimiento de un eficaz sistema nacional de inspección de alimentos. 1976
- MINSA. Código Sanitario de la República de Cuba. Proyecto. 1976
- CROSBY N.T. Materiales de empaquetado de alimentos. Aspectos de análisis y migración de contaminantes. Londres. Ciencia Aplicada Publicada Limitada. 1981.

INDICE ALFABETICO

TERMINO	APARTADO	PAGINA
A		
Aceptabilidad de un alimento	1.1	1
Aditivo alimentario	1.2	1
Ahumado	1.3	1
Aislado de proteínas	1.4	1
Alimentación	1.5	1
Alimentación colectiva	1.6	1
Alimentación mixta	1.7	1
Alimentación tradicional	1.8	2
Alimento	1.9	2
Alimento ácido	1.10	2
Alimento adulterado	1.11	2
Alimento alterado	1.12	2
Alimento apto para el consumo	1.13	2
Alimento conservado	1.14	2
Alimento contaminado	1.15	2
Alimento en conserva	1.16	2
Alimento enlatado	1.17	2
Alimento enriquecido	1.18	2
Alimento falsificado	1.19	2
Alimento fresco	1.20	3
Alimento inocuo	1.21	3
Alimento no apto para el consumo humano	1.22	3
Alimento nocivo	1.23	3
Alimento para lactante	1.24	3
Alimento para regímenes especiales	1.25	3
Alimento perecedero	1.26	3

Alimento poco ácido	1.27	3
Alimento preenvasado	1.28	3
Alimento protéico	1.29	3
Alimento sucedáneo	1.30	3
Almacén frigorífico	1.31	3
Anemia nutricional	1.32	3
Aporte dietético recomendado	1.33	4
Autoridad sanitaria competente	1.34	4
B		
Bactericida	1.35	4
Bacteriostático	1.36	4
C		
Calidad de la proteína	1.37	4
Captación	1.38	4
Características organolépticas	1.39	4
Carcinogenicidad	1.40	4
Carencia nutricional	1.41	4
Cocción	1.42	4
Composición corporal	1.43	4
Cómputo químico de la proteína	1.44	4
Concentrado de proteínas	1.45	4
Condiciones antihigiénicas	1.46	5
Congelación	1.47	5
Consumidor de alimentos	1.48	5
Contaminación	1.49	5
Contaminante	1.50	5
D		
Decomiso de alimentos	1.51	5
Desequilibrio nutricional	1.52	5
Deshidratación	1.53	5

Desinfección	1,54	5
Desinfestación	1,55	5
Desnutrición proteíca calórica	1,56	5
Destete	1,57	5
Dieta modificada	1,58	6
Dieta normal	1,59	6
Digestibilidad	1,60	6
Dispensarización	1,61	6
Dosis inócua de ingestión de proteínas	1,62	6

E

Educación nutricional	1,63	6
Encuesta dietética	1,64	6
Encuesta sobre el consumo de alimentos	1,65	6
Encurtido	1,66	6
Endotoxina	1,67	6
Enfermedad carencial	1,68	6
Enfermedad transmitida por alimentos	1,69	7
Enriquecimiento de un alimento	1,70	7
Espora	1,71	7
Establecimiento de alimentos	1,72	7
Estado subclínico de desnutrición	1,73	7
Estado nutricional	1,74	7
Esterilidad comercial	1,75	7
Esterilización	1,76	7
Evaluación sensorial	1,77	7
Existencia de alimentos	1,78	7
Exotoxina	1,79	7

G

Grupo vulnerable	1,80	7
------------------	------	---

H

Hábitos alimentarios	1.81	8
Higiene de los alimentos	1.82	8
Hipovitaminosis	1.83	8
Hombre tipo	1.84	8

I

Indicadores del estado nutricional	1.85	8
Ingesta diaria admisible	1.86	8
Ingesta diaria admisible condicional	1.87	8
Ingesta diaria admisible temporal	1.88	8
Ingesta diaria recomendable	1.89	8
Ingesta semanal admisible	1.90	8
Ingrediente	1.91	8
Intoxicación alimentaria	1.92	9
Irradiación de alimentos	1.93	9

L

Lactancia artificial	1.94	9
Licencia sanitaria	1.95	9
Liofilización	1.96	9

M

Malnutrición	1.97	9
Manipulación de alimentos	1.98	9
Materia prima alimenticia	1.99	9
Micotoxinas	1.100	9
Microorganismo aerobio	1.101	9
Microorganismo anaerobio	1.102	9
Microorganismo anaerobiofacultativo	1.103	9

Microorganismo patógeno		1.104	9
Migración		1.105	9
Muestra testigo de alimentos		1.106	9
Mujer tipo		1.107	10
N			
Necesidades nutricionales		1.108	10
Nivel de seguridad del aporte de proteína		1.109	10
Nutrición	1.1	1.110	10
Nutrición en Salud Pública		1.111	10
Nutriente		1.112	10
Nutriente disponible		1.113	10
O			
Obesidad		1.114	10
Organoléptico		1.115	10
P			
Pasteurización		1.116	10
Patogenicidad		1.117	10
Patrón alimentario		1.118	11
Patrón básico		1.119	11
Peso para la edad		1.120	11
Peso para la talla		1.121	11
Plaguicida		1.122	11
Porcentaje neto de calorías derivadas de las proteínas de una dieta		1.123	11
Preferencia alimentaria		1.124	11
Preparación culinaria		1.125	11
Producto comestible		1.126	11
Proteína de referencia		1.127	11

R

Recuperación nutricional	1. 128	11
Refrigeración	1. 129	11
Requerimientos energéticos	1. 130	12
Residuo de plaguicida en alimentos	1. 131	12
Retención de alimentos	1. 132	12
Riesgo toxicológico	1. 133	12

S

Salado	1. 134	12
Salazón	1. 135	12
Semiconservas alimenticias	1. 136	12
Signos clínicos de desnutrición	1. 137	12
Sobrealimentación	1. 138	12

T

Talla para la edad	1. 139	12
Tecnología de los alimentos	1. 140	12
Tiempo de conservación	1. 141	13
Tolerancia	1. 142	13
Tolerancia del alimento	1. 143	13
Toxicidad crónica	1. 144	13
Toxicidad dérmica	1. 145	13
Toxicidad oral aguda	1. 146	13
Toxina	1. 147	13
Toxo infección alimentaria	1. 148	13

U

Unidad de consumo	1.149	13
Útiles alimentarios	1.150	13
Utilización neta de proteínas	1.151	13
Utilización neta operativa de la proteína	1.152	13

V

Valor biológico de la proteína	1.153	14
Valor neto de las proteínas de una dieta	1.154	14
Vectores	1.155	14
Vivo	1.156	14
Virulencia	1.157	14