

DEFINICIONES

- **Acondicionado, acondicionamiento:** (Proceso) Modificar los ingredientes o su mezcla para darles características predeterminadas de humedad y/o temperatura previamente a un proceso ulterior (AAFCO, 2000).
- **Aditivo:** Ingrediente o combinación de ingredientes añadidos a la mezcla base del alimento o a parte de ésta para satisfacer una necesidad específica. Normalmente se utiliza en microcantidades y requiere un mezclado y una manipulación cuidadosos (AAFCO, 2000).
- **Agente nocivo:** Agente biológico, químico o físico presente en los alimentos que puede causar efectos dañinos para la salud (FAO/OMS, 1997).
- **Alimento(s):** Sustancia(s) comestible(s) consumida(s) por los animales que aportan energía y/o nutrientes a su dieta. Se usa normalmente para referirse al consumo animal y no humano (AAFCO, 2000).
- **Alimento completo:** Alimento que aporta la nutrición adecuada destinado a animales (no al hombre). Por su fórmula específica, está preparado para ser consumido como única ración y es capaz de mantener con vida y/o promover la producción sin que sea necesario proporcionar ninguna sustancia adicional, excepto agua (AAFCO, 2000).
- **Alimento compuesto:** Mezcla de productos de origen vegetal o animal en su estado natural (frescos o conservados), productos derivados de un procesamiento industrial o sustancias orgánicas o inorgánicas, contengan o no aditivos, que constituyen un alimento completo para suministro oral (HMSO, 1992; véase también «Alimento según fórmula»).
- **Alimentos fabricados por el acuicultor:** Alimentos presentados en gránulos u otras formas, que consisten en uno o más piensos artificiales y/o naturales, producidos para el uso exclusivo de una particular actividad acuícola, no para la venta comercial o el provecho económico (New, Tacon y Csavas, 1995).
- **Alimento puro:** Producto vegetal o animal en su estado natural, ya sea fresco o conservado, productos derivados de éste por procesos de elaboración industriales ulteriores y cualquier sustancia simple orgánica o inorgánica, contenga o no aditivos, concebida para la alimentación (HMSO, 1992).
- **Alimento según fórmula:** Alimento que resulta de la combinación de dos o más ingredientes, mezclados y procesados según determinadas especificaciones (AAFCO, 2000).
- **Alimento con medicación:** Alimento que contiene ingredientes medicinales, concebido o presentado para la cura, alivio, tratamiento o prevención de enfermedades animales (no humanas) o para influir sobre la estructura o cualquier función del cuerpo de éstos (AAFCO, 2000).
- **Cocción al vapor:** (Proceso) Someter los ingredientes al vapor para alterar sus propiedades físicas y/o químicas (AAFCO, 2000).
- **Cocido, cocción:** Calentar, en presencia de humedad, para alterar las características químicas y/o físicas de un elemento o para esterilizarlo (AAFCO, 2000).
- **Comida:** Sustancia elaborada, semielaborada o cruda destinada al consumo humano. Incluye bebidas, goma de mascar y cualquier sustancia que se use en su producción, preparación o tratamiento. No incluye cosméticos, tabaco ni sustancias utilizadas sólo como medicinas (FAO/OMS, 1999).

- **Concentrado:** Alimento combinado con otro para mejorar el balance nutritivo del producto y que será posteriormente diluido y mezclado para producir un suplemento o un alimento completo (AAFCO, 2000).
- **Desmenuzado, desmenuzamiento:** (Proceso) Reducir a forma granular (AAFCO, 2000).
- **Dieta:** Ingredientes o mezcla de ingredientes alimentarios, incluyendo agua, que son consumidos por animales (AAFCO, 2000).
- **Diluyente:** (Forma física) Sustancia comestible que se mezcla con el fin de reducir alimentos concentrados y/o aditivos, para hacerlos más aceptables por los animales, más seguros de usar y con más capacidad de ser mezclados uniformemente en un alimento. También puede actuar como vehículo (AAFCO, 2000).
- **Empastillado:** (Proceso) Obtención de alimento aglomerado mediante la compactación y forjadura en moldes (AAFCO, 2000).
- **Etiqueta:** Tarjeta, marca, distintivo, ilustración o cualquier otro elemento descriptivo escrito, estampado, estarcido, marcado, tallado, impreso o pegado en un envase de alimento (FAO/OMS, 1999).
- **Expandido, expansión:** (Proceso) Someter una sustancia a humedad, presión y temperatura para gelatinizar la parte de almidón. Una vez extruida, se logra incrementar su volumen mediante una gran reducción de la presión (AAFCO, 2000).
- **Extruido, extrusión:** (Proceso) Ejercer presión para comprimir, empujar y expulsar el alimento a través de orificios (AAFCO, 2000).
- **Fecha de envasado:** Fecha en la cual el alimento se deposita en el envase en el cual será finalmente vendido (FAO/OMS, 1999).
- **Fecha de producción:** Fecha en la cual el alimento se convierte en el producto tal como ha sido concebido (FAO/OMS, 1999).
- **Filtrado:** (Proceso) Pasaje de materiales a través de un filtro metálico para separarlos en partículas, de diferentes tamaños según el filtro utilizado. Para obtener partículas más finas se emplea un tamiz (AAFCO, 2000).
- **Gelatinizado, gelatinización:** (Proceso) Fracturar completamente los gránulos de almidón mediante una combinación de humedad, calor y presión, y en algunos casos mediante un cortador mecánico (AAFCO, 2000).
- **Gestión de riesgos:** Evaluar políticas alternativas a la luz de los resultados del análisis de riesgos y, si fuera necesario, seleccionar e implementar medidas de control apropiadas, incluyendo reglamentaciones (FAO/OMS, 1997).
- **HACCP:** Análisis de peligros y de puntos críticos de control. Sistema que identifica, evalúa y controla los riesgos que resultan relevantes para la seguridad de los alimentos (FAO/OMS, 1997).
- **Harina de gambas:** (Ingrediente de alimentos) Desecho de partes y/o de toda la gamba, no descompuesto, molido y seco. Si contiene más del 3 por ciento de sal (NaCl), la cantidad debe figurar en la etiqueta, sin exceder en ningún caso el 7 por ciento (AAFCO, 2000).
- **Harina de pescado:** (Ingrediente de alimentos) Tejido limpio, seco y molido de pescado entero o en trozos, no descompuesto, con o sin todo su aceite. No debe contener más del 10 por ciento de humedad. Si contiene más del 3 por ciento de sal (NaCl), la cantidad debe figurar en la etiqueta, sin exceder en ningún caso el 7 por ciento (AAFCO, 2000).

- **Harina:** (Forma física) Ingrediente que ha sido desmenuzado o reducido de alguna otra manera al tamaño de partículas (AAFCO, 2000).
- **Ingrediente, ingrediente alimentario:** Uno de los componentes o el constituyente principal de cualquier mezcla o combinación que constituye un alimento comercial (AAFCO, 2000).
- **Irradiado, irradiante:** (Proceso) Tratar, preparar o alterar una sustancia por exposición a una radiación específica (AAFCO, 2000).
- **Marcado:** Cualquier elemento escrito o gráfico que figura en la etiqueta, acompaña el alimento o se encuentra colocado cerca de éste, incluyendo los que tienen propósitos promocionales, de venta o referidos a la distribución (FAO/OMS, 1999).
- **Microingredientes:** Vitaminas, minerales, medicinas y otras sustancias que normalmente se utilizan en pequeñas cantidades y se miden en miligramos, microgramos o partes por millón (ppm) (AAFCO, 2000).
- **Molido, molienda:** (Proceso) Reducir el tamaño de las partículas por impacto, corte o fricción (AAFCO, 2000).
- **Pastilla:** (Forma física) Alimento aglomerado formado en un molde por un proceso mecánico de compactación (AAFCO, 2000).
- **Premezcla:** Mezcla uniforme de uno o más microingredientes con un diluyente y/o un vehículo. Las premezclas son utilizadas para facilitar la dispersión uniforme de los microingredientes en una mezcla mayor (AAFCO, 2000).
- **Premezclado:** (Proceso) Mezclar en primer término los ingredientes con diluyentes y/o vehículos (AAFCO, 2000).
- **Puré:** (Forma física) Mezcla de ingredientes en forma de harina (AAFCO, 2000).
- **Ración:** Cantidad total de alimento que se suministra a un animal en un período de 24 horas (AAFCO, 2000).
- **Riesgo:** Probabilidad de efectos adversos sobre la salud de poblaciones expuestas, como consecuencia de la presencia de agentes nocivos en los alimentos (FAO/OMS, 1997).
- **Suplemento:** Alimento usado en combinación con otro para mejorar el balance nutricional o el resultado de esa mezcla y concebido para: *i*) utilizar sin diluir, como suplemento de otro alimento; *ii*) ofrecerlo separadamente y a libre elección como parte de la ración disponible o *iii*) diluirlo y mezclarlo con otros para conformar un alimento completo (AAFCO, 2000).
- **Tamizado, tamizar:** (Proceso) Separar un material pasándolo a través de tamices hasta obtener partículas de tamaños variados (AAFCO, 2000).
- **Tratamiento térmico:** (Proceso) Someter sustancias a un método de preparación que comporta el uso de elevadas temperaturas, con o sin presión (AAFCO, 2000).

Para definiciones adicionales de los términos alimentarios y de los ingredientes alimentarios véase AAFCO (2000).

<http://www.fao.org/docrep/005/Y1453S/y1453s05.htm>