



**ABALÓN** \*Loco.

**ABASTECIMIENTO DE ALIMENTOS** \*Cantidad de productos alimenticios puesta a disposición de los consumidores de un país, por los canales comerciales normales o fuera de ellos, durante un determinado período de tiempo (usualmente un año).

**ABASTO** \*Tienda donde se venden comestibles y algunos artículos para el hogar. \*Compra muy grande de comestibles. Es usual el plural abastos.

**ABDOMEN** \*Parte del tronco entre el tórax y la pelvis; abarca principalmente el tubo digestivo y los órganos anexos.

**ABEJA** *Apis mellifera*. \*Apoidea. Superfamilia de insectos himenópteros, con un total de 12.000 especies. Producen miel, cera y jalea real, y prestan un gran servicio a la polinización de las flores. Se alimentan de polen y néctar, que recolectan de las flores con unos órganos especiales y lo almacenan en celdillas que construyen, empleándolo como reserva y para alimento de sus crías. Su aparato bucal es alargado, en forma de lengua. En las patas posteriores tienen con frecuencia un dispositivo formado de pelos, en el que transportan las bolas de polen: 1,5 kg de néctar da 0,5 kg de miel. Para ello una abeja debe volar 120.000 km.

**ABEJA AFRICANA** *Apis mellifera iridicolor*. \*Reina de abejas traída de África a América por apicultores brasileños. Muy agresiva, ataca en enjambres a personas y animales causando, en algunos casos, la muerte.

**ABEJA CARNIOLA** \*Raza de abejas originarias de Carniola, Australia; de color oscuro con tonalidades grises. Muy prolífica y dócil.

**ABEJA CAUCÁSICA** \*Raza de abejas originaria del Cáucaso, de color oscuro. Muy dócil.

**ABEJA ITALIANA** \*Raza de abejas de color amarillo. Es la más difundida en el mundo por su gran producción y menor tendencia a enjambrar.

**ABEJA MELIPONA** *Apis melipona*. \*Abeja originaria de México, explotada desde tiempos re-

motos. Carece de aguijón, produce poca miel y construye sus panales en forma horizontal.

**ABEJA NEGRA O CRIOLLA** \*Abeja de origen europeo, introducida a México con la Conquista. Es muy agresiva, enjambradora y poco productiva.

**ABERDEEN ANGUS** \*Raza vacuna, sin cuernos, nativa de Escocia. Se le considera el tipo ideal de productora de carne. De color negro o rojo. Se le llama angus.

**ABIO** \*Caimito, Caimo.

**ABISAL** \*Aplicase a la región más profunda del Océano, alrededor de los 1.000 m de profundidad. \*Zona de los lagos por debajo de la zona fótica.

**ABIÚ** \*Caimo.

**ABIZCOCHADO** \*Parecido al bizcocho.

**ABLACTAR** \*Incorporar leche a una salsa o masa.

**ABLANDADOR/RA** \*Que ablanda.

**ABLANDAR** \*Reblandecer.

**ABOCADO** \*Dícese del vino agradable al paladar, ligeramente dulce.

**ABONO** \*Fertilizante.

**ABRASAR** \*Reducir a brasas. \*Calentar demasiado.

**ABREBOCA** \*Pequeña porción de comida que se sirve antes de los platos principales.

**ABRELATAS** \*Instrumento usado para abrir latas de conserva.

**ABREVADERO** \*Lugar donde beben los animales. Los abrevaderos pueden ser naturales, como jagüeyes; o artificiales, como bebederos y piletas.

**ABREVAR** \*Dar de beber al ganado.

**ABRILLANTADO/DA** \*Aplicado a una fruta o dulce, confitado, seco y recubierto con azúcar cristalizada. Son usuales los plurales abrillantados (as).

**ABRILLANTAR** \*Dar brillo a pasteles, panes, empanadas, tortas, etc. con jalea, gelatina, mantequilla, yema de huevo, etc., antes de ponerlos al horno.

**ABSENTA** \*Licor de ajeno, de color verde claro, de 50 a 60°.

**ABSIDIA** *Absidia corymbifera*. \*Hongó.

**ABSINTIO** \*Ajeno.

**ABSORBER** \*Sorber, chupar. \*Empapar, penetrarse, impregnarse.

**ABSORCIÓN** \*Conjunto de mecanismos que aseguran el paso, a través de la membrana intestinal, de un nutriente o de un compuesto bioquímico hasta su vertido en la vena porta o en la linfa. \*Proceso por el cual un material (absorbente) toma y retiene a otro (absorbido) para formar una solución homogénea.

**ABSTEMIO** \*Que se abstiene de ingerir bebidas alcohólicas.

**ABSTINENCIA** \*Privación de comer carne por motivos religiosos.

**ABUELÓN** \*Nombre dado en el estado Guárico a la reina de las abejas silvestres: ericas, guanotas, rubitas, etc. Por analogía también se le da este nombre a la reina de la abeja real (*Apis mellifera*). Sin. Agüelón.

**ABUÑOLADO** \*Dar apariencia de buñuelo.

**ABUÑOLAR** \*Freír huevos u otros alimentos de manera que queden huecos y bien dorados.

**ACALICHADO/DA** \*En Zulia, aplicado a una fruta que no ha madurado bien.

**ACARAMELAR** \*Bañar o untar con caramelo el recipiente indicado. \*Reducir a caramelo.

**ACECINAR** \*Cortar, salar, secar y ahumar las carnes para su conservación.

**ACEDAR** \*Poner agria una cosa.

**ACEDERA** *Rumex acetosella*. \*Planta herbácea de origen europeo, propia de las regiones templadas. Su raíz es un rizoma que da tallos de unos 50 cm de alto. Sus hojas son lanceoladas. De poco cultivo y escaso consumo en el país, donde se utilizan las hojas y los tallos en ensaladas. En Europa se cultiva como condimento por su sabor ácido.

**ACEDO** \*Ácido.

**ACEITAR** \*Untar con aceite.

**ACEITE** \*Líquido graso obtenido de minerales, vegetales y animales. Los aceites vegetales y animales son ésteres de la glicerina y de los ácidos grasos, que permanecen líquidos a temperatura ambiente. Los aceites minerales están formados por hidrocarburos y se utilizan como lubricantes de motor, lubricantes intestinales y para la piel (vaselina). Entre los aceites vegetales destacan los de olivo, ajonjolí, coco, linaza, algodón, maíz, cártamo, germen de trigo, soya o soja, girasol, etc. Entre los aceites animales sobresalen los de ballao y ballena.

**ACEITE DE COMER** \*Aceite comestible.

**ACEITE VIRGEN** \*Dícese del aceite sacado de las aceitunas sin presión.

**ACEITERA** \*Recipiente pequeño, generalmente de vidrio, que se utiliza para llevar aceite a la mesa.

**ACEITOSO/SA** \*Que tiene exceso de aceite. \*Que se parece al aceite.

**ACEITUNA** \*Fruto del olivo cultivado. La denominación de "aceituna de mesa" se aplica al fruto de ciertas variedades de olivo, cosechado en un estado adecuado de madurez y preparado para obtener un producto de consumo y de buena conservación. Las aceitunas de mesa se clasifican en: a) aceitunas verdes (obtenidas de frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del

envero y cuando han alcanzado su tamaño normal); b) aceitunas negras (obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella; presentando, según la zona productora y la época de cosecha, distintos matices en su coloración, que van desde el negro rojizo al negro verdoso), y c) aceitunas de color cambiante (obtenidas de frutos con color rosado, rosa vinoso o castaño, recogidos en el envero y antes de su completa madurez). Se pueden presentar enteras, o deshuesadas, sin relleno o rellenas de pimiento, cebolla, almendra, apio, anchoa, cáscara de naranja, etc. Entre las distintas variedades destacan la corval, más larga que la común; la de la Reina, de gran tamaño y calidad; la manzanilla, aceituna pequeña; la picudilla, de forma picuda, etc.

**ACEITUNO** *Olea europaea* var. *europaea*. \*Olivo, árbol que produce la aceituna.

**ACELGA** *Beta vulgaris* var. *cicla*. \*Hortaliza de tallo blanquecino y hoja verde de gran uso culinario.

**ACEMA** \*Pan dulce que se hace con afrecho, papelón y canela. Se encuentra entre las especialidades de la cocina andina.

**ACEMITA** \*Acema pequeña.

**ACEMITE** \*Salvado de trigo, afrecho, con alguna porción de harina.

**ACEPTABILIDAD** \*Grado de consumo voluntario de un alimento, la aprobación de un alimento, su legitimación social y cultural. Es el resultado de la incidencia de factores socioeconómicos, de hábitos, de oferta local, etc., y cada uno de ellos tiene influencia sobre la conducta del consumidor, la cual también varía si el alimento suministrado es gratuito o vendido. No considerar la aceptabilidad ha sido la causa del fracaso de muchos programas alimentarios, pues no sólo dependen del éxito de las pruebas organolépticas (sabor, aspecto, olor, textura, etc.) sino que tiene connotaciones de orden social, económico, cultural y emocional.

**ACEROLA** *Crataegus azarolus*. \*Rosácea. Pomodoro, fruto del acerolo, de gusto agrio, usado principalmente en dulces y compotas.

**ACESIVA** *Zamia muricata*. \*Planta cicadácea de las selvas veraneras de Venezuela, conocida como palma helecho. De su rizoma se extrae una sustancia farinácea que es venenosa cuando está fresca. Sin. Achivive, Cesiva.

**ACETALDEHÍDO** \*Producto de la oxidación directa del alcohol etílico y que, a su vez, puede ser oxidado hasta llegar al ácido acético. Es un producto muy importante en la elaboración de ciertos compuestos orgánicos.

**ACÉTICO** \*Dícese del ácido del vinagre y de sus combinaciones.

**ACHECHIVE** *Cordia globosa*. \*Boraginácea. Fruta roja como una cereza, que se presenta en racimos y es muy estimada. Se da en las cuencas de las costas de Cumarebo, estado Falcón, y es muy difícil de obtener. Sin. Cariaquito de sabana, Cariaquito negro.

**ACHICHARRAR** \*Freír, asar o tostar una cosa en exceso.

**ACHICORIA** *Cichorium intybus*. \*Planta de la familia de las Compuestas o Asteráceas, de origen europeo, cultivada en Venezuela desde la Colonia. Sus hojas tiernas son comestibles, crudas o cocidas, generalmente en ensaladas. Sin. Chicoria, Endibia.

**ACHIOTAR** \*Onotar.

**ACHIOTE** \*Onoto. \*Condimento obtenido de las semillas de achiote u onoto que se utiliza para darle una coloración rojiza a las comidas. Contiene vitamina C. Sin. Achote, Achotillo, Azucu, Bija, Campanito, Onato, Onoto, etc.

**ACHIRA** *Canna edulis*. \*Planta de la familia de las Canáceas, de raíz comestible. De la raíz se saca el almidón de achira. Sus partes aéreas se usan como alimento para el ganado. Sin. Capacho.

**ACHIVIVE** \*Acesiva.

**ACHOCOLATADO/DA** \*De color de chocolate.

**ACHOTE** \*Onoto.

**ACHOTILLO** \*Onoto.

**ACÍBAR** \*Áloe, sustancia amarga.

**ACIDEZ** \*Calidad de ácido.

**ACIDIFICAR** \*Convertir en ácidos.

**ÁCIDO/DA** \*Que tiene sabor agrio. \*Uno de los cuatro sabores o sensaciones gustativas fundamentales, provocado generalmente por la presencia de un ácido orgánico o mineral.

**ÁCIDO ACÉTICO** \*Ácido presente en el vinagre que se obtiene a partir del alcohol etílico.

**ÁCIDO ASCÓRBICO** \*Vitamina C. Una de las vitaminas solubles en agua de consumo obligatorio, ya que el cuerpo humano no tiene la capacidad de sintetizarla. Es esencial en la formación del colágeno, proteína que es la base de todo el tejido conectivo del cuerpo. La deficiencia en el consumo de vitamina C puede conducir a la presencia de síntomas de escorbuto, entre ellos la mala cicatrización de las heridas y la fragilidad capilar con sangramientos. La vitamina C participa en la síntesis de otros compuestos vitales, actúa en el sistema inmunológico protegiendo al organismo contra infecciones, mantiene el hierro en una forma más absorbible en el intestino delgado y tiene la capacidad de actuar como antioxidante neutralizando moléculas de oxígeno reactivo, evitando así daños a componentes de las células. Las frutas, especialmente los cítricos, son fuentes importantes de vitamina C.

**ÁCIDO ASPÁRTICO** \*Aminoácido no esencial. Es uno de los aminoácidos del edulcorante aspartame.

**ÁCIDO CLORHÍDRICO** \*Ácido inorgánico compuesto de hidrógeno y cloro. Ciertas células del estómago producen este ácido, que ayuda a degradar los alimentos. Su producción excesiva puede provocar acidez y dolores de tipo cólico (por el gas).

**ÁCIDO FÓLICO** \*Sustancia hidrosoluble que forma parte de las vitaminas del denominado "complejo B". Durante períodos de crecimiento acelerado (como el embarazo) la deficiencia en el consumo de ácido fólico puede resultar en bajos niveles de glóbulos rojos en la sangre. Algunas fuentes de ese ácido son: el hígado, los vegetales verdes y de hojas grandes, la levadura de cerveza, el brócoli, el jugo de naranja, la espinaca, la remolacha, el pan integral y la leche. Se destruye con facilidad en la cocción.

**ÁCIDO GLUTÁMICO** \*Aminoácido producido por el cuerpo y que el organismo usa para crear tejidos y reemplazar los tejidos desgastados.

**ÁCIDO PANTOTÉNICO** \*Vitamina del complejo B. Coenzima implicada en diversos procesos metabólicos, que se encuentra especialmente en los frijoles, la carne, el brócoli, los productos lácteos, el huevo, los cereales, los champiñones, el pescado, la naranja, la levadura de cerveza y las nueces.

**ÁCIDOS GRASOS** \*Ácidos orgánicos, formados por carbono, oxígeno e hidrógeno. La estructura de los enlaces en la cadena carbonada permite clasificarlos en dos grandes grupos, ácidos grasos saturados e insaturados.

**ÁCIDOS GRASOS ESENCIALES** \*Se refiere a aquellos ácidos grasos que el organismo no puede sintetizar, y que son obtenidos por la vía de la alimentación. Son tres: ácido linoleico, ácido linoléico y araquidónico.

**ACIDULAR** \*Añadir vinagre o jugo de limón al agua, o a otro líquido utilizado en la preparación de un manjar.

**ÁCIMO** \*Ázimo, sin levadura.

**ACOPIO** \*Acción de juntar o reunir los productos agrícolas en el momento de realizar la cosecha.

**ACRÁ** \*En la costa oriental, pequeña torta frita, densa y suavemente elástica, de corteza abizcochada y grasosa, hecha con harina de trigo y migajas de pescado, aliñado con ají picante. Se

parece en el sabor y la consistencia a las croquetas de salmón. \*Plato de la península de Paria preparado con bacalao, ocumo y harina.

**ACTINIDIA** \*Kiwi.

**ACUACULTURA** \*Fecundación y cría de peces de agua dulce o marina en cautividad. Se podría definir como una granja de peces.

**ACUEDUCTO** \*Conjunto de instalaciones de aducción, distribución y administración del agua en las poblaciones.

**ACUICULTURA** \*Cultivo o cría de organismos acuáticos bajo condiciones controladas o semi-controladas. \*Parte de la cría de animales y plantas acuáticas.

**ACUÍFERO** \*Que tiene agua.

**ACUOSO/SA** \*Que contiene agua.

**ACUPE** \*Carato de acupe.

**ACUPE, CARATO DE** \*Bebida de maíz ligeramente fermentada. El maíz se pone en remojo por 3 ó 4 días hasta que retoñe; se muele y, con un poco de dulce, se deja fermentar. Sin. Acupe.

**ACURE** \*Roedor comestible. Sin. Cobayo, Curi, Cuy.

**ACUTÍ** \*Agutí.

**ADARME** \*Peso antiguo de 179 centigramos.

**ADECUACIÓN NUTRICIONAL** \*Porcentaje de la recomendación de energía o nutrientes que la dieta aporta.

**ADELGAZAR** \*Perder peso corporal. Esto puede incluir grasa, masa magra o agua.

**ADEREZAR** \*Condimentar los alimentos. \*Preparar un plato para mejorar su aspecto antes de servirlo a la mesa.

**ADEREZO** \*Acción y efecto de aderezar. \*Aquello con que se adereza.

**ADHERIR** \*Pegarse una cosa con otra.

**ADIPOSIS** \*Acumulación de lípidos en el tejido subcutáneo.

**ADITIVO ALIMENTARIO** \*Sustancia que se añade en pequeña cantidad a un producto alimenticio con un fin preciso. Por lo general, a los aditivos alimentarios se les considera en términos de sustancias químicas utilizadas por los fabricantes de alimentos, pero el cocinero en sus guisos también utiliza aditivos alimenticios con el mismo objetivo: incrementar el sabor, añadir color, conservar o cambiar la consistencia. Estos objetivos se logran con artículos como la nuez moscada, sal, onoto, etc. En la mayoría de los países, los aditivos que utilizan los fabricantes de alimentos están controlados por la legislación en forma de listas de sustancias permitidas. \*Cualquier sustancia que por sí misma no es consumida normalmente como alimento, ni tampoco se usa como ingrediente básico en alimentos, tenga o no valor nutritivo, y cuya adición al alimento en sus fases de producción, fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento, hace que resulte directa o indirectamente un componente del mismo o bien afecte a sus características. Un aditivo se emplea con alguno de estos tres fines: organoléptico (colorantes, aromatizantes, texturizantes, etc.), tecnológico (antioxidantes, conservadores, espesantes, emulsionantes, gelificantes, etc.) o nutricional.

**ADITIVOS** \*Añadidos, agregados.

**ADOBAR** \*Condimentar, darle sabor a la comida. \*Guisar, preparar un manjar. \*Dejar reposar una carne en un adobo antes de cocerla, a fin de que la carne se ablande y quede aromatizada.

**ADOBERA** \*Molde para darle forma a la panella o a los bocadillos.

**ADOBO** \*Acción y efecto de adobar. \*Mezcla de condimentos, hierbas aromáticas y especias utilizada para sazonar o condimentar un alimento antes de su preparación. \*Caldo compuesto que sirve para sazonar y conservar las carnes.

**ADOBO MANZANAREÑO** \*Plato representativo de la cocina cubana elaborado con carne, orégano, tomate, ajo, cebolla, vinagre, sal, manteca y vino moscatel. La carne suele ser lomo de cerdo criado con coco y maíz. Plato famoso entre las clases sociales dominantes en el período colonial.

**ADORMIDERA** *Papaver somniferum*. \*Especie procedente del Oriente Medio. De esta planta se obtiene opio. Sus semillas (con un sabor agradable a frutos secos y una textura crujiente) molidas, se usan en la India para espesar los guisos y en Oriente Medio para los dulces. En Europa se emplean para decorar panes y pasteles. En Turquía, una variedad de la adormidera llamada Has-has se mezcla con jarabe de uva y frutos secos y se toma como postre.

**ADOROTE** \*Embalaje redondo o cuadrangular, hecho de mimbre y cordeles, que se emplea para transportar diversos objetos. \*Especie de cesta redonda que se cuelga del techo en las cocinas para colocar alimentos u otros objetos especiales. \*Cesta plana que se cuelga del techo y se utiliza para ahumar la cuajada y el queso. \*Envoltura del papelón hecha generalmente con hojas secas de caña o tallos secos de plátano.

**ADSORCIÓN** \*Concentración sobre la superficie de una sustancia de gases, vapores, líquidos o cuerpos disueltos, materiales dispersos o coloides. \*Unión química o física de moléculas de gas, líquido o sólido disueltos, a la superficie externa de un sólido, o a la interna si el material presenta un diámetro de poro apropiado.

**ADULTERACIÓN** \*Acción y efecto de adulterar o adulterarse.

**ADULTERAR** \*Viciar, falsificar algún alimento.

**AEROBIO** \*Aplicase a todo lo que vive, sirve o actúa sólo en presencia de oxígeno o aire. \*Microorganismo que necesita oxígeno libre para su metabolismo y crecimiento. Los aerobios (mos, levaduras y algunas bacterias) se desarrollan en la superficie de los alimentos y sólo se encuentran en su interior en casos excepcionales. La ausencia de aire, por ejemplo en empaques al vacío,

constituye el medio más simple de inhibición de estas cepas.

**AEROSOL** \*Dispersión de un sólido o partículas líquidas de tamaño microscópico en un medio gaseoso. \*Suspensión de partículas muy finas en el aire.

**AFAGIA** \*Falta de hambre que puede llevar a la muerte, pudiendo ser necesaria la alimentación forzada de los sujetos que la sufren.

**AFOGAR** \*Quemar los guisos en el recipiente por falta de agua, jugo o humedad.

**AFRECHO** \*Salvado de trigo. \*Cáscara del grano de maíz o de otros cereales. \*Residuo que queda de la yuca cuando se fabrica almidón.

**AFRICANDER** \*Raza de bovinos de África del Sur, participante en la formación de la raza Santa Gertrudis.

**AFRODISÍACO/CA** \*Alimento o bebida al cual se le atribuye la facultad de excitar el apetito sexual.

**AFRUTADO** \*Que tiene sabor de fruta.

**AFRUTAR** \*Dar sabor de fruta.

**AGAJE** \*Nombre que se da en Lara a ciertos envoltorios, por lo general de fibras vegetales, que se emplean para embalar el papelón que habrá de transportarse de un sitio a otro. Los agajes se fabrican con bagazo de caña de azúcar o bien con hojas de cambur o con bejucos de una planta llamada cruceto, que existe en las cercanías de Barquisimeto y la cual es posible que sea una euforbiácea. \*Canasto grande y fuerte fabricado con mimbre y bejucos, de forma cuadrada y chata, que sirve para transportar cargas en las bestias. \*Envoltura hecha con la corteza seca del plátano y un tipo especial de palma, con la que se cubren las panelas, el casabe, etc. \*Hoja de la caña de azúcar. \*Moriche.

**AGALLAS** \*Branquias. \*Laminillas sobre las que se forman las esporas de los hongos orgánicos.

**ÁGAPE** \*Banquete.

**AGAR** \*Agar-agar.

**AGAR-AGAR** \*Gelatina que se extrae de ciertas algas japonesas, empleada como medio de cultivo bacteriológico. Tiene la propiedad de retener agua, se usa como espesante en embutidos y en productos farmacéuticos.

**ÁGAVE** \*Género de plantas americanas. Una de las más conocidas es la *Agave americana*, que produce grandes cantidades de savia que al fermentarse da lugar al pulque, al mezcal y a la tequila. En Venezuela se obtiene el cocuy. Otras especies son cultivadas por sus fibras.

**AGENJO** \*Ajenjo.

**AGENTES AYUDANTES AL PROCESAMIENTO** \*Elementos utilizados durante el procesamiento del alimento, pero sin la intención de formar parte del producto final.

**AGILAR** \*Ajilar, Anhilar. \*En los Andes, ponerse en dieta alimenticia.

**AGITAR** \*Mover un líquido.

**AGLOMERACIÓN** \*Unión de partículas entre sí.

**AGLUTINANTES** \*Grupo de sustancias utilizadas en el proceso de granulación y peletización de los alimentos para mejorar y favorecer su consistencia. Los más utilizados son caolín, bentonina y lignina.

**AGRAZ** \*Uva sin madurar. \*Jugo extraído de la uva sin madurar.

**AGRIAR** \*Poner agrio, ácido, algún alimento.

**AGRIBUSINESS** \*Neologismo empleado para designar al conjunto de operaciones productivas, y de negocios que tienen lugar entre la agricultura y todas las actividades que se sitúan aguas arriba y aguas abajo de la producción y la distribución agrícola, el almacenamiento, la transformación y

la distribución de productos agrícolas y de mercancías fabricadas a partir de éstos.

**AGRÍCOLA** \*Relativo a la agricultura, labranza de la tierra. Sin embargo, al referirse a producción el término incluye al sector vegetal, al animal o pecuario y al sector pesquero.

**AGRICULTURA** \*Cultivo y explotación de vegetales, en sentido estricto. Tuvo su origen en el Neolítico, hace unos 10.000 años, probablemente en el suroeste de Asia. Los primeros cultivos fueron de cereales, como el arroz y el trigo. En América, el maíz fue el primer cereal cultivado. Hacia el año 3000 a.C. se inventó el arado, instrumento fundamental en la evolución de la agricultura.

**AGRICULTURA AMERICANA, ORIGEN** \*La fecha del inicio de la agricultura en América aún no ha sido determinada. Existen pruebas de la existencia de maíz en la meseta central de México desde hace 10.000 años, aunque no se sabe si silvestre o cultivado. En la región de Tamaulipas (noreste de México) existía una agricultura incipiente en 7000 a.C., cosechándose calabazas, ajés y frijoles. Entre 3000 y 2000 a.C. apareció el maíz primitivo. En Tehuacán, en el centro de México, se cultivaban frijoles y maíz hace 7.000 años. En Suramérica los testimonios más antiguos del cultivo del maíz, en la costa peruana, en Huaca Prieta, sólo datan de 2.700 años. Pero la domesticación del maíz fue posterior a la de las leguminosas, así como a la de algunas raíces y tubérculos.

**AGRIDULCE** \*Mezcla de agrio y dulce.

**AGRIO** \*Ácido.

**AGROALIMENTARIO** \*Neologismo que califica simultáneamente el punto de partida (la agricultura) y la finalidad (alimentación) de una sucesión compleja de etapas y actividades variadas que se desarrollan en el seno de las sociedades con la finalidad de lograr el abastecimiento de productos que se destinan, directa o indirectamente, a la alimentación humana.

**AGROINDUSTRIAL** \*Sector de la economía que se ocupa de la tecnificación, mejoramiento y rendimiento de la producción agrícola y pecuaria.

**AGUA** \*Líquido transparente, insípido e inodoro, compuesto de un átomo de oxígeno y dos de hidrógeno. Su designación química es H<sub>2</sub>O. Es de importancia vital para la vida vegetal y animal, de los cuales es el más importante componente (entre el 50 y el 70%).

**AGUA BLANCA** \*Agua sin filtrar recogida directamente de las tuberías que suministran el agua a una vivienda.

**AGUA DE CAÑÓN** \*En Oriente, café preparado con mucha agua.

**AGUA DE CEBADA** \*Bebida refrescante preparada con semillas de cebada.

**AGUA DE COCO** \*Líquido que se encuentra en el interior del coco tierno y se utiliza como bebida o como ingrediente para la elaboración de postres, comidas y otras bebidas.

**AGUA DE GUÁSIMO** \*Infusión de agua natural y de la corteza del guásimo, a la que se le atribuyen propiedades medicinales.

**AGUA DE MAÍZ** \*Agua en la cual se ha hervido el maíz.

**AGUA DE MULAS** \*Guarapo de papelón aliñado con cortezas de frutas y especias. \*En los Andes, guarapo de papelón al que se le agrega jugo de limón, corteza de canela y clavos de especia.

**AGUA DE PAN QUEMADO** \*Infusión de agua con un pedazo de pan tostado.

**AGUA DE PANELA** \*Aguapanela, bebida preparada con agua, panela y limón.

**AGUA DE PAPELÓN** \*Bebida refrescante preparada con azúcar morena o papelón disueltos en agua hirviendo.

**AGUA DE PLAYA** \*Consomé de pescado aderezado con sal, cebolla y cilantro.

**AGUA DE PUYA** \*En Oriente, infusión hecha con café que había producido antes otra infusión de café.

**AGUA DE SELTZ** \*Agua que lleva ácido carbónico en disolución, naturalmente o por preparación artificial.

**AGUA DESTILADA** \*Agua procesada mediante destilación para esterilizarla y utilizarla como diluyente, y como vehículo de medicamentos y productos biológicos.

**AGUA DULCE** \*Agua potable, de poco o ningún sabor en contraposición a la de mar o a la mineral.

**AGUA DURA** \*Agua que contiene diversas sales en solución, especialmente de calcio y magnesio y forma, por ello, poca espuma en el jabón. Sin. Agua pesada, Agua gorda.

**AGUA FRESCA** \*En Margarita, preparación de agua con jugo de limón y papelón rallado.

**AGUA GORDA** \*Agua dura.

**AGUA MINERAL** \*Agua que tiene en disolución sustancias minerales.

**AGUA PESADA** \*Agua dura.

**AGUA POTABLE** \*Agua que se puede beber. No contiene sustancias orgánicas y es incolora, inodora y clara. Su contenido de sales no es mayor a 150 mg por litro y está casi exenta de gérmenes.

**AGUACATE** *Persea americana*. \*Árbol de las Lauráceas, de copa esférica y altura, en estado silvestre, hasta de 20 m, y de menor altura para los árboles de cultivo. El fruto tiene forma de pera, esférica u ovoide. El mesocarpo o pulpa es carnoso. Rico en aceite (30% del peso), muy nutritivo y fácil de digerir. Contiene además proteínas y vitaminas A y C. Sin. Cura, Palta.

**AGUACHENTO/TA** \*Se aplica a un fruto que tiene exceso de agua. \*Aplicado a un alimento líquido, como por ejemplo un café que tiene poco sabor por exceso de agua.

**AGUADO/DA** \*Mezclado con agua.

**AGUAJE** \*Moriche.

**AGUAJINA** \*Bebida muy nutritiva típica de la cuenca amazónica, obtenida mezclando la pasta del fruto del moriche o aguaje (*Mauritia flexuosa*) con agua y azúcar; variantes de la aguajina son el chupete, el curichí y el helado de aguaje.

**AGUAJINGA** \*En los Andes, bebida elaborada con poco café y mucha agua.

**AGUALOJA** \*Agua endulzada que se obtiene al lavar los fondos o pailas de los trapiches después de sacado el papelón y que, ligeramente fermentada, se toma como bebida refrescante. \*En los Andes, bebida simple y de poco sabor.

**AGUALÓN** \*En los Andes, que tiene gran cantidad de agua.

**AGUAMANIL** \*Mueble doméstico que consta de ponchera, jarra y jabonera, donde la gente se lavaba las manos cuando no existía agua corriente en el interior de las viviendas. Viene de "aquamane" ("agua", agua y "manus", mano). Ponchera deriva de ponche, pues recuerda la forma del recipiente donde se hacía el ponche inglés. Jarra viene del vocablo árabe "jarra". Jabonera deriva de jabón, y ésta del latín tardío "sapo", "saponis".

**AGUAMIEL** \*Bebida refrescante preparada con azúcar morena o papelón disueltos en agua hirviendo.

**AGUAMIEL CON LECHE** \*Aguamiel a la que se añade leche.

**AGUANOSO** \*Sapo.

**AGUAPANELA** \*Bebida preparada con agua, panela y limón.

**AGUAR** \*Mezclar con agua.

**AGUARAPADO/DA** \*Que posee la concentración, apariencia o el color del guarapo.

**AGUARDIENTE** \*Bebida alcohólica que se obtiene del jugo de la caña de azúcar fermentado, destilado y aromatizado.

**AGUARDIENTE AROMATIZADO** \*Bebida alcohólica hecha a base de aguardiente de caña (caña blanca), aromatizado en la maceración con alguna sustancia que le da nombre: yerbabuena, ruda, malojillo, zamurito, berro, torco, menta, almendra de cacao, durazno, canela, fruta de burro, ciruelas pasas, piña, corteza de naranja, etc. \*En la Caracas de principios del siglo xx, en las pulperías y botiquerías se vendían diversos preparados de aguardiente de caña, aromatizados con raíces, hierbas y hojas, tales como el "amargo" preparado con heno; la "fruta de burro", con las flores del arbusto del mismo nombre; "canelita", con la corteza de la canela; "duraznito" con la piel y pulpa del durazno; "naranjita", con la concha de la naranja amarga; "higuito", con higos maduros. El nombre del aguardiente correspondía al tipo de fruta o hierba utilizada en el preparado.

**AGUAROTE** \*En los Andes, bebida de café o chocolate preparada con mucha agua.

**AGUATERO/RA** \*Persona que tiene por oficio transportar o vender agua.

**AGÜELÓN** \*Abuelón.

**AGUINALDOS** \*Dulces elaborados para la época navideña. La masa es similar a la del aliñado: harina de trigo, levadura, azúcar, papelón. Se barnizan con clara de huevo. Se hacen de diferentes formas tanto de figuras de animales o humanas, u otras tales como coronas, liras, roscas, etc.

**AGUJA BLANCA** *Tetrapturus albinus*. \*Pez marino, muy alargado, de casi 2 m de largo y más de 50 kg de peso. Vive en aguas cálidas oceánicas. Es de color azul oscuro, casi negro, en la parte dorsal, y blanco plateado en la ventral. Comestible, muy estimado para la pesca deportiva y cada vez de mayor importancia para la pesca comercial.

**AGUTÍ** *Dasyprocta aguti*. \*Roedor originario de las zonas tropicales de América, donde su carne, comestible, es aprovechada. Vive en los árboles y se alimenta de frutos, hojas y cortezas. Se reproduce fácilmente en cautiverio y es factible su cría industrial. Sin. Acutí, Hutia, Picure.

**AGUZADERA** \*En la Colonia, piedra de moler para sacar filo a los instrumentos cortantes.

**AHÍTO** \*Lleno de comida.

**AHOGAGATO** \*Almidoncito. \*Pan de horno.

**AHOGAR** \*Reahogar.

**AHUMADO** \*Método para conservar algunos productos alimenticios como carne, queso, pescado y tocino, mediante la acción del humo.

**AHUMAR** \*Secar los alimentos, especialmente carne, pescados y quesos, por medio de humo de leña, utilizando maderas aromáticas. Es uno de los más antiguos procedimientos de conservación de carnes y pescados. \*Tomar la comida sabor a humo.

**AHUYAMA** \*Auyama.

**AIMARA** *Hoplias macrophthalmus*. \*Pez de río de más de 1 m de longitud, muy voraz. Abunda en los ríos de Guayana. \**Hoplerhythrinus unitaeniatius*. Pez de agua dulce, de color gris y con una faja negra que corre a lo largo de la línea vertical. Puede alcanzar 40 cm de longitud. Su carne es comestible, pero de escasa comercialización. Disperso en la cuenca del Orinoco. \*Pez teleósteo, con grandes escamas, aletas abdominales debajo de la dorsal, 1 m de largo, vive en el Orinoco y sus afluentes. Carne exquisita, aunque muy espinosa.

**AIRE** \*Fluido gaseoso, inodoro, insípido e incoloro en pequeña cantidad. Comprimito y elástico, y mal conductor del calor y de la electricidad. Es una mezcla de nitrógeno (78,08%), oxígeno (20,75%), argón (1,16%), gas carbónico (0,20%) y cantidades ínfimas de neón, helio, kriptón, xenón, etc. Es indispensable para la vida animal y vegetal. Permite la combustión y respiración, y transmite los sonidos.

**AIREACIÓN** \*Cualquier proceso por el que una sustancia se vuelve permeable con aire u otro gas. Se aplica generalmente a líquidos que deben ser puestos en íntimo contacto con el aire mediante dispersión, burbujeo o agitación.

**AISH MERAHRA** \*En Egipto, pan blanco de maíz sazonado con alholva y fermentado mediante una levadura de masa agria.

**AJE** \*Mapuey.

**AJEDREA** *Satureja hortensis*. \*Planta labiada muy aromática. Sin. Poleo.

**AJENJO** *Artemisia absinthium*. \*Hierba saborizante. Planta compuesta o asterácea, muy amarga y algo aromática. Se emplea en la elaboración de ciertos licores.

**AJENUS** \*Ajenuz.

**AJENUZ** *Nigella sativa*. \*Ranunculácea. Se usa en la India en los platos de verdura y se espolvorea sobre el pan. En Oriente Medio se usa en la repostería. Su sabor es parecido al del comino. Sin. Ajenus.

**AJÍ** *Capsicum* sp. \*Solanácea. Planta de muchas variedades que produce frutos carnosos de diferentes formas y colores. \*Baya, fruto de esta planta que se usa para condimentar, y que, según las variedades, puede ser dulce (*C. annum*) o picante (*C. frutescens*). Entre los ajíes picantes más conocidos figuran el ají caribe, chirere o chirel, corito, mongo, papayito, etc. El ají es rico en vitamina C. Sin. Chile.

**AJÍ DE LECHE** \*Preparación a base de leche o suero, ají picante, sal, cebolla y culantro u orégano.

**AJIACO** \*Cierta guisado condimentado con ají. \*Salsa sazonada con ají. \*Guisado nacional del Perú, que tiene por base ají y papas. \*En Cuba y Chile, especie de olla podrida que se hace de legumbres, carnes de varias clases en pedazos pequeños, plátano, yuca, calabaza, malanga, boniato, ñame y mazorcas de maíz tierno. \*Sopa confeccionada en los Andes venezolanos con frijoles, plátano picado, repollo, auyama, papa y pedacitos de yuca. En algunos casos, lleva carne. \*En los Llanos, condimento hecho en forma de encurtido, cuyos ingredientes principales son ají picante, ajo, cebolla, vinagre, aceite y, en algunos casos, leche.

**AJICERO** \*Condimento en forma de encurtido cuyos ingredientes principales son ají picante, ajo, cebolla, vinagre, aceite y, en algunos casos, leche. \*Recipiente, generalmente un frasco, en el que se guarda el ají preparado. \*Persona que prepara el ajicero. \*Relativo o concerniente al ají.

**AJO** *Allium sativum*. \*Liliácea. Planta que echa en la raíz una cepa compuesta de varios bulbos de gusto picante y estimulante. \*Bulbo saborizante de sabor acre y picante y olor fuerte, compuesto de dientes, muy utilizado en la cocina venezolana, especialmente como ingrediente de guisos, fritadas, etc.

**AJO PORRO** *Allium ampeloprasum* var. *porrum*; *A. porrum*. \*Planta herbácea perteneciente a la familia del ajo y de la cebolla, cuya parte comestible, la parte blanca, constituyen las porciones basales de las hojas que se superponen unas a otras; su gusto es parecido al de la cebolla. Sin. Cebolla puerro, Puerro.

**AJONJOLÍ** *Sesamum indicum*. \*Pedaliácea. Planta herbácea, una de las oleaginosas de cultivo más antiguo, probablemente originaria del centro de África. Su introducción a América ocurrió en el siglo XVI, llevado a Brasil por esclavos africanos. Es una de las oleaginosas de mayor valor económico. Cerca de la mitad de su semilla es aceite, y el resto se forma de proteínas (29 a 35%), carbohidratos (2 a 6%), fibra, agua y otros. Su aceite, rico en grasas no saturadas, es muy usado en el Próximo y Extremo Oriente, y es también uno de los principales ingredientes de la margarina. La parte residual, muy rica en proteínas, sirve para alimentar al ganado. Su sabor, ligeramente dulce una vez tostado, hace de él un condimento popular. En Asia se usa en los dulces, como el niu bi tang chino. En Europa y Norteamérica para decorar bollos y panes y para hacer galletas y en las salsas para el pescado. Se emplea en la confección de tahine, una emulsión de harina de ajonjolí finamente medida, condimento básico en Oriente Medio para los aliños, y el jummus o humus, hecho a base de garbanzos. También se usa para confeccionar un dulce llamado halva. La torta de ajonjolí (pasta que queda después de extraerle el aceite) se emplea en la alimentación animal y humana. Sin. Sésamo.

**AJOWAN** *Carum copticum*. \*Umbelífera. Especia usada en la India, Egipto e Irán en pastelería y en los platos a base de judías, por su intenso sabor a tomillo, así como para controlar la flatulencia.

**AKI** *Blighia sapida*. \*Árbol de hasta 20 m de altura, perteneciente a la familia de las Sapindáceas. Originario de la costa de Guinea, traído a América por los esclavos africanos, y plantado generalmente en las Antillas y América Central. \*Su fruto es una cápsula amarilla o roja brillante, de 7 a 9 cm de largo, formada por 3 celdas del ovario. Al madurar, el ápice se abre, dejando al descubierto las semillas, que parecen ojos dentro de un cerebro humano, de donde deriva su nombre español de seso vegetal. El arilo es la parte comestible, pero cocinado. El consumo de arilos no maduros o en mala condición, produce casos de envenenamiento, con frecuencia mortales. Sin. Mery del diablo, Seso vegetal.

**ALACENA** \*Hueco en la pared, con o sin puertas, con anaqueles o tablas en su interior, para guardar útiles de cocina o víveres. Es voz árabe, y se le llamaba también alhacena. \*Mueble de cocina o armario, utilizado para guardar víveres o útiles de cocina.

**ALAMBIQUE** \*Aparato para destilar, utilizado para preparar bebidas alcohólicas y otros líquidos purificados.

**ALARGAR** \*Aumentar el número o cantidades de una preparación culinaria, principalmente en caldos y salsas.

**ALATRIQUE** *Cordia alliodora*. \*Planta boraginácea, cuyos frutos mucilaginosos y dulces se parecen a los del cautaro o cauajaro, pero son de color rojo.

**ALAZOR** *Carthamus tinctorius*. \*Planta anual herbácea de las Compuestas o Asteráceas, originaria de Europa y Asia. Tiñe los alimentos como si fuera azafrán, pero con un sabor muy distinto. Se usa para decorar muchos de los platos turcos. Sin. Romi, Saflor.

**ALBÁCORA** *Thynnus alalonga*. \*Pez marino, de hasta 1,2 m de largo y 40 kg de peso. Dorso

azul oscuro con una franja horizontal azul iridiscente. Habita generalmente en aguas superficiales. Comestible. No es muy frecuente frente a las costas de Venezuela y generalmente no aparece en las capturas comerciales.

**ALBAHACA** *Ocimum basilicum*. \*Planta anual herbácea de la familia de las Labiadas, originaria de Asia tropical. Tiene un tallo ramificado y hojas aovadas y relucientes. La albahaca de hoja más pequeña es la que posee un sabor más intenso. Se utiliza la hoja fresca, de sabor dulce y fresco, o seca, desmenuzada o en polvo. Es aderezo básico de la salsa para los espaguetis. Su aroma combina perfectamente con otros condimentos como la pimienta, el ajo y la cebolla, el perejil, el romero, y en ocasiones, la salvia, o con el estragón y el eneldo frescos en ensaladas y salsas.

**ALBARDAR** \*Envolver aves, pescados, etc., en una lonja de tocino o tocina para evitar que el producto se seque al cocerse. \*Rebozar una vianda con harina y huevo antes de freírla.

**ALBARICO** *Desmoncus horridus*. \*Palma trepadora utilizada por los campesinos de algunos pueblos de Monagas y de Guayana para la construcción de artículos de cestería. Sin. Camuare, Matamba, Rabo de iguana, Voladora.

**ALBARICOQUE** \*Drupa, fruto del albaricoque (*Prunus armeniaca*), casi redonda, con un surco, amarillenta y en parte encarnada, aterciopelada y con nuez lisa.

**ALBERCONES** \*Especie de estanque, hecho de rocas construido en las montañas, en donde se almacena todavía el agua proveniente de los manantiales. Los albercones sirven para el regadío y para el consumo humano como agua potable.

**ALBÓNDIGA** \*Bolitas de carne o pescado aderezadas con pan, huevos batidos y especias. \*Preparación que consiste en carne molida a la que se le añade cebolla, ajo, tomate, manteca, vinagre, sal, yemas de huevos y harina o pan rallado. Se depositan con forma redondeada en un caldero durante algunos minutos para su cocción. Se sirven bañadas en salsa y acompañadas de arroz blanco.

**ALBÚMINA** \*Sustancia proteica que forma la mayor parte de la clara de huevo. La albúmina está constituida por hidrógeno, oxígeno, carbono, nitrógeno y azufre. Contiene casi todos los aminoácidos esenciales. \*Nombre genérico de un grupo de proteínas solubles en agua, que se coagulan cuando se hierven en solución. La albúmina constituye la casi totalidad de la clara de huevo (ovoalbúmina) y una parte importante de las proteínas del suero sanguíneo (seroalbúmina); también se encuentra en la leche (lactoalbúmina), en los tejidos y líquidos fisiológicos y en los vegetales (albúmina vegetal).

**ALCACHOFA** *Cynara scolymus*; *C. cardunculus*. \*Planta compuesta o asterácea cultivada por las cabezuelas que, antes de florecer, son comestibles. Al parecer, la alcachofa fue introducida en Venezuela por Antonio Scannone, inmigrante italiano de la Calabria, llegado al país a principios del siglo XX. Sin. Alcaucil.

**ALCALINO/NA** \*Dícese de la sustancia que tiene la propiedad de neutralizar la acción de los ácidos.

**ALCALOIDES** \*Sustancias contenidas en numerosos vegetales utilizados como alimentos o no, susceptibles de ejercer una actividad fisiológica a baja concentración, y tóxica a dosis elevadas. \*Compuestos orgánicos complejos de carácter básico que contienen nitrógeno y que se encuentran en ciertas familias de plantas con flores. Son importantes por sus cualidades venenosas, medicinales y psicotrópicas. Entre ellos figuran la nicotina, la cafeína, la morfina, la atropina, la cocaína, la estricnina, etc.

**ALCAPARRA** *Capparis spinosa* var. *inermis*. \*Árbol caparidáceo originario de las zonas tropicales, de flores blancas y grandes. Su fruto es el alcapparrón y su capullo las alcapparras. \*Botón de la flor de esta planta usado como condimento por su facultad saborizante. En Venezuela se usa el tipo pequeño. El sabor picante característico está dado por el ácido cáprico.

**ALCARAVEA** *Carum carvi*. \*Umbelífera. Crece silvestre en Europa y en Asia. Se usa desde hace 5.000 años. Su semilla estriada, usada como

especia, tiene un sabor fuerte y agrisado que realza algunos platos.

**ALCAUCIL** \*Alcachofa.

**ALCAYOTA** \*Cabello de ángel.

**ALCOHOL** \*Producto obtenido de la fermentación y destilación de diversos azúcares. Existen varios tipos: el metílico o natural, obtenido de la destilación de la madera; el etílico, obtenido de la fermentación de los azúcares de frutos, tallos y cereales; y el desnaturalizado, que es alcohol etílico al que se han agregado algunas sustancias que lo hacen apto para ser ingerido.

**ALCUZA** \*Vasija de latón u hojalata de tamaño grande, empleada para guardar el aceite de oliva en la despensa.

**ALDEHÍDOS** \*Compuestos volátiles saborizantes.

**ALE** \*Cerveza dorada inglesa con fuerte sabor a lúpulo.

**ALECTORICULTURA** \*Cría y explotación de la perla.

**ALERCE** \*Arce.

**ALETA DE TIBURÓN** \*Conocido guiso chino, a base de aleta, langosta, langostinos y setas, y adornado con brotes de bambú.

**ALEVÍN** \*Estado larvario de peces que conservan la bolsa o saco vitelino de la que se nutren durante un tiempo determinado, antes de ingerir alimento del ambiente exterior.

**ALFAJOL** \*Alfajor.

**ALFAJOR** \*Pasta dulce en forma de rombo hecha generalmente con casabe molido, queso blanco, papelón y especias. \*Pasta de harina de yuca, papelón, piña y jengibre. Sin. Alfajol.

**ALFALFA** *Medicago sativa*. \*Leguminosa forrajera de gran importancia en la alimentación animal, por su rendimiento, palatabilidad y rique-

za proteínica. Contiene, además, calcio, fósforo y vitaminas.

**ALFANDOCA** \*Alfandoque.

**ALFANDOQUE** \*Golosina hecha con melado grueso de papelón blanco, al cual se le agregan semillas de anís o un pedacito de jengibre. Se le puede agregar queso blanco desmoronado al retirarlo del fuego. Se presenta cortado en porciones pequeñas en forma de barras o lingotes. Las porciones se envuelven en hojas de plátano. Sin. Alfandoca, Alfondoque.

**ALFEÑIQUE** \*Golosina hecha de almíbar de papelón o azúcar, de color dorado, consistencia gelatinosa y forma alargada y retorcida. \*En España, pasta de azúcar amasada con aceite de almendras dulces.

**ALFONDOQUE** \*Alfandoque.

**ALGA** \*Planta sencilla, fotosintetizadora, con órganos de reproducción unicelulares. Es acuática, y vive en aguas saladas o dulces. Su cuerpo o talo puede ser unicelular, multicelular, filamentosos, aplanado o en forma de cinta. Algunas algas se emplean tanto en la alimentación humana (el kelp, la espirulina) como en la animal.

**ALGARROBO** *Hymenaea courbaril*. \*Árbol de origen americano, de 20 a 30 m de altura. \*Fruto de esta planta, legumbre cilíndrica, gruesa, con semillas de color oscuro, cubiertas de una pulpa que, al secarse, produce un polvo seco, comestible, de sabor agradable. Sin. Corobore.

**ALGARROBO MEDITERRÁNEO** *Ceratonia siliqua*. \*Leguminosa originaria de la región mediterránea. Su fruto es una vaina de contenido azucarado y comestible.

**ALGODÓN** *Gossypium hirsutum*; *G. barbadense*; *G. herbaceum*. \*Planta malvácea perteneciente al género *Gossypium*, que incluye varias especies. Se cultiva para obtener productos como la fibra de algodón, para la industria textil, y el aceite de algodón, extraído de la semilla y que se utiliza como aceite para cocinar.

**ALGODÓN DE AZÚCAR** \*Golosina elaborada con azúcar en una pequeña máquina centrífuga.

**ALHEÑA** *Levisticum officinale*. \*Umbelífera. Hierba saborizante.

**ALHOLVA** *Trigonella foenum-graecum*. \*Leguminosa-papilionoide. Especia originaria del Asia Occidental, y cultivada en la India (donde la planta se come como verdura) y en los países mediterráneos desde la prehistoria. Es cultivada por sus propiedades medicinales, pues contiene una sustancia empleada en la fabricación de anticonceptivos orales y hormonas sexuales. Se usa como aliño para la ensalada y carnes. Más que especia es una legumbre, y su sabor, dulce y amargo a la vez, sólo resalta cuando ha sido tostada y molida. Es esencial en todas las mezclas de curry.

**ALHÓNDIGA** \*Casa pública donde se vende y compra trigo y otras mercaderías.

**ALICUÍS** \*En Falcón, la sal de las salinas para venderla de contrabando. \*En Lara, los cochinos pequeños y barrigones; por similitud se llama así a las personas barrigonas y nalgudas.

**ALIMENTACIÓN** \*Conjunto de productos consumidos por un individuo con objeto de procurarse satisfacciones sensoriales y cubrir las exigencias de su organismo. \*Conjunto de actos a través de los cuales el ser humano toma del medio ambiente los alimentos que necesita para proveerse de energía, para su metabolismo y vida; de elementos para reparar y construir tejidos, y de sustancias para regular los procesos vitales.

**ALIMENTACIÓN DE EMERGENCIA** \*Suministro de alimentos para individuos, familias y comunidades que han perdido sus medios normales de abastecimiento o que son incapaces de preparar sus propios alimentos a causa de un desastre natural o provocado por el hombre, tales como epidemias, inundaciones, terremotos o guerras.

**ALIMENTACIÓN INSTITUCIONAL** \*Alimentación servida a las personas que residen temporal o permanentemente en instituciones públicas y privadas, como orfanatos, escuelas, residencias, hospitales, hogares para ancianos, comedores y otras

instituciones cerradas donde se sirven comidas, frecuentemente por largos períodos de tiempo.

**ALIMENTAL** \*Alimenticio, que sirve para alimentar.

**ALIMENTANTE** \*Que alimenta.

**ALIMENTAR** \*Dar alimento al cuerpo de los animales o vegetales. \*Dar a un organismo lo que necesita para mantener su vida.

**ALIMENTARIO** \*Propio de la alimentación o referente a ella.

**ALIMENTICIO** \*Que alimenta o tiene la propiedad de alimentar.

**ALIMENTISTA** \*Persona que goza de una asignación de alimentos.

**ALIMENTO** \*Toda sustancia, elaborada, semi-elaborada o bruta, destinada al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en su fabricación, preparación o tratamiento; no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas como medicamentos. \*Material de origen agrícola o industrial cuyo consumo sirve para cubrir las necesidades nutritivas. La alimentación humana está constituida por alimentos brutos y por productos alimentarios elaborados. Los alimentos son las fuentes a partir de las cuales el organismo obtiene los nutrientes que necesita. \*Producto en estado natural o elaborado que el hombre consume para satisfacer la sensación fisiológica de hambre o la apetencia de determinados productos. \*Aquellas sustancias que, cuando son comidas y asimiladas por el cuerpo, producen energía, promueven el crecimiento y la reparación de los tejidos o regulan estos procesos. Los componentes químicos de los alimentos que realizan dichas funciones son llamados nutrientes. Alimentos son las sustancias que contienen cuando menos un nutriente. La leche es un alimento que contiene varios nutrientes, mientras que la glucosa contiene sólo uno. Algunos condimentos pueden o no ser alimentos. La sal es un agente sazonador, pero actúa como regulador de las funciones del cuerpo, y es, por tanto, un alimento. La pimienta sólo actúa como

condimento y, por consiguiente, no es un alimento. Algunos califican el té, el café y el chocolate como alimentos. Pero la infusión de té posee un valor nutritivo apenas mayor que el de la propia agua. La cafeína presente en el café y en el té es una droga estimulante y no un alimento. El valor nutritivo de una taza de té o de café se deriva casi en su totalidad de la leche, el azúcar y el agua que contiene. El chocolate, al contener semilla de cacao triturado, sí es un verdadero alimento, porque ésta contiene varios nutrientes. Las bebidas alcohólicas contienen etanol (alcohol etílico). Esta sustancia es una droga y un alimento, y afecta tanto al sistema nervioso como al sistema digestivo, por ser descompuesto dentro del cuerpo con liberación de energía. La fibra, a pesar de no ser digerible, es considerada como alimento porque contribuye a eliminar los desechos del cuerpo en forma de heces, excrementos.

**ALIMENTO BALANCEADO** \*Alimento que contiene nutrientes en cantidades y proporciones que satisfacen las necesidades fisiológicas de los animales.

**ALIMENTO BÁSICO** \*Alimento que por su disponibilidad, costo y patrones culturales de la población, es consumido en mayor proporción en forma habitual, representando un importante aporte calórico para los habitantes de una determinada colectividad.

**ALIMENTO COMPLETO** \*Alimento nutricionalmente adecuado para un organismo específico y para un determinado estado fisiológico.

**ALIMENTO CONCENTRADO PARA ANIMALES** \*Alimento balanceado para animales, que comenzó a producirse en Venezuela a partir de 1943.

**ALIMENTO DE HUMEDAD INTERMEDIA** \*Alimento de textura blanda, sometido a uno o más tratamientos tecnológicos, que se consume sin preparación previa y con una estabilidad de varios meses conseguida sin el uso de esterilización térmica o congelación y su nivel de actividad de agua está entre 0,6 y 0,84.

**ALIMENTO PREPARADO** \*Alimento que está más o menos listo para consumir con o sin calentamiento o adición de líquidos.

**ALIMENTO PROCESADO** \*Alimento que sufre un proceso de elaboración hasta llegar a ser un alimento preparado. Entre ellos encontramos alimentos concentrados, congelados, enlatados, horneados, irradiados, reconstituidos, etc.

**ALIMENTO SECO** \*Alimento deshidratado por cualquier método.

**ALIMENTO TRANSGÉNICO** \*Aquellos cuyo código genético se ha alterado en el laboratorio, introduciéndoles genes de otros seres vivos o modificando los suyos, para crear nuevos vegetales, animales o microorganismos con propiedades que no poseían. Los ecologistas se oponen a su comercialización por considerar que encierran potenciales efectos negativos sobre la salud.

**ALIMENTO VOLUMINOSO** \*Alimento con un alto contenido en fibras.

**ALIÑADO** \*Licor de fabricación casera llamado así en las serranías del estado Sucre. Tiene el nombre de bebedizo en otras regiones orientales; en los Andes lo denominan mistela y champurria. Se prepara con ron blanco, miel de abejas, canela en astillas, clavos de especia, pedacitos de jengibre y de raíz de citronera machacados, hojas de menta y de yerbabuena, fragmentos de corteza seca de naranja y de cáscaras de limones verdes y papelón quemado. Se tapa en un recipiente adecuado y se deja en maceración por lo menos durante seis meses. Sin. Aliñado.

**ALIÑAO** \*Aliñado.

**ALIÑAR** \*Aderezar una comida.

**ALIÑO** \*Condimento, aderezo.

**ALIOLI** \*Salsa típica del Levante español, hecha a base de ajo, aceite, huevo y sal, utilizada principalmente para acompañar pescados.

**ALJIBE** \*Cisterna para el agua llovediza.