

CAAPI *Banisteriopsis caapi*. *Bejuco amazónico usado como psicoestimulante por los indígenas.

CABALLA *Scomber colias*. *Pez de mar, de tamaño algo mayor al de la sardina, muy utilizado en la industria conservera por su carne roja, parecida a la del atún. Goza de escasa reputación en gastronomía, pero es recomendado por los nutricionistas por su bajo costo y por sus notables propiedades nutritivas.

CABALLO *Mamífero herbívoro, équido y solípedo. cuya carne tiene un sabor algo dulzón, es un poco dura y muy nutritiva.

CABAÑA *Pez marino de la familia de los Escómbridos, parecido a los grandes atunes; abunda en las costas continentales del país y especialmente en las de la región nororiental.

CABAÑA NEGRA *Auxis thazard*. *Pez marino de unos 50 cm, de color azul oscuro en los laterales y en el dorso, plateado y blancuzco en la región ventral. Vive especialmente en las aguas de la plataforma nororiental y en las insulares oceánicas. Su carne, de tono muy oscuro, es comestible, pero de calidad regular, inferior a la de otros peces como el bonito.

CABELLO DE ÁNGEL *Cucurbita ficifolia*. *Zapallo, vegetal de color blanco cuyo interior se presenta en forma de madeja enredada. La pulpa se usa para dulces y para relleno de dulces de pastas en Venezuela. Sin. Alcayota, Cidra, Cidrayote.

CABEZONA *Pseudoplatystoma tigrinum*. *Bagre de agua dulce de unos 12 a 14 kg de peso, con puntos negros y de trazos sobre el dorso y los costados. Abundante y de carne muy apreciada y de gran rendimiento (alcanza hasta un tercio de su peso en vivo), se comercializa como especie fresca o en salazón. Se captura en toda la cuenca del Orinoco.

CABO DE HACHA *Sorubim lima*. *Pez de agua dulce correspondiente a un bagre típico, de cuerpo alargado, casi cilíndrico y con la cabeza muy plana. Presenta el vientre y los costados de

color blanco, y el dorso casi negro. Su carne es muy fina. Llega a pesar de 4 a 5 kg y se captura especialmente en el tramo inferior de la cuenca del Orinoco, sobre todo en el Delta. Sin. Paleta.

CABRA *Capra hircus*. *Mamífero rumiante doméstico, unglado, artiodáctilo, de pelo corto y áspero y cuernos gruesos vueltos hacia atrás. Es uno de los más antiguos animales domesticados, productor de leche, carne y piel.

CABRALES *Queso asturiano de leche de vaca, con algo de leche de oveja y cabra, veteadado, pastoso, de aroma intenso y sabor picante.

CACAHUETE *Maní.

CACAÍTO *Bebida alcohólica, típica de la península de Paria, que consiste en la mezcla de bolas de cacao con ron, puesta luego a fermentar durante una semana, con clavos de especia y canela añadidos.

CACAO *Theobroma cacao*. *Árbol bajo, de hasta 8 m de alto, perteneciente a la familia de las Esterculiáceas, caracterizadas sus especies porque los cinco estambres de sus flores están unidos por la base. El fruto, generalmente llamado mazorca, es una drupa grande, sostenida por un pedúnculo fuerte. La drupa es generalmente elipsoidal, con cinco prominencias longitudinales que en algunos cultivares aparecen como aristas marcadas y salientes. Los colores del fruto maduro son amarillo claro o rojo oscuro. La fruta del cacao contiene de 10 a 50 semillas o almendras organizadas en filas. Las semillas son cuerpos aplanados elipsoidales, de 2 a 4 cm de largo, rodeados por un arilo básicamente de parénquima. El embrión está formado por dos grandes cotiledones. Las sustancias que se encuentran en los cotiledones son las que constituyen el producto comercial, entre las cuales las más abundantes son las grasas, que forman del 20 al 50% de la semilla. En los tejidos de parénquima de los cotiledones se hallan los principios estimulantes, teobromina y cafeína, en porcentajes de 1 a 0,5%, respectivamente. Las semillas contienen además proteínas, entre el 10 y 12% del peso, fibras, agua y otras sustancias.

CACAO CRIOLLO *Variedad de cacao que produce granos medianos y grandes (de 80 a 90 granos por 100 g) de cotiledón de color entre marfil pardusco y castaño muy claro, con olor a cacao dulce y un aroma delicado. Esta variedad se cultivó originalmente en la selva húmeda de la parte mexicana de América Central. Entre ellos, destacan algunos cacaos venezolanos como el Chuao, el Porcelana, etc. Se ubican dentro de los llamados cacaos finos o de aroma.

CACAO DE AROMA *Cacao fino.

CACAO FINO *Variedad de cacao que produce granos que dan características específicas de aroma o color en chocolates finos y revestimientos o capas de cobertura. En esa categoría se encuentran los cacaos criollo, nacional y trinitario. Sin. Cacao de aroma.

CACAO FORASTERO *Variedad de cacao que produce granos pequeños a medianos (de 90 a 110 granos por 100 g), de cotiledón oscuro, originaria de las partes altas de la cuenca del Amazonas. Constituye la mayor parte del cacao ordinario.

CACAO NACIONAL *Variedad de cacao que da granos de tamaño medio y grande (de 85 a 90 granos por 100 g), con un cotiledón castaño claro y un aroma penetrante. Se ubica dentro de los llamados cacaos finos o de aroma.

CACAO TRINITARIO *Variedad de cacao resultante de un cruce entre las variedades forastero y criollo, que produce granos de tamaño medio y grande (de 65 a 90 granos por 100 g), con un cotiledón de color castaño de intensidad media. Se ubica dentro de los llamados cacaos finos o de aroma.

CACARUEY *Maya.

CACEROLA *Recipiente de metal de forma cilíndrica y no muy hondo, provisto de un mango o de un par de asas, que sirve para cocer y guisar.

CACHACHUPA *En Sanare, denomina a las grandes brácteas rojizas que poseen la inflorescencia del cambur. Estas cachachupas son usadas por los campesinos para tomar agua, improvisa-

damente, cuando están en el campo lejos de su habitación.

CACHALOTE *Ballena.

CACHAMA *Pez comestible del que se conoce una gran variedad. Las especies de agua dulce pertenecen a la familia de los Carácidos y los de agua salada a la de los Chaetodontidos. **Colossoma macropomus*. Pez de río con escamas grandes, cuerpo plateado y muchas espinas. Su carne es muy estimada. **Chaetodon* sp. Pez de río ancho y grueso, con escamas grandes y cenicientas, y algunas manchas amarillentas a los lados. Abundante en los ríos de los Llanos y de Guayana. **Piaractus macropomus*. Pez de agua dulce con dos patrones de coloración: el amarillento y el negro, con toda la gama posible de mezclas. Posee una elevada fecundidad que puede llegar a cerca del millón de huevos por desove. Su alimentación es principalmente frugívora, lo que la hace muy apta para su cultivo en estanques, ya practicado en el país. Alcanza pesos que rebasan los 20 kg en vida libre y aún mayores en estanques de cultivo. Su carne es muy estimada y tiene una gran demanda comercial. Se encuentra disperso en las cuencas del Orinoco y del Amazonas. Muy abundante en los ríos llaneros, especialmente en el río Apure. **Colossoma brachypermus*. Pez de agua dulce, frecuente en los ríos del llano, de cuerpo y cabeza plateados, y las aletas caudal y anal transparentes con borde negro. Todas las demás aletas son simplemente transparentes. Su carne es muy apreciada, aunque tiene muchas espinas.

CACHAMA BLANCA *Pomacanthus arcuatus*. *Pez de agua dulce, comestible.

CACHAMA DE PIEDRA *Holacanthus ciliaris*. *Pez marino de pequeña talla, que vive en los fondos someros de aguas claras y con arrecifes coralinos. Es de color verde oliváceo o azul, con los bordes de las escamas rojo-anaranjados o amarillentos. Su carne es comestible y de buena calidad, pero no muy apreciada por los consumidores.

CACHAMA MEDIO LUTO *Holacanthus tricolor*. *Pez comestible.

CACHAMA NEGRA *Pomacanthus paru*. *Pez comestible.

CACHAPA *Tortilla delgada y redonda, hecha de maíz tierno molido, asada en un budare o en una plancha. La cachapa margariteña es salada, a diferencia de otras regiones donde es dulce, más grande y de consistencia más dura que las de otras partes del país.

CACHAPA DE BUDARE *Tortilla plana, delgada y redonda, hecha de maíz tierno y cocinada en budare hasta dorar.

CACHAPA DE HOJA *Bollo de maíz tierno envuelto en hojas de la mazorca del mismo maíz y después cocinado en agua, similar en su forma a la hallaquita. Sin. Cachapa de olla.

CACHAPA DE OLLA *Cachapa de hoja.

CACHAPEAR *En Táchira, preparar las cachapas.

CACHARAPA *Casabe de tamaño pequeño, elaborado en algunas zonas del estado Anzoátegui.

CACHARRO *Vasija tosca.

CACHAZA *Aguardiente de melaza. *En la elaboración del azúcar, primera espuma que arroja el jugo de caña.

CACHE *En Falcón, infusión hecha con polvo de café, que antes había servido para producir otra infusión de café. Esta infusión no se cuele, sino que se deja asentar. Sin. En Oriente, Agua de puya; en Lara, Tuche hervido.

CACHI *Nombre dado al café claro en Carabobo y en el Oriente de Venezuela.

CACHICAMO *Aguardiente destilado clandestinamente del jugo de caña, de piña o de remolacha. *Alambique clandestino. **Priodontes giganteus*; *P. maximus*. Armadillo de 1 m de longitud, cola de 50 cm y 60 kg de peso. De color marrón, presenta en la frente una gruesa escama protectora. Está en peligro de extinción. **Dasy-*

pus novemcinctus. Armadillo de 45 cm de longitud y peso superior a 5 kg. De color marrón, tiene el cuerpo recubierto por un caparazón óseo formado por bandas movibles. Su carne es exquisita. **Dasyopus kappleri*. Armadillo de las selvas del sur del Orinoco. **Dasyopus sabanicola*. Cachicamo sabanero, de las sabanas de Guárico y Apure. Especie clave en la preparación de la vacuna contra la lepra en Venezuela y en el mundo.

CACHICAMERO *Miche zanjonero.

CACHICATO *Calanus* sp. *Pez marino pequeño, de color plateado con tintes pardo-amarillentos hacia la parte dorsal. Posee una mancha negra en la aleta dorsal. Su carne es comestible y está considerada de mediana calidad. Tiene poca importancia pesquera.

CACHIFA *Doméstica.

CACHIMBO *En Mérida, alambique clandestino.

CACHINARE *En la península de Paraguaná, dato verde comido con sal. El dato se consume también maduro, pero entonces no recibe ese nombre.

CACHIPO *En Sucre, la vaina seca del cambur, la cual, como en otras partes del país, se usa para amarrar y envolver. En Lara se llama cepa y se utiliza para envolver papelón, batido, melcocha, etc.

CACHIRÍ *Bebida fermentada de yuca y batata que preparan algunos grupos indígenas de Venezuela y Brasil.

CACHITO *Panecillo salado relleno con jamón molido o queso. *Panecillo semidulce en forma de cuerno, elaborado a base de harina, azúcar, huevo y mantequilla. Sin. Croissant. *Medida para líquidos equivalente a una sexta parte del litro.

CACHO *Dulce similar a un papeloncito hecho de forma circular. *Confitura de harina de trigo elaborada en Caracas. *Pieza para tomar agua hecha con cuero de vacuno, pulida y labrada. Los viajeros a caballo se valían de ella para tomar

agua sin bajarse de la cabalgadura. **Leuciscus cephalus*; *Squalus cephalus*. Pez de carne comestible.

CACHORRETA *Macarela.

CACHÚA *Balistes vetula*. *Pez marino de hasta 55 cm de largo, de coloración oscura con algunos reflejos anaranjados. Presenta unas adaptaciones bucales que le permiten alimentarse de erizos con espinas largas. Habita en fondos rocosos o corallinos de poca profundidad. Su carne es muy estimada. Sin. Cachuda.

CACHÚA NEGRA *Melichthys niger*. *Pez marino.

CACHÚA PERRA *Aluterus heudeloti*; *A. monoceros*; *A. schoepfii*; *A. scriptus*. *Pez marino.

CACHUDA *Cachúa.

CACIMBA *Casimba.

CACIOCAVALLO *Queso del sur de Italia, de leche de vaca y de oveja, con forma de pera.

CACTÁCEAS *Familia de plantas xerófilas que abarca aproximadamente 1.500 especies, gran parte de las cuales viven en zonas desérticas y semidesérticas gracias a que almacenan gran cantidad de agua. Son exclusivas del continente americano.

CADENA ALIMENTARIA *Secuencia de transferencias que sufre la energía, donde cada organismo que la proporciona constituye un eslabón de la transformación, la comercialización y el consumo de alimentos, y de la nutrición del hombre. En la cadena se produce la transferencia de materia, alimentos o contaminantes, de un organismo vivo por consumos sucesivos. La cadena más larga parte del microorganismo, pasa por los vegetales, los hervíboros y finalmente llega al hombre o bien parte del plancton, pasa por los organismos marinos y llega al hombre. Alrededor del 90% de la energía química disponible se transforma cada vez que es transferida de un nivel al siguiente. Cualquier comunidad natural posee muchas cadenas alimenticias interrelacionadas

que forman una red trófica, ciclo alimentario, trama alimenticia o trama de la vida.

CADENA DE FRÍO *Sucesión de instalaciones frigoríficas mantenidas a bajas temperaturas (unos -20 °C) donde se conservan los alimentos congelados. El término cadena indica la necesidad de conservar los alimentos a baja temperatura durante su almacenamiento, transporte y comercialización.

CAFÉ *Fruto del cafeto (*Coffea arabica*; *C. robusta*). *Bebida estimulante obtenida por infusión de granos tostados y molidos de la planta *Coffea arabica* o *C. robusta*. El grano crudo contiene aproximadamente un 6% de ácidos cafeicos y clorogénicos, ácido tánico, trigonelina que se convierte en ácido nicotínico durante el proceso de torrefacción, cafeína de 1 a 2% según las especies, un 8% de azúcares diversos y casi un 15% de lípidos. La torrefacción alcanza distintos niveles, según las diversas especies; por ejemplo, los granos de *C. robusta*, con mayor contenido de cafeína, se torrefactan mucho más intensamente que los de *C. arabica*, lo que les hace ser más amargos. Durante este proceso, se forma vitamina PP, por lo que el café es uno de los mejores agentes antipelágricos. *Semilla del cafeto, como de 1 cm de largo, de color amarillento verdoso, convexa por una parte y plana con un surco longitudinal, por la otra. *Casa o sitio público donde se vende y toma esta bebida y otras consumiciones.

CAFÉ AGUARAPADO *Café claro y preparado o colado con agua endulzada con papelón.

CAFÉ BOLÓN *Café concentrado y sin dulce. *Infusión de café sin colar. Sin. Café volón.

CAFÉ CERRERO *Café muy cargado y sin endulzar.

CAFÉ CON LECHE *Infusión con más leche que café.

CAFÉ DOBLE *Café negro muy concentrado.

CAFEÍNA *Alcaloide presente en muchas bebidas estimulantes, como el té, la yerba mate, la nuez de cola y, especialmente, en el café. La con-

centración de cafeína en los distintos cafés depende de factores genéticos, y oscila entre el 1% en *Coffea arabica* y el 2% en *C. robusta*. Es una sustancia que estimula los sistemas nervioso, circulatorio y respiratorio y además es diurética. La descafeinización del café consiste en extraer la cafeína del café fresco por medio de un solvente específico; una vez extraída la cafeína se tuesta el café.

CAFÉ GUAYOYO *Infusión muy clara de café.

CAFÉ MARRÓN *Infusión con más café que leche servido en taza grande.

CAFÉ MARRONCITO *Café marrón servido en taza pequeña.

CAFÉ NEGRITO *Café negro servido en taza pequeña.

CAFÉ NEGRO *Infusión de café fuerte y oscura.

CAFESERO/RA *Persona que vende infusiones de café como vendedor ambulante. *Dícese de una persona que bebe mucho café.

CAFETERA *Vasija en la que se sirve café. *Utensilio en el que se hace café.

CAFETÍN *Establecimiento en el que se venden y sirven café, bebidas refrescantes, jugos o batidos de frutas y comidas ligeras. Generalmente es el lugar de alimentación de una empresa o institución educativa.

CAFÉ TINTO *Café negro muy concentrado.

CAFETO *Coffea arabica*; *C. robusta*. *Arbusto rubiáceo que proporciona los granos de café. El cafeto es originario de África (Etiopía) y de Asia (Arabia). Las tres especies de cafeto más conocidas son el *C. arabica*, el *C. canephora* (*C. robusta*) y el *C. liberica*, aportando las dos primeras el 95% de la producción mundial de café. Las principales diferencias entre los cafés arábica y los robusta está en la forma del grano y en el contenido de cafeína (de 1,1 a 1,7% en el arábica y de 2 a 4,5 % en el robusta).

CAFÉ TRILLADO *Parapara.

CAFÉ VOLÓN *Café Bolón.

CAFONGO *Bollitos dulces, típicos de Barlovento, hechos a base de cambur titiario, harina de trigo, pulpa de ralladura de coco y clavos de especia, envueltos en hojas de cambur y horneados. *Manjar de la costa colombiana compuesto de harina de maíz, panela, queso y pimienta, envuelto en hojas de bijao y cocido al vapor.

CAFUNGA *Dulce hecho a base de masa de maíz, cambur o plátano maduro y anís, sancochado en hojas de plátano y bañado con melado de papelón o miel de abejas. *Bolos dulces horneados sobre hojas de cambur, acostumbrados como postre, resultantes de mezclar cambures titiarios maduros, harina de trigo, pulpa rallada de coco y clavo de especia molido. Se comen calientes con mantequilla y queso, como si fuera una cachapa de hoja, o como dulce.

CAGALONA *Archosargus rhomboidalis*; *A. unimaculatus*. *Pez marino de las aguas vecinas a la península de Paria, estado Sucre.

CAGARRUTA *Fruto del café seco y en concha. A esta forma del café se le suele llamar también café en parapara. *Excremento de conejos, venados y roedores.

CAIGUA *Cyclanthera pedata*. *Cucurbitácea. Hortaliza. *Baya llamada también pepino andino.

CAIMITO *Chrysophyllum cainito*. *Árbol de la familia de las Sapotáceas, de 5 a 20 m de altura y con follaje muy atractivo. Su fruto, globoso o achatado, es de color morado, verde claro o blanquizco. Su pulpa o mesocarpo es blanco o morado oscuro y de sabor dulce.

CAIMO *Pouteria cainito*. *Árbol sapotáceo. *Fruto comestible de este árbol, de forma ovoide o elipsoidal, amarillo y rugoso, de pulpa blancuzca y dulce. Sin. Abiú, Temare.

CAITIPA *Diapterus rhombeus*. *Pez marino de pequeña talla, de color plateado con tonos oscuros y reflejos azulados. Es abundante en las costas

y comestible, pero de escasa importancia comercial por su reducida talla media.

CAITUCO *Bixa orellana*. *En Sucre y Monagas. Sin. Bija, Onoto.

CAJA CHINA *Caja generalmente rectangular, hecha de madera y forrada con aluminio, donde se depositan las carnes para su asado. Las brasas van en la tapa o parte superior de la caja. Se emplea en Lara. Fue introducida en la región a mediados del siglo XX, por técnicos cubanos que laboraban en los ingenios azucareros.

CAJARO *Phractocephalus hemiliopterus*. *Bagre de agua dulce, de coloración muy llamativa: vientre blanco amarillento, aletas de color anaranjado y barbillas amarillentas. Alcanza pesos superiores a los 40 kg. Su carne, algo amarillenta, tiene buen sabor y se vende fresca o en salazón. Su área de dispersión comprende las cuencas del Orinoco y del Amazonas.

CAJETA *Caja redonda de madera con tapa para guardar dulces o jaleas. *Dulce o jalea contenida en cajeta. *Dulce tradicional del centro de México, elaborado con leche de cabra y azúcar y presentado en cajitas de madera. *Bocadillo de guayaba o membrillo de confección meridiana, envasado en cajita de madera; corriente en el siglo XIX. **Calappa angusta*. Crustáceo, grande y de gruesas muelas, llamado cangreja en Nueva Esparta, que se come sancochado con limón, en sopa, asado o se emplea como ingrediente de ensaladas y rellenos.

CAJÚ *Merey.

CAJUA *Sicana odorifera*. *Cucurbitácea. Planta trepadora de hojas palmatilobuladas, flores axilares, amarillas campanuladas y de ambos sexos. *Fruto de esta planta, largo y cilíndrico, de color rojo o morado, olor agradable y penetrante; es comestible crudo o cocido en almíbar. Sin. Cajúa, Cajuba.

CAJÚA *Cajua.

CAJUBA *Cajua.

CAL VIVA *Óxido de calcio.

CALABACÍN *Cucurbita pepo*. *Hortaliza, calabaza pequeña, de corteza verde y carne blanca y comestible.

CALABAZA *Auyama.

CALABURA *Muntingia calabura*. *Fruta tropical cuyo fruto es una baya. Sin. Capulín, Majagua, Niguo.

CALALÚ *Plato de las localidades de la península de Paria, de influencia trinitaria. Se hace con quimbombó, hojas tiernas de ocumo (cogollos) o repollo (en su defecto), carne de chivo salado, sal, tomate, pimentón, ají dulce, cebolla, leche de coco, algunas jaibas y jamón. *Potaje cubano con hojas de malanga, verdolaga y otros vegetales, en honor a Changó, rey de reyes, deidad afrocubana.

CALAMAR *Loligo* sp. *Molusco de cuerpo esbelto y cilíndrico, de unos 20 cm de largo, provisto de 8 tentáculos cortos y 2 tentáculos más largos. De color crema o rosado, vive en alta mar o en fondos arenosos litorales poco profundos. Abunda en las aguas del Mediterráneo y del Atlántico. Su carne es delicada y fibrosa. Se prepara frito o guisado, a veces relleno con arroz. El más apreciado gastronómicamente es el más pequeño o chipirón, consumido a veces en su propia tinta. Sin. Chipirón, Luria.

CALCIO *Macroelemento mineral cuya principal función es la edificación del esqueleto por depósito de fosfato tricálcico sobre la matriz proteica del hueso. La inhibición de esta operación provoca el raquitismo. La absorción intestinal del calcio tiene lugar principalmente en el duodeno, bajo el control de la vitamina D. El calcio interviene en diversos mecanismos, como la coagulación sanguínea, la contracción muscular, el funcionamiento cardíaco, el comportamiento neurológico, etc. En la sangre, la mitad del calcio está unida a proteínas.

CALDEAR *Calentar mucho.

CALDERA *Vasija grande y redonda que sirve para calentar el agua u otra cosa.

CALDERADA *Lo que cabe en una caldera.

CALDERETA *Guiso propio de localidades marinas, principalmente españolas, a base de pescado hervido con cebollas y pimentón.

CALDERO *Caldera pequeña con una o dos asas, generalmente de hierro, usada en Venezuela para cocinar.

CALDO *Líquido resultante de la cocción de carnes o pescados, desprovistos de presas y vituallas. Generalmente así se designa a las preparaciones dadas a los enfermos y convalecientes. *Líquido destinado a la alimentación, como el vino, el vinagre, el aceite, etc.

CALDO CORTO *Caldo aromatizado con diversos ingredientes que se deja reducir al fuego, y que se emplea para cocer pescados. Se le llama también medio caldo.

CALDO DE PAPAS *En Táchira, caldo claro de papas picadas con condimento. Si lleva leche se le llama cuajado.

CALDOSOSO/SA *Que tiene mucho caldo.

CALENTADO *Bebida caliente preparada con aguardiente, papelón y clavos o canela. *Comida del día anterior que se fríe o se recalienta para el desayuno.

CALENTAR *Aumentar la temperatura de una cosa.

CALIDAD *La calidad de un producto agroalimentario implica conceptos y nociones muy diversos, incluso contradictorios. Para el productor, la calidad va unida a la productividad, a la facilidad de recogida y salida al mercado agrícola. Para el almacenista y para el transportista se define esencialmente por su estabilidad macroscópica, su aspecto y presentación, y su resistencia a las diversas manipulaciones. Para el industrial, la calidad depende de la aptitud para la panificación del trigo, aptitud de la leche para la esterilización o la elaboración de quesos, etc., y de la buena aceptabilidad por parte de los consumidores. Para los responsables comerciales depende de criterios

sensitivos, visuales, organolépticos y táctiles, como por ejemplo el color de la mantequilla. Para los servicios de inspección, la calidad se define en función de su composición bioquímica y de los tratamientos empleados en su elaboración. El consumidor, por su parte, no dispone de medios que le permitan evaluar la calidad nutritiva e higiénica y el valor comercial de los alimentos, de modo que percibe la calidad según sus propios criterios subjetivos, elaborados a partir de sus conocimientos, conceptos y acciones respecto a la alimentación y forma de vida. La ausencia de criterios objetivos de apreciación alimenta la polémica y los mitos que rodean a los alimentos (alimentos "naturales", "sanos", "biológicos", "químicos", "industriales", etc.).

CÁLIDO/DA *Que da calor o que excita ardor en el organismo animal.

CALLEJONERO *Miche zanjonero.

CALLOS *Trozos de las tripas o intestinos y otros despojos del vacuno, que se comen guisados o en sopa. Se les llama también mondongo, tripa, vientre o guatitas.

CALOR *Fuerza que se manifiesta dilatando los cuerpos y que llega a fundir los sólidos y a evaporar los líquidos.

CALORÍA *Una caloría-gramo es la cantidad de calor necesaria para aumentar la temperatura de 1 g de agua de 14,5 °C a 15,5 °C bajo la presión atmosférica normal. Una kilocaloría (kcal) equivale a 1.000 calorías-gramo y es la unidad en la que se mide el valor energético de los alimentos, aunque comienza a ser reemplazada por el julio (joule): 4,186 joules equivalen a 1 kilocaloría. Los carbohidratos proporcionan un promedio de 4 kcal por cada gramo ingerido, al igual que las proteínas. Las grasas son un combustible más concentrado y proporcionan 9 kcal por gramo. El alcohol proporciona 7 kcal por gramo.

CALOSTRO *El primer líquido producido por las glándulas mamarias después del parto. No es la leche propiamente dicha, sino una sustancia clara, rica en agua, proteínas, vitaminas, minerales y factores inmunes o anticuerpos que protegen al

recién nacido de algunas enfermedades. Se produce hasta una semana después del parto. Los nutrientes en el calostro cubren las necesidades del recién nacido hasta la producción de leche.

CALVADOS *Aguardiente muy seco, típico de la región de Calvados, en Normandía. De 40 a 50°, se hace de una manzana de color acaramelado y posee reconocidas propiedades digestivas.

CAMARÓN *Penaeus* spp. *Nombre colectivo de varias especies pertenecientes a la familia Penaeidae, de gran valor alimenticio y comercial. Entre ellas tenemos el camarón acanalado (*Penaeus* sp.), el camarón azul (*P. stylirostris*), el camarón blanco (*Penaeus schmidti*; *P. occidentalis*, *P. vannamei*), el camarón de agua dulce o de río (*Macrobrachium* spp.), el camarón marrón (*Penaeus aztecus*; *P. dussumieri*), el camarón rosado (*P. brasiliensis*), el camarón tití o siete barbas (*Xiphopenaeus kroyeri*). El camarón es un crustáceo decápodo nadador, de 5 a 17 cm de largo, con el cuerpo comprimido por los lados. El camarón *Penaeus* sp., por ejemplo, es un crustáceo pequeño, comestible, de color amarillento. Al cocerlo, adquiere tonalidad roja. Se le confunde en Venezuela con el langostino. Se prepara guisado, en ensalada, frito, guisado con arroz, en tortillas y revoltillos.

CAMARONADAS PIRITEÑAS *Plato de la región de Píritu consumido particularmente durante julio y agosto, que consiste en sancochar los crustáceos y despojarlos de sus corazas, añadiéndole sal, limón y delgadas rodajas de cebollas; algunos les añaden aceite y vinagre. Otra forma de prepararlos es con arroz, al cual se le agregan los aliños habituales.

CAMARONES VERDES *Término usado en la industria pesquera para indicar camarones crudos, enteros. No se refiere al color de los mismos.

CAMASA *Lagenaria siceraria*. *Hierba trepadora de la familia de las Cucurbitáceas que crece en tierras calientes. *Fruto de la planta, de tamaños y formas variables, que puede llegar a ser muy grande; su corteza es muy resistente. *Recipiente que se hace con este fruto, una vez despojado de las semillas y sus envolturas. Sirve para diferentes usos. Sin. Camaso, Camaza, Camazo, Camuro.

CAMASETE *En los Llanos, pequeña empalizada rústica o troja donde se coloca el pescado recién salado para su secado al aire libre.

CAMASO *Camasa.

CAMATA *Crypturus* sp. *Gallinácea silvestre de coloración gris y parda, de carne muy apreciada.

CAMATICARO *Cuajo.

CAMAYA *En Falcón, cesto, nasa.

CAMAZA *Camasa.

CAMAZO *Camasa.

CAMBUR *Musa sapientum*. *Planta de la familia de las Musáceas, de numerosas variedades y formas. *Fruto de esta planta, llamado también banano. Los nombres de las variedades de cambur difieren mucho de un lugar a otro. Así encontramos el cambur manzano, de tamaño regular, color amarillo, grueso, de piel fina y sin aristas; el cambur titiario o bocadillo, pequeño y muy dulce, de piel fina, amarilla y con puntos negros al madurar, y sin aristas; cambur quinientos, grande, de color verde, parecido al plátano en tamaño y forma; cambur mataburro, de tamaño regular, grueso, de color marrón o morado, se come en sopas; cambur guineo o pineo, de color amarillo, de tamaño regular, con más de tres aristas y con puntos negros al madurar; cambur guineo negro, con mucho tanino, usado para curar males estomacales; el cambur cuyaco, largo y generalmente con tres aristas. La mayoría de ellos se come crudo, y algunos, como el guineo negro y mataburro, además de otras variedades como el topocho y el plátano hartón, se comen sancochados o de otras formas. Sin. Banano.

CAMBUR PASADO *Banano maduro, pelado y secado a temperaturas de 70 °C, se presenta como un sólido de consistencia firme, pegajoso, de apariencia rugosa, color marrón claro u oscuro, con brillo no uniforme. Se usa directamente como postre o como ingrediente de cocina.

CAMBURERO/RA *Persona que vende cambures en un mercado popular.

CAMBURITO *Cuajilote.

CAMEMBERT *Queso francés, de leche de vaca, de pasta blanda, untuosa y homogénea.

CAMIGUANA *Anchoa trinitatis*; *A. spinifera*; *A. cubana*; *A. iyolepsi*; *A. parva*. *Nombre dado a varias especies de peces marinos de la familia Engraulidae, de hasta 12 cm de largo. De coloración contrasombreada, con una banda plateada lateral desde la cabeza hasta la cola. Habita en las islas y en las costas continentales del país. Sin. Anchoa del Perú.

CAMISA *Preparación envuelta en papel untado de aceite (que los franceses llaman papillote), o bañada en crema batida.

CAMOTE *Batata.

CAMPANITO *Onoto.

CAMPARI *Aperitivo italiano, de 35°, seco, amargo y con sabor a quinina.

CAMUARE *Albarico.

CAMUCA *Catuta, plato trujillano.

CAMU CAMU *Myrciaria paraensis*; *Myrciaria dubia*. *Mirtácea. Arbusto bajo que crece a la orilla de los ríos. *Fruto de este arbusto, globoso, de color vino tinto a morado en la madurez, con pulpa acuosa de sabor ácido, con un elevado contenido de vitamina C. Se come crudo o se emplea en la fabricación de refrescos.

CAMURO *Camasa.

CANA *Chica.

CANAL *Corte de ganado. *Animal sacrificado, eviscerado, sin cabeza y sin la parte distal de los miembros locomotores. Al mayoreo, la carne se comercializa por canales, medias canales o cuartos de canal, por lo que se habla de cuartos delanteros y cuartos traseros. La carne de ovinos,

caprinos y cerdos por lo general se vende al mayoreo por canales enteras.

CANALERA *Acanthocybium solandri*. *Pez marino de la familia de los Escómbridos, similar al carite sierra, aunque con el hocico más aguzado y de mayor tamaño. Habita principalmente en aguas oceánicas.

CANAPÉ *Bocado de pan o galleta cubierto con una porción de algún manjar, como cremas y salsas, que se sirve especialmente como entradas, o en cocteles, bufés, etc. *Pasapalo.

CANARI *Canarium commune*. *Burserácea. Árbol alto, originario de Filipinas e introducido en América. *Frutos de este árbol, consistente en nueces ovaladas con ápice agudo, reunidas en racimos, negras en la madurez, y con mesocarpio rico en aceites. La nuez es triangular, con 75% de aceite y de 10 a 15% de proteína. Sin. Almendrón de Java.

CANARÍ *Olla grande de metal o de peltre con los bordes hacia adentro, provista con un alambre en forma de arco que sirve de agarradero, utilizada para cocinar o transportar distintos tipos de alimentos. Sin. Canarín.

CANARÍN *Canarí.

CANASTA/TO *Cesta grande de boca ancha. En algunos casos lleva en el borde una cuerda que se sujeta a la cabeza o al pecho para cargarla. *Medida de peso para yuca, maíz, café y frijol que oscila entre 20 y 50 kg.

CANASTA BÁSICA DE ALIMENTOS *Instrumento de planificación alimentaria, útil para estimar la cantidad de alimentos básicos necesarios para una población durante un tiempo determinado. Para Venezuela, el Consejo Nacional de Seguridad Alimentaria lo definió como: un conjunto mínimo de productos obtenidos a partir de la Canasta Normativa Concertada de Alimentos, con capacidad para cubrir al menos el 50% de los requerimientos de energía y nutrientes de la población y cuya disponibilidad debe ser particularmente protegida por el Estado, a través de los organismos competentes.

CANASTA NORMATIVA CONCERTADA DE ALIMENTOS *Cuantificación ponderada de alimentos, accesibles a la población, que asegure el consumo de acuerdo con los hábitos alimentarios, y que satisfaga sus requerimientos nutricionales, tomando en cuenta los factores agrícolas, ecológicos y socioeconómicos característicos del país. Ésta es la Canasta utilizada como referencia para las estimaciones de pobreza crítica y pobreza extrema.

CANDE *Confite de azúcar. *Azúcar cristalizado después de repetidas clarificaciones. Sin. Candi.

CANDI *Cande.

CANDIL *Holocentrus ascensionis*; *H. rufus*; *H. vexillarius*; *H. bullisi*, *Myripristis jacobus*. *Nombre común a varias especies de peces marinos de talla inferior a los 40 cm de largo. De coloración rojiza y ojos grandes, habita en fondos rocosos y coralinos. **Holocentrus coruscus*. Pez marino pequeño, de unos 12 cm de largo. De color rojo vivo en la parte dorsal, y con franjas longitudinales rosadas o anaranjadas en los flancos. Vive en áreas insulares o continentales de aguas claras con arrecifes coralinos. Es comestible, pero se comercializa poco por su reducido tamaño.

CANDIL DE PIEDRA *Myripristis jacobus*. *Pez marino pequeño, de color rojo carmín, más intenso en la parte dorsal. Se consume fresco y, debido a que su carne no es considerada de buena calidad, se consume poco.

CANDLENUT *Kemiri.

CANECA *Medida de capacidad usada en los ingenios azucareros para el ron. *Botella pequeña de licor. *Botella de barro vidriado que se emplea para contener ginebra y algunos otros licores.

CANELA *Corteza del canelo (*Cinnamomum zeylanicum*), utilizada abundantemente en repostería. Cada dos años, en la estación de las lluvias, se arranca la corteza de los brotes que va echando el árbol, el canelo, que es podado periódicamente. Las varitas de la canela se cortan cuando tienen 2 años de crecimiento, y miden 1 m de largo y de 1 a 1,5 cm de diámetro. Se le quitan las hojas y se

separa la cáscara. Se dejan bajo sombra y luego se les raspa la parte externa y se almacenan. De los pedazos de corteza de menor tamaño se obtienen las "rajas" o "astillas" del comercio, usadas como especia. De la corteza se destila un aceite esencial, un líquido volátil, aromático y picante, compuesto principalmente de aldehído cinnámico. Sin. Cinamomo.

CANELO *Cinnamomum zeylanicum*. *Laurácea. Árbol bajo y muy ramificado, originario de Ceilán y el Sur de la India.

CANELÓN *Bebida alcohólica, típica de la península de Paria, que consiste en la mezcla de ron con canela y clavo de especia molidos, y puesta a fermentar.

CANELONES *Plato italiano a base de pasta de tallarines rellena de carne, pescado, etc., y cubierta de salsa (generalmente bechamel), de carne o de tomate, etc.

CANGREJO *Cancer pagurus*. *Crustáceo con el abdomen poco desarrollado y replegado bajo la caja torácica. Posee un caparazón liso, de color marrón verdoso y forma trapezoidal, así como cinco pares de extremidades. Su carne es sabrosa, blanca y compacta. *Nombre común utilizado para identificar a las especies pertenecientes a las familias Protumidae, Xanthidae y Majidae. **Paralithodes cantschaticus*. Cangrejo de Alaska. **Procambarus darkii*. Cangrejo de las marismas. **Mitharax spinosissimus*. Cangrejo espinoso. **Carpillus corallinus*. Cangrejo moro **Cardisoma* spp. Cangrejo azul.

CANILLA *Pan de trigo, alargado, de estilo francés.

CANISTEL *Pouteria campechiana*; *Lucuma campechiana*. *Fruta tropical de las Sapotáceas, baya piriforme o subglobosa, pulpa amarilla, aromática, seca, aunque hay variedades con pulpa jugosa, rica en carbohidratos, se emplea en la preparación de batidos y helados. Sin. Zapotillo.

CANTAL *Queso francés de leche de vaca, con forma de tambor y pasta compacta.

CANTANG *Coleus rotundifolius*. *Tubérculo perteneciente a las Lamiáceas, conocido como Borraja india. Nativo de África tropical.

CANTAURO *Cordia alba*; *C. dentata*. *Boraginácea. Planta cuyos frutos mucilaginosos tienen un agradable sabor dulzón, pero astringente. Su consumo está limitado, pues es creencia popular que "pega las tripas". El mucílago se utiliza como pegamento de diversos materiales. Sin. Caujaro, Cautaro.

CÁNTARO *Vasija de loza de barro cocido, provista de un asa y una escotadura a manera de boca para servir o verter el contenido que generalmente es café caliente; esta boca es opuesta al asa. Se usa en Lara. También se empleaba para hacer chocolate. *Vasija de barro con forma de cafetera para calentar el café. *Vasija de barro o metal, angosta de boca, ancha por la barriga y estrecha por el pie, y con una o dos asas.

CANTIMPLORA *Vasija de metal que se emplea para llevar agua.

CANTINA *Establecimiento público donde se expendían bebidas espirituosas, otros licores y refrescos embotellados. *Cafetín establecido en las escuelas.

CAÑA *Aguardiente hecho de caña de azúcar. *Denominación genérica de las bebidas alcohólicas. *Vaso ligeramente cónico, alto y estrecho usado en Andalucía para tomar vino y licores. *Tallo sin flores de las gramíneas.

CAÑA BLANCA *Aguardiente hecho de la caña de azúcar.

CAÑA DE AZÚCAR *Saccharum officinarum*. *Gramínea tropical originaria de la India, introducida por Colón en las Antillas en 1493. A partir del siglo XVII se desarrolló en América el sistema de plantación de caña de azúcar, intensificándose su cultivo en el siglo XIX. El rendimiento del cultivo varía de 35 a 270 t/h, y su contenido en azúcar oscila entre el 6 y el 16% de su peso, aunque puede alcanzar el 20% si se toma en cuenta la glucosa.

CAÑAFÍSTOLA *Cassia moschata*; *C. fistula*. *Árbol leguminoso cuyo fruto contiene una pulpa negra, dulce, comestible y que se ha tenido por medicinal en Falcón, especialmente cuando se recoge en Viernes Santo.

CAÑANDONGA *Aguardiente, bebida alcohólica en general. *Aguardiente de mala calidad.

CAÑIHUA **Chenopodium pallidicaule*. *Chenopodiácea. Cereal.

CAÑUELA *Alimento preparado con masa de arepa, pero que, en lugar de tener forma de arepa, tiene forma de cilindro de extremos redondeados.

CAPA *Líquido con que se baña una preparación culinaria.

CAPACHO *Achira. *Casabe mojado en guarapo de papelón hervido.

CAPIBARA *Chigüire.

CAPINO *Residuo sólido proveniente del tamizado de la harina prensada de yuca. *Bebida fermentada preparada a partir del residuo de la operación de tamizado de la yuca. *Esta bebida recién hecha es dulce, pero luego se pone ácida y es embriagadora. *En los Llanos, casabe de mala calidad. *Alimento para porcinos preparado con la harina de yuca que sobra una vez elaborado el casabe.

CAPIRULETA *Caspiroleta.

CAPITOLIO *Bizcochuelo endulzado. En Caracas lo llamaban aviador.

CAPÓN *Pollo joven, castrado y cebado para que resulte más tierno y sabroso. *Dícese del animal castrado.

CAPRINOCULTURA *Rama de la zootecnia dedicada a la cría y la explotación de los caprinos.

CAPRINOS *Grupo de la familia de los Bóvidos, entre los cuales encontramos las cabras, las ovejas y los carneros.

CÁPSULA *Fruto seco formado a partir de más de un carpelo y que debe abrirse para liberar sus semillas; por ejemplo, la amapola. *Porción terminal del esporangio de los musgos o hepáticas, dentro de la cual se forman las esporas. *Envoltorio de tejido conectivo, material gelatinoso, etc., que rodea un órgano animal, huevo, célula bacteriana, etc.

CAPSUP *Ketchup.

CAPUCHINA *Tropaeolum majus*. *Tropeolácea. Cultivo saborizante, empleado como sucedáneo de la alcaparra. Sin. Berro de Indias, Espuela de gallo, Marañuelas.

CAPUCHINO *Café fuerte, hecho en máquina de presión con leche espumosa. El verdadero capuchino consta de 1/3 de café expreso, 1/3 de leche vaporizada caliente y 1/3 de espuma. Su nombre proviene de los hábitos de los frailes capuchinos, del mismo color que la bebida.

CAPUCO *Carpisilius coralinus*. *En Margarita, cangrejo de color azul marino que habita en las playas arenosas cercanas al mar Caribe. En el Distrito Federal se le conoce como cangrejo moro.

CAPULÍ *Prunus capuli*; *P. serotina* var. *capuli*. *Rosácea. Cerezo de los Andes. *Drupa comestible de esta planta.

CAPULÍN *Calabura.

CAPUNGA *Golosina típica del estado Miranda, que consiste en una mezcla de harina de maíz, cambures titiaros, coco rallado y queso blanco rallado. Se presenta envuelta en cuadritos de hoja de cambur, igual que una hallaquita, y se sancocha en agua hirviendo con un poquito de sal.

CAQUEXIA *Mala salud general y nutrición deficiente originada por una infección de la sangre.

CAQUI *Kaki.

CARABALÍ *Pithecellobium corymbosum*. *Árbol leguminoso, propio de sitios inundadizos, hojas bicompuetas y legumbres lomentáceas; cada lomento tiene una semilla comprimida, alar-

gada, verdosa, redondeada en sus extremos, con 8 mm de longitud y 4 mm de ancho. Sin. Hueso de pescado.

CARABINA *Mezcla de varias bebidas alcohólicas fuertes. Cuando la mezcla es muy fuerte la llaman miura, como a unos toros de lidia. *Bollito de maíz muy picante relleno de caraoas negras. *Bebida yaracuyana reputada como afrodisíaca, a base de ron, anís, limón y canela. *En Mérida, hallaquita.

CARACABALLO *Selene vomer*. *Pez marino de unos 35 cm de largo, gris azulado hacia la parte dorsal y blanco plateado en el vientre. Se encuentra principalmente en la plataforma nororiental y de Guayana y en el golfo de Venezuela. Es comestible y se consume generalmente en fresco.

CARACHANA PINTADA *Euthynnus illitteratus*. *Pez marino, de cerca de 10 cm de largo. De color azul oscuro en el dorso y los laterales, y blanco plateado en el vientre. Vive en aguas marítimas, cerca de la costa, y es frecuente en la región nororiental. Comestible.

CARACOL *Nombre común que reciben los gasterópodos. *Molusco gasterópodo de agua dulce o marino, de concha en espiral, cuerpo prolongado y de dos a cuatro tentáculos en la cabeza.

CARACOLÍ *En Falcón al merey.

CARACUEY *Bromelia humilis*. *Bromeliácea. Planta de hojas espinosas, abundante en la costa oriental y en Nueva Esparta. *Fruto de esta planta, comestible, muy dulce. Sin. Caraguay, Maya.

CARAGUAY *Caracuey.

CARAJOTE *Subpilocereus* spp. *Cactácea. *Fruto de esta cactácea, de muy agradable sabor. Sin. Breva.

CARAMBOLA *Tamarindo chino.

CARAMBOLO *Tamarindo chino.

CARMELIZAR *Acaramelar, bañar de azúcar a punto de caramelo.

CARAMELO *Pasta de azúcar, hecho almíbar al fuego y endurecido al enfriarse. *Golosina sólida de azúcar.

CARAMELO, PUNTO DE *Cuando el almíbar cristaliza, al agregar unas gotas de agua fría. Sin. Punto de hebra.

CARAMELOS DE PALITO *Golosina hecha a partir de un almíbar elaborado con azúcar, agua y miel de abeja, aromatizado con esencia y coloreado con gotas de color vegetal.

CARAÑA *Grapsus grapsus*. *Cangreja pequeña muy abundante entre las rocas de las costas margariteñas. Generalmente se busca de noche con la ayuda de una luz y de una varilla de hierro que hace las veces de arpón. Por su tamaño, sólo puede ser preparada sancochada para comer con limón o en sopa.

CARAOTA *Phaseolus vulgaris*. *Planta leguminosa, de tallos volubles, flores blancas y fruto comestible. *Semilla de esta planta, cuya forma y color varían. Hay variedades de semilla blanca, negra y roja.

CARAOTA CHIVATA *Caripusa.

CARAOTAS FRITAS *Caraotas negras, sobrantes de una comida, que se condimentan y recalientan friéndolas con muy poco aceite. Se comen solas, con suero, acompañadas de arroz, como relleno de las arepas o como parte del pabellón.

CARAPACHO *Caparazón que cubre a las tortugas, a los cangrejos y a otros animales. *Esqueleto de las aves y del ganado. *Guisado de tortuga o morrocoy aderezado en el mismo caparazón del animal. *Plato típico de la Guayana venezolana, especialmente durante la Semana Santa. Se mezcla la carne de morrocoy en trozos con ajos, cebollas, tomates, huevos cocidos, alcaparras, papas, aceite, sal, vino y ají picante, y se hornea en el caparazón del animal, cubriéndolo con huevo batido.

CARAPACHONA *Harengula clupeola*. *Pez marino pequeño, inferior a 60 cm de largo, de

color azul verdoso oscuro en la parte dorsal, y plateado en la ventral. Generalmente tiene una pequeña mancha negra por encima del borde opuscular. Forma cardúmenes en la proximidad de las islas oceánicas. Especie comestible, pero de muy baja calidad. Se usa para la fabricación de subproductos y, en fresco, para la alimentación de especies en cautividad, como las tortugas. Despide un olor fuerte y desagradable. Abundante en las costas del país.

CARATA *Curujujul.

CARATILLO *Bebida refrescante preparada con arroz molido, azúcar o papelón y alguna sustancia aromática, como cáscara de limón, canela y agua de azahar.

CARATO *Bebida refrescante de consistencia espesa hecha generalmente con harina de maíz o de arroz disuelta en agua, hervida, endulzada con azúcar o papelón y luego fermentada. *Bebida refrescante de consistencia espesa hecha con pulpa de frutas, como, por ejemplo, chirimoya, guanábana, piña, etc. *Bebida indígena, fermentada de yuca y batata. Se prepara mezclando casabe tostado, batata y agua, luego se cuece y se deja fermentar en calabazas.

CARATO DE ACUPE *Bebida típicamente caraqueña de origen probablemente colonial, preparada con maíz remojado, germinado, ligeramente cocido y fermentado, una vez que se ha endulzado con papelón. Se acostumbraba a tomarla en Navidad, al finalizar las misas de aguinaldo.

CARATO DE OCUMO CHINO *Bebida ligeramente alcohólica, preparada en la península de Paria, hecha a base de ocumo chino (*Colocasia esculenta*), maíz o arroz rayados, sancochados y puestos a fermentar durante varios días. Otros caratos de la zona de la península de Paria, se elaboran con lechosa o mango. También se elabora el carato de anís (mezcla de anís con ron puesta a fermentar).

CARBOHIDRATOS *Compuestos orgánicos que, por hidrólisis, dan polialcoholes con una función reductora (aldehído o cetona). Se dividen en carbohidratos disponibles, que se absorben en el

intestino, y no disponibles, prácticamente indigeribles. Entre los carbohidratos, tenemos la glucosa, la galactosa, la ribosa, la sacarosa, la lactosa, la maltosa, el almidón, el glucógeno, la celulosa y la pectina. La glucosa (dextrosa) es un monosacárido (azúcar simple), que se sintetiza durante la fotosíntesis y es la principal fuente de energía de los procesos metabólicos en plantas y animales; se le conoce como azúcar de la sangre en los vertebrados. La galactosa es un monosacárido constituyente de muchos compuestos mucilaginosos y de sustancias pécticas. La ribosa es un monosacárido constituyente importante de los ácidos nucleicos. La sacarosa, de la caña de azúcar, es un disacárido, formado por la combinación de los monosacáridos glucosa y fructosa; se encuentra en las plantas y raramente en los tejidos animales. La lactosa, azúcar de la leche, es un disacárido formado por glucosa y galactosa; es un constituyente de la leche de los mamíferos. La maltosa, azúcar de malta, es un disacárido formado por dos moléculas de glucosa; se forma por rotura en la digestión del almidón y se encuentra en las semillas en germinación. El almidón es un polisacárido formado por la combinación de muchas moléculas de monosacáridos; se produce durante la fotosíntesis y se almacena en los gránulos de almidón que poseen muchas células vegetales. El glucógeno, almidón animal, es un polisacárido formado por unidades de glucosa; es almacenado por hongos y animales, sobre todo en el hígado y los músculos de los vertebrados. La celulosa es un polisacárido de cadena larga, formado por unidades de glucosa, y es un constituyente esencial de las paredes de las células vegetales. La pectina es un polisacárido ácido que forma parte de las paredes celulares de los vegetales. Los carbohidratos representan una gran parte de la dieta humana. En los países más ricos proporcionan cerca del 50% de la energía total, y en los más pobres hasta el 85% o más. Sin. Hidratos de carbono.

CARBULLÓN *Corbullón.

CARCASA *Armadura o esqueleto de un animal.

CARCINICULTURA *Cultivo de crustáceos.

CARDAMOMO *Cardamono.

CARDAMONO *Elettaria cardamomum*. *Pertenece a la familia de las Zingiberáceas. Hierba alta, con rizomas duros y bien ramificados, originaria de los bosques húmedos de hoja perenne del sureste de la India y de Sri Lanka. Su procesamiento, especialmente el secado, es muy laborioso, lo que la convierte en una de las especias más costosas, después de la vainilla y el azafrán. *Fruto de esta planta, usado como especia. El fruto no maduro se comercializa por su sabor picante y aromático, y se emplea principalmente en la elaboración de dulces y licores. El aceite se emplea para guisar y aromatizar bebidas. Sin. Cardamomo.

CARDÓN *Nombre genérico para varias plantas cactáceas. **Cereus hexagonus*. Planta de la familia de las Cactáceas que crece en forma columnar y puede alcanzar hasta 15 m de altura. Generalmente carece de hojas y está provista de espinas más o menos numerosas. El fruto es ovi-forme y en algunas especies es comestible. Crece en regiones xerofíticas de las costas del mar Caribe, en bosques deciduos y en sabanas.

CARDÓN BLANCO *Lefaria.

CARDÓN DATO *Cardón del dato

CARDÓN DEL DATO *Stenocereus griseus*; *Le-maireocereus griseus*. *Cactácea. Planta de hasta 11 m de alto, de flores tubulares, nocturnas y pétalos con segmentos internos blancos. Los frutos son globosos, rojos, de pulpa también roja, comestible y de sabor dulce. Sin. Cardón dato, Dato, Yaguarey.

CARDUMEN *Banco de peces.

CAREBE *Especialmente en Lara, suerte de cuchara sin mango elaborada con la corteza del totumo, usada en las labores culinarias y como utensilio para comer. Sin. Pichigua. *Cuchara que se hace de la totuma alargada, cortada longitudinalmente, empleada, por lo general, para revolver alimentos en cocción y después de ella. Muchas veces se le hacen perforaciones en la parte delantera para limpiar las impurezas que flotan en la cocción. Sin. Cariba.