

Glosario

Palabra/Frase	Breve explicación
Trazabilidad basada en blockchain	Un sistema de registro digital utilizado para registrar y verificar cada paso de la cadena de suministro alimentario. En los sistemas alimentarios de origen vegetal, garantiza la transparencia, previene el fraude y respalda las declaraciones de sostenibilidad mediante el seguimiento seguro de los datos de origen, procesamiento y distribución.
Bioaccesibilidad	Se refiere a la fracción de una sustancia —como un nutriente, un contaminante o un compuesto bioactivo— que se libera de su matriz alimentaria en el tracto gastrointestinal y queda disponible para su absorción en el intestino. Representa la cantidad potencial del compuesto que puede absorberse en el torrente sanguíneo tras la digestión, pero antes de que se mida la absorción real.
Biotecnología circular	Utiliza procesos naturales para convertir los residuos en productos útiles, manteniendo los recursos en uso (circuito cerrado).
Economía circular	Minimización de los residuos mediante la reutilización, la reparación y el reciclaje de recursos en un circuito cerrado.
Certificado como ecológico	Un producto elaborado sin productos químicos sintéticos, OMG ni pesticidas nocivos, siguiendo estrictas normas de agricultura ecológica.
Respetuoso con el medio ambiente	Un producto o práctica que no daña el medio ambiente.
Flexitariano	Una persona que sigue principalmente una dieta de origen vegetal, pero que de vez en cuando incluye carne o productos de origen animal.
Patógenos transmitidos por los alimentos	Microorganismos capaces de contaminar los alimentos y causar enfermedades en los seres humanos cuando se ingieren. Estos patógenos pueden multiplicarse en los alimentos en condiciones favorables y producir toxinas o infectar directamente el tracto gastrointestinal, lo que provoca enfermedades transmitidas por los alimentos. Entre los ejemplos más comunes se incluyen <i>la Salmonella</i> , <i>la Escherichia coli</i> (E. coli), <i>la Listeria monocytogenes</i> , <i>el norovirus</i> y <i>el Clostridium botulinum</i>
OGM	Organismos modificados genéticamente: plantas o animales cuyo ADN ha sido modificado para obtener rasgos específicos.
Emisiones de gases de efecto invernadero	Las emisiones de gases de efecto invernadero (GEI) son gases como el dióxido de carbono y el metano que se liberan a la atmósfera y contribuyen al calentamiento global y al cambio climático.
HPP	Método de conservación de alimentos no térmico que utiliza una presión extremadamente alta (normalmente entre 100 y 600 megapascals) para inactivar los microorganismos y las enzimas presentes en los alimentos, lo que permite prolongar su vida útil al tiempo que se mantienen la calidad nutricional, el sabor y la textura. Este proceso se lleva a cabo a temperatura ambiente o a una temperatura cercana a ella, conservando las características de frescura de los alimentos sin necesidad de aplicar calor.

Glosario

Palabra/Frase	Breve explicación
Normas IFS	Las Normas Internacionales Destacadas (IFS) son certificaciones reconocidas a nivel mundial que garantizan la seguridad alimentaria, la calidad y el cumplimiento normativo en todas las cadenas de suministro. Para las pymes del sector de los productos de origen vegetal, la certificación IFS mejora la confianza, la transparencia y el acceso al mercado.
Propiedades organolépticas	Los atributos sensoriales de una sustancia, especialmente de alimentos o bebidas, que se perciben a través de los sentidos del gusto, el olfato, la vista, el tacto y, en ocasiones, el oído. Estas propiedades incluyen características como el sabor, el aroma, el color, la textura y el aspecto, que en conjunto influyen en la percepción y la aceptación por parte del consumidor.
Permacultura	Un sistema de diseño agrícola holístico que imita los ecosistemas naturales para crear una producción alimentaria autosuficiente y de bajo impacto. Hace hincapié en la biodiversidad, la salud del suelo y el mínimo de insumos externos, en consonancia con las prácticas sostenibles basadas en las plantas.
SAS presurizado	Una técnica de extracción avanzada que combina el uso de fluidos supercríticos —normalmente dióxido de carbono supercrítico— con disolventes convencionales para mejorar la eficiencia de la extracción de compuestos bioactivos, contaminantes u otras sustancias objetivo a partir de matrices sólidas o líquidas. El fluido supercrítico actúa como disolvente o codisolvente en condiciones específicas de temperatura y presión, mejorando la solubilidad, la transferencia de masa y la selectividad, al tiempo que opera a temperaturas relativamente suaves que ayudan a preservar los compuestos sensibles al calor.
Agricultura vertical	El cultivo de plantas en capas apiladas, a menudo utilizando entornos controlados (CEA). Permite la producción de alimentos de origen vegetal durante todo el año con un uso eficiente del espacio, el agua y la energía, lo que la hace ideal para la sostenibilidad urbana.