

# Glosario





*Haga clic en cada uno de los términos para ver su definición.*



[Alimento](#)



[Alimento no procesado](#)



[Alimentos semiprocados](#)



[Aptitud de los alimentos](#)



[Buenas prácticas de higiene](#)





# Alimento

Se entiende por alimento toda sustancia procesada, semiprocada o no procesada que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, goma de mascar y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.



[Volver a la lista de términos](#)





# Alimentos no procesados

Productos crudos que no han sufrido modificaciones de origen físico, químico o biológico que modifiquen las características sensoriales en relación al producto inicial, salvo un procesamiento por razones de higiene o por la separación de partes no comestibles, como el lavado, el pelado, el desinfectado, el troceado, la molienda, el deshuesado, el envasado, la congelación, el escaldado y la maduración, entre otros.

[Volver a la lista de términos](#)







# Alimentos semiprocados

Los alimentos semiprocados son aquellos que han soportado cambios o han pasado por algún grado de procesamiento industrial antes de llegar a la mesa para ser consumidos.



[Volver a la lista de términos](#)





# Aptitud de los alimentos

Es la garantía de que los alimentos son aceptables para el consumo humano, de acuerdo con el uso a que se destinan.



[Volver a la lista de términos](#)





# Buenas prácticas de higiene

Son todas las prácticas referentes a las condiciones y medidas necesarias para garantizar la inocuidad y la aptitud de los alimentos en todas las etapas de la cadena alimentaria.



[Volver a la lista de términos](#)

