



## GLOSARIO DE TÉRMINOS

**CUALIFICACIÓN PROFESIONAL: AGA548\_2**

**Código: AGA548\_2**

**NIVEL: 2**

**Alcalinidad:** Que tiene un pH (índice que expresa el grado de acidez o alcalinidad de una disolución) superior a 7.

**Ascomas:** Cuerpo fructífero de los ascomicetes (división de hongos con micelio tabicado que producen ascosporas endógenas. Pueden ser unicelulares y talófitos) que contiene sus ascos o esporangios.

**Asepsia:** Ausencia de materia séptica, condición libre de microorganismos que producen enfermedades o infecciones. Conjunto de procedimientos destinados a evitar la contaminación con microorganismos.

**Autoclave:** Recipiente de presión metálico de paredes gruesas con un cierre hermético que permite trabajar a alta presión para realizar una reacción industrial, una cocción o una esterilización con vapor de agua a fin de esterilizar materiales e instrumentos quirúrgicos.

**Basidiomas:** Cuerpo fructífero de los Basidiomycetes (hongo cuyas esporas se producen en la parte exterior de los basidios) que contiene los basidios (célula típica de Basidiomycetes que suele ser ancha y corta y que lleva en su exterior las esporas).

**Biotopo:** Territorio o espacio vital cuyas condiciones ambientales son las adecuadas para que en él se desarrolle una determinada comunidad de seres vivos.

**Boroscopio:** Instrumento óptico que se utiliza para visualizar áreas de difícil acceso. Consta de una sonda alargada cuyo extremo tiene una cámara con iluminación que se introduce dentro del hueco, ranura o conducto a inspeccionar y transmite la imagen a una unidad de control la imagen que puede ser grabada y/o capturada en imágenes.

**Caja o placa Petri:** Recipiente redondo, generalmente, de cristal, aunque también pueden ser de material plástico, para que se pueda colocar encima y cerrar el recipiente, aunque no de forma hermética. Es parte de la colección conocida como «material de vidrio». Se utiliza en microbiología para cultivar células, observar la germinación de las semillas o examinar el comportamiento de microorganismos.

**Calibre:** Tamaño de las piezas (frutas y hortalizas), definido por el mercado y que deben cumplir para ser consideradas aptas para la venta, es decir, es el máximo diámetro ecuatorial medido en milímetros o el peso de la pieza en otros casos.

**Cámara de flujo laminar:** Recinto que emplea un ventilador para forzar el paso de aire a través de un filtro HEPA o ULPA y proporcionar aire limpio a la zona de trabajo libre de partículas de hasta 0.1 micras. Este tipo de equipos se fabrican en forma generalmente prismática con una única cara libre (la frontal) que da acceso al interior, donde se localiza la superficie de trabajo, que normalmente permanece limpia y estéril.

**Características morfológicas:** Hace referencia a aspectos físicos de la apariencia externa (forma, color, estructura) así como aspectos de la estructura interna del organismo como huesos y órganos.

**Carpóforos:** Cuerpo fructífero de los hongos superiores, en él se producen las esporas. Puede ser hipogeo (se desarrolla por debajo de la superficie del suelo) o epigeo (se desarrolla sobre la superficie del suelo).

**Carries o carrys:** También llamados contenedores daneses o contenedor DC, es uno de los carros más utilizados en la horticultura profesional de invernadero. Debido a su tamaño, peso y capacidad, los carros daneses aportan un importante valor añadido para muchos productores, especialmente en la floricultura, cuando se trata de transporte (interno). El carro danés es utilizado en todo el mundo para, entre otras cosas, transportar plantas y flores en maceta.

**Categoría:** Grupo en el que se clasifica un producto según la calidad de los ingredientes que lo componen y la del resultado final. En frutas y verduras, las categorías comerciales se basan en la ausencia de defectos externos y la uniformidad del tamaño de las piezas. Se establecen las siguientes categorías: Extra, I, II y III, dependiendo de los defectos que se admitan en cada una de ellas.

**Cuentahilos:** Está formado por una lupa de gran aumento (típicamente de 10 aumentos, 10x) y una estructura plegable (constituida por tres elementos articulados) que soporta la lupa y permite situarla a la distancia óptima de lectura. En la base del instrumento hay una escala graduada, habitualmente en mm (en los países anglosajones, fracciones de pulgada).

**Cuerpo fructífero:** También llamado esporocarpo o cuerpo de fructificación) es una estructura pluricelular sobre la que se forman otras estructuras productoras de esporas, como los basidios o los ascas. Un cuerpo fructífero es parte de la fase sexual del ciclo de vida de un hongo pluricelular, con el resto de su ciclo reproductivo caracterizado por el crecimiento vegetativo miceliar.

**Datos Edafológicos:** Relativos al suelo.

**Desbroce:** Acción con la que se elimina la broza, se desembaraza o se limpia un terreno.

**Desinfección:** Proceso mediante el cual se eliminan los microorganismos patógenos (aunque no necesariamente todos, sí, al menos, la mayoría) presentes. Se aplica para evitar la transmisión de enfermedades contagiosas.

**Equipo CIP de limpieza:** ("Cleaning in Place", en español, limpieza in situ). Limpieza realizada en el interior de los circuitos de las plantas de producción, sin desmontar o cambiar el estado de funcionamiento para asegurar la consistencia y sostenibilidad.

**Escaldado:** Técnica culinaria consistente en la cocción de los alimentos en agua o líquido hirviendo durante un periodo breve de tiempo (entre 10 y 30 segundos). Se diferencia del escalfado en que en este último el líquido no hierve.

**Escarificado:** Labor del terreno consistente en remover la tierra con el escarificador para que se airee.

**Espora:** Célula de vegetales criptógamos que, sin tener forma ni estructura de gameto y sin necesidad de unirse con otro elemento análogo para formar un cigoto, se separa de la planta y se divide reiteradamente hasta constituir un nuevo individuo.

**Esterilización:** Proceso utilizado para inactivar a las esporas bacterianas resistentes al calor. Son calentados a temperaturas de 120°C o inclusive a ultra altas

temperaturas (UHT, por sus siglas en inglés) de 140°C, ocasionando la muerte de las bacterias y sus esporas.

**Estratificado:** Tratamiento pregerminativo que reciben las semillas, consistente en alternar estratos de sustratos con estratos de semillas.

**Florada:** Un grupo de hongos formados al mismo tiempo, en un periodo de tiempo definido.

**Fresado (agrícola):** Labor del suelo consistente en la roturación y desmenuzamiento simultáneo del suelo, generalmente como labor de alistamiento para la siembra. Funciona por el principio de órganos rotativos de funcionamiento continuo en forma de cuchillas que labran el suelo de forma similar al trabajo de las fresas para metales.

**GPS:** (“Global Positioning System”, en español “sistema de posicionamiento global”). Sistema de navegación basado en 24 satélites (21 operativos y 3 de respaldo), en órbita sobre el planeta Tierra que envía información sobre la posición de una persona u objeto en cualquier horario y condiciones climáticas. Es una tecnología idónea para cualquier aplicación que requiera el uso del sincronismo ya que cada satélite contiene múltiples relojes atómicos.

**Hábitat:** Lugar de condiciones apropiadas para que viva un organismo, especie o comunidad animal o vegetal.

**Higrómetro:** Instrumento que sirve para determinar la humedad del aire atmosférico.

**Hipoclorito de sodio:** Compuesto químico, fuertemente oxidante de fórmula NaClO. Cuando está disuelto en agua se le conoce como lejía.

**Humedad relativa:** Cantidad de vapor de agua presente en el aire. Es la relación porcentual entre la cantidad de vapor de agua real que contiene el aire y la que necesitaría contener para saturarse a idéntica temperatura.

**Incubación:** Periodo que se suele dar después de la inoculación de un hongo, durante el cual el micelio crece vegetativamente y para ello se le proporcionan las características óptimas para su desarrollo.

**Inoculación:** Proceso por el que a una planta o a un sustrato se le añade inóculo.

**Inóculo:** Mezcla de propágulos, micelio o esporas de un hongo capaz de colonizar una raíz o un sustrato.

**Inóculo esporal:** Inóculo a base de esporas.

**Inóculo fúngico:** Inóculo a base de microorganismos (hongos).

**Inóculo micorrízico:** Inóculo a base de micorrizas.

**Instrumental:** Conjunto de instrumentos destinados a determinado fin.

**Lentinula edodes:** Seta china o shiitake (*Lentinula edodes*) es una seta comestible de color marrón y aroma intenso originaria de Asia Oriental. Suele encontrarse más a menudo deshidratada que fresca y se añade a sopas, revueltos y otros platos para hacerlos más sabrosos.

**Mantenimiento de primer nivel:** Operación que tiene por objeto conocer el estado actual de un sistema o maquinaria y así poder prevenir o evitar en lo posible el mantenimiento correctivo. Se realizan acciones periódicamente con el fin de evitar fallos en los elementos (fallos mayores). No requiere la intervención de un especialista. Lo suele realizar el propio usuario.

**Marra:** Falta de una cosa donde debiera estar, especialmente de viñas, olivares, etc., en cuyos liños faltan cepas, olivos, etc.

**Matraz:** Vaso de vidrio o de cristal, de forma generalmente esférica y terminado en un tubo estrecho y recto, que se emplea en los laboratorios químicos.

**Micelio:** Conjunto de raíz, tallo y hojas en las talofitas (hongos), formado comúnmente de filamentos muy ramificados y que constituye el aparato de nutrición de estos seres vivos.

**Micelio de primera generación:** Primer micelio obtenido en un cultivo.

**Micelio de segunda generación:** Micelio obtenido del micelio de primera generación.

**Micelio de siembra:** Micelio que se utiliza para multiplicarlo en un sustrato.

**Micorriza:** Asociación, generalmente simbiótica, entre la raíz de una planta y determinados hongos.

**Micorrización:** Acción y efecto de Micorrizar: consiste en la inoculación natural o artificial de un micelio de un hongo micorrízico en las raíces de un árbol que pueda actuar como simbiote, bien para la producción de setas, como para mejorar el crecimiento del árbol o para conseguir ambos beneficios.

**Pasteurización:** Acción y efecto de Pasteurizar. Consiste en elevar la temperatura de un alimento líquido hasta un nivel inferior al de su punto de ebullición durante un corto tiempo, y enfriarlo después rápidamente, para destruir los microorganismos sin alterar la composición y cualidades del líquido.

**Patógeno:** Que origina y desarrolla una enfermedad.

**Perros truferos:** Aquellos que son entrenados para encontrar trufas enterradas en el suelo gracias a su olor.

**PH-metro:** Sensor utilizado en el método electroquímico para medir el pH de una disolución. La determinación de pH consiste en medir el potencial que se desarrolla a través de una fina membrana de vidrio que separa dos soluciones con diferente concentración de protones.

**Pie:** Estructura más o menos cilíndrica que sostiene el píleo (nombre técnico que se le da al sombrero de un basiocarpo o ascocarpo, que sustenta una superficie donde se alojan las esporas, el himenio. El himenio o himenóforo puede estar formado por láminas, tubos o dientes, en la cara inferior del píleo) en las setas de los Agaricales.

**Planta hospedante o huésped:** Sirve de sustento a un parásito.

**Pleurotus eryngii:** Conocida popularmente como seta de cardo. Es un hongo basidiomiceto del orden Agaricales. La seta es una de las mejor conocidas en España, donde es muy apreciada por su sabor y recolectada como alimento.

**Propiedades o características organolépticas:** Característica física que tiene la materia en general, según la pueden percibir nuestros sentidos, como por ejemplo su sabor, textura, olor, color.

**Protocolo:** Conjunto de normas y procedimientos establecidos para el desarrollo de una actuación.

**Setas pleurotus:** Género de setas con el himenio laminado que incluye a algunas especies comestibles de gran interés comercial, como el champiñón ostra (*Pleurotus ostreatus*) o la seta de cardo (*Pleurotus eryngii*).

**Setas pleurotus ostreatus:** Conocida también como gírgola, seta de ostra, champiñón ostra o pleuroto ostra (*Pleurotus ostreatus*) es una especie de hongo basidiomiceto del orden Agaricales. Es comestible, estrechamente emparentado con la seta de cardo (*Pleurotus eryngii*), que se consume ampliamente por su sabor y la facilidad de su identificación. No confundir con el champiñón común o champiñón de París, cuyo nombre científico es *Agaricus bisporus*.

**Setas saprofitas:** Se alimentan de materia orgánica muerta o en descomposición.

**Simbionte:** Individuo asociado en simbiosis.

**Sinfín:** Tornillo helicoidal colocado normalmente, en el fondo de las tolvas donde se depositan los productos hortofrutícolas que hace avanzar a estos hacia la máquina de procesado.