

## TÉRMINOS Y REFERENCIAS

- Los precios promedio por mes utilizados están en pesos constantes
- Referencias para la lectura de las tablas de composición de los alimentos:
  - (.) Significa que no se analizó el componente o no se cuenta con el dato
  - kcal: Kilo calorías
  - g: gramos
- Penetrómetro: Instrumento utilizado para medir la firmeza de la pulpa de algunos frutos.
- Lb/pulgada cuadrada: libras por pulgada cuadrada (unidad de presión en que se lee el penetrómetro)
- Refractómetro: Instrumento utilizado para medir los grados Brix.
- Grados Brix: Es un indicador de madurez muy empleado, que cuantifica la relación azúcares : ácidos de un fruto (ratio).
- Atmósfera controlada: Técnica de conservación que maneja la composición del aire además de la temperatura y la humedad. Bajando la concentración de oxígeno y aumentando la de dióxido de carbono. Con este sistema las frutas y hortalizas logran mayores períodos de conservación sin pérdidas sustantivas de su condición.
- Tasa metabólica: Índice de la actividad metabólica de un tejido, relacionado con la velocidad de respiración. En general a mayor tasa metabólica, menor vida útil de un producto.
- Gas etileno: Gas utilizado para forzar la maduración de algunos productos. Este químico es producido en forma natural por las plantas como promotor del proceso de maduración.
- Desorden fisiológico: Degradaciones de los tejidos no causadas inicialmente por los patógenos o por lesiones mecánicas. En general se desarrollan en respuesta a que el producto es sometido a un ambiente adverso, en especial la temperatura.
- Zarzos: Estructuras caseras de conservación empleadas para guardar zapallo, en general contruidos de varejones bajo montes de abrigo. Estas construcciones permiten mantener el producto separado del suelo, ventilado y fuera de la acción de los rayos solares directos.

- Tubérculo: Tallo subterráneo reservante, en el caso de la papa, comestible
- Bulbo: Conjunto de hojas reservantes (carnosas) que forma la cebolla