**ABREVIATURAS**

|  |  |
| --- | --- |
| ác. | Ácido |
| Aw ó aw  | Actividad de agua |
| aw m.p | Actividad de agua del Dorado fresco |
| aws | Actividad de agua de solución osmótica |
| HT | Alta temperatura |
| HACCP  | Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control |
| Atc | Área de transferencia de calor |
| AOAC  | Association of official agricultural chemists |
| t  | Bajas Temperaturas o de Refrigeración |
| LT | Baja temperatura |
| BPM  | Buenas prácticas de Manufactura |
| cm. | centímetros  |
| NaCl  | Cloruro de Sodio |
| ICMSF  | Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos |
| D.O.  | Deshidratación Osmótica |
| EP | Equipo de Procesado |
| FDA  | Food and Drug Administration |
| ICP | Intercambiador de Calor a Placas |
| Kg. | Kilogramo |
| KJ | Kilo-Joule |
| Km. | Kilometro |
| l. o lit.  | Litro |
| MIC | Medición del Índice de Calidad |
| m. | Metro |
| m2 | Metro cuadrado |
| m.o.  | Microorganismos |
| MRD  | Microorganismos Responsables del Deterioro |
| mm.  | milímetros  |
| min.  | Minutos |
| O2   | Oxígeno |
| ppm | Partes por millón |
| PCA  | Plate Count Agar |
| ss. ó °Brix | Porcentaje de sólidos solubles |
| PDA  | Potato Dextrosa Agar |
| pH  | Potencial de Hidrógeno |
| PIDR  | Proceso de Impregnación y deshidratación por remojo |
| pdto.  | Producto |
| PCC | Puntos críticos de control |
| S.O.  | Solución osmótica |
| T°  | Temperatura |
| TC | Transferencia de Calor |
| ucf/g | Unidades formadoras de colonias por gramo de alimento |
|  |  |
|  |  |