**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 |
|  |  |
|  |  |