



**Universidad de Concepción
Facultad de Humanidades y Arte
Traducción/Interpretación en Idiomas Extranjeros**

**ESTUDIO DESCRIPTIVO Y COMPARATIVO DE LA
TERMINOLOGÍA EN ESPAÑOL, FRANCÉS E INGLÉS DE UN
TEXTO ESPECIALIZADO DEL ÁMBITO DE LA
OLEICULTURA DEL ACEITE DE OLIVA**

Tesina presentada a la Facultad de Humanidades y Arte de la
Universidad de Concepción para optar al grado académico de Licenciado
en Traductología

POR: FERNANDO ESTEBAN BECERRA OLIVARES
Profesora Guía: Maritza Nieto Gómez

enero 2022
Concepción, Chile

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento



AGRADECIMIENTOS

Quiero manifestar mis sinceros agradecimientos a mi profesora guía Maritza Nieto Gómez por sus consejos y apoyo durante todo el proceso de este trabajo de investigación. Asimismo, quiero agradecer a mi profesor coguía Boris Pradel Suárez por entregarme otros puntos de vista, los cuales fueron de gran ayuda para este estudio. Adicionalmente, quiero expresar mi gratitud a la profesora Paola Cañete González por su amabilidad al enviarme su artículo publicado en la Revista de Lingüística Aplicada de la Universidad de Concepción y por recomendarme autores de relevancia para esta disciplina.

Finalmente, quiero agradecer a mi familia, especialmente a mi madre, por haberme apoyado a lo largo de toda mi formación académica.

TABLA DE CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS	i
TABLA DE CONTENIDO.....	ii
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES	v
RESUMEN.....	vi
ABSTRACT	vii
1. INTRODUCCIÓN.....	1
2. MARCO TEÓRICO	6
2.1. Etimología	6
2.2. Terminología	7
2.3. Sociolingüística	26
3. PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN.....	34
4. OBJETIVOS	35
4.1. OBJETIVO GENERAL	35
4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	35
5. METODOLOGÍA.....	37

5.1. Tipo de investigación	37
5.2. Descripción del corpus	38
5.3. Etapas de análisis.....	39
6. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS	45
6.1. Tasa de precisión de las cuatro fuentes terminológicas escogidas 45	
6.2. Problemas de las fuentes terminológicas escogidas	46
6.3. Tasa de precisión individualizada de cada fuente terminológica 47	
6.4. Tasa de participación de cada fuente en las fichas terminológicas 48	
6.5. Problemas encontrados en las fuentes terminológicas	51
6.6. Cantidad de términos incluidos en las fichas terminológicas en relación con cada fuente terminológica	55
6.7. Clasificación de los términos según área temática.....	56
6.8. Clasificación de los términos según clase conceptual.....	59
6.9. Análisis terminológico de los términos en español.....	61
6.10. Análisis terminológico de los términos en francés	65

6.11. Análisis terminológico de los términos en inglés.....	69
7. ANÁLISIS DE RESULTADOS.....	73
7.1. Análisis de las problemáticas glotopolíticas y socioterminológicas de las fuentes terminológicas.....	73
7.2. Comparación de los resultados terminológicos entre los tres idiomas.....	74
8. CONCLUSIONES.....	82
9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	86
10. ANEXOS.....	90
10.1. Fichas terminológicas en español.....	90
10.2. Fichas terminológicas en francés.....	140
10.3. Fichas terminológicas en inglés.....	190
10.4. Capítulos de la obra.....	240

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

Gráfico 1. Modelo de fichas terminológicas de Cañete (2006) .	41
Gráfico 2. Problemas encontrados en FAOTERM	51
Gráfico 3. Problemas encontrados en IATE.....	52
Gráfico 4. Problemas encontrados en UNTERM.....	54
Gráfico 5. Cantidad de términos incluidos en las fichas terminológicas en relación con cada fuente terminológica	55
Gráfico 6. Clasificación de los términos según área temática ...	57
Gráfico 7. Clasificación de los términos según clase conceptual	59
Gráfico 8. Categoría gramatical de los términos en español.....	61
Gráfico 9. Tipo de formación de los términos en español	62
Gráfico 10. Procedencia lingüística de los términos en español	64
Gráfico 11. Categoría gramatical de los términos en francés ...	65
Gráfico 12. Tipo de formación de los términos en francés	66
Gráfico 13. Procedencia lingüística de los términos en francés.	68
Gráfico 14. Tipo de formación de los términos en inglés	69
Gráfico 15. Procedencia lingüística de los términos en inglés...	71

RESUMEN

Este trabajo de investigación señala las propiedades y fenómenos terminológicos en el ámbito especializado de la oleicultura del aceite de oliva en español, francés e inglés. Para llevar a cabo este estudio, se utilizan los preceptos de la Teoría Comunicativa de la Terminología de Cabré (2005) y, mediante un vaciado de datos de la obra *Manual de cata y maridaje del aceite de oliva*, se evalúan los términos a través de fichas terminológicas en los tres idiomas. Los resultados demuestran que en los términos de los tres idiomas existe una alta presencia de sustantivos y de sintagmación. Además, tanto en español como en francés, se observa una clara predominancia del latín, a diferencia de lo que ocurre en inglés, cuyo predominio es compartido entre el latín y el francés antiguo.

Palabras clave: terminología, oleicultura, aceite de oliva, fichas terminológicas.

ABSTRACT

This research states the terminological properties and features of the specialized knowledge of olive oil farming in Spanish, French and English. To develop this study, the concepts of the Communicative Theory of Terminology of Cabré (2005) are employed and, through a data transfer from the work *Manual de cata y maridaje del aceite de oliva*, the terms are evaluated using terminology cards on these three languages. The results demonstrate that in the terms of these three languages there is a high frequency of nouns and syntactic units. Besides, in Spanish and in French, there is a high prevalence of Latin, as opposed to English, where the predominance is shared between Latin and Old French.

Key words: terminology, olive oil farming, olive oil, terminology cards.

1. INTRODUCCIÓN

El aceite de oliva es un alimento que ha acompañado al ser humano desde tiempos inmemoriales. En efecto, en las civilizaciones antiguas, este alimento no sólo tuvo una importancia alimenticia, sino que también simbólica, ya que en la Antigua Grecia las ramas del olivo eran consideradas como un símbolo de paz y de victoria. Posteriormente, en la Edad Media, se produjo un cambio en la técnica de la producción de este aceite, debido a la influencia árabe en España. Mientras que, en Chile, la producción del aceite de oliva se concentra en el valle central, específicamente entre las regiones de Coquimbo y Bío-Bío. De hecho, conforme a Pefaur (2015), recién en 1996 se estableció una oleicultura chilena competitiva debido a una mayor plantación de olivos, cambios en las técnicas de producción y de riego. A partir de ese año, comenzaron las primeras exportaciones del aceite de oliva chileno al mercado mundial, lo que ha permitido a la industria oleícola nacional obtener reconocimiento y prestigio. Por lo tanto, la oleicultura nacional puede representar un potencial polo de oportunidades para traductores e intérpretes.

Para definir el concepto de oleicultura, es importante explicar previamente el concepto de olivicultura. De acuerdo con Serna (2020), la olivicultura son aquellas tradiciones que se desarrollan en una sociedad en torno al mundo del olivo. A partir de esta definición, se puede indicar que este conjunto de tradiciones se manifiesta de diversas formas dentro de una sociedad, y una de estas es la oleicultura. Conforme a este mismo autor, la oleicultura es una manifestación de la olivicultura que se enfoca en el resultado productivo denominado aceite de oliva. Por lo tanto, sobre la base de estas definiciones, se puede establecer una relación de continente-contenido entre ambos términos en la cual la olivicultura contiene a la oleicultura.



Según la Conferencia de las Naciones Unidas sobre Comercio y Desarrollo (UNCTAD) (2015), el aceite de oliva tiene tres denominaciones principales: aceite de oliva virgen, aceite de oliva refinado y aceite de oliva compuesto de aceites de oliva refinados y vírgenes. Todas estas clasificaciones están reguladas bajo estándares fisicoquímicos y organolépticos establecidos por el Consejo Oleícola Internacional.

Conforme a lo señalado anteriormente, la oleicultura está adquiriendo una relevancia a escala internacional y nacional, lo que genera una necesidad de analizar la normalización de sus términos y de sus fuentes de información respectivas. Para ello, es necesario recurrir a la terminología. Esta es una disciplina que, durante el siglo XX, ha tenido varios postulados que permitieron establecer el estudio de los términos de forma metódica y organizada. Gracias a estas premisas, la terminología ha obtenido el reconocimiento de diversos organismos y autoridades, tales como las Naciones Unidas o la Unión Europea, que incluyen en sus políticas el fortalecimiento de esta especialidad.



Diversos estudios se han llevado a cabo para comprender las dinámicas que existen en los términos y su relación con el conocimiento especializado. De este modo, destaca María Teresa Cabré con la Teoría Comunicativa de la Terminología (2005), ya que es considerada como una referente en la disciplina terminológica.

Sobre la base de los postulados de Cabré (2005), se analizan y se comparan, en este trabajo, las propiedades y fenómenos terminológicos (categoría gramatical, tipo de formación, variación terminológica y

procedencia lingüística) que se encuentran en los términos presentes en la obra *Manual de cata y maridaje del aceite de oliva* y en sus equivalentes en francés y en inglés. Adicionalmente, se distinguen los inconvenientes de las fuentes terminológicas escogidas para este trabajo.

La motivación para desarrollar un trabajo en este ámbito radica en el interés personal en la terminología y en establecer un vínculo con la etimología, con el fin de comprender diversos fenómenos de la terminología y de los conocimientos especializados. Adicionalmente, esta investigación refleja un deseo intelectual de analizar las fuentes terminológicas para comprender el predominio de los idiomas en estas bases de datos. Por otra parte, las razones por las cuales se escogió este corpus son dos: el acceso inmediato y material a esta obra y la creciente importancia que tiene este ámbito para la economía nacional.

A continuación, se exponen diversos campos como la etimología, la terminología y la sociolingüística. Posteriormente, se detalla la metodología utilizada y luego se presentan los datos resultantes de la evaluación de las fichas terminológicas con el fin de entregar, de forma

detallada, el análisis de estos resultados en conjunto con las problemáticas de las fuentes terminológicas escogidas.



2. MARCO TEÓRICO

2.1. Etimología

El campo de la etimología es trascendental para este trabajo, ya que mediante esta disciplina se analiza el origen lingüístico de los términos del corpus y de sus equivalentes en francés y en inglés. Por ello, se debe señalar la definición establecida por San Isidoro (1982, citado en Peña 1999) en la cual la etimología permite identificar el origen de los vocablos para poder interpretar posteriormente su sentido. Adicionalmente, se puede considerar a la etimología, tal como lo señaló Roquefort (1829, citado en Budzinski, 2015), como el arte de desenredar las palabras y simplificarlas considerando su origen. Conforme lo anterior, la etimología no es un mero análisis histórico de un término, sino que permite entender las modificaciones y evoluciones que este término ha tenido y cómo una cultura ha adoptado este concepto.

Por lo tanto, la etimología permite detectar el origen de los términos, lo que, a su vez, posibilita la identificación de la prevalencia de alguna lengua, ya sea histórica o actual, en un término y en un ámbito especializado.

2.2. Terminología

2.2.1. Los textos especializados

Un aspecto relevante para todo trabajo terminológico es la diferencia entre el conocimiento general y el conocimiento especializado. Para ello, Cabré *et al.* (2001) establecen que el conocimiento general (CG) es la información compartida por el individuo común dentro de una comunidad, una cultura y un momento determinado. En segundo lugar, mencionan que más allá de las diferencias socioeconómicas y sociales, el CG implica una verdad incuestionable y refleja el saber colectivo de una sociedad, en un momento determinado. Por lo tanto, el CG engloba aquellos preceptos que no requieren ser adquiridos o profundizados por un individuo dado que, por el sólo hecho de pertenecer a una comunidad, se obtienen estas informaciones.

Por el contrario, Cabré *et al.* (2001) establecen que el conocimiento especializado (CE) es una información que puede ser adquirida por un individuo, pero su acceso es más restringido. El contenido de esta información circula en un ámbito más cerrado, entre especialistas. Asimismo, estos autores revelan que más que una oposición entre ambos conocimientos, lo que hay es una transmisión y un enunciado diferente.

A este respecto, Cabré (1999, citada en Cabré *et al.*, 2001) determina que la transmisión del CE se destaca debido a la forma en que se transmite. Por consiguiente, uno de los aspectos más relevantes del CE es la pragmática, es decir, la forma en que un conocimiento se estructura y se transmite de manera ordenada.

En definitiva, las diferencias entre CE y CG, de acuerdo con Cabré *et al.* (2001), son: el CE no pertenece al ámbito común y es transmitido por especialistas, el CG es un saber común compartido por toda la sociedad; el CE se transmite de forma detallada y específica a través de diversas instituciones, el CG se obtiene a través de la convivencia social; el CE obtiene su validez a través del consenso de un grupo de especialistas, el CG es aceptado debido al conjunto de tradiciones y costumbres de la sociedad en su conjunto; el CE se forma por la sabiduría de expertos y especialistas, el CG es anónimo; el CE se transmite por el lenguaje de especialidad (términos), el CG se transmite por el lenguaje general.

Por ende, las diferencias entre CG y CE radican en la amplitud del conocimiento, la forma en que se enseñan los preceptos, la extensión del grado de cohesión, el origen de los conceptos y el tipo de lenguaje

utilizado. Asimismo, el producto del lenguaje de especialidad es el texto especializado.

Como se señaló anteriormente, una de las características más identificables del texto especializado es el aspecto sistemático de la información, es decir, la forma en que está expuesto el conocimiento dentro de este tipo de texto.

2.2.2. Las fuentes terminológicas

De acuerdo con Cabré (2005), existen cuatro tipos de fuentes relevantes de información para los traductores. Estas son las fuentes gramaticales y discursivas (manuales de estilo), las fuentes lexicográficas (diccionarios monolingües y bilingües), las fuentes terminológicas (glosarios y bases de datos terminológicos) y las fuentes especializadas (manuales y artículos especializados). Gracias a esta clasificación, se puede determinar que este trabajo utiliza, principalmente, las fuentes terminológicas para establecer un análisis de los términos de la obra *Manual de cata y maridaje del aceite de oliva*.

Por añadidura, tal como lo recalca esta autora, es importante establecer la finalidad de utilizar este tipo de fuentes, ya que permite conocer la materia especializada, las unidades terminológicas, y el índice de variación formal y conceptual de las unidades terminológicas.

Cabré (2005) indica que las fuentes terminológicas contienen información de los términos que son relevantes para la comprensión del conocimiento especializado. Adicionalmente, esta autora explica que las fuentes terminológicas son las plataformas más utilizadas de consulta terminológica, ya que la información está constantemente actualizada. Es por esa razón que este trabajo ocupa las fuentes terminológicas del Consejo Oleícola Internacional, FAOTERM, IATE y UNTERM que actualizan constantemente información terminológica y muestran las definiciones de los términos que están basadas en fuentes oficiales.

De igual forma, Cabré (2005) estipula los requisitos que debe tener una fuente terminológica para que se considere fiable y útil, de los cuales los más importantes son: que hayan sido creadas por especialistas, que tengan la representación de una institución reconocida, que tengan al menos una definición y un contexto para los términos, que sean plurilingües, que

presenten información sobre el origen de la información terminológica y que tengan un fácil acceso.

2.2.3. La Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT)

Cabré (2005) desarrolla una nueva teoría denominada Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT) en la cual establece los siguientes fundamentos: la terminología se nutre de la teoría del conocimiento, la teoría de la comunicación y la teoría del lenguaje; el objeto de estudio son las unidades terminológicas; los términos son unidades léxicas y pragmáticas (se adaptan a un tipo de comunicación); el contenido de un término es simultáneo a su forma; los términos de un conocimiento especializado tienen una relación entre sí; el valor de un término está determinado por la importancia que tiene dentro de este conocimiento especializado; el objetivo teórico de la terminología es la descripción de los términos y la comprensión de las relaciones establecidas con otros idiomas y la finalidad aplicada de la terminología es la representación del conocimiento especializado y la transferencia hacia otros sistemas lingüísticos.

Por lo tanto, se puede recalcar que la TCT es más consonante con la realidad lingüística del conocimiento especializado, porque esta teoría determina que la terminología es un campo multidisciplinar que comienza con la variación discursiva y que tiene como objetivo describir las características de las unidades terminológicas tales como forma, significado y función. Además, la TCT admite que el estudio de las unidades terminológicas puede verse influenciado por la variación propia de las lenguas.



2.2.4. Los términos

Esta investigación se centra esencialmente en los elementos clave de la terminología: los términos. A este respecto, Cabré (1993) determina que los términos son el elemento clave de la terminología y permiten la transmisión del conocimiento especializado. Además, menciona que los términos se clasifican en forma, función, significado y procedencia.

2.2.5. Clasificación de los términos

2.2.5.1. Los términos según su forma

De conformidad con el primer criterio de clasificación de los términos, esta autora indica que hay términos simples (que contienen un solo morfema) y complejos (contienen más de un morfema).

Es importante mencionar que, dentro de los términos complejos, esta autora indica que pueden ser derivados (existencia de afijos unidos a la base léxica) o compuestos (existencia de una combinación de bases léxicas actuales o históricas junto con afijos). Además, dentro de los términos complejos, esta autora recalca que se pueden encontrar los sintagmas terminológicos que son una combinación de términos que tienen una estructura sintáctica.

De igual forma, dentro de este criterio de forma de los términos, se debe indicar el fenómeno de truncamiento léxico. De acuerdo con Rodríguez, Sánchez y Marelló (2019), este fenómeno es la eliminación de una parte de una unidad léxica. Lo anterior también permite la formación de términos y es un aspecto que se debe considerar al estudiar la forma de los

términos. Dentro del truncamiento léxico, Cabré (1993) establece cuatro tipos de casos: las siglas (combinación de las iniciales de varias palabras), los acrónimos (combinación de segmentos iniciales o finales de un sintagma), las abreviaturas (reducción de una palabra aprobada por consenso) y las formas abreviadas (utilización de la primera parte de una palabra o de un sintagma). Estos fenómenos se justifican debido a la economía del lenguaje, con el fin de optimizar el tiempo y los recursos lingüísticos durante el discurso especializado.



2.2.5.2. Los términos según su función

Con respecto al segundo criterio de agrupación de términos, Cabré (1993) establece que los términos pueden clasificarse en nombres, adjetivos, verbos y adverbios.

2.2.5.3. Los términos según su significado

En relación con el significado, el tercer criterio de clasificación de términos, esta autora determina que los términos pueden clasificarse en

objetos o entidades, procesos, operaciones, acciones, propiedades, estados, cualidades y relaciones. Esta clasificación es relevante, ya que según Cabré (1993) se puede obtener una visión de la realidad y se puede entender cómo está transmitida la información de un conocimiento especializado, esto se denomina “sistema conceptual”.

2.2.5.4. Los términos según su procedencia lingüística

El último criterio de agrupación de los términos es la procedencia lingüística. Cabré (1993) establece que los términos pueden crearse según “las reglas de su propio código lingüístico, o bien tomados en préstamo de otro código o subcódigo” (p. 181). Con respecto a la segunda situación, distingue entre préstamos de origen grecolatino (cultismos), préstamos de otra lengua actual y préstamos provenientes de dialectos o de algún registro.

Dentro de este ámbito cabe indicar que, de acuerdo con esta autora, los cultismos se encuentran en una gran cantidad de lenguas, particularmente en aquellas que provienen del latín y también en las lenguas anglosajonas. No obstante, los hablantes de estas lenguas creen que los cultismos son

unidades naturales de estas lenguas, pasando desapercibido el carácter de préstamo, algo que es totalmente diferente en la situación de préstamos de lenguas vivas.

Otro aspecto que se debe indicar en relación con los préstamos es el hecho de que las lenguas pueden añadir de manera consciente o inconsciente estos términos. Es por ello que Cabré (1993) identifica los procesos que se generan cuando una lengua incorpora un préstamo, ya que se pueden incorporar préstamos a una lengua sin modificación alguna o con algún tipo de adaptación gráfica o fonética.



Es importante no confundir este concepto con los xenismos que, de acuerdo con Cabré (1993), son “denominaciones de otras lenguas (y no términos prestados) que designan conceptos culturalmente idiosincráticos de la lengua a la que pertenecen” (p. 184). Sin embargo, en caso de que los xenismos se ocupen en la lengua de llegada para designar un elemento propio, se convierten en préstamos.

Por último, según esta misma autora, cuando una lengua ocupa préstamos y si estos se adaptan según las reglas del sistema de llegada, se puede

determinar la vitalidad de una lengua, el comportamiento que tiene la sociedad frente a una lengua y la posible jerarquía entre idiomas.

2.2.6. Mecanismos de formación de términos

Con respecto a la formación de términos, Cabré (1993) establece que los términos se clasifican según el mecanismo de creación utilizado por los hablantes. Estos mecanismos son formales, funcionales y semánticos. Por consiguiente, es necesario indicar la definición para cada recurso.



2.2.6.1. Recursos formales de formación de términos

Cabré (1993) define los recursos formales como una modificación (combinación o truncación) de la base léxica de los términos. De acuerdo con esta autora, aquí se pueden identificar dos tipos de fenómenos: la combinación de morfemas o palabras (derivación, composición y sintagmación) y la truncación (siglación, acronimia y abreviación).

Adicionalmente, esta misma autora precisa que la derivación puede ser por prefijación (adición de prefijo), por sufijación (adición de sufijo) y los casos mixtos (adición simultánea de prefijo y sufijo).

Luego, agrega que en la composición se combinan dos o más bases léxicas para formar un término. Esta combinación puede utilizar bases léxicas de idiomas actuales, de idiomas antiguos (griego y latín) o ambos mecanismos.

Por añadidura, esta autora indica que la sintagmación es la unión sintáctica jerarquizada de varias palabras. Es importante señalar que esta unión debe respetar las reglas del código lingüístico.

Por último, Cabré (1993) determina que la truncación es la reducción de una base léxica. Tal como se observó en el punto 2.2.5.1., este mecanismo puede manifestarse a través de la siglación, la acronimia y la abreviación.

2.2.6.2. Recursos funcionales de formación de términos

Cabré (1993) establece que en este tipo de fenómenos se incluyen los cambios de categoría de una palabra sin cambiar su forma y la lexicalización. Para esta autora, la conversión sintáctica es el cambio de un lexema en su base para cambiar su categoría (luz – lucir). Mientras que la lexicalización es la adquisición de una categoría gramatical de un lexema sin cambiar en lo absoluto (saber – el saber).



2.2.6.3. Recursos semánticos de la formación de términos

Esta misma autora determina que los recursos semánticos son los cambios que se producen en el ámbito del significado de un término, para crear un significado distinto. Para ello, existen dos criterios para clasificar este tipo de fenómenos: la procedencia de la forma de base y el tipo de modificación semántica.

Por una parte, en el criterio de procedencia de la forma de base, según esta autora, se toma en cuenta si el término proviene del léxico general o del conocimiento especializado. Por lo tanto, los términos pueden pasar del

léxico común a un área especializada o viceversa, es decir, puede existir una banalización o especialización de un término.

Por otra parte, en la modificación semántica ocurren tres procesos: la ampliación del significado de la forma de base (*discoteca* en el sentido de colección de discos o en el sentido de sala de baile), la restricción del significado de la forma de base (*impreso* en el sentido de obra impresa o en el sentido de formulario administrativo) y el cambio de significado de la forma de base (*carta* en el sentido de forma de comunicación o en el sentido de naipe).



Por último, esta autora establece que además de estos tres tipos de formación de términos, también los préstamos y los calcos pueden constituir mecanismos de formación de términos, porque se incorpora un término de un código determinado a otro código.

Este aspecto es relevante para este trabajo, ya que constituye uno de los rasgos distintivos de la TCT, aquel que señala que los términos tengan más de un significado y que puedan provenir de diversas áreas temáticas o incluso del lenguaje general.

2.2.7. La variación terminológica

Con respecto a la variación terminológica, Freixa, Kostina y Cabré (2002) la definen como aquella que se produce a nivel terminológico. Adicionalmente, estas autoras establecen que la variación terminológica se puede clasificar en variación denominativa (VD) y variación conceptual (VC). La VD es aquella que se produce a nivel fonético o gráfico de un término. Mientras que la VC, de acuerdo con estas autoras, es aquel cambio que se produce a nivel del contenido de un término.



En consecuencia, la variación terminológica reconoce el fenómeno de sinonimia que se puede producir dentro del estudio de un campo especializado del conocimiento. Además, como se mencionó anteriormente, los supuestos de la TCT reconocen a la variación terminológica como un acontecimiento real y posible.

2.2.8. Descripción de las fuentes terminológicas utilizadas

2.2.8.1. Fuente terminológica del Consejo Oleícola Internacional

El Consejo Oleícola Internacional se creó en 1956 gracias a un acuerdo de la Organización de las Naciones Unidas. Posteriormente, se han realizado varias normativas para actualizar e incluir roles y funciones en este consejo, en particular, el desarrollo de la terminología relativa a la normativa y a las características del aceite de oliva. El *Convenio Internacional del Aceite de Oliva y de las Aceitunas de Mesa de 2015* establece que el Consejo debe desarrollar la divulgación de información científica y terminológica relativa al aceite de oliva.

Por ende, la base de datos terminológicos del Consejo Oleícola Internacional constituye una herramienta esencial para la normalización de la terminología y para la transmisión de la información oleícola hacia los consumidores.

2.2.8.2. Fuente terminológica de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés) es un organismo de la ONU que se creó en 1945 y desde entonces esta institución se gestó como un organismo especializado de la ONU.

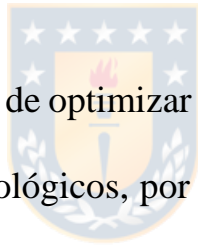
En los años 80, la FAO desarrolló una base de datos terminológicos extensa que se denomina FAOTERM. De acuerdo con la FAO (2021), esta base de datos terminológicos incorpora terminología perteneciente a las áreas de trabajo de esta institución y de otros organismos internacionales. Cabe destacar que los idiomas oficiales de la FAO son el árabe, el chino mandarín, el español, el francés, el inglés y el ruso.

2.2.8.3. Fuente terminológica de la Unión Europea

Las bases de datos terminológicos en la Unión Europea son de larga data. De hecho, en los años 60 se crearon las primeras fuentes terminológicas. En efecto, Bonet (2008) menciona que en los años 60 se creó Dicautom

(base de datos de la Comunidad Europea del Carbón y el Acero) y Euroterm (base de datos de la Comunidad Económica Europea).

Posteriormente, ambos sitios terminológicos se fusionaron en 1973 para crear el EURODICAUTOM. Según De Irazazábal y Schwarz (1993), esta base de datos tenía por objetivo tener una terminología extensa para otorgar una función de apoyo a los funcionarios de las instituciones europeas.



Luego, en 2004, con el fin de optimizar la información, se decide reformar esta base de datos terminológicos, por lo cual, se creó una base de datos llamada IATE para poder traducir documentos de otras agencias o instituciones de la Unión Europea. En suma, IATE es una base de datos terminológicos que está disponible en los 24 idiomas oficiales de la Unión Europea (incluidos el español, el inglés y el francés) y también en latín.

2.2.8.4. Fuente terminológica de la Organización de las Naciones Unidas

Según Zhou y Ma (2021), UNTERM contiene los términos provenientes de los documentos oficiales de la Asamblea General, el Consejo de Seguridad, el Consejo Económico y Social, el Consejo de Administración Fiduciaria y de otros órganos de las Naciones Unidas (ONU). De acuerdo con estos autores, UNTERM provee información terminológica sobre diversas áreas temáticas en los seis idiomas oficiales de la ONU: inglés, francés, ruso, chino mandarín, árabe y español.



Conforme a UNTERM (2021), esta base de datos terminológicos se creó en abril del 2012 con el fin de unificar, en un solo sitio, toda la información terminológica de la ONU. Asimismo, según esta organización, UNTERM es actualizado permanentemente por la Secretaría General (incluidas las agencias locales y las comisiones regionales) y por organismos especializados del sistema de la ONU. Finalmente, de acuerdo con UNTERM (2021), esta base de datos es una herramienta lingüística que se creó para facilitar el trabajo de los miembros del sistema de la ONU y de las personas que están interesadas en las actividades de esta organización.

2.3. Sociolingüística

2.3.1. La glotopolítica

En relación con la glotopolítica, Marcellesi y Guespin (1986, citados en Arnoux, 2000) recalcan que la glotopolítica analiza los fenómenos conscientes o inconscientes que se producen en una sociedad hacia una lengua en particular. Además, Arnoux (2000) establece que la glotopolítica es útil para estudiar estos fenómenos sociales que se producen hacia una lengua, ya que se pueden generar o perpetuar relaciones de poder. Conforme a Marabini (2019), estudiar la glotopolítica es relevante porque es clave para la cultura, para la interacción entre las culturas y para los miembros pertenecientes a estos sistemas. Adicionalmente, la lengua es un elemento distintivo entre grupos de individuos.

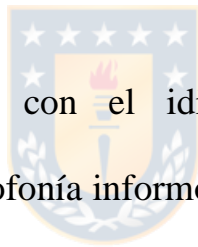
Por lo tanto, la glotopolítica permite entender la interacción que se produce entre distintas culturas y lenguas desde un punto de vista lingüístico. Además, a través de la glotopolítica, se pueden analizar las preferencias lingüísticas que se observan dentro de una comunidad. De hecho, Marabini (2019) indica que el lenguaje no sólo tiene una

importancia comunicativa, sino que también identitaria, sobre todo en comunidades donde se debe elegir un sistema lingüístico por sobre otro, lo que implica una voluntad subyacente.

De conformidad con Del Valle (2014, citado en Meza 2019), la glotopolítica se encuentra, actualmente, en una etapa donde la globalización tiene una preponderancia a través de los flujos de capital, los fenómenos transnacionales y las decisiones políticas y económicas de índole regional. Por lo que, en el proceso de globalización actual, la glotopolítica tiene un carácter relevante dado que además del ámbito lingüístico, también tiene una relación con la economía y la política. Asimismo, Meza (2019) establece que la glotopolítica actual está interesada en estudiar la terminología científica, ya que es un ámbito donde también hay poder. Por consiguiente, el léxico, y en particular la terminología, son herramientas clave para poder determinar la influencia de una lengua dentro de una comunidad.

Del Valle (2007, citado en Meza, 2019) menciona el rol que ha tenido la hispanofonía en América y lo define como una estructura lingüística e histórica que proviene de la unión colonial entre España e Hispanoamérica

y que, actualmente, se desarrolla gracias a las relaciones comerciales entre ambos espacios. De este modo, en ámbitos del conocimiento como la olivicultura y la oleicultura, es indudable la influencia que han tenido en América, el español y el árabe, desde un punto de vista terminológico y lingüístico. Sin embargo, con las nuevas configuraciones de poder y, en especial, con la globalización, es necesario evaluar si esta influencia del español y del árabe en la terminología presente en la obra *Manual de cata y maridaje del aceite de oliva* sigue siendo relevante o no.



Asimismo, en relación con el idioma francés, la Organización Internacional de la Francofonía informó que en 2018 había al menos 300 millones de francófonos en el mundo. Adicionalmente, este organismo mencionó que el francés es el quinto idioma más hablado del mundo, luego del chino, el inglés, el español y el árabe. De acuerdo con Joyaux (2009, citada en Motala 2011), a pesar de lo que se piensa, el idioma francés todavía tiene un sitio relevante en la actualidad. De hecho, este autor aclara que los colegios franceses y las Alianzas Francesas constituyen importantes núcleos de transmisión de la cultura, del pensamiento y del idioma francés.

Con respecto al idioma inglés, Kachru (1988, citado en La Paz, 2012) revela que la supremacía del inglés radica en su facilidad de adaptarse a nuevas realidades, adecuarse a la descolonización de sus reglas y presentarse como un sistema flexible que penetra en diferentes culturas. Por lo tanto, las ventajas que tiene el inglés podrían constituir una amenaza para otros idiomas, en particular para el español, dentro de la olivicultura y la oleicultura.

Según Nye (2003, citado en Noya, 2005) existen dos tipos de relaciones de poder entre los países. El poder duro que utiliza la coerción, la fuerza de forma directa y la intención evidente de usar un poder por sobre otro. Mientras que el poder blando es una manifestación más sutil para ejercer influencia, ya que se puede utilizar la ideología, la persuasión, los símbolos y el lenguaje. En definitiva, la influencia de un idioma dentro de una comunidad y de un ámbito especializado es una manifestación de poder blando, pues se enmarca en los aspectos culturales y simbólicos.

Finalmente, Hasan (1989, citada en Resinger, 2008) menciona que la lengua es política, ya que aquellos individuos que saben cómo “funciona” la lengua, pueden lograr sus objetivos particulares y sociales de forma más

fácil. Además, estos individuos pueden conocer otras realidades, lo que les permite incorporar ciertas características de esas realidades para establecer cambios a nivel social.

2.3.2. La ecolingüística

Hagège (1985, citado en Resinger, 2008), primer autor que acuñó este término, determinó que la ecolingüística estudia las referencias de la naturaleza presentes en la lingüística. Sin embargo, Fill (1993, citado en Resinger, 2008) profundizó este concepto y determina que la ecolingüística es una rama de la lingüística que conecta diversas lenguas con sus hablantes o con pequeños grupos de hablantes y defiende a los grupos lingüísticos minoritarios frente a diversos fenómenos que se producen en las lenguas.

Queda claro entonces, según la definición de Fill, que uno de los pilares de la ecolingüística es la interrelación entre hablantes de diferentes lenguas. Además, Resinger (2008) recalca la relevancia que tiene la ecolingüística para la traducción, ya que los traductores preservan las

lenguas de trabajo, ya sea lenguas masivas o minoritarias, para formar parte de un ecosistema lingüístico mundial.

En consecuencia, un enfoque ecolingüístico en la traducción permite observar de manera más clara las relaciones que se producen entre lenguas. Adicionalmente, la ecolingüística visibiliza el rol mediador que tiene el traductor. En efecto, Resinger (2008) indica que la traducción tiene un rol de “mediadora” cuando hay un conflicto entre diversas lenguas y tiene un rol de “facilitadora” cuando se debe cambiar de un idioma a otro.



Finalmente, Ballesteros *et al.* (2015) determinan los niveles ecolingüísticos que tiene una lengua. De hecho, estos autores indican que la lengua y el medio ambiente se relacionan en tres niveles: lengua y medio ambiente social, lengua y medio ambiente mental, y lengua y medio ambiente natural. Este último punto es relevante para este trabajo, ya que, en este caso, el medio ambiente natural, que es aquel medio donde se desenvuelve el poderío de una lengua, son las fuentes terminológicas anteriormente mencionadas y la obra *Manual de cata y maridaje del aceite de oliva*.

2.3.3. La socioterminología

Una rama de la terminología, que es reciente y que surge a partir de algunas diferencias con la visión clásica de la terminología, es la socioterminología. Este ámbito de la terminología se define por Gaudin (1990, citado en Diallo, 2020) como aquella rama de la terminología que estudia la circulación social de los términos. Asimismo, Barité (2000, citado en Diallo, 2020) señala que la socioterminología estudia el origen, la formación y las interrelaciones de los términos desde una perspectiva social, con el fin de analizar la circulación que tienen los términos dentro de una sociedad.



Asimismo, Santos (2001) agrega los objetivos que debe tener todo trabajo que se base en la socioterminología, los cuales son identificar las necesidades y usos de los actores de un ámbito especializado, entender los fenómenos que se producen durante el proceso de transmisión del conocimiento especializado y ayudar a transmitir la evolución de la terminología de un conocimiento especializado.

Para ello, es importante establecer criterios de medición sobre la influencia de las lenguas en los términos. En efecto, Gallench y

Posteguillo (2001, citados en Posteguillo, 2002) establecieron criterios para evaluar esta influencia en los términos, los cuales son: los términos que son préstamos que no están incorporados en los diccionarios en español, los términos que están incorporados en diccionarios especializados, pero no en el diccionario de la Real Academia Española, y los préstamos integrados al español y que están incluidos en el diccionario de la RAE.



3. PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

¿Cuáles son las características terminológicas preponderantes (forma, función, significado, procedencia y variación terminológica) en español, francés e inglés de los términos presentes en un texto especializado perteneciente al ámbito de la oleicultura?



4. OBJETIVOS

4.1. OBJETIVO GENERAL

Señalar, a través de un análisis terminológico, las propiedades y fenómenos terminológicos que se producen en la transmisión de un conocimiento especializado dentro del texto *Manual de cata y maridaje del aceite de oliva*.

4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar las problemáticas socioterminológicas y glotopolíticas existentes en las fuentes terminológicas seleccionadas para este trabajo.
- Determinar las características terminológicas más frecuentes en los términos en español del corpus y en sus equivalentes en francés y en inglés.
- Comparar las características terminológicas de los términos en español del corpus con sus equivalentes en francés y en inglés.

- Describir la etimología predominante en los términos en español del corpus y en sus equivalentes en francés y en inglés.
- Definir la frecuencia de variación terminológica en los términos en español del corpus y en sus equivalentes en francés y en inglés.



5. METODOLOGÍA

5.1. Tipo de investigación

El presente estudio tiene una naturaleza descriptivo-comparativa. Adicionalmente, esta investigación es de carácter cualitativo porque estudia los atributos terminológicos de los términos en español del corpus y de sus equivalentes en francés y en inglés, tales como categoría gramatical, área temática, tipo de formación, entre otros. De igual forma, este estudio es de carácter cuantitativo, puesto que estudia la frecuencia de fenómenos terminológicos a partir del análisis de las características terminológicas de estos términos. Por lo tanto, esta investigación tiene un carácter mixto.

Por añadidura, como este estudio pretende comprender detalladamente las características terminológicas de los términos en español del corpus y de sus equivalentes en francés y en inglés, se contrastan las diferencias y similitudes terminológicas existentes entre estos términos.

Asimismo, en esta investigación se utiliza la triangulación metodológica¹, ya que existe un carácter cualitativo y cuantitativo; además, se utilizan diversas fuentes de datos terminológicos.

5.2. Descripción del corpus

El diseño metodológico de esta investigación se basa en el uso de corpus. Para ello, se extraen 100 términos en español del libro *Manual de cata y maridaje del aceite de oliva* escrito por María Paz Herrera, Isabel Mazzucchelli y Marino Uceda, publicado en el año 2010. Esta obra transmite un conocimiento especializado, ya que sus conceptos son compartidos por especialistas y no por el público general. Además, la información de esta obra está presentada de forma estructurada, ya que utiliza el método deductivo, es decir, la información se presenta de lo general a lo particular (ver capítulo 10.4.). Adicionalmente, esta obra es un texto expositivo, debido a que se presentan informaciones tales como conceptos, definiciones y hechos. Sin embargo, esta obra también es un

1 Denzin (1970, citado en Arias, 2000) señala que la triangulación metodológica “es la combinación de dos o más teorías, fuentes de datos, métodos de investigación, en el estudio de un fenómeno singular” (p. 15).

texto descriptivo, ya que se explican los distintos tipos de aceite y sus sabores de manera detallada.

Es importante destacar la experiencia profesional de los tres autores. Marino Uceda es Ingeniero Agrónomo de la Universidad Politécnica de Madrid, Consultor de la FAO con respecto a la calidad los aceites de oliva y Jefe de Panel del Consejo Oleícola Internacional. En segundo lugar, María Paz Aguilera es Doctora en Ciencias Biológicas de la Universidad de Jaén y ha liderado numerosos estudios sobre las características del aceite de oliva. Finalmente, Isabel Mazzucchelli es Ingeniera Química por la Universidad de la República (Uruguay) y es experta universitaria en cata de aceites de oliva vírgenes por la Universidad de Jaén.

5.3. Etapas de análisis

En primer lugar, se extraen los términos del corpus señalado, es decir, un vaciado de datos terminológicos.

Por añadidura, la selección de los términos del corpus se realiza a través de diversos criterios. Para ello, se establece un orden de criterios para

poder extraer los términos del corpus. En efecto, el primer criterio es el orden de aparición de los términos. Es importante destacar que en este criterio es fundamental la intuición del investigador para identificar los términos. El segundo criterio es la aparición de estos en fuentes terminológicas. Finalmente, el tercer criterio es la corroboración de la existencia de la información necesaria para el vaciado de datos, es decir, si el término que aparece en las diversas fuentes terminológicas tiene, además, su definición en español en este tipo de fuente. Una vez que se verifica que los términos seleccionados del corpus cumplen con estos tres criterios, estos se incorporan al vaciado de datos terminológicos. Asimismo, los términos que no cumplen con estos criterios de selección no forman parte del vaciado de datos; Sin embargo, se establece una lista de estos términos.

Luego, se analizan las características terminológicas de los términos del corpus a través de un modelo de fichas terminológicas propuesto por Cañete (2006). Este modelo contiene: entrada (término propiamente tal en negrita), categoría gramatical, área o subárea temática (área del conocimiento a la que pertenece el término), tipo de formación, variantes terminológicas, definición o explicación, fuente de la definición o

explicación (fuentes terminológicas utilizadas), contexto (frase u oración donde aparece el término), fuente del contexto, equivalencias y notas.

Gráfico 1. Modelo de fichas terminológicas de Cañete (2006)

1. Entrada	
2. Categoría gramatical	
3. Área / subárea temática	
4. Tipo de formación	
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	
7. Fuente de la definición / explicación	
8. Contexto	
9. Fuente del contexto	.
10. Equivalencias	
11. Notas	

A este modelo de análisis terminológico se le añade el campo de procedencia lingüística que corresponde al número 12 de la ficha terminológica y que se refiere a la etimología de los términos escogidos. Adicionalmente, a este modelo de fichas se le agrega el campo de clase conceptual que corresponde al número 13 de la ficha terminológica y que se refiere a lo observado en el punto 2.2.5.3. Es importante recalcar que

en el caso de los términos que constituyen sintagmas, se les realiza un análisis.

Luego del análisis en español de los términos del corpus, se procede a buscar los términos equivalentes en francés y en inglés en las fuentes terminológicas. Para ello, se eligen cuatro fuentes terminológicas relevantes. La búsqueda en estas fuentes se organiza bajo un orden que considera, en primer lugar, la base de datos terminológicos con temática más específica, hasta finalizar la búsqueda con la base de datos terminológicos con información más general. Por consiguiente, este orden es el siguiente: el glosario del Consejo Oleícola Internacional; FAOTERM de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura; IATE de la Unión Europea y UNTERM de la Organización de las Naciones Unidas.

Posteriormente, se realiza el mismo procedimiento de análisis de características terminológicas sobre la base del modelo de fichas terminológicas de Cañete (2006) para los términos en francés y en inglés. Es menester indicar que, para las fichas terminológicas en francés, lo establecido por Cañete (2006) se complementa con el trabajo de Pitar

(2011). Mientras que, para las fichas terminológicas en inglés, se complementa el modelo de Cañete (2006) con lo establecido en la norma ISO 12620 (1999).

Por último, una vez que se obtiene la información de las características terminológicas de los términos en español de la obra *Manual de cata y maridaje del aceite de oliva* y sus equivalentes en francés y en inglés, se cuantifican sus diferencias y similitudes en los siguientes campos del modelo de fichas terminológicas de Cañete (2006): categoría gramatical, tipo de formación, variantes terminológicas y procedencia lingüística. En cuanto a este último campo, se utilizan diversos diccionarios. Para los términos en español se usa la información etimológica del Diccionario de la Real Academia Española; para los términos en francés se dispone de la información etimológica del *Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales* y del *Dictionnaire de Langue Française* de Émile Littré y para los términos en inglés se usa el *Online Etymology Dictionary*. Cuando no se encuentre la información etimológica en los diccionarios anteriormente mencionados, esta información se busca en el diccionario etimológico *WordSense*. Por último, estos datos se clasifican de acuerdo con los campos anteriormente indicados con el fin de observar tendencias y

fenómenos terminológicos. Cabe aclarar que, para el estudio del campo de procedencia lingüística, también se analizan los componentes de los términos sintagmáticos. Toda esta información se establece a través de gráficos circulares para facilitar el análisis y poder comparar los porcentajes entre las diferentes variables.



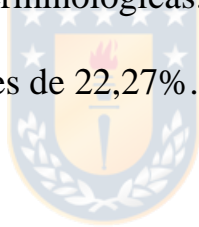
6. PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

En este capítulo se exponen los resultados obtenidos del análisis de las fichas terminológicas de los términos en español del corpus y de sus equivalentes en francés y en inglés, señalados en 10.1., 10.2., y 10.3. En primer lugar, se presenta la tasa de precisión y de participación de las fuentes terminológicas escogidas para este trabajo de investigación. Luego, se describen los principales problemas que tuvieron las fuentes terminológicas escogidas durante el proceso de vaciado de datos. Cabe señalar que se muestran estos inconvenientes de forma detallada para cada fuente terminológica. Finalmente, se exhiben los resultados del vaciado de datos de los términos en español, francés e inglés a través de cinco ejes: tipo de formación, categoría gramatical, clase conceptual, procedencia lingüística y variación terminológica.

6.1. Tasa de precisión de las cuatro fuentes terminológicas escogidas

En primer lugar, se debe aclarar que el criterio de incorporación de los términos presentes en el corpus se basó en la presencia de la información

básica necesaria para poder realizar un análisis terminológico. De esta forma, se crea la tasa de precisión terminológica para estas bases de datos, es decir, la frecuencia de información terminológica necesaria que tiene una fuente terminológica para realizar el análisis terminológico respectivo. Cabe destacar que los términos escogidos forman parte de una muestra mayor donde también se encuentran aquellos términos que tienen falta de información en las fuentes terminológicas. Por consiguiente, la muestra total es de 449 términos, de los cuales 100 tienen información completa en las fuentes terminológicas. En efecto, la tasa de precisión de las cuatro bases de datos es de 22,27%. El 77,73% restante corresponde a 349 términos.



6.2. Problemas de las fuentes terminológicas escogidas

El principal problema que se observa durante el proceso de vaciado de datos es la ausencia de estos términos en las bases de datos seleccionadas. En efecto, de los 349 términos excluidos de las fichas terminológicas, un 55,59%, que corresponde a 194 términos, no se incluyen debido a que las fuentes terminológicas no tienen las entradas correspondientes. Mientras

que, un 44,41% de los términos excluidos, vale decir 155 términos, presentan la omisión de algún dato terminológico.

6.3. Tasa de precisión individualizada de cada fuente terminológica

6.3.1. Tasa de precisión del glosario del Consejo Oleícola Internacional

Esta base de datos presenta una baja tasa de precisión. En efecto, el porcentaje corresponde a un 0,67%, lo que equivale a sólo tres términos encontrados en esta base de datos.

6.3.2. Tasa de precisión de FAOTERM

La tasa de precisión de FAOTERM es de 19,38%, lo que corresponde a 87 términos encontrados de los 449 términos pertenecientes a la muestra total.

6.3.3. Tasa de precisión de IATE

La fuente terminológica IATE tiene una tasa de precisión del 44,54%, lo que significa que, de los 449 términos correspondientes a la muestra total, 200 términos se encontraron en esta base de datos terminológicos.

6.3.4. Tasa de precisión de UNTERM

La tasa de precisión de UNTERM corresponde a un 9,8%, lo que significa que se encontraron 44 términos de los 449 pertenecientes a la muestra total.



6.4. Tasa de participación de cada fuente en las fichas terminológicas

6.4.1. Tasa de participación del glosario del Consejo Oleícola Internacional en las fichas terminológicas

Ningún término con información completa se encuentra en la base de datos terminológicos del Consejo Oleícola Internacional (COI). Lo que se

detecta en esta base de datos es que gran parte de las entradas existentes están en inglés, al igual que su definición respectiva. Mientras que, para las entradas en los otros idiomas oficiales del COI, que constituyen un porcentaje bastante minoritario, sólo se presentan las equivalencias, sin definición alguna. Por ende, se puede indicar una situación paradójica, ya que, a pesar de ser un organismo especializado y multilingüe, la prevalencia del inglés es notoria en esta fuente terminológica.

6.4.2. Tasa de participación de FAOTERM en las fichas terminológicas



De los 87 términos encontrados en esta base de datos, un 31,03% se incorporan a las fichas terminológicas, lo que corresponde a 27 términos. El 68,97% restante corresponde a 60 términos que no se incorporan a estas fichas, ya que tuvieron datos incompletos.

6.4.3. Tasa de participación de IATE en las fichas terminológicas

De los 200 términos encontrados en IATE, 66 términos se incorporan a las fichas terminológicas, lo que equivale a un 33%. Sin embargo, 134 términos encontrados en esta base de datos no se añaden a las fichas, lo que corresponde al 67%.

6.4.4. Tasa de participación de UNTERM en las fichas terminológicas

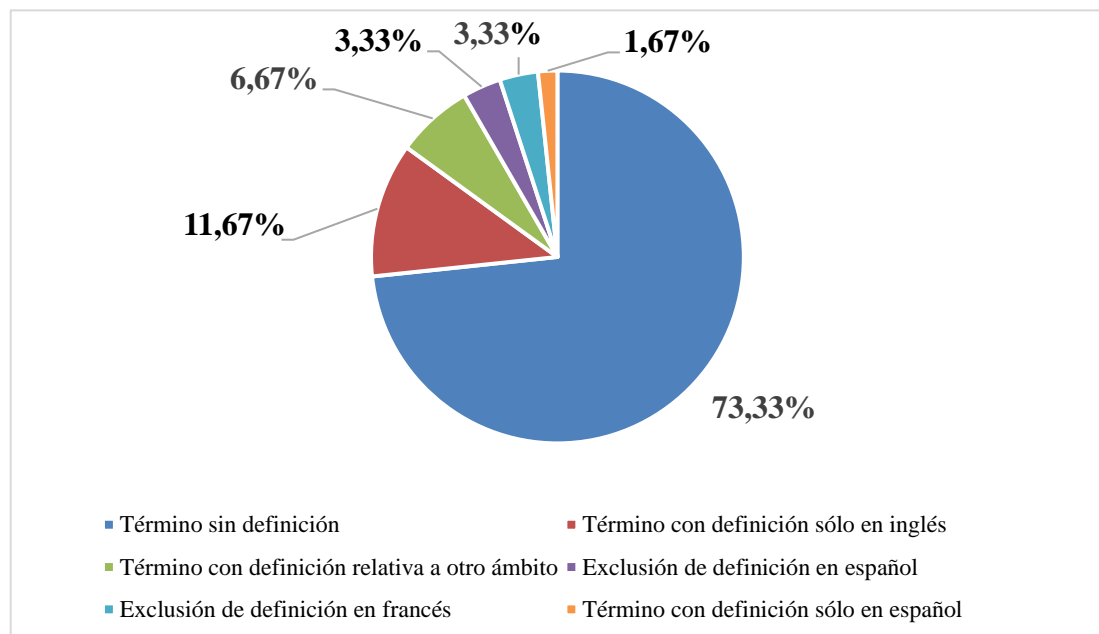
De 44 términos encontrados en esta base de datos, sólo 7 términos se incorporan a las fichas terminológicas, lo que equivale a un 15,91%. Por otra parte, 37 términos se excluyen de las fichas, lo que corresponde a un 84,09%.

6.5. Problemas encontrados en las fuentes terminológicas

6.5.1. Problemas encontrados en FAOTERM

A continuación, se presentan los problemas detectados en FAOTERM.

Gráfico 2. Problemas encontrados en FAOTERM



Como se puede observar en el Gráfico 2, los problemas encontrados en FAOTERM son seis. El problema más frecuente es la falta de definición terminológica; esto se refleja en 44 términos, lo que equivale al 73,33%. Luego, la presencia de definiciones sólo en inglés se presenta en 7 términos, lo que corresponde al 11,67%. Asimismo, el problema de

definiciones relativas a otro ámbito se encuentra en 4 términos, lo que corresponde al 6,67%. Adicionalmente, la exclusión de definiciones en español y en francés corresponde a un 3,33% cada uno, lo que equivale a dos términos para cada problema. El 1,67%, que corresponde a un término, sólo tiene definición terminológica en español.

6.5.2. Problemas encontrados en IATE

En el siguiente gráfico, se presentan los problemas identificados en la fuente terminológica de la Unión Europea, IATE.

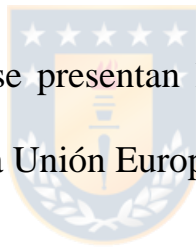
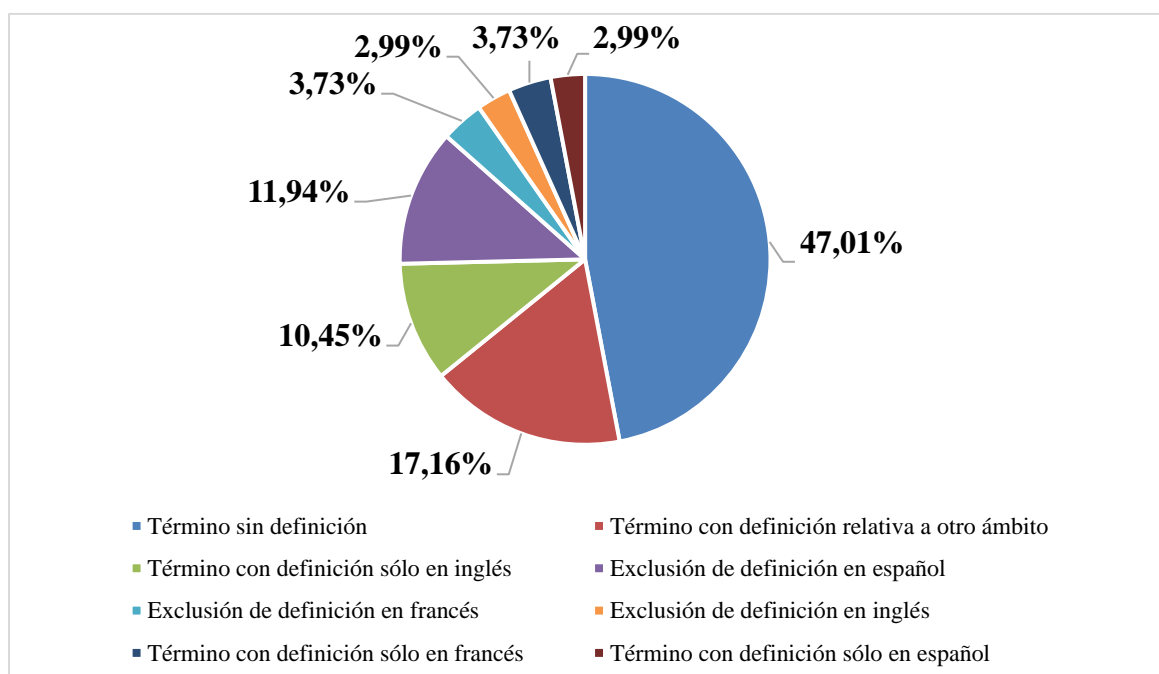


Gráfico 3. Problemas encontrados en IATE

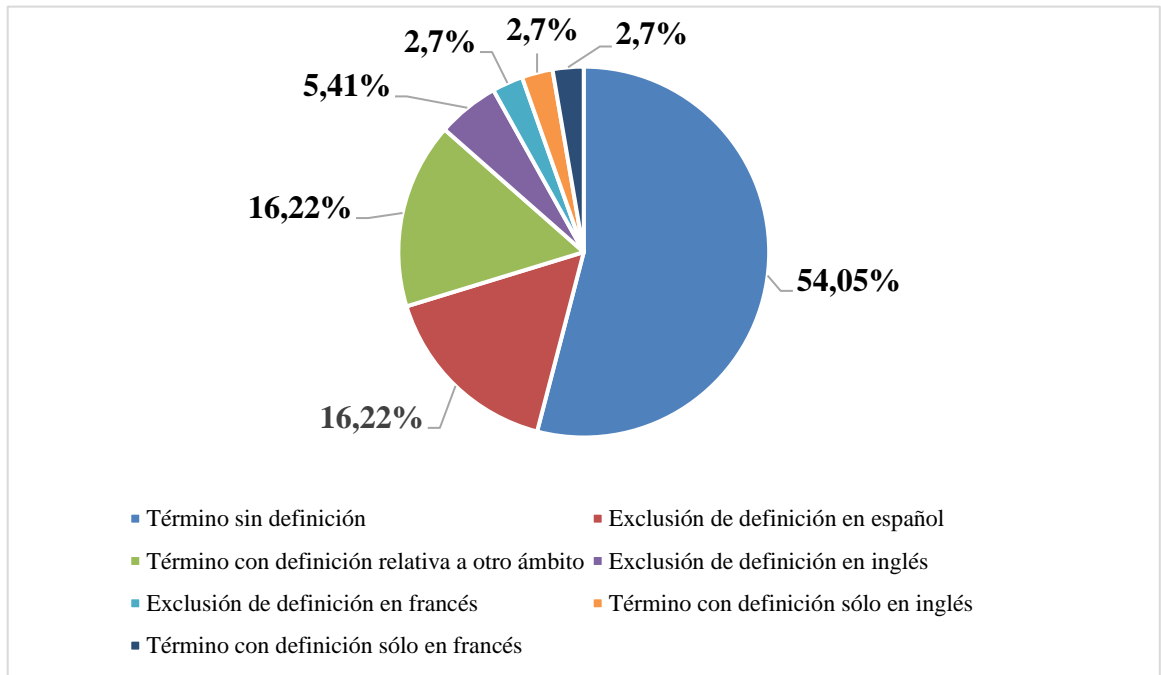


En el Gráfico 3, se pueden apreciar los ocho problemas que se identifican durante el proceso de análisis terminológico. El número de términos encontrados en IATE y excluidos posteriormente de las fichas terminológicas es 134. En primer lugar, el problema más frecuente es la inexistencia de definición en los términos, esto representa el 47,01% que corresponde a 63 términos. En segundo lugar, la presencia de definiciones relacionadas a otro ámbito alcanza un 17,16% que corresponde a 23 términos. En tercer lugar, la exclusión de definiciones en español se encuentra en 16 términos, es decir, en un 11,94%. Adicionalmente, la presencia de definición terminológica sólo en inglés corresponde al 10,45%, lo que equivale a 14 términos. Para terminar, la exclusión de definiciones en francés y la única presencia de definiciones en francés tienen el mismo porcentaje: 3,73%. Es decir, cada inconveniente se presenta en 5 términos.

6.5.3. Problemas encontrados en UNTERM

Finalmente, se presentan los problemas encontrados en la fuente terminológica UNTERM en el siguiente gráfico.

Gráfico 4. Problemas encontrados en UNTERM

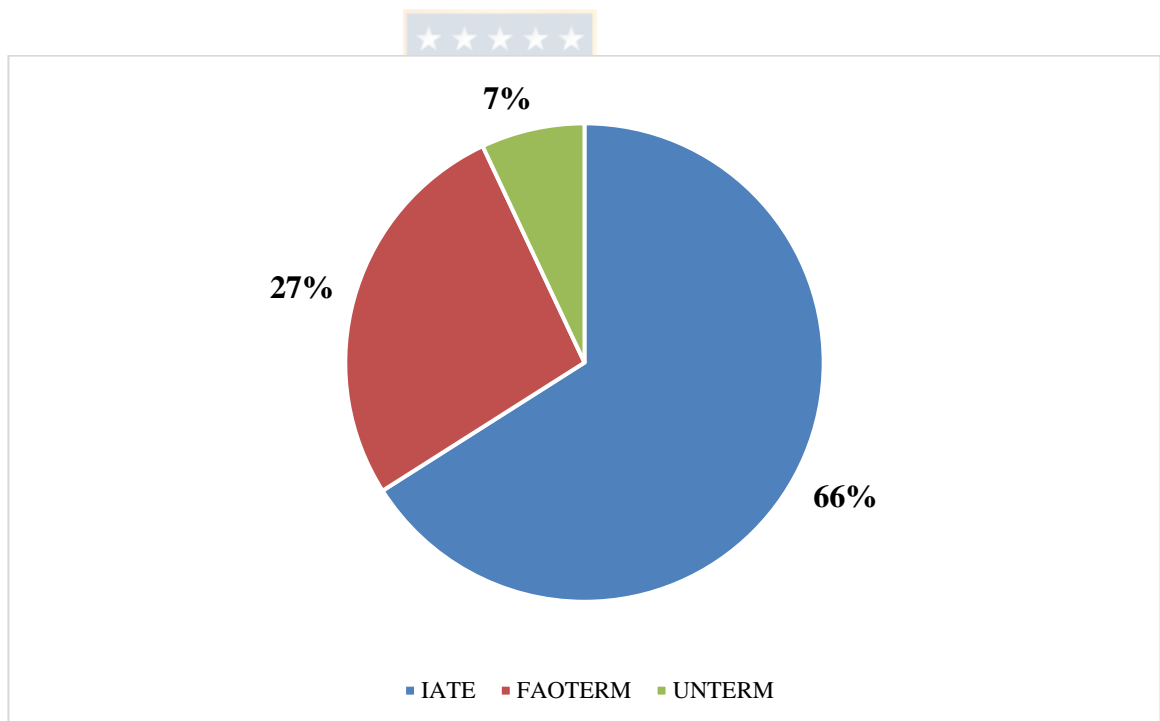


37 términos detectados en UNTERM se excluyen posteriormente de las fichas terminológicas. El Gráfico 4 muestra que la ausencia de definiciones para los términos representa un 54,05%, lo que corresponde a 20 términos. Por una parte, la exclusión de las definiciones en español y la presencia de definiciones relacionadas a otros ámbitos tienen un 16,22%, es decir, 6 términos respectivamente. Por otra parte, la exclusión de las definiciones en inglés tiene un 5,41%, lo que equivale a dos términos.

6.6. Cantidad de términos incluidos en las fichas terminológicas en relación con cada fuente terminológica

A continuación, se presenta la cantidad de términos encontrados con información completa en cada fuente terminológica y que se incorporan posteriormente a las fichas terminológicas.

Gráfico 5. Cantidad de términos incluidos en las fichas terminológicas en relación con cada fuente terminológica



Como se observa en el Gráfico 5, de los 100 términos incluidos en las fichas terminológicas, 66 se encuentran en la base de datos IATE; 27

términos se detectan en FAOTERM y sólo 7 términos se hallan en UNTERM. Ningún término de las fichas terminológicas se localiza en la base de datos del Consejo Oleícola Internacional.

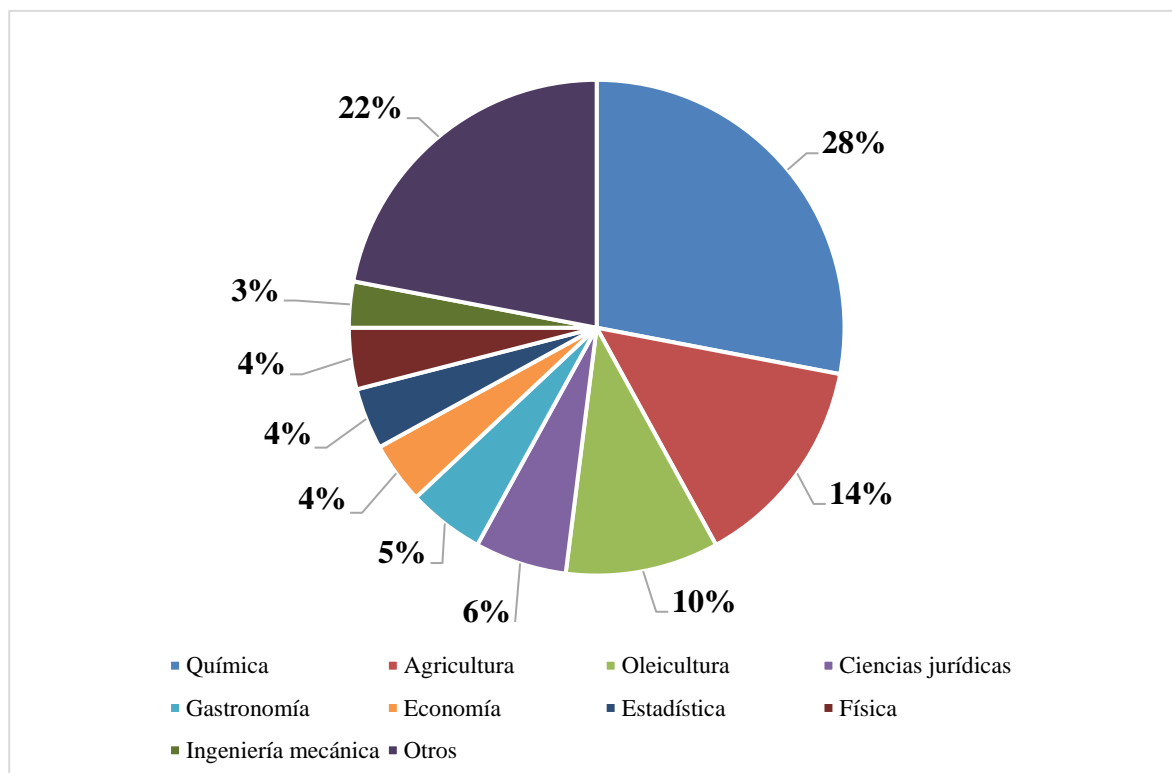
Lo anterior demuestra una situación inesperada, ya que la tercera fuente terminológica más especializada en esta muestra, la cual es IATE, tiene la mayor presencia en las fichas terminológicas. Por lo tanto, las fuentes terminológicas más especializadas escogidas para este trabajo tienen la menor participación en las fichas terminológicas.



6.7. Clasificación de los términos según área temática

El siguiente gráfico expone la distribución de los 100 términos respecto del área temática correspondiente. En las fichas terminológicas en francés este ítem corresponde a *Domaine / sous-domaine* y para las fichas terminológicas en inglés este ítem corresponde a *Subject field*.

Gráfico 6. Clasificación de los términos según área temática



28 términos pertenecen al ámbito de la química; catorce, a la agricultura; diez, a la oleicultura; seis, a las ciencias jurídicas y cinco, a la gastronomía. Tanto la economía, la estadística como la física están representadas con cuatro términos. Mientras que la ingeniería mecánica tiene tres términos. La microbiología, la climatología, las matemáticas, las ciencias médicas, la micología y la bioquímica tienen dos términos cada una. Finalmente, la olivicultura, la silvicultura, la cardiología, la botánica, la ingeniería en ejecución, la mineralogía, la cosmética, la entomología, el transporte y la tecnología están representadas con un término por cada área temática.

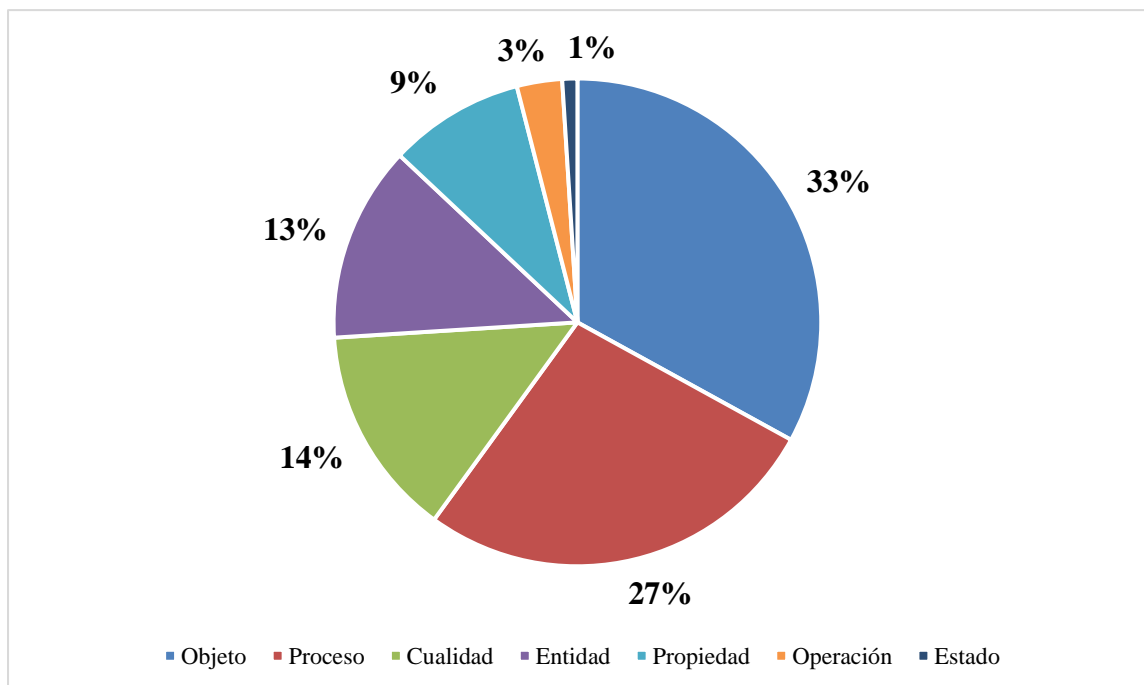
Cabe mencionar que la prevalencia de la química en las fichas terminológicas se podría explicar por la formación académica de una de las autoras. En efecto, Isabel Mazzucchelli, al ser Ingeniera Química, expone y relaciona de forma sistemática los conceptos de este ámbito con la oleicultura. Es por ello que este corpus pertenece a un texto especializado, ya que contiene diversas subáreas temáticas que se relacionan entre sí y con el área temática principal.

La importancia de analizar el área temática de los términos radica en que esta obra incorpora conceptos de diversos ámbitos del conocimiento y, por lo tanto, se establece una relación entre estas áreas temáticas, cuyo predominio es ejercido por la química. Esto se debe a los objetivos de la obra *Manual de cata y maridaje del aceite de oliva* señalados por sus autores, los cuales son explicarle al destinatario cómo utilizar de mejor manera sus cualidades sensoriales al degustar un aceite de oliva y cómo combinar un aceite de oliva determinado con diferentes comidas.

6.8. Clasificación de los términos según clase conceptual

El siguiente gráfico muestra la clasificación de los términos de conformidad con su clase conceptual. En las fichas terminológicas en francés este ítem corresponde a *Genre conceptuel* y para las fichas terminológicas en inglés este ítem corresponde a *Concept relation*.

Gráfico 7. Clasificación de los términos según clase conceptual



El Gráfico 7 revela que 33 términos corresponden a objetos; 27, son procesos; 14, son cualidades; 13, representan a entidades; 9, significan una propiedad; 3, representan a una operación y uno, pertenece a un estado. Es

importante recordar que la clase conceptual de los términos permite determinar la relación que existe entre estos dentro de un conocimiento especializado. Tal como lo menciona Cabré (1993), no siempre se condice la categoría gramatical con la clase conceptual porque generalmente se tiende a pensar que los nombres sólo corresponderían a objetos o entidades. Sin embargo, en las fichas se producen fenómenos como la correlación entre nombre y proceso, tal es el caso de “concentración”, y la correlación entre nombre y operación, como es el caso de “mediana”. Por lo tanto, la excepción mencionada por esta autora si se observa en estas fichas.



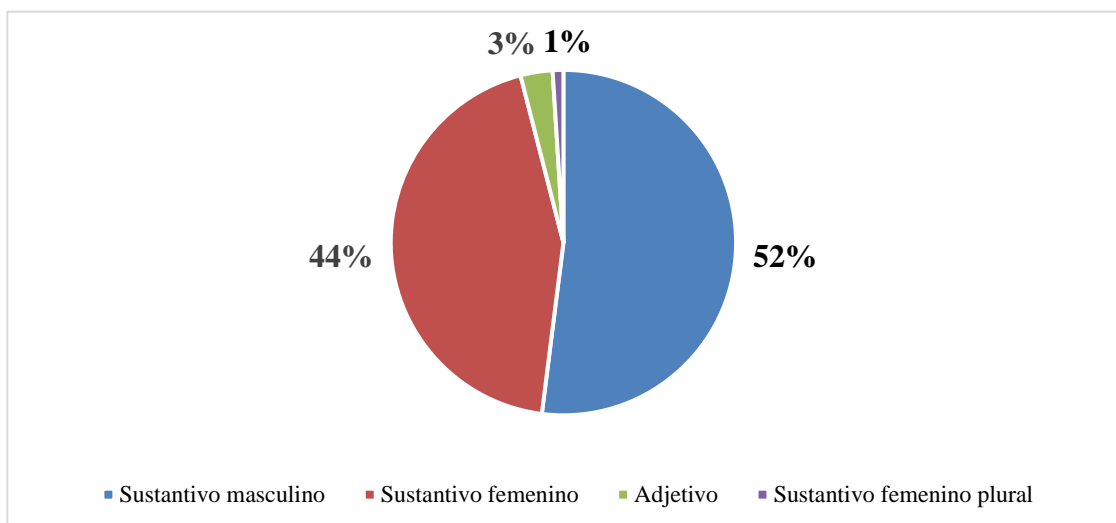
La importancia de estudiar la clase conceptual en un análisis terminológico se basa en la comprensión de las relaciones que se producen entre los términos a nivel conceptual, ya que estas relaciones permiten que la información especializada sea transmitida y organizada de forma comprensible para los receptores, tal como lo señala Maroto (2007).

6.9. Análisis terminológico de los términos en español

6.9.1. Categoría gramatical de los términos en español

A continuación, se presenta el gráfico que exhibe las categorías gramaticales de los términos en español.

Gráfico 8. Categoría gramatical de los términos en español

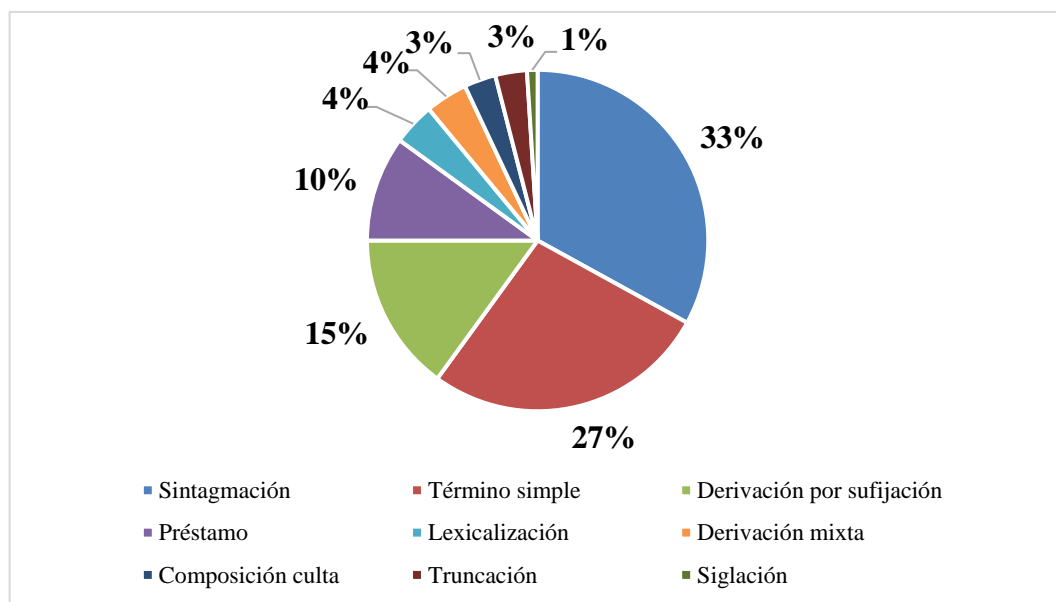


Como se puede observar en el Gráfico 8, de los 100 términos en español, 52 son sustantivos masculinos; 44 son sustantivos femeninos y un sólo término es un sustantivo femenino plural. Además, sólo tres términos son adjetivos. En otras palabras, de los 100 términos en español, 97 son sustantivos y tres son adjetivos.

6.9.2. Tipo de formación de los términos en español

En el siguiente gráfico se expone la clasificación de los términos en español según la formación terminológica.

Gráfico 9. Tipo de formación de los términos en español



Como se puede apreciar en el gráfico anterior, el tipo de formación más frecuente en los términos en español es la sintagmación, con 33 términos; 27, corresponden a términos simples; quince, se forman a través de la derivación por sufijación y diez términos son préstamos. Asimismo, en cuatro términos se produce el fenómeno de lexicalización, al igual que la derivación mixta que tiene la misma cantidad de términos. Finalmente, la

composición culta y la truncación corresponden a tres términos cada una. Cabe señalar que, para los términos en español, sólo un término se forma a través de la siglación.

6.9.3. Variación terminológica en los términos en español

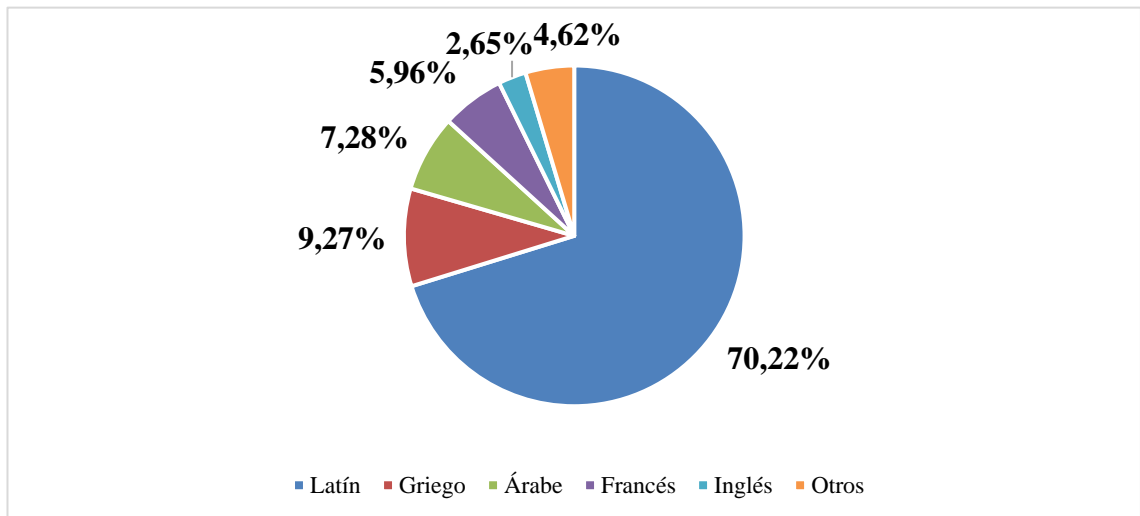
Se observa que 56 términos tienen variación terminológica frente a 44 términos que no presentan este fenómeno. Esto significa que más de la mitad de los términos en español tienen variación terminológica.



6.9.4. Procedencia lingüística de los términos en español

Para esta clasificación se analiza la procedencia lingüística de cada sintagma que forman los términos en español. En total, se identifican 151 sintagmas para estos términos.

Gráfico 10. Procedencia lingüística de los términos en español



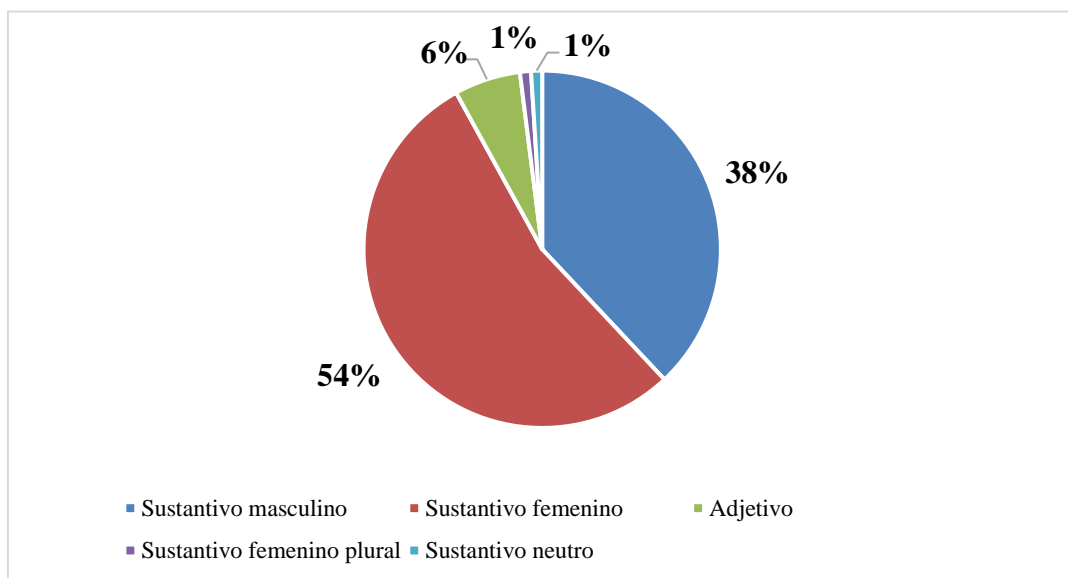
El 70,22%, que corresponde a 106 sintagmas de los términos en español, proviene del latín; el 9,27%, que corresponde a catorce sintagmas, viene del griego; el 7,28%, que son once sintagmas, proviene del árabe; el 5,96%, que son nueve sintagmas, proviene del francés; el 2,65%, que corresponde a cuatro sintagmas, deriva del inglés. Finalmente, el alemán e italiano influyen en dos sintagmas cada uno, y el germánico, el catalán y el portugués condicionan un sintagma cada uno. Cabe subrayar que, de los 151 sintagmas en español, un 71% proviene de lenguas muertas, es decir, del latín y del germánico.

6.10. Análisis terminológico de los términos en francés

6.10.1. Categoría gramatical de los términos en francés

En primer lugar, se expone la distribución de la categoría gramatical en los términos en francés. En las fichas terminológicas en francés este ítem corresponde a *Valeur grammaticale*.

Gráfico 11. Categoría gramatical de los términos en francés

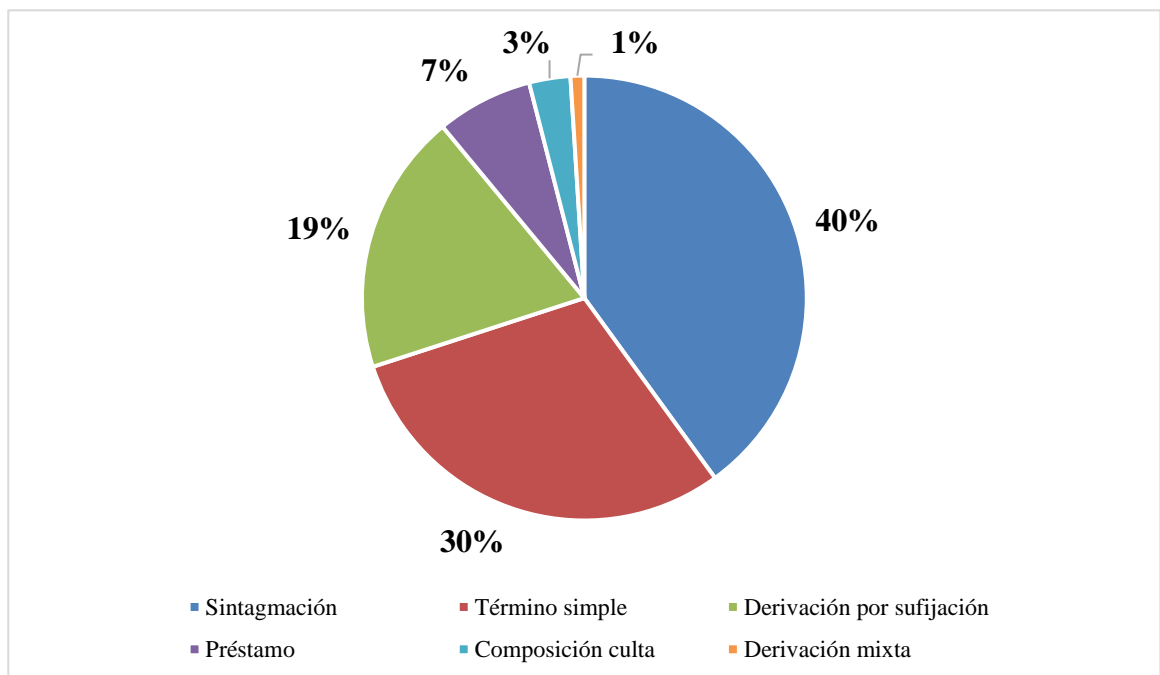


Como se observa en este gráfico, 54 términos son sustantivos femeninos; 38, pertenecen a sustantivos masculinos; uno, es sustantivo neutro y uno, es sustantivo femenino plural. Finalmente, seis de los términos en francés son adjetivos. Por ende, 94 términos en francés son sustantivos y seis son adjetivos.

6.10.2. Tipo de formación de los términos en francés

En segundo lugar, el siguiente gráfico demuestra los tipos de formación de los términos en francés y su frecuencia. Este ítem corresponde a *Type de formation* en las fichas terminológicas en francés.

Gráfico 12. Tipo de formación de los términos en francés



Este gráfico evidencia que, de los 100 términos en francés, 40 se forman a través de la sintagmación; 30 son términos simples y 19 se forman por el proceso de derivación por sufijación. Adicionalmente, 7 términos son préstamos; 3 se forman a través de la composición culta y uno se crea por

derivación mixta, es decir, la agregación de afijos y sufijos a la base léxica de forma simultánea.

6.10.3. Variación terminológica de los términos en francés

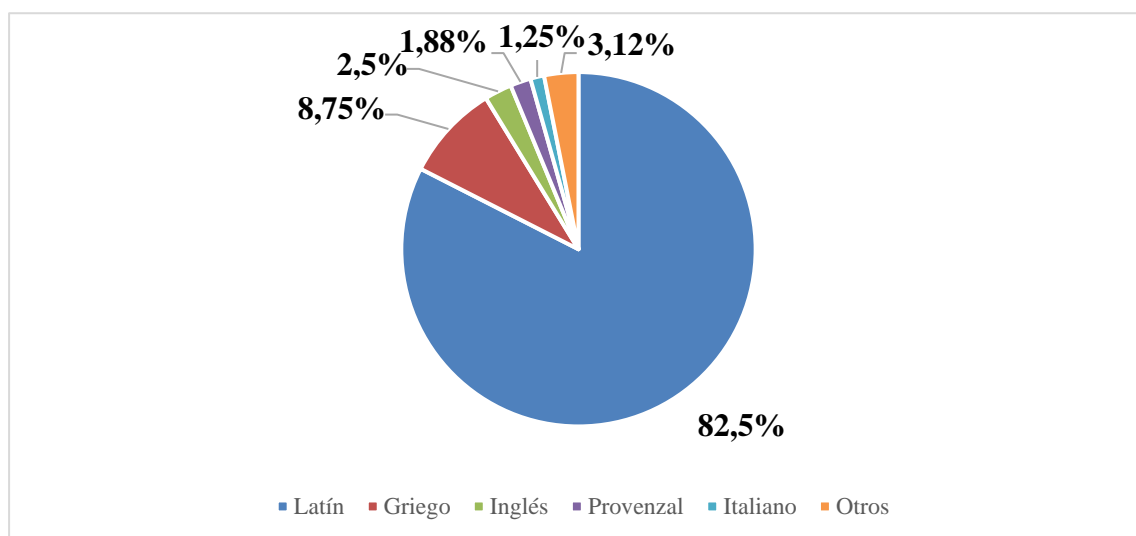
Este ítem corresponde a *Variantes terminologiques* en las fichas terminológicas en francés. Aquí se determina que la variación terminológica en los términos en francés está presente en 34 términos. Esto significa que aproximadamente un tercio de estos presentan dicho fenómeno.



6.10.4. Procedencia lingüística de los términos en francés

Para finalizar, el siguiente gráfico presenta la procedencia lingüística de los sintagmas que conforman los términos en francés. Para ello, se identifican 160 sintagmas en total para este idioma. En las fichas terminológicas, este campo corresponde a *Origine linguistique*.

Gráfico 13. Procedencia lingüística de los términos en francés



Como se puede apreciar en el Gráfico 13, la procedencia lingüística mayoritaria en los términos en francés viene del latín, ya que representa un 82,5%, lo que equivale a 132 sintagmas. Luego, el griego tiene un 8,75%, equivalente a 14 sintagmas. Asimismo, el inglés se encuentra en cuatro sintagmas, lo que corresponde a un 2,5%. El provenzal representa un 1,88% dado que se encuentra en tres sintagmas y el italiano constituye un 1,25% de la procedencia lingüística, puesto que se identifica en dos sintagmas. Finalmente, en “Otros”, se encuentran el celta, el germánico, el neerlandés, el alemán y el fránico bajo; todos estos idiomas se encuentran en un solo término. La procedencia lingüística que viene de lenguas muertas representa un 84%, contra un 16% que proviene de lenguas vivas.

6.11. Análisis terminológico de los términos en inglés

6.11.1. Categoría gramatical de los términos en inglés

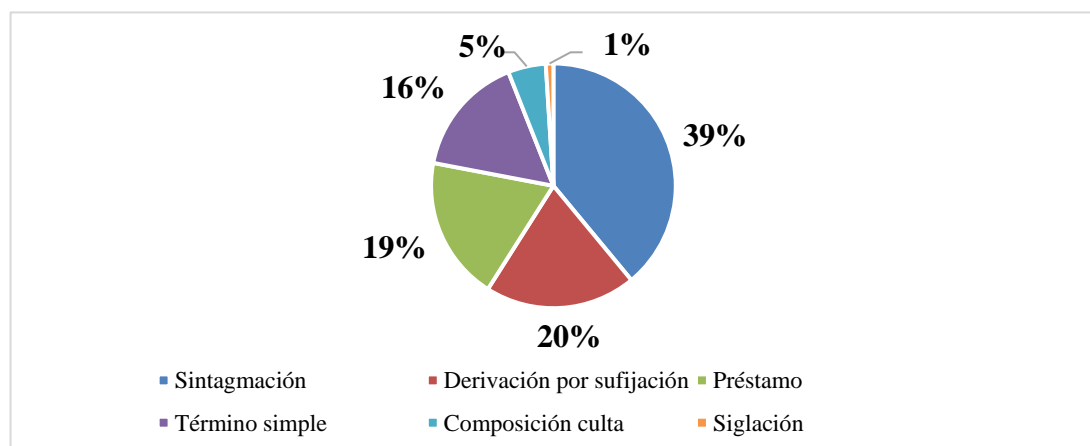
En las fichas terminológicas en inglés, este ítem corresponde a *Grammatical category*. En efecto, 94 términos son sustantivos y seis son adjetivos. Es importante destacar que en inglés no existen las marcas de género para los sustantivos.



6.11.2. Tipo de formación de los términos en inglés

En segundo lugar, el siguiente gráfico muestra la distribución de los tipos de formación en los términos en inglés. Este ítem equivale a *Term formation* en las fichas terminológicas en inglés.

Gráfico 14. Tipo de formación de los términos en inglés



A partir del gráfico precedente, se puede notar que 39 términos se forman a través de la sintagmación; 20 se constituyen por la derivación por sufijación y 19 términos son préstamos. Adicionalmente, 16 términos son simples y cinco términos se crean a través de la composición culta. Finalmente, un sólo término en inglés se forma a través de la siglación.

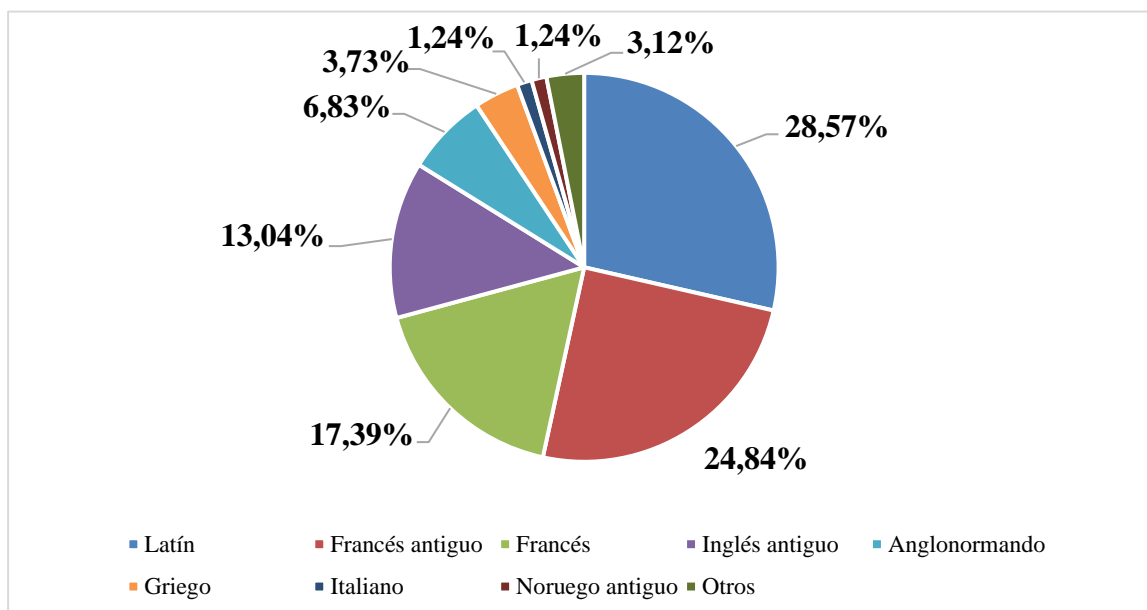
6.11.3. Variación terminológica de los términos en inglés

Este campo corresponde a *Variant* en las fichas terminológicas en inglés. Aquí se refleja que el fenómeno de la variación terminológica sólo está presente en 25 términos. Dicho de otro modo, uno de cada cuatro términos presenta este fenómeno.

6.11.4. Procedencia lingüística de los términos en inglés

Finalmente, se revela la procedencia lingüística de los términos en inglés a través del siguiente gráfico. Es importante recalcar que en inglés se identifican 161 sintagmas. En las fichas terminológicas en inglés, este campo corresponde a *Etymology*.

Gráfico 15. Procedencia lingüística de los términos en inglés



Como se observa en este gráfico, la procedencia lingüística mayoritaria proviene del latín con un 28,57%, lo que equivale a 46 sintagmas. Asimismo, el francés antiguo representa un 24,84% correspondiente a 40 sintagmas, y el francés constituye el 17,39%, es decir, 28 sintagmas. Por otra parte, el inglés antiguo representa el 13,04%, equivalente a 21 sintagmas; el anglonormando tiene una representación del 6,83%, es decir, 11 sintagmas. Con respecto al griego, este idioma está presente con un 3,73%, equivalente a seis sintagmas. Tanto el italiano como el noruego antiguo tienen el mismo porcentaje de 1,24%, lo que corresponde a dos sintagmas. Finalmente, en “Otros” se encuentra el germánico occidental, el bajo alemán medio, el neerlandés medio, el alemán y el español, con un

sintagma para cada uno. Cabe destacar que, para los términos en inglés, la procedencia lingüística proveniente de lenguas muertas equivale a un 76%, mientras que la procedencia lingüística proveniente de lenguas vivas corresponde a un 24%.



7. ANÁLISIS DE RESULTADOS

El presente capítulo tiene por objetivo examinar detalladamente los resultados expuestos en el capítulo anterior.

7.1. Análisis de las problemáticas glotopolíticas y socioterminológicas de las fuentes terminológicas

Con respecto a las problemáticas de las fuentes terminológicas utilizadas, la tasa de precisión es menor al 25%, lo que significa una cifra muy baja. Esto es interesante dado que, incluso, se utiliza una fuente terminológica especializada en la materia: el glosario del COI. Los principales problemas que tienen estas bases de datos son la ausencia de la entrada de los términos y la presencia de datos terminológicos incompletos de los términos. En cuanto al análisis detallado de cada fuente terminológica, se establece que IATE es la plataforma que aporta la mayor cantidad de términos en las fichas y tiene una alta tasa de precisión, seguido de FAOTERM, UNTERM y el glosario del COI. Lo anterior es una situación paradójica, ya que se esperaba que la base de datos más especializada, el glosario del COI, tuviese una alta tasa de precisión; sin embargo, esta

fuentes terminológicas tienen la menor tasa de precisión de las cuatro bases de datos utilizadas.

7.2. Comparación de los resultados terminológicos entre los tres idiomas

7.2.1. Comparación según la categoría gramatical

Con relación a la categoría gramatical de los términos es relevante mencionar que en español existe un predominio de sustantivos, ya que se manifiesta en el 97% de los términos. Mientras que en francés, el porcentaje de sustantivos disminuye levemente a un 94%. Se debe destacar que en español hay más sustantivos masculinos que en francés. Finalmente, se detectó un 94% de sustantivos en los términos en inglés. Por lo tanto, se puede confirmar la característica de texto especializado dado que hay una alta presencia de sustantivos, tal como lo indica Cabré (1993).

7.2.2. Comparación según el tipo de formación

La clasificación de los términos según el tipo de formación permite establecer que en español la forma más común es la sintagmación con un 33%. En efecto, bajo esta formación, se destaca la estructura “nombre + adjetivo”, un ejemplo de ello es el término “dominio público”. Asimismo, los procesos de formación más relevantes en español son: los términos simples, con un 27% (como por ejemplo, el término “agri”) y la derivación por sufijación, con un 15% (como por ejemplo, el término “catador”). Con respecto a los préstamos, este fenómeno se produce en un 10% en los términos en español. Es menester señalar que el 40% de estos provienen del francés y pertenecen al ámbito de la química.

La tendencia es similar en francés, ya que la sintagmación (*terme complexe*) es el proceso de formación más frecuente, con un 40%. Es importante destacar que casi la mitad de los términos con este proceso presentan la estructura “nombre + adjetivo” (por ejemplo, el término *pays émergent*). Además, los términos simples (*terme simple*) en francés constituyen un 30% (por ejemplo, el término *phénol*) y la derivación por sufijación (*dérivation par suffixation*) un 19% (por ejemplo, el término *broyage*). Finalmente, cabe señalar que los préstamos en francés tienen

una frecuencia del 7%, esta cifra es ligeramente más baja que en español. Se puede observar que, en francés, tanto los préstamos provenientes del latín (por ejemplo, *température*) como aquellos provenientes del inglés, (por ejemplo, *vitamine*) representan un 56% de los préstamos en francés.

En los términos en inglés hay sintagmación (*compounding*) en 39% de los casos, entre los cuales se observa una mayor frecuencia de la estructura “nombre + nombre” con 46% de los términos con sintagmación (por ejemplo, el término *water stress*). Mientras que la derivación por sufijación (*suffixation*) se presenta en un 20% de los casos (por ejemplo, el término *irrigation*). Los términos simples (*simple term*) en inglés sólo representan un 16%, lo que significa una cifra bastante menor frente al 27% de términos simples en español y el 30% de términos simples en francés. En relación con los préstamos (*loan word*) en inglés, su presencia es mayor con respecto al español y el francés, ya que este fenómeno se observa en un 19% de los casos, por lo que esta cifra es superior en comparación con el 10% de préstamos en español y el 7% de préstamos en francés. Más precisamente, un 42% de los préstamos en inglés provienen del francés (por ejemplo, el término *oxidation*); mismo

porcentaje de los préstamos en inglés viene del latín (por ejemplo, el término *abscissa*).

De lo anterior se puede colegir que el idioma inglés es más propenso a tomar prestado términos provenientes de otros idiomas, en comparación con el español y el francés, que intentan crear términos siguiendo su propia estructura lingüística. Por ende, desde un punto de vista socioterminológico y glotopolítico, se podría concordar con lo que postuló Kachru (1988, citado en La Paz, 2012), ya que la capacidad de adaptabilidad frente a otros idiomas se manifiesta en la cantidad de préstamos, lo que constituiría una relación de poder y predominio frente a otras lenguas. Dicho de otro modo, se podría señalar que mientras menos préstamos tenga una lengua, menos poder e influencia tendría, ya que no podría asimilar ni adaptar ciertos términos.

7.2.3. Comparación según la variación terminológica

En lo concerniente a la variación terminológica, se constata que este fenómeno tiene un 56% de frecuencia en español, y, además, dos términos presentan cuatro variantes terminológicas, estos son: “r.p.m.” (“rpm”, “revoluciones por minuto”, “vueltas por minuto” y “rev/min”) y

“tratamiento estadístico de los datos” (“tratamiento de datos”, “procesamiento de datos”, “proceso de datos” y “tratamiento de la información”).

Por su parte, en francés hay un 34% de variación terminológica y dos términos presentan seis variantes, tal es el caso de *phénol* (C_6H_5-OH , *acide phénique*, *hydroxybenzène*, *benzophénol*, *acide carbolique* y *oxybenzol*) y de *traitement des données* (*TD*, *traitement des données*, *dépouillement*, *traitement informatique*, *traitement de l'information* y *exploitation des données*).



Por último, en inglés esta cifra es aún más baja, ya que se presenta en un 25% de los casos, de los cuales tres términos tienen tres variantes: *labour force* (*working population*, *economically active population* y *active population*), *pathogen* (*pathogenic micro-organism*, *pathogenic organism* y *pathogenic agent*) y *tolerance* (*tolerance level*, *margin of tolerance* y *tolerance limit*).

Por lo tanto, se puede determinar que se cumplen los preceptos de la TCT con respecto a la variación terminológica, particularmente en español, ya

que este fenómeno se produce en más de la mitad de los términos. Adicionalmente, de acuerdo con Cabré (2005), mientras un texto especializado tenga mayor frecuencia de variación terminológica, la obra será menos especializada. Por lo tanto, el corpus constituye un texto especializado, pero su grado de especialización no es tan alto, porque la variación terminológica es del 56% en español, lo cual indica que la obra se dirige tanto a especialistas como aprendices en la materia, tal como se señala en la contraportada de este corpus.



7.2.4. Comparación según la procedencia lingüística

Igualmente, se analiza la procedencia lingüística de los términos en los tres idiomas. En efecto, se detecta que en los sintagmas de los términos en español, un 70% proviene del latín (por ejemplo, “astringencia”); esto se condice con el carácter de lengua de origen romance. Adicionalmente, un 9% de los términos proviene del griego (por ejemplo, “tecnología”), lo que significaría una leve influencia de este idioma. Sin embargo, es importante destacar la presencia del árabe en los sintagmas en español (por ejemplo, “zumo”), dado que se detecta en un 7%, lo cual se explicaría por la

influencia árabe en España, debido a la conquista en la Edad Media que se mantuvo a través de los siglos y por la contigüidad geográfica.

Por su parte, en francés, se puede establecer de forma clara que el latín tiene una amplia predominancia, correspondiente al 82% (por ejemplo, *abscisse*), cifra superior a lo que se observa en español. Luego, el griego tiene una predominancia en francés del 8% (por ejemplo, *azote*). Finalmente, hay una menor presencia del inglés (por ejemplo, *flaveur*), del provenzal (por ejemplo, *grignons*) y del italiano (por ejemplo, *artichaut*). Por ende, se puede colegir que la predominancia del latín en francés es alta, lo que implicaría que no se mantiene la influencia del árabe proveniente de la península ibérica.

Finalmente, en los términos en inglés se identifica una distribución más homogénea de la procedencia lingüística. De hecho, el latín sólo constituye un 28% (por ejemplo, *aroma*), cifra menor en comparación con el español y el francés. El francés antiguo (por ejemplo, *boiler*) y el francés (por ejemplo, *acidity*) ejercen una gran predominancia, puesto que al sumar ambos idiomas se obtiene un 42%. Adicionalmente, el inglés antiguo tiene un 13% (por ejemplo, *apple*) y el anglonormando un 6% (por

ejemplo, *carrier*), mientras que el griego sólo alcanza un 3% (por ejemplo, *catalyst*). Asimismo, se debe mencionar que en inglés tampoco existe una presencia del árabe, por lo que se podría inferir la misma situación que ocurre en francés. Por último, al producirse una distribución homogénea entre diferentes idiomas, se podría colegir que el idioma inglés es muy flexible e incorpora sintagmas de diferente origen, a contrario de lo que ocurre en español y en francés.



8. CONCLUSIONES

El propósito de este trabajo de investigación fue señalar, a través de un análisis terminológico, las propiedades y fenómenos terminológicos preponderantes que se producen en la transmisión de un conocimiento especializado. Para ello, se utilizó el texto *Manual de cata y maridaje del aceite de oliva*.

Paralelamente, se identificaron los problemas más frecuentes en las fuentes terminológicas utilizadas. En efecto, en el glosario del COI y en FAOTERM hubo términos con definición sólo en inglés y otros sin definición. En IATE y en UNTERM hubo términos sin definición y otros con definición relativa a otro ámbito.

Luego, se presentaron las características más frecuentes de los términos en español presentes en el corpus y sus equivalentes en francés y en inglés. En español y en francés existió una alta presencia de sustantivos y una elevada tasa de sintagmación y términos simples, mientras que en inglés hubo un alto porcentaje de sustantivos y una alta tasa de sintagmación y de derivación por sufijación.

Posteriormente, se detectó el fenómeno de la variación terminológica en los términos: en español fue de 56%; en francés, 34% y en inglés, 25%.

Por último, se descubrió el origen lingüístico de los términos de las fichas. En español y en francés hubo una predominancia del latín, y en inglés hubo una prevalencia del latín y del francés antiguo.

Desde un punto de vista glotopolítico, ecolingüístico y socioterminológico, no hubo un predominio de una lengua actual en esta muestra de términos. Sin embargo, en español y en francés hubo un claro predominio de lenguas muertas, tal como lo es el latín. Mientras que en inglés tampoco hubo un predominio de una lengua actual, sino que de lenguas como el latín y el francés antiguo. Sin embargo, sí se identificó que el inglés tuvo una mayor capacidad de incorporar términos de orígenes muy diversos, lo cual es un símbolo del poderío de este idioma expresado a través de la cantidad de préstamos. Con respecto a las fuentes terminológicas, sí se pudo observar una situación glotopolítica clara, la cual fue el predominio del inglés. En particular, fue curioso el fenómeno que se produjo en el glosario del Consejo Oleícola Internacional, ya que sólo se pudo encontrar la definición en las entradas en inglés.

Esta investigación tuvo una modificación con respecto a sus objetivos iniciales. En efecto, se agregó el primer objetivo específico durante el desarrollo de este trabajo, ya que inicialmente no estaba contemplado que las fuentes terminológicas presentaran los fenómenos anteriormente descritos. Por añadidura, se amplió el enfoque del objetivo general, ya que en un principio sólo estaba referido a los términos pertenecientes a la oleicultura.

Se espera que este trabajo de investigación ayude a traductores, intérpretes y terminólogos a comprender las características terminológicas que se producen en un texto especializado y en sus equivalentes en francés y en inglés. Sería de gran aporte, la realización de un análisis de las características terminológicas en otra área temática relevante, con el fin de ratificar si los resultados exhibidos sólo se circunscriben a este conocimiento especializado o si también se producen por extensión en otras áreas temáticas. Además, sería interesante que se pudiesen analizar los problemas existentes en otras fuentes terminológicas, con el objeto de identificar la relación de poder que se produce en esas bases de datos y subsanar esas dificultades.

Finalmente, se debe indicar que este trabajo es pionero en el ámbito del análisis comparativo de la terminología en español, en francés y en inglés de este conocimiento especializado. Sin embargo, es menester nombrar los trabajos de Manuel Galeote, relativos a los aspectos históricos de los términos de esta área temática que se utilizan en la comunidad autónoma española de Andalucía. Para ello, se deben indicar los artículos realizados por este autor: *Del “azeyte de aceitunas”: cuestiones histórico-lingüísticas y dialectales* (2019) y *Contribución histórico-lingüística al estudio de la terminología del olivar en Andalucía* (2015). Asimismo, es fundamental subrayar los trabajos de Mercedes Roldán Vendrell, quien ha realizado estudios relativos a la terminología de la oleicultura en español, inglés y chino mandarín. Para ello, se deben nombrar las obras *Bases para la terminología multilingüe del aceite de oliva* (2010) y *Diccionario de términos del aceite de oliva* (2013).

9. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Arias, M. (2000). La triangulación metodológica: sus principios, alcances y limitaciones. *Investigación y Educación en Enfermería*, 18(1), 13-26.
- Arnoux, E. (2000). *La Glotopolítica: transformaciones de un campo disciplinario*. Trabajo presentado en Primer Simposio de la Maestría en Ciencias del Lenguaje, Buenos Aires.
- Ballesteros, L., Bravo, C. & Caribaux S. (2015). Ecosistema social de la lengua: perspectivas ecológicas del português brasileño. *Via Litterae: Revista de Linguística e Teoria Literária*, 7(1), 91-99.
- Bonet, J. (2008). IATE: la terminología en las instituciones europeas. En González, L. y Hermúñez, P. (Eds.), *Traducción: contacto y contagio: actas del III Congreso "El español, lengua de traducción", celebrado del 12 al 14 de julio de 2006 en Puebla (México)* (pp. 241-253). Bélgica: Esletra.
- Budzinski, L. (2015). *Étude historique et étymologique de la terminologie linguistique française*. (Tesis doctoral). Université de Lorraine, Nancy.
- Cabré, M. T. (1993). *La terminología: teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Antártida/Empúries.
- Cabré, M. T. (2005). *La terminología : representación y comunicación : elementos para una teoría de base comunicativa y otros artículos*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada.
- Cabré, M. T., Domènech, M., Morel, J. & Rodríguez, C. (2001). Las características del conocimiento especializado y la relación con el conocimiento general. En Cabré, M. T. y Feliú, J. (eds.), *La terminología científico-técnica: reconocimiento, análisis y extracción de información formal y semántica* (pp. 173-186). Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada.

- Cañete, P. (2006). Formación de Unidades Terminológicas Especializadas para la elaboración de un Diccionario Multilingüe en línea. *Revista de Lingüística Teórica y Aplicada*, 44(1), 81-94.
- Centre National de la Recherche Scientifique (2021). *Centre National de Ressources Textuelles et Lexicales*. Recuperado de: <https://www.cnrtl.fr/>
- Convenio Internacional del Aceite de Oliva y de las Aceitunas de Mesa de 2015. Conferencia de las Naciones Unidas Sobre Comercio y Desarrollo, Ginebra, Suiza, 09 de octubre de 2015.
- De Irazazábal, A. & Schwarz, E. (1993). Las bases de datos terminológicas como ayuda al traductor. En Raders, M. y Sevilla, J. (Eds.), *III Encuentros Complutenses en torno a la traducción* (pp. 301-317). España: Complutense.
- Diallo, S. (2020). Socioterminología: orígenes, objeto y aplicaciones. *Informatio. Revista del Instituto de Información de la Facultad de Información y Comunicación*, 25(2), 22-40.
- Freixa, J., Kostina, I. & Cabré, M. T. (2002). *La variación terminológica en las aplicaciones terminográficas*. Trabajo presentado en Actas del VIII Simposio Iberoamericano de Terminología, Cartagena de Indias. Recuperado de: https://www.researchgate.net/publication/267950295_La_variacion_terminologica_en_las_aplicaciones_terminograficas
- Galeote, M. (2015). *Contribución histórico-lingüística al estudio de la terminología del olivar en Andalucía*. Trabajo presentado en X Congreso de la Asociación de Historia de la Lengua Española, Zaragoza. Recuperado de: <https://riuma.uma.es/xmlui/handle/10630/10793>
- Galeote, M. (2019). *Del "azeyte de azeytunas" (esp. ant.): cuestiones histórico-lingüísticas y dialectales*. Trabajo presentado en III Jornadas Internacionales sobre investigaciones lexicográficas y lexicológicas, Jaén. Recuperado de: <https://riuma.uma.es/xmlui/handle/10630/17773>

- International Olive Council. (2021). Glossary [Base de datos terminológicos]. Madrid: International Olive Council.
- ISO 12620 Computer applications in terminology — Data categories. Organización Internacional de Normalización, Ginebra, Suiza, 01 de octubre de 1999.
- La Paz, E. (2012). Imperialismo lingüístico: El caso del inglés en la educación secundaria uruguaya (1941-2003). *Lingüística*, 27, 168-196.
- Littre, É. (2021). *Dictionnaire de la langue française*. Recuperado de: <https://www.littre.org/>
- Marabini, B. (2019). Glotopolítica: el poder de la lengua. *bie3: Boletín IEEE*, 13, 653-668.
- Maroto, M. (2007). *Las relaciones conceptuales en la terminología de los productos cerámicos y su formalización mediante un editor de ontologías*. (Tesis doctoral). Universitat Jaume I, Castellón de la Plana.
- Meza, J. (2019). Glotopolítica y prolegómenos para una historia de a lengua panhispánica. *Entre lenguas: revista del Centro de Investigaciones en Lenguas Extranjeras*, 20, 81-97.
- Motala, G. (2011). *L'expansion de la langue et de la culture française comme manifestation d'un pouvoir doux : Le cas de l'Afrique du Sud*. (Tesis de posgrado). University of Cape Town, Ciudad del Cabo.
- Noya, J. (2005). El poder simbólico de las naciones. *Boletín Elcano*, 73, 1-17.
- Online Etymology Dictionary (2021). *Online Etymology Dictionary*. Recuperado de: <https://www.etymonline.com/>
- Organisation Internationale de la Francophonie. (2019). *La langue française dans le monde*. París: Gallimard.

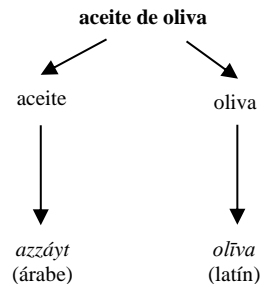
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2021). FAOTERM [Base de datos terminológicos]. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2021). Acerca de la FAO [Sitio web]. Roma: Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.
- Organización de las Naciones Unidas. (2021). UNTERM [Base de datos terminológicos]. Ginebra: Organización de las Naciones Unidas.
- Pefaur, J. (2015). *El aceite de oliva*. Manuscrito inédito, Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, Chile.
- Peña, S. (1999). Valores, además de funciones. *Perspectives: Studies in Translatology*, 7(2), 165–175.
- Pitar, M. (2011). La fiche terminologique – expansion et applications. *Scientific Bulletin of the Politehnica University of Timișoara: Transactions on Modern Languages*, (10), 70-83.
- Posteguillo, S. (2002). La influencia del inglés de Internet en la lengua española. *Revista de investigación lingüística*, 5(2), 117-139.
- Real Academia Española (2021). *Diccionario de la lengua española* (23ª ed.). Recuperado de: <https://dle.rae.es/>
- Resinger, H. (2008). Ecolingüística para la traducción. *Actas del III Congreso Internacional de la Asociación Ibérica de Estudios de Traducción e Interpretación. La traducción del futuro: mediación lingüística y cultural en el siglo XXI*, 2, 1-9.
- Rodríguez, F., Sánchez, J. & Marello C. (2019). El tratamiento lexicográfico de las palabras truncadas en español e italiano. *Cuadernos AISPI: Estudios de lenguas y literaturas hispánicas*, 14(2), 23-44.

- Roldán, M. (2010). *Bases para la terminología multilingüe del aceite de oliva*. Granada: Comares.
- Roldán, M. (2013). *Diccionario de términos del aceite de oliva*. Madrid: Arco/Libros.
- Santos, A. (2001). Terminología y socioterminología. En Real, E., Jiménez, D., Pujante, D. y Cortijo, A. (eds.), *Écrire, traduire et représenter la fête* (pp. 657-664), Valencia: Universitat de València.
- Serna, C. (2020). *El oleoturismo como forma de incrementar el valor del aceite de oliva*. (Tesis). Universidad de Jaén, Jaén, España.
- Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). *Manual de cata y maridaje del aceite de oliva*. Córdoba, España: Almuzara.
- Unión Europea. (2021). IATE [Base de datos terminológicos]. Luxemburgo: Unión Europea.
- WordSense Dictionary (2021). *WordSense Dictionary*. Recuperado de: <https://www.wordsense.eu/>
- Zhou, X. & Ma, X. (2021). Research on Computer-Aided Translation. *Scholars International Journal of Linguistics and Literature (SIJLL)*, 4(7), 213-215.

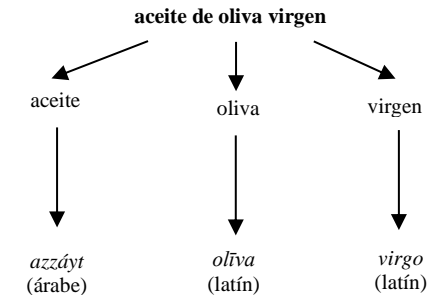
10. ANEXOS

10.1. Fichas terminológicas en español

12. Entrada	aceite de oliva
13. Categoría gramatical	m.
14. Área / subárea temática	Oleicultura
15. Tipo de formación	Sintagmación
16. Variantes terminológicas	aceite
17. Definición / explicación	Es el aceite obtenido únicamente del fruto del olivo (<i>Olea europaea</i> L.) con exclusión de los aceites obtenidos usando disolventes o procedimientos de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de otro tipo.
18. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
19. Contexto	“La calidad del aceite de oliva deriva de ser el zumo de una fruta, la aceituna” (p. 11 - introducción).
20. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
21. Equivalencias	olive oil – huile d’olive
22. Notas	
23. Procedencia lingüística	Árabe y latín
24. Clase conceptual	Objeto

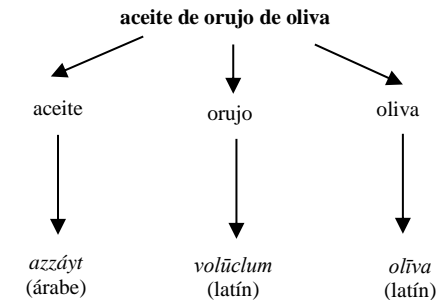
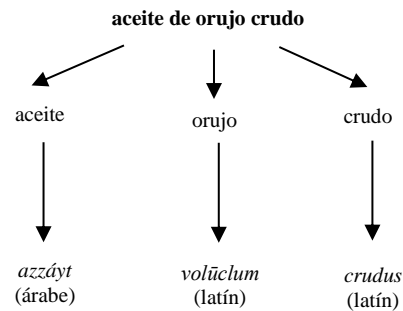


1. Entrada	aceite de oliva virgen
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Oleicultura
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	aceite - aceite virgen
6. Definición / explicación	[Producto] obtenido del fruto del olivo únicamente mediante procedimientos mecánicos u otros medios físicos en condiciones, particularmente térmicas, que no produzcan alteración del aceite y que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“En el caso del aceite de oliva virgen tienen especial relevancia los atributos sensoriales, al ser la única grasa en que se consideran para su clasificación en los reglamentos europeos” (p. 11 - introducción).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	virgin olive oil – huile d’olive vierge
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Árabe y latín
13. Clase conceptual	Objeto

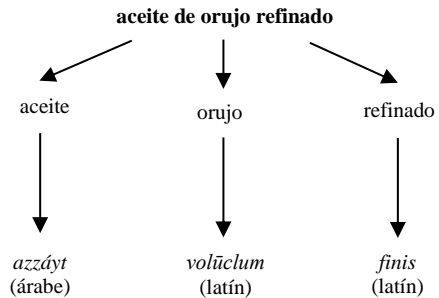


1. Entrada	aceite de orujo crudo
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Oleicultura
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	aceite de orujo de oliva crudo
6. Definición / explicación	Aceite que se obtiene del orujo de oliva mediante un tratamiento con disolventes o empleando medios físicos, o que corresponde, salvo en determinadas características, al aceite de oliva lampante, y cuyas otras características se ajustan a las establecidas para esta categoría, excluido el aceite obtenido por un procedimiento de reesterificación o como resultado de una mezcla con aceites de otros tipos.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Este producto es aprovechado por otra industria, la extractora de aceite de orujo, para extraerle la grasa que aún contiene por medio de disolventes orgánicos, generalmente hexano, se obtiene así el denominado <i>aceite de orujo crudo</i> ” (p. 19 – capítulo 2).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	crude olive-pomace oil – huile de grignons d'olive brute
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Árabe, latín
13. Clase conceptual	Objeto

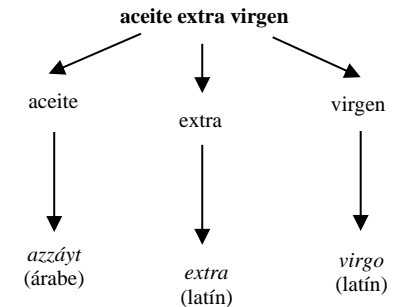
1. Entrada	aceite de orujo de oliva
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Oleicultura
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	aceite – aceite de orujo
6. Definición / explicación	Aceite obtenido mediante tratamiento con disolventes no halogenados u otros procedimientos físicos del orujo de oliva, con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de otra naturaleza.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“[...] apto para su consumo, dando origen al <i>aceite de orujo de oliva</i> , el cuarto aceite que se encuentra envasado al consumidor” (p. 19 – capítulo 2).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	olive pomace oil – huile de grignons d'olive
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Árabe, latín
13. Clase conceptual	Objeto



1. Entrada	aceite de orujo refinado
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Oleicultura
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	aceite de orujo de oliva refinado
6. Definición / explicación	Aceite que, habiéndose obtenido del refino de aceite de orujo de oliva crudo, presenta una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 0,3 g por 100 g y cuyas otras características se ajustan a las establecidas para esta categoría.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“A este aceite se le somete a un proceso de refino, para obtener el <i>aceite de orujo refinado</i> y no se comercializa directamente al consumidor sino que se le adiciona aceite de oliva virgen [...]” (p. 19 – capítulo 2).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	refined olive-pomace oil – huile de grignons d'olive raffiné
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Árabe, latín
13. Clase conceptual	Objeto

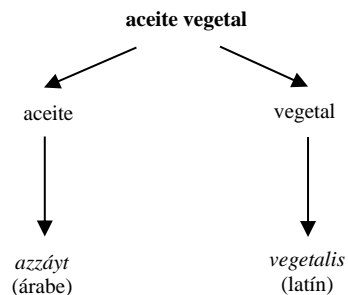


1. Entrada	aceite extra virgen
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Oleicultura
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	aceite – aceite virgen extra– aceite de oliva virgen extra
6. Definición / explicación	Aceite de oliva virgen que presenta una acidez libre máxima, expresada en ácido oleico, de 0,8 g por 100 g y cuyas otras características se ajustan a las establecidas para esta categoría.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Tratamos con esta forma descriptiva de evaluar los aceites, de establecer un paralelismo con la cata de los vinos al entender que esta forma de evaluar sensorialmente puede inducir una cultura de utilización y disfrute de los diferentes y excelentes aceites extra vírgenes ” (p. 13 - introducción).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	extra virgin olive oil – huile d'olive vierge extra
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Árabe, latín
13. Clase conceptual	Objeto

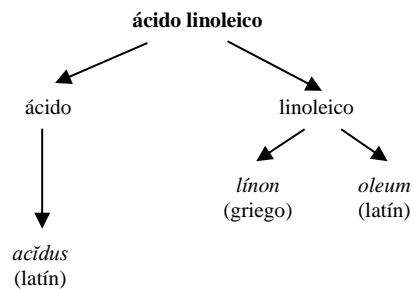


1. Entrada	aceite vegetal
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Agricultura
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	aceite
6. Definición / explicación	Las grasas y los aceites vegetales son materias lipídicas derivadas de las plantas. Físicamente los aceites son líquidos a temperatura ambiente, mientras que las grasas son sólidas. Químicamente tanto las grasas como los aceites están compuestos por triglicéridos, a diferencia de las ceras, cuya estructura carece de glicerina. Aunque se puede obtener aceite a partir de diversas partes de las plantas, en la práctica comercial se extrae principalmente de las semillas.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“El aceite de oliva es un aceite vegetal procedente del fruto del olivo, la aceituna” (p. 15 – capítulo 2).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	vegetable oil – huile végétale
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Árabe, latín
13. Clase conceptual	Objeto

1. Entrada	aceituna
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Olivicultura
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	oliva
6. Definición / explicación	Las aceitunas son el fruto de un árbol de hoja perenne muy antiguo, caracterizado por su longevidad. Menos del 15 por ciento de la producción mundial se destina al consumo directo, conservada en diversas formas. El resto se utiliza para la extracción de aceite, muy rico en ácido oleico, un ácido graso monoinsaturado. Además de aceite, las olivas contienen una pequeña cantidad de proteínas e hidratos de carbono. Los países mediterráneos producen el 98 por ciento del total de la producción mundial.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“La calidad del aceite de oliva deriva de ser el zumo de una fruta, la aceituna ” (p. 11 - introducción).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	olive – olive
11. Notas	La forma de este término es igual en inglés y en francés.
12. Procedencia lingüística	Árabe
13. Clase conceptual	Objeto



1. Entrada	ácido linoleico
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	C ₁₈ H ₃₀ O ₂
6. Definición / explicación	Ácido graso poliinsaturado y esencial para el organismo humano, perteneciente al grupo de los ácidos omega-6.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Contiene además cantidades suficientes de ácido linoleico , ácido graso esencial que debe ingerirse con las grasas” (p. 15 – capítulo 2).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	linolenic acid – acide linoléique
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín y griego
13. Clase conceptual	Objeto

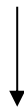


1. Entrada	acidez
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Lexicalización
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Cantidad de ácido fuerte, expresada en miliequivalentes de base fuerte por litro de agua, necesarios para neutralizar una muestra a un pH de 7.
7. Fuente de la definición / explicación	UNTERM
8. Contexto	“Una vez afectado el fruto, incide directamente en la calidad de su aceite, produciendo caldos de elevada acidez [...]” (p. 58 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	acidity – acidité
11. Notas	Este término es una lexicalización del adjetivo “ácido”.
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Cualidad



1. Entrada	agrio
2. Categoría gramatical	adj.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Califica la sensación olfato-gustativa con predominio de ácidos generalmente de origen fermentativo, y a los alimentos que producen esta sensación. Algunos factores que contribuyen a dicha sensación están relacionados con el proceso de fermentación, por ejemplo, acética, de un producto alimenticio.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“[...] una fermentación aerobia, que produce subida de acidez y atributos sensoriales negativos, de avinado, agrio [...]” (p. 64 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	sour – aigre
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Cualidad

agrio



acrus
(latín)

1. Entrada	alcachofa
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Agricultura
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	Cynara cardunculus var. Scolymus
6. Definición / explicación	Planta perenne de la familia Compositae, cultivada en zonas templadas, particularmente en el sur de Europa y en el norte de África de donde, al parecer, es oriunda. Las partes comestibles son la parte inferior de las flores, las llamadas hojas (brácteas) y el tallo tierno. Las alcachofas se consumen crudas, las partes tiernas, o se cocinan de diferentes modos. Cocidas o crudas, se destinan a la elaboración de diversos productos en conserva. Su contenido de agua es reducido, pero tienen un contenido bastante alto de fibra. El contenido calórico depende de qué partes (tallos, hojas coriáceas, etc.) se desechen en origen (en la explotación agrícola). Con un grado razonable de eliminación de partes no comestibles, las alcachofas proporcionan de 350 a 470 calorías por kg. Sus propiedades medicinales, diuréticas y antisépticas, se deben a su contenido de cinarina.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“Entre sus descriptores específicos encontramos la manzana camuesa y la almendra amarga y ligeros toques de alcachofa muy representativos de estos aceites” (p. 52 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	artichoke – artichaut
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Árabe
13. Clase conceptual	Objeto

alcachofa



alḥaršúf[fa]
(árabe)

1. Entrada	alimento
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Agricultura
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	producto alimentario
6. Definición / explicación	Cualquier sustancia o producto destinados a ser ingeridos por los seres humanos o con probabilidad razonable de serlo, tanto si han sido transformados entera o parcialmente como si no.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“No obstante, los parámetros que realmente percibe son los caracteres sensoriales del alimento , el aceite de oliva virgen, actuando como juez clasificándolo en función de sus sensaciones” (p. 11 - introducción).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	food – denrée alimentaire
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Objeto

alimento



alimentum
(latín)



1. Entrada	alpechín
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Oleicultura
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	alpechines
6. Definición / explicación	Sabor característico adquirido por el aceite a causa de una mala decantación y prolongado contacto con las aguas de vegetación.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“A principios del siglo XX se desarrolla un método de separación de fases sólidas y líquidas basado en la diferencia de tensión superficial de las fases líquidas de la masa, el aceite y el alpechín ” (p. 36 – capítulo 2).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	vegetable water - margine
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Árabe
13. Clase conceptual	Cualidad

alpechín



alpič in
(árabe)

1. Entrada	antioxidante
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Derivación mixta
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Sustancia química utilizada para retardar el proceso de oxidación.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	"[...] preserva todos sus componentes nutricionales de alto interés, como antioxidantes , vitaminas y provitaminas" (p. 15 – capítulo 2).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	antioxidant - antioxidant
11. Notas	La forma de este término en inglés y en francés es idéntica.
12. Procedencia lingüística	Griego y francés
13. Clase conceptual	Cualidad

antioxidante



oxide
(francés)



1. Entrada	aroma
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	a) sensaciones agradables percibidas por el órgano olfativo por vía indirecta cuando se realiza la degustación de un alimento; b) en perfumería y en lenguaje no especializado se aplica también a las mismas sensaciones apreciadas por vía nasal directa.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	"[...] evitando pérdidas de aromas y concentrando los volátiles olores del aceite en el espacio de cabeza" (p. 76 – capítulo 5).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	aroma - arôme
11. Notas	La forma de este término en español y en inglés es igual.
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Cualidad

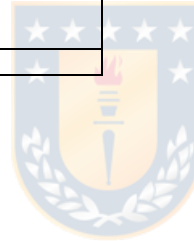
aroma



arōma
(latín)

1. Entrada	astringencia
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Lexicalización
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	a) califica la sensación compleja producida en la boca por una solución acuosa diluida de productos como algunos taninos (por ejemplo, los taninos del caqui y de endrina); b) califica la propiedad de los cuerpos puros o mezclas que producen esta sensación.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“[...] con atributos positivos de amargo y picante, con intensidad media alta y descriptores específicos como madera fresca, higuera, tomate y astringencia que le proporcionan una gran personalidad” (p. 51 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	astrigent – astringent
11. Notas	La forma de este término en inglés y en francés es la misma.
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Cualidad

astringencia
↓
adstringens
(latín)



1. Entrada	avinado
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Derivación mixta
5. Variantes terminológicas	avinado - avinagrado
6. Definición / explicación	Flavor característico de algunos aceites que recuerdan al vino o vinagre. Es debido fundamentalmente a la formación de ácido acético, acetato de etilo y etanol, en cantidades superiores a lo normal en el aroma del aceite de oliva.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“[...] una fermentación aerobia, que produce subida de acidez y atributos sensoriales negativos, de avinado [...]” (p. 64 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	winey-vinegary - vineux-vinaigré
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Cualidad

avinado
↓
vinum
(latín)

1. Entrada	bacteria
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Microbiología
4. Tipo de formación	Préstamo
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Microorganismo unicelular con núcleo desprovisto de membrana, con un único cromosoma, capaces de multiplicarse por escisiparidad. Las bacterias pueden ser o no patógenas, y estar en el origen de gran cantidad de enfermedades infecciosas.
7. Fuente de la definición / explicación	UNTERM
8. Contexto	“[...] que se incrementan cuanto mayor es el tiempo de permanencia y otra anaerobia en la que determinadas bacterias producen fermentaciones que comunican al aceite sabores extremadamente desagradables [...]” (p. 64 – capítulo 2).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	bacterium - bactérie
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Francés
13. Clase conceptual	Entidad

bacteria

↓

bactérie
(francés)



1. Entrada	baño María
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Gastronomía
4. Tipo de formación	Préstamo
5. Variantes terminológicas	baño de agua
6. Definición / explicación	Método de calentamiento consistente en situar el material a calentar en un recipiente y colocar éste dentro de otro recipiente con agua, el cual recibe directamente la acción del fuego.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Para lograr estabilizar la temperatura en la cata oficial, se utiliza un bloque calefactor al baño María , Figura 5.3, que permite mantener el aceite [...]” (p. 77 – capítulo 5).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	water bath - bain-marie
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Francés
13. Clase conceptual	Proceso

baño María

↓

bain-marie
(francés)

1. Entrada	basto
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Percepción característica de algunos aceites que, al ser degustados, producen una sensación bucotáctil densa y pastosa.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“[...] comunicando al aceite atributos negativos, esencialmente avinados, metálicos y bastos , entendiendo éste como aceitón o aceite sucio (p. 68 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	rough - grossier
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Cualidad

1. Entrada	borra
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Oleicultura
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Sabor característico del aceite recuperado de los lados decantados en depósitos y trujales.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Se trata del atributo negativo « borras », sabor a agua estancada y fermentada que deteriora enormemente la calidad del aceite.” (p. 71 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	muddy sediment - lie
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Cualidad

basto



bastāre
(latín)



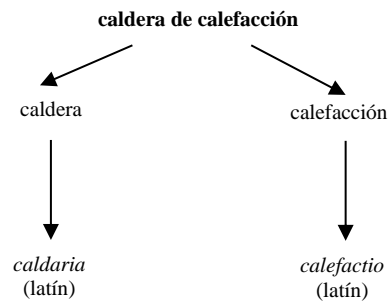
borra



burra
(latín)

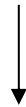
1. Entrada	caldera de calefacción
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Ingeniería mecánica
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	caldera
6. Definición / explicación	Todo aparato a presión en donde el calor procedente de cualquier fuente de energía se transforma en utilizable, en forma de calorías, a través de un medio de transporte en fase líquida o vapor.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“La bodega, como edificio, debe estar situada en un lugar exento de olores. Se construirá lejos de alpechineras, calderas de calefacción [...] (p. 70 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	boiler - chaudière
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Objeto

1. Entrada	cata
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Gastronomía
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Operación que consiste en percibir, analizar y juzgar los caracteres organolépticos, y más particularmente los olfato-gustativos, táctiles y quinestéticos de un producto alimenticio.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Descubra los secretos de la cata del aceite de oliva mediante un sencillo método para conocer sus cualidades sensoriales [...]” (p.1 - portada).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	tasting – dégustation
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso



1. Entrada	catador
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Gastronomía
4. Tipo de formación	Derivación por sufijación
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Persona perspicaz, sensible, seleccionada y entrenada, que estima con los órganos de sus sentidos los caracteres organolépticos de un alimento
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“[...] puede realizarse objetivamente utilizando normas bien estudiadas y experimentadas y que permite medir la respuesta de los catadores ante un estímulo y lo que es más importante estudiar la precisión de la medida” (p.12 - introducción).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	taster – dégustateur
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Entidad

catador



captāre
(latín)



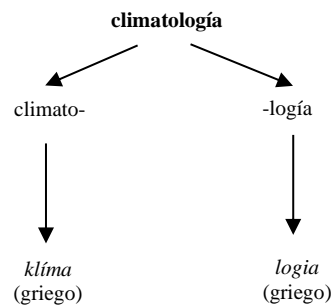
1. Entrada	catalizador
2. Categoría gramatical	adj.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Derivación por sufijación
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Sustancia que toma parte en una reacción química aumentando la velocidad, sin modificar la energía libre de Gibbs de la misma, y que resulta inalterada durante el proceso.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“[...] finalmente la transmisión de partículas de hierro que pueden actuar como catalizadores en los procesos oxidativos” (p. 31 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	catalyst – catalyseur
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Griego
13. Clase conceptual	Cualidad

catalizador



katálysis
(griego)

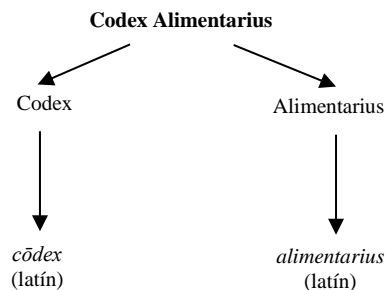
1. Entrada	climatología
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Climatología
4. Tipo de formación	Composición culta
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Estudio del clima; ciencia que trata del estudio del clima en un área dada durante un período específico de tiempo, o también relaciones estadísticas, valores medios y normales, frecuencia, variaciones, distribución etc. de los elementos meteorológicos
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“No obstante, existen factores externos, como la climatología , que pueden alterar el contenido graso del fruto, de un año a otro” (p.23 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	climatology – climatologie
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Griego
13. Clase conceptual	Operación



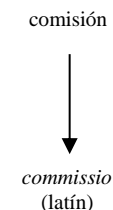
1. Entrada	coadyuvante
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Derivación mixta
5. Variantes terminológicas	coadyuvante de elaboración
6. Definición / explicación	Se entiende toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que en cuanto tal no se utiliza como ingrediente alimentario y que se emplea intencionalmente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración, pudiendo dar lugar a la presencia no intencional, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“[...] con exclusión de los aceites obtenidos mediante disolventes, mediante coadyuvantes de naturaleza química o bioquímicos [...]” (p.17 – capítulo 2).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	processing aid – auxiliaire technologique
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Objeto



1. Entrada	Codex Alimentarius
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Ciencias jurídicas
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	Código Alimentario
6. Definición / explicación	El Codex Alimentarius [...] se ha convertido en un punto de referencia mundial de gran trascendencia para los consumidores, los productores y elaboradores de alimentos, los organismos nacionales de control de los alimentos y el comercio alimentario internacional. Su repercusión sobre el modo de pensar de quienes intervienen en la producción y elaboración de alimentos y quienes los consumen ha sido enorme. Su influencia se extiende a todos los continentes y su contribución a la protección de la salud de los consumidores y a la garantía de unas prácticas equitativas en el comercio alimentario es incalculable.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“[...] los aceites de «Arbequina» presentan una composición en ácido oleico por debajo del mínimo exigido por la norma del Codex Alimentarius , el 55%” (p. 55 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	Codex Alimentarius – Codex Alimentarius
11. Notas	Esta forma del término está presente en inglés y francés.
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Entidad

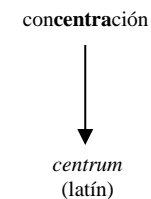
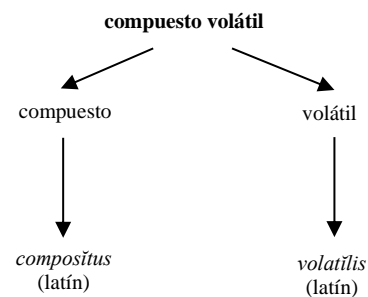


1. Entrada	comisión
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Ciencias jurídicas
4. Tipo de formación	Truncación
5. Variantes terminológicas	Comisión Europea
6. Definición / explicación	Institución colegiada y políticamente independiente que representa y defiende el interés general de la Unión Europea. En virtud de su derecho de iniciativa casi exclusivo en materia legislativa es considerada el motor de la integración europea. Prepara y ejecuta también los actos legislativos adoptados por el Consejo y el Parlamento Europeo y tiene poderes de ejecución, gestión y control. Se encarga de la programación y aplicación de las políticas comunes, ejecuta el presupuesto y administra los programas comunitarios. Como «guardiana de los Tratados» vela asimismo por la correcta aplicación de la legislación europea.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“El método de valoración organoléptica del aceite de oliva está recogido en el Reglamento (CE) n° 640/2008 de la comisión de 4 de julio de 2008 que modifica el Reglamento (CE) n° 2568/1991 relativo a las características del aceite de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis [...]” (p. 85 – capítulo 6).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	European Commission - Commission européenne
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Entidad



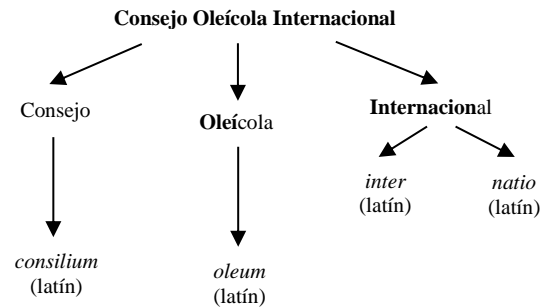
1. Entrada	compuesto volátil
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	sustancia volátil
6. Definición / explicación	Sustancia química que se evapora con facilidad en las condiciones habituales de presión y temperatura del ambiente.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Lo que se percibe, en el olfato, son los compuestos volátiles de los aceites” (p. 77 – capítulo 5).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	volatile substance - substance volatile
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Objeto

1. Entrada	concentración
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Derivación mixta
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Relación entre la cantidad de soluto contenido en una disolución y la cantidad de esta o de disolvente.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“En un gráfico representa en el eje de abscisas las concentraciones en porcentaje y en el de ordenadas el número de respuestas correctas [...]” (p. 88 – capítulo 6).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	concentration - concentration
11. Notas	La forma de este término es igual en francés y en inglés.
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso

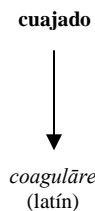


1. Entrada	Consejo Oleícola Internacional
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Oleicultura
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	COI
6. Definición / explicación	El Consejo Oleícola Internacional es el único organismo internacional en el mundo dedicado al aceite de oliva y las aceitunas de mesa. Fue creado en Madrid (España) en 1959 bajo los auspicios de las Naciones Unidas. El Consejo contribuye de manera decisiva al desarrollo responsable y sostenible del olivar y constituye un foro mundial donde se debaten las políticas a adoptar
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“[...] recogidas en la «Guía para la selección, el entrenamiento y control de los catadores cualificados de aceite de oliva virgen» del Consejo Oleícola Internacional Norma COI/T.20/Doc. n°14” (p. 87 – capítulo 6).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	International Olive Council - Conseil oléicole international
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Entidad

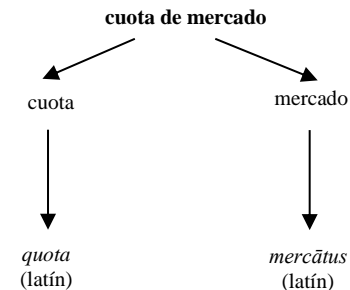
1. Entrada	copa
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Silvicultura
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Conjunto de ramas y hojas que forma la parte superior de un árbol.
7. Fuente de la definición / explicación	UNTERM
8. Contexto	“Podas que mantengan copas del olivo densas, con gran volumen foliar por hectárea, facilitan la instalación de determinadas enfermedades [...]” (p. 56 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	tree crown - houppier
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Objeto



1. Entrada	cuajado
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Agricultura
4. Tipo de formación	Derivación por sufijación
5. Variantes terminológicas	granazón
6. Definición / explicación	Desarrollo aparente de los ovarios de la flor a partir de la fecundación.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Ésta comienza con los frutos recién formados, tras la floración y cuajado , aproximadamente en el mes de mayo en el hemisferio norte” (p. 23 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	setting – nouaison
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso

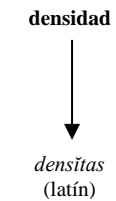
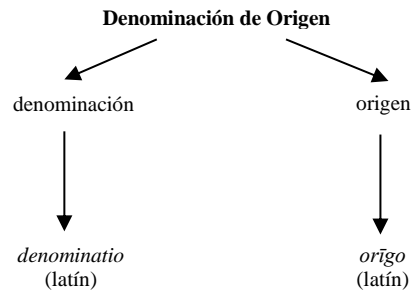


1. Entrada	cuota de mercado
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Economía
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Medida del tamaño relativo de una empresa en un sector o mercado determinado en relación con la producción, las ventas o la capacidad totales de ese sector o mercado.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Es el aceite con mayor cuota de mercado en la actualidad y el tercero de los aceites que pueden encontrarse envasados en el mercado nacional” (p. 19 – capítulo 2).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	market share – part de marché
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Operación



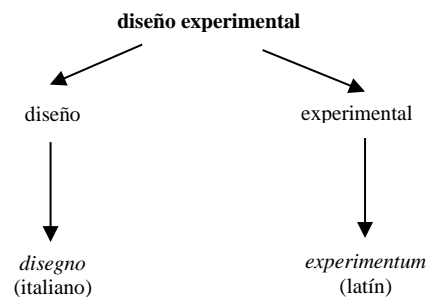
1. Entrada	Denominación de Origen
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Ciencias Jurídicas
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	DOP - denominación de origen protegida
6. Definición / explicación	Nombre que identifica un producto: a) originario de un lugar determinado, una región o, excepcionalmente, un país; b) cuya calidad o características se deben fundamental o exclusivamente a un medio geográfico particular, con los factores naturales y humanos inherentes a él, y c) de cuyas fases de producción, una al menos tenga lugar en la zona geográfica definida.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“En este mismo sentido las Denominaciones de Origen también tenían un problema a la hora de describir sensorialmente el perfil de sus aceites” (p. 90 – capítulo 6).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	protected designation of origin – appellation d'origine protégée
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Propiedad

1. Entrada	densidad
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Derivación por sufijación
5. Variantes terminológicas	ρ
6. Definición / explicación	Masa de una sustancia o cuerpo dividida por su volumen.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“[...] por funcionar de manera similar a un decantador natural, separando los componentes de la masa por diferencia de densidad ” (p. 37 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	density – densité
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso

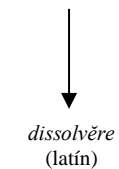


1. Entrada	diseño experimental
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Estadística
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	diseño de experimentos
6. Definición / explicación	Técnica estructurada para poder caracterizar, mejorar y optimizar eficientemente un proceso o producto a través de la recolección, análisis e interpretación de los datos obtenidos mediante una serie de ensayos en los que se inducen cambios deliberados en las variables de un proceso.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Es el encargado del diseño experimental de cada una de las pruebas que vaya a realizar el panel [...]” (p. 86 – capítulo 6).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	experimental design - plan d'expériences
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Italiano y latín
13. Clase conceptual	Proceso

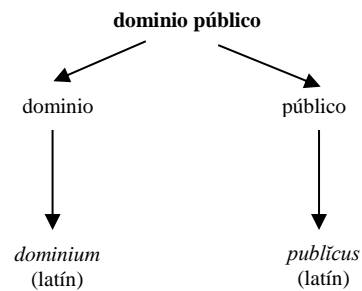
1. Entrada	disolvente
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Derivación por sufixación
5. Variantes terminológicas	solvente
6. Definición / explicación	Componente de una disolución que interviene en mayor proporción de masa.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“[...] con exclusión de los aceites obtenidos mediante disolventes , mediante coadyuvantes de naturaleza química o bioquímicos [...]” (p. 17 – capítulo 2).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	solvent – solvant
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Objeto



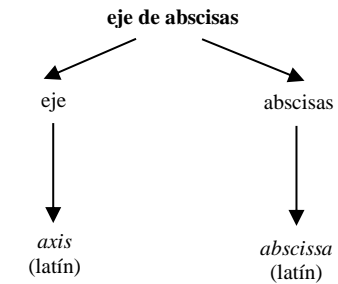
disolvente



1. Entrada	dominio público
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Ciencias jurídicas
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Dominio de los bienes destinados al uso público, como las plazas, los caminos o el litoral; a un servicio público, como los edificios públicos o los puertos; o cuya concesión compete a la Administración, como las minas o las aguas continentales. Situación en que quedan las obras artísticas e intelectuales tras el vencimiento del plazo que da derecho a su explotación exclusiva por el autor o sus herederos, y que implica la libertad de reproducción, representación o edición.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Estos sistemas de presión han sido los únicos existentes, durante mucho tiempo, en la obtención de los aceites de oliva, por eso han permanecido algunas calificaciones, que si bien hoy están reguladas, son de dominio público [...]” (p. 35 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	public domain – domaine public
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Propiedad



1. Entrada	eje de abscisas
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Matemáticas
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	abscisas
6. Definición / explicación	Coordenada horizontal en un plano cartesiano rectangular, expresada como la distancia entre un punto y el eje vertical.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“En un gráfico representa en el eje de abscisas las concentraciones en porcentaje y en el de ordenadas el número de respuestas correctas [...]” (p. 88 – capítulo 6).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	abscissa - abscisse
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Objeto



1. Entrada	emulsión
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Aceite suspendido en un líquido acuoso.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“Este coadyuvante se añade a la masa durante el batido y actúa, por procedimientos físicos, reduciendo la emulsión y liberando el aceite” (p. 33 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	emulsion – émulsion
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso

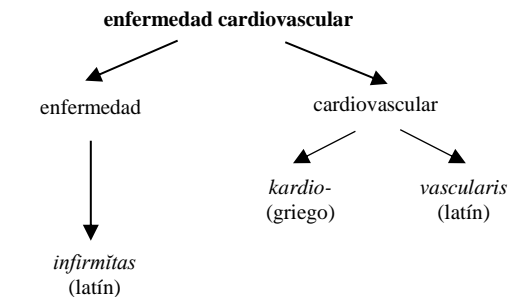
emulsión



emulsio
(latín)



1. Entrada	enfermedad cardiovascular
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Cardiología
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	enfermedad cardíaca - enfermedad del sistema circulatorio
6. Definición / explicación	Enfermedades del sistema que transporta nutrientes (como los aminoácidos, los electrolitos o la linfa), los gases, las hormonas, las células sanguíneas, etc., hacia y desde las células del cuerpo para ayudar a combatir enfermedades, estabilizar la temperatura y el pH corporal, y mantener la homeostasis.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Su composición está especialmente equilibrada, con un alto contenido en ácido oleico, monoinsaturado y de gran importancia en la alimentación, para la prevención de enfermedades cardiovasculares ” (p. 15 – capítulo 2).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	disease of the circulatory system - maladie cardio-vasculaire
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín y griego
13. Clase conceptual	Proceso



1. Entrada	epidermis
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Botánica
4. Tipo de formación	Préstamo
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Capa externa de la piel, formada por un epitelio estratificado, pavimentoso y queratinizado.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“La hembra al poner el huevo en la fruta rompe la epidermis de la aceituna [...]” (p. 58 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	epidermis – épiderme
11. Notas	La forma de este término es igual en español y en inglés.
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Objeto

epidermis

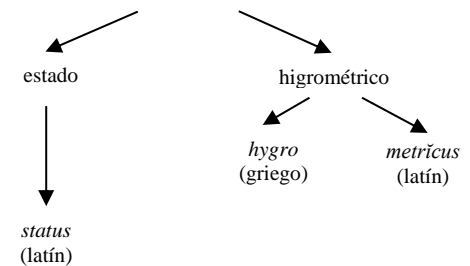


epidermis
(latín)



1. Entrada	estado higrométrico
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	humedad relativa – contenido de humedad – porcentaje de humedad
6. Definición / explicación	Expresión de kilogramos de humedad asociados a un kilogramo de muestra sin humedad.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Son la temperatura ambiente, que se establece entre 20 y 22 °C y sobre todo la humedad relativa o estado higrométrico que debe estar comprendido entre el 60% y el 70% de humedad relativa” (p. 77 – capítulo 5).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	MC - degré d'humidité
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín y griego
13. Clase conceptual	Proceso

estado higrométrico



1. Entrada	estímulo
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Agente físico o químico que produce específicamente la respuesta de los receptores sensoriales externos o internos.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Es decir que en definitiva la respuesta es función del estímulo ” (p. 74 – capítulo 5).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	stimulus - stimulus
11. Notas	La forma de este término es la misma en inglés y en francés.
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso

estímulo

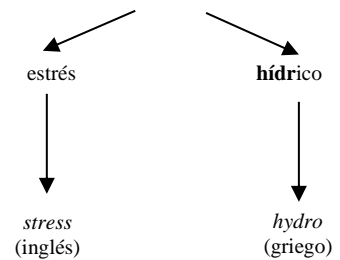


stimŭlus
(latín)

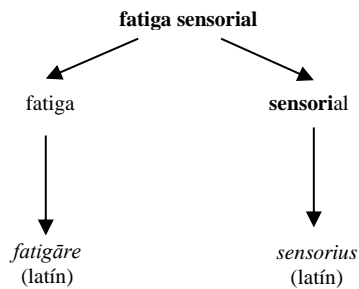


1. Entrada	estrés hídrico
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Climatología
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Cuando la demanda de agua es más importante que la cantidad disponible durante un periodo determinado o cuando su uso se ve restringido por su baja calidad. El estrés hídrico provoca un deterioro de los recursos de agua dulce en términos de cantidad (acuíferos sobreexplotados, ríos secos, etc.) y de calidad (eutrofización, contaminación de la materia orgánica, intrusión salina, etc.).
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“En la Figura 4.12 se observa cómo frutos procedentes de la variedad «Arbequina» cultivados en secano y sometidos a estrés hídrico [...]” (p. 56 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	water stress – stress hydrique
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Inglés - Griego
13. Clase conceptual	Proceso

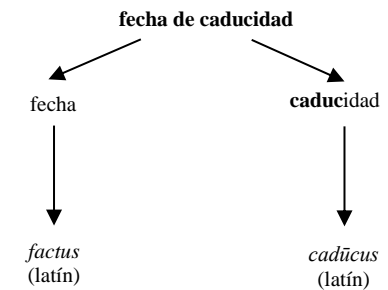
estrés hídrico



1. Entrada	fatiga sensorial
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Ciencias médicas
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Caso particular de adaptación sensorial en el que se produce una disminución de la sensibilidad.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“[...] ya que si continúa sometiendo el olfato al mismo estímulo puede producirse la llamada « fatiga sensorial »” (p. 80 – capítulo 5).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	sensory fatigue – fatigue sensorielle
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso



1. Entrada	fecha de caducidad
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Ciencias jurídicas
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	fecha límite de utilización - fecha límite de consumo recomendada
6. Definición / explicación	Fecha en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“Por ello, esta información es fundamental para establecer la fecha de caducidad de un aceite [...]” (p. 48 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	use-by-date - date limite d'utilisation
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Propiedad



1. Entrada	fenol
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Préstamo
5. Variantes terminológicas	C ₆ H ₅ -OH
6. Definición / explicación	Hidrocarburo aromático sencillo sustituido por un grupo hidroxilo.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“por contra estos aceites, dulces suaves y con pocos fenoles , como más adelante se verá, son poco estables teniendo una tendencia a enranciarse con facilidad” (p. 47 - capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	phenol – phénol
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Francés
13. Clase conceptual	Objeto

fenol
↓
phénol
(francés)



1. Entrada	fermentación
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Derivación por sufijación
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Transformaciones producidas por un fermento sobre una sustancia orgánica, frecuentemente acompañadas de desprendimientos de gas carbónico, de formación de alcoholes ácidos o compuestos muy complejos.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Este es un medio nefasto, porque provoca roturas y fermentaciones en el fruto, con el consiguiente deterioro de la calidad, especialmente la sensorial, del aceite obtenido” (p. 26 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	fermentation – fermentation
11. Notas	La forma de este término en inglés y francés es la misma.
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso

fermentación
↓
fermentāre
(latín)

1. Entrada	filtrado
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Oleicultura
4. Tipo de formación	Derivación por sufijación
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Pasaje de materiales a través de un filtro mecánico para separarlos en partículas, de diferentes tamaños según el filtro utilizado. Para obtener partículas más finas se emplea un tamiz.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“[...] en condiciones, especialmente térmicas, que no ocasionen la alteración del aceite y que no haya tenido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado [...]” (p. 17 – capítulo 2).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	sifting – tamisage
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Germánico
13. Clase conceptual	Proceso

filtrado

↓

filt
(germánico)



1. Entrada	flavor
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Préstamo
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Conjunto de percepciones de estímulos olfatogustativos, táctiles y quineséticos que permite a un sujeto identificar un alimento y establecer un criterio, a distintos niveles, de agrado o desagrado
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Son aceites fácilmente reconocibles por su fragancia y su flavor a verde hierba recién cortada” (p. 51 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	flavour – flaveur
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Inglés
13. Clase conceptual	Propiedad

flavor

↓

flavour
(inglés)

1. Entrada	floración
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Agricultura
4. Tipo de formación	Derivación por sufijación
5. Variantes terminológicas	descapuchonado – florescencia - eflorescencia
6. Definición / explicación	Apertura de las flores. Época en que las flores florecen o aparición de las flores en cada vegetal.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Ésta comienza con los frutos recién formados, tras la floración y cuajado, aproximadamente en el mes de mayo en el hemisferio norte” (p. 23 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	flowering – floraison
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso

1. Entrada	fragancia
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Agricultura
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Olor fresco, suave y delicioso.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Son aceites fácilmente reconocibles por su fragancia y su <i>flavor</i> a verde hierba recién cortada” (p. 51 - capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	fragrant flavour impression – fragrance
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Cualidad

floración
↓
florescere
(latín)



floración
↓
fragrantia
(latín)

1. Entrada	frutado
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Derivación por sufijación
5. Variantes terminológicas	afrutado
6. Definición / explicación	Sabor que recuerda el olor y gusto del fruto sano, fresco y recogido en el punto óptimo de su maduración.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Los aceites de la variedad «Picual», Figura 4.5, presenta un perfil con un frutado de aceituna alto, con fuertes sensaciones a verde hoja [...] (p. 50 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	fruity – fruité
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Propiedad

frutado

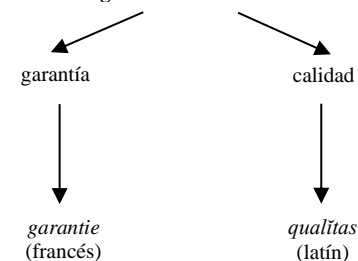


fructa
(latín)



1. Entrada	garantía de calidad
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Ingeniería en ejecución
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Cualquier actividad que se refiere a la evaluación y mejora del mérito o el valor de una intervención para el desarrollo o el cumplimiento en la intervención de unas normas determinadas. Puesto que guarda relación con las realizaciones de la Organización y los planes de trabajo, la garantía de calidad se centra en asegurar su validez técnica; su vinculación lógica con el siguiente nivel en la cadena de resultados; si son necesarios y suficientes para lograr el resultado de nivel superior; que se han abordado las sinergias, los vínculos y las omisiones.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“[...] el tiempo que puede consumirse con garantía de calidad y que, como se verá es bien diferente entre los aceites varietales” (p. 48 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	quality assurance - assurance qualité
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Francés y latín
13. Clase conceptual	Proceso

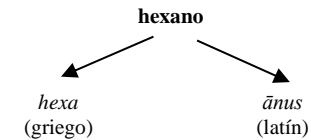
garantía de calidad



1. Entrada	granito
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Mineralogía
4. Tipo de formación	Préstamo
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Rocas ígneas cristalinas con gruesos granos, de dimensiones aproximadamente uniformes, constituidos esencialmente por feldespato y cuarzo, con una cantidad variable de mica y de otros minerales ferro-magnesianos, que unidos forman la piedra granítica ; roca ígnea intrusiva de estructura equigranular con cristales visibles a simple vista, cuyos componentes esenciales son cuarzo, feldespato y mica ; roca eruptiva muy dura, formada por la aglomeración de cristales de cuarzo, feldespato y partículas de mica.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“En ambos casos, circulan por una solera, también de granito , en donde se produce la molturación” (p. 30 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	granite – granite
11. Notas	Este término es igual en inglés y francés.
12. Procedencia lingüística	Italiano
13. Clase conceptual	Objeto



1. Entrada	hexano
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Composición culta
5. Variantes terminológicas	C ₆ H ₁₄
6. Definición / explicación	Hidrocarburo alifático de la serie de los alcanos [fórm. quím.: C ₆ H ₁₄]; es un líquido incoloro, inflamable e insoluble en agua que se encuentra en el petróleo, del que se obtiene por destilación fraccionada en los procesos petroquímicos.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Este producto es aprovechado por otra industria, la extractora de aceite de orujo, para extraerle la grasa que aún contiene por medio de disolventes orgánicos, generalmente hexano , se obtiene así el denominado aceite de orujo crudo” (p. 19 – capítulo 2).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	hexane – hexane
11. Notas	La morfología de este término es idéntica en inglés y en francés
12. Procedencia lingüística	Latín y griego
13. Clase conceptual	Objeto



1. Entrada	hierba
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Agricultura
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Sabor característico de algunos aceites que recuerda a la hierba recién cortada.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Sensaciones potentes de verdes, fundamentalmente hoja, pero con algo de hierba ” (p. 53 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	grass – herbe
11. Notas	Este término es una restricción del significado de su forma de base.
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Cualidad

hierba



herba
(latín)



1. Entrada	hongo
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Micología
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Cualquier organismo perteneciente a un grupo de plantas primitivas que carecen de clorofila, se reproducen mediante la producción de esporas; pueden ser organismos unicelulares o pluricelulares y viven descomponiendo y absorbiendo el material orgánico en el cual crecen, incluido moho, roya, moho de la vid, roya negra y setas.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“La aceituna jabonosa, denominada también vivillo, está producida por el hongo <i>Colletotrichum gloeosporoides</i> ” (p. 58 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	fungus – champignon
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Entidad

hongo



fungus
(latín)

1. Entrada	inerte
2. Categoría gramatical	adj.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	sustancia inerte
6. Definición / explicación	Aditivo alimentario que se utiliza para disolver, diluir, dispersar o modificar de otras maneras un aditivo alimentario o nutriente sin alterar su función (y sin generar por sí mismo efecto tecnológico alguno) con el fin de facilitar la manipulación, la aplicación o uso del aditivo alimentario o nutriente.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“Se trata de silicato magnésico hidratado y es absolutamente inerte ” (p. 33 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	carrier – support
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Cualidad

inerte



iners, inertis
(latín)



1. Entrada	madurez
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Agricultura
4. Tipo de formación	Lexicalización
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Estado del fruto en disposición de ser recolectado.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Es el zumo de la aceituna obtenido de frutos sanos recolectados en su mejor momento de madurez y elaborados adecuadamente” (p. 18 – capítulo 2).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	ripeness - maturité
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Estado

madurez

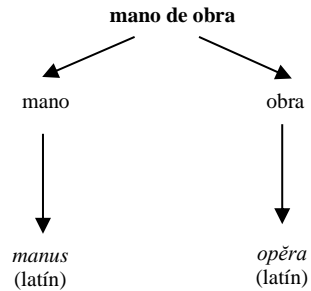


maduro

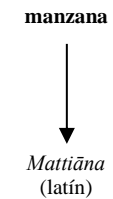


matūrus
(latín)

1. Entrada	mano de obra
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Economía
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	población activa - población económicamente activa
6. Definición / explicación	Comprende a todas las personas de ambos sexos que aportan su trabajo para la producción de productos y servicios económicos (empleados y desempleados, incluidas las personas que buscan su primer empleo) durante un período de tiempo de referencia, según se define en el Sistema de cuentas nacionales (SCN).
7. Fuente de la definición / explicación	FAO TERM
8. Contexto	“Debido a ello, junto con la gran demanda de mano de obra y la amplia necesidad de espacio requerida por toneladas procesadas han llevado este sistema a la práctica desaparición en España [...]” (p. 35 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	labour force - main-d'oeuvre
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Entidad



1. Entrada	manzana
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Agricultura
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Sabor del aceite de oliva que recuerda a dicho fruto.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Se realiza de manera semejante a la recolección de otras frutas, manzanas , peras, etc., para su consumo directo (p. 61 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	apple - pomme
11. Notas	Este término es una restricción del significado de la forma de base.
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Cualidad



1. Entrada	mediana
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Estadística
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	En una distribución de datos, valor que deja por encima y por debajo el 50%. Equivale al percentil 50.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“La mediana es el valor central de una serie impar ordenada de números o la media de los dos valores centrales de una serie ordenada par [...]” (p. 91 – capítulo 6).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	median - médiane
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Operación

1. Entrada	mercado nacional
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Economía
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	mercado interno
6. Definición / explicación	Mercado situado dentro de las fronteras políticas de un país.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Es el aceite con mayor cuota de mercado en la actualidad y el tercero de los aceites que pueden encontrarse envasados en el mercado nacional ” (p. 19 – capítulo 2).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	domestic market – marché intérieur
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Entidad

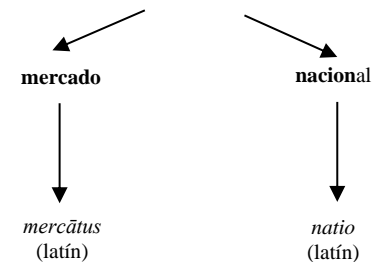
mediana



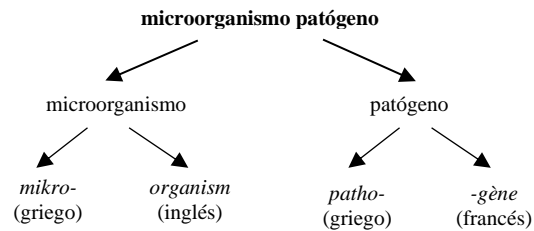
mediānus
(latín)



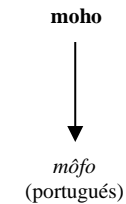
mercado nacional



1. Entrada	microorganismo patógeno
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Microbiología
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	agente patógeno - patógeno
6. Definición / explicación	Agentes infecciosos, tales como los virus, bacterias y hongos, entre otros, que pueden provocar enfermedades a su huésped.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“La hembra al poner el huevo en la fruta rompe la epidermis de la aceituna, primer efecto negativo, favoreciendo la implantación de microorganismos patógenos [...]” (p. 58 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	pathogen - agent pathogène
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Griego, inglés y francés
13. Clase conceptual	Entidad



1. Entrada	moho
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Micología
4. Tipo de formación	Préstamo
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Una masa conspicua de filamentos vegetativos y estructuras fructíferas producida por varios hongos, como <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> y <i>Rhizopus</i> , asociado a la degradación de las plantas, la descomposición de los alimentos y las enfermedades de las plantas.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“El resultado son aceites con atributos negativos, fundamentalmente, tierra, humedad y moho , que deprecian enormemente su calidad sensorial [...]” (p. 58 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	mould – moisissure
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Portugués
13. Clase conceptual	Entidad



1. Entrada	molturación
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Agricultura
4. Tipo de formación	Derivación por sufijación
5. Variantes terminológicas	molienda - trituración
6. Definición / explicación	División que se realiza mediante molinos.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Son aquellas que se realizan en el patio de la almazara y sirven para preparar el fruto para la molturación ” (p. 27 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	grinding – broyage
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso

molturación



molĕre
(latín)



1. Entrada	nitrógeno
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Préstamo
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Un elemento gaseoso sin olor que constituye más del 78 por ciento de la atmósfera de la tierra, y que es un componente de todos los tejidos vivientes. Es casi inerte en su forma gaseosa.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“Consiste en una válvula de entrada y una de regulación en la parte superior del depósito, calibrada y de doble efecto, que permite introducir un gas inerte, generalmente nitrógeno ” (p. 44 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	nitrogen – azote
11. Notas	Este término es un préstamo del francés <i>nitrogène</i> . Sin embargo, actualmente, en francés se utiliza <i>azote</i> .
12. Procedencia lingüística	Francés
13. Clase conceptual	Objeto

nitrógeno



nitrogène
(francés)

1. Entrada	olfacción
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Ciencias médicas
4. Tipo de formación	Derivación por sufijación
5. Variantes terminológicas	olfato
6. Definición / explicación	Función del aparato olfativo con vistas a la percepción y discriminación de las moléculas que acceden a él, en fase gaseosa desde un medio externo, por vía nasal directa o indirecta.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Esta primera olfacción debe tener la duración oportuna, es decir, ser lo suficientemente corta para no saturar los receptores de la nariz (Figura 5.5) y lo suficientemente larga para obtener una primera impresión global del aceite contenido en ella [...]” (p. 80 – capítulo 5).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	olfaction - olfaction
11. Notas	Este término tiene la misma forma en inglés y en francés.
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Propiedad

olfacción



olfacēre
(latín)



1. Entrada	ordenada
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Matemáticas
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	eje de ordenadas
6. Definición / explicación	En el sistema cartesiano, se dice de la coordenada vertical.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“En un gráfico representa en el eje de abscisas las concentraciones en porcentaje y en el de ordenadas el número de respuestas correctas [...]” (p. 88 – capítulo 6).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	ordinate - ordonné
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Objeto

ordenada



ordinātae
(latín)

1. Entrada	oxidación
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Derivación por sufijación
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Reacción química en la que un átomo o un ion pierde uno o más electrones o disminuye su densidad electrónica, aumentando su número de oxidación.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Dado que este sistema de tres fases produce una elevada cantidad de alpechín y con una alta carga contaminante por oxidación [...]” (p. 38 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	oxidation – oxydation
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Francés
13. Clase conceptual	Proceso

oxidación



oxide
(francés)



1. Entrada	país emergente
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Economía
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	país de economía emergente
6. Definición / explicación	Concepto muy amplio aparecido al final de los años ochenta para designar a los países en desarrollo que crecen a un ritmo muy superior al del resto del mundo. Además, suelen tener unos costes salariales bajos, industrialización reciente, creciente apertura al exterior, sistema de libre mercado y de libertad de empresa que apuesta por la iniciativa empresarial, el desarrollo del capital humano y unos altos márgenes de beneficios.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Sin embargo en Italia y en algunos países emergentes en la elaiotecnía, al proyectar almazaras pequeñas pueden y de hecho, montan molederos de rulos” (p. 31 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	emerging country – pays émergent
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Francés y latín
13. Clase conceptual	Entidad

país emergente

país

emergente

↓
pays
(francés)

↓
emergēre
(latín)

1. Entrada	parafina
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Préstamo
5. Variantes terminológicas	aceite de oliva refinado
6. Definición / explicación	Material sólido o semisólido derivado de destilados o residuos
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	"[...] lo que se denomina patrón y un soporte inodoro que podría ser un aceite de oliva refinado o parafina " (p. 88 – capítulo 6).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	paraffin – paraffine
11. Notas	Hay una reducción del significado de la forma de base de este término.
12. Procedencia lingüística	Alemán
13. Clase conceptual	Objeto

parafina



Paraffin
(alemán)



1. Entrada	perfume
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Cosmética
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	extracto – per fumum
6. Definición / explicación	Consiste generalmente en aceites esenciales, en esencias concretas de flores, en esencias absolutas, etc., disueltas en un alcohol de alta graduación.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	"Como vidrio de reloj se puede usar la propia mano del catador, siempre que esté limpia y se haya lavado con jabón neutro y además ese día no se haya usado perfume " (p. 84 – capítulo 5).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	perfume - parfum
11. Notas	La forma de este término es la misma en español y en inglés.
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Objeto

perfume



perfumāre
(latín)

1. Entrada	plaga
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Entomología
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	organismo nocivo
6. Definición / explicación	Cualquier especie, raza o biotipo vegetal o animal o agente patógeno dañino para las plantas o productos vegetales.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Por el contrario, frutos con alteraciones, bien sea por ataques de plagas o enfermedades o bien porque se trata de frutos del suelo [...]” (p. 27 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	pest – organisme nuisible
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Entidad

plaga

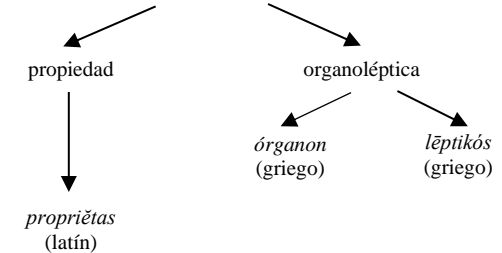


plaga
(latín)



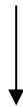
1. Entrada	propiedad organoléptica
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	caracteres organolépticos - cualidades organolépticas - características organolépticas
6. Definición / explicación	Organoléptico: Se dice de las propiedades de los cuerpos que se pueden percibir por los sentidos; conjunto de propiedades de los cuerpos que se pueden percibir por los sentidos
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Para que las propiedades organolépticas , aquéllas que pueden ser percibidas por los sentidos, sean apreciadas por el catador o persona que vaya a realizar la degustación de un aceite [...]” (p. 73 – capítulo 5).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	organoleptic characteristic – qualité organoleptique
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín - Griego
13. Clase conceptual	Propiedad

propiedad organoléptica



1. Entrada	rancio
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Gastronomía
4. Tipo de formación	Truncación
5. Variantes terminológicas	sabor rancio
6. Definición / explicación	Sabor característico y común a todos los aceites y grasas que han sufrido un proceso autooxidativo, a causa de su prolongado contacto con el aire. Este sabor es desagradable e irreversible
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Depósitos de hierro suelen comunicar al aceite sabores metálicos, indeseables en los aceites de calidad y que aceleran los procesos oxidativos provocando la aparición del rancio ” (p. 70 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	rancid - rance
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Cualidad

sabor rancio



rancio



rancidus
(latín)



1. Entrada	reglamento europeo
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Ciencias jurídicas
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	reglamento
6. Definición / explicación	El reglamento europeo es un acto no legislativo de alcance general que tiene por objeto la ejecución de actos legislativos y de determinadas disposiciones de la Constitución. Podrá bien ser obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro, o bien obligar al Estado miembro destinatario en cuanto al resultado que deba conseguirse, dejando, sin embargo, a las autoridades nacionales la competencia de elegir la forma y los medios.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“En el caso del aceite de oliva virgen, tienen especial relevancia los atributos sensoriales, al ser la única grasa en que se consideran para su clasificación en los reglamentos europeos ” (p. 11 - introducción).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	European regulation – r�glement européen
11. Notas	Este banco de datos terminológicos considera a este término como obsoleto
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Objeto

reglamento europeo

reglamento

europeo



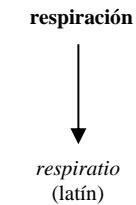
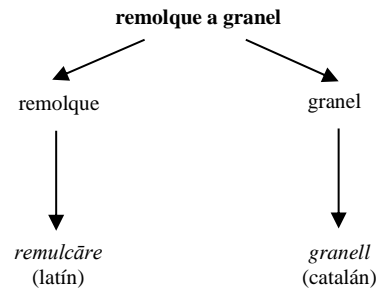
regūla
(latín)



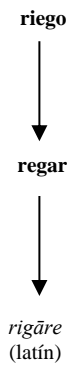
Europaeus
(latín)

1. Entrada	remolque a granel
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Transporte
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	carga a granel - granel
6. Definición / explicación	Mercancía sólida o líquida uniforme que carece de empaque o envase, suele transportarse en grandes cantidades y para cuyo embarque o desembarque es necesario utilizar sistemas de bombeo, succión, paleado, cucharón o banda transportadora.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Otra forma es transportar en remolques de 3 a 5.000 kg de capacidad, a granel [...]” (p. 62 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	bulk cargo - cargaison en vrac
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín y catalán
13. Clase conceptual	Objeto

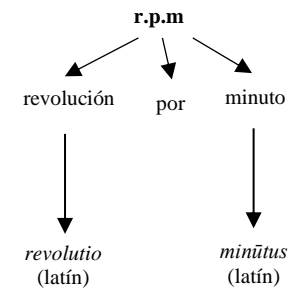
1. Entrada	respiración
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Bioquímica
4. Tipo de formación	Derivación por sufijación
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Proceso bioquímico en el cual las células de las frutas consumen oxígeno para transformar los azúcares simples y obtener energía, liberando bióxido de carbono y agua.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“[...] incrementan la presión sobre la aceituna, rompiéndola, y además impiden la respiración [...]” (p. 62 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	breathing - respiration
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso



1. Entrada	riego
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Agricultura
4. Tipo de formación	Lexicalización
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Aplicación artificial de agua para ayudar al crecimiento de los cultivos.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Tradicionalmente se ha afirmado que el riego no influye sobre la calidad del aceite” (p. 56 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	irrigation - irrigation
11. Notas	La forma de este término es igual en inglés y en francés
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso



1. Entrada	r.p.m.
2. Categoría gramatical	f pl.
3. Área / subárea temática	Ingeniería mecánica
4. Tipo de formación	Siglación
5. Variantes terminológicas	rpm – revoluciones por minuto – vueltas por minuto – rev/min
6. Definición / explicación	Velocidad de rotación de maquinaria o ejes.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“También presentan inconvenientes, como un régimen de giro elevado, en torno a las 3.000 r.p.m. [...]” (p. 31 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	revolutions per minute – tours par minute
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso



1. Entrada	rozamiento
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Física
4. Tipo de formación	Derivación por sufijación
5. Variantes terminológicas	fricción
6. Definición / explicación	Fuerza mecánica con que se opone un medio o un cuerpo al movimiento relativo de otro medio o cuerpo en contacto con el primero.
7. Fuente de la definición / explicación	UNTERM
8. Contexto	“Una forma de alcanzar la temperatura adecuada para este análisis, es depositar la copa en la palma de la mano a la vez que se gira permitiendo que a través del rozamiento se genere el suficiente calor” (p. 84 – capítulo 5).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	friction - frottement
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso

rozamiento



ruptiāre
(latín)



1. Entrada	sabor
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Gastronomía
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	aroma - gusto
6. Definición / explicación	La suma de las características de cualquier material que se toma en la boca, percibidas principalmente por los sentidos del gusto y el olfato, y también por los receptores generales del dolor y el tacto de la boca, según los recibe e interpreta el cerebro.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“Es pues un producto natural, obtenido única y exclusivamente por medios mecánicos o físicos, que posee unos sabores y gustos, las denominadas <i>características sensoriales</i> , que recuerdan al fruto del que procede y que lo hacen diferente al resto de las grasas vegetales” (p. 11 - introducción).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	flavour – arôme
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Propiedad

sabor



sapor
(latín)

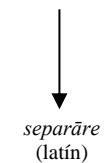
1. Entrada	secano
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Agricultura
4. Tipo de formación	Truncación
5. Variantes terminológicas	agricultura de secano – cultivo en secano
6. Definición / explicación	Las prácticas agrícolas que dependen de la lluvia directa para el cultivo, lo que significa que los cultivos se cultivan sin riego.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“En la Figura 4.12 se observa cómo frutos procedentes de la variedad «Arbequina» cultivados en secano y sometidos a estrés hídrico [...]” (p. 56 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	rainfed agriculture - agriculture pluviale
11. Notas	Este término es una truncación de agricultura de secano.
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso

agricultura de secano

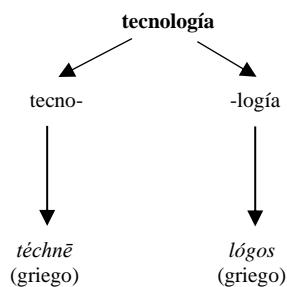


1. Entrada	separador
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Ingeniería mecánica
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	separador mecánico
6. Definición / explicación	Aparato para separar las fases de una mezcla multifásica, habitualmente partículas sólidas en suspensión en un líquido, aprovechando diferencias en propiedades físicas tales como tamaño o densidad.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“En la extracción parcial, sólo es necesario tomar la precaución de la limpieza, periódica, frecuente y exhaustiva del separador [...]” (p. 68 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	separator - séparateur
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Objeto

separador



1. Entrada	tecnología
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Tecnología
4. Tipo de formación	Composición culta
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Aplicación práctica del conocimiento para lograr cumplir tareas específicas, donde se emplean tanto artefactos técnicos (hardware, equipamiento) como información (social) ('software', know-how para la producción y el uso de artefactos).
7. Fuente de la definición / explicación	UNTERM
8. Contexto	"[...] pueden admitirse con grados de seguridad semejantes a los que se usan en otros campos de la Ciencia o de la Tecnología " (p. 86 – capítulo 6).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	technology - technologie
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Griego
13. Clase conceptual	Entidad



1. Entrada	temperatura
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Física
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Magnitud física que caracteriza el movimiento aleatorio medio de las moléculas en un cuerpo físico.
7. Fuente de la definición / explicación	UNTERM
8. Contexto	"Así, la cantidad de agua adicionada debe ser la menor posible y a temperatura similar a la del aceite y siempre baja [...]" (p. 69 – capítulo 4).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	temperature - température
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso

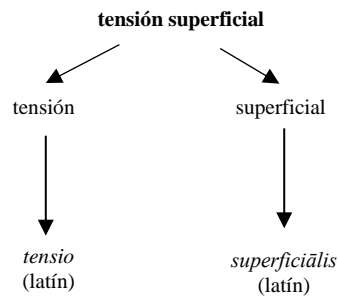
temperatura



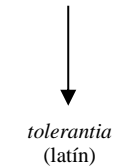
temperatūra
(latín)

1. Entrada	tensión superficial
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Física
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	tensión interfacial
6. Definición / explicación	Energía por unidad de superficie en la interfaz entre dos medios que causa el fenómeno de la capilaridad.
7. Fuente de la definición / explicación	UNTERM
8. Contexto	“A principios del siglo XX se desarrolla un método de separación de fases sólidas y líquidas basado en la diferencia de tensión superficial de las fases líquidas de la masa, el aceite y el alpechín” (p. 36 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	surface tension – tension superficielle
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso

1. Entrada	tolerancia
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Estadística
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Variación máxima permisible en un valor medido, expresado como una fracción del valor medio de un número adecuado de mediciones.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“Se establece la temperatura del aceite en 28°C con una tolerancia de $\pm 2^\circ\text{C}$ ” (p. 77 – capítulo 5).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	tolerance - tolérance
11. Notas	Existe una restricción del significado de la forma de base de este término.
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Propiedad

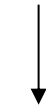


tolerancia



1. Entrada	tolva
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Agricultura
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Receptáculo en forma de embudo para despachar materiales.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“Comprende, la recepción, descarga del fruto en tolvas , la limpieza y a veces el lavado, el pesado del fruto una vez limpio, la toma de muestras para evaluar el precio de la aceituna y el acopio en tolvas de espera para la molturación” (p. 27 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	hopper – trémie
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Objeto

tolva

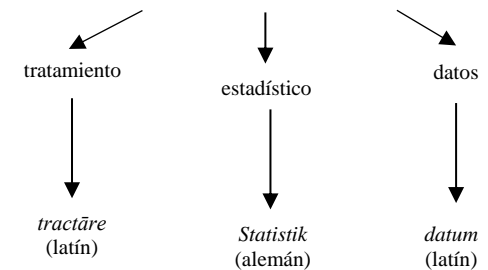


tubūla
(latín)

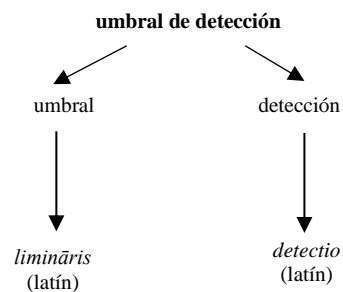


1. Entrada	tratamiento estadístico de los datos
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Estadística
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	tratamiento de datos – procesamiento de datos – proceso de datos – tratamiento de la información
6. Definición / explicación	Operaciones y procedimientos técnicos de carácter automatizado o no, que permitan la recogida, grabación, conservación, elaboración, modificación, bloqueo y cancelación, así como las cesiones de datos que resulten de comunicaciones, consultas, interconexiones y transferencias.
7. Fuente de la definición / explicación	IATE
8. Contexto	“[...] el planteamiento del ensayo es el adecuado y el tratamiento estadístico de los datos es el debido, se obtendrá el valor más probable con unos límites de error conocidos” (p. 86 – capítulo 6).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	data processing - traitement des données
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín, alemán
13. Clase conceptual	Proceso

tratamiento estadístico de los datos



1. Entrada	umbral de detección
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Química
4. Tipo de formación	Sintagmación
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Nivel mínimo de infestación o contaminación que se detectará a un nivel definido de confianza con un método específico de muestreo.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“[...] la concentración que corresponda con el 75% de las respuestas correctas será el umbral de detección de este grupo de personas” (pág. 88 – capítulo 6)
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	detection threshold - seuil de détection
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso



1. Entrada	viscosidad
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Física
4. Tipo de formación	Derivación por sufixación
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	La capacidad relativa que un fluido tiene para resistir el flujo.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	“La temperatura favorece la formación de la fase oleosa, ya que al disminuir la viscosidad del aceite facilita el contacto y agrupamiento de las gotas durante el movimiento de la masa en el interior de la batidora” (p. 33 – capítulo 3).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	viscosity – viscosité
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Latín
13. Clase conceptual	Proceso



1. Entrada	vitamina
2. Categoría gramatical	f.
3. Área / subárea temática	Bioquímica
4. Tipo de formación	Préstamo
5. Variantes terminológicas	
6. Definición / explicación	Compuesto orgánico presente en los alimentos en cantidades mínimas, que son esenciales para numerosas reacciones metabólicas.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	"[...] preserva todos sus componentes nutricionales de alto interés, como antioxidantes, vitaminas y provitaminas" (p. 15 – capítulo 2).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	vitamin – vitamine
11. Notas	Este término es un préstamo del inglés <i>vitamine</i> . Sin embargo, <i>vitamine</i> cambió a la forma <i>vitamin</i> , en inglés.
12. Procedencia lingüística	Inglés
13. Clase conceptual	Objeto

vitamina



vitamine
(inglés)



1. Entrada	zumo
2. Categoría gramatical	m.
3. Área / subárea temática	Agricultura
4. Tipo de formación	Término simple
5. Variantes terminológicas	zumo de fruta
6. Definición / explicación	Se entiende el líquido sin fermentar, pero fermentable, que se obtiene de la parte comestible de frutas en buen estado, debidamente maduras y frescas o frutas que se han mantenido en buen estado por procedimientos adecuados, inclusive por tratamientos de superficie aplicados después de la cosecha.
7. Fuente de la definición / explicación	FAOTERM
8. Contexto	"La calidad del aceite de oliva deriva de ser el zumo de una fruta, la aceituna" (p. 11 - introducción).
9. Fuente del contexto	Uceda, M., Aguilera, M. P. & Mazzucchelli, I. (2010). <i>Manual de cata y maridaje del aceite de oliva</i> . Córdoba, España: Almuzara.
10. Equivalencias	fruit juice – jus de fruit
11. Notas	
12. Procedencia lingüística	Árabe
13. Clase conceptual	Objeto

zumo



zūm
(árabe)

10.2. Fichas terminológicas en francés

1. Terme vedette	abscisse
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Géométrie
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	L'un des deux coordonnées cartésiennes par lesquelles on définit la position d'un point dans un plan.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	abscisa – abscissa
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Objet

abscisse

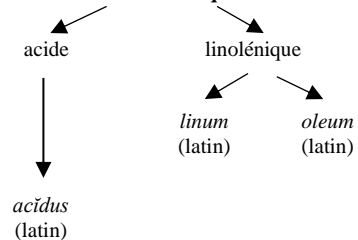


abscissa
(latin)



1. Terme vedette	acide linoléique
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	$C_{18}H_{30}O_2$
6. Définition / explication	Polyinsaturé ; formule brute $C_{18}H_{30}O_2$; formule simple : $C_{18} : 9,13,15$; se trouve dans l'huile de lin.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	ácido linoleico – linolenic acid
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Objet

acide linoléique



1. Terme vedette	acidité
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Dérivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Quantité, exprimée en milliéquivalents par litre d'eau, de base forte qui doit être utilisée pour neutraliser les acides forts contenus dans un échantillon, ramené ainsi à pH 7.
7. Source de la définition / explication	UNTERM
8. Equivalences	acidez – acidity
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Qualité

abscisse

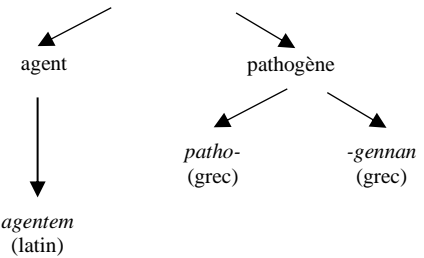


acĭdus
(latin)

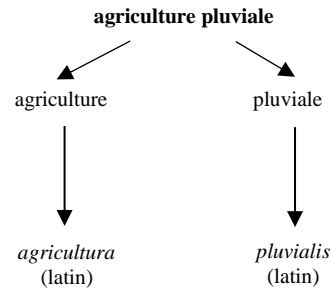


1. Terme vedette	agent pathogène
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Microbiologie
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	pathogène – micro-organisme pathogène – organisme pathogène
6. Définition / explication	Cause qui provoque ou peut provoquer directement ou indirectement une maladie.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	microorganismo patógeno - pathogen
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin et grec
11. Genre conceptuel	Entité

agent pathogène



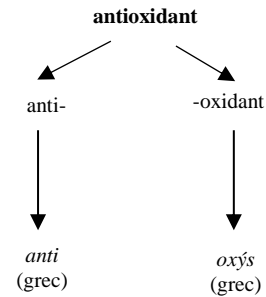
1. Terme vedette	agriculture pluviale
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Agriculture
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	agriculture non irriguée
6. Définition / explication	Les pratiques agricoles qui dépendent des précipitations directes pour les cultures, ce qui signifie que les cultures sont cultivées sans irrigation.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	secano – rainfed agriculture
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus



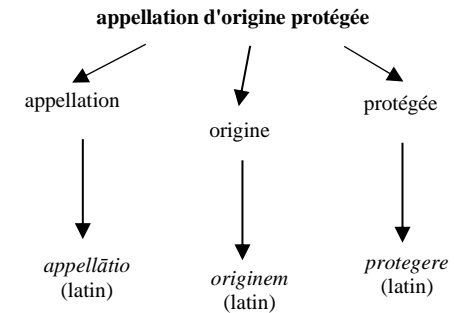
1. Terme vedette	aigre
2. Valeur grammaticale	adj.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Qualifie la sensation olfactogustative, avec prédominance d'acides généralement d'origine fermentative, ainsi que les produits alimentaires qui produisent cette sensation. Certains facteurs contribuant à cette sensation sont liés au processus de fermentation, par exemple acétique ou lactique, d'un produit alimentaire.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	agrio – sour
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Qualité



1. Terme vedette	antioxydant
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Composition culte
5. Variantes terminologiques	antioxygène
6. Définition / explication	Il prolonge la durée de conservation des aliments en les protégeant contre les altérations dues à l'oxydation, telles que le rancissement des corps gras et les changements de couleur.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	antioxydante - antioxydant
9. Notes	
10. Origine linguistique	Grec
11. Genre conceptuel	Qualité



1. Terme vedette	appellation d'origine protégée
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Droit
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	AOP
6. Définition / explication	Nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, et dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains, et dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	Denominación de Origen – protected designation of origin
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Propriété



1. Terme vedette	arôme
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	a) sensations agréables perçues par l'organe olfactif par voie indirecte lors de la dégustation d'un produit alimentaire; b) en parfumerie et dans le langage ordinaire ce terme est appliqué également aux mêmes sensations perçues par voie nasale directe
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	aroma - aroma
9. Notes	La forme de ce terme en espagnol et en anglais c'est la même.
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Qualité

1. Terme vedette	arôme
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	La somme des caractéristiques de tout matériau ingéré par la bouche, perçu principalement par le goût et l'odorat, ainsi que par les récepteurs généraux de la douleur et du toucher dans la bouche, telles qu'elles sont reçues et interprétées par le cerveau.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	sabor - flavour
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Propriété

arôme



arōma
(latin)



arôme



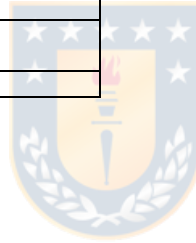
arōma
(latin)

1. Terme vedette	artichaut
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Agriculture
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	Cynara cardunculus var. Scolymus
6. Définition / explication	Plante vivace de la famille des Composées, cultivée dans les zones tempérées, notamment en Europe du Sud et en Afrique du Nord, d'où elle serait originaire. Les parties comestibles sont la base des inflorescences, les pseudo-feuilles (bractées), et la tige tendre. Les artichauts sont consommés crus (parties tendres) ou cuits de diverses manières. Cuits ou crus, ils sont transformés en divers produits en conserve. Leur teneur en eau est moyenne mais leur teneur en fibres est relativement élevée. La teneur en calories dépend donc de ce qui est retiré (tiges, feuilles dures, etc.) à l'exploitation. Nettoyés convenablement, les artichauts fournissent de 350 à 470 calories par kg. Leurs vertus médicinales, diurétiques et antiseptiques, sont dues à la présence de cynarine.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	alcachofa - artichoke
9. Notes	
10. Origine linguistique	Italien
11. Genre conceptuel	Objet

artichaut



articiocco
(italien)



1. Terme vedette	assurance qualité
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Ingénierie d'exécution
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Toute activité qui vise à mesurer l'intérêt ou la valeur d'une intervention de développement ou sa conformité à des normes. vise à assurer la qualité des produits de l'Organisation et des plans de travail et leur lien logique avec le niveau suivant de la chaîne de résultats; permet de vérifier que les produits de l'Organisation et les plans de travail sur le plan technique sont nécessaires et suffisants pour obtenir le résultat suivant; permet de vérifier qu'on a tenu compte des synergies, des liens et des éventuelles omissions.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	garantía de calidad – quality assurance
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus

assurance qualité

assurance

qualité

assecurare
(latin)

qualitas
(latin)

1. Terme vedette	astringent
2. Valeur grammaticale	adj.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	a) qualifie la sensation complexe produite dans la bouche par une solution aqueuse diluée de produits tels que certains tannins (par exemple, les tannins du kaki et de la prune) ; b) qualifie la propriété des corps purs ou mélanges qui produisent cette sensation
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	astringencia - astringent
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Qualité

astringent

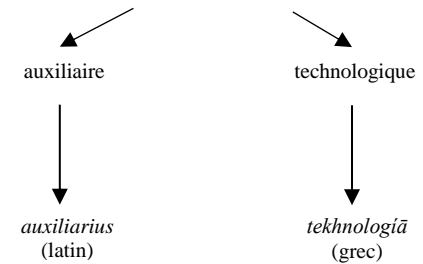


astringens
(latin)



1. Terme vedette	auxiliaire technologique
2. Valeur grammaticale	m. f.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	On entend par auxiliaire technologique une substance ou une matière, à l'exclusion de tout appareil ou instrument, qui n'est pas consommée comme ingrédient alimentaire en soi mais qui est utilisée intentionnellement dans la transformation des matières premières, des denrées alimentaires ou de leurs ingrédients, pour remplir une fonction technologique donnée pendant le traitement ou la transformation et qui peut entraîner la présence involontaire et inévitable de résidus ou de leurs dérivés dans le produit fini.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	coadyuvante – processing aid
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin et grec
11. Genre conceptuel	Objet

auxiliaire technologique



1. Terme vedette	azote
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	nitrogène
6. Définition / explication	Élément gazeux, sans odeur qui constitue 78 pour cent de l'atmosphère terrestre ; présent dans tous les tissus vivants. En forme gazeuse, il est presque inerte.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	nitrógeno - nitrogen
9. Notes	
10. Origine linguistique	Grec
11. Genre conceptuel	Objet

azote



zot
(grec)



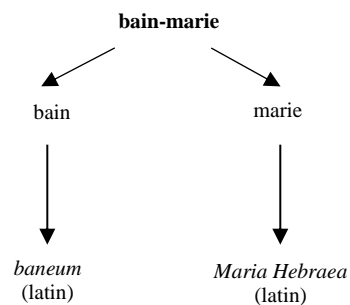
1. Terme vedette	bactérie
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Microbiologie
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Être constitué d'une seule cellule autonome, dépourvu de chlorophylle et visible uniquement au microscope. Sa forme est sphérique (coque ou coccus), cylindrique (bacille) ou spiralée, c'est le cas de la leptospire, du tréponème, du spirochète. Toutes les bactéries ne sont pas nuisibles (pathogènes) et certaines sont indispensables au bon fonctionnement de notre organisme (flore intestinale).
7. Source de la définition / explication	UNTERM
8. Equivalences	bacteria - bacterium
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Entité

bactérie

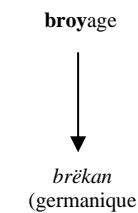


bacterium
(latin)

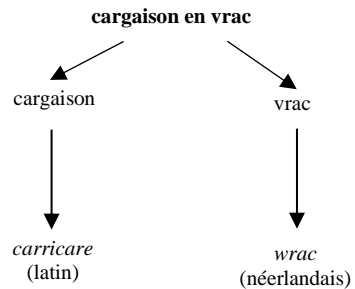
1. Terme vedette	bain-marie
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Gastronomie
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Bain constitué par de l'eau bouillante (qui peut être remplacée par une solution saline) et le récipient correspondant
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	baño María – water bath
9. Notes	« Marie » provient du nom de l'alchimiste du II ^{ème} siècle « Marie-la-Juive » (<i>Maria Hebraea</i>).
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus



1. Terme vedette	broyage
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Agriculture
4. Type de formation	Dérivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	mouture
6. Définition / explication	Réduction de la taille des particules, par voie sèche ou humide
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	molturación – grinding
9. Notes	
10. Origine linguistique	Germanique
11. Genre conceptuel	Processus

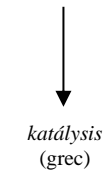


1. Terme vedette	cargaison en vrac
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Transport
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	marchandise en vrac
6. Définition / explication	Marchandises telles que les céréales, les engrais, les minerais, chargées sans être conditionnées
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	remorque a granel – bulk cargo
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin et néerlandais
11. Genre conceptuel	Objet



1. Terme vedette	catalyseur
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Derivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Substance qui, utilisée en faible proportion, augmente la vitesse d'une réaction chimique et qui, théoriquement, reste chimiquement inchangée à la fin de la réaction
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	catalizador – catalyst
9. Notes	
10. Origine linguistique	Grec
11. Genre conceptuel	Qualité

catalyseur



1. Terme vedette	champignon
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Mycologie
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Organisme appartenant à un groupe de plantes primitives n'ayant pas de chlorophylle, se reproduisant par la production de spores ; (organisme uni- ou pluricellulaire vivant de la décomposition et de l'absorption de la matière organique dans laquelle il vit) ; ce groupe inclut les moisissures, rouilles, mildiou, charbon (du blé) et les champignons proprement dits. Certains parasitent des poissons.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	hongo – fungus
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Entité

champignon



campinolius
(latin)



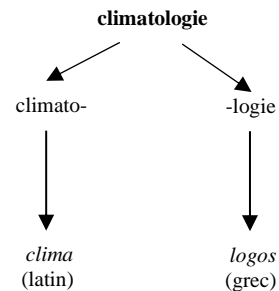
1. Terme vedette	chaudière
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Ingénierie mécanique
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Récipient clos riveté où l'on fait bouillir de l'eau pour produire de la vapeur.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	caldera de calefacción – boiler
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Objet

chaudière

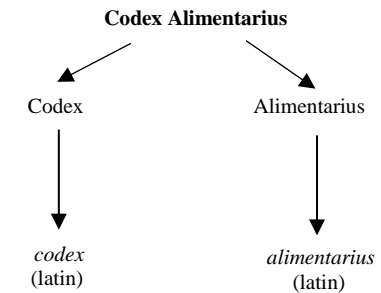


cal(i)daria
(latin)

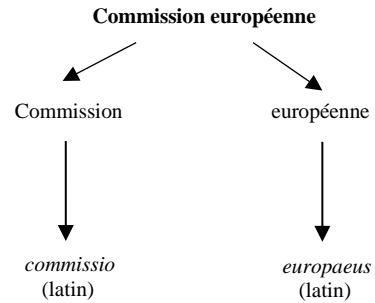
1. Terme vedette	climatologie
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Climatologie
4. Type de formation	Composition culte
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Étude des climats.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	climatología – climatology
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin et grec
11. Genre conceptuel	Opération



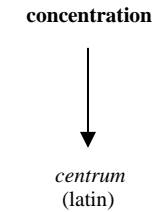
1. Terme vedette	Codex Alimentarius
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Droit
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Le Codex Alimentarius, ou code alimentaire, est devenu la référence mondiale qui fait autorité pour les consommateurs, les producteurs et les transformateurs de denrées alimentaires, les organismes nationaux de contrôle des aliments et le commerce international des produits alimentaires. Son impact sur tous ceux qui interviennent dans la production et la transformation des aliments, et sur la sensibilisation de ceux qui les utilisent - les consommateurs - est considérable. Son influence s'étend à tous les continents et sa contribution à la protection de la santé des consommateurs et à la garantie de pratiques commerciales loyales est incommensurable.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	Codex Alimentarius – Codex Alimentarius
9. Notes	La forme de ce terme est la même en français, espagnol et anglais.
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Entité



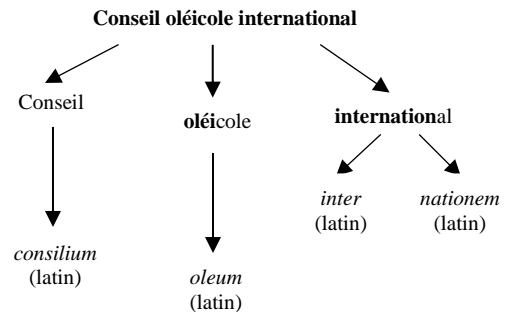
1. Terme vedette	Commission européenne
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Droit
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	commission - COM
6. Définition / explication	Institution politiquement indépendante des gouvernements nationaux, qui représente et défend les intérêts de l'Union européenne dans son ensemble.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	comisión – European Commission
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Entité



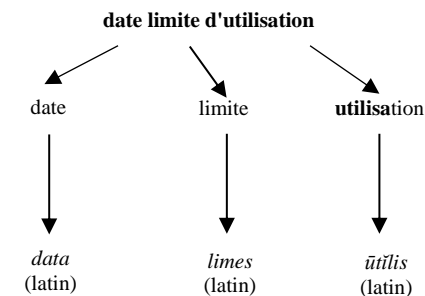
1. Terme vedette	concentration
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Dérivation mixte
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	a) rapport exprimant la quantité d'un constituant déterminé d'un mélange par rapport au total du mélange; b) action d'augmenter la richesse d'un mélange en une substance déterminée.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	concentración - concentration
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus



1. Terme vedette	Conseil oléicole international
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Oléiculture
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	COI
6. Définition / explication	Organisme intergouvernemental créé en 1959, chargé d'administrer les différents accords internationaux sur l'huile d'olive conclus sous les auspices des Nations unies.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	Consejo Oleícola Internacional - International Olive Council
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Entité

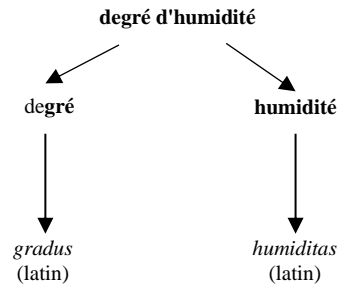


1. Terme vedette	date limite d'utilisation
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Droit
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	date de péremption - date limite de consommation recommandée
6. Définition / explication	Date estimée d'expiration du délai après lequel, dans les conditions d'entreposage spécifiées, le produit n'aura probablement pas la qualité que le consommateur est en droit d'attendre.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	fecha de caducidad – use-by-date
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Propriété



1. Terme vedette	degré d'humidité
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	teneur en humidité – humidité - agent de modification
6. Définition / explication	La quantité d'eau présente dans un matériau (par ex. du bois ou un sol) généralement exprimée en pourcentage (%) de son poids anhydre ; pourcentage du poids d'eau dans le sol, dans les boues d'égout et dans les retenues de dégrillage.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	estado higrométrico - MC
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus

1. Terme vedette	dégustateur
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Gastronomie
4. Type de formation	Dérivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Personne perspicace, sensible, sélectionnée et entraînée qui évalue les caractères organoleptiques d'un produit alimentaire avec les organes des sens.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	catador - taster
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Entité



1. Terme vedette	dégustation
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Gastronomie
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Opération qui consiste à percevoir, analyser et juger les caractères organoleptiques et, plus particulièrement, les caractères olfactogustatifs, tactiles et kinesthésiques d'un produit alimentaire.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	cata - tasting
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus

dégustation

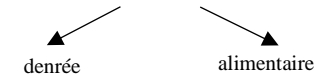


degustatio
(latin)



1. Terme vedette	denrée alimentaire
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Agriculture
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	aliment – produit alimentaire
6. Définition / explication	Produit comestible destiné à l'alimentation humaine.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	alimento - food
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Objet

denrée alimentaire



↓

denarius
(latin)

↓

alimentarius
(latin)

1. Terme vedette	densité
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	ρ – masse volumique
6. Définition / explication	Masse de l'unité de volume d'un corps dans des conditions standards de température et de pression. L'unité de base est le kilogramme par mètre cube (kg/m3).
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	densidad - density
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus

densité

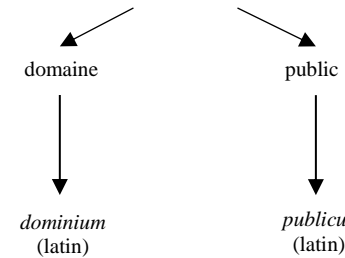


densitas
(latin)



1. Terme vedette	domaine public
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Droit
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Vaste réservoir d'œuvres de création et d'idées à la libre disposition de tous, consommateurs ou innovateurs.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	dominio público – public domain
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Propriété

domaine public



1. Terme vedette	émulsion
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Huile mise en suspension dans un liquide aqueux.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	emulsión - emulsion
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus

émulsion



emulsus
(latin)



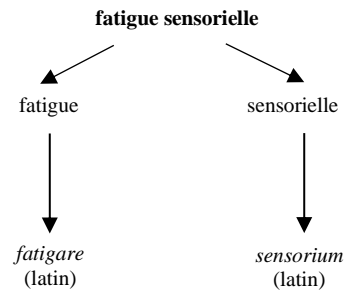
1. Terme vedette	épiderme
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Botanique
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Couche externe de la peau, au-dessus du derme.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	epidermis - epidermis
9. Notes	La forme de ce terme est la même en espagnol et en anglais.
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Objet

épiderme

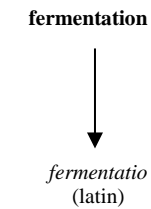


epidermis
(latin)

1. Terme vedette	fatigue sensorielle
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Sciences Médicales
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Forme de l'adaptation sensorielle correspondant à une diminution d'acuité.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	fatiga sensorial – sensory fatigue
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus

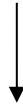


1. Terme vedette	fermentation
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Transformations produites par un ferment sur une substance organique, souvent accompagnées de dégagement de gaz carbonique, de formation d'alcools, d'acides ou de composés très complexes
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	fermentación - fermentation
9. Notes	La forme de ce terme est la même en anglais et en français.
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus



1. Terme vedette	flaveur
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Emprunt
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	On entend par flaveur l'ensemble des perceptions des stimuli olfactogustatifs, tactiles et kinesthésiques permettant à un sujet d'identifier un produit alimentaire et d'établir un critère, à différents niveaux, favorable ou défavorable sur ledit produit.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	flavor -flavour
9. Notes	
10. Origine linguistique	Anglais
11. Genre conceptuel	Propriété

flaveur



flavour
(anglais)



1. Terme vedette	floraison
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Agriculture
4. Type de formation	Dérivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Épanouissement des fleurs. Saison ou époque pendant laquelle les fleurs apparaissent.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	floración -flowering
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus

floraison



flos, floris
(latin)

1. Terme vedette	fragrance
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Agriculture
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Odeur fraîche, suave et délicieuse
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	fragancia - fragrant flavour impression
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Qualité

fragrance



fragrare
(latin)



1. Terme vedette	frottement
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Physique
4. Type de formation	Dérivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	force de frottement
6. Définition / explication	Force de résistance mécanique opposée par un milieu ou un corps au mouvement relatif d'un autre milieu ou corps en contact avec le premier.
7. Source de la définition / explication	UNTERM
8. Equivalences	rozamiento - friction
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus

frottement



frīctare
(latin)

1. Terme vedette	fruité
2. Valeur grammaticale	adj.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Dérivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Flaveur qui rappelle à la fois l'odeur et le goût du fruit sain et frais, récolté au stade optimal de maturité
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	frutado - fruity
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Propriété

fruité



fructus
(latin)



1. Terme vedette	granite
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Minéralogie
4. Type de formation	Emprunt
5. Variantes terminologiques	granit
6. Définition / explication	Roche éruptive, très dure, formée par la juxtaposition de cristaux de quartz, de feldspath et de paillettes de mica.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	granito - granite
9. Notes	La forme de ce terme est la même en anglais et en français.
10. Origine linguistique	Italien
11. Genre conceptuel	Objet

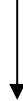
granite



granito
(italien)

1. Terme vedette	grossier
2. Valeur grammaticale	adj.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Dérivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Perception caractéristique chez certaines huiles dont la dégustation provoque une sensation bucco-tactile dense et pâteuse.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	basto - rough
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Qualité

grossier



grossus
(latin)



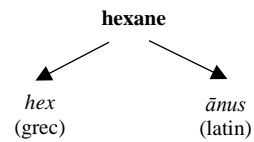
1. Terme vedette	herbe
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Agriculture
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Flaveur caractéristique de certaines huiles qui rappelle celle de l'herbe fraîchement fauchée
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	hierba - grass
9. Notes	Ce terme est une restriction du sens dans sa forme de base.
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Qualité

herbe

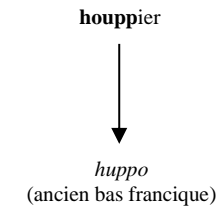


herba
(latin)

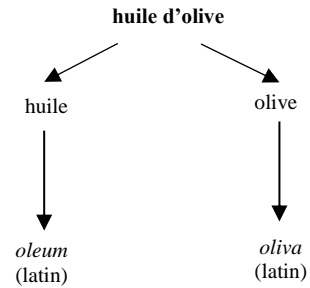
1. Terme vedette	hexane
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Composition culte
5. Variantes terminologiques	C ₆ H ₁₄
6. Définition / explication	Nom donné aux cinq carbures saturés isomères.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	hexano - hexane
9. Notes	La forme de ce terme est la même en anglais et en français.
10. Origine linguistique	Grec et latin
11. Genre conceptuel	Objet



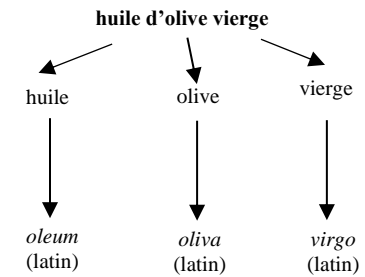
1. Terme vedette	houppier
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Sylviculture
4. Type de formation	Dérivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	couronne
6. Définition / explication	Ensemble des ramifications et du feuillage allant de la première branche verte à la pousse terminale de l'arbre. Il ne faut pas confondre le houppier et la cime, cette dernière étant le sommet de l'arbre.
7. Source de la définition / explication	UNTERM
8. Equivalences	copa – tree crown
9. Notes	
10. Origine linguistique	Ancien bas francique
11. Genre conceptuel	Objet



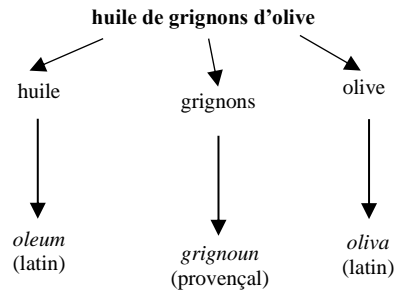
1. Terme vedette	huile d'olive
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Oléiculture
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	C'est l'huile provenant uniquement du fruit de l'olivier (<i>Olea europaea</i> L.), à l'exclusion des huiles obtenues par solvants ou par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	aceite de oliva – olive oil
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Objet



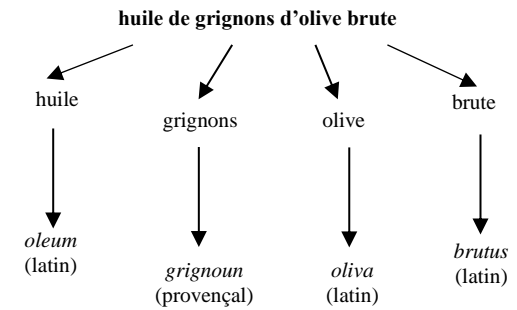
1. Terme vedette	huile d'olive vierge
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Oléiculture
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	[Le produit] obtenue du fruit de l'olivier uniquement par des procédés mécaniques ou d'autres procédés physiques dans des conditions, particulièrement thermiques, qui n'entraîne pas d'altération de l'huile et n'ayant subi aucun traitement autre que le lavage, la décantation, la centrifugation et la filtration.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	aceite de oliva virgen – virgin olive oil
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Objet



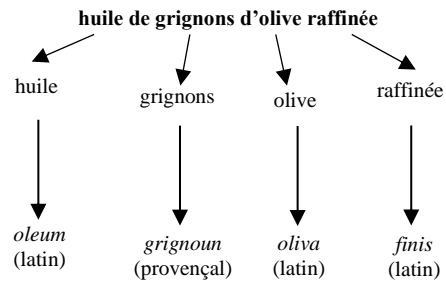
1. Terme vedette	huile de grignons d'olive
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Oléiculture
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	L'huile obtenue par traitement aux solvants autres que des solvants halogénés ou par d'autres procédés physiques, des grignons d'olive, à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	aceite de orujo de oliva – olive pomace oil
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin et provençal
11. Genre conceptuel	Objet



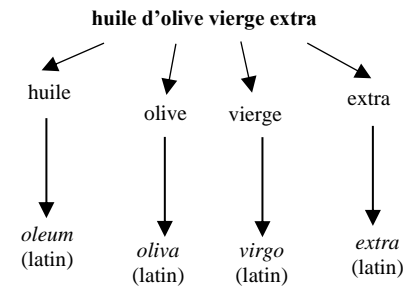
1. Terme vedette	huile de grignons d'olive brute
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Oléiculture
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Huile obtenue à partir de grignons d'olive par traitement aux solvants ou par des procédés physiques, ou huile correspondante, à l'exception de certaines caractéristiques bien déterminées, à une huile d'olive lampante, à l'exclusion des huiles obtenues par des procédés de réestérification et de tout mélange avec des huiles d'autre nature, et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles définies pour cette catégorie.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	aceite de orujo crudo – crude olive-pomace oil
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin et provençal
11. Genre conceptuel	Objet



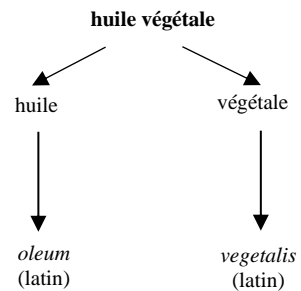
1. Terme vedette	huile de grignons d'olive raffinée
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Oléiculture
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Huile obtenue par le raffinage d'huile de grignons d'olive brute, dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, ne peut être supérieure à 0,3 g pour 100 g et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles prévues pour cette catégorie.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	aceite de orujo refinado – refined olive-pomace oil
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin et provençal
11. Genre conceptuel	Objet



1. Terme vedette	huile d'olive vierge extra
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Oléiculture
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Huile d'olive vierge dont l'acidité libre, exprimée en acide oléique, est au maximum de 0,8 g pour 100 g et dont les autres caractéristiques sont conformes à celles définies pour cette catégorie.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	aceite extra virgen – extra virgin olive oil
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Objet



1. Terme vedette	huile végétale
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Agriculture
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Les matières grasses et huiles végétales sont des lipides extraits des plantes. Sur le plan physique, les huiles sont liquides à la température ambiante, alors que les matières grasses sont solides. Sur le plan chimique, les matières grasses et les huiles sont toutes les deux composées de triglycérides, par opposition aux cires qui ne comportent pas de glycérine dans leur structure. Bien que plusieurs parties de la plante puissent produire de l'huile, dans la pratique commerciale, l'huile est extraite principalement des graines.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	aceite vegetal – vegetable oil
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Objet

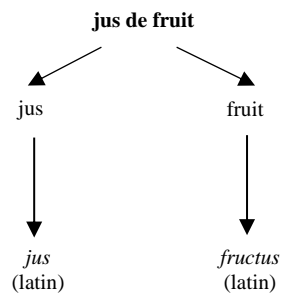


1. Terme vedette	irrigation
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Agriculture
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Apport d'eau à des terres, visant à compenser les irrégularités des précipitations.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	riego – irrigation
9. Notes	La forme de ce terme est la même en anglais et en français.
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus

irrigation



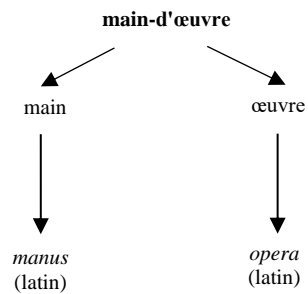
1. Terme vedette	jus de fruit
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Agriculture
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	C'est le liquide non fermenté, mais fermentescible, tiré de la partie comestible de fruits sains, parvenus au degré de maturation approprié et frais ou de fruits conservés dans de saines conditions par des moyens adaptés et/ou par des traitements de surface post-récolte.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	zumo – fruit juice
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Objet



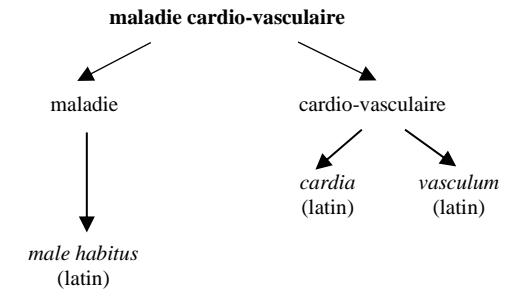
1. Terme vedette	lie
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Oléiculture
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Flaveur caractéristique de l'huile récupérée des boues décantées dans les piles et réservoirs souterrains.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	borras – muddy sediment
9. Notes	
10. Origine linguistique	Celtique
11. Genre conceptuel	Qualité



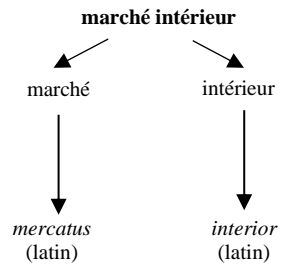
1. Terme vedette	main-d'œuvre
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Économie
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	population active - population économiquement active
6. Définition / explication	Comprend toutes les personnes des deux sexes qui constituent l'offre de main d'œuvre pour la production de biens et de services économiques (personnes occupant un emploi et chômeurs, y compris ceux qui cherchent un premier emploi), selon la définition du Système de comptabilité nationale (SCN), pendant une période de référence particulière.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	mano de obra – labour force
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Entité



1. Terme vedette	maladie cardio-vasculaire
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Cardiologie
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	maladies de l'appareil circulatoire – MCV - maladie cardiaque - maladie cardiovasculaire
6. Définition / explication	Toute maladie altérant le cœur et les vaisseaux sanguins.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	enfermedad cardiovascular – disease of the circulatory system
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus



1. Terme vedette	marché intérieur
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Économie
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	marché national
6. Définition / explication	Marché existant dans les limites des frontières politiques, géographiques et douanières d'un pays.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	mercado nacional – domestic market
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Entité



1. Terme vedette	margine
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Oléiculture
4. Type de formation	Dérivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	margines
6. Définition / explication	Flaveur caractéristique acquise par l'huile [d'olive] à la suite d'une mauvaise décantation et d'un contact prolongé avec les eaux de végétation.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	alpechín – vegetable water
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Qualité



1. Terme vedette	maturité
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Agriculture
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	État du fruit mûr bon à récolter
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	madurez – ripeness
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	État

maturité



maturitas
(latin)



1. Terme vedette	médiane
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Statistique
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Mesure de tendance centrale définie comme la valeur qui se trouve au centre d'un ensemble d'observations lorsque celles-ci sont rangées par ordre croissant ou décroissant.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	mediana – median
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Operation

médiane



medianus
(latin)

1. Terme vedette	moisissure
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Mycologie
4. Type de formation	Dérivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Masse bien visible de filaments végétatifs et de structures fructifères produites par divers champignons, comme par exemple <i>Aspergillus</i> , <i>Penicillium</i> et <i>Rhizopus</i> ; associée à la décomposition de plantes, à la détérioration d'aliments et à des maladies de plantes.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	moho – mould
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Entité

moisissure

↓
mūcēre
(latin)



1. Terme vedette	nouaison
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Agriculture
4. Type de formation	Dérivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Stade du cycle végétatif d'un arbre fruitier ou de la vigne, qui marque le début du développement du fruit après la fécondation.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	cuajado – setting
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus

nouaison

↓
nodare
(latin)

1. Terme vedette	olfaction
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Sciences médicales
4. Type de formation	Dérivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Fonction de l'organe olfactif, en vue de la perception et de la discrimination des molécules qui y accèdent, en phase gazeuse depuis l'extérieur, par voie nasale directe ou indirecte
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	olfacción – olfaction
9. Notes	La forme de ce terme est la même en anglais et en français.
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Propriété

olfaction



olfactus
(latin)



1. Terme vedette	olive
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Oléiculture
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Les olives sont des fruits d'un arbre persistant très ancien caractérisé par sa longévité. La consommation directe représente moins de 15 % de la production mondiale, sous diverses formes. Le reste de la production sert à l'extraction d'huile, très riche en acide oléique monoinsaturée. Les olives contiennent également une petite quantité de protéines et de glucides. Les pays méditerranéens produisent 98 % de la production mondiale totale.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	aceituna – olive
9. Notes	La forme de ce terme est la même en anglais et en français.
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Objet

olive



oliva
(latin)

1. Terme vedette	ordonnée
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Mathématique
4. Type de formation	Dérivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Coordonnée verticale servant à définir la position d'un point soit avec l'abscisse en géométrie analytique à deux dimensions, soit avec l'abscisse et la cote dans un système à trois dimensions.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	ordenada – ordinate
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Objet

ordonnée

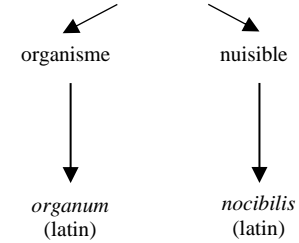


ordinare
(latin)



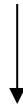
1. Terme vedette	organisme nuisible
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Entomologie
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	bioagresseur des cultures - parasite
6. Définition / explication	Toute espèce, souche ou biotype de végétal, d'animal ou d'agent pathogène nuisible aux végétaux ou produits végétaux.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	plaga – pest
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Entité

organisme nuisible



1. Terme vedette	oxydation
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Dérivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Réaction chimique au cours de laquelle un corps se combine avec de l'oxygène pour former un oxyde; elle est l'une des trois causes principales de formation d'un feu; elle entraîne un affaiblissement des métaux ferreux qui se traduit par la formation de rouille.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	oxidación – oxidation
9. Notes	
10. Origine linguistique	Grec
11. Genre conceptuel	Processus

oxydation



oxyís
(grec)



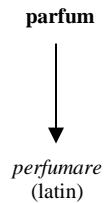
1. Terme vedette	paraffine
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Emprunt
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Constituée par des mélanges d'hydrocarbures extraits de certains produits de la distillation des huiles de pétrole ou des huiles de minéraux bitumineux.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	parafina – paraffin
9. Notes	
10. Origine linguistique	Allemand
11. Genre conceptuel	Objet

paraffine

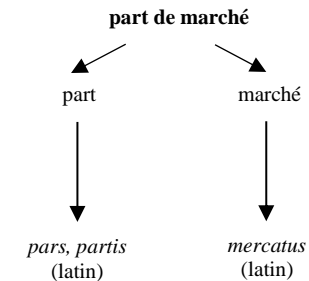


Paraffin
(allemand)

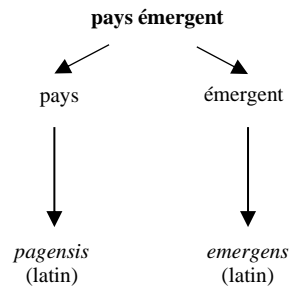
1. Terme vedette	parfum
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Cosmétique
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	extract – per fumum
6. Définition / explication	Consiste généralement en huiles essentielles, en essences concrètes de fleurs, en essences absolues etc. dissous dans un alcool de haut tirage.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	perfume – perfume
9. Notes	La forme de ce terme est la même en anglais et en espagnol.
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Objet



1. Terme vedette	part de marché
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Économie
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Mesure de l'importance relative d'une entreprise au sein d'une branche d'activité ou d'un marché donné, par rapport à la production, aux ventes ou à la capacité de l'ensemble des entreprises de cette branche ou de ce marché. Parmi les objectifs commerciaux des entreprises fréquemment cités figure, outre les bénéfices, l'accroissement de la part de marché, car il existe souvent une corrélation positive entre la part de marché, les économies d'échelle et les bénéfices. Dans le domaine de la concurrence, les parts de marché sont un indicateur important de l'existence d'un pouvoir de marché. À cet égard, il convient non seulement d'examiner le niveau des parts de marché en termes absolus, mais de le comparer également à celui des concurrents. Toutefois, même les entreprises dont les parts de marché sont importantes ne détiennent pas nécessairement de pouvoir de marché, lorsque, par exemple, les barrières à l'entrée sur ce marché (cf. barrières à l'entrée) sont très faibles et que la menace d'une telle entrée empêche l'exercice dudit pouvoir.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	cuota de mercado – market share
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Operation



1. Terme vedette	pays émergent
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Économie
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	pays à économie émergente
6. Définition / explication	Pays qui remplit les trois critères suivants: un niveau de richesse correspondant à un revenu par tête moyen inférieur à 70% du niveau moyen des pays de l'OCDE, une participation croissante aux échanges internationaux de produits manufacturés (croissance des exportations de produits manufacturés, y compris les industries agroalimentaires, supérieures de 2% en moyenne par an à la croissance des échanges mondiaux) et l'attraction que ce pays exerce sur les flux internationaux de capitaux.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	país emergente – emerging country
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Entité

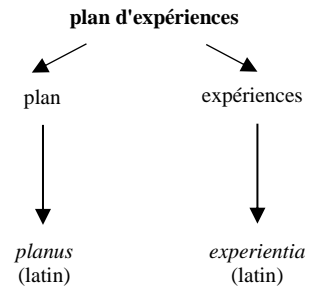


1. Terme vedette	phénol
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	C ₆ H ₅ -OH - acide phénique – hydroxybenzène – benzophénol - acide carbolique - oxybenzol
6. Définition / explication	Nom générique des dérivés hydroxylés des noyaux aromatiques. Même en concentration extrêmement faible, ils donnent à l'eau en présence du chlore un très mauvais goût.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	fenol – phenol
9. Notes	
10. Origine linguistique	Grec
11. Genre conceptuel	Objet

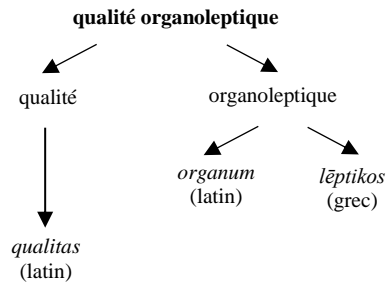


1. Terme vedette	plan d'expériences
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Statistique
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	plan expérimental
6. Définition / explication	Méthode d'optimisation du choix des essais et de celui de leur enchaînement au cours de l'expérimentation, permettant de conduire le plus rapidement possible aux résultats espérés, d'éviter des expériences inutiles, d'apporter une bonne précision, et d'aboutir à la modélisation et à l'optimisation des phénomènes étudiés
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	diseño experimental - experimental design
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus

1. Terme vedette	pomme
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Agriculture
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Flaveur de l'huile d'olive qui rappelle ce fruit.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	manzana - apple
9. Notes	Ce terme est une restriction du sens dans sa forme de base.
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Qualité



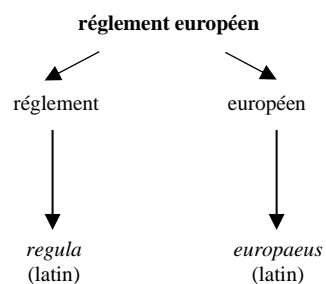
1. Terme vedette	qualité organoleptique
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	caractéristique organoleptique - propriété organoleptique
6. Définition / explication	Caractéristique d'une substance qui est perceptible par les organes des sens : saveur, odeur, aspect et consistance de l'objet.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	propiedad organoléptica - organoleptic characteristic
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin et grec
11. Genre conceptuel	Propriété



1. Terme vedette	rance
2. Valeur grammaticale	adj.
3. Domaine / sous-domaine	Gastronomie
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Flaveur caractéristique et commune à toutes les huiles et graisses ayant subi un processus d'autoxydation, par suite d'un contact prolongé avec l'air. Cette flaveur est désagréable et irréversible.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	rancio - rancid
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Qualité



1. Terme vedette	réglement européen
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Droit
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Acte de portée générale pour la mise en œuvre des actes législatifs et de certaines dispositions de la Constitution, qui peut soit être obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre, soit lier tout État membre destinataire quant au résultat à atteindre, tout en laissant aux instances nationales la compétence quant au choix de la forme et des moyens.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	reglamento europeo - European regulation
9. Notes	Cette base de données terminologique considère ce terme comme obsolète.
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Objet



1. Terme vedette	respiration
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Biochimie
4. Type de formation	Dérivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Processus biochimique au cours duquel les cellules des fruits consomment de l'oxygène pour transformer les sucres simples et ainsi obtenir de l'énergie, en libérant du gaz carbonique et de l'eau.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	respiración - breathing
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus



1. Terme vedette	séparateur
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Ingénierie mécanique
4. Type de formation	Dérivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Appareil traitant les suspensions solides (dépoussiéreur ou filtre), les suspensions liquides (séparateur de vésicules ou filtre) ou les mélanges de gaz (épurateur) pour arrêter tout ou partie de ses éléments.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	separador - separator
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Objet

séparateur

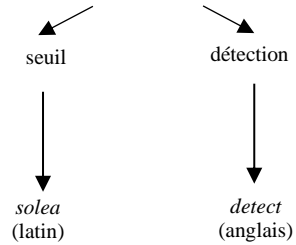


separator
(latin)



1. Terme vedette	seuil de détection
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Le niveau minimal d'infestation ou de contamination qui sera détecté à un niveau de confiance défini avec une méthode d'échantillonnage spécifique.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	umbral de detección - detection threshold
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin et anglais
11. Genre conceptuel	Processus

seuil de détection



1. Terme vedette	solvant
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Dérivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	dissolvant
6. Définition / explication	Substance capable de dissoudre une autre substance.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	disolvante - solvant
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Objet

solvant



solvere
(latin)



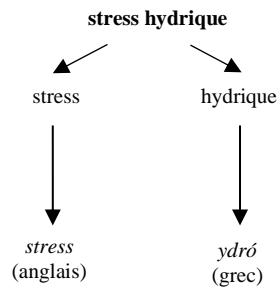
1. Terme vedette	stimulus
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Agent physique ou chimique qui produit spécifiquement la réponse des récepteurs sensoriels externes ou internes.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	estímulo - stimulus
9. Notes	La forme de ce terme est la même en anglais et en français.
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus

stimulus

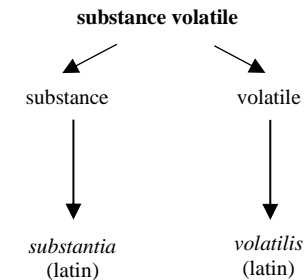


stimulus
(latin)

1. Terme vedette	stress hydrique
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Climatologie
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Un pays est soumis à un stress hydrique lorsque la nécessité d'une alimentation en eau douce assurée par prélèvement d'eau est un frein au développement. Dans les évaluations à l'échelle du globe, les bassins soumis à un stress hydrique sont souvent définis comme des bassins où les disponibilités en eau par habitant sont inférieures à 1 000 m ³ /an (sur la base du ruissellement moyen à long terme). Des prélèvements d'eau représentant plus de 20 % de l'alimentation en eau renouvelable sont considérés comme un indice de stress hydrique. Les cultures sont soumises à un stress hydrique si l'humidité du sol, donc l'évapotranspiration effective, est inférieure aux besoins potentiels en la matière
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	estrés hídrico – wáter stress
9. Notes	
10. Origine linguistique	Anglais et grec
11. Genre conceptuel	Processus



1. Terme vedette	substance volatile
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	substance chimique volatile - matière volatile
6. Définition / explication	Agent qui s'évapore ou se vaporise aisément à une température relativement basse, à température ambiante par ex.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	compuesto volátil – volatile substance
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Objet



1. Terme vedette	support
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Additif alimentaire utilisé pour dissoudre, diluer, disperser ou modifier physiquement de toute autre façon un additif alimentaire ou un nutriment sans altérer sa fonction (et sans produire lui-même d'effet technologique) afin de faciliter sa manipulation, son application ou son utilisation de l'additif alimentaire ou du nutriment.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	inerte – carrier
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Qualité

support



supportare
(latin)



1. Terme vedette	tamissage
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Oléiculture
4. Type de formation	Dérivation par suffixation
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Passer à travers des tamis pour séparer les particules en différentes dimensions. La séparation des matières les plus fines sera alors faite par criblage.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	filtrado – sifting
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus

tamissage



tamisium
(latin)

1. Terme vedette	technologie
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Technologie
4. Type de formation	Emprunt
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	La mise en pratique des connaissances permettant d'accomplir une activité particulière au moyen d'artefacts techniques (matériels et équipement) et d'information (sociale) (logiciels, savoir-faire dans la production et utilisation des artefacts).
7. Source de la définition / explication	UNTERM
8. Equivalences	tecnología – technology
9. Notes	
10. Origine linguistique	Grec
11. Genre conceptuel	Entité

technologie



teknología
(grec)



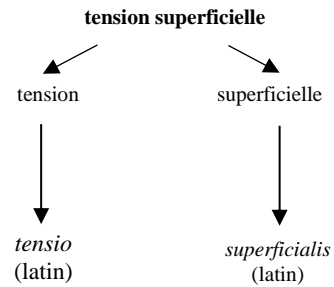
1. Terme vedette	température
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Physique
4. Type de formation	Emprunt
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Grandeur physique caractérisant l'agitation moyenne des molécules dans un corps physique.
7. Source de la définition / explication	UNTERM
8. Equivalences	temperatura – temperature
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus

température



temperatura
(latin)

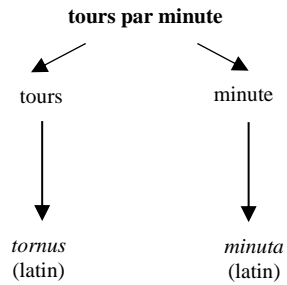
1. Terme vedette	tension superficielle
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Physique
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Énergie par unité de superficie à l'interface entre deux milieux donnant naissance au phénomène de capillarité.
7. Source de la définition / explication	UNTERM
8. Equivalences	tensión superficial – surface tension
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus



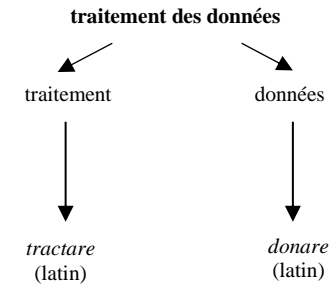
1. Terme vedette	tolérance
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Statistique
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	marge de dépassement - limite de tolérance - marge de tolérance - seuil de tolérance
6. Définition / explication	Variation admissible de la valeur spécifiée d'une grandeur.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	tolerancia – tolerance
9. Notes	Ce terme est une restriction du sens dans sa forme de base.
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Propriété



1. Terme vedette	tours par minute
2. Valeur grammaticale	f pl.
3. Domaine / sous-domaine	Ingénierie mécanique
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	tpm – T/min
6. Définition / explication	Indique la vitesse de rotation des moteurs et arbres.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	r.p.m. – revolutions per minute
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus



1. Terme vedette	traitement des données
2. Valeur grammaticale	m.
3. Domaine / sous-domaine	Statistique
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	TD - traitement de données – dépouillement - traitement informatique - traitement de l'information - exploitation des données
6. Définition / explication	Application d'une suite d'opérations sur des données brutes afin de produire de l'information.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	tratamiento estadístico de los datos – data processing
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus



1. Terme vedette	trémie
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Agriculture
4. Type de formation	Terme simple
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Réceptacle en forme d'entonnoir permettant de faire passer les matières.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	tolva – hopper
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Objet

trémie

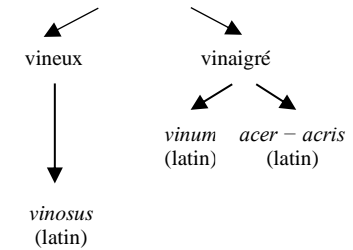


trimodia
(latin)



1. Terme vedette	vineux-vinaigré
2. Valeur grammaticale	adj.
3. Domaine / sous-domaine	Chimie
4. Type de formation	Terme complexe
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Flaveur caractéristique de certaines huiles rappelant le vin ou le vinaigre. Cette flaveur est due fondamentalement à la formation d'acide acétique, acétate d'éthyle et éthanol, en quantités supérieures à la normale dans l'arôme de l'huile d'olive.
7. Source de la définition / explication	IATE
8. Equivalences	avinado – winey-vinegary
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Qualité

vineux-vinaigré



1. Terme vedette	viscosité
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Physique
4. Type de formation	Emprunt
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Capacité relative d'un fluide à résister à l'écoulement.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	viscosidad – viscosity
9. Notes	
10. Origine linguistique	Latin
11. Genre conceptuel	Processus

viscosité



viscositas
(latin)



1. Terme vedette	vitamine
2. Valeur grammaticale	f.
3. Domaine / sous-domaine	Biochimie
4. Type de formation	Emprunt
5. Variantes terminologiques	
6. Définition / explication	Substance organique présente dans les aliments à des concentrations très faibles mais indispensable dans de nombreuses réactions métaboliques.
7. Source de la définition / explication	FAOTERM
8. Equivalences	vitamina – vitamin
9. Notes	
10. Origine linguistique	Anglais
11. Genre conceptuel	Objet

vitamine



vitamine
(anglais)

10.3. Fichas terminológicas en inglés

1. Main entry term	abscissa
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Mathematics
4. Term formation	Loan word
5. Variant	
6. Definition	(In a system of coordinates) distance from a point to the vertical or y-axis, measured parallel to the horizontal or x-axis (x-coordinate).
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	eje de abscisas - abscisse
9. Notes	
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Object

abscissa

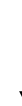


abscissa
(latín)



1. Main entry term	acidity
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Loan word
5. Variant	
6. Definition	Amount of strong acids, given as milliequivalents of a strong base per litre of water, necessary to titrate the sample to a pH value of 7.
7. Entry source	UNTERM
8. Equivalences	acidez - acidité
9. Notes	
10. Etymology	French
11. Concept relation	Quality

acidity



acidité
(French)

1. Main entry term	antioxi dant
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Prefixation
5. Variant	
6. Definition	It prolongs the shelf-life of foods by protecting against deterioration caused by oxidation, such as fat rancidity and colour changes.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	antioxi dant e - antioxi dant
9. Notes	The form of this term is the same in English and French.
10. Etymology	Greek and French
11. Concept relation	Quality

antioxidant



oxidant
(French)

1. Main entry term	apple
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Agriculture
4. Term formation	Simple term
5. Variant	
6. Definition	Flavour of olive oil which is reminiscent of this fruit.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	manzana - pomme
9. Notes	This term is a restriction of the meaning of the original form.
10. Etymology	Old English
11. Concept relation	Quality

antioxidant



appel
(Old English)



1. Main entry term	aroma
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Loan word
5. Variant	
6. Definition	a) pleasant sensations perceived indirectly by the olfactory organ when tasting a food; b) in perfumery and non-specialised language, this term is also applied to the same sensations perceived directly through the nose.
7. Entry source	LATE
8. Equivalences	aroma - arôme
9. Notes	The form of this term is the same in English and Spanish.
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Quality

aroma

↓

aroma
(Latin)



1. Main entry term	artichoke
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Agriculture
4. Term formation	Simple term
5. Variant	<i>Cynara cardunculus</i> var. <i>Scolymus</i>
6. Definition	Perennial plant of the Compositae family, cultivated in temperate zones, particularly in South Europe and North Africa where, it seems, the plant was born. Edible portions, the bottom of flowers, the so-called leaves (bracts) and the tender stem. Artichokes are eaten raw, tender parts, or cooked in different ways. Cooked or raw, are processed into various canned products. They have moderate water content, but rather high fibre content. So the caloric content depends on how many parts (stems, tough leaves, etc.) are discarded at farm level. Reasonably cleaned, artichokes give from 350 to 470 calories per kg. Their medicinal virtues, diuretic and antiseptic, are due to the cynarine.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	alcachofa - artichaut
9. Notes	
10. Etymology	Italian
11. Concept relation	Object

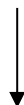
artichoke

↓

articiocco
(Italian)

1. Main entry term	astringent
2. Grammatical category	adj.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Simple term
5. Variant	
6. Definition	a) describes the complex sensation produced in the mouth by a dilute aqueous solution of products such as some tannins (for example, kaki tannins and sloe tannins); b) describes the attribute of pure substances or mixtures which produces this sensation.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	astringencia - astringent
9. Notes	The form of this term is the same in English and French.
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Quality

astringent



astringentum
(Latin)



1. Main entry term	bacterium
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Microbiology
4. Term formation	Loan word
5. Variant	
6. Definition	Unicellular prokaryotic microorganism that commonly multiplies by cell division (fission) and whose cell is typically contained within a cell wall. May be aerobic or anaerobic, motile or nonmotile, and may be free-living, saprophytic, parasitic or even pathogenic, the last causing disease in plants or animals.
7. Entry source	UNTERM
8. Equivalences	bacteria - bactérie
9. Notes	
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Entity

bacterium



bacterium
(Latin)

1. Main entry term	boiler
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Mechanical engineering
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	
6. Definition	Enclosed vessel in which water is boiled for the purpose of generating steam.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	caldera de calefacción - chaudière
9. Notes	
10. Etymology	Old French
11. Concept relation	Object

boiler

↓

bolir
(Old French)

1. Main entry term	breathing
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Biochemistry
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	
6. Definition	Biochemical process in which fruit cells consume oxygen to transform simple sugars and obtain energy, releasing carbon dioxide and water.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	respiración - respiration
9. Notes	
10. Etymology	Old English
11. Concept relation	Process

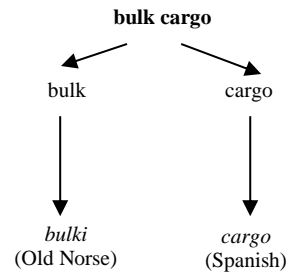
breathing

↓

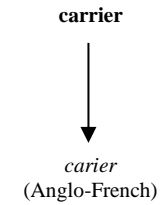
bræð
(Old English)



1. Main entry term	bulk cargo
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Transport
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	Loose, unpackaged, non-containerised cargo, such as cement, grain or ore.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	remolque a granel – cargaison en vrac
9. Notes	
10. Etymology	Old Norse and Spanish
11. Concept relation	Object



1. Main entry term	carrier
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	
6. Definition	A food additive used to dissolve, dilute, disperse or otherwise physically modify a food additive or nutrient without altering its function (and without exerting any technological effect itself) in order to facilitate its handling, application or use of the food additive or nutrient.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	sustancia inerte – support
9. Notes	
10. Etymology	Anglo-French
11. Concept relation	Quality



1. Main entry term	catalyst
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	
6. Definition	Substance that causes or accelerates a chemical reaction without itself being affected.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	catalizador – catalyseur
9. Notes	
10. Etymology	Greek
11. Concept relation	Quality

catalyst

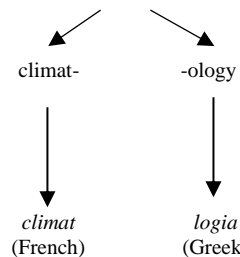


katalysis
(Greek)

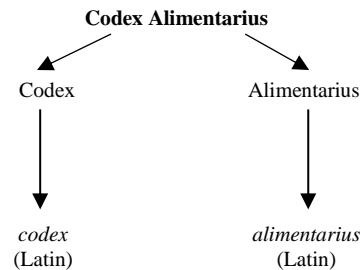


1. Main entry term	climatology
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Climatology
4. Term formation	Compounding by bound roots
5. Variant	
6. Definition	The study of climates; science dealing with the study of climate over a given area within a specified period of time. Also, statistical relations, mean values, normals, frequencies, variations, distribution, etc., of the meteorological elements.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	climatología – climatologie
9. Notes	
10. Etymology	French and Greek
11. Concept relation	Operation

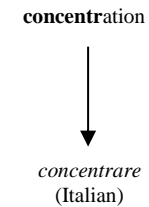
climatology



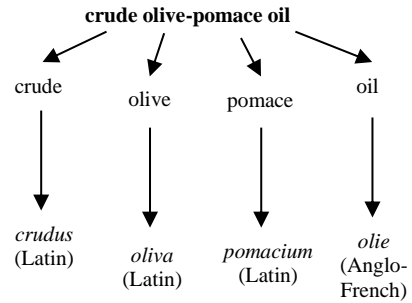
1. Main entry term	Codex Alimentarius
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Law
4. Term formation	Loan word
5. Variant	Food Code
6. Definition	The Codex Alimentarius, or the food code, has become the seminal global reference point for consumers, food producers and processors, national food control agencies and the international food trade. The code has had an enormous impact on the thinking of food producers and processors as well as on the awareness of the end users - the consumers. Its influence extends to every continent, and its contribution to the protection of public health and fair practices in the food trade is immeasurable.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	Codex Alimentarius – Codex Alimentarius
9. Notes	The form of this term is the same in English, Spanish and French.
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Entity



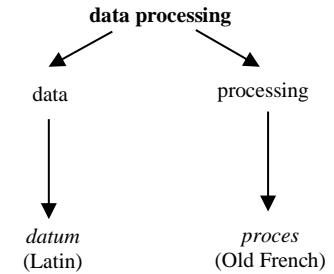
1. Main entry term	concentration
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	
6. Definition	Process in which the concentration of a substance is increased.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	concentración – concentration
9. Notes	The form of this term is the same in English and French.
10. Etymology	Italian
11. Concept relation	Process



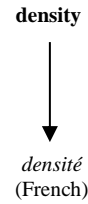
1. Main entry term	crude olive-pomace oil
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Olive farming
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	Oil obtained from olive pomace by treatment with solvents or by physical means.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	aceíte de orujo crudo – huile de grignons d'olive brute
9. Notes	
10. Etymology	Latin and Anglo-French
11. Concept relation	Object



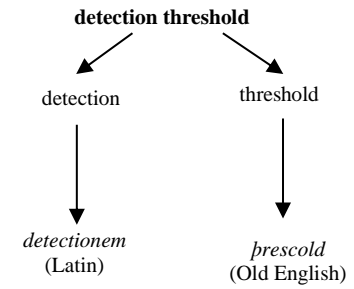
1. Main entry term	data processing
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Statistics
4. Term formation	Compounding
5. Variant	processing of data
6. Definition	Operation performed on data to derive new information according to a given set of rules.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	tratamiento estadístico de los datos - traitement des données
9. Notes	
10. Etymology	Latin and Old French
11. Concept relation	Process



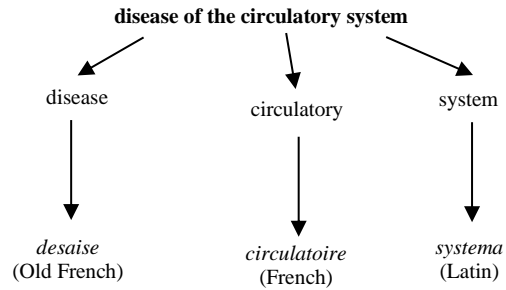
1. Main entry term	density
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Loan word
5. Variant	mass density
6. Definition	Mass of a sample or body divided by its volume.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	densidad - densité
9. Notes	
10. Etymology	French
11. Concept relation	Process



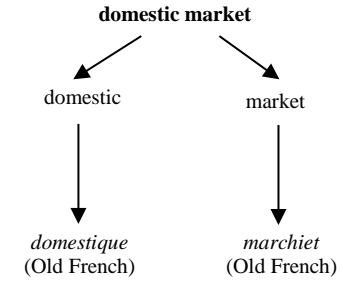
1. Main entry term	detection threshold
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	The minimum level of infestation or contamination that will be detected at a defined level of confidence with a specific sampling method.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	umbral de detección - seuil de détection
9. Notes	
10. Etymology	Latin and Old English
11. Concept relation	Process



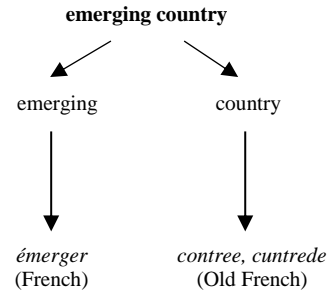
1. Main entry term	disease of the circulatory system
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Cardiology
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	Diseases of the organ system that passes nutrients (such as amino acids, electrolytes and lymph), gases, hormones, blood cells, etc. to and from cells in the body to help fight diseases, stabilize body temperature and pH, and to maintain homeostasis.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	enfermedad cardiovascular - maladie cardio-vasculaire
9. Notes	
10. Etymology	Old French – French – Latin
11. Concept relation	Process



1. Main entry term	domestic market
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Economics
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	The market within a country's own borders.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	mercado nacional – marché intérieur
9. Notes	
10. Etymology	Old French – French – Latin
11. Concept relation	Entité



1. Main entry term	emerging country
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Economics
4. Term formation	Compounding
5. Variant	country with an emerging economy
6. Definition	Country considered to be in a transitional phase between developing and developed status and moving from a closed to an open market economy.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	país emergente – pays émergent
9. Notes	
10. Etymology	French – Old French
11. Concept relation	Entity

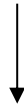


1. Main entry term	emulsion
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Loan word
5. Variant	
6. Definition	Oil suspended in a watery liquid.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	emulsión – émulsion
9. Notes	
10. Etymology	French
11. Concept relation	Process



1. Main entry term	epidermis
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Botany
4. Term formation	Loan word
5. Variant	
6. Definition	The outermost and nonvascular layer of the skin.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	epidermis – épiderme
9. Notes	The form of this term is the same in English and Spanish.
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Object

epidermis

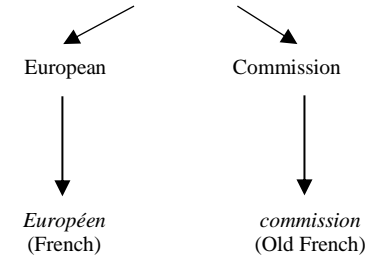


epidermis
(Latin)

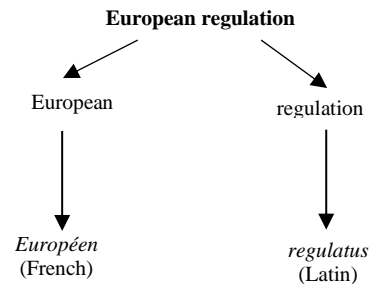


1. Main entry term	European Commission
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Law
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	Politically independent collegial institution which embodies and defends the general interests of the European Union.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	comisión – Commission européenne
9. Notes	
10. Etymology	French – Old French
11. Concept relation	Entity

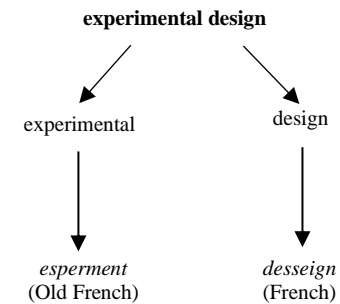
European Commission



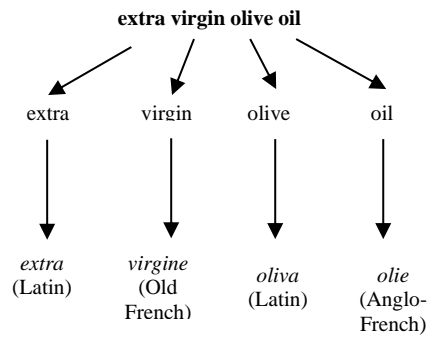
1. Main entry term	European regulation
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Law
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	A non-legislative act of general application for the implementation of legislative acts and of certain provisions of the Constitution. It may either be binding in its entirety and directly applicable in all Member States, or be binding, as to the result to be achieved, upon each Member State to which it is addressed, whilst leaving to the national authorities the choice of form and methods.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	reglamento europeo – règlement européen
9. Notes	This terminology database considers this term as obsolete.
10. Etymology	French – Latin
11. Concept relation	Object



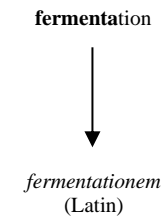
1. Main entry term	experimental design
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Statistics
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	How to design an experiment in the sense that how the observations or measurements should be obtained to answer a query in a valid, efficient and economical way.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	diseño experimental – plan d'expériences
9. Notes	
10. Etymology	Old French – French
11. Concept relation	Process



1. Main entry term	extra virgin olive oil
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Olive Oil Farming
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	Virgin olive oil having a maximum free acidity in terms of oleic acid, of 0,8 g per 100 g, the other characteristics of which comply with those laid down by the Commission for this category.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	aceite extra virgen – huile d'olive vierge extra
9. Notes	
10. Etymology	Old French – French
11. Concept relation	Object



1. Main entry term	fermentation
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	
6. Definition	Decomposition of carbohydrates by enzymes, yeasts, bacteria, or a combination thereof, under anaerobic conditions.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	fermentación – fermentation
9. Notes	The form of this term is the same in English and French.
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Process



1. Main entry term	flavour
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Simple Term
5. Variant	
6. Definition	Flavour means the combination of olfactory-gustatory-tactile and kinaesthetic sensations which enable an assessor to identify and establish a multi-level, favourable or unfavourable criterion.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	flavor – flaveur
9. Notes	
10. Etymology	Old French
11. Concept relation	Property

flavour
↓
flaor
(Old French)



1. Main entry term	flavour
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Gastronomy
4. Term formation	Simple Term
5. Variant	
6. Definition	It is the sum of those characteristics of any material taken in the mouth, perceived principally by the senses of taste and smell, and also the general pain and tactile receptors in the mouth, as received and interpreted by the brain.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	sabor – arôme
9. Notes	
10. Etymology	Old French
11. Concept relation	Property

flavour
↓
flaor
(Old French)

1. Main entry term	flowering
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Agriculture
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	
6. Definition	Putting forth of flowers or blossom.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	floración – floraison
9. Notes	
10. Etymology	Old French
11. Concept relation	Process

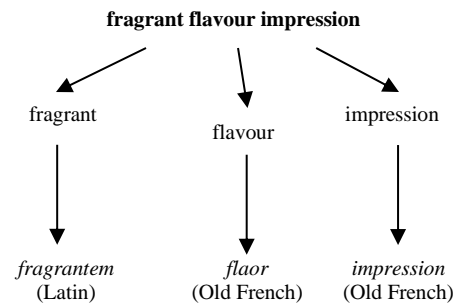
flowering
↓
flor
(Old French)

1. Main entry term	food
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Agriculture
4. Term formation	Simple Term
5. Variant	food product
6. Definition	Any substance or product, whether processed, partially processed or unprocessed, intended to be, or reasonably expected to be ingested by humans.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	alimento – denrée alimentaire
9. Notes	
10. Etymology	Old English
11. Concept relation	Object

food
↓
foda
(Old English)



1. Main entry term	fragrant flavour impression
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Agriculture
4. Term formation	Compounding
5. Variant	fragrance
6. Definition	Fresh, pleasant, delicious odour.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	fragancia- fragrance
9. Notes	
10. Etymology	Latin – Old French
11. Concept relation	Quality

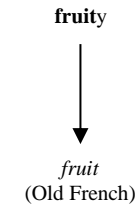
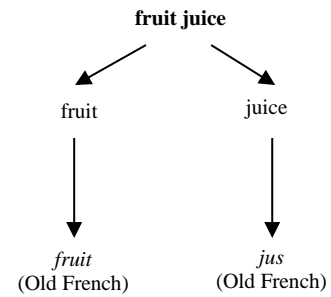


1. Main entry term	friction
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Physics
4. Term formation	Loan word
5. Variant	frictional force
6. Definition	Mechanical resistive force offered by one medium or body to the relative motion of a second medium or body in contact with the first.
7. Entry source	UNTERM
8. Equivalences	rozamiento - frottement
9. Notes	
10. Etymology	French
11. Concept relation	Process



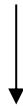
1. Main entry term	fruit juice
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Agriculture
4. Term formation	Compounding
5. Variant	juice of fruit
6. Definition	The unfermented but fermentable liquid obtained from the edible part of sound, appropriately mature and fresh fruit or of fruit maintained in sound condition by suitable means including post-harvest surface treatments.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	zumo – jus de fruit
9. Notes	
10. Etymology	Old French
11. Concept relation	Object

1. Main entry term	fruity
2. Grammatical category	adj.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	
6. Definition	Flavour which is reminiscent of both the odour and taste of sound, fresh fruit picked at its optimum stage of ripeness.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	frutado – fruité
9. Notes	
10. Etymology	Old French
11. Concept relation	Property



1. Main entry term	fungus
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Mycology
4. Term formation	Loan word
5. Variant	
6. Definition	Any of a group of primitive plants lacking chlorophyll, reproducing through the production of spores, comprising single-celled or multinucleated organisms that live by decomposing and absorbing the organic material in which they grow, including moulds, rusts, mildews, smuts and mushrooms. Some kinds are parasitic on fishes.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	hongo – champignon
9. Notes	
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Entity

fungus



fungus
(Latin)



1. Main entry term	granite
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Mineralogy
4. Term formation	Loan word
5. Variant	
6. Definition	Common type of felsic intrusive igneous rock that is granular and phaneritic in texture.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	granito – granite
9. Notes	The form of this term is the same in English and French.
10. Etymology	French
11. Concept relation	Object

granite



granit(e)
(French)

1. Main entry term	grass
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Agriculture
4. Term formation	Simple Term
5. Variant	
6. Definition	Characteristic flavour of certain oils reminiscent of recently mown grass.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	hierba – herbe
9. Notes	This term is a restriction of the meaning of the original form.
10. Etymology	Old English
11. Concept relation	Quality

grass

↓

græs, gærs
(Old English)



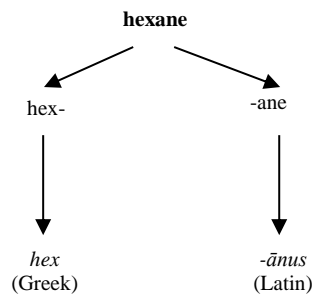
1. Main entry term	grinding
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Agriculture
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	
6. Definition	Process by which particles are reduced in size mechanically.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	molturación – broyage
9. Notes	
10. Etymology	Old English
11. Concept relation	Process

grinding

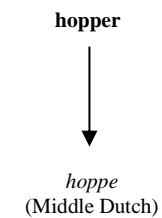
↓

grindan
(Old English)

1. Main entry term	hexane
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Compounding by bound roots
5. Variant	C ₆ H ₁₄
6. Definition	Any of five isomeric hydrocarbons having the formula C ₆ H ₁₄ , of the alkane series.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	hexano – hexane
9. Notes	The form of this term is the same in English and French.
10. Etymology	Greek – Latin
11. Concept relation	Object

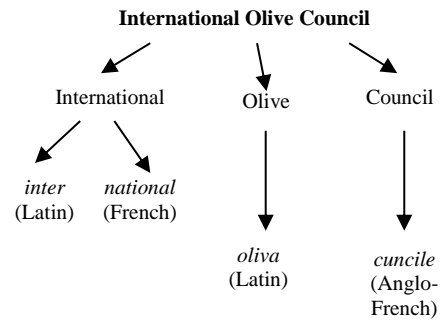


1. Main entry term	hopper
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Agriculture
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	
6. Definition	A funnel-shaped receptacle for delivering materials.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	tolva – trémie
9. Notes	
10. Etymology	Middle Dutch
11. Concept relation	Object

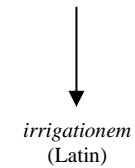


1. Main entry term	International Olive Council
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Olive Oil Farming
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	International intergovernmental organisation in the field of olive oil and table olives.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	Consejo Oleícola Internacional – Conseil oléicole international
9. Notes	
10. Etymology	Latin – French – Anglo-French
11. Concept relation	Entity

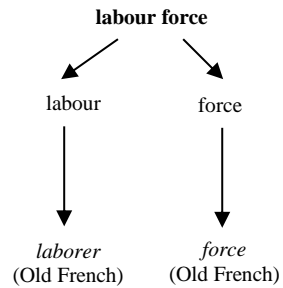
1. Main entry term	irrigation
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Agriculture
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	
6. Definition	Practice of watering crops by man-made means.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	riego - irrigation
9. Notes	The form of this term is the same in English and French.
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Process



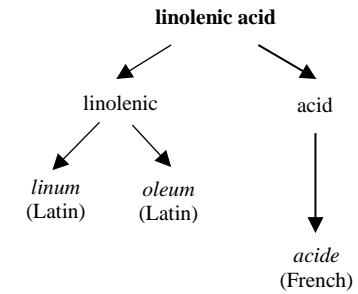
irrigation



1. Main entry term	labour force
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Economics
4. Term formation	Compounding
5. Variant	working population - economically active population - active population
6. Definition	All those employed (including people above a specified age who, during the reference period, were in paid employment, at work, self-employed or with a job but not at work) and unemployed (including people above a specified age who, during the reference period, were without work, currently available for work and seeking work).
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	mano de obra - main-d'oeuvre
9. Notes	
10. Etymology	Old French
11. Concept relation	Entity

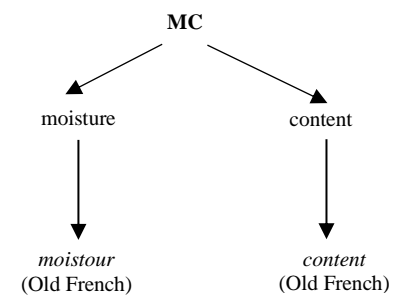
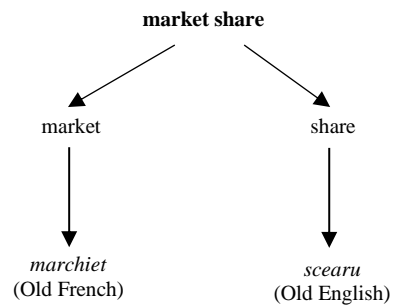


1. Main entry term	linolenic acid
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Compounding
5. Variant	C ₁₈ H ₃₀ O ₂
6. Definition	Polyunsaturated fatty acid with 18 carbon atoms and 3 double bonds.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	ácido linoleico - acide linoléinique
9. Notes	
10. Etymology	Latin – French
11. Concept relation	Object



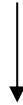
1. Main entry term	market share
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Economics
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	Measure for the relative size of a firm in an industry or market, in terms of the proportion of total output, sales or capacity it accounts for.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	cuota de mercado - part de marché
9. Notes	
10. Etymology	Old French – Old English
11. Concept relation	Operation

1. Main entry term	MC
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Acronym
5. Variant	moisture content
6. Definition	Is the quantity of water contained in a material on a volumetric or gravimetric basis.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	estado higrométrico - degré d'humidité
9. Notes	
10. Etymology	Old French
11. Concept relation	Property



1. Main entry term	median
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Statistics
4. Term formation	Loan word
5. Variant	
6. Definition	Middle value in a distribution when the values are arranged in ascending or descending order.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	mediana - médiane
9. Notes	
10. Etymology	French
11. Concept relation	Operation

median



médian
(French)



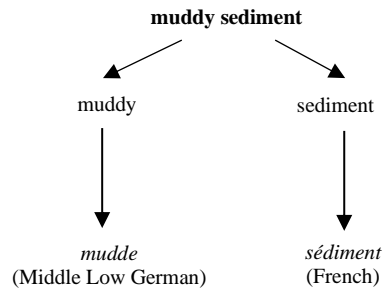
1. Main entry term	mould
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Mycology
4. Term formation	Simple Term
5. Variant	mold
6. Definition	A conspicuous mass of vegetative filaments and fruiting structures produced by various fungi, such as Aspergillus, Penicillium and Rhizopus, associated with plant decay, food spoilage and plant diseases.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	moho - moisissure
9. Notes	
10. Etymology	Old Norse
11. Concept relation	Entity

mould



mygla
(Old Norse)

1. Main entry term	muddy sediment
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Olive Oil Farming
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	Characteristic flavour of oil recovered from the decanted sediment in vats and underground tanks.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	borra - lie
9. Notes	
10. Etymology	Middle Low German - French
11. Concept relation	Quality



1. Main entry term	nitrogen
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Loan word
5. Variant	
6. Definition	An odourless, gaseous element that makes up 78 percent of the earth's atmosphere, and is a constituent of all living tissue. It is almost inert in its gaseous form.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	nitrógeno - azote
9. Notes	This term is a loan word from French <i>nitrogène</i> . Nevertheless, in French, the term used is <i>azote</i> .
10. Etymology	French
11. Concept relation	Object



1. Main entry term	olfaction
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Medicine
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	
6. Definition	Function of the olfactory apparatus to perceive and discriminate between the molecules that reach it, in gas form from an external environment, directly or indirectly via the nose.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	olfacción - olfaction
9. Notes	The form of this term is the same in English and French.
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Property

olfaction



olfactus
(Latin)



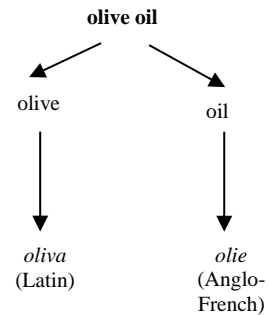
1. Main entry term	olive
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Olive Oil Farming
4. Term formation	Simple Term
5. Variant	
6. Definition	Olives are the fruit of a very ancient evergreen tree, characterized by its longevity. Less than 15% of world production is used for consumption, preserved in various ways. The rest is used for the extraction of oil, very rich in monounsaturated oleic acid. In addition to oil, olives contain a small amount of protein and carbohydrates. Mediterranean countries produce 98% of the total world production.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	aceituna - olive
9. Notes	The form of this term is the same in English and French.
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Object

olive

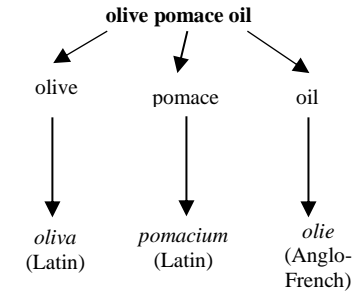


oliva
(Latin)

1. Main entry term	olive oil
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Olive Oil Farming
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	It is the oil obtained solely from the fruit of the olive tree (<i>Olea europaea</i> L.), to the exclusion of oils obtained using solvents or re-esterification processes and of any mixture with oils of other kinds.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	aceite de oliva - huile d'olive
9. Notes	
10. Etymology	Latin - Anglo-French
11. Concept relation	Object



1. Main entry term	olive pomace oil
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Olive Oil Farming
4. Term formation	Compounding
5. Variant	olive-pomace oil
6. Definition	The oil obtained by treating olive pomace with solvents other than halogenated solvents or by other physical treatments, to the exclusion of oils obtained by re-esterification processes and of any mixture with oils of other kinds.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	aceite de orujo de oliva - huile de grignons d'olive
9. Notes	
10. Etymology	Latin - Anglo-French
11. Concept relation	Object



1. Main entry term	ordinate
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Mathematics
4. Term formation	Loan word
5. Variant	
6. Definition	(In a system of coordinates) distance from a point to the horizontal or x-axis, measured parallel to the vertical or y-axis (y-coordinate).
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	ordenada – ordonnée
9. Notes	
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Object

ordinate

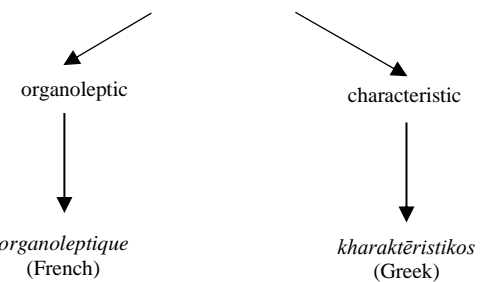


ordinatus
(Latin)



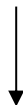
1. Main entry term	organoleptic characteristic
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	All of the product properties that can be perceived by sensory organs.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	propiedad organoléptica – qualité organoleptique
9. Notes	
10. Etymology	French - Greek
11. Concept relation	Property

organoleptic characteristic



1. Main entry term	oxidation
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Loan word
5. Variant	
6. Definition	1. The complete, net removal of one or more electrons from a molecular entity (also called 'de-electronation'). 2. An increase in the oxidation number of any atom within any substrate. 3. Gain of oxygen and/or loss of hydrogen of an organic substrate. All oxidations meet criteria 1 and 2, and many meet criterion 3, but this is not always easy to demonstrate.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	oxidación – oxydation
9. Notes	
10. Etymology	French
11. Concept relation	Process

oxidation



oxidation
(French)



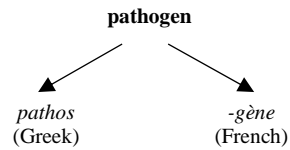
1. Main entry term	paraffin
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Loan word
5. Variant	
6. Definition	Any of a group of acyclic saturated hydrocarbons or acyclic saturated hydrocarbon mixture.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	parafina – paraffine
9. Notes	This term is a restriction of the meaning of the original form.
10. Etymology	German
11. Concept relation	Object

paraffin



Paraffin
(German)

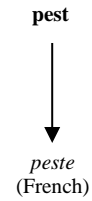
1. Main entry term	pathogen
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Microbiology
4. Term formation	Compounding by bound roots
5. Variant	pathogenic micro-organism - pathogenic organism - pathogenic agent
6. Definition	Any microscopic organism (bacterium, virus, fungus or prion) capable of causing disease through direct interaction with another organism.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	microorganismo patógeno – agent pathogène
9. Notes	
10. Etymology	Greek – French
11. Concept relation	Entity



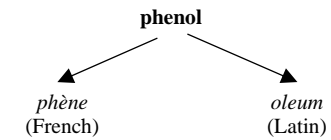
1. Main entry term	perfume
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Cosmetology
4. Term formation	Simple Term
5. Variant	per fumum
6. Definition	Mixture of essential oils, floral concretes, absolutes etc. dissolved in highly concentrated alcohol.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	perfume – parfum
9. Notes	The form of this term is the same in English and Spanish.
10. Etymology	French
11. Concept relation	Object



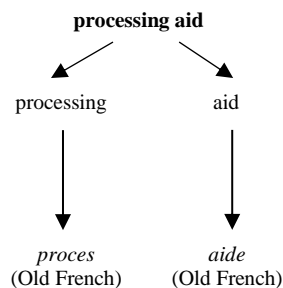
1. Main entry term	pest
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Entomology
4. Term formation	Simple Term
5. Variant	
6. Definition	Any species, strain or biotype of plant, animal or pathogenic agent injurious to plants or plant products.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	plaga – organisme nuisible
9. Notes	
10. Etymology	French
11. Concept relation	Entity



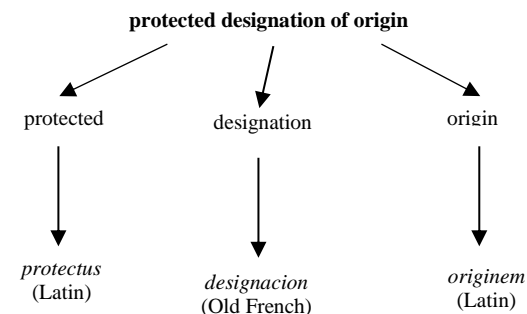
1. Main entry term	phenol
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Compounding by bound roots
5. Variant	C ₆ H ₅ -OH
6. Definition	Compounds having one or more hydroxy groups attached to a benzene or other arene ring.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	fenol – phénol
9. Notes	
10. Etymology	French – Latin
11. Concept relation	Object



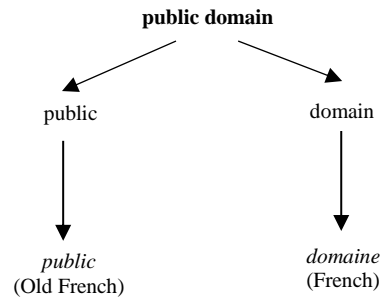
1. Main entry term	processing aid
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	Any substance or material, not including apparatus or utensils, and not consumed as a food ingredient by itself, intentionally used in the processing of raw materials, foods or its ingredients, to fulfil a certain technological purpose during treatment or processing and which may result in the non-intentional but unavoidable presence of residues or derivatives in the final product.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	coadyuvante – auxiliaire technologique
9. Notes	
10. Etymology	Old French
11. Concept relation	Object



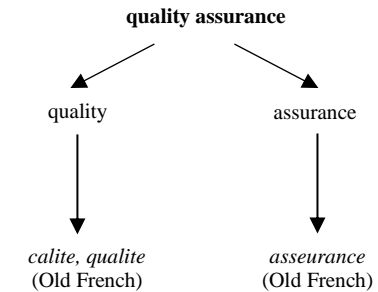
1. Main entry term	protected designation of origin
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Law
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	Registered name which identifies a product: (a) originating in a specific place, region or, in exceptional cases, a country; (b) whose quality or characteristics are essentially or exclusively due to a particular geographical environment with its inherent natural and human factors; and (c) the production steps of which all take place in the defined geographical area.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	denominación de origen – appellation d'origine protégée
9. Notes	
10. Etymology	Old French – Latin
11. Concept relation	Property



1. Main entry term	public domain
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Law
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	State of belonging or being available to the public as a whole, especially through not being subject to copyright or other legal restrictions.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	dominio público – domaine public
9. Notes	
10. Etymology	Old French – French
11. Concept relation	Property

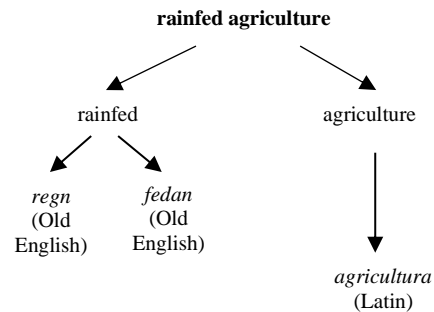


1. Main entry term	quality assurance
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Business administration
4. Term formation	Compounding
5. Variant	QA
6. Definition	Any activity that is concerned with assessing and improving the merit or the worth of a development intervention or its compliance with given standards. As related to organizational outputs (OOs) and work plans, quality assurance focuses on ensuring technical soundness, logical linkage to the next level in the chain of results; whether they are necessary and sufficient to achieve the higher-level result; and those synergies, linkages and omissions have been addressed.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	garantía de calidad – assurance qualité
9. Notes	
10. Etymology	Old French
11. Concept relation	Process

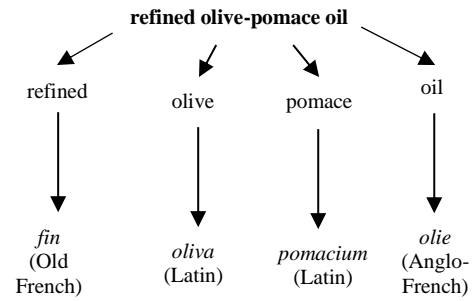


1. Main entry term	rainfed agriculture
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Agriculture
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	Farming practices relying on direct rainfall for crop growing, meaning that crops are grown without irrigation.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	secano – agriculture pluviale
9. Notes	
10. Etymology	Old English – Latin
11. Concept relation	Process

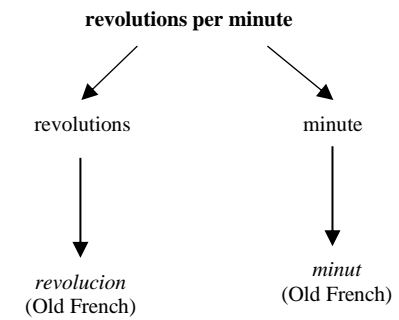
1. Main entry term	rancid
2. Grammatical category	adj.
3. Subject field	Gastronomy
4. Term formation	Simple Term
5. Variant	
6. Definition	Characteristic flavour common to all oils and fats that have undergone a process of auto-oxidation caused by prolonged contact with the air. This flavour is unpleasant and cannot be corrected.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	rancio – rance
9. Notes	
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Quality



1. Main entry term	refined olive-pomace oil
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Olive Oil Farming
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	Oil obtained by refining crude olive-pomace oil.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	aceite de orujo refinado – huile de grignons d'olive raffinée
9. Notes	
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Object



1. Main entry term	revolutions per minute
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Mechanical engineering
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	Revolutions per minute: RPM indicates how many times the engine crankshaft rotates per minute.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	r.p.m. – tours par minute
9. Notes	
10. Etymology	Old French
11. Concept relation	Process



1. Main entry term	ripeness
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Agriculture
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	
6. Definition	The state of the fruit with relation to the harvest.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	madurez – maturité
9. Notes	
10. Etymology	West Germanic
11. Concept relation	State

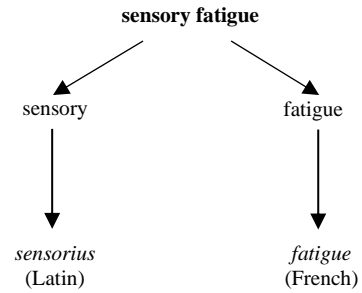
ripeness
↓
ripjaz
(West Germanic)



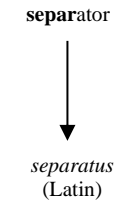
1. Main entry term	rough
2. Grammatical category	adj.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Simple Term
5. Variant	
6. Definition	Characteristic perception in certain oils which, when tasted, produce a thick, pasty mouthfeel sensation.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	basto – grossier
9. Notes	
10. Etymology	Old English
11. Concept relation	Quality

rough
↓
ruh, rug-
(Old English)

1. Main entry term	sensory fatigue
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Medicine
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	Specific form of sensory adaptation in which a decrease in sensitivity occurs.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	fatiga sensorial – fatigue sensorielle
9. Notes	
10. Etymology	Latin – French
11. Concept relation	Process



1. Main entry term	separator
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Mechanical engineering
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	mechanical separator
6. Definition	Machine or equipment used to separate the components of a polyphase mixture into multiple fractions with different mechanical characteristics.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	separador – séparateur
9. Notes	
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Object



1. Main entry term	setting
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Agriculture
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	
6. Definition	Initiation of berry development following pollination and fertilization.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	cuajado – nouaison
9. Notes	
10. Etymology	Old English
11. Concept relation	Process

setting
↓
settan
(Old English)



1. Main entry term	sifting
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Olive Oil Farming
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	
6. Definition	Passing materials through wire sieves to separate particles in different sizes. The separation of finer materials would be done by screening.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	filtrado – tamisage
9. Notes	
10. Etymology	Old English
11. Concept relation	Process

sifting
↓
siftan
(Old English)

1. Main entry term	solvent
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Simple Term
5. Variant	
6. Definition	A liquid, solid, or gas that dissolves another solid, liquid, or gaseous solute, resulting in a solution that is soluble in a certain volume of solvent at a specified temperature.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	disolvente – solvant
9. Notes	
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Object

solvent



solventem
(Latin)



1. Main entry term	sour
2. Grammatical category	adj.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Simple Term
5. Variant	
6. Definition	Describes the olfactory-gustatory sensation in which acids generally produced by fermentation are predominant, as well as the foodstuffs that produce this sensation. Some factors that contribute to this sensation are related to the fermentation, for example the lactic or acetic fermentation, of a food product.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	agrio – aigre
9. Notes	
10. Etymology	Old English
11. Concept relation	Quality

sour



sur
(Old English)

1. Main entry term	stimulus
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Loan word
5. Variant	
6. Definition	Physical or chemical agent which specifically produces the response of the external or internal sensory receptors.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	estímulo – stimulus
9. Notes	The form of this term is the same in English and French.
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Process

stimulus

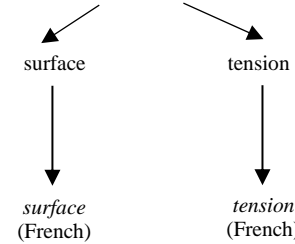


stimulus
(Latin)

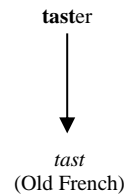


1. Main entry term	surface tension
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Physics
4. Term formation	Compounding
5. Variant	interfacial tension
6. Definition	Surface force per unit area at the interface between two media which produces capillarity.
7. Entry source	UNTERM
8. Equivalences	tensión superficial – tension superficielle
9. Notes	
10. Etymology	French
11. Concept relation	Process

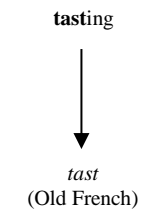
surface tension



1. Main entry term	taster
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Gastronomy
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	
6. Definition	Perspicacious, sensitive, trained person selected to evaluate the organoleptic attributes of a food with the sense organs.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	catador – dégustateur
9. Notes	
10. Etymology	Old French
11. Concept relation	Entity



1. Main entry term	tasting
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Gastronomy
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	
6. Definition	Operation which involves perceiving, analysing and judging the organoleptic attributes of a product, particularly the olfactory, gustatory, tactile and kinaesthetic attributes of a food product.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	cata – dégustation
9. Notes	
10. Etymology	Old French
11. Concept relation	Process



1. Main entry term	technology
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Technology
4. Term formation	Loan word
5. Variant	
6. Definition	The practical application of knowledge to achieve particular tasks that employs both technical artefacts (hardware, equipment) and (social) information ('software', know-how for production and use of artefacts).
7. Entry source	UNTERM
8. Equivalences	tecnología – technologie
9. Notes	
10. Etymology	Greek
11. Concept relation	Entity

technology



tekhнологia
(Greek)



1. Main entry term	temperature
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Physics
4. Term formation	Simple Term
5. Variant	
6. Definition	A physical quantity characterizing the mean random motion of molecules in a physical body.
7. Entry source	UNTERM
8. Equivalences	temperatura – température
9. Notes	
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Process

temperature

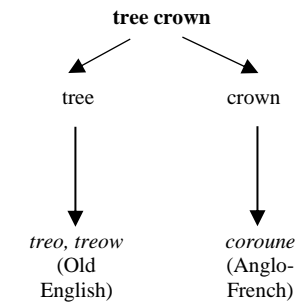


temperatura
(Latin)

1. Main entry term	tolerance
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Statistics
4. Term formation	Loan word
5. Variant	tolerance level - margin of tolerance - tolerance limit
6. Definition	Upper limit of how much of something can be tolerated.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	tolerancia – tolérance
9. Notes	This term is a restriction of the meaning of the original form.
10. Etymology	Old French
11. Concept relation	Property

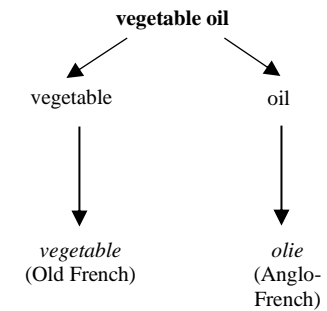
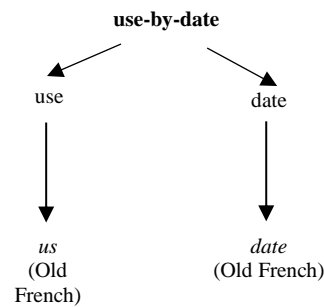


1. Main entry term	tree crown
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Silviculture
4. Term formation	Compounding
5. Variant	crown
6. Definition	The top or highest part of a tree and the canopy in a forest, made of branches and foliage of a standing tree.
7. Entry source	UNTERM
8. Equivalences	copa – houppier
9. Notes	
10. Etymology	Old English – Anglo-French
11. Concept relation	Object

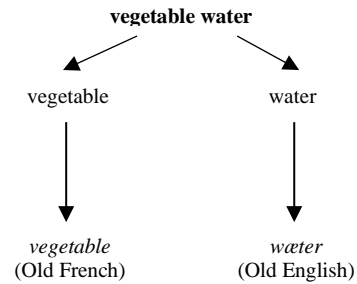


1. Main entry term	use-by-date
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Law
4. Term formation	Compounding
5. Variant	use by date - expiration date - expiry date
6. Definition	The date which signifies the end of the period under any stated storage conditions, after which the product should not be sold or consumed due to safety and quality reasons.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	fecha de caducidad – date limite d'utilisation
9. Notes	
10. Etymology	Old French
11. Concept relation	Property

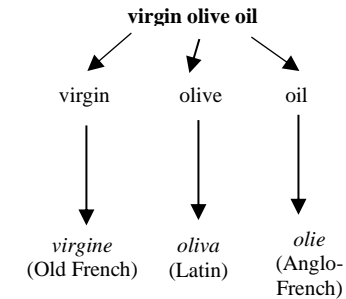
1. Main entry term	vegetable oil
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Agriculture
4. Term formation	Compounding
5. Variant	oil of vegetable origin
6. Definition	Vegetable fats and oils are lipid materials derived from plants. Physically, oils are liquid at room temperature, and fats are solid. Chemically, both fats and oils are composed of triglycerides, as contrasted with waxes which lack glycerin in their structure. Although many different parts of plants may yield oil, in commercial practice, oil is extracted primarily from seeds.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	aceite vegetal – huile végétale
9. Notes	
10. Etymology	Old French – Anglo-French
11. Concept relation	Object



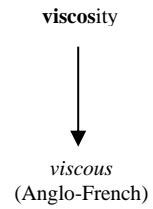
1. Main entry term	vegetable water
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Olive Oil Farming
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	Characteristic flavour acquired by the olive oil as a result of poor decantation and prolonged contact with vegetable water.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	alpechín – margine
9. Notes	
10. Etymology	Old French – Old English
11. Concept relation	Quality



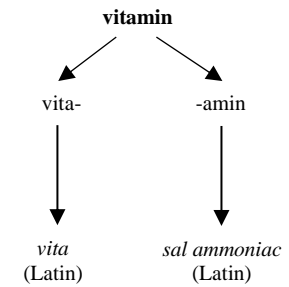
1. Main entry term	virgin olive oil
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Olive Oil Farming
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	[Product] obtained from the fruit of the olive tree solely by mechanical or other physical means under conditions, particularly thermal conditions, that do not lead to alterations in the oil, and which has not undergone any treatment other than washing, decanting, centrifuging and filtration.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	aceite de oliva virgen – huile d'olive vierge
9. Notes	
10. Etymology	Old French – Latin – Anglo-French
11. Concept relation	Object



1. Main entry term	viscosity
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Physics
4. Term formation	Suffixation
5. Variant	
6. Definition	The relative ability of a fluid to resist flow.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	viscosidad – viscosité
9. Notes	
10. Etymology	Anglo-French
11. Concept relation	Process

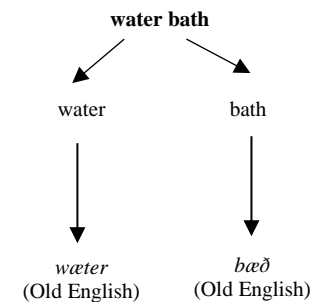
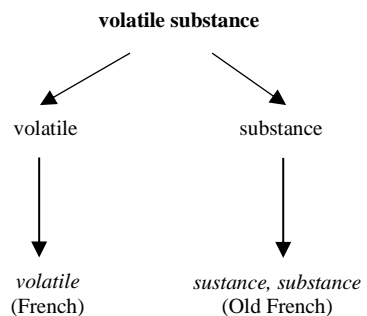


1. Main entry term	vitamin
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Biochemistry
4. Term formation	Compounding by bound roots
5. Variant	
6. Definition	An organic compound occurring in minute amounts in foods and essential for numerous metabolic reactions.
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	vitamina – vitamine
9. Notes	
10. Etymology	Latin
11. Concept relation	Object

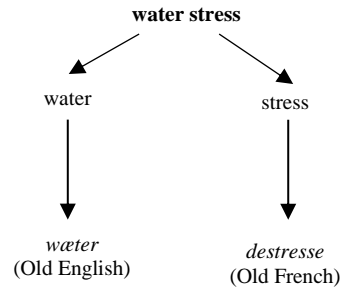


1. Main entry term	volatile substance
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	Substance with a high vapour pressure, which passes readily into a gaseous phase.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	compuesto volátil – substance volatile
9. Notes	
10. Etymology	French – Old French
11. Concept relation	Object

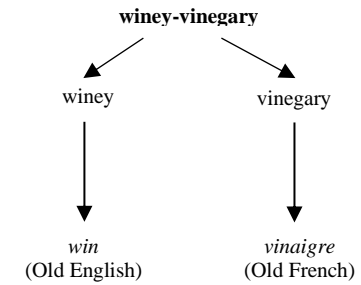
1. Main entry term	water bath
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Gastronomy
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	One container with a substance to be heated is placed in another, larger pan containing water that is at simmering point.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	baño María – bain-marie
9. Notes	
10. Etymology	Old English
11. Concept relation	Process



1. Main entry term	water stress
2. Grammatical category	n.
3. Subject field	Climatology
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	Water stress occurs when the demand for water exceeds the available amount during a certain period or when poor quality restricts its use. Water stress causes deterioration of fresh water resources in terms of quantity (aquifer over-exploitation, dry rivers, etc.) and quality (eutrophication, organic matter pollution, saline intrusion, etc.).
7. Entry source	FAOTERM
8. Equivalences	estrés hídrico - stress hydrique
9. Notes	
10. Etymology	Old English – Old French
11. Concept relation	Process



1. Main entry term	winey-vinegary
2. Grammatical category	adj.
3. Subject field	Chemistry
4. Term formation	Compounding
5. Variant	
6. Definition	Characteristic flavour of certain oils reminiscent of wine or vinegar. Due mainly to the formation of acetic acid, ethyl acetate and ethanol in larger amounts than is usual in the aroma of olive oil.
7. Entry source	IATE
8. Equivalences	avinado - vineux-vinaigré
9. Notes	
10. Etymology	Old English – Old French
11. Concept relation	Quality



10.4. Capítulos de la obra

1. Introducción
2. El aceite de oliva. Definición. Conceptos de calidad
3. Proceso de elaboración. Del árbol a la bodega
4. Factores que afectan a la calidad del aceite de oliva virgen
5. Fundamentos y técnica de la cata
6. Normativa de la caracterización sensorial
7. Atributos sensoriales del aceite de oliva virgen
8. Otra forma de catar. La cata hedonística
9. El aceite de oliva. Alimento saludable
10. Conservación del aceite en casa. Recomendaciones
11. Los principios del maridaje
12. Uso del aceite de oliva virgen extra en alimentación
13. Introducción a la cultura del aceite extra virgen

