

# GLOSARIO

<b>COSECHA</b>	:Actividad extractiva que se realiza en los centros de acuicultura a fin de obtener un producto para su posterior comercialización. Es el peso neto de una especie obtenido por un centro de acuicultura, destinado a consumo directo o a materia prima para centros de acopio o faenamiento y plantas de elaboración, excluyéndose los destinos a plantas reductoras, otros centros de cultivo y muestras tanto para laboratorios como para otros destinos. Tampoco se consideran como cosecha, las existencias, mortalidades y eliminaciones.
<b>PRODUCCIÓN DE CENTROS DE ACUICULTURA</b>	:Es el peso neto obtenido de las cosechas, mortalidades, muestras a laboratorio, plantas reductoras en un período determinado, sin considerar la existencia.
<b>MORTALIDAD</b>	:Número de individuos muertos dentro del proceso de engorda, incluye todas las etapas de desarrollo.
<b>ELIMINACIÓN</b>	:Situación que se produce por algún tipo de brote de virus o enfermedad.
<b>EXISTENCIA</b>	:Es el stock, todo lo que permanece dentro del centro de acuicultura en un período determinado.
<b>DESEMBARQUE ARTESANAL</b>	:Pesca descargada en caletas, puertos o pontones, por embarcaciones de hasta 18 m. de eslora y hasta 50 toneladas de registro grueso, debidamente inscritas en el registro pesquero artesanal y recolectada por pescadores artesanales.
<b>DESEMBARQUE INDUSTRIAL</b>	:Pesca descargada en puertos o pontones, por embarcaciones debidamente inscritas en el registro pesquero industrial.
<b>DESEMBARQUE TOTAL</b>	:Corresponde a toda la pesca desembarcada en el país, región o puerto, e incluye desembarque industrial, artesanal, cosechas de centros de acuicultura, recolección y capturas de barcos fábrica.
<b>ELABORACIÓN</b>	:Proceso mediante el cual la materia prima se somete a transformaciones físico-químicas que modifican su composición. En la actualidad, las principales líneas de elaboración son: Harina; Congelado; Conserva; Fresco-enfriado y Salado. Algunas de ellas pueden generar subproductos o tener varias líneas secundarias.

**MATERIA PRIMA**

:Recurso hidrobiológico desembarcado, capturado, cosechado, recolectado o importado, utilizado en algún proceso de elaboración. Los desechos o productos de algunas líneas de elaboración pueden constituir Materia Prima para otras líneas.

**OTRAS ESPECIES**

:Corresponde a aquellas especies distintas de los grupos o categorías utilizadas en esta publicación, como algas, pescados, moluscos y crustáceos. En este rubro se incluyen las siguientes especies: Erizo, Pepino de mar, Piure y Lobo común.

**PRODUCCION DE PLANTAS  
DE ELABORACIÓN**

:Peso neto de productos obtenidos a partir de una materia prima, mediante un proceso de elaboración. Sin embargo el aceite es un subproducto de la reducción, por lo que en estricto rigor no tiene una materia prima propia.

**REPROCESO**

:Corresponde a toda elaboración que utiliza como materia prima un recurso previamente procesado. Tal como ocurre, por ejemplo, con productos congelados que son utilizados como materia prima para la elaboración de conservas.

# **SIMBOLOGÍA UTILIZADA**

## **Líneas de elaboración**

L2	: Fresco enfriado	L3.1	: Congelado hg
L3	: Congelado	L3.2	: Congelado descabezado
		L3.3	: Congelado filete
		L3.4	: Congelado entero
		L3.5	: Congelado huevos
		L3.6	: Congelado otros
L4	: Surimi		
L5	: Salado seco		
L6	: Salado húmedo		
L7	: Ahumado		
L8	: Conserva		
L9	: Harina		
L10	: Aceite		
L11	: Agar agar		
L12	: Alga seca		
L13	: Deshidratado		
L14	: Alginato		
L15	: Carragenina		
L16	: Colagar		

## **Abreviaturas**

RM	: Región Metropolitana
BF	: Barco Fábrica
AI	: Capturas efectuadas por barcos industriales y BF en aguas internacionales
M	: Materia Prima
P	: Producción
Pr	: Precio playa