

FACULTAD DE TRADUCCIÓN Y DOCUMENTACIÓN
DEPARTAMENTO DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN



VNiVERSIDAD
D SALAMANCA

CAMPUS DE EXCELENCIA INTERNACIONAL

La terminología de la gastronomía puertorriqueña y
su traducción al inglés

Tesis doctoral

Ismarie Díaz Flores

2017

FACULTAD DE TRADUCCIÓN Y DOCUMENTACIÓN
DEPARTAMENTO DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN



VNiVERSIDAD
D SALAMANCA

CAMPUS DE EXCELENCIA INTERNACIONAL

La terminología de la gastronomía puertorriqueña y su traducción al inglés

Tesis doctoral

Tesis doctoral presentada por Ismarie Díaz Flores,
dirigida por el Dr. Joaquín García Palacios
para optar al Grado de Doctor

Vº Bº del director

Salamanca 2017

AGRADECIMIENTOS

Recuerdo que poco tiempo después de que comenzara a estudiar la Maestría en Traducción en la Universidad de Puerto Rico, vi que pasaban por televisión un programa sobre la ciudad de Salamanca. Entonces, me pareció un lugar que me gustaría visitar, pero no me imaginaba que algún día viviría y estudiaría aquí. Años después cuando, terminé la maestría y comencé a explorar en qué universidades podría continuar mis estudios, volvió a despertar mi interés por la ciudad de Salamanca y, en concreto, por su universidad y por la Facultad de Traducción y Documentación. Algunos de sus profesores habían ofrecido conferencias y talleres en la Universidad de Puerto Rico y varios estudiantes de mi programa de maestría se encontraban realizando estudios en esta universidad. Finalmente me decidí por venir a realizar mis estudios de doctorado en la Universidad de Salamanca, experiencia que me ha cambiado la vida, tanto en el plano académico como en el personal.

Todo este proceso de aprendizaje y crecimiento no habría sido posible sin la ayuda de una serie de personas a las que agradezco a continuación. Para empezar, al profesor Joaquín García Palacios, quien no solo me ha guiado en todos los aspectos académicos, sino que, además, ha tenido infinita paciencia conmigo y no ha dejado de darme ánimos.

También quisiera agradecer a los profesores del Programa Graduado de Traducción de la Universidad de Puerto Rico y a los de la Facultad de Traducción de la Universidad de Salamanca. En particular, quisiera agradecer a la profesora Yvette Torres, junto a quien realicé mi tesis de maestría. Asimismo, agradezco a tantos otros profesores que en alguna medida contribuyeron a mi desarrollo como traductora y académica. De mis estudios en Puerto Rico, a Concha Hernández, David Auerbach y Charlotte Ward. También agradezco a Aurora Lauzardo, porque aunque no tomé cursos con ella, contestó mis preguntas sobre la traducción de *Cocina artesanal puertorriqueña*. De Salamanca, a África Vidal, a Jesús Torres y a Marie Noëlle García, cuyos talleres en la UPR terminaron por convencerme de venir a estudiar a Salamanca.

Un agradecimiento muy especial también para los amigos que me acompañaron en este recorrido. Por momentos, el proceso de investigar y redactar una tesis resulta muy solitario, por lo que su apoyo --a veces, de cerca y, a veces, en la distancia-- fue imprescindible. Agradezco, en primer lugar, a Luis García Nevares, quien me recibió en Salamanca, cuando ni siquiera me

conocía, me ayudó a instalarme, se convirtió en mi buen amigo y estuvo pendiente de mí durante todo el proceso. A Yiralis Ruiz, mi compañera de piso en mi primer año, que también me ayudó a acoplarme a la vida en España. A Verónica Serrano, con quien compartí muy buenos momentos en mi primer año en Salamanca y que a lo largo de los años le ha dado seguimiento al desarrollo de mi tesis y ha compartido conmigo todos los artículos sobre gastronomía que ha encontrado. Tampoco puedo dejar fuera a los amigos del Taller de escritura de las Conchas, sin quienes no habría podido mantener la cordura durante esta última etapa del doctorado.

Por último, tengo que agradecer a toda mi familia por su cariño y apoyo incondicional. A papi, por todos los sacrificios que hizo para que yo tuviera una buena educación. A mis hermanas, Mili y Debbie, que siempre se mantenían en contacto conmigo y nunca dejaron de darme ánimos. A mi sobrino Chris, que me empujaba a trabajar cada vez que preguntaba cuándo volvería a casa. Pero, sin duda, el agradecimiento más importante va para mi madre, quien me ha apoyado y animado en todo momento. Ella me acompañó a hacer todos los trámites para venir a Salamanca. Ella siempre ha estado dispuesta a contestar mis llamadas en busca de apoyo, sin importar la hora del día. Ella me ha ayudado a salir adelante cada vez que sentía que no lo conseguiría. De no ser por ella, no habría llegado hasta aquí. ¡Gracias!

¿Cómo es posible que todavía sea el cordero flaco el del escudo de Puerto Rico?

*Hay que hacer un concurso para un nuevo blasón con un cerdo bien plantado y
luces de cuchilandia y guirnaldas de carne al pincho y calderos con bacalaítos; y*

así como la Universidad Autónoma de México tiene por lema “Por mi raza

hablará mi espíritu”, debe tener por lema nuestro país

“Por mi grasa hablará mi espíritu”.

Magali García Ramis, “La manteca que nos une”

RESUMEN

La cocina se presenta como un espacio en que los alimentos se transforman en cultura. La receta, particularmente aquella que se enmarca en el contexto de un libro vinculado a una cocina nacional, se configura como un acto de comunicación especializada en el que se integran el conocimiento técnico y la definición de la identidad. Estudiamos el entramado que subyace a la terminología utilizada en cinco libros de recetas de Puerto Rico, en su versión original y en su traducción al inglés. Los textos de los que extraemos los términos se publicaron en momentos clave de la historia puertorriqueña, la década de los cincuenta del siglo XX, marcada por los cambios políticos en la isla con respecto a su relación con Estados Unidos, y la primera década del siglo XXI, momento en que el movimiento *foodie* se encuentra en su auge. A fin de representar los términos en una base de datos que dé cuenta de las categorías y relaciones conceptuales del dominio, combinamos el estudio de los corpus con fuentes de referencia, estudios semánticos y ontologías que describen la cocina desde diferentes perspectivas. El estudio se inserta en los Estudios de Traducción y en las teorías más actuales de la Terminología.

ABSTRACT

In the kitchen, food transforms into culture. Recipes, particularly those framed in the context of books linked to a national cuisine, stand as an act of specialized communication that combines technical knowledge and national identities. We have studied the framework that underlies the terminology used in a selection of recipes from five iconic Puerto Rican recipe books, both in their original version in Spanish and in their English translation. The books from which we extracted the terms were published during key periods in Puerto Rican history, the fifties of the 20th century, an era marked by political changes on the island dealing with its relationship to the United States, and the first decade of the 21st century, a key period for the foodie movement. In order to represent the terms in a database that gives an adequate account of the categories and conceptual relations of this domain, we combine the study of a corpus and lexicographic resources, semantic studies, and ontologies that describe the culinary domain from different points of view. The research is deals with both Translation Studies and Terminology.

TABLA DE CONTENIDOS

Agradecimientos	v
Resumen.....	xi
Abstract.....	xi
1. Introducción	1
1.1. Objetivos	2
1.2. Resumen.....	4
Parte 1:	11
Contexto del estudio	11
2. Alimentación, gastronomía y cultura	13
2.1. Consideraciones preliminares	13
2.2. De la alimentación a la gastronomía	14
2.3. El concepto de cocina	17
2.4. El libro de cocina	21
2.4.1. Relación con la cocina nacional.....	21
2.4.2. Historia del libro de cocina	27
2.5. Conclusión	30
3. Contexto histórico de Puerto Rico	35
3.1. Consideraciones preliminares	35
3.2. Taínos, españoles y africanos.....	36
3.3. Introducción e integración de los principales componentes de la dieta	38
3.3.1. El arroz.....	38
3.3.2. Las habichuelas y el sofrito.....	40
3.3.3. La harina de maíz.....	41
3.3.4. Bacalao.....	42
3.3.5. Viandas	43
3.3.6. Carne	45
3.4. Aspectos de la relación de Puerto Rico con los Estados Unidos	49
3.4.1. La guerra Hispano-Cubano-Norteamericana y sus consecuencias	49
3.4.2. La Ley Foraker.....	51
3.4.3. La Ley Jones	51
3.4.4. Años veinte y treinta	51
3.4.5. Años cuarenta y cincuenta	52
3.4.6. La emigración y la diáspora	54

3.4.7.	Principios del siglo XXI.....	56
3.5.	Los libros de cocina de Puerto Rico.....	58
3.6.	Conclusión	64
Parte 2:	67
Acercamiento teórico	67
4.	Terminología: historia y acercamientos	69
4.1.	Teoría General de la Terminología	69
4.2.	Otras escuelas que se desarrollan durante el siglo XX	72
4.3.	Teoría Comunicativa de la Terminología	73
4.4.	Socioterminología	80
4.5.	Acercamiento cultural	85
4.6.	Teoría Sociocognitiva de la Terminología.....	89
4.7.	Terminología basada en Marcos	94
4.7.1.	La Semántica de Marcos	98
4.7.2.	El Modelo Lexemático Funcional (MLF)	102
4.7.3.	Proyectos desarrollados con la metodología de la TbM	104
4.8.	Conclusión	108
5.	El término y el lenguaje especializado.....	113
5.1.	El término: objeto de estudio de la Terminología.....	113
5.1.1.	La relación entre el término y la palabra.....	113
5.1.2.	Identificación de los términos incluidos en el estudio	117
5.1.3.	Tratamiento de las unidades fraseológicas especializadas (UFE).....	120
5.2.	Los lenguajes especializados	123
5.2.1.	Relación entre la lengua general y los lenguajes especializados	123
5.2.2.	Los textos especializados y su clasificación	128
5.3.	Conclusión	132
6.	Puntos de encuentro entre Terminología y Traducción	135
6.1.	Similitudes y diferencias.....	135
6.2.	Encuentros desde la práctica	137
6.3.	Estudios de Traducción y su relación con la Terminología	140
6.3.1.	Enfoques lingüísticos	141
6.3.2.	Enfoques funcionalistas	146
6.3.3.	Enfoques textuales y comunicativos	148
6.3.4.	Enfoque descriptivista.....	150
6.3.5.	El Giro cultural.....	154

6.4.	Otras consideraciones	158
6.5.	Conclusión	159
7.	Significado, concepto y definición.....	161
7.1.	Consideraciones preliminares	161
7.2.	El modelo clásico	162
7.3.	Teoría del prototipo.....	164
7.3.1.	Nociones básicas	164
7.3.2.	Estructura categorial en la teoría del prototipo	165
7.3.3.	Modelos Cognitivos Idealizados	167
7.3.4.	Críticas a la teoría del prototipo y a los ICM	168
7.4.	Teoría del Metalenguaje de la Semántica Natural	169
7.5.	Descripción y tratamiento de los conceptos.....	172
7.5.1.	Clases conceptuales.....	172
7.5.2.	Rasgos conceptuales	173
7.5.3.	Las relaciones conceptuales	174
7.5.4.	Análisis y representación de los sistemas conceptuales.....	181
7.6.	La definición	187
7.6.1.	Perspectivas terminológicas y lexicográficas.....	187
7.6.2.	Tipología de las definiciones	190
7.6.3.	Patrones y plantillas definicionales.....	194
7.7.	Conclusión	196
Parte 3:	199
De la teoría al método.....		199
8.	El uso de corpus en estudios terminológicos	201
8.1.	Consideraciones preliminares	201
8.2.	Principales características de los corpus	202
8.2.1.	Autenticidad.....	202
8.2.2.	Objetivos y criterios lingüísticos.....	204
8.2.3.	Criterios internos y externos	205
8.2.4.	Representatividad, tamaño y muestreo	206
8.2.5.	Formato electrónico	209
8.3.	Tipos de corpus	210
8.3.1.	Corpus de referencia	210
8.3.2.	Subcorpus, corpus especializados, corpus especiales y corpus para fines especiales.....	211
8.3.3.	Corpus paralelo y corpus comparable.....	212

8.4.	Manipulación y extracción de datos.....	215
8.4.1.	Acercamientos.....	215
8.4.2.	Extracción de datos	216
8.4.3.	Extracción de Contextos definitorios y relaciones conceptuales	218
8.5.	Investigación de corpus en el dominio culinario.....	224
8.5.1.	CURD	224
8.5.2.	Neología en la gastronomía española.....	224
8.5.3.	Investigaciones en el marco del proyecto CoMET	225
8.5.4.	Gaspari (2015).....	228
8.6.	Conclusión	228
9.	Comunicación especializada en la cocina	231
9.1.	La receta como género especializado.....	231
9.1.1.	Evolución de la receta	232
9.1.2.	Aspectos macrotextuales	233
9.1.3.	Aspectos microtextuales	236
9.2.	El léxico culinario	239
9.3.	Conclusión	255
10.	El rol de las ontologías en las bases de datos terminológicas	257
10.1.	El concepto de ontología.....	257
10.2.	El uso de ontologías en proyectos terminográficos.....	260
10.2.1.	Terminontografía	260
10.2.2.	Ontoterminología	262
10.2.3.	Proyectos ontoterminográficos.....	262
10.3.	Ontologías en el campo de la alimentación y la cocina	266
10.3.1.	Bases de datos, sistemas de clasificación y ontologías en el área de la alimentación.....	269
10.3.2.	Lenguajes de marcado de recetas.....	278
10.3.3.	Ontologías culinarias desarrolladas en la academia	281
10.3.4.	Proyectos relacionados con el análisis semántico automático de recetas	290
10.4.	Conclusión	300
Parte 4:	307
Estudio empírico	307
11.	Constitución del corpus textual.....	309
11.1.	Consideraciones preliminares	309
11.2.	Grado de especialidad de los textos	311
11.3.	Descripción de los corpus	317

12.	Selección y análisis de las unidades de conocimiento Especializado	321
12.1.	Proceso de selección de unidades	321
12.2.	Marco del evento culinario	322
12.2.1.	Procesos de preparación.....	324
12.2.2.	Procesos de acondicionamiento	340
12.2.3.	Procesos de adición de ingredientes.....	363
12.2.4.	Procesos de combinación y movimiento.....	371
12.2.5.	Procesos de aplicación de calor.....	383
12.2.6.	Procesos que detienen la acción del calor	405
12.2.7.	Procesos pasivos	409
12.2.8.	Procesos finales.....	413
12.2.9.	Conclusiones preliminares	426
12.3.	Fuentes de referencia en la preparación de plantillas definicionales	427
12.3.1.	Desglose de algunas de las fuentes lexicográficas principales	427
12.4.	Conclusiones	433
13.	Diseño de la base de datos	435
13.1.	Categorías conceptuales principales	435
13.2.	Plantillas definicionales de las categorías conceptuales principales.....	438
13.2.1	Ingrediente	438
13.2.2	Utensilio.....	441
13.2.3	Unidad de medida	442
13.2.4.	Procesos	443
13.2.5.	Plato	445
13.2.6.	Propiedades y estados	449
13.3.	Diseño de las fichas terminológicas.....	449
13.4.	Identificación y explicitación de las relaciones conceptuales.....	451
13.4.1.	Relaciones genéricas y partitivas en la cocina	454
13.4.2.	Relaciones obligatorias y opcionales por categoría	456
13.5.	Conclusiones.....	460
	Conclusiones generales.....	463
14.	Conclusiones generales.....	465
	Libros de los que se obtuvieron las recetas del corpus	477
	Referencias bibliográficas.....	479
	Anexo: Lista de las recetas incluidas en el corpus.....	515

1. INTRODUCCIÓN

Hace varios años tuve la oportunidad de participar en la edición de dos libros relacionados con el tema de la gastronomía, un libro de recetas bilingüe (con cada receta en español e inglés) que, finalmente, no se publicó y el *Diccionario gastronómico. España e Hispanoamérica* (Butrón 2008). En aquel entonces, apenas comenzaba mis estudios de Traducción y, de hecho, solo llevaba unos meses trabajando en edición. Al mirar atrás, entiendo que de haber tenido los conocimientos que tengo ahora habría realizado un mejor trabajo. En aquel entonces, pude identificar problemas con la traducción de las recetas de manera intuitiva, pero no contaba con las herramientas teóricas ni para lidiar con estos ni para transmitir adecuadamente mis preocupaciones al traductor. Sin embargo, de alguna manera estas experiencias despertaron en mí el interés en la terminología culinaria. Siempre me había interesado la cocina como pasatiempo e incluso llegué a tomar cursos prácticos, pero fue tras mi colaboración en estos proyectos que realmente comencé a interesarme por el vínculo entre gastronomía, lengua y conocimiento. Asimismo, me percaté de la necesidad de traducir los textos culinarios y de algunas de las dificultades que esto conlleva.

Traducir un texto es una tarea compleja que requiere de conocimientos lingüísticos, cognitivos y comunicativos. A fin de traducir un texto especializado, como lo es el texto culinario, además del conocimiento de ambas lenguas, el traductor debe tener conocimientos del área de especialidad, del género textual, de la cultura de origen y de la cultura meta, y de las condiciones en que se publicó en cuanto texto original y de las condiciones en que se publicara el texto meta. El léxico especializado es solo uno de los múltiples elementos con los que debe trabajar el traductor. Sin embargo, es un elemento de mucho peso, dado que los nodos cognitivos de un texto,

los que expresan los conceptos centrales que permiten la comprensión del texto, se expresan por medio de este léxico especializado.

Por esta razón, decidimos enfocar nuestro estudio en la terminología gastronómica. Al ir aprendiendo más sobre el tema gastronómico y sobre el tratamiento de la terminología, pronto vimos la necesidad de delimitar el alcance del estudio. Este se ocupa específicamente de la terminología culinaria en los libros de recetas sobre cocina puertorriqueña. Como discutiremos más a fondo en el capítulo dedicado a la metodología, no pretendemos indicar que los conceptos y términos de nuestro estudio son exclusivos de la cocina puertorriqueña. Sin embargo, nos centramos en la manera en que los términos se utilizan en dicho contexto.

1.1. OBJETIVOS

Nuestro trabajo tiene varios objetivos vinculados entre sí. El propósito principal del trabajo es estudiar todo el entramado que subyace a las recetas de la cocina puertorriqueña y, en consecuencia, a los nodos de conocimiento especializado representados por los términos utilizados en estas. El resto de los objetivos de la investigación, los cuales describimos a continuación, surgen como consecuencia de este.

- *Establecer el contexto histórico y profesional en el que se insertan los textos culinarios.* Como hemos indicado antes, los términos adquieren su valor especializado dentro de los textos. Los textos, a su vez, surgen como parte de procesos más amplios y se sitúan en un contexto social, profesional y cultural en el que cumplen determinadas funciones. El contexto incide en qué se escribe, para quién y cómo, en la manera misma en que se conceptualiza una disciplina. Por este motivo, revisamos los conceptos claves en el desarrollo de la cocina como técnica y como elemento identitario.
- *Establecer el contexto histórico y cultural en el que se insertan los textos culinarios de Puerto Rico.* La cocina de cada cultura cuenta con elementos propios que la caracterizan e inciden en la manera en que organiza como sistema conceptual. Estos elementos no vienen dados por la naturaleza, sino que son el producto de factores variados que incluyen la disponibilidad de ciertos alimentos, la clase social, la raza, el desarrollo de hábitos de consumo y las asociaciones afectivas. La consideración de

- estos factores nos ofrece claves para comprender las relaciones que se establecen entre los conceptos representados en la base de datos.
- *Establecer un marco teórico en las disciplinas de la Terminología y la Traducción que nos permita dar cuenta de los términos asociados al dominio culinario en el contexto de Puerto Rico.* En la segunda etapa de la tesis, describimos algunos de los principales acercamientos en estas disciplinas, establecemos puntos de encuentro entre ambas y explicamos cómo múltiples conceptos desarrollados en cada una nos ayudan en nuestros análisis.
 - *Revisar las ontologías, taxonomías y bases de datos relacionadas con el ámbito de la alimentación, la gastronomía y la cocina.* La revisión de estos materiales tiene varios propósitos. Dado que las ontologías, al igual que las terminologías, sirven como medios de representación sistemática del saber de una disciplina, se han desarrollado varios proyectos que vinculan ontologías y terminologías. En las ontologías, se organizan los principales conceptos de un dominio y la manera en la que estos se relacionan entre sí. Con la revisión y comparación de múltiples ontologías de cocina, pretendíamos identificar conceptos y relaciones conceptuales clave de la disciplina, a fin de desarrollar un marco preliminar que nos ayudaría en la extracción terminológica. Posteriormente, esta información complementa aquella que hemos obtenido por medio del propio corpus y de fuentes de referencia. Por otro lado, los proyectos de bases de datos y ontologías en el ámbito de la alimentación nos permitieron identificar relaciones conceptuales que no aparecen de manera explícita en el corpus.
 - *Diseñar y compilar un corpus representativo de recetas adscritas a la cocina puertorriqueña.* Como discutiremos más adelante, uno de los giros más importantes que ha dado la Terminología en décadas recientes es su renovado interés por el texto como espacio comunicativo en el que el término adquiere su valor. Por esta razón, es imperativo que los términos se estudien por medio de corpus textuales. Utilizamos dos corpus, uno de recetas de libros de cocina de Puerto Rico en español y otro que con las traducciones de estos textos.
 - *Identificar un marco de proceso correspondiente al ámbito de la cocina, las principales categorías conceptuales y las relaciones conceptuales del ámbito de la cocina.* Aunque nuestro proyecto se nutre de varias de las teorías actuales en torno a la Terminología,

entre las cuales sobresale la Teoría Comunicativa de la Terminología, adoptamos parte de la metodología de la Terminología basada en Marcos que propone que la terminología de un dominio puede identificarse y definirse a partir del evento o proceso clave de este dominio. El evento se plantea como un marco que contiene las categorías conceptuales principales del dominio y las relaciones que guardan entre sí. Desarrollamos el marco de manera cíclica a partir de fuentes de referencia, ontologías en torno a la alimentación y la cocina y el corpus textual.

- *Desarrollar plantillas definicionales para las categorías conceptuales principales.* A partir de los atributos y relaciones conceptuales identificados tras el análisis del corpus y la revisión de ontologías y material de referencia, desarrollamos plantillas definicionales para cada una de las principales categorías conceptuales a las que se adscriben los términos incluidos en el estudio. Las plantillas definicionales permiten organizar la información incluida en las definiciones de los términos pertenecientes a una misma categoría de forma uniforme, lo que facilita la identificación de las similitudes y diferencias entre los conceptos. Entendemos que esta manera de organizar la información resulta de gran ayuda para los potenciales usuarios de la base de datos, los traductores, en la medida en que facilita la comprensión del grado de equivalencia entre los términos en ambas lenguas incluidos en la base de datos.
- *Definir otras categorías descriptivas en el entorno de la base de datos que complementen a la definición.* Además de las definiciones de cada término, incluimos otras categorías descriptivas que las complementan, entre las que destacamos la inclusión de un renglón en el que se explicitan las relaciones conceptuales que establecen los conceptos, ejemplos de uso y, en algunos casos, elementos multimedia. Establecemos en qué medida la inclusión de cada una de estas categorías en la entrada de la base de datos resulta de utilidad para el traductor.

1.2. RESUMEN

Nuestro trabajo se estructura de la siguiente manera. En la introducción, explicamos nuestras motivaciones y enumeramos los objetivos del estudio. Al presentar los objetivos, indicamos cómo todos se relacionan entre sí. Seguidamente, desglosamos la estructura del trabajo y la manera en que se relacionan sus partes. Como veremos, nuestro trabajo se divide en cuatro

grandes bloques dedicados respectivamente al contexto del estudio, el marco teórico, la metodología y el análisis. Por último, presentamos las conclusiones del estudio.

En la primera parte, describimos el contexto cultural, profesional e histórico en el que se insertan los términos que estudiamos. Nuestra investigación gira en torno a términos del dominio culinario. Por este motivo, en primer lugar, damos cuenta de conceptos básicos en torno a la alimentación, la gastronomía, la culinaria y su relación con la cultura. En este proceso, describimos la relación entre la gastronomía, los libros de recetas y la formación de identidades nacionales.

Dado que en el dominio gastronómico se conjugan aspectos técnicos y culturales, no podemos hablar de cocina sin referirnos al contexto histórico y cultural en el que surge. En nuestro caso, estudiamos la terminología culinaria puertorriqueña y su traducción al inglés. A fin de entender cómo se conceptualiza el dominio culinario en el contexto de Puerto Rico, presentamos datos básicos sobre la historia del país y exploramos cómo se incorporaron ciertos alimentos icónicos a la dieta puertorriqueña. Por otro lado, los textos en los que se utilizan los términos que estudiamos aparecen en libros de recetas publicados en Puerto Rico en dos momentos clave, la década de los cincuenta y la primera década del siglo XXI. Los textos que forman parte de nuestro corpus se tradujeron al inglés con dos públicos potenciales en mente: estadounidenses y puertorriqueños emigrados a los Estados Unidos. Los textos y, particularmente, las traducciones, son producto del contacto entre culturas, por lo que era preciso dar cuenta de la difícil relación entre ambos países.

Dedicamos la segunda parte de la tesis a los aspectos teóricos más relevantes para nuestro estudio de las dos disciplinas en las que este se inserta: la Terminología y la Traducción. En esta parte del trabajo, damos cuenta de cómo se han desarrollado ambas disciplinas y de algunas de sus principales líneas de investigación y acercamientos.

En primer lugar, repasamos la historia y los principales enfoques y teorías en la Terminología: la Teoría General de la Terminología, la Teoría Comunicativa de la Terminología, la Socioterminología, la Teoría Sociocognitiva, el enfoque cultural y la Terminología basada en Marcos. Este es un paso fundamental, necesario para conocer el estado de la cuestión, los debates vigentes, las metodologías disponibles e investigaciones similares a la nuestra que se han llevado a cabo. Como veremos, el estudio de la terminología se ha desarrollado y cambiado radicalmente en las últimas décadas. Se han realizado múltiples críticas a la Teoría General de la Terminología

y se han desarrollado propuestas teóricas más a tono con el funcionamiento de los términos en su contexto de uso real y que los vinculan directamente con su objetivo comunicativo y con su entorno social. La Terminología también ha ampliado sus horizontes al nutrirse de los hallazgos y metodologías de otras disciplinas como la semántica cognitiva, la lingüística de texto y la lingüística computacional. Asimismo, hemos constatado que si bien actualmente existen enfoques y metodologías diferentes, entre estos hay puntos de encuentro. En nuestra investigación, como explicamos más adelante, hemos incorporado elementos de los diferentes enfoques.

Una vez establecidos los principales enfoques, revisamos algunos conceptos básicos de esta disciplina. Entre estos se incluyen las nociones de término, concepto y denominación. Asimismo, dedicamos varios apartados a la relación entre el término y la palabra y a la relación entre los lenguajes especializados y la lengua general. Dado que uno de los criterios esenciales para identificar los términos es que estos ocurren en el contexto discursivo y comunicativo de los textos especializados, dedicamos la próxima sección a este tema. Sobre la base de una visión clara de qué son los términos y qué características distinguen a los textos especializados, podríamos ubicar un conjunto de textos especializados para estudiar y, en estos, identificar los términos que analizaríamos y que formarían parte de nuestra base de datos.

Tras definir estos conceptos de la Terminología, establecemos la relación que esta disciplina guarda con la Traducción. Como veremos, aunque ambas disciplinas estudian aspectos de la comunicación interlingüística y se han desarrollado de forma paralela, ambas se han erigido como disciplinas autónomas. Damos cuenta de cómo ambas han hallado puntos de encuentro desde la práctica y sugerimos cómo pueden nutrirse desde sus vertientes teóricas. A fin de desarrollar este punto, describimos varios de los principales enfoques en los Estudios de Traducción: los lingüísticos, los funcionalistas, los textuales y comunicativos, los descriptivistas y los culturales. Establecemos vínculos entre cada una de estas vertientes con aquellas de los enfoques terminológicos. Asimismo, indicamos cómo los conceptos desarrollados en cada vertiente pueden asociarse con nuestra investigación.

Al acercarnos a la Terminología desde los Estudios de Traducción, una de nuestras mayores preocupaciones era que la base de datos permitiera representar el conocimiento de manera efectiva para el traductor, es decir, que le ayudara a conocer mejor el dominio especializado y, además, fuera una ayuda en su toma de decisiones. Por esta razón, queríamos que las entradas de

la base de datos le proveyeran al traductor de información sobre la estructura del dominio, las relaciones entre los términos y ejemplos de uso. Con este objetivo en mente, nos detenemos sobre consideraciones con respecto al significado y su expresión por medio de la definición. Asimismo, discutimos la necesidad de que la definición exprese las relaciones conceptuales específicas del dominio.

En la tercera parte de la tesis, abordamos una serie de aspectos teóricos y metodológicos. Los textos especializados, a su vez, se redactan en un contexto social, cultural e histórico determinado. La revisión de literatura nos llevó a poner en perspectiva la necesidad de estudiar los términos como parte de su contexto comunicativo en el sentido más amplio, pero, sin perder de perspectiva el detalle. Por esta razón, nos interesaba combinar y complementar los acercamientos *top-down* y *bottom-up*. Por un lado, el acercamiento *top-down* consiste en la extracción semiautomática de datos de corpus textuales, en tanto que el acercamiento *bottom-up* conlleva la consulta de expertos y fuentes de referencia (Faber y López Rodríguez 2012: 9). Combinar ambos tipos de metodología es una tarea que en ocasiones no resulta tan sencilla como podría parecer, pues implica un continuo acercarse y alejarse del objeto de estudio e intentar establecer un equilibrio entre ambos tipos de datos.

Por un lado, desde el punto de vista más amplio, queríamos desglosar los múltiples niveles y dimensiones en los que aparecían los términos. Para empezar, los términos de nuestro estudio forman parte de un tipo de texto, las recetas, que, a su vez, se encuentran en libros de recetas. En este punto, describimos también ambos géneros; primero, en términos de su historia y evolución y, luego, en términos de sus aspectos macrotextuales y microtextuales. Dentro de los aspectos microtextuales, se encuentra la terminología, por lo que en este punto discutimos algunas investigaciones en torno a la terminología culinaria.

Por otro lado, queríamos adentrarnos en el detalle, es decir, ver los contextos en los que se utilizaban los términos. Esto lo lograríamos por medio de un estudio de corpus, por medio de la extracción de concordancias. Es por esta razón que dedicamos una parte de nuestro estudio a describir las características de los estudios de corpus. Este también fue un paso necesario, dado que tras revisar el estado de la cuestión en Terminología, encontramos que todos los enfoques terminológicos vigentes exhortan al uso de corpus. Por esta razón, nos interesaba conocer qué clase

de información podíamos obtener del corpus, así como la forma más adecuada de extraer y aprovechar esos datos en el contexto de nuestro estudio.

Esto nos permitió reconocer, por un lado, las limitaciones de nuestro corpus y, por otro, sus particularidades y ventajas. En nuestro caso, utilizamos un corpus de textos originales con sus traducciones, una metodología que cuenta con seguidores y detractores. Por este motivo, en este punto también queríamos defender por qué en el contexto de nuestro estudio resultaba adecuado el uso de corpus paralelos. La siguiente sección, la dedicamos a la extracción y análisis de contextos ricos en conocimientos (KRC, por sus siglas en inglés). Como uno de los resultados de nuestra investigación sería la configuración de una base de datos, queríamos acercarnos al corpus como fuente de información semántica y conceptual. Es por esta razón que necesitábamos plantearnos cómo identificar esta información en las concordancias.

En esta parte del trabajo, también describimos las propiedades de la receta como género textual técnico que transmite conocimientos especializados. Explicamos cómo evoluciona la estructura de este género textual y explicamos sus características macrotextuales y microtextuales. Este apartado nos provee de ciertas herramientas teóricas de las que precisábamos para describir adecuadamente los textos que conforman nuestro corpus y su nivel de especialidad.

Tras hablar de las características macrotextuales y microtextuales de la receta, dedicamos un apartado a investigaciones en torno al léxico culinario. Revisamos tanto investigaciones en el ámbito de la lengua española, en América y en la Península, como en el ámbito de la lengua inglesa. Asimismo, nos referimos a estudios comparativos y que han trabajado con la traducción de este tipo de léxico en diferentes contextos, como las guías turísticas, las cartas de restaurantes, las publicaciones periódicas y los libros de recetas.

Por otro lado, aunque el análisis de las concordancias del corpus sería nuestra principal fuente de información a la hora de establecer las categorías principales según las cuales estructuraríamos la información en la base de datos, como parte del acercamiento *bottom-up* de nuestro estudio, consultaríamos otras fuentes a fin de establecer el mapa conceptual del dominio. Una fuente clave en este sentido serían las bases de datos, ontologías y lenguajes de marcado en torno a la alimentación y la gastronomía. En este punto, damos cuenta de múltiples proyectos y establecemos qué categorías y relaciones conceptuales utilizadas en estos podemos incorporar a nuestra base de datos.

En este punto, llegados a la cuarta parte del proyecto, nos adentramos en el análisis de los términos. Primero, describimos los criterios de selección de nuestro corpus y describimos sus características. Desglosamos el nivel de especialidad de los textos incluidos y los insertamos en su contexto histórico y socioprofesional. Luego, explicamos el proceso por medio del cual identificamos y estructuramos las principales categorías conceptuales del dominio y las relaciones entre estas. En este punto combinamos tres fuentes: la revisión de la estructura conceptual presentada en ontologías de cocina y otros recursos afines, el análisis de las definiciones en fuentes de referencia sobre gastronomía y las categorías identificadas en el corpus. Aunque estas tres fuentes se complementan entre sí, en el contexto de nuestra investigación el corpus tiene el peso mayor, ya que es en este que donde podemos ver los procesos de categorización específicos del ámbito de Puerto Rico. Sin embargo, las ontologías y fuentes de referencia nos permiten vincular estas categorías con el ámbito más amplio de la cocina como ámbito profesional.

Finalmente, explicamos el diseño de la base de datos. Identificamos las categorías de datos que incluimos en cada entrada y la forma en que estas se relacionan entre sí. En términos de la interfaz, determinamos que utilizaríamos la herramienta SDL Multiterm para gestionar la base de datos. En este punto explicamos cómo aprovechamos los recursos del programa en la configuración de nuestra base de datos, de modo que esta representara el trasfondo teórico que subyace a su preparación. También describimos algunas de sus limitaciones.

PARTE 1:
CONTEXTO DEL ESTUDIO

2. ALIMENTACIÓN, GASTRONOMÍA Y CULTURA

2.1. CONSIDERACIONES PRELIMINARES

Como discutiremos en los capítulos de nuestra tesis dedicados a la teoría de la Terminología, varias corrientes actuales en el estudio del término defienden que este se estudie *in vivo*, en su contexto de uso en situaciones de comunicación especializada. De hecho, varias de las corrientes en el estudio de la Terminología llaman a tomar consciencia de los procesos extralingüísticos en los que se producen los textos especializados y en la cultura en que se lleva a cabo la conceptualización. En nuestro caso, estudiamos la terminología de la gastronomía, un área técnica íntimamente ligada a la cultura, por lo que resultaba imprescindible ofrecer un mínimo de contexto histórico. Asimismo, nos acercamos al uso de esta terminología en el contexto del contacto entre lenguas y culturas, pues además vemos cómo se utilizan los términos en textos traducidos. Por este motivo, también nos apoyamos en las teorías de los Estudios de Traducción. Como desarrollaremos más adelante, estas teorías nos llaman a explorar la complejidad del contexto en el que se producen estos intercambios y lo que representan en las respectivas culturas involucradas. Por este motivo, iniciamos el trabajo ubicándonos en el contexto social y cultural en los que se insertan los textos.

Como veremos más adelante, los términos se asocian al sistema conceptual de una o varias disciplinas y a los textos en los que aparecen, motivo suficiente para llevarnos a considerar los términos en su contexto conceptual y textual. En la cocina, se conjugan y solapan varios sistemas. La gastronomía puede estudiarse desde perspectivas históricas, antropológicas, biológicas,

sanitarias, sociales y culturales, entre otras. De hecho, en diversas instituciones alrededor del mundo, aunque principalmente en los Estados Unidos, se ha desarrollado el campo interdisciplinario conocido como Food Studies o, en español, Estudios Alimentarios. Por otro lado, La Universidad de Orebro en Grythyttan, en Suecia, y la Universidad San Martín de Porres, en Perú, cuentan con programas dirigidos al estudio de la gastronomía. En España, existe la Cátedra Ferran Adrià de Cultura Gastronómica y Ciencias de la Alimentación en la Universidad Camilo José Cela (Navarro 2008: 298).

2.2. DE LA ALIMENTACIÓN A LA GASTRONOMÍA

Para empezar, quisiéramos aclarar la definición que daremos en nuestro trabajo a varios conceptos relacionados: la alimentación, la gastronomía, lo culinario y la cocina. Nos detenemos a hacer estas distinciones por varias razones. En primer lugar, para dejar constancia de los aspectos técnicos y culturales que se conjugan cuando hablamos de cocina. Los conceptos son multidimensionales y es preciso conocer las dimensiones que se superponen en el ámbito culinario para comprender los términos y representar este conocimiento en la base de datos. En segundo lugar, porque establecer estos conceptos nos ayudará a comprender la especificidad técnica de la culinaria y su relación con la cultura, un aspecto que el traductor no debe perder de perspectiva.

Cuando entremos en el tema de las ontologías, tesauros y bases de datos relacionadas con gastronomía y alimentación, veremos algunos de los esfuerzos que se han hecho por sistematizar este saber a un nivel conceptual con el fin de desarrollar dichas herramientas. Veremos que en el desarrollo mismo de estas herramientas se plantean preguntas relacionadas con la cultura. No debemos olvidar la estrecha relación entre técnica y cultura que se establece en el ámbito culinario, relación que, en última instancia, también se vincula al lenguaje, a la identidad y a la producción textual:

La comida se articula doblemente con la identidad de una cultura, está presente en los órdenes biológico, fisiológico y orgánico y a su vez se articula con el mundo de lo simbólico, de lo significativo, en los aspectos de la representación y el sentido (Delgado Salazar 2001: 94).

Comenzamos la discusión desde el nivel más amplio de la alimentación. Martínez Monzó y García Segovia definen *alimentación* como “una acción voluntaria y consciente que consiste en proporcionar al cuerpo esa serie de productos nutritivos que, contenidos en los alimentos, son

necesarios para la nutrición” (2015: 75). Probablemente, esta sea la forma más general de ver la relación del ser humano con los alimentos, como una acción por medio de la cual se satisface una necesidad biológica. Goody delimita cinco etapas en el proceso de alimentación: producción, distribución, preparación, consumo y eliminación de los alimentos. En la fase de producción tiene lugar el cultivo y la extracción de materia prima. La distribución es la parte que compete a la interacción de actores en el mercado. La tercera fase, la de preparación, se subdivide en tres etapas: trabajo preliminar (e.g. cortar, moler, descascarar), cocina (aplicación de calor u otros agentes transformadores como condimentos) y el emplatado¹ (1982: 47). La cuarta fase, la de consumo, se desarrolla en el contexto de la mesa y se refiere a la interacción entre los comensales. Pronto nos damos cuenta de que la alimentación es un proceso complejo en el que la mera necesidad biológica da paso a la cultura.

Ya en los años sesenta, Claude Lévi-Strauss desarrollaba su conocido modelo del triángulo culinario, en el que establecía una relación entre los procesos culinarios y el nivel de cultura de cada sociedad. Según Lévi-Strauss, el saber culinario podía organizarse en un triángulo cuyos tres vértices eran lo crudo, lo cocido y lo podrido. Cada alimento se encontraba ya bien en uno de los tres vértices o en medio de dos de ellos. En torno a este triángulo se construye una serie de oposiciones binarias, en las que unos alimentos y preparaciones se equiparan al ámbito de la cultura y otras al ámbito de la naturaleza, de modo que mientras más cocidos estuvieran los alimentos en una sociedad, más civilizada estaba esta. Dentro de los procesos culinarios, identificaba unos más evolucionados que otros. Por ejemplo, consideraba que asar era un proceso más primitivo que hervir (Lévi-Strauss: [1966] 1997). Más adelante, Lévi-Strauss desarrolla el modelo del tetraedro de las operaciones culinarias, en el que los procesos culinarios se definen según el uso de agua, aire o aceite como medio de cocción.

Si bien hay una serie de nociones útiles en el modelo de Lévi-Strauss, este presenta una serie de limitaciones, entre las que podemos mencionar las discutidas por Goody (1982). En primer lugar, Goody critica la forma en que Lévi-Strauss extrapola el modelo del triángulo vocálico a los procesos culinarios. El uso de este modelo se sostiene en el contexto fonológico porque reproduce la posición de los órganos que producen estos sonidos (ibíd: 217). Sin embargo, no hay nada que

¹ En el original, Goody utiliza los términos *preliminary work*, *cooking* y *dishing up*. Hacemos esta aclaración ya que en el trabajo del antropólogo aparecen dos términos diferenciados que en español podrían confundirse, *cooking* y *cuisine*. El primero se refiere a esta etapa del proceso de preparación y, el segundo, a la cocina propia de una cultura.

vincule este modelo a la preparación de alimentos. De hecho, Goody recalca como el propio Lévi-Strauss tuvo que alterar el modelo triangular al incorporar nociones sobre los procesos en recetas, al punto de que el modelo ya no se ajustaba a ninguna figura geométrica. Por otro lado, nos resulta reduccionista definir el nivel de cultura de una sociedad solo por la forma en que prepara los alimentos. Lo que sí continúa teniendo vigencia del modelo de Lévi-Strauss es la noción de que el acto de cocinar convierte el mero proceso biológico de la alimentación en cultura. Como señala Montanari:

La comida es cultura *cuando se prepara*, porque, una vez adquiridos los productos básicos de su alimentación, el hombre los transforma mediante el uso del fuego y una elaborada tecnología que se expresa en la práctica de la cocina. La comida es cultura *cuando se consume*, porque el hombre aun pudiendo comer de todo, o quizá justo por ese motivo, en realidad no come de todo, sino que elige su propia comida con criterios ligados ya sea a la dimensión económica y nutritiva del gesto, ya sea a valores simbólicos de la misma comida (2004: 9).

Montanari observa que, en los mitos de muchas sociedades, el fuego marca la transición a la cultura, pues es la acción del fuego la que simbólica, técnica y materialmente transforma la naturaleza en un producto humano. Este es un aspecto que también discute Fernández-Armesto, quien, si bien destaca el fuego como medio de cocción, describe el acto de cocinar de manera más amplia. Al igual que Lévi-Strauss y Montanari, Fernández-Armesto establece una relación entre la cocción y la cultura, pues desde su perspectiva comer comida cruda “constituye un evidente regreso a un mundo precivilizado e incluso a una fase evolutiva prehumana” (2004: 21). El hecho de transformar un alimento, es decir, cocinarlo, ya sea por acción del fuego o de otros elementos (secado, condimentos, fermentación) aporta un elemento cultural al acto de alimentarse. Fernández-Armesto señala que la cultura comienza con el acto de cocinar debido a que la sociedad se organiza según las horas de comida, momentos en los que se dan interacciones entre los comensales y se crea sentido de comunidad, se crean ritos, se desarrolla una tecnología con la cual preparar los alimentos. Fernández-Armesto va más allá, pues indica que incluso en el acto de comer comida cruda hay involucrada una decisión de índole cultural.

Los anteriores planteamientos nos llevan a hacer una distinción entre la alimentación, la gastronomía y lo culinario. La alimentación es la búsqueda de satisfacer una necesidad biológica, un proceso que no es exclusivo del ser humano. La gastronomía, sin embargo, es el proceso

cultural. Brillat-Savarin, quien redactara el reconocido tratado sobre gastronomía, *Physiologie du goût*, ofrece la siguiente definición de gastronomía:

La gastronomie est la connaissance raisonnée de tout ce qui a rapport à l'homme, en tant qu'il se nourrit.

Son but est de veiller à la conservation des hommes, au moyen de la meilleure nourriture possible.

Elle parvient en dirigeant, par des principes certains, tous ceux qui recherchent, fournissent ou préparent les choses qui peuvent se convertir en aliments (1848: 27).

Asimismo, Goody establece que la gastronomía abarca todo el proceso, desde la producción hasta la eliminación de desperdicios. Dentro de ese proceso, se encuentra el acto de cocinar, que solo se refiere al proceso de preparación de los alimentos. Appadurai hace la misma distinción al referirse al texto culinario y al gastronómico. La categoría más amplia es la *gastronomía*, que incluye todo lo relacionado con la alimentación vista desde una perspectiva cultural; mientras que lo *culinario* es solo lo relacionado con el acto de cocinar (1988: 11)².

Es importante especificar que nuestro trabajo se centra en la terminología culinaria pues aunque hemos tomado nota de investigaciones sobre la terminología de la gastronomía en otros ámbitos, como el turístico, estamos considerando estos términos en el contexto comunicativo de las recetas.

2.3. EL CONCEPTO DE COCINA

En este punto, podemos introducir otra categoría más específica, la de *cuisine*³ o cocina de un grupo. Aunque tanto Goody como Appadurai trabajan con este término, no ofrecen una definición directa. Goody señala que se trata de un aspecto de la fase de consumo, que se formula y formaliza en un contexto social, culturalmente diferenciado. Appadurai, por su parte, se refiere a la *cuisine* como una elaboración técnica y cultural. El acto de cocinar y la *cuisine* se relacionan

² Appadurai hace esta distinción en el contexto de un artículo sobre cómo se crea la noción de cocina nacional en la India. Sus palabras exactas son “[...] it is possible to assert that while *gastronomic* issues play a critical role in the Hindu texts, *culinary* issues does not. That is while there is an immense amount written about *eating* and about feeding, precious little is said about *cooking* in Hindu legal, medical, or philosophical texts (1988: 11).

³ Tanto Goody (1982) como Appadurai (1988), artículos publicados en inglés, utilizan el término de origen francés *cuisine* para referirse a la cocina como fenómeno ligado a una clase social (ej. *high cuisine*, *low cuisine*) o a una nación o región (ej. *national cuisine*, *regional cuisine*). En los textos de Fischler (1995) y Montanari (1994), traducciones al español del francés y del italiano, respectivamente, se utiliza el término *cocina*, que en adelante, utilizaremos en este trabajo.

directamente con los géneros textuales de receta y libro de recetas. Appadurai considera que el libro de recetas es un mecanismo para estandarizar la *cuisine*. Montanari hace una distinción semejante: “Ante todo, debemos distinguir entre productos y platos (las recetas), por un lado, y la cocina (entendida como un conjunto de platos y reglas), por otro” (2004: 80). La definición más completa de esta acepción de *cocina* que hemos encontrado es la de Fischler:

Se define habitualmente la cocina como un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. Pero se puede entender “cocina” en un sentido diferente, más amplio y más específico a la vez: representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no solo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo (1995: 34).

Fischler defiende que la cocina tiene una gramática, reglas para una cocina bien formada. Equipara el producir una frase anómala a producir una comida anómala. En cada cultura hay reglas de lo que debe incluir o no una comida, de quién come qué, cuándo y con quién. A veces violar estas reglas supone un absurdo; otras, una penalidad. Por ejemplo, existen una serie de alimentos que nos parecen adecuados para un desayuno y otros que en ese contexto nos parecerían absurdos. En cuanto a las penalidades, Fischler discute que se ha encontrado que en algunas sociedades, las prohibiciones en torno a la comida se equiparan a las hechas en materia de sexualidad. Por ejemplo, en grupos que practican el canibalismo, no se pueden comer miembros de la familia con los que no se tendrían relaciones sexuales.

La categorización juega un papel fundamental en este sentido de cocina. Fischler menciona que en Francia, la pasta se considera una legumbre, algo que considera funcional y conceptualmente válido. También menciona que, a menudo, la carne y las aves se ubican en categorías diferentes (ibid.:35). La importancia de este ejemplo radica en que demuestra que las categorías en el ámbito de la cocina no tienen por qué coincidir con las categorías que agrupan los mismos referentes en otros ámbitos. La categorización nunca viene dada por la naturaleza, sino por la manera en que las personas la conceptualizan. Para Fischler, la cocina no se define por un conjunto de ingredientes, sino por lo que se considera o no comestible, es decir, el sistema de clasificación que organiza y ordena ese segmento de la realidad. En esta línea, Douglas explora en varias de sus investigaciones (1972, 1997) cómo la categorización de los alimentos responde a la representación de relaciones sociales. En el caso de los practicantes de la religión judía, el conjunto

de alimentos que puede consumirse o sacrificarse dependerá de si viven en el cielo, la tierra o el agua, en la medida en que cada uno de estos espacios se considera más o menos sagrado.

Fischler observa que existen tres tipos de teorías para explicar el origen de la gramática de la cocina: la de las ciencias exactas, la funcional y las estructuralista-culturalista. La primera se basa en las “ciencias exactas” y sostiene que el consumo de los alimentos responde a factores biológicos. Fischler ofrece el ejemplo de la prohibición de la carne de cerdo en las religiones judía y musulmana. Se creía que la prohibición podía relacionarse con la triquinosis, una enfermedad parasitaria producida por la carne de cerdo cuando no está bien cocida. Sin embargo, este mismo ejemplo le sirve para refutar dicha teoría, ya que la enfermedad puede ser causada por otros alimentos no prohibidos. Dentro de las teorías de tipo funcionalista, Fischler reseña dos. La primera es que un alimento muy útil o muy peligroso en una sociedad adquirirá un gran valor simbólico. La segunda se basa en que los costes y beneficios de los alimentos determinan las preferencias y rechazos de una comunidad. Una comunidad preferirá un alimento con ventajas prácticas y buen coste. Según el investigador, se ha planteado que la explicación se halla en la “*optimal foraging theory*” de la ecología, según la cual los cazadores solo se interesan por especies de las que obtienen el mayor rendimiento calórico en comparación con el tiempo y la energía invertidos en su caza (1995: 43). Es decir, el beneficio obtenido, ya sea de un animal o de una planta comestible, debe ser mayor que la fuerza que se emplea en obtenerlos. Finalmente, Fischler habla del polo estructuralista-culturalista, donde se insertan teorías como las de Lévi-Strauss y Douglas, que mencionábamos antes. Aunque ambos se encuentran en el mismo polo, sus acercamientos son diferentes. Lévi-Strauss intenta encontrar puntos en común en la cocina de todas las culturas, en tanto que Douglas se concentra en las características propias de la cocina de cada cultura.

Sin embargo, para el propio Fischler, la construcción de la cocina está ligada a lo que denomina “la paradoja del omnívoro” (1995, 1998). Fischler establece la relación entre la cocina y la identidad partiendo de la noción de que el ser humano es omnívoro. La idea tras la paradoja del omnívoro es que el ser humano, en principio, puede comer de todo, pero necesita variedad para poder nutrirse. Comer de todo también implica experimentar y decidir cuáles alimentos son favorables para la salud y cuáles no. Por ejemplo, un alimento que cause malestar tenderá a ser rechazado. Dado que el ser humano es omnívoro, la incorporación de unas comidas a su dieta y el

rechazo de otras son acciones cargadas de sentido. El omnívoro tiene la libertad de comer cualquier cosa y, por tanto, adaptarse a las condiciones de su entorno. Por tanto, la búsqueda y descubrimiento de nuevos alimentos es necesaria, pero siempre conlleva un riesgo, he ahí la paradoja.

De la paradoja del omnívoro surgen otros conceptos sobre los que volveremos cuando toquemos el tema de la cocina y la traducción: los de *neofobia*, *neofilia* e *incorporación* (Fischler 1998). La neofobia y la neofilia son los polos opuestos en los que se mueve el ser humano omnívoro: por un lado, la neofilia, el interés por descubrir nuevos alimentos, por tener una variedad de opciones, y, por otro, la neofobia, el miedo a estos nuevos alimentos y a los riesgos que pueda suponer su consumo, la resistencia al cambio. Cuando se consume un alimento, física y simbólicamente se obtiene algo de este, lo que toca la identidad del individuo. Asimismo, se establece un sentido de pertenencia con respecto a lo que comen los del mismo grupo y de otredad, con respecto a los que se alimentan de forma diferente.

Zlotnick (2010: 76) también discute la metáfora de la incorporación. Explica que en el contexto político, la comida representa a un Otro que puede ser comido y, por lo tanto, incorporado. En este sentido, en el caso del imperialismo inglés, de la mano de esta posibilidad de consumir e incorporar al Otro por medio de la comida, también existía el miedo de ser devorado y consumido por el Otro. Coexiste la tensión de consumir y ser consumido, la que se refleja en textos populares del período victoriano, como los libros de cocina y la novela *Drácula* (Ibíd.: 77). Zlotnick, quien discute la apropiación de la comida india por parte de los ingleses, avanza que el imperialismo es un tipo de canibalismo.

Llegados a este punto, repasemos algunos de los conceptos más importantes. El dominio más amplio es el de la alimentación. Dentro de la alimentación, la gastronomía abarca todo lo concerniente a las prácticas y procesos relacionados que van de la producción de alimentos a la eliminación de los desperdicios, los cuales se interpretan desde una perspectiva cultural. Las reglas o la gramática en torno a todos los procesos asociados con la gastronomía de un grupo social o nacional constituyen su cocina. Finalmente, dentro de la gastronomía, los aspectos ligados a la preparación de alimentos se caracterizan como procesos culinarios. Llegados a este punto, huelga hablar del rol de los textos, específicamente, los libros de cocina y las recetas, en la construcción de esa gramática que llamamos cocina.

2.4. EL LIBRO DE COCINA

2.4.1. RELACIÓN CON LA COCINA NACIONAL

Los libros de cocina por sí solos no crean la cocina de un grupo. Esta depende, entre otros factores, de la disponibilidad de ingredientes, de intercambios y procesos históricos. Sin embargo, los libros de recetas tienen un papel clave en la formalización de la cocina, puesto que:

[...] con la construcción de una memoria escrita de la cocina, que hace posible el crecimiento acumulativo de los conocimientos, se construye un propio y verdadero saber constituido, lo cual no se encuentra, al menos en forma material y tangible, en las sociedades de tradición oral. La cocina escrita permite codificar, en un repertorio establecido y reconocido, las prácticas y las técnicas elaboradas en una determinada sociedad (Montanari 2004: 35).

Driver, autora de las recopilaciones bibliográficas de libros de cocina, *A Bibliography of Cookery Books Published in Britain, 1875-1914* (1989) y *Culinary Landmarks: A Bibliography of Canadian Cookbooks, 1825-1949* (2008), considera que los libros de cocina incluso pueden servir como fuentes históricas. La investigadora llegó a esta conclusión al percatarse de que en la medida en que profundizaba en la búsqueda de los textos de su investigación y los organizaba por zona y período, surgían patrones que ayudaban a recomponer la historia de estos lugares. No obstante, advierte de la necesidad de contextualizar esta historia de acuerdo con las condiciones de imprenta y publicación disponibles en el período que se estudie⁴ (2009: 258).

Anne Bower, editora de una antología de ensayos en torno a los libros de recetas comunitarios (*community cookbooks*⁵), considera que los recetarios permiten el desarrollo de identidades tanto a nivel personal como comunitario. Según Bower, el lenguaje de las recetas nos da acceso a las costumbres sociales y expectativas de una época. Esta autora propone varios temas que se pueden estudiar a través de estos libros. Nos dice que podemos comparar las diferentes formas de transmitir un mismo mensaje, analizar el efecto de factores sociolingüísticos (edad, género, raza y nación, entre otros) en el texto o estudiar la función narrativa del texto y las

⁴ Otros factores que Driver considera en su análisis son la identidad del autor (género, educación, clase social, etc.), diseño, ilustración, edición y editorial del libro, propósito, orígenes del texto, paratextos, número de copias impresas, publicidad y reseñas.

⁵ Los *community cookbooks*, también llamados “regional, charitable, and fund-raising cookbooks” (Bower 1997: 1) son un tipo de libro de recetas común en los Estados Unidos, que surgen cuando un grupo comunitario como una parroquia, vecindario o asociación (por ejemplo, las Girl Scouts) compilan un conjunto de recetas, las encuadernan de forma artesanal y venden copias para recaudar fondos.

interacciones entre los participantes. Asimismo, destaca que pueden llevarse a cabo tanto estudios sincrónicos como diacrónicos (Bower 1997). En esta misma antología, Cotter asevera que los recetarios expresan diversos roles sociales:

Cookbooks have always been repositories of social mores and have offered an often unself-conscious picture of life as it is. That cookbooks reflect social expectations is made especially explicit in cookbooks that predate the twentieth century; there gender and class role behavior is laid out as precisely as a puff pastry recipe (1997: 71).

Warnes (2010) se interesa por la manera en que los libros de cocina revelan roles sociales y aspectos identitarios. En su caso, estudia las características de los libros de cocina escritos por afroamericanos. Tras comparar varios, observa que todos tienen un carácter marcadamente oral. Estos libros no están escritos en inglés estándar y, en ellos, se refleja el habla de la comunidad afroamericana. Warnes realiza un estudio de caso con el libro *What Mrs. Fisher Knows About Old Southern Cooking*, de Abby Fisher. La autora de las recetas era una esclava liberta que no sabía escribir, por lo que el texto fue transcrito por unas colaboradoras blancas. Al transcribir las recetas, estas lo hicieron en inglés estándar, lo que Warnes percibe como una forma de domesticar e invisibilizar la identidad de la verdadera autora. Este estudio nos permite ver cómo los libros de cocina revelan aspectos de identidad y clase social no solo en términos de su contenido, sino de la manera en que este está expresado.

Fuster (2015), por su parte, estudia cómo los cambios históricos y sociales se reflejan en los libros de cocina. En su caso, hace una comparación entre uno de los libros que forman parte de nuestro corpus, *Cocina criolla*, de Carmen Aboy de Valdejuli y *Cocina al minuto*, un libro de recetas con un estatus similar publicado en Cuba, escrito por Nitzza Villapol. Fuster revisa varias ediciones de ambos libros e identifica cómo se reflejan en la estructura y en los paratextos de ambos libros los cambios sociales e históricos acaecidos en Cuba y Puerto Rico. En términos estructurales y de contenido, el libro de cocina puertorriqueño se mantiene prácticamente sin modificaciones a lo largo de los años, en tanto que el libro cubano comienza a presentar variaciones desde la Revolución cubana de 1959. Algunos de los cambios respondían a que originalmente el libro había sido patrocinado por empresas de productos alimentarios y, dado que tras la revolución estas empresas abandonan el país, el libro pasa a ser financiado por el gobierno. Otros cambios tuvieron lugar como consecuencia de la escasez que hubo en la isla durante los años noventa del

siglo XX, que se conoció como “período especial en tiempos de paz”, tras la caída de la Unión Soviética.

Por su parte, Appadurai ve los libros de cocina como fuente de lo que antes llamábamos *cocina* y que se asocia con la identidad nacional y regional: “They reflect shifts in the boundaries of edibility, the proprieties process, the logic of meals, the exigencies of the household vagaries of the market, and the structure of domestic ideology” (1988: 3). El antropólogo asevera que los libros de cocina aparecen en sociedades educadas donde la cocina se visualiza como un conocimiento experto comunicable. Dentro de ese contexto, estos libros no solo transmiten un saber técnico, sino al mismo tiempo la concepción de un grupo social. De hecho, Goody también establece una relación entre la sociedad y la aparición de libros de cocina: estos solo se publican en sociedades letradas donde existe una cocina de clase alta y otra de clase baja. Los textos sirven para reflejar la división de clases y mantener el orden social (1982: 80).

Los libros de cocina regionales y étnicos ofrecen un “*systematic glimpse*” o “vistazos sistemáticos” de la cocina del Otro y permiten que la comida sirva para caracterizarlo étnicamente (Appadurai 1988: 15). Appadurai, quien se limita al estudio de libros de cocina de la India dirigidos a público anglófono, señala que, a menudo, estos textos son escritos, o bien por miembros de un grupo que ha abandonado su lugar de origen y ha aprendido de cocinas regionales en un contexto urbano, o bien miembros de un grupo que concienzudamente quiere construir su imagen ante el Otro, lo que, en ambos casos, produce que un grupo sea definido por un elemento de su tecnología material (su cocina).

Partiendo de esta observación, Appadurai discute el tema de la generalización en la creación del Otro. En el caso de India, los habitantes del Norte agrupan en un mismo ente unificado a diferentes grupos étnicos del Sur, bajo el concepto de cocina “sureña”. Para Appadurai, los libros de la India escritos en inglés, ya sean escritos por entes foráneos o lugareños, son el producto de un refinado proceso de selección, en el que, a menudo, solo quedan los platos menos “exóticos” o característicos de una cocina, en aras de hacerla atractiva y manejable para la cultura extranjera (1988: 17).

Zlotnick (2010) estudia precisamente este tema y discute cómo las mujeres inglesas domesticaron el curry y lo convirtieron en un plato de la cocina inglesa. Zlotnick explica que el curry era originalmente un plato indio, que para los ingleses representaba al Otro colonizado. Las

amas de casa inglesas que fueron a vivir a India colonial domesticaron el plato, lo introdujeron en Inglaterra, redujeron su carácter híbrido y borraron su extranjería. La incorporación del plato en libros de recetas ingleses es parte de ese proceso. Posteriormente, los colonizadores “devuelven” el curry a India al convertirlo en un producto masificado que, luego, venden en India. El proceso descrito por Zlotnick ejemplifica el poder que tiene la inclusión de determinadas recetas en un libro que se identifica con una cultura o región, ya sea una cultura dominada o dominante. El libro de cocina constituye uno de los múltiples medios por los cuales una cultura define su imagen ante la del Otro.

En esta misma línea, Appadurai, quien como mencionáramos, también estudia la creación de la cocina india, enumera una serie de estrategias que se utilizan en los libros de cocina para crear la “cocina nacional”:

- Ensalzar una tradición y, por metonimia, equipararla con el todo.
- Agrupar un conjunto de recetas de manera arbitraria y buscar darles un hilo conductor en la introducción.
- Discutir una variedad de procesos buscando dar unidad a varias cocinas regionales.
- Hacer un inventario de ingredientes y productos.
- Enfocarse en un tipo de comida y describir cómo se prepara en diversas regiones.
- Yuxtaponer algunas nociones vagas sobre costumbres y tradiciones.
- Organizar los platos desde la concepción occidental, en vez de por regiones.

De la misma forma en que Appadurai estudia la construcción de la identidad en los libros de cocina india, Bak-Geller Corona (2013) hace lo propio con los primeros libros de cocina publicados en México, en el período de 1830 a 1890. La investigadora se concentra en los siguientes tres aspectos:

- la valorización de los productos nativos de México
- la legitimación del español mexicano y la implementación de un lenguaje culinario nacional
- la emergencia de una nueva manera de concebir el tiempo histórico a partir de la apropiación y la reinención de prácticas culinarias prehispánicas (Ibíd.: 31).

En el caso de los libros estudiados por Bak-Geller Corona, sobresale un proyecto de construcción de la “mexicanidad” patrocinado por los editores de los libros, que, además, antecede a la creación de otros símbolos patrios como el himno o el primer compendio de historia nacional:

A través de una selección de recetas conocidas sobre todo por la población del centro del país, los editores de los libros de cocina forjaron una imagen particular de la nación mexicana que ha resultado ser una de las más consistentes y duraderas expresiones de nacionalidad hasta la actualidad (Ibíd.: 35).

En este trabajo, llama la atención la labor de los editores de los recetarios en la legitimación del léxico mexicano. Por ejemplo, en el *Cocinero mexicano*, el editor hace la salvedad de que se usara *sartén* con determinante masculino porque así se utiliza en México y critica que en el *Diccionario de la lengua española* no aparezca *frijol*.

Las estrategias y procesos descritos por Appadurai coinciden en gran medida con los hallazgos de Higman (1998), tras estudiar 119 libros de recetas publicados en lengua inglesa en el Caribe entre 1890 y 1997⁶. Lo primero que observa Higman es un patrón: de 1890 a 1959, se registran apenas una o dos publicaciones por década en todo el Caribe. De ahí en adelante, las publicaciones aumentan (6, en el período de 1960-1969; 47 títulos, en el período de 1970-1979, 25 títulos; en el período de 1980-1989, 47 títulos y, en el período de 1990-1997, 33 títulos). Higman asevera que existe un modelo común en los libros de recetas publicados en la década de los setenta que incluye en su estudio. El estudioso de la historia caribeña observa una tendencia a utilizar la metáfora del “*melting pot*” o “*crisol de razas*”, lo que daba una visión de criollización, más que de una sociedad plural. Higman considera que se perfila una intención de aglomerar bajo la categoría *creole cuisine* (cocina criolla) o “cocina caribeña” la cocina de todo el Caribe (Ibíd.: 85). Con el apelativo *creole* se hacía referencia tanto al origen local de los platos como a la mezcla de culturas. Higman concluye que el plato se vuelve un microcosmos en el que se condensa la sociedad y se establece una única visión histórica:

Such appeals to history served to establish a single account of the past, in which the blending of peoples and cultures occurred in much the same way in all parts of the region. Individual, national histories (generally still attached to particular European powers) coexisted with a broader Caribbean unity of experience, expressed in

⁶ En el estudio de Higman, se incluyen dos de los textos que forman parte de nuestra investigación: *Puerto Rican Cookery* y *Puerto Rican Dishes*.

cuisine and other areas of culture rather than any model of political regional nationalism (Ibíd.: 86).

Las apreciaciones de estos autores en torno a la formación de la identidad de una nación a la par con su cocina, tal y como se presenta en los libros de recetas, revela que lo que queda plasmado en los textos es siempre el producto de un proceso de inclusión y exclusión. En el estudio de Floyd (2010) sobre el legado de la escritora culinaria Elizabeth David en la cocina británica encontramos una visión similar, pues se cuestiona el rol de los libros de cocina como símbolos identitarios:

The way in which cookery writing fixes certain national dishes draws it into the discourse of nation and national identity. Of course, the claims of authenticity that are made in cookery books are flimsy in the sense that all such claims are: they construct an understanding of what is true by forming a boundary that excludes other understandings (Ibíd.: 142).

Montanari también observa el fenómeno de exclusión que supone la publicación de textos culinarios. Desde su perspectiva, los libros de recetas solo muestran la cocina de las clases altas. La cocina de las clases bajas está presente en estos, pero no de manera directa. En este mismo sentido, Fuster (2015) comenta como una posible línea de investigación futura que las autoras de *Cocina criolla* y *Cocina al minuto* mencionan de pasada que aprendieron a cocinar gracias a sendas cocineras negras que trabajaban para ellas. En realidad, lo que ocurre con los libros de cocina, como expresan estos autores, es lo mismo que sucede con los libros de historia y con los textos científicos: son textos que presentan una de las muchas posibles percepciones de lo que es la realidad, que tiende a ser la de personas con poder y acceso a medios de publicación⁷.

De acuerdo con Higman (1998) otro aspecto problemático respecto a la formación de la identidad por medio de los libros de cocina, particularmente en el contexto caribeño, es que se hace un gran esfuerzo por preservar las tradiciones culinarias, pero no por desarrollarlas. Con base en nuestros hallazgos y en las reflexiones de otros autores, no coincidimos con Higman en este punto. El estudio diacrónico de las recetas en libros de Puerto Rico revela la aparición y desaparición de ingredientes, utensilios, técnicas y platos, lo que puede entenderse no solo como un desarrollo, sino como muestra de la naturaleza dinámica de la cocina. Por otro lado, la

⁷ Al igual que Fuster, creemos que la presentación de la identidad racial debe ser investigada más a fondo en el futuro. Es pertinente mencionar que el texto *Cocina artesanal puertorriqueña* es el único que destaca las raíces africanas en la cocina puertorriqueña.

preservación de ciertos elementos no es necesariamente señal de estancamiento. En un artículo sobre los programas televisivos del chef británico Jamie Olivier en Italia, Rossato (2015) comenta la renuencia de los italianos a que Olivier versionara sus recetas típicas, por lo que podemos decir que el interés por la “preservación” no es exclusivo del Caribe. De hecho, la búsqueda de la “autenticidad” y el regreso al ideal de una cocina autóctona también pueden verse desde una perspectiva positiva, como defensa de la diversidad.

2.4.2. HISTORIA DEL LIBRO DE COCINA

De acuerdo con Willan y Cherniavsky (2012: 14), si bien se conocen varios manuscritos romanos del siglo I a.C. que describen banquetes y comidas, solo sobrevive un libro de recetas de este período, *De re coquinaria*, atribuido a Marco Gavio Apicio. Con la llegada de la imprenta, el primer recetario impreso conocido es *De honesta voluptate*, publicado en Roma en 1474. Posteriormente, entre 1485 y 1695 se imprimieron recetarios en alemán, francés, holandés, catalán, español, checo, polaco, danés, sueco, portugués y húngaro. Bak-Geller Corona (2013) explica que durante la Ilustración, se fomenta la divulgación del saber científico y técnico, lo que a su vez propició la impresión de recetarios económicos y accesibles, de modo que, para principios del siglo XIX, ya existían en Europa varios tipos de recetario. Beetham (2010: 16) sitúa la aparición del libro de recetas moderno concretamente en la Gran Bretaña del período entre 1860 y 1900. Es en este período cuando, según Beetham, se dan una serie de condiciones que permiten el desarrollo de este tipo de libros, que serían las siguientes:

- la expansión de la prensa popular y el crecimiento del público de masas
- las mejoras en la tecnología de impresión y en la confección de papel
- la transformación de las comunicaciones y el transporte
- el desarrollo de movimientos políticos y sociales
- la industrialización
- el desarrollo del sistema de educación y de la alfabetización masiva.

Según narra Beetham, el libro de cocina o libro de recetas nace del género antes conocido como *receipt book* que se desarrolló en el siglo XIX. Aunque más adelante hablaremos específicamente de la receta, en este punto conviene comentar que *receipt*, *recipe* y *receta* tienen su origen etimológico en el latín *recipere*, “recibir” (Arendholz 2013: 120). Esta noción se

asociaba al recibo de dinero, pero también al recibo de instrucciones de cualquier tipo (véase, por ejemplo, la acepción de *receta* en el ámbito médico). En el caso de los *receipt books*, estos ofrecían instrucciones de todo tipo de tareas del hogar que iban de la preparación de barnices y esmaltes a la elaboración de cerveza. A medida que productos como el barniz y la cerveza comenzaron a comercializarse, estas colecciones de textos comenzaron a especializarse en la preparación de recetas y a dirigirse a un público mayormente femenino. Sin embargo, estos textos no se transformaron de la noche a la mañana en los libros de recetas de hoy. Tampoco eran el único contexto en el que aparecían recetas de cocina, dado que para 1890 se habían popularizado las revistas femeninas, en las cuales podían encontrarse por igual artículos, textos de ficción y recetas. Beetham llama la atención sobre un texto publicado en 1861, que por su fama marcaría el desarrollo de los libros de recetas: *Beeton's Book of Household Management*, de Isabella Beeton. El texto de más de un millar de páginas dio paso a la publicación de toda una serie de libros de interés general.

Beetham explica que la editorial que publicaba estos textos pertenecía al esposo de Beeton y se utilizó la imagen de Isabella para promocionar los libros. Tras la muerte de Isabella Beeton, en 1865, y la venta de la editorial, los libros con su nombre continuaron publicándose, hasta que en 1906 se publica una versión “revisada” de su libro de recetas *Beeton's Book of Household Management*, en el que se eliminan todas las recetas originales, que se sustituyen por las escritas por un chef varón. Sin embargo, lo que concierne a Beetham es que el texto original de Beeton se convertiría en el predecesor de los libros de recetas de hoy en día. De acuerdo con Beetham, el libro de Beeton toma ideas de otros libros, pero es el primero en organizarlas de manera sistemática y estandarizada. Las recetas se organizan en secciones que siguen un patrón de presentación y las recetas que forman parte de cada sección, aparecen en orden alfabético. En cada receta, se presentan primero los ingredientes por peso, el método de preparación y el costo. Beetham identifica como su mayor logro la sistematización del conocimiento culinario a través del libro:

The printed format here not only elevated a seemingly humble task but also presented it as a part of a systematic body of knowledge. In organizing her material as she did, Beeton demonstrated the task of management which she advocated (Ibíd.: 21).

Por otro lado, Beetham localiza el rol de los textos de Beeton en un contexto mayor en el que hombres y mujeres ocupaban ámbitos distintos. El hombre ocupaba la esfera pública, donde

debía administrar la producción, mientras que la mujer se mantenía en la esfera privada, donde debía gestionar el consumo. Los libros de Beeton organizaban los conocimientos necesarios para llevar a cabo esta tarea, en lo que más adelante sería la Economía Doméstica. Beeton explica que ser ama de casa, en el contexto de la Gran Bretaña victoriana, otorgaba poder y responsabilidad a la mujer, pues debía ser capaz de administrar el dinero y los alimentos y, además, revestir de significado a las comidas. Beeton concluye que el libro cumplía múltiples objetivos que lo llevaron a convertirse en un ícono de la cultura impresa de su período: definía el concepto de feminidad de la época, promovía el mercado de los aparatos de cocina y servía como manual científico-técnico.

Bak-Geller Corona (2013), por su parte, presenta una tipología del libro de recetas que se basa en la clase social. Esta observa que en el siglo XIX coexisten dos tipos de libro de recetas en Europa: el destinado a los cocineros profesionales, basado en el lujo, y el dirigido a la clase burguesa, cuyo fin era el uso doméstico y el ahorro. Bak-Geller Corona explica que los recetarios en Hispanoamérica, se dirigen a una clase social que comienza a formarse que, por un lado quiere aparentar lujo y abundancia y, por otro lado, realmente no puede permitirse desperdiciar comida. Por esta razón, en los libros de cocina de Hispanoamérica se combinan características de los dos tipos de recetarios surgidos en Europa.

No obstante, Bak-Geller Corona resalta que la característica principal de los recetarios hispanoamericanos es su impronta patriótica. De hecho, le llama la atención que los primeros recetarios de Cuba y Puerto Rico se publican en 1856⁸ y 1859, respectivamente, momento en que ninguno de los dos territorios era una nación independiente. Bak-Geller Corona establece un contraste entre los libros de cocina americanos y europeos de este período. Tanto en los Estados Unidos como en Hispanoamérica, se utilizan estrategias para reivindicar la comida como un elemento nacional, que van desde la selección de ingredientes —dado que posicionan en un lugar central los ingredientes autóctonos de las Américas— hasta los nombres que se otorgan a los platos —en el libro de la estadounidense Amelia Simmons aparecen platos como “Independence Cake”—, mientras que en países europeos como Italia y Francia se promueve la cocina como un arte universal.

⁸ Bak Geller asevera que el *Manual del cocinero cubano* se publicó en 1858. Sin embargo, Barradas (2010), quien realizara una extensa investigación en torno a este y al *Manual de cocinero puertorriqueño*, encontró que la primera edición es de 1856. El propio Barradas señala que no todos los autores coinciden en las fechas, pero él pudo acceder a una copia de 1856.

Alonso (2011) compara el libro de cocina con la receta, dándole importancia al primero dado que entiende que hay muchos estudios en torno a la receta, pero no así en torno al libro de cocina. A fin de llevar a cabo su análisis, Alonso estudia tres ediciones del icónico libro de cocina argentino, *El libro de doña Petrona*, las de 1943, 1957 y 1989. Alonso retoma la clasificación de géneros textuales de Bajtin, según la cual los géneros primarios o simples son aquellos relacionados con una realidad comunicativa inmediata, mientras que los secundarios o complejos surgen de un proceso más organizado y estructurado. Alonso señala que en el contexto de esta clasificación, el libro de cocina sería un género híbrido, un género secundario nacido de la elaboración de un género primario, la receta. También es híbrido porque se trata de un texto que a un tiempo se ocupa de una situación práctica (cocinar) y, además, deja constancia de una visión de mundo:

El libro de cocina, por el mismo hecho de su escritura, implica una estructuración de la información, una selección, un estilo y una construcción de un destinatario, pero asimismo, determina una concepción de la cocina (Ibíd.: 111).

Alonso también compara ambos géneros en términos de sus funciones textuales, partiendo de la teoría de Brinker. En la receta, sobresale la función apelativa (marcada por el uso del infinitivo y del modo imperativo), pero también se encuentra la función informativa, en la intención de transmitir conocimiento por medio de instrucciones. El autor resume las diferencias entre ambos géneros del modo siguiente:

[...] a diferencia de la receta de cocina, en el libro de cocina, el papel fundamental para la identificación de las funciones textuales lo cumplen los indicadores de la actitud del autor respecto al contenido textual y del marco situacional en que se inscribe el texto (Ibíd.: 114).

2.5. CONCLUSIÓN

En este primer capítulo, nos acercamos a la dimensión más amplia en la que se inserta nuestro trabajo, el dominio culinario. En este punto, definimos algunos conceptos clave que se relacionan entre sí: alimentación, gastronomía y culinaria. La alimentación es el mero proceso biológico, en tanto que la gastronomía es el nombre que se le otorga a todos los procesos culturales que se asocian a este proceso biológico. Estudiosos de este tema, como Lévi-Strauss, Montanari y Fernández-Armesto recalcan que la alimentación pasa a ser un hecho cultural en el punto en el que un elemento de origen animal o vegetal se transforma antes de ser consumido. Comúnmente, esta

transformación requiere de un proceso de cocción, como sería la aplicación de calor. Sin embargo, Fernández-Armesto desarrolla más a fondo este planteamiento y señala que, cuando una persona que forma parte de una sociedad que transforma los alimentos decide consumir alimentos crudos, también está presente el elemento cultural. Es decir, la gastronomía abarca cualquier acto consciente en torno a la comida. La gastronomía incluye qué se considera alimento, cómo se prepara, cómo se consume y quiénes lo consumen.

Dentro del ámbito de la gastronomía, encontramos los procesos culinarios, aquellos que se llevan a cabo en el espacio de la cocina para producir alimentos preparados. Los procesos culinarios son la parte técnica del dominio. El género textual en el que se describen los procesos culinarios es la receta. El lenguaje especializado que estudiaremos concierne a esta vertiente técnica de la gastronomía.

Finalmente, definimos el concepto de cocina, no ya como espacio, sino como el conjunto de ingredientes, platos y prácticas culinarias propios de una cultura o región. En este sentido, Fischler nos habla de una gramática o conjunto de normas culinarias. El antropólogo define tres acercamientos al origen de estas normas: de las ciencias exactas, la funcional y la estructuralista-culturalista. El de las ciencias exactas se basa en parámetros biológicos. El funcionalista se subdivide en otros dos tipos de acercamiento. El primero, se basa en la relación entre el beneficio y el peligro vinculado a cada alimento. El segundo, en la relación entre esfuerzo que se emplea en obtener el alimento y el beneficio que brinda a la comunidad. Finalmente, la vertiente estructuralista-culturalista se relaciona con la forma en que se categorizan y conceptualizan los alimentos en una cultura. En este acercamiento, se destaca el modelo del triángulo alimentario de Lévi-Strauss (1966). Si bien autores como Goody y Lehrer hacen numerosas críticas a este modelo, nos interesa en tanto que representa un esfuerzo por determinar los rasgos que definen cada proceso de cocción y las categorías que tienen en común diferentes culturas.

En este punto, también damos cuenta de algunos conceptos propuestos por el propio Fischler, como la paradoja del omnívoro, la neofobia, la neofilia y la incorporación. La paradoja del omnívoro, que se refiere al ser humano, implica que este puede comer cualquier cosa, pero, precisamente por la variedad de opciones, debe determinar, desde la cultura, qué come y qué no. La neofobia y la neofilia se refieren a dos polos opuestos que son el interés por probar alimentos nuevos y el miedo a que estos sean desagradables o dañinos. La incorporación es el proceso por el

cual un alimento se integra a una cocina. Este último concepto, el de incorporación, nos interesa especialmente. Cuando nos adentremos en el contexto específico de nuestra investigación, la cocina puertorriqueña, hablaremos de cómo se incorporaron los alimentos principales de la dieta boricua. Además, todos estos procesos descritos por Fischler se relacionan directamente con los intercambios culturales, tanto los que dan lugar a que se conforme la cocina de una cultura, como los que tienen lugar cuando se encuentran los miembros de dos culturas.

Llegados a este punto, nos referimos a la relación entre la definición de las cocinas nacionales con los textos que se crean en estas, particularmente, los libros de recetas. Hacemos referencia a múltiples estudios que dan cuenta de la relación bipartita entre la sociedad y los libros de cocina. Bower (1997) resalta el rol de los libros de cocina como configuradores del sentido de comunidad, en tanto que Cotter (1997) nos señala que los libros de recetas son repositorios de las costumbres y expectativas sociales. Warnes (2010), por su parte, nos habla de que el propio lenguaje utilizado en estos libros refleja aspectos de raza, clase social e identidad. Por su parte, Fuster (2015) da cuenta de cómo el entorno político-social de las islas de Cuba y Puerto Rico se refleja en sus principales libros de cocina.

Appadurai (1988) y Zlotnick (2010) nos hablan de cómo los libros de cocina permiten a una sociedad construir su identidad en contraposición al Otro, ese Otro diferente que consume otros alimentos. Debemos adelantar que retomaremos este concepto del Otro como ente que consume alimentos “exóticos” en el próximo capítulo, cuando hablemos del movimiento *foodie*. No obstante, en cuanto a las estrategias de formación de la cultura culinaria por medio de los libros de cocina, mencionamos estudios relacionados con culturas nacionales específicas, como el de Bak-Geller Corona (2013) en torno a México, el del propio Appadurai (1988) respecto a la India y el de Higman (1988), en cuanto al Caribe anglófono.

Posteriormente, recontamos cómo se ha desarrollado el libro de cocina como género textual en el mundo occidental a lo largo de los años. Hacemos referencia a la publicación de *Beeton's Book of Household Management*, de Isabella Beeton, que sobresale por promover que este tipo de texto se organizara dentro del esquema de los textos técnicos. Asimismo, nos referimos a los planteamientos de Bak-Geller Corona (2013) respecto a las diferencias entre los libros de cocina en Europa y América. Observamos cómo en la América de finales del siglo XIX, el libro de cocina

se presenta como uno de múltiples artefactos culturales que sirven a las naciones americanas para definir su identidad en contraposición a Europa.

Por último, ofrecemos algunos apuntes respecto a la relación entre el libro de cocina, como género textual secundario y su relación a un género textual primario, la receta. En el capítulo 9, dedicado a la comunicación especializada en el dominio culinario, describiremos a fondo la receta. Entonces, daremos cuenta de la estructura macrotextual y microtextual de la receta, género en el que se expresa el conocimiento culinario especializado y donde se hallan los términos objeto de nuestro estudio.

3. CONTEXTO HISTÓRICO DE PUERTO RICO

3.1. CONSIDERACIONES PRELIMINARES

En su libro de ensayos titulado *La memoria rota*, el historiador Arcadio Díaz Quiñones hace un repaso de la que por mucho tiempo fuera la versión oficial de la historia puertorriqueña. Una de las razones por las que a lo largo de su libro utiliza la metáfora de “la memoria rota” es que en esta versión de la historia se destacan unas miradas, fechas y eventos, en tanto que otros quedan invisibilizados. En el caso de Puerto Rico, dos de las fechas clave 1898 y 1940. Díaz Quiñones describe el año 1898 como una fecha “difícil de sortear” que “se resolvía con relatos asépticos” (2003: 24) y el 1940 como “los ‘comienzos’ de la historia” en referencia al término empleado por Edward Said, “the beginnings”.

Dado el enfoque y extensión de nuestro trabajo, no pretendemos hacer un recuento exhaustivo de la historia de Puerto Rico, sino apenas situar al lector en el contexto en el que se publican los textos que elegimos para nuestro análisis, tanto los textos originales como sus traducciones. Por esta razón, resaltamos los aspectos que entendemos están asociados con el desarrollo de la cocina puertorriqueña y la publicación de los textos.

Por medio de las investigaciones de Appadurai (1988), Higman (1998), Fischler (1988, 1995), Montanari (2004), Fernández-Armesto (2004) y Bak-Geller Corona (2013) que hemos descrito antes, hemos podido entrever que la formación de una cocina nacional es un proceso en el que intervienen factores que incluyen la disponibilidad de alimentos y tecnologías, los intercambios culturales y la producción textual. En 2006, Ortiz Cuadra publicó el texto *Puerto Rico en la olla, ¿somos aún lo que comimos?*, una extensa investigación sobre el desarrollo histórico y la configuración de la cocina puertorriqueña. En su investigación, Ortiz Cuadra traza

la historia de cómo se incorporaron a la dieta puertorriqueña los que considera sus alimentos fundamentales: el arroz, las habichuelas, la harina de maíz, el bacalao, las viandas y la carne.

En su trabajo, Ortiz Cuadra muestra cómo la realidad histórica, los intercambios, las carencias, las expectativas y luchas sociales entre los diferentes grupos que convivieron en la isla dieron lugar a que estos alimentos llegaran a ocupar el lugar que tienen hoy en el imaginario culinario puertorriqueño. Como veremos, los procesos que conducen a que estos alimentos identificados por Ortiz Cuadra adquieran su valor simbólico en la dieta puertorriqueña se desarrollan a lo largo de un extenso período de tiempo. No obstante, antes de adentrarnos en algunos de los hallazgos que hiciera Ortiz Cuadra sobre estos alimentos, los cuales resumiremos en los apartados siguientes, debemos conocer a los principales actores involucrados en los intercambios alimentarios.

3.2. TAÍNOS, ESPAÑOLES Y AFRICANOS

Comencemos por ofrecer algunos datos sobre las culturas precolombinas que habitaran la isla. De acuerdo con Picó (2008), existen diversas hipótesis respecto a los primeros pobladores del archipiélago puertorriqueño. Dado que en excavaciones realizadas el arco de islas caribeñas que se extiende hasta la costa de Venezuela se han hallado restos similares a los que se han encontrado en Puerto Rico, se cree que grupos de amerindios emigraron desde la zona de la desembocadura del Orinoco hacia las islas caribeñas alrededor del año 2300 a. C. A estos grupos, que vivían de la pesca, la caza y la recolección de frutos silvestres se les conoce como cultura precerámica o cultura del cangrejo. A partir de los hallazgos arqueológicos, se entiende que entre el 600 y el 200 a.C., estos grupos desarrollaron la agricultura, la alfarería y el trabajo artesanal con caracoles y piedras. Asimismo, se cree que hubo una segunda ola migratoria, proveniente de la zona baja del valle del Orinoco y de las Guyanas. A este grupo se le conoce como cultura igneri o saladoide. De acuerdo con hipótesis desarrolladas por grupos de arqueólogos durante la década de los ochenta del siglo XX, a partir del año 200 a.C. se sucedieron varias culturas post-arcaicas, que según el esquema desarrollado por Luis Chanlatte, se conocen respectivamente como cultura Agro-Alfarera I,II, III y IV.

No obstante, de las culturas que habitaron la isla antes del período de la Conquista, la más conocida es la última, la taína. De esta se han obtenido datos no solo gracias a las excavaciones,

sino también a fuentes documentales producidas por los españoles. Picó afirma que si bien los datos que nos proveen estas fuentes son parciales e imperfectos, se ha conseguido identificar rasgos sobresalientes de la cultura taína, incluidos datos sobre las prácticas agrícolas y alimenticias. Entre las plantas que se cultivaban se encontraban la yuca, el maíz, el achiote, el tabaco, el ají, frutas y hierbas medicinales. Existía un sistema de cultivo que permitía la distribución de labores. Se cree que las mujeres se encargaban de la agricultura y la confección de artículos de algodón y los hombres de la caza y la pesca. Aunque no todos los cultivos se llevaban a cabo de manera sistemática, tanto Picó (2008) como Cabanillas (1973) describen el proceso de preparación de la tierra para la labranza y el proceso de siembra de yuca por medio del sistema de montones o camellones, que consistía en formar conos de tierra de una vara de alto, separados por entre dos y tres metros de distancia, en los que se enterraban las raíces.

Como sabemos, muchos de estos productos ocupan un lugar importante en la dieta puertorriqueña hasta el día de hoy. Sin embargo, la dieta puertorriqueña que conocemos hoy surge en gran medida de los intercambios que tuvieron lugar tras la llegada de los españoles y, posteriormente, de los africanos. Cristóbal Colón llegó a Puerto Rico en noviembre de 1493, en su segundo viaje. Sin embargo, aunque los compañeros de Colón se dedicaron a la extracción de oro en la vecina isla de la Española, durante varios años la isla de Boriquén, como se cuenta le llamaban sus habitantes, fue desatendida por los españoles. No fue sino hasta 1508 que Juan Ponce de León viajó a la isla y fundó el primer asentamiento español. Tras el descubrimiento de yacimientos de oro, los españoles sometieron a los taínos a trabajos forzados en la minería y la agricultura. Si bien desde 1511 los taínos se rebelaron en múltiples ocasiones, como consecuencia de las enfermedades y los trabajos forzados, para 1530 la población taína había disminuido considerablemente. Es para esta misma época que comienza a descender la producción de las minas de oro y se traen a la isla esclavos africanos. No obstante, el esfuerzo minero llegó a su fin y la actividad económica se volcó en la agricultura y la ganadería. Como veremos, es tras el encuentro de estos tres grupos que comienza a configurarse el gusto por los alimentos que identifica Ortiz Cuadra (2006).

3.3. INTRODUCCIÓN E INTEGRACIÓN DE LOS PRINCIPALES COMPONENTES DE LA DIETA

3.3.1. EL ARROZ

La primera época azucarera se extiende de 1535 a 1580, si bien ya se habían dado intentos de desarrollar esta industria desde la década de 1520 (Picó 2008: 66). Dado que la producción de oro había decaído y los primeros intentos de cultivar caña en Santo Domingo habían resultado exitosos, se buscaron los medios para desarrollar dicha industria en Puerto Rico. El cabildo de San Juan solicitó al gobierno español medios de financiamiento y el permiso para traer a la isla un mayor número de esclavos africanos, a fin de que trabajaran en la producción de azúcar. Ortiz Cuadra (2006: 38-39) sitúa en este período la generalización del cultivo del arroz, que atribuye a los siguientes factores:

- La relación de los africanos con ciertos alimentos de alta capacidad de conservación y poca ejecución culinaria, entre los que se incluía el arroz.
- La presencia del arroz como alimento esencial en los ranchos de navegación esclavista.
- La ubicación de las primeras haciendas azucareras en la costa norte, cerca de humedales y ciénagas, es decir, a zonas similares a aquellas en las que se cultivaba el arroz en África Occidental, donde el arroz pudo desarrollarse adecuadamente.

En el siglo XVIII, el arroz constituía ya un cultivo importante en los vecindarios con grandes poblaciones de ascendencia africana y se producían alrededor de dos millones de libras anuales. A fin de poder comerlo, las personas lo descascarillaban utilizando un pilón. Luego se pasaba por un tamiz en el cual, por medio de frotaciones, se separaba la cáscara del grano. Las personas con más recursos utilizaban dos ruedas de moler, lo que permitía separar un grano perlado. Esto hizo que a la larga, en el siglo XX se prefiriera el arroz de grano mediano, pues, aunque era menos nutritivo, tenía esta apariencia blanca y pulida que se asociaba con la cocina de las clases altas (Ibíd.:44). Cocinar el arroz, al menos en el siglo XIX, requería un procesamiento manual. Tras el descascarillado, había que seleccionar los granos más limpios, pasarlos por la criba y enjuagarlos y restregarlos en agua dos veces. Ortiz Cuadra señala que aunque ya para finales del siglo XIX se vendía un arroz que no requería descascarillado y lavado, estos pasos continuaban apareciendo en los libros de recetas de mediados del siglo XX, aseveración que hemos constatado al analizar las recetas incluidas en nuestro corpus.

Ortiz Cuadra recalca que la variedad de recetas a base de arroz no implica que fuera fácil comer con tanta variedad ni que cocinar estas preparaciones estuviera al alcance de todo el mundo. Sin embargo, se generaliza en la población una expectativa de que el arroz fuera pieza clave de la alimentación, a causa de tres factores:

- Las reglas y normas establecidas para ciertos componentes sociales (militares, esclavos en plantaciones, confinados y enfermos) establecen en estos un hábito.
- Ante la limitada variedad de alimentos de donde escoger, se prefieren los que tengan mayor contenido de grasa.
- La sabiduría popular dictaba que incluir arroz en la comida la hacía más nutritiva, pensamiento que se afianzó ante la inseguridad alimentaria entre finales del siglo XIX y el primer cuarto del siglo XX (Ibíd.: 59).

A lo largo del siglo XIX, comenzaron a utilizarse zonas que antes estaban dedicadas al cultivo del arroz a otros cultivos, particularmente la caña, lo que desencadenó una serie de factores que dio lugar al cultivo de un arroz de menor calidad. Por este motivo, con el paso de los años fue cada vez mayor la proporción de arroz importado que la de arroz producido en la isla, sobre todo el arroz pulido de grano corto. Para finales del siglo XIX, se importaban alrededor de 77 000 000 millones de libras de arroz, pero se producían apenas 4 500 000 de libras en la isla (Ibíd.:63). Sin embargo, el arroz no dejó de ser un componente central de la dieta puertorriqueña, sino que por el contrario, se volvió cada vez más importante, de modo que hacia 1946, el 42,3 % de los puertorriqueños comían arroz dos veces al día (Ibíd.: 64).

En lo que concierne al aspecto nutricional, entre 1918 y 1951, se conocieron las carencias nutricionales del arroz pulido. A fin de lidiar con este problema, en los años cuarenta, comenzaron iniciativas para promover el consumo del arroz convertido o *parboiled* y, en 1950, se legisló para que todo el arroz importado fuera enriquecido. Sin embargo, ambas iniciativas fracasaron. La primera, porque el arroz convertido era amarillento y no perlado, por lo que no cumplía con las expectativas de los puertorriqueños. La segunda, porque las personas no habían perdido la costumbre de lavar el arroz, por lo que los nutrientes añadidos por medio de un preparado en polvo se perdían en el lavado.

Estas preferencias también tuvieron consecuencias económicas, pues aunque en la isla podía producirse el llamado “arroz criollo”, este arroz, aunque era más nutritivo, era duro y opaco,

por lo que no se consumía. Entre los años sesenta y ochenta del siglo XX, cesó por completo la producción de arroz criollo. Ortiz Cuadra indica que en décadas recientes el consumo de arroz ha ido disminuyendo, lo que podría deberse a la variedad de alimentos complementarios con los que puede sustituirse. Sin embargo, no deja de tener profundo valor simbólico y sigue ocupando un lugar central en la cocina puertorriqueña.

3.3.2. LAS HABICHUELAS Y EL SOFRITO

Ortiz Cuadra explica que como muchos otros alimentos que se mantienen en la dieta, las habichuelas, una variedad de la especie *Phaseolus vulgaris*, ya eran consumidas por los taínos. Aunque colonizadores como Oviedo se referían a estas como *féssoles* o *frijoles*, en Puerto Rico se afianzó el término *habichuela*. Los españoles trajeron cargamentos de otras legumbres como habas, lentejas y, sobre todo, garbanzos. Sin embargo, traían estas legumbres solo para su consumo, por lo que los cultivos en la isla se estancaron. Luego, con la llegada de esclavos africanos, estos cultivos de legumbres se regeneraron. Las etnias africanas de Ghana, Angola, Botsuana, Costa de Marfil y Guinea Ecuatorial comían un tipo de legumbre, posiblemente *Vigna unguiculata*. Ortiz Cuadra comenta que los africanos, tanto en calidad de esclavos como de cimarrones, tuvieron contacto con los aborígenes, lo que debe haber dado lugar a un intercambio de saberes respecto a la siembra y recolección de legumbres. Estos intercambios, sumados a la preferencia de los españoles por otras legumbres, fijaron el gusto por las legumbres en la culinaria puertorriqueña y contribuyeron a que los cultivos de estas prosperaran en el siglo XVI (Ibíd.:84).

Ortiz Cuadra entiende que además de los factores culturales, existen factores prácticos que propiciaron que se implantara el gusto por las habichuelas, como el hecho de que estas tienen un período de germinación corto y poseen la propiedad de enriquecer los suelos bajos en nitrógeno y, así, rendir beneficios para otras plantas que se siembran cerca de estas. De entre todas las legumbres, las menos nutritivas, pero que finalmente se establecieron como las preferidas por los puertorriqueños fueron las habichuelas coloradas. El investigador lo atribuye a su sabor, textura, cocción rápida, digestibilidad y tamaño, así como a la familiaridad de las cocineras y comensales con sus propiedades culinarias. Aunque en Puerto Rico se intentó capitalizar el gusto por las habichuelas coloradas por medio del desarrollo de una variedad más resistente a las plagas que se cultivaría en la isla, al final, pudieron más los avances de la agroindustria estadounidense.

Ortiz Cuadra vincula el tema de la preparación de las habichuelas y otras legumbres con el desarrollo del “sazón” o “sofrito”:

El sofrito ha devenido en una fórmula homogénea, y los ingredientes que lo componen son los mismos de cocina a cocina. El sofrito es el mejor ejemplo del llamado *bricolaje* culinario, realizado con diversos alimentos, memorias y estrategias de supervivencia por las poblaciones que a la larga dieron carácter al Caribe insular, y a la sociedad puertorriqueña” (Ibíd.:90).

El investigador considera que el sofrito como lo conocemos hoy, esa mezcla de culantro, ají dulce, pimiento, achiote y tomate que sirve de base a guisos y otras preparaciones, se fue constituyendo poco a poco a partir de varios ensayos y que, probablemente, se confeccionó no solo para dar sabor, sino para servir como agente para preservar las carnes. Los diferentes elementos del sofrito provienen de las diferentes sociedades que vivían en la isla: los ajíes dulces y picantes y el cilantrillo de los taínos; el ajo y la cebolla de las cocinas castellana, extremeña y andaluza y las cebollas, cebollinas y ajo puerro de etnias de África Occidental. Por otro lado, el uso de achiote está ligado al uso de azafrán en la cocina africana y mediterránea, así como al uso del pimentón en la cocina murciana y extremeña (Ibíd.: 92-93). De acuerdo con Ortiz Cuadra, los recetarios aparecidos en la década de los cincuenta, *Cocine a gusto* y *Cocina criolla*, que incluimos en nuestro estudio, junto con otros publicados en inglés dirigidos a estadounidenses y puertorriqueños en la diáspora, jugaron un rol clave en que el sofrito se convirtiera en “marca de identidad culinaria” puertorriqueña.

3.3.3. LA HARINA DE MAÍZ

Como mencionáramos antes, el maíz era conocido en el Caribe antes de la llegada de los españoles. Este se consumía tostado o tierno en una especie de panecillo. Sin embargo, la harina de maíz constituye un producto que se asocia a las clases bajas. En primer lugar, se relaciona con los esclavos bozales⁹, ya que era la comida que les proveían los amos. Esto se debía a que el maíz era un alimento que ya conocían los africanos y, además, era barato y nutritivo. Posteriormente, a finales de la década de los cuarenta, se relaciona con las clases pobres ya que era uno de los alimentos provistos por los programas de asistencia nutricional.

⁹ Nombre con el que se conocía a los esclavos recientemente traídos de África.

La principal preparación con harina de maíz es el funche, denominación que podría derivarse del nombre de la preparación en Angola, *ngfungi* (un tipo de pan de maíz) o en el Congo, el *jundy* (una preparación de millo molido) (Ibíd.:128). Aunque este plato aún se consume, Ortiz Cuadra comenta que algunas empresas lo comercializan como “cremita de maíz” para desligarlo de las asociaciones a la pobreza que mencionábamos antes. Otros platos importantes a base de harina de maíz son el pan de maíz, los sorullitos y el guanime, así como una serie de preparaciones dulces.

3.3.4. BACALAO

Dado que el bacalao que se importó a Puerto Rico provenía de aguas muy distantes, llegaba curado y salado, no fresco. Sin embargo, eso no evitó que se convirtiera en uno de los alimentos principales y, por mucho tiempo, la principal fuente de proteínas. Según Ortiz Cuadra (2006), la situación de Puerto Rico con el bacalao destaca como excepción a la propuesta de Fischler respecto a la integración de nuevos alimentos a una cocina (1995: 156-158), de acuerdo con la cual los alimentos que se adoptan de otras culturas primero ocupan un lugar junto a otros alimentos que ya forman parte de la dieta de la población. Los principales factores para la adopción del bacalao fueron la facilidad con la que alimentaba poblaciones pobres y el hecho de que podía consumirse en los días en los que la iglesia católica imponía la abstinencia. Aparentemente este factor religioso fue clave en la integración del bacalao en la dieta, ya que los pescados tropicales no podían conservarse con la misma facilidad de modo que estuvieran disponibles en los períodos de abstinencia. Ortiz Cuadra se sustenta en las peticiones del Cabildo a las autoridades eclesiásticas en España para que permitieran comer carne en los días de guardar (Ortiz Cuadra 2006: 145).

El investigador sitúa la propagación y adopción definitiva del bacalao entre finales del siglo XVIII y principios del XIX, ya que tras la firma del Tratado de Utrecht en 1713, los españoles perdieron la exclusividad comercial en el Caribe. Dada la importancia azucarera y militar de Cuba y Puerto Rico, comenzó a importarse cada vez más bacalao desde el mercado angloamericano. Otros factores que ayudaron a su implantación fueron la disposición de que a cada soldado acuartelado se le debía asegurar libra y media de bacalao para cinco días del mes y la adopción de este pescado como uno de los alimentos que se ofrecerían a los esclavos en las centrales azucareras. La posterior inserción de los militares y los antiguos esclavos en la sociedad civil, la imposibilidad

de desarrollar una industria agropecuaria adecuada y la invariabilidad del comercio importador consiguieron que, finalmente, el bacalao se instalara en la dieta (Ibíd.:148-149).

No obstante, el investigador advierte que si bien actualmente el bacalao no escasea en las fondas y hogares puertorriqueños, y a pesar de la abundancia de recetas de bacalao que aparecen en los libros de cocina, entre finales del siglo XIX y principios del siglo XX, este alimento no podía consumirse en abundancia. Lo anterior se debe, en primer lugar, a los bajos salarios de los campesinos. Posteriormente, los cambios en las políticas de importación que tuvieron lugar luego de que Puerto Rico se convirtiera en colonia estadounidense limitaron el acceso al bacalao (Ibíd.:156-160). Sin embargo, las enseñanzas de las maestras de Economía Doméstica respecto a la confección del bacalao de formas variadas y estéticas, contribuyeron a que, entre los años cincuenta y sesenta, la población recreara estas prácticas, como constatamos en los recetarios de nuestro estudio (Ibíd.:162).

3.3.5. VIANDAS

Las viandas constituyen una de las categorías alimentarias que más interesantes nos resultan en el contexto de nuestra investigación por ser una categoría que según nos consta es propia del Caribe hispano. De hecho, Era Pérez (2003) dedicó una ponencia del XXXVII Congreso Internacional de la Asociación Europea de Profesores de Español a la definición de *vianda* en la variante cubana del español. Su definición, que si bien nos es útil en este apartado, más adelante contrastaremos con nuestros hallazgos, fue la siguiente:

vianda f. Cuba y P. Ric. (*Culinaria y Agricultura*) Vegetales con los que es posible hacer papillas o purés y pueden ser tubérculos, raíces o frutos que se consumen cocidos, fritos o en sopas. / *El ajiaco cubano incluye viandas como la calabaza, la yuca, la papa y muchas otras* (Ibíd: 74).

Esta definición no se aleja de la de Roberts, citada por Ortiz Cuadra:

Viandas es un término empleado para cubrir un grupo de tubérculos o vegetales amiláceos tales como yuca, yautía, malanga, ñame, así como también las frutas amiláceas y panapén. Éstas son ampliamente usadas en Puerto Rico, y en hogares de bajos ingresos, constituyen la mayoría de la dieta, sean solas o acompañadas con arroz y habichuelas. Viandas son las “gracias salvadoras” de las dietas pobres (Roberts 1949 en Ortiz Cuadra 2006: 171).

Ortiz Cuadra explica que las viandas se volvieron un elemento clave en la estructuración de los platos gracias a su resistencia y capacidad de reproducción, pero, sobre todo, por ser alimentos accesibles y seguros. Según destaca, esta era una característica clave en el Puerto Rico preindustrial marcado por el monocultivo y el aislamiento comercial. La disponibilidad de muchos alimentos dependía de la importación, por lo que en momentos en los que escaseaban otros alimentos, las viandas eran las que permitían sustentar la vida.

A continuación, resumimos algunos datos respecto a las principales viandas que presenta Ortiz Cuadra (Ibíd.: 173-204):

- *Yuca*: Cobró importancia en la época de la Conquista ya que se utilizaba para hacer un tipo de torta muy duradera, el casabe, que los españoles consumían como sustituto del pan. Algunas voces taínas asociadas al cultivo de la yuca que pasaron al español (*cibucán, guariquitén, catibía y burén*) y al día de hoy se utilizan en el pueblo de Loíza. En nuestro corpus solo hemos encontrado *burén*. La planta no requiere suelos ricos en nutrientes y la raíz puede permanecer sin recolectar bajo tierra sin dañarse por largo tiempo. Los africanos aprendieron a comerla cuando los portugueses la llevaron a la costa occidental africana y, al llegar a Puerto Rico, trajeron consigo sus saberes en cuanto a cultivo y preparación.
- *Yautía*: Ortiz Cuadra destaca que no es muy mencionada por los cronistas, lo que sustenta la teoría de que era un cultivo poco apreciado. Tampoco se menciona en *El cocinero puertorriqueño* (1859), y, aunque sí aparece en los textos *Porto Rican Cook Book* (1909) y *Home Making* (1914), en las recetas en que se incluye es solo “agente” dentro de sopas, ensaladas y tortitas. Ortiz Cuadra señala que probablemente en la costa, en el siglo XIX, fuera un cultivo accesorio, a razón de sus cualidades botánicas, pues la yautía crece mejor en climas frescos y húmedos de altura, se ve más propensa al ataque de plagas y tiene un período de maduración más largo. No obstante, señala que en 1931, la Escuela de Economía Doméstica de la Universidad de Puerto Rico dedicó un boletín a la yautía en el que se incluían 26 recetas. Ortiz Cuadra indica que en los años cuarenta hubo un renovado interés por la yautía, particularmente la amarilla y que, ya para los cincuenta era, de acuerdo con el boletín de la Estación Experimental Agrícola, “el tubérculo preferido de los consumidores” (Ibíd.:183).

- *Batata*: A diferencia de la yuca y la yautía, es un tallo rastrero. En la literatura administrativa, se entiende como “mantenimiento ordinario” (Ibíd.: 185). Su preparación se asemeja a la de los otros tubérculos, excepto porque esta es de sabor dulce. Por esta razón, en algunos pueblos se utiliza como complemento del lechón asado bien condimentado y, en general, se utiliza en postres y preparaciones dulces.
- *Ñame*: Llegó de África Occidental al Caribe hacia 1540. Los africanos buscaban reproducir en el Caribe los platos que preparaban con ella en sus tierras (gachas, tortitas, fufu).
- *Plátano*: Se introduce a las Antillas Mayores en 1516, aparentemente, de las Islas Canarias. En el siglo XVI se disemina su cultivo como alimento central. En el siglo XVIII, se utilizaba para alimentar a confinados y soldados. En el XIX, se redefine la relación entre amos y esclavos, puesto que los amos deben preguntarse cómo alimentar a los esclavos en las centrales azucareras para que tengan mayor rendimiento. Sin embargo, era necesario limitar el autoabastecimiento de estos, a fin de limitar su movilidad. El plátano cumple la función de alimentarlos sin ampliar su movilidad.

De acuerdo con Ortiz Cuadra, el hecho de que el plátano verde contiene poco líquido, llevó a las personas a experimentar con este, lo que dio lugar a diferentes preparaciones en las que el plátano se fríe, maja o guaya. Sin embargo, a medida que el plátano envejece adquiere más humedad. Este pasa por varias etapas: de verde a pintón, de pintón a maduro y de maduro a “pasaíto” o podrido. El autor señala que, en un principio, las poblaciones que más se alimentaban de preparaciones a base de plátano eran las africanas y sus descendientes mestizos, razón por la que se asociaban estas preparaciones a castas bajas e incluso a la barbarie. No obstante, en el siglo XIX estas preparaciones comienzan a configurarse como símbolo nacional. Entre estas preparaciones, destacan el mofongo y el pastel, que en publicaciones literarias del siglo XIX, se presentan como símbolos identitarios.

3.3.6. CARNE

Actualmente, en Puerto Rico, tiende a consumirse con frecuencia y en abundancia, pero no siempre fue así. Según Ortiz Cuadra, la historia de la carne en Puerto Rico pasó por tres etapas:

- Siglos XVI al XVIII: período que se caracterizó por la fácil obtención de carne, gracias a la diseminación del cerdo y la res por la isla.
- Finales del siglo XVIII hasta principios del siglo XX: período de carencia y desigualdad producto de cambios sociales y demográficos.
- 1950 en adelante: período de recuperación gracias a los avances en la industria ganadera estadounidense y a adelantos en la industria de productos procesados y enlatados en la isla.

Aunque en el siglo XVI se trajeron a la isla cerdos, reses y carneros, de estos animales, los que más pronto y con mayor facilidad se adaptaron al clima tropical fueron los cerdos, en parte, por ser omnívoros. La crianza y empleo de estos en la alimentación resultó sencilla por los amplios conocimientos de preparación y preservación que tenían los españoles. Otro factor importante lo fue la aparición de otro tipo de cerdo, el salvaje. Por un lado, había cerdos de crianza y, por otro, los llamados orejanos, descendientes de los primeros cerdos traídos de España que se diseminaron por los montes.

Con el ganado vacuno ocurrió algo similar. Este se desarrolló por varios motivos. En primer lugar, las etnias africanas traídas a la isla tenían experiencia en el pastoreo. En segundo lugar, cuando se acabó el oro en la isla, esta se convirtió en lugar de paso y centro de abastecimiento para los europeos que viajaban a tierras mesoamericanas y suramericanas. Estas personas se abastecían de maíz, casabe y carnes saladas, lo que estimuló la cría de ganado en corrales cercanos a los puertos de los pueblos de Aguada y San Juan.

Entre los siglos XVI, XVII y XVIII, las condiciones ecológicas permitían que la carne fuera un recurso accesible a la mayor parte de la población. Sin embargo, los españoles en la isla deseaban reproducir prácticas de su tierra, como la demostración de pertenencia a una clase social alta por medio del consumo de carne. Sin embargo, a fin de que se reprodujera esta práctica simbólica fueron necesarios los siguientes procesos: el establecimiento de un desequilibrio entre la población y los recursos cárnicos, la prohibición de la caza de animales en zonas boscosas, y el despliegue de la mesa y la cocina en el contexto aristocrático (Ibíd.:223).

En el siglo XVIII, las estancias se convirtieron en las fincas agrícolas más estables. Estas se beneficiaron de la demanda de frutos comestibles, pieles y ganado vivo de otras islas del Caribe. En el último cuarto del siglo XVIII, San Juan, la capital, reafirmó su carácter de ciudad garganta, es decir, dependiente de recursos alimenticios extramuros. En 1757, el gobernador militar, Felipe

Ramírez de Estrenós, propuso un plan para convertir los hatos ganaderos en estancias de producción agrícola en las que se producirían comestibles y se criaría ganado cebado. En esta época el sistema de abastecimiento en la ciudad capital pasa de ser uno de “exclusivas” a uno de “repartos”. En el sistema de exclusivas se otorgaba el monopolio del abastecimiento a un vecino o grupo de vecinos, mientras que, en el de reparto, se establecía un total de cabezas de ganado que debería proveer cada partido a la capital. En 1768, se establece una serie de medidas para garantizar el abasto de la ciudad capital y, en consecuencia, se restringe la cría y caza en el resto de la isla, donde hasta entonces era común que personas que no poseían ni ganado ni tierras se dedicaran a su crianza y caza clandestinamente. En consecuencia, la carne se convirtió en un recurso limitado a la ciudad amurallada. Parte del interés por proveer el abastecimiento a San Juan estribaba en garantizar la disponibilidad de carnes para la milicia, ante el miedo de ataques. Como consecuencia de todos estos procesos, la carne, particularmente la de res, se convierte en un recurso limitado para la población rural. A lo largo del siglo XIX y principios del XX, la situación empeora como consecuencia de la expansión demográfica y el desarrollo de monocultivos dirigidos a la exportación.

El cada vez más limitado acceso a la carne de res hace que las comunidades rurales busquen asegurar al cerdo como animal de crianza. El cerdo se cría y, luego, se consume como parte de un ritual comunitario y festivo:

En las manos de los campesinos, la matanza del cerdo, la salazón de las piezas gordas, y la confección de morcillas, butifarras, y longanizas, fueron siempre acciones de esfuerzo mutuo con la intención de preservar carne y repartir los excedentes (Ibíd.: 240).

Sin embargo, el crecimiento poblacional en las ciudades hizo que en estas al cerdo se le considerara un animal insalubre y potencialmente portador de enfermedades. Ya para finales del siglo XIX resultaba muy difícil la adquisición de carne, por lo que el poder consumirla se consideraba un acto festivo. Ortiz Cuadra concluye que por eso, hasta el día de hoy, se mantiene la imagen de fiesta como una de las evocaciones principales de la preparación de un cerdo asado. Sin embargo, por la escasez, a lo largo de los siglos XIX y XX se recurrió a otras opciones cárnicas, como el tasajo importado de varios países de América del Sur.

Unos años antes de que el régimen español llegara a su fin, se estableció una medida en el cabildo de San Juan para que el precio de la carne de cerdo, cabra y oveja que se sacrificara en la

capital no estuviese sujeto al precio fijado para la carne de res, que era el más alto. Posteriormente, ya en el régimen estadounidense, se prohibió el expendio de carne fresca por medio de subasta y se permitió la entrada de carne refrigerada de cualquier municipio libre del pago de derechos. Sin embargo, durante la Segunda Guerra Mundial, se establecieron programas educativos para minar el estatus de la carne como alimento principal y destacar el uso de posibles sustitutos como la leche, los huevos y las habichuelas. En la década de los veinte, se había intentado reestablecer su posición de alimento central, por medio del *Manual para el comedor escolar*, en el que se planteaban los menús que debían ofrecerse en las escuelas. Sin embargo, un estudio nutricional realizado hacia 1949 reveló que la mayoría de las familias apenas consumía carne, aun aquellas que en principio podían permitirse su compra, pues preferían productos menos perecederos, que rindieran más y costaran menos.

Por otro lado, en los años cuarenta los comedores escolares jugaron un importante rol al intentar atender las carencias alimentarias de los niños, si bien lo que se les ofrecía eran carnes enlatadas como *beef stew*, *chopped ham*, *corned beef*, *beef hash*, *pork and beef luncheon meat* y *vienna sausages* (Ibíd.: 251).

Para finales de los años cincuenta, el panorama alimenticio y la relación con la carne vuelven a cambiar. Los avances en la agroindustria, las políticas nutricionales ligadas a la modernización, el desarrollo de supermercados, entre finales de los cincuenta y principios de los sesenta y los programas de asistencia social provocaron que el acceso a la carne dejara de ser un privilegio.

De los hallazgos de Ortiz Cuadra se desprende cuán complejo es el proceso por el cual determinados platos pasan a formar parte de la dieta puertorriqueña. Así mismo, nos hacemos una idea de cómo se estructura el sistema conceptual de la cocina puertorriqueña. De hecho, en gran medida, los hallazgos nuestros corpus coinciden con el esquema de alimentos clave trazado por este investigador. Encontramos una amplia gama de platos a base de arroz, harina de maíz, bacalao, viandas, legumbres y carnes. Asimismo, el sofrito está presente en todos los libros de cocina de los que se extrajeron las recetas.

3.4. ASPECTOS DE LA RELACIÓN DE PUERTO RICO CON LOS ESTADOS UNIDOS

Dado que las traducciones que incluimos en el corpus de nuestro estudio se dirigen al público estadounidense, lo que consta en los prólogos de varios de los libros de los que extrajimos las recetas, huelga hablar de la relación entre Puerto Rico y Estados Unidos. Este tema es sumamente complejo y no corresponde a los objetivos de esta tesis explorarlo a fondo. Para un estudio completo de la relación de ambas naciones, tal como se establece en los documentos fundacionales, desde la perspectiva traductológica, véase Álvarez Nieves (2013). Sin embargo, nos parece imprescindible dar cuenta de algunos momentos clave en la relación entre ambos países. Nos detenemos en los períodos en los que se publicaron los textos que forman parte del estudio. También nos referimos a procesos históricos que entendemos han incidido en el desarrollo de la cocina puertorriqueña, tal y como se concibe actualmente.

3.4.1. LA GUERRA HISPANO-CUBANO-NORTEAMERICANA Y SUS CONSECUENCIAS

Luque (2012: 379) sitúa la guerra Hispano-Cubano-Norteamericana de 1898 en el marco de las ambiciones económicas y geopolíticas de los Estados Unidos en el Caribe. En primer lugar, la historiadora recalca que para finales del siglo XIX existía una estrecha relación comercial entre Puerto Rico y los Estados Unidos. En segundo lugar, señala el interés del capitán Alfred Thayer Mahan en la creación de una marina mercante estadounidense y un canal interoceánico a través de Centroamérica para custodiar el comercio entre las costas del Atlántico y el Pacífico.

En 1898, tras las alegaciones estadounidenses respecto a la explosión del Maine, anclado en la bahía de la Habana, dio inicio la guerra entre España y los Estados Unidos. El bloqueo de los Estados Unidos a Puerto Rico que tuvo lugar como parte de la contienda, puso en evidencia la incapacidad de la isla de abastecerse de alimentos por sí misma. Posteriormente, el bombardeo de la capital en mayo de 1898, desató el pánico en la población y dejó varios muertos y heridos (Picó 2008: 247). El 25 de julio de 1898, el ejército estadounidense desembarcó en el pueblo de Guánica e invadió Puerto Rico, lo que dio lugar a una campaña militar que culminaría el 12 de agosto. El 10 de diciembre se firmó el Tratado de París, que puso fin a la guerra. España renunció a Cuba y

cedió Guam, las Filipinas y Puerto Rico a Estados Unidos como botín de guerra. Álvarez Nieves destaca que se han hecho numerosas críticas al proceso de redacción del tratado, sobre todo, al hecho de que las naciones que quedaron bajo el dominio de los Estados Unidos no fueron incluidas en estas negociaciones, ni siquiera por medio de representantes en calidad de asesores (2013: 67).

Luque (2012: 381-385) señala varios motivos por los que, inicialmente, algunos grupos de puertorriqueños se mostraron entusiasmados con la llegada del régimen estadounidense. En el caso de los hacendados azucareros, el comercio libre con los Estados Unidos representaba un gran atractivo. La relación económica entre Puerto Rico y Estados Unidos propició que se percibiera el gobierno democrático estadounidense como fuente de riqueza, progreso y modernidad. Asimismo, los criollos consideraban que la autonomía podría desarrollarse bajo la república federada, puesto que los Estados Unidos se presentaba como una “república de estados autónomos” (Ibíd.: 353). Por otro lado, la clase trabajadora también se benefició de algunas de las concesiones del nuevo régimen, como el derecho a la huelga y a la organización con fines laborales, derechos que no existían bajo el régimen español.

De acuerdo con Luque, aunque con puntos de vista distintos, los dos partidos políticos principales, el Partido Republicano y el Partido Federal, apoyaban la anexión. Incluso quienes abogaban por la independencia tanto de España como de Estados Unidos, veían en el régimen estadounidense una posibilidad de modernización y progreso. Luque cita las propuestas de Eugenio María de Hostos, quien apoyaba la independencia de Puerto Rico. Hostos fundó la Liga de Patriotas con el fin de que se celebrara un plebiscito en el que se votara en favor de la anexión o la independencia. Sin embargo, entendía que independientemente del resultado de este plebiscito, Estados Unidos debía establecer un protectorado en Puerto Rico para que el país se educara en los derechos civiles y políticos que no había tenido bajo el régimen español.

Sin embargo, las expectativas no se cumplieron. Estados Unidos estableció un régimen militar en el que se eliminó la participación de criollos en puestos administrativos. Además, se restringió el derecho al sufragio masculino y no se concedió el comercio libre. A esto se sumó la devastación producida por el huracán San Ciriaco, en 1899.

3.4.2. LA LEY FORAKER

En 1900, el senador Joseph F. Foraker sometió un proyecto de ley de gobierno civil para Puerto Rico. Poco después, Sereno Payne presentó en la Cámara de Representantes un proyecto que establecería el libre comercio entre Estados Unidos y Puerto Rico. Posteriormente, ambos proyectos se fusionaron, lo que dio paso a la Ley Foraker, en la que se establecía el esquema de gobierno de Puerto Rico, se estipulaban las relaciones económicas entre la isla y Estados Unidos y se concedían una serie de derechos políticos. Esta ley fue el producto de acuerdos congresionales y no representaba los intereses de los dirigentes de Puerto Rico.

La ley concedía a los puertorriqueños una cámara de delegados electiva a la que se yuxtaponía un concejo ejecutivo compuesto por once personas nominadas por el presidente de los Estados Unidos. Los poderes de la legislatura quedaban sujetos al veto del gobernador y a la revisión por parte del Congreso estadounidense. El gobernador, por otro lado, era nombrado por el presidente estadounidense y ratificado por el Senado de los Estados Unidos.

3.4.3. LA LEY JONES

La Carta Orgánica de 1917, mejor conocida como la Ley Jones, fue una ley aprobada por el gobierno de los Estados Unidos en la que se estipulaban la composición del gobierno de Puerto Rico, la división de poderes, la extensión del poder de Estados Unidos sobre Puerto Rico y los derechos civiles. Con la aprobación de esta ley, se otorgó ciudadanía estadounidense a los puertorriqueños. Aunque la Ley Jones de 1917 concedió la ciudadanía estadounidense a las personas nacidas en Puerto Rico, no les otorgó todos los derechos y deberes constitucionales que tenían los estadounidenses. La ley tampoco resolvió el problema del estatus de la isla.

3.4.4. AÑOS VEINTE Y TREINTA

Las décadas del veinte y del treinta del siglo XX estuvieron marcadas por el hambre y la pobreza. Los sectores azucarero, tabacalero y cafetalero se encontraban en un mal momento. Como si fuera poco, en 1928, un huracán azotó la isla. En 1929, comenzó el período de la Gran Depresión en los Estados Unidos, que se sintió con aun más fuerza en la isla. Como parte de las iniciativas por parte de la administración Roosevelt en los Estados Unidos para paliar los efectos de la

depresión se enviaron fondos a Puerto Rico para establecer el plan de emergencia Puerto Rico Emergency Relief Plan (PRERA) y, posteriormente, se estableció la Puerto Rico Reconstruction Administration (PRRA). Por medio de estas iniciativas se crearían empleos en la construcción de carreteras y puentes.

3.4.5. AÑOS CUARENTA Y CINCUENTA

Debemos insertar los sucesos políticos que tuvieron lugar en Puerto Rico entre los años cuarenta y cincuenta en el contexto del movimiento descolonizador que tuviera lugar tras el final de la Segunda Guerra Mundial. En estos años, las colonias de varios países europeos, como Indonesia, las Filipinas y la India, adquirieron su independencia (Duany 2002: 122). En 1946, el presidente Harry S Truman nombró al primer gobernador puertorriqueño de la isla, Jesús T. Piñero. En 1947, el Congreso de los Estados Unidos aprobó una enmienda a la Ley Jones, como resultado de la cual, en 1948, por primera vez los puertorriqueños eligieron por votación a un gobernador puertorriqueño, Luis Muñoz Marín, del Partido Popular Democrático (PPD). Dicho partido realizó una serie de esfuerzos encaminados a la industrialización del país.

En julio de 1950, se aprobó la Ley 600, que autorizó una convención para la organización de un gobierno constitucional. Esta ley estipulaba que debía celebrarse un referendo para determinar si se llevaría a cabo la asamblea constituyente. A principios de noviembre de 1950, los grupos nacionalistas, que favorecían la independencia de la isla, atacaron varias instalaciones de gobierno, entre las que se encontraba la Fortaleza, residencia del gobernador, y se alzaron en armas en varios pueblos de la isla. En las balaceras murieron 28 personas. El 1 de noviembre, los nacionalistas Oscar Collazo y Griselio Torresola atacaron la Casa Blair, residencia del presidente Harry S Truman. En el ataque murieron Torresola y un agente de la policía. La revolución no fue exitosa y tras estos sucesos, muchos nacionalistas fueron arrestados (Picó 2008: 294-295).

El 3 de marzo de 1952 se realizó el referendo en el que el 81,9 % del electorado ratificó la constitución del Estado Libre Asociado (Duany 2012: 723). En consecuencia, Puerto Rico obtuvo autonomía limitada sobre asuntos locales, como impuestos, educación, salud, vivienda, cultura e idioma, pero el gobierno federal mantuvo jurisdicción sobre asuntos de estado como ciudadanía, inmigración, aduanas, defensa, moneda, transportación, comunicaciones, comercio exterior y diplomacia. En 1953, la Asamblea General de las Naciones Unidas eliminó a Puerto Rico de la lista de territorios no autónomos. Más adelante, en 1954, hubo un atentado nacionalista en la

Cámara de Representantes de Estados Unidos en el que seis congresistas resultaron heridos. Los nacionalistas fueron arrestados y sentenciados a largas condenas en prisión.

Duany plantea que durante el período posterior se desarrolló el concepto de “nacionalismo cultural”, que contrapone al nacionalismo político y define del modo siguiente:

I approach cultural nationalism as a distinct type of political movement, characterized by the moral regeneration of a community imagined as a nation by its leading intellectuals, against the intrusion of foreign values and practices (Hutchinson 1994) (2002: 123).

De acuerdo con Duany, este tipo de nacionalismo se caracteriza por el énfasis que se pone en aspectos como la historia, la cultura y la lengua. Según desarrolla, los nacionalistas culturales validan su autonomía espiritual por medio de la educación, la recuperación de las tradiciones y otros rituales simbólicos. El investigador menciona varios de los procesos que tuvieron lugar en el período de los cincuenta que reafirmaron este tipo de nacionalismo, entre los que destaca la creación del Instituto de Cultura Puertorriqueña como ente que daba coherencia a estas prácticas de reafirmación cultural. En este contexto, resulta coherente que en esta década se publicaran dos recetarios de cocina puertorriqueña, *Cocine a gusto* (1950) y *Cocina criolla* (1950), que forman parte de nuestro estudio y cuya relevancia explicaremos más adelante.

Además de describir estos procesos de índole política, nos parece pertinente también dar cuenta de la situación económica, pues esta incide en las prácticas alimentarias. En este mismo período, alrededor de 1948 comenzó el proceso de industrialización del país. Picó (2008) explica que como consecuencia de la intervención de la Administración de Fomento Económico, organismo gubernamental encargado de promover el desarrollo económico de Puerto Rico, en este período millares de mujeres entraron en la fuerza laboral, la agricultura dejó de ser la principal fuente de trabajo, crecieron otros sectores como la construcción, los servicios profesionales, la banca y el turismo y aumentó la emigración de puertorriqueños a los Estados Unidos. Picó plantea lo siguiente:

Los salarios industriales, mucho más altos que los agrícolas, permitieron que los trabajadores se hicieran de una casa propia, generalmente construida en hormigón, y que además se equiparan con muebles y enseres eléctricos típicos de las sociedades modernas (Ibíd.:290).

Estos factores tuvieron repercusiones en el consumo y preparación de los alimentos. En algunos hogares, se dio la posibilidad de adquirir otros alimentos y otros enseres para prepararlos,

lo que se ve reflejado en los ingredientes y procesos incluidos en las recetas. El crecimiento económico también permitió la aparición de restaurantes. Díaz de Villegas resume el efecto de los cambios políticos y económicos en la alta cocina:

En los cincuenta comenzaban a surgir restaurantes en San Juan, como Cathay, La Gallega, Mago's, y otros, aunque ninguno soñaba con compararse con Antoine en New Orleans o Delmonico en New York. Un cínico diría que nuestro panorama gastronómico empezó de verdad a cambiar cuando llegó aquello que canta el maestro de ceremonias en *Cabaret: Money makes the world go 'round, the world go 'round, the world go 'round...*, pues sin clientes que puedan pagar cuentas elevadas, no puede haber restaurantes del alta cocina (2004: 5).

3.4.6. LA EMIGRACIÓN Y LA DIÁSPORA

La emigración de puertorriqueños a los Estados Unidos constituye otro tema de interés a la hora de presentar el contexto histórico y cultural en el que se publican los libros de cocina puertorriqueña y sus traducciones. Hemos constatado que en el prólogo de varias de las traducciones de estos libros, se identifica a los puertorriqueños en la diáspora como parte del potencial público meta de estas traducciones.

Un aspecto de interés con respecto al proceso migratorio es el rol que jugó el gobierno en la organización y supervisión de la emigración de puertorriqueños a los Estados Unidos. Ya en 1919 el Departamento de Agricultura y Trabajo supervisaba el reclutamiento por contrato de trabajadores agrícolas que emigraban a Estados Unidos y a otros países. Luego, en 1930, se estableció la Information and Documentation Office for Puerto Ricans in New York City. Más adelante, en 1948, se crea la División de Emigración, un organismo puertorriqueño que se encargaba de ofrecer orientación y ayuda a los puertorriqueños emigrados, particularmente, en Nueva York. Entre 1948 y 1968 la División de Emigración dependía del PPD. Díaz Quiñones recalca que el PPD organizó e institucionalizó la emigración, ya que el proceso migratorio se veía como una forma de reducir el desempleo. Sin embargo, cuestiona que este proceso tan patente en la vida cotidiana, ha quedado invisibilizado en los discursos:

El juego de fuerzas del poder fomentaba la emigración, la hacía visible. En la década del cincuenta se calcula que emigraron alrededor de medio millón de

puertorriqueños¹⁰. Pero, al mismo tiempo, el poder regularizaba la articulación de esa experiencia, y más bien la suprimía (2003: 47).

Duany coincide con esta apreciación. Antes comentábamos que Duany desarrolla el concepto de “nacionalismo cultural” en Puerto Rico, que define como un sentimiento de pertenencia a una nación aparte, que se valida por medio de procesos simbólicos, como la participación en de la isla en eventos deportivos o certámenes de belleza. En Duany (2002), colección de ensayos en la que el autor explora las identidades cambiantes que nacen de la movilidad de los puertorriqueños entre la isla y Estados Unidos, el autor apoya la tesis de que los seguidores del nacionalismo cultural en la isla no consideran a los puertorriqueños emigrados a los Estados Unidos como parte de la nación puertorriqueña. Señala que, de hecho, muchos intelectuales residentes en la isla consideran la emigración una amenaza a la identidad nacional y que los puertorriqueños que residen en Estados Unidos están en riesgo de perder sus raíces culturales y asimilarse (Ibíd.:166).

Sin embargo, en los años 1970, el Centro de Estudios Puertorriqueños del Hunter College comenzó a poner en duda el canon cultural puertorriqueño centrado en la isla. Los investigadores de este centro se dieron a la tarea de registrar las expresiones culturales de puertorriqueños en Nueva York y otras partes de Estados Unidos. Más adelante, en la década de los noventa, otros autores, especialmente los que residían en Estados Unidos, se dieron a la tarea de reevaluar la relación entre los residentes en la isla y en los Estados Unidos, y sus contribuciones a la cultura puertorriqueña.

Uno de los medios de los que se sirven los puertorriqueños en la diáspora para definir y mantener su identidad es la cocina. En 1936, se creó en la Marqueta en el Spanish Harlem, una plaza del mercado al aire libre en la que se vendían alimentos de la isla. En los cincuenta, las bodegas proliferaron en Manhattan, Brooklyn y el Bronx. En estas se vendía café, malta, sofrito, arroz, habichuelas y plátanos. Estos locales definían el panorama económico y físico de los *barrios* y eran uno de los pilares de los asentamientos puertorriqueños (Ibíd.: 200). En el 1958, se estableció la Park Avenue Enclosed Market Merchants Association, donde también se vendían productos importados desde Puerto Rico.

¹⁰ De acuerdo con el *Census of Population Vol II 1950*, para esta década la población de Puerto Rico era de 2 210 703 personas.

No obstante, Duany afirma que muchos de los residentes en la isla aún muestran rechazo hacia la comunidad puertorriqueña en Estados Unidos, situación que se refleja en ámbitos como la educación, la política e, incluso, en la literatura. Por ejemplo, no se incluye un estudio de la diáspora en el currículo escolar, los miembros de la diáspora no pueden votar en plebiscitos y en múltiples textos literarios se muestra una imagen estereotipada de los puertorriqueños emigrados.

3.4.7. PRINCIPIOS DEL SIGLO XXI

Como discutiremos en el próximo apartado, en Puerto Rico se han publicado varios libros de cocina a lo largo de los años. Luego de un vacío desde la publicación de *El cocinero puertorriqueño*, a finales del siglo XIX, no se publica un recetario que ponga en el foco de atención la cocina puertorriqueña hasta 1950. Aunque entre esta fecha y el inicio del nuevo siglo se publican varios libros, nos llama la atención que en la primera década se publicaran tres libros en los que se subraya desde diferentes perspectivas la identidad de la cocina puertorriqueña.

Entre la década del cincuenta y los inicios del siglo XXI el panorama socioeconómico cambio drásticamente. Ortiz Cuadra señala que desde los sesenta en adelante ha ido en aumento el número de refrigeradores, congeladores, estufas y otros electrodomésticos que llegan a la isla desde los Estados Unidos. Del mismo modo, en tanto que en 1956 apenas había trece supermercados en toda la isla, para 1998 había 441, de los cuales 21 se consideraban hipermercados (2006: 257). Asimismo, se incrementó el número de familias que recibían ayudas de los programas de asistencia nutricional gubernamentales, de modo que, para el año 2001, unas 429 000 familias recibían estos beneficios. El investigador considera que los cambios en los mecanismos de producción y distribución, el ascenso en el nivel de ingresos con respecto a los períodos de hambre, el aumento en los beneficiarios de asistencia social y la especialización de la cocina han modificado la relación de las personas con la cocina. No obstante comenta la paradoja de que en este mismo período se estancara la agricultura.

Del mismo modo que antes describiéramos los sucesos que marcaron la relación entre Puerto Rico y los Estados Unidos en el período de los cuarenta y cincuenta, nos parecía pertinente dar cuenta del estado de estas relaciones en los años 2000. En este sentido, entendemos de uno de los procesos históricos que marcan esta relación en este punto es el movimiento “Paz para Vieques”. Vieques es una de las islas que forman parte de Puerto Rico, de menor extensión que la

isla principal, y en la que la Marina de Guerra de Estados Unidos llevaba a cabo prácticas militares desde el año 1941. Luego de que un guardia de seguridad muriera en una de estas prácticas en el año 1999 comenzaron una serie de protestas y actos de desobediencia civil en contra de la presencia de la Marina en la isla, en los que participaron miembros de los sectores más diversos de la sociedad, entre los que se incluían líderes políticos, religiosos y comunitarios, estudiantes universitarios y activistas provenientes de la diáspora. Este movimiento fue exitoso y se consiguió que para 2003 la Marina abandonara la isla.

En lo que al ámbito culinario se refiere, entendemos que hay ciertos factores que propiciaron la publicación y traducción de varios textos culinarios en los años 2000. Consideramos que estas publicaciones surgen, en parte, como respuesta al movimiento *foodie*, que comenzara a desarrollarse en los años ochenta. De acuerdo con Johnston y Baumann, el término *foodie* se atribuye a los autores británicos Paul Levy y Ann Bar, quienes, sin embargo, en su libro *Official Foodie Handbook (Be Modern—Worship Food)*, atribuyen el término a otras dos fuentes: el crítico gastronómico Gael Green y un artículo publicado en Harpers & Queen en 1982. Johnston y Baumann explican que existen múltiples definiciones y percepciones de lo que es un *foodie*. Levy y Bar señalan que se trata de una persona que ama la comida y la ve como un arte, como la pintura o el teatro. Sin embargo, también existen perspectivas negativas respecto a los *foodies*, a los que se considera personas pretenciosas y elitistas que viven en función de modas.

Sin embargo, los autores argumentan que la noción de que los *foodies* son pretenciosos contradice uno de los principios de este movimiento, que es que la comida deliciosa debe ser la comida del pueblo. Por este motivo, consideran que, en última instancia, la iniciativa *foodie* es accesible y democrática. De hecho, este estilo de vida está muy ligado al concepto de autenticidad, que Johnston y Baumann definen del modo siguiente:

People understand food as being authentic if it can be characterized in certain ways *in relation to* other foods, particularly inauthentic foods. To foreshadow our argument, food is understood as authentic when it has geographic specificity, is “simple,” has a personal connection, can be linked to a historical tradition, or has “ethnic” connections (2014: *What is a foodie?*).

Al mismo tiempo, el movimiento *foodie* se asocia al concepto de exotismo, entendido como la proyección de las fantasías occidentales con respecto del Otro (Ibíd.: *Culinary Colonialism?*). Los intereses de los *foodies* gravitan en torno a lo auténtico y lo exótico, lo que entendemos tiene

consecuencias en la publicación de los libros de cocina puertorriqueños y su traducción. Por una parte, da lugar a un público de puertorriqueños *foodies* que desean redescubrir la auténtica cocina puertorriqueña. Por otra parte, existe un público de *foodies* en el contexto de Estados Unidos a los que les interesa descubrir el exotismo de la cocina puertorriqueña. Ciertamente, los *foodies* no constituyen el único público meta de estos libros, en el que también se hallan puertorriqueños en la diáspora. Sin embargo, el auge de este movimiento crea un mercado para estos libros que propicia su publicación.

3.5. LOS LIBROS DE COCINA DE PUERTO RICO

Al referirnos al libro de cocina o recetario como género textual, señalábamos que estos libros cumplen varias funciones. Por un lado, cumplen la función básica de presentar las instrucciones para preparar determinados platos. No obstante, en el caso de recetarios vinculados a determinadas culturas, también funcionan como textos en los que se construye la identidad, idea que defienden múltiples autores. Higman (1998) registró cuántos libros se publicaron en lengua inglesa en el Caribe en el período entre 1890 y 1997. El investigador encontró que el período entre 1890 y 1939 apenas se publicaron cuatro libros y entre 1940 y 1949 no se publicó ningún libro. Sin embargo, estas publicaciones comenzaron a aumentar a un paso acelerado en las últimas décadas del siglo XX. Asimismo, comentábamos que Bak-Geller Corona (2013) encontró que el denominador común entre los libros de recetas publicados en Hispanoamérica a finales del siglo XIX era su impronta patriótica. Lo que nos interesa resaltar en este sentido es que los libros de cocina no surgen en el vacío, sino, por el contrario, en momentos clave en la historia. A finales del siglo XIX, como sabemos, la mayor parte de las naciones hispanoamericanas obtienen su independencia. Como la propia Bak-Geller señala, dos de los primeros libros en publicarse en este período son *Manual del cocinero cubano* (1856) y *Manual del cocinero puertorriqueño* (1859). Es decir, las naciones en las que se publican estos libros se encontraban en un proceso de definirse a sí mismas como entidades con identidad propia, como bien explica Barradas:

[...] cuando una comunidad postcolonial comienza a identificarse como nación tiene que inventarse una cocina, no en la manera de preparar los alimentos sino en la de nombrarlos y de reclamarlos como propios. Me explico. Por años, por décadas, hasta por siglos un grupo pudo estar preparando los alimentos que consumía de una manera particular. Así lo hacía y lo volvía a hacer sin tener conciencia de que ésa era su forma particular de hacerlo. Entonces, cuando la comunidad empieza a imaginarse como nación, esos platos adquieren nombre y se convierten en la cocina

nacional. Una cocina nacional es una de las formas - una entre otras – por la cual la comunidad se autodefine y se reconoce como nación (Barradas 2010: 275).

Barradas le sigue el rastro precisamente al primer libro de cocina de Puerto Rico del que se tiene noticia, *Manual del cocinero puertorriqueño*. Si bien no incluimos este libro en nuestro corpus, nos parece pertinente dedicarle algunas líneas por ser el primer recetario de Puerto Rico. Aunque varias fuentes ofrecen datos distintos sobre su fecha de publicación, Barradas logró encontrar una copia de la primera edición en la Biblioteca Nacional de Cataluña y constató que la fecha de publicación era 1859. No obstante, este no fue el único hallazgo de Barradas. El investigador encontró que las recetas que aparecen en el *Manual de cocinero puertorriqueño* y en el texto de 1856 *Manual del cocinero cubano* son las mismas, aunque con algunas adaptaciones que responden a la variante de la lengua en ambas islas. En su investigación, no pudo corroborar si el texto de cocina cubana se editó en una versión puertorriqueña como producto de un acuerdo con el autor o sin su consentimiento. Lo que llama la atención es que ambos libros, que pueden considerarse piezas fundamentales en la creación del concepto de nación en ambas islas, fueron escritos por un español, Eugenio Coloma y Garcés. Por si fuera poco, Barradas observa que las recetas en ambos libros son una combinación de recetas cubanas y recetas de libros europeos de la época “que poco tienen que ver con la realidad gastronómica antillana” (Ibíd.:277).

Otros libros relacionados con la cocina puertorriqueña de los que tenemos noticia, publicados entre finales del siglo XIX y mediados de los años cincuenta del siglo XX son los siguientes: *Porto Rican CookBook* (1909), publicado por Ladies of The First Methodist Church; *Puerto Rican Cookbook* (1948), de Elizabeth Bellows Dooley y los manuales de Economía Doméstica, *Home Making and Home Keeping* (1914-15), de Grace J. Ferguson y *Tropical Foods* (1926-1931), de Elsie Mae Wilsey y Carmen Janer Vila. Ortiz Cuadra (2002) describe algunas características de estas publicaciones. El primero es un texto dirigido a mujeres extranjeras que se encuentran en un contexto extraño, por lo que se describen los nombres, propiedades y precios de los alimentos. El segundo constituye un homenaje a la cocina doméstica preparada por cocineras de ascendencia africana que cocinan en casas de las familias acomodadas. Por último, los manuales de Economía Doméstica fueron preparados por educadoras estadounidenses con el objeto de ser utilizados en escuelas públicas. Con estos textos, se buscaba promover la higiene y cambiar los hábitos alimenticios de modo que fueran más saludables.

Además de estos recetarios y manuales, tuvimos acceso a un texto de Margherita Arlina Hamm, publicado en 1899 en el que la autora dedica un capítulo a la descripción de la cocina puertorriqueña. Hamm fue una periodista y autora de varios libros que cubrió la guerra cubanohispanoamericana en Puerto Rico. En su texto, Hamm califica la comida del Puerto Rico de finales del siglo XIX como una decepción para el visitante estadounidense:

The use of olive oil instead of butter, the liberality displayed toward onions, shallots, garlic and chilies, the prodigality of spices and condiments, the perpetual cooking of fruit instead of their service raw, are in the beginning novel and oftentimes unpleasant (1899: 139).

No obstante, luego hace una serie de concesiones, pues considera que la mala calidad de la comida o, por lo menos, sus peculiaridades con respecto a la estadounidense se deben al clima y a la necesidad de eliminar bacterias y conservar la comida.

Como puede apreciarse, todos estos libros representan una mirada externa a la cocina puertorriqueña. En unos casos, con la intención de describir, en otros con la de modificar y, en otros, decididamente, de criticar. Incluso el texto de Coloma y Garcés, que tiene la distinción de ser el primer libro de cocina puertorriqueño, se escribió desde una perspectiva externa. Estas miradas externas constituyen uno de los motivos por los que nos parecía tan importante utilizar en nuestro estudio dos textos publicados en la década del cincuenta del siglo XX, *Cocine a gusto* y *Cocina criolla*, dado que incluso con sus limitaciones, son los primeros textos en ser escritos por autoras puertorriqueñas.

La primera edición de *Cocine a gusto*, de Berta Cabanillas, Carmen Ginorio y Carmen Quirós de Mercado, se publicó en 1950. Las autoras aseveran que la publicación de su libro responde a motivos patrióticos:

Un sentimiento patriótico nos inspira a publicar este libro: darle forma permanente a las recetas que han ido pasando de boca en boca a través de generaciones, para ayudar a la consagración de la cocina regional y ofrecer a nuestro pueblo una obra en el vernáculo (Cabanillas *et al.* [1950] 1983: 17).

Sin duda, expresiones clave en este segmento son “consagración de la cocina regional” y “obra en el vernáculo”, es decir, el español. Como indicábamos antes, el libro busca dar estructura a un conocimiento y validar una identidad. Por otro lado, aunque en el prefacio las autoras dan énfasis a la concepción patriótica del texto, en este también se destaca un afán didáctico. Los primeros tres capítulos tratan sobre conceptos y técnicas básicas, equivalencias de medidas y

términos culinarios. Además, al inicio de cada capítulo, las autoras incluyen datos sobre la clasificación, preparación y valor nutricional del tipo de alimento tratado en el correspondiente capítulo.

Unos años después, en 1956, Cabanillas y Ginorio¹¹ publicaron el libro *Puerto Rican Dishes*, la traducción de *Cocine a gusto*. En el prefacio del libro, las autoras establecen sus intenciones al publicar estas recetas en inglés:

We are publishing this cookbook because we consider it our duty to share, in English, the recipes we have inherited from our ancestors. [...]

We have always felt the need of a cooking book in English useful to the large group of English speaking people living in the Island, so that they can make the most of our vegetables, fruits, root vegetables, and other foodstuffs available in Puerto Rico. Thus, at the request of many of our friends, we decided to write this book (Cabanillas y Ginorio [1956] 2009: 13).

Ginorio y Cabanillas se dirigen a un público muy específico: la población angloparlante que reside en la isla. Como ellas mismas indican, se trata de un público con acceso a los ingredientes y materiales típicos de la gastronomía puertorriqueña, no de un público que se acerca al tema desde fuera. Probablemente, este sea el motivo por el que no traducen muchas unidades léxicas ni brindan explicaciones muy extensas. No obstante, cabe destacar que más adelante en el prefacio señalan la inclusión de un glosario para facilitar la comprensión de los nombres y palabras que aparecen en español “for lack of an adequate translation in English” (Ibíd.:14). Asimismo, señalan que solo escogieron las recetas que consideraban más representativas de la cocina puertorriqueña –la versión en inglés es visiblemente menos extensa que la versión en español--. Las autoras también hicieron algunos cambios en el orden de los capítulos y, en algunos casos, en las recetas incluidas en uno u otro capítulo.

En 1954, Carmen Aboy de Valdejuli publicó *Cocina criolla*. Este libro también cuenta con un breve texto introductorio que ofrece algunas guías respecto a su propósito, en el que vale destacar lo siguiente: “Lo inspira la certeza de que el arte culinario puede adquirirse fácilmente, si se ajusta a recetas redactadas con amplios detalles y exactitud, que darán el conocimiento equivalente a largos años de experiencia” ([1954] 2011: vii). En otras palabras, *Cocina criolla* fue

¹¹ De acuerdo con el prefacio de *Cocine a gusto*, Carmen Q. Mercado falleció antes de que el libro llegara a publicarse.

concebido como un libro didáctico. Los primeros dos capítulos se dedican a la presentación de utensilios y procesos básicos de cocina. Se incluyen equipos, equivalencias de medidas, técnicas y términos. Además, el tercer capítulo ofrece consejos de etiqueta.

En 1963, se publicó el libro *The Art of Caribbean Cookery*. En una nota publicada en el periódico *El Mundo*, que reproducimos a continuación, encontramos algunos datos de interés respecto a la concepción de este libro:

El libro de Cocina Criolla, escrito por la señora Carmen María Aboy de Valldejuli, de esta Capital, ha sido aceptado por la casa Doubleday & Company, de Nueva York, para su distribución mundial exceptuando a Puerto Rico, donde la autora y su esposo, señor Luis F. Valldejuli, quien viene trabajando en la [sic] Se informa que Cocina Criolla es el primer libro culinario en español que distribuye la mencionada casa.

Por otro lado, la señora Valldejuli, quien viene trabajando en la segunda edición de su obra mantiene que ella traducirá al inglés extractos de su libro abarcando aquello relacionado con el Caribe y lo de influencia europea que ya forma parte de nuestra comida (*El Mundo*, 27 de enero de 1956: 9).

Más adelante, en 1975, Pelican Publishing publica *Puerto Rican Cookery*¹², edición revisada y ampliada de este texto que se distribuyó en Puerto Rico. A diferencia de su contraparte en español, donde la introducción ocupaba menos de una página, la versión en inglés cuenta con una introducción de dos páginas y media de extensión. En este texto, Aboy de Valldejuli describe su relación personal con la cocina. Cuenta que como miembro de una familia acomodada, en su juventud se le inculcó que ni siquiera debía entrar en la cocina, lugar de trabajo de sirvientes y cocineros. Sin embargo, cuando se casó, ella y su esposo decidieron recopilar recetas representativas de la cultura puertorriqueña. Valldejuli procede, entonces, a exponer su visión de la historia de la cocina puertorriqueña, la cual considera producto de elementos taínos, que con el paso de los años se enriquecieron con aportaciones de descendientes de colonizadores de varios países europeos y de esclavos africanos que trabajaban en la caña de azúcar. Posteriormente, la autora describe los ingredientes que considera la base de la gastronomía puertorriqueña y se sitúa

¹² Para nuestro estudio, utilizamos la 35ª edición de 2011 de la versión publicada por Pelican Publishing. Cuando ya habíamos dado inicio al estudio, tuvimos acceso a una copia de la versión de la editorial Doubleday & Company y, aunque la presentación es diferente, no encontramos cambios en lo que concierne al texto de las recetas. También debemos observar que esta versión fue difícil de conseguir y la que actualmente continúa a la venta en librerías es la de Pelican.

ante una audiencia de estadounidenses residentes en los Estados Unidos, los cuales tal vez no tengan acceso a los ingredientes y utensilios presentes en las recetas:

A vast majority of all the ingredients used in the *Cocina criolla* are available in Puerto Rican or Latin American markets which can be found in most metropolitan centers in the United States.

However, for the benefit of those who are unable to obtain some of the ingredients mentioned in the book, I have indicated substitutes and suggestions which will make possible the enjoyment of the recipes ([1975] 2011: xi).

No obstante, debemos comentar que tras la publicación de los libros descritos anteriormente, a lo largo del siglo XX se publicaron otros libros de cocina en Puerto Rico. Entre estos podemos mencionar *Cocina conmigo* (1970), de Dora y Jaime Romano; y *Juntos en la cocina* (1986), de Carmen Aboy de Valdejuli y Luis Valdejuli, *La cocina de Giovanna* (1990) y *La cocina puertorriqueña de hoy* (1993), ambos de Giovanna Huyke, muy conocida por sus programas de televisión. Es pertinente hacer esta salvedad, ya que no queremos dar la impresión de que en Puerto Rico no se publicó ningún libro de cocina en un período de alrededor de cincuenta años. No obstante, no consideramos estos libros para nuestro estudio por varias razones. En primer lugar, estas fueron publicaciones dispersas en el tiempo, es decir, no se concentraron en una década en particular. En segundo lugar, no tuvieron mucha trascendencia. Por último, excepto por *Cocine conmigo*, de Dora Romano y Jaime Romano, que fue traducido como *Rice and Beans and Tasty Things: A Puerto Rican Cookbook* (1998), estos libros no fueron traducidos al inglés.

Anteriormente, mencionábamos las razones por las que a nuestro entender hubo dos publicaciones significativas en los años cincuenta. No obstante, consideramos que el nuevo *boom* en las publicaciones culinarias que se dio a principios del siglo XXI, responde no solo a sucesos políticos, sino, además a motivos comerciales. La primera década del siglo XXI, ha estado marcada por el auge del movimiento *foodie* y el reconocimiento de un mayor prestigio al área de la gastronomía. Apunta Navarro en sus estudios sobre terminología gastronómica (2008, 2009) que dos momentos claves en la historia reciente de este ámbito fueron el nacimiento de la *nouvelle cuisine* y de la *cocina molecular*, fenómenos que nacieron hacia la década de los setenta.

Díaz de Villegas también resalta cómo en los años setenta, no solo surgió la *nouvelle cuisine* francesa, sino que, además, se dio un proceso de “rescate y modernización de la cocina del País Vasco, Cataluña e Italia, que pronto se extendió a California y, sorprendentemente, a Puerto Rico (...)” (2004: 6). De hecho, Díaz de Villegas también tuvo un papel importante en cómo se dio este

proceso en Puerto Rico, al comenzar a publicar sus columnas periodísticas sobre gastronomía en los años setenta.

Precisamente en la próxima década, en los ochenta, comienza a cristalizar el concepto de cultura *foodie*, que describiéramos en el apartado anterior. No es casualidad que los tres libros que vieron la luz en Puerto Rico la primera década del siglo XXI pronto fueran traducidos. Los textos a los que nos referimos son *Puerto Rico: La gran cocina del Caribe* (2004) /*Puerto Rico: Grand Cuisine of the Caribbean* (2004), editado por José Luis Díaz de Villegas; *Cocina artesanal puertorriqueña* (2004) / *Puerto Rican Artisanal Cooking* (2004), de Emma Duprey de Sterling y *Puerto Rico: Sabor Criollo* (2007) / *Puerto Rico: True Flavors* (2007), de Wilo Benet. Los textos que utilizamos en nuestro corpus provienen de los libros de la década del cincuenta del siglo XX que mencionáramos antes y de estos tres libros editados y traducidos en la primera década del siglo XXI.

Tanto la publicación como la traducción de estos textos reflejan el contexto en que se produjeron; contexto que también influirá en el uso de la terminología en la lengua de origen y en la lengua meta. A diferencia de los textos de los años cincuenta, que tenían un enfoque mayormente instructivo, estos textos van dirigidos a un público con otras expectativas, con mayor acceso a recursos e ingredientes y con otra visión de lo que es la gastronomía. También debemos destacar que en el caso de estos libros, se dio crédito a los traductores: Susan Homar y Aurora Lauzardo, en el caso de *Puerto Rican Artisanal Cooking*, Madeleine Colón, en el caso de *Puerto Rico, Grand cuisine of the Caribbean*, y Rodrigo López Chávez, en el caso de *Puerto Rico: True Flavors*—.

3.6. CONCLUSIÓN

En este capítulo, nos hemos dado a la tarea de ubicar nuestro estudio en el contexto situacional de Puerto Rico. Como desarrollaremos a fondo en la siguiente parte de nuestro proyecto, que dedicamos a describir nuestro punto de partida teórico, el estudio de los intercambios interlingüísticos debe insertarse en el contexto situacional en el que se inserta la comunicación. Por un lado, desde una perspectiva terminológica, consideramos que el término adquiere su valor en el contexto de una situación comunicativa especializada de la que debemos dar cuenta a fin de comprender los procesos de conceptualización y la forma en la que se reflejan en los términos. Por otro lado, desde la perspectiva de los Estudios de Traducción, sabemos que los procesos de

traducción no se limitan a aspectos lingüísticos, sino que se relacionan con aspectos textuales, discursivos y culturales.

Dado que en nuestro proyecto estudiamos la terminología de un dominio muy ligado a la cultura, entendíamos que debíamos proveerles a los lectores de un contexto básico respecto al dominio y entorno en el que se desarrolla dicha terminología. En el capítulo previo, nos remitíamos a varios estudios que describen el rol vital que juegan los libros de cocina en la formalización y definición de las cocinas nacionales. No obstante, estos textos no surgen en el vacío. Son el producto de procesos de inclusión y selección por parte de determinados grupos con acceso a medios que se plantean, ya sea consciente o inconscientemente, la necesidad de dar cuenta de una culinaria diferenciada, específica de una nación. En este proceso, se registran una serie de ingredientes, utensilios y prácticas que conforman un saber especializado.

A fin de entender la forma en que se conceptualiza el conocimiento especializado culinario en Puerto Rico, era necesario explicar cómo se integraron los ingredientes más característicos de la cocina puertorriqueña, tanto a la dieta como al imaginario. En este apartado, hicimos un resumen de los hallazgos de Ortiz Cuadra (2006), quien estudia a fondo este tema. Posteriormente, repasamos algunos momentos clave en el desarrollo de las relaciones entre Puerto Rico y los Estados Unidos. Los textos que utilizamos para la extracción terminológica se tradujeron del español con el objetivo de que llegaran a dos potenciales públicos meta: estadounidenses y puertorriqueños en la diáspora. Por este motivo, considerábamos necesario establecer el tipo de relación que existe entre los grupos involucrados en este proceso de comunicación interlingüística.

Por último, damos cuenta de los principales libros de recetas que se han publicado en Puerto Rico. De esta forma, sustentamos los motivos por los que seleccionamos determinados textos para nuestro estudio y no otros. Asimismo, vinculamos la publicación de estos textos y sus traducciones con el contexto político, social y cultural. Más adelante, nos referiremos a las propiedades de las recetas como textos especializados y, posteriormente, explicaremos el nivel de especialidad de las recetas que conforman los corpus utilizados en nuestro estudio.

Entendemos que contar con todo este trasfondo nos será de ayuda para dar cuenta del sistema conceptual de la cocina puertorriqueña. Consideramos que nos permitirá identificar y definir adecuadamente las unidades de conocimiento especializado y la forma en que se relacionan

entre sí. Asimismo, nos ayudará a entender en contexto las decisiones tomadas por los traductores de estos libros.

PARTE 2:
ACERCAMIENTO TEÓRICO

4. TERMINOLOGÍA: HISTORIA Y ACERCAMIENTOS

4.1. TEORÍA GENERAL DE LA TERMINOLOGÍA

La Terminología empieza a desarrollarse como disciplina en los años treinta del siglo XX. Ya en siglos anteriores habían tenido lugar una serie de iniciativas dirigidas a sistematizar el léxico de las áreas de especialidad. En el siglo XVI, Vesalius produce la terminología de la anatomía. Más adelante, en el siglo XVIII, Lavoisier, Berthold y Berzelius sientan las bases de las nomenclaturas de la química y Linné las de la taxonomía moderna. En el siglo XIX, la internacionalización de las ciencias lleva a que los expertos de áreas como la botánica, la zoología y la química expresen en coloquios su interés por contar con reglas de formación de términos para sus respectivas disciplinas (Cabré 1993: 21; Rodríguez Camacho 2004: 37). Sin embargo, es a principios del siglo XX cuando comienza a manifestarse, particularmente en el área técnica, una preocupación por sistematización y armonización de las denominaciones y, en consecuencia, un interés por sentar las bases de una teoría terminológica.

El estudio formal de la terminología tiene su origen en el trabajo de Eugene Wüster, concretamente, en las reflexiones que surgen de su tesis doctoral, *Internationale Sprachnormung in der Technik, besonders in der Elektrotechnik (Normalización internacional del lenguaje técnico con especial énfasis en la electrotécnica)*¹³, publicada originalmente en 1931 y, posteriormente el diccionario *The Machine Tool*, publicado en 1968. Sus planteamientos en torno a la Terminología

¹³ Traducción del título de Fedor de Diego (1995: 18).

se concretan en lo que vendría a conocerse como la Teoría General de la Terminología (TGT). Dado que los postulados de Wüster en torno a la normalización internacional del lenguaje técnico inspiraron a un sinnúmero de científicos en Viena, la TGT también es llamada la Escuela Vienesa de Terminología (Fedor de Diego 1995: 19).

La mayoría de las teorías actuales parten de una crítica a los postulados de la TGT, por lo que para entender los nuevos acercamientos es fundamental familiarizarse con las ideas de Wüster y sus seguidores. Asimismo, también debemos ser capaces de valorar esta teoría en el contexto en el que se originó, dado que aun con sus fallos, permitió que la Terminología se desarrollara como disciplina. Como veremos más adelante, las críticas a la terminología tradicional provienen de tres vertientes: las ciencias cognitivas, las ciencias del lenguaje y las ciencias de la comunicación (Cabré 2003: 171).

A fin de entender los postulados de la Teoría General de la Terminología, debemos considerar su enfoque y metas dentro del contexto en que se desarrollaron. Para empezar, Eugene Wüster no era lingüista, sino ingeniero. Comenta Temmerman (2000: 21) que el interés de Wüster era romper con las limitaciones políticas, lingüísticas y económicas de su país, Austria, por medio de la cooperación internacional y la estandarización. Otro aspecto que marca la TGT es que nace de un trabajo concreto en el ámbito científico-técnico por lo que tenía objetivos eminentemente prácticos. Cabré (2003:165) señala que los objetivos de Wüster eran los siguientes:

- Eliminar la ambigüedad de los lenguajes técnicos y garantizar la univocidad por medio de la estandarización.
- Convencer a los usuarios de lenguajes técnicos de los beneficios de la estandarización.
- Establecer la terminología como disciplina y darle estatus de ciencia.

Wüster estableció los principios internacionales para la descripción terminológica, las nociones generales de la terminología y un centro dedicado a la recopilación, diseminación y coordinación de todo lo relacionado con la terminología, bajo el auspicio de la Unesco. Además, con los objetivos antes mencionados en mente, desarrolló una serie de principios que han influenciado el trabajo terminológico hasta el día de hoy. Los comentaremos a continuación.

En primer lugar, que la perspectiva del terminólogo debe ser onomasiológica, es decir, primero se estudia el concepto y, luego, el término que sirve para designarlo. A diferencia de la palabra, entendida como unidad de la lengua general, el término no se asocia con un significado, sino con un concepto, lo que implica que solo se considera su significado denotativo. Se parte de

la premisa de que el concepto precede a la denominación. Se consideraba que los términos podían definirse claramente y ser atribuidos a un sistema conceptual.

En segundo lugar, se entendía que cada término estaba adscrito a un dominio. Es decir, no puede entenderse fuera de una disciplina o fuera de su relación con los demás conceptos de esa disciplina. Este principio tiene varias consecuencias. Por un lado, la asociación de un término a una disciplina implica que el tratamiento que se le dará en una obra de consulta será diferente al tratamiento que reciba en una obra lexicográfica. En un diccionario, se incluyen las palabras con todas sus acepciones. En una obra terminográfica solo aparecerán los términos asociados a una disciplina específica con una sola definición: la que representa el concepto al que están atados en esa disciplina.

En tercer lugar, se consideraba que los conceptos podían describirse de manera tradicional, es decir, por medio de definiciones intensionales o extensionales. La intensión conceptual se refiere a las características que describen a un concepto. La extensión, por otro lado, se refiere a “los conceptos subordinados que comparten el mismo grado de abstracción” (Wüster [1979] 2010).

En cuarto lugar, se creía en la adscripción permanente de un término a un concepto y viceversa, es decir, la relación biunívoca entre término y concepto. La biunivocidad permitiría la eliminación de denominaciones ambiguas, es decir, de los fenómenos de polisemia y homonimia, así como de denominaciones múltiples para un mismo concepto, es decir, el fenómeno de sinonimia (Ibíd.).

En quinto lugar, la terminología debía seguir un enfoque sincrónico. Esta idea es acorde con la percepción de que un término se asigna permanentemente a un concepto y de que los conceptos son estáticos. En este sentido, la terminología se acercaba a la lengua de una manera marcadamente diferente a la de la lingüística en lo que a la evolución de la lengua se refiere. Se buscaba desarrollar la lengua de manera consciente con un acercamiento prescriptivo y normativo, en vez de dejar que esta se desarrollara de manera espontánea. De esta manera, se evitaría la confusión causada por la aparición de nuevos términos y se facilitaría la comunicación internacional (Ibíd.).

En sexto lugar, ese mismo interés por facilitar la comunicación internacional también llevaba a buscar un cierto nivel de uniformidad entre las lenguas. Por esta razón, se privilegiaban

las formas internacionales, es decir, aquellas que comparten atributos dentro de una misma familia lingüística, ya sea en términos fonéticos, ortográficos o conceptuales.

Se ha probado que los principios esbozados en la TGT son en realidad objetivos, parte de una utopía deseable, pero que a menudo no coincide con la realidad. Por lo tanto, no son datos científicos (Temmerman 2000: 15). Cabré lo interpreta de forma similar: Wüster desarrolló una teoría de lo que la terminología debía ser para garantizar que la comunicación plurilingüe no fuera ambigua, no sobre lo que la terminología realmente es (Cabré 2003: 167).

Por mucho tiempo, estos principios fueron los más aceptados, pero a partir de los años noventa comenzaron a surgir voces críticas. Estany apunta las limitaciones principales de la TGT, por las que tuvo que enfrentarse a esas críticas: “la TGT no da cuenta de la dimensión social de los términos, ya que los concibe únicamente como elementos denominativos (dimensión representacional) y limita su ubicación a la comunicación entre especialista y profesionales (dimensión comunicativa)” (2005: 291). Actualmente, existen diversas escuelas de pensamiento respecto a cómo deben estudiarse los términos, que consideran tanto los factores sociales como los culturales, cognitivos, lingüísticos y discursivos. Señala Cabré que las ciencias cognitivas se centran en la separación del conocimiento especializado y no especializado, en la adquisición del conocimiento especializado y en el rol de los interlocutores en la construcción del discurso. La lingüística y la sociolingüística, por otro lado, han puesto en duda la división entre el conocimiento especializado y el no especializado. La lingüística del texto y la lingüística de corpus también han provisto un acercamiento de corte gramatical que va más allá de los modelos estructuralistas y generativistas. Por su parte, las ciencias de la comunicación han aportado escenarios situacionales en forma de marcos en los que se integra la comunicación especializada como opciones dentro de un esquema, en vez de como un tipo diferente de comunicación (Cabré 2003: 171).

4.2. OTRAS ESCUELAS QUE SE DESARROLLAN DURANTE EL SIGLO XX

Si bien para los efectos de este apartado solo describiremos en profundidad la teoría esbozada por la Escuela de Viena, dada su repercusión en los enfoques más recientes, es preciso mencionar que esta no fue la única escuela que se desarrolló en los albores del siglo XX. La Escuela de Moscú, o soviética, y la Escuela de Praga, o checa, también se perfilaron durante esta época.

De acuerdo con Rondeau, el acercamiento soviético se distinguía del austrogermano en que entendían los debates terminológicos como problemas socioculturales que, por tanto, eran dignos de investigación académica. Asimismo, indica que a pesar de la fuerte influencia de la Escuela de Viena en los terminólogos soviéticos, su metodología difería:

Alors que, dans la démarche wüsteriene, la classification des notions est préalable au classement des dénominations – il s’agit d’un exercice dans l’abstrait --, la démarche soviétique, au contraire, construit un système notionnel à partir des éléments linguistiques (considérés par hypothèse comme termes) d’un domaine pour revenir par la suite à la définition des notions, puis à la mise en place des termes (1984: 40).

La Escuela de Praga, por otro lado, adoptó una postura más orientada a la lingüística, pues se veía el término como una unidad léxica profesional (Fedor de Diego 1995: 20). Los integrantes de esta escuela también se preocuparon por la descripción de la relación entre noción y denominación. Sin embargo, los checos también mostraron interés en la normalización y la planificación lingüística (Rondeau 1984: 42). Rondeau también describe los principales intereses de la que llama la Escuela canado-quebequense, que incluyen el desarrollo de metodologías y la formación de terminólogos y la formulación de principios. Esta vertiente concibe el término como signo lingüístico de dos caras (noción y denominación), pero se centra en la noción.

Temmerman observa que todas estas escuelas tienen dos aspectos en común. En primer lugar, desde el punto de vista teórico, fueron influenciadas por el paradigma vigente de la semántica estructuralista basada en las ideas de Saussure. En segundo lugar, desde el punto de vista práctico, todas aspiraban a la normalización terminológica en el contexto de intereses políticos particulares:

For the Prague, the Soviet and the Vienna schools there is a strong orientation towards standardisation. The Vienna school has the conviction that it is possible to influence the naming activities in LSP, and the Canadian centre has the specific aim to secure the survival of the French language in Canada (1997: 53).

4.3. TEORÍA COMUNICATIVA DE LA TERMINOLOGÍA

La Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT) es una abarcadora propuesta teórica que busca dar cuenta de la complejidad de las unidades terminológicas. Su principal exponente es M. Teresa Cabré, quien sienta las bases de la propuesta (Cabré 2000, 2001, 2002a, 2002b, 2003,

2005). La TCT no es una teoría de la Terminología, sino una teoría del término. Esta aseveración tiene implicaciones importantes, pues si bien se estudian aspectos abstractos, el punto de partida es un objeto concreto, el término. Esta teoría sitúa al término como un objeto de estudio complejo en el que se debe reconocer una triple vertiente: lingüística, cognitiva y comunicativa. Por lo tanto, se establece la Terminología como una disciplina inherentemente multidisciplinar.

En primer lugar, en la TCT se plantea que el término es una entidad poliédrica a la cual puede accederse desde tres perspectivas: la lingüística, la cognitiva y la sociocomunicativa. El principio de poliedricidad presupone que la investigación puede adoptar una postura integradora o bien limitarse a una sola de las caras del poliedro (Cabré 2005). En otras palabras, como apuntaba la metáfora empleada en Cabré (2002b), donde denomina su acercamiento como “la teoría de puertas”, se puede acceder a un objeto de estudio complejo desde diferentes vías. Desde un punto de vista lingüístico, se reconoce el término como parte del lenguaje natural, lo que implica que pueden estudiarse sus características morfológicas y sintácticas, aspectos que quedaban fuera del alcance de la TGT.

Si bien el término es el principal objeto de estudio de la TCT, este acercamiento se ha preocupado por estudiar el término como parte de una categoría más amplia que incluye todas las unidades que forman parte de la denominación más amplia que llaman unidades de conocimiento especializado (UCE), definidas como “las unidades de distinto nivel descriptivo que constituyen los nudos de conocimiento de un texto o forman parte de ellos” (Cabré y Estopà 2005: 77), que incluyen todas las unidades pertinentes al discurso especializado: morfemas, símbolos, siglas, fraseología, paráfrasis y, por supuesto, términos. Las UCE pueden clasificarse y estudiarse según los siguientes criterios:

- sistema al que pertenecen: pueden ser provenientes del lenguaje natural, de sistemas artificiales o de una combinación de lenguaje natural y artificial.
- estructura: pueden ser morfemas, unidades léxicas (simples, derivadas y compuestas), sintagmas (terminológicos o fraseológicos) u oraciones.
- categoría gramatical: nominal, verbal, adjetival y adverbial.
- clase conceptual: entidades, eventos, propiedades y relaciones.
- cohesión interna: unidades terminológicas o fraseológicas.

- papel lingüístico-conceptual en el discurso especializado: pueden representar nodos, relaciones o una combinación de ambos rasgos (Ibíd.: 78).

En segundo lugar, como destaca su propio nombre, la TCT reconoce el carácter comunicativo de la terminología. El fin último de los términos es permitir la comunicación, ya sea de manera directa –en la comunicación entre expertos, entre expertos y aprendices o entre expertos y el gran público—o de manera indirecta –en actos de comunicación mediada como la traducción, la interpretación o el periodismo especializado—. Cabré (2002b) postula que una teoría que se quede solo en el estudio de los aspectos formales y gramaticales del término no puede dar cuenta de este porque en última instancia el término es una unidad transmisora de información que funciona en contextos de comunicación específicos.

En tercer lugar, es preciso insertar el término en el campo más amplio de la comunicación especializada. Es decir, para poder hablar de términos, la situación comunicativa debe presentar un nivel de especialización. De acuerdo con Cabré, la comunicación especializada “es temáticamente marcada, se produce en situación profesional, pertenece al registro formal y además no adquiere su significado directamente del objeto de la realidad sino de una estructura preestablecida (...)” (Cabré 2005). En este sentido, Cabré postula que la comunicación especializada debe cumplir con tres condiciones:

- aspecto semántico: los textos deben ser concisos y precisos
- aspecto léxico: el léxico y particularmente las formas nominales tendrán mayor peso que otras unidades
- aspecto formal del discurso: los textos mostrarán un alto grado de elaboración.

Las situaciones de comunicación especializada, a su vez, se materializan en la forma de textos especializados. Cabré y Etopà (2005: 70) establecen que los textos especializados se caracterizan por las siguientes estructuras:

- estructura formal
- estructura informativa o cognitiva
- estructura gramatical.

Estas tres estructuras se relacionan entre sí. La formal se refiere a la manera en que está organizado un texto, lo que suele responder a su género textual. La informativa o cognitiva se

refiere al conocimiento que transmite el texto, que puede representarse como un mapa cognitivo, en el que se vinculan diferentes nodos de conocimiento. Finalmente, la estructura gramatical incluye los marcadores y estructuras sintácticas, que establecen las relaciones entre los diferentes nodos.

En cuarto lugar, dado que el término debe insertarse en el ámbito de la comunicación especializada, la TCT también se ha preocupado por estudiar el concepto de nivel de especialidad. En esta línea, se han desarrollado múltiples estudios respecto a la manera en que los niveles o grados de especialización inciden en el tratamiento de la terminología. En las investigaciones de Ciapuscio y Kuguel (2002) Ciapuscio (2003), Ciapuscio *et al.* (2005) y Domènech (2006) se busca identificar criterios objetivos que permitan establecer el grado de especialización de los textos. Tanto Ciapuscio y Kuguel (2002) como Ciapuscio (2003) se dan a la tarea de estudiar cómo la densidad, tratamiento y variación terminológicas inciden en el nivel de especialidad de un texto, con lo cual crea una tipología de textos especializados. Por su parte, Domènech (2006) busca contribuir a la delimitación del nivel de especialidad de un texto a partir del análisis cuantitativo de la terminología, de modo que este parámetro sirva como base para la detección automática del nivel de especialización de un texto.

En quinto lugar, como consecuencia de lo expuesto anteriormente, se da un renovado interés por el texto. De hecho, Domènech plantea que la imbricación entre texto y término es el fundamento de la TCT: “El text especialitzat, doncs, és el pilar en què es fonamenta la teoria comunicativa de la terminologia, ja que és el text el que permet observar els termes in vivo, és a dir, en el seu funcionament natural” (2006: 84). Si bien en la TGT se entendía que el término era parte de un sistema conceptual dentro del cual los diferentes términos establecían relaciones entre sí, la TCT posiciona al término en el plano concreto de la situación comunicativa y el texto. El texto especializado se convierte en el punto de partida del cual se extraerá la información. En este sentido, Cabré compara la labor del terminólogo con la del lingüista:

El lingüista cuando quiere describir el lenguaje y las lenguas siempre empieza describiendo datos sobre estas lenguas que recoge del discurso oral o escrito de los hablantes. Un lingüista que quiera describir las unidades terminológicas, debe buscarlas en las producciones orales y escritas de los especialistas (Cabré 2002b).

En otras palabras, el término se realiza y adquiere valor en los textos especializados, espacio en el que puede estudiarse de manera empírica. Cuando se toma el texto como punto de

partida, es posible observar cómo cada término, que a su vez representa un nodo de conocimiento, establece relaciones con los textos circundantes.

Cabré y Estopà (2005: 74ss) caracterizan el texto especializado en varios niveles lingüísticos. En el nivel textual, correspondiente al texto como un todo, la información se distribuye de manera sistemática. La información se concentrará en mayor o menor medida en función del género textual. Las investigadoras observan que en los géneros especializados la organización espacial de los contenidos tiende a ser más rigurosa.

Por ejemplo, la forma en que se estructura un artículo científico siempre es la misma: título, autor, resumen, introducción, método, resultados, discusión y bibliografía. Por otro lado, el texto suele ir acompañado de gráficas, esquemas y otros recursos organizativos. También se observan estrategias de impersonalización como el uso del *yo* colectivo y otras fórmulas impersonales, la presentación objetiva de los datos y la polifonía discursiva (citas de múltiples autores). En el nivel sintáctico, excepto por algunos géneros, se tiende al uso de oraciones de poca longitud y estructuras poco complejas. En el nivel léxico, este será específico de cada especialidad, ya sea a nivel formal o semántico. Esto implica que a nivel semántico, aunque se utilicen vocablos del léxico general o que se utilicen en otras disciplinas, en el texto especializado de cada ámbito estos adquirirán un sentido preciso y específico de ese dominio. Estas serían las unidades de significación especializada (USE). En el nivel semántico, se evita la redundancia y, cuando aparece, es en la forma de paráfrasis u otros recursos explicativos. A nivel morfológico, los términos son morfológicamente complejos y cada dominio tiende a presentar morfemas propios. En términos ortográficos, suele respetarse la ortografía de la lengua utilizada, si bien a veces se observan usos no convencionales como la alternancia de mayúsculas y minúsculas en las siglas.

Como discutiremos a fondo más adelante, podemos seguir este mismo modelo para desglosar las características de la receta de cocina, género textual especializado en torno al cual gira nuestro trabajo. Al igual que un artículo científico, una receta cuenta con una estructura establecida. Asimismo, suele ir acompañada de elementos gráficos como fotos o diagramas y hoy día, cuando se presenta en aplicaciones móviles o en línea, con videos. Del mismo modo, es un género con características sintácticas, semánticas y léxicas propias. A menudo se recurre a unidades del léxico general y de otras disciplinas, pero se destacan las propiedades de estos vocablos que remiten a la consecución de determinada consistencia o sabor.

En sexto lugar, la TCT admite el fenómeno de la variación y se interesa por investigar sus motivaciones desde el punto de vista dialectal, funcional, socioprofesional y cognitivo. En primer lugar, se hace una distinción entre la variación denominativa y la variación conceptual. La variación denominativa es la que se percibe cuando la denominación de un concepto varía y la conceptual, aquella que ocurre cuando el contenido conceptual que transmite una misma denominación varía. La variación denominativa se traduce en la presencia de sinonimia. Domènech Bagaria (2006: 82) comenta que la TCT admite la sinonimia como fenómeno de la comunicación especializada natural motivado por factores que incluyen el tema, tipo de emisor y destinatarios, el nivel de especialización y grado de especialidad. La estudiosa recalca que la variación dependerá del nivel de especialización del texto: mientras más especializado sea el texto, más sistemático y, por tanto, más uniforme, por lo que presentará menor variación denominativa.

Puede decirse que el estudio de la variación terminológica ha sido una de las líneas de investigación más productivas de la TCT. A modo de ejemplo, Freixa (2002, 2006) desarrolló una tipología de la variación denominativa a partir de un análisis de la terminología en textos medioambientales. Freixa encontró que la variación denominativa podía ser producto de las siguientes motivaciones:

- motivos previos: causada por la arbitrariedad del signo lingüístico y la redundancia lingüística.
- dialectal: causada por el origen de los autores, incluye la variación geolectal, diacrónica y sociolectal.
- funcional: causada por el registro comunicativo.
- discursiva: causada por razones estilísticas o expresivas.
- interlingüística: causada por el contacto entre lenguas.
- cognitiva: causada por diversas conceptualizaciones y motivaciones.

Freixa menciona el contacto entre lenguas como una de las motivaciones de variación no desde una perspectiva prescriptiva, sino como estrategia para mejorar la comunicación:

The contact a language maintains with other languages is one of the most frequently described causes of synonymy; this contact, not necessarily that of geographical closeness, but most usually of cultural closeness, often leads specialists to prefer a linguistic form from another language. The motivation for this choice may be for reasons of prestige but also for communicative effectiveness, as the most stable

term is the one that originated in the language in which the concept was created or the one that has been accepted in international communication (2006: 62).

Freixa (2013) realiza una revisión crítica de la propuesta que hiciera en 2002 en la que estructura su tipología en niveles y concede mayor importancia a la motivación cognitiva. Considera que esta se encuentra a un nivel superior que las demás motivaciones, ya que implica que el abordaje mismo de un concepto, y no solo de su denominación, es variable. En su nueva propuesta, analiza el cambio formal, el cambio conceptual y, por último, su motivación. Además, evalúa alternativas metodológicas para determinar de manera más certera las causas de la variación, más allá del análisis del texto, como lo serían encuestas, entrevistas o algún tipo de participación en el proceso de redacción de un especialista.

Seghezzi (2011, 2013), por otro lado, se acerca a la variación denominativa desde la variable del canal en estudios en los que compara los términos utilizados en lengua escrita y lengua oral. Fernández Silva (2013), por su parte, ha estudiado la variación asociada al dominio, en el caso de su investigación en torno a la pesca y la acuicultura en Francia y Galicia y, más recientemente, las funciones retóricas de la variación en artículos académicos de Psicología (2016), en los que consiguió identificar tres funciones retóricas de la variación terminológica: nombrar, explicar y particularizar. A su vez, estas funciones se corresponden con partes específicas del artículo académico.

En resumen, los postulados de la TCT, tal y como se ha desarrollado desde finales de los años noventa hasta nuestros días, particularmente en las investigaciones y publicaciones realizadas en la IULA, serían los siguientes:

- Se comprende la Terminología como un campo interdisciplinar cuyo objeto de estudio es el término, que es un objeto poliédrico que se puede estudiar desde diferentes puntos de vista: cognitivos, lingüísticos y pragmático-comunicativos. Esto implica que la unidad terminológica representa conocimiento, es una unidad del lenguaje natural y sirve para comunicar saberes en un contexto específico.
- Los términos tienen un carácter eminentemente comunicativo y, por lo tanto, deben ser estudiados en contextos de comunicación específicos.
- El término siempre se inserta en un ámbito especializado, donde establece relaciones con otros conceptos especializados y transmite conocimiento especializado.

- Los términos aparecen en textos con diverso grado de especialidad. La especialidad de un texto puede determinarse tomando en consideración diversos factores lingüísticos y situacionales.
- El término adquiere su valor comunicativo en el contexto de los textos especializados.
- Los términos evolucionan, son dinámicos y admiten variación. La variación puede ocurrir a nivel denominativo o conceptual. Esta no es un accidente, sino que está motivada por diversos factores.

Los postulados de la TCT son muy pertinentes para nuestra investigación. Tal y como plantea esta teoría, estudiaremos un conjunto de términos de un ámbito especializado específico y en un contexto comunicativo particular, los cuales discutiremos más adelante. Los términos serán analizados en su uso en textos concretos, de modo que podremos apreciar cómo estos representan y comunican el conocimiento de un área del saber, desde una perspectiva abarcadora.

4.4. SOCIOTERMINOLOGÍA

La Socioterminología se concibe como un acercamiento a la terminología desde una perspectiva sociolingüística. De acuerdo con Gaudin (1993: 67), el término *socioterminologie* fue utilizado por primera vez por Jean-Claude Boulanger, en un texto de 1981. Posteriormente, Guilbert establece los fundamentos teóricos de este acercamiento en sus trabajos, particularmente, en *La créativité lexicale* (1975), en la que postula que la creatividad en la lengua surge por dos vías: de un lado, la estructura de la frase y, de otro, de la reproducción del contexto social. Se establece que los individuos y los grupos plasman por medio del discurso determinada realidad social (Feller 1976: 127). De acuerdo con Gaudin, este tipo de acercamiento apoyado en aspectos sociales se consolidaría a lo largo de los años ochenta y noventa, mayormente en el ámbito francófono, gracias a las aportaciones de Boulanger, Lerat, Slodzian y Gambier, el propio Gaudin y Guespin, de la Université de Rouen, a quien Boulanger (1995) declara como su principal propulsor. La Socioterminología se distingue de otros acercamientos a la Terminología por su preocupación por los aspectos sociales de la lengua, la aceptación y análisis de fenómenos como la polisemia, la sinonimia y la variación, el estudio de la diacronía y el rechazo a la división estricta del saber en dominios. Dado su interés por el aspecto social, privilegia el estudio del uso real de

los términos en los textos, considera vital la incorporación de datos sobre el contexto social de producción de textos y presta atención a la modalidad oral del discurso de especialidad.

Al igual que otros acercamientos a la terminología críticos con la TGT, la Socioterminología parte de la premisa de que los términos y los conceptos se crean y desarrollan de manera dinámica en contextos comunicativos. Ese dinamismo supone el contacto tanto entre lenguas como entre disciplinas, lo que genera cierta inestabilidad. Sin embargo, al contrario de lo que podría pensarse, dicha inestabilidad puede ser un rasgo positivo, pues indica que una disciplina está activa. En otras palabras, cuando en una disciplina se generan nuevos conocimientos y, en consecuencia, nuevos términos, al principio no estará claro cómo utilizarlos ni la forma ortográfica adecuada para escribirlos. En esta línea, Gambier (1991:10) advierte que la interactividad es la base de la creatividad científica, por lo que es preciso considerar la terminología como parte de la actividad discursiva de un grupo.

Gaudin, por su parte, señala la necesidad de situar los términos en el ámbito en que se producen:

Dans cet ensemble de perspectives, ce qui caractérise au premier chef l'orientation sociolinguistique, c'est sans doute l'étude des conditions de circulation et appropriation des formes linguistiques, couplée avec l'approche des termes comme des signes linguistiques, et non comme des étiquettes des concepts (2003: 16).

Gaudin llama a ubicar los términos en su contexto social, lo que implica considerar elementos como la política lingüística y el fenómeno de vulgarización; a describir el funcionamiento discursivo de los términos y a estudiar su desarrollo histórico. Por esta razón, aborda el tema de la *editología*, que se refiere a todo el proceso editorial que tiene lugar tras los descubrimientos científicos. Según plantea, se dan unas condiciones y unos procesos, lo que nos remite de nuevo a la idea de formación discursiva, que permiten la divulgación de los descubrimientos científicos y la adopción de determinadas terminologías. De hecho, tras citar varios ejemplos de intentos fallidos por imponer terminologías, este concluye:

Ces quelques exemples référant au changement planifié montrent que l'intervention sur le corpus ne peut se limiter aux formes linguistiques et ne pas prendre en compte les valeurs socio-symboliques qui leur sont attachées. C'est pourquoi l'étude de la conscience linguistique, de l'idéologie linguistique des groupes de locuteurs devrait accompagner la description des situations" (Gaudin 2003: 84).

Lo que distingue el acercamiento de la Socioterminología es su interés por analizar el rol social de los términos. En esta línea, Slodzian (1995) presenta la lucha contra la tuberculosis en la Francia del siglo XIX como ejemplo de la necesidad de conocer los valores sociales en el tratamiento de la terminología. A fin de hacer llegar su mensaje a las personas, los médicos combinaron su conocimiento científico con su sentido del saber tradicional. Por esta razón, explicaron los nuevos conceptos, como *microbe* con referencias como “le mauvais génie” (el genio malvado).

A fin de dar cuenta del uso de la terminología en su contexto social, histórico y cultural, la Socioterminología también privilegia el estudio de los términos en su contexto de uso real, es decir, en los textos:

L’analyse des emplois réels devrait permettre aussi de dévoiler l’idéologie qui a marqué jusqu’à aujourd’hui la terminologie ; tenter de réintroduire celle-ci dans la pratique sociale qu’est tout discours, c’est tenter du même coup de comprendre les divisions des connaissances, la synonymie, les degrés d’équivalences entre langues, les emprunts..., c’est quitter les principes qui occultent les rapports de force dans la communication, les enjeux de toute énonciation, c’est quitter la définition du sujet comme seule source de concepts (...) (Gambier 1991: 8).

Gaudin (2003: 157) también se suscribe a este parecer respecto a los textos reales. Este resalta que en los textos se encuentra información definitoria que las definiciones tradicionales dejan fuera, puesto que los rasgos del término están actualizados en función de un objetivo comunicativo específico.

La búsqueda de ejemplos de uso reales, sin embargo, no se limita a textos escritos y la Socioterminología presta especial atención a la lengua hablada, a la que intenta acceder por medio de testimonios, entrevistas e investigaciones de campo. Guespin (1994), por ejemplo, al discutir un trabajo de enfoque socioterminológico sobre la terminología genética, explica que se reunió un corpus con material tanto escrito como oral. La información oral provino de entrevistas a investigadores que se llevaron a cabo en tres etapas. Primero, se les pedía que discutieran sus investigaciones como lo harían cotidianamente, luego, que hablaran de la interferencia lingüística del inglés y, finalmente, que dieran su punto de vista respecto a textos oficiales. Delavigne (1996), por su parte, hace una reflexión respecto a las consideraciones metodológicas asociadas a la recolección de datos orales. Esta misma investigadora ya había puesto esta metodología a prueba

en una investigación en torno a la vulgarización de la terminología asociada con la energía nuclear (Delavigne 1995).

Al igual que la TCT, la Socioterminología también da cuenta de la existencia de la sinonimia, la polisemia y la variación. Se considera que estos son fenómenos lingüísticos que tienen lugar en los textos especializados. En vez de rechazarlos, los terminólogos deben buscar su motivación en el contexto histórico, geográfico y socioprofesional. Guespin (1994, 1995) menciona como ejemplo que en el discurso científico se utilizan *germe*, *microbe* y *micro-organisme* (germen, microbio y microorganismo). Si los datos confirman la existencia de estas formas, pero sin detectar una diferencia semántica, el terminólogo no puede simplemente elegir una variante y descartar las otras. Por esta razón, Guespin hace un llamado a examinar la historia, es decir, a realizar estudios diacrónicos, para comprender la razón de ser de la existencia de estos tres significantes. Es decir, el estudio de la sinonimia debe considerar su motivación, que entre otras posibilidades, puede ser el momento histórico.

Precisamente por estas consideraciones, la Socioterminología realiza estudios de corte diacrónico. Gaudin (2003) critica los acercamientos que niegan la historicidad de los términos. Para este, los términos se construyen en el uso y en los intercambios, en contextos históricos específicos. En ese sentido, se admite un estudio del término que reconozca su evolución en el tiempo:

En fait, c'est bien l'ensemble du fonctionnement sociolinguistique, sociodiscursif et historique des termes qui doit servir point de départ. Les concepts doivent être abordés en incluant leur genèse dans des textes et en prenant en compte leur enracinement et un patrimoine linguistique" (Gaudin 2003 :65).

La Socioterminología también critica la tradicional división de las lenguas de especialidad en dominios. Si bien un concepto existe solo en la medida en que está vinculado a otros conceptos de un mismo sistema conceptual, este sistema conceptual no está cerrado sobre sí mismo, es decir, se relaciona con conceptos de otros dominios. Asimismo, los términos también entran en contacto con públicos de diverso nivel de especialidad. En este sentido, Gambier (1991: 10) señala que acercarse a un lenguaje especializado como a una jerga o lengua secreta de un limitado grupo de especialistas niega los procesos dinámicos de conceptualización. Un enunciado que transmite un concepto transmite dos tipos de información: la evolución del concepto, por medio de su

reinterpretación en un mismo dominio o por su paso de un dominio a otro, y el interés por llamar la atención sobre sí mismo como concepto.

Gaudin, por su parte, critica las divisiones estrictas entre dominios, que a su entender es producto de la visión positivista de la TGT, que creía en la racionalización de la lengua. Incluso alude a que, si bien las disciplinas más antiguas responden a criterios históricos y científicos, las *microdisciplinas* de hoy son producto de una lógica institucional.

Por esta razón recurre al concepto de *episteme*, tal como fue desarrollado por Foucault. El *episteme* se desarrolla en el contexto de una formación discursiva, lo que Maingueneau define como un sistema de restricciones para una buena formación semántica. Esto implica que lo que un individuo puede decir sobre un tema queda restringido por lo que es pensable en su época, en función de los conocimientos disponibles, prejuicios, actitudes, costumbres, etc. La relación con las lenguas especializadas, es que los epistemes aparecen en formaciones discursivas que posibilitan su existencia.

En resumen, la Socioterminología es una corriente terminológica heredera de la Sociolingüística que se desarrolló en el ámbito francófono entre los años ochenta y noventa. Es un acercamiento que abraza el estudio de la polisemia, la sinonimia y los aspectos sociales de la lengua. Se interesa por el contexto histórico, cultural y socioprofesional en el que se producen los textos y, en consecuencia, los términos. Debido al interés en la evolución histórica de los términos, los estudios que parten de esta corriente estudian los términos en diacronía. Al igual que el resto de las corrientes más actuales de investigación en Terminología, creen que el término debe estudiarse en el contexto de textos reales, tanto orales como escritos.

Varias de las ideas planteadas por los teóricos de esta corriente son muy relevantes para nuestra investigación. El estudio de la terminología culinaria requiere la consideración del contexto sociohistórico en el que se utilizan y desarrollan los términos. Entendemos que el concepto de editología, abordado por Gaudin (2003) para referirse al sistema de producción de conocimiento científico es aplicable a los textos de gastronomía publicados en Puerto Rico, pues como veremos más adelante, los textos más importantes aparecen en períodos específicos.

Por otro lado, la cocina es un ámbito en que entran en contacto múltiples dominios: la alimentación, la nutrición, la historia y la economía, por mencionar algunos. Asimismo, además

de ser un punto de encuentro entre múltiples dominios, es un ámbito muy cercano a la lengua general, en el que entran en contacto diferentes niveles de especialización.

4.5. ACERCAMIENTO CULTURAL

El enfoque cultural se desarrolló a finales de los años noventa y su principal exponente es Diki-Kidiri (1996, 2000a, 2000b, 2008, 2014), quien junto a otros investigadores desarrolló una serie de trabajos relacionados con las lenguas africanas. Los principales focos de interés de estos investigadores son la instrumentalización y visibilización de las lenguas minoritarias, el desarrollo de teorías que den cuenta de la diversidad lingüística y cultural, y los procesos de conceptualización que dan lugar a la adquisición de conocimientos foráneos.

El trabajo de estos autores se da en el contexto de países africanos que fueron durante mucho tiempo fueron colonias europeas. En estos países, coexisten las lenguas impuestas por las antiguas metrópolis y las lenguas autóctonas. Estas, si bien estaban capacitadas para transmitir conocimientos, permanecían invisibilizadas. Diki-Kidiri y Atibakwa Baboya (2001) constataron que en internet, por ejemplo, las lenguas africanas aparecían mayoritariamente como objetos de estudio, no como instrumentos de comunicación. Los investigadores realizaron proyectos encaminados a restituir estas lenguas como instrumentos de comunicación que vehicularan el conocimiento especializado.

Atibakwa Baboya (2000) ya había identificado una serie de diferencias entre el entorno africano y europeo que debían tomarse en cuenta en este proceso. Entre estas cabe resaltar, en primer lugar, que los europeos cuentan con una tradición escrita que les da acceso a corpus de textos técnicos y bases de datos, en tanto que en África, por mucho tiempo, la tradición ha sido solo oral, lo que dificulta el acceso a conocimientos previos. En segundo lugar, en los países africanos no se propicia el aprendizaje formal de la lengua utilizada en el hogar. En tercer lugar, los mecanismos de creación neológica no responden a las mismas convenciones. Finalmente, en Europa existen diversos organismos que velan por la estandarización de la terminología, pero en África, estas iniciativas, cuando existen, están en ciernes.

Los investigadores no tardaron en percibir las limitaciones de la TGT como base teórica para abordar estos problemas y comenzaron a desarrollar un enfoque compatible con aquellos de

las otras teorías que empezaban a desarrollarse: la Teoría Comunicativa, la Socioterminología y la Teoría Sociocognitiva. La particularidad del acercamiento que Diki-Kidiri proponía era que abordaba la terminología en el contexto de una comunidad.

Tras estudiar cómo se han integrado conceptos de otras culturas en los países africanos, Diki-Kidiri (2008) plantea la relevancia de la historia y la cultura de una comunidad a la hora de crear o apropiarse de nuevos conceptos. Establece un paralelismo entre el ser humano y la sociedad: ambos tienen su propia cultura, historia y memoria, que condicionan su proceso de conceptualización y la adquisición de nuevos conocimientos. La historia y la memoria individual son importantes, pero son la historia y la memoria colectiva las que permiten la transmisión de conocimiento. La cultura, en particular, que Diki-Kidiri define como el conjunto de experiencias, producciones y conocimientos generados por un grupo humano que vive en un mismo espacio en una misma época (2000b: 28), será el filtro por el que pasarán los nuevos conocimientos.

Desde esta perspectiva, el proceso de adopción de un nuevo concepto puede dividirse en los siguientes pasos: reconceptualización, reformulación, revisión de prejuicios y apropiación. El método propuesto por la terminología cultural puede resumirse de la siguiente manera:

- Descripción del concepto en la lengua origen, tanto desde su realidad técnica como desde su percepción cultural.
- Búsqueda de posibles equivalentes en la cultura meta.
- Reconceptualización a partir de la percepción cultural en la lengua meta (conlleva el uso de técnicas clásicas de conceptualización como son la metaforización, la extensión o reducción de sentido, el calco semántico y el préstamo conceptual).
- Reformulación a partir de las técnicas de formación de palabras más productivas en la lengua meta (composición, derivación, truncación, acrónimo, préstamo, etc.).
- Revisión de prejuicios y apropiación del nuevo concepto (2014: 100).

La puesta en práctica de esta metodología requerirá de los investigadores un profundo conocimiento de la lengua, la cultura y el dominio, por lo que se recomienda que en este tipo de iniciativas participe un experto en cada una de estas áreas, de ser posible. Este acercamiento teórico pone a la comunidad en el centro del proceso, dado que la adopción de un concepto y su integración en un sistema dependerán del acervo cultural de una comunidad y de la manera en que se ha enfrentado a conceptos similares en el pasado. Según expone Diki-Kidiri, las denominaciones

reflejan percepciones o puntos de vista, no al objeto. Por esta razón, en su teoría, desarrolla dos conceptos, el de *concept* y el de *percept*, en donde *concept* se equipara a los rasgos esenciales y *percept* a la posibilidad de múltiples puntos de vista, que a su vez se reflejan en la existencia de múltiples denominaciones en diferentes lenguas (2008).

En el caso concreto de África, se han presentado dos fenómenos con consecuencias en la terminología que son explorados por estos autores: llegan nuevos conceptos (e.g. tecnológicos) de Occidente, con una denominación y una historia propias; y, por otro lado, comienzan a estudiarse realidades africanas desde perspectivas occidentales. En este caso, los terminólogos toman en consideración tres aspectos: cómo se le llama al objeto en Occidente, cómo se le llama en África y cómo es el objeto propiamente. Se evalúa si la motivación del nombre se haya en el propio objeto y si es funcional.

Atibakwa Baboya (2008), por su parte, examina a fondo los mecanismos de adquisición de conceptos y creación de términos en los países africanos, antes identificados por Diki-Kidiri (1996, 2000a) donde sobresalen la neología semántica y la metaforización. El proceso de creación de neologismos semánticos se da en dos etapas: la desmotivación, que consiste en neutralizar un sentido anterior de un término, y la remotivación, que consiste en reactivar un sentido olvidado (Atibakwa Baboya 2008: 53). Atibakwa Baboya discute el ejemplo de la denominación de *diccionario* en diferentes lenguas africanas y su motivación cultural. En lengua sängö un diccionario se denomina *bakarî* en referencia a un personaje mitológico de gran sabiduría llamado *banda*. La metaforización, por otro lado, consiste en utilizar términos de un dominio para denominar los conceptos de otro.

En su reflexión teórica, Diki-Kidiri también se interesa por los componentes del término como signo lingüístico. Este discute que si bien cuando hablamos del signo lingüístico solemos partir de la premisa de que la relación entre significante y significado es arbitraria, al hablar de términos la relación sí es motivada, pues la denominación procede de un razonamiento previo:

En devenant un terme, le signe linguistique ne cesse pas pour autant d'être un signe linguistique. Il est donc nécessaire de redéfinir le signe linguistique comme une unité à trois composantes ; le *signifiant*, le *signifié*, et le *concept* (2000 : 29).

Su perspectiva es que entre concepto y significante hay una relación mediada por la cultura y la percepción individual. Esta visión tripartita del término como signo lingüístico, acorde con la

presentada por la TCT, permite dar cuenta de sus aspectos morfológicos, semánticos y conceptuales.

En somme la face «signifié» du terme considéré en tant que signe linguistique se décompose à son tour en deux facettes, le *percept* orienté vers le signifiant et le concept archétypique orienté vers le référent (2008 :43)

El enfoque cultural aporta una perspectiva de interés a nuestra investigación. La principal preocupación de estos investigadores es que los países africanos puedan adoptar conocimientos desarrollados en otras culturas dominantes por medio de su propia lengua y cultura. En nuestro caso, no estamos trabajando con lenguas minoritarias o en riesgo de desaparición. Trabajamos con dos lenguas dominantes, español e inglés. Sin embargo, se trata de lenguas en contacto, en un contexto específico, el de la relación entre Puerto Rico y Estados Unidos. Entre ambos países existen vínculos políticos, económicos y sociales muy particulares que tienen consecuencias en la producción textual y, por ende, en el uso de los términos. Diki-Kidiri y sus colegas describen la situación de la terminología en países antes colonizados por las grandes metrópolis europeas. Puerto Rico, por otro lado, fue un país colonizado por España y, posteriormente, por Estados Unidos. En nuestro estudio, observamos un proceso de reconceptualización, reformulación y apropiación dinámico. Por un lado, a lo largo de los años, Puerto Rico adquiere conceptos de sus dos metrópolis, España y Estados Unidos. Por otro lado, una vez se apropia de estos conceptos, los exporta ya como parte de su cultura. Si bien este intercambio es asimétrico, es un proceso que tiene lugar y que a nuestro entender no se ha trabajado en el ámbito de la terminología cultural. En esta, se ha explorado bastante cómo una cultura dominada recibe conocimientos de una cultura dominante, pero no se ha explorado el proceso a la inversa.

Fuera del contexto africano, el investigador Luis Fernando Lara también busca establecer un vínculo entre terminología y cultura. Lara (1999) advierte que la cultura suele comprenderse como el ámbito de lo particular –de cualquier tipo de grupo, desde una nación hasta grupos idiosincráticos--, lo que en consecuencia sitúa a la cultura en el ámbito opuesto al de la universalidad, donde en principio se encontraban los orígenes de la propia disciplina terminológica. A fin de crear un balance entre ambos polos, Lara aboga por acercamientos que integren la cultura sin caer en el relativismo. Al mismo tiempo, del mismo modo que otros investigadores cuyas opiniones hemos discutido en este capítulo, llama a poner en duda los postulados tradicionales de la Terminología.

De acuerdo con Lara, este cometido puede lograrse por medio de una teoría de la significación que considere cómo los seres humanos aprehenden y experimentan el mundo real. A su entender, la teoría clásica falla al plantear la terminología como conjunto de etiquetas sin plantearse la complejidad del proceso de aprendizaje y significación. En este punto, debemos decir que algunos acercamientos de corte cognitivo como los que discutiremos más adelante, han tomado en cuenta estos aspectos. De hecho, Faber y León Araúz defienden que la cognición no puede separarse de la cultura

Cognition is culture-dependent as well, since our modalities of experience and our perception cannot be separated from the environment where we live and our previously stored experiences. The study of cultural phenomena by neuroscience has focused on the influence of both cognition and culture on categorization, and have shown that neural plasticity may partly result from cultural experience (Reynolds Losin, Dapretto and Iacobini 2010; Raizada *et al.* 2008). This means that culture can actually shape the brain. (2012: 139)

Para recapitular, los acercamientos culturales a la terminología sostienen que ni los conceptos ni los términos se forman se o adquieren en el vacío. Ya sea que nazcan en el entorno de una cultura o sean importados de otra, los conceptos y los términos se asocian con un contexto histórico que incide sobre los seres humanos y en la manera en la que integran nuevos conocimientos. En consecuencia, a fin de describir los conceptos y las relaciones que guardan entre sí y con los participantes de las situaciones de comunicación especializada, es preciso vincular las categorías conceptuales a los procesos que han dado lugar a su origen y transformación.

4.6. TEORÍA SOCIOCOGNITIVA DE LA TERMINOLOGÍA

El acercamiento sociocognitivo a la terminología también parte de una crítica a las teorías clásicas. Como ya hemos visto, los principios clásicos de la terminología respondían a las características de lo que debía ser la terminología, pero no se centraban en la representación de una realidad objetiva. Temmerman (2000) plantea un acercamiento que cuestiona cada uno de los postulados de la Teoría General de la Terminología y toma como base nociones de la semántica cognitiva. La Teoría Sociocognitiva de la Terminología (TST) puede resumirse en las siguientes premisas:

- El concepto debe estudiarse a partir del término como “unidad de comprensión”.
- Los términos pueden tener definiciones difusas, estructuradas de manera prototípica.

- Se rechaza el principio de univocidad y se entiende que los términos no se asignan permanentemente a un concepto, por lo que son normales y funcionales fenómenos como la sinonimia y la polisemia.
- Se acoge el estudio diacrónico de los términos, ya que permite el estudio de los fenómenos antes mencionados y la manera en que se vinculan con el desarrollo de los conceptos y su comprensión.

En la primera premisa de su propuesta, Temmerman sitúa como punto de partida para el estudio de la terminología al término, entendido como “unidad de comprensión”. En la práctica, su proposición se plantea como un rechazo a la noción de la TGT que situaba al significado o al concepto como el punto de partida. Se considera que iniciar el estudio del término a partir del concepto o significado nace de una noción artificial en la que se separa el ámbito ideacional del comunicativo. Temmerman hace referencia a la metáfora de Geeraerts ([1993] 2009: 259) con respecto al significado. Geeraerts plantea que suelen verse las unidades léxicas como bolsas que contienen significado, es decir, como si el significado fuera un contenido objetivo y estático que hay que desempacar. Por el contrario, Geeraerts ve el significado como algo que se crea en el uso, por lo que le parece una metáfora más adecuada la del léxico como una linterna que alumbró y resalta determinados aspectos de sentido. La perspectiva de la TST, entonces, es que debemos acercarnos al término no como ese paquete que contiene de antemano una determinada información, sino como una unidad que permite la comprensión de una realidad externa al lenguaje. Por esta razón, la pregunta de investigación no es “qué significa este término”, sino “cómo se comprende este término”. A fin de responder a esta pregunta, el acercamiento sociocognitivo busca en los textos especializados lo que los expertos dicen comprender por tal o cual término.

El segundo punto que aborda la TST es que las definiciones de los términos tienen límites difusos. Esta es una perspectiva heredera de las nociones de conceptualización y categorización propuestas desde la Semántica Cognitiva, particularmente de la teoría del prototipo y los modelos cognitivos idealizados¹⁴. Temmerman distingue entre conceptos y categorías. Los conceptos pueden definirse con la metodología clásica, es decir, por medio de las condiciones necesarias y suficientes. Las categorías, sin embargo, están estructuradas de manera prototípica. Según explica Temmerman, antes se asociaban dos tipos de información a un concepto, la definicional y la

¹⁴ Discutimos a fondo ambos conceptos en el apartado dedicado al significado y a la estructuración de la definición.

enciclopédica. Sin embargo, cuando se estudia una categoría, lo pertinente no es si la información es definicional o enciclopédica, sino el grado en que esta información asociada al término es esencial para su comprensión. La información esencial asociada a la definición de cada término dependerá de a qué categoría pertenezca y puede ser, entre otras posibilidades, de los siguientes tipos:

- información histórica: la comprensión se relaciona con el desarrollo y evolución en el tiempo de un proceso
- facetas intracategoriales: la unidad puede dividirse en facetas o aspectos que la caracterizan
- perspectivas de comprensión: implica que otras unidades de comprensión funcionan como perspectivas alternas desde las cuales observar la unidad.
- intención del emisor: se refiere a que la intención del emisor del mensaje determina la explicitación del sentido de una categoría (Temmerman 2000: 74).

Partiendo de esta premisa, a fin de redactar definiciones cuando estas tienen límites difusos, la teoría sociocognitiva recurre al uso de plantillas definicionales, las que serán específicas para cada tipo de categoría. En el ámbito de las Ciencias Naturales, Temmerman se enfoca en tres categorías: entidades, actividades y categorías colectivas (*umbrella categories*). Tras realizar un análisis exhaustivo de la forma en que los especialistas definen los términos, *intron*, *blotting* y *biotechnology*, Temmerman crea una plantilla que permite definir cada uno de estos términos según su categoría (entidad, actividad, categoría colectiva). Los renglones incluidos en cada plantilla corresponden a la información que se considere esencial para cada tipo de unidad de comprensión. Las plantillas pueden incluir los siguientes tipos de información:

- información intracategorial: relaciones genéricas y meronímicas, usos y aplicaciones
- información intercategorial: perspectivas, dominios e intenciones
- información histórica: evolución de la unidad de comprensión (Ibíd.: 122).

El tercer punto que plantea la TST es el rechazo del principio de univocidad absoluta defendido por la TGT. Se considera que un concepto no está ligado permanentemente a un término, dado que los términos evolucionan y cambian a medida que se desarrolla la comprensión. En consecuencia, esta teoría estudia fenómenos como la polisemia y la sinonimia.

La polisemia se atribuye a tres causas interrelacionadas:

Polysemy is caused by changes at three levels: change in the understanding of the category (the conception), change in the category as such due to e.g. technological or sociological innovation (the perception), and change in the means for expression of what one perceives and understands, i.e. the result of the mechanisms of change in language (Ibíd.: 129).

Se considera que la polisemia no solo es normal, sino necesaria como parte de la discusión y profundización de un concepto. La sinonimia, por otro lado, también es funcional, pero esta se desarrolla como parte de la expresión de diferentes perspectivas. De acuerdo con la propuesta de la teoría sociocognitiva la univocidad puede darse en un punto en el tiempo, pero no es permanente.

Finalmente, como consecuencia de lo discutido anteriormente, en este acercamiento se presta especial atención al estudio diacrónico de los términos. El estudio diacrónico permite observar la evolución de los conocimientos, de su comprensión y de cómo dicha evolución se refleja en el lenguaje.

La polisemia, por ejemplo, puede estudiarse de manera diacrónica. Por ejemplo, cuando Temmerman estudia la terminología de las Ciencias Naturales, observa cómo se ha utilizado a lo largo de los años el término *cloning*. Esta observa como los científicos utilizan este término para describir conceptos distintos que tienen rasgos en común. A principios del siglo XX, *clonar* es un proceso que se utiliza con plantas por medio de cortes e injertos; en los años veinte, se clonan células bacterianas por medio de cultivos; en los treinta, células de plantas por medio de regeneración; en los cuarenta, anfibios por medio de enucleación; en los setenta, ochenta y noventa se clonan células de mamíferos, se logra la clonación de mamíferos (Ibíd.: 141). Todos estos procesos son diferentes y tienen resultados distintos, que responden al desarrollo científico en cada momento. No obstante, hay un núcleo conceptual que se mantiene. La semejanza entre los diferentes conceptos asociados con el término clonación que permite ese núcleo conceptual es funcional, pues permiten la comprensión de los conceptos más novedosos por medio de la referencia a conceptos antiguos.

La sinonimia también puede estudiarse de manera diacrónica. Para ilustrar este punto, Temmerman utiliza como ejemplo los términos sinónimos *Southern blotting*, *Southern transfer* y *Southern hybridisation*. Dichos términos remiten al mismo concepto, pero destacan aspectos distintos de la información enciclopédica ligada a este. Se trata de una unidad de comprensión que puede aprehenderse como resultado, proceso o principio (Ibíd.: 151). Aunque la investigación de

Temmerman es anterior a varias de las que discutimos en el apartado sobre la TCT y la propuesta en torno a la sinonimia (o variación denominativa) no está tan desarrollada como en estas, vemos que ambos enfoques tienen en común la apreciación de la sinonimia como motivada y funcional.

Faber critica que al igual que las otras teorías no considera el aspecto sintáctico (Faber 2012: 18). Sin embargo, destaca positivamente dos aspectos de esta teoría. En primer lugar, señala su interés en la organización conceptual y en la estructura categorial desde el punto de vista cognitivo. En segundo lugar, que es la primera en estudiar en profundidad el aspecto diacrónico de los términos. Gläser (2010), por su parte, echa en falta que Temmerman no toque el tema de la fraseología.

En cuanto a la forma en que se ha desarrollado la teoría en trabajos posteriores, Faber observa que la línea adoptada más recientemente por las principales proponentes de la Terminología Sociocognitiva se ha ido alejando de algunos de los parámetros presentados en sus primeros trabajos. En trabajos más recientes, se han inclinado por vincular sus teorías al uso de ontologías computacionales. Ya no se mencionan los prototipos, la organización radial o los modelos cognitivos idealizados. Sin embargo, sí se utilizan relaciones conceptuales semejantes a las más tradicionales, como *has_subtype* y *is_kind_of*. Faber comenta que esto es comprensible, ya que es difícil combinar la ingeniería ontológica con la representación conceptual descrita en las obras fundadoras de la TST.

A lo largo de los años se han realizado otras investigaciones terminológicas que parten de teorías esbozadas desde la Lingüística Cognitiva o, por decirlo de otro modo, que se han acercado al término desde la puerta cognitiva, como lo es la propuesta que discutimos en el siguiente apartado, la Terminología basada en Marcos. Nahod (2015) también se adentra en el estudio de los términos desde una perspectiva sociocognitiva, pero advierte que su acercamiento difiere en varios puntos de la perspectiva descrita por Temmerman. Nahod anota que en tanto que Temmerman aplicaba a la Terminología teorías que habían sido estudiadas por la Lingüística Cognitiva en la lengua general, sus hipótesis parten de fenómenos de conceptualización y categorización específicos de los lenguajes especializados.

Asimismo, observa que el estudio de los modelos cognitivos en el lenguaje especializado requiere de un componente social más pronunciado. Este señala la importancia de reconocer que el campo de las Ciencias Naturales debe repensarse como un campo bajo el cual coexisten

numerosas disciplinas diferenciadas, cada una con su lenguaje especializado propio. Nahod critica la estructuración prototípica de los conceptos de Temmerman, dado que no coincide con sus hallazgos en la base de datos multilingüe croata Struna. Nahod considera que el lenguaje de cada dominio dentro de las Ciencias Naturales debe estudiarse por separado. Como producto de esta reflexión, introduce el concepto de Modelos Cognitivos específicos de un Dominio (DCM, por sus siglas en inglés), que define de la siguiente forma: “DCM can be perceived as a collective conceptual subsystem consisting of concepts that show variation in properties that define them in comparison to general or more broadly accepted conceptual systems” (2015: 111). La premisa es que aunque al igual que Temmerman adopta los Modelos Cognitivos Idealizados de la Semántica Cognitiva, dichos modelos tienen que adscribirse a un dominio particular para ser factibles. Nahod estructura los DCM en forma de capas, de modo que cada término tiene varias capas que corresponden con sus respectivos DCM, es decir, modelo en el que se define, incluido el de la lengua general, con su respectiva definición. Como el propio Nahod indica su propuesta también guarda similitud con la de la Terminología basada en Marcos, que discutimos en los próximos apartados, pues en esta también se plantea la necesidad de presentar la multidimensionalidad de los conceptos y la manera en que las diversas dimensiones se activan en los textos. No obstante, explica que su proyecto no presenta el nivel de complejidad de trabajos como Ecolexicon.

La TST desarrollada por Temmerman (2000) presenta una perspectiva innovadora que analiza los términos desde el punto de vista de la comprensión y que critica los principales postulados de la TGT: la univocidad, el tratamiento de categorías y definiciones y el carácter sincrónico de los términos. Gómez González Jover (2006) destaca que una de las principales aportaciones de este enfoque es que explora de manera diferente las relaciones que se establecen en el triángulo semántico. Como sabemos, el triángulo semántico, tal y como lo adaptara Wüster para el estudio de la terminología, tenía tres vértices: símbolo, concepto y objeto. Gómez González Jover considera que Temmerman explora de manera más abarcadora las relaciones entre los tres vértices. En primer lugar, al trabajar con la relación entre el mundo y el lenguaje teniendo en cuenta el rol de la percepción en la comprensión y, en segundo lugar, al considerar la relación entre el lenguaje y la mente, al incorporar a su teoría los modelos metafóricos.

4.7. TERMINOLOGÍA BASADA EN MARCOS

Según López Rodríguez *et al.* (2010), la Frame-Based Terminology o Terminología basada en Marcos (TbM) es un enfoque teórico-práctico que comparte características con la TCT y la Terminología Sociocognitiva. López Rodríguez *et al.* explican que se asemeja a la Teoría Comunicativa en tanto que acepta que se puede acceder al término desde diferentes “puertas” o enfoques, como son el cognitivo, el lingüístico y el comunicativo. Por otro lado, comparte con la Teoría Sociocognitiva que incorpora la teoría del prototipo. Asimismo, comparte con ambas teorías la descripción de la relación entre lengua y términos, el reconocimiento de que fenómenos como la sinonimia y polisemia tienen cabida en el lenguaje especializado, el carácter evolutivo de conceptos y términos y el uso de ontologías en la creación de recursos terminológicos.

La Terminología basada en Marcos parte de tres modelos lingüísticos y metodológicos: el Modelo Lexemático Funcional de Martín Mingorance, la Semántica de Marcos de Fillmore y la Lingüística de corpus. El Modelo Lexemático Funcional (MLF), teoría que a su vez parte de la Gramática Funcional de Dik, ofrece una metodología estructurada para definir y organizar conceptos. Tanto la TbM como el MLF analizan definiciones de fuentes lexicográficas (e.g. diccionarios, léxicos especializados) para confeccionar jerarquías terminográficas.

La Semántica de Marcos nace a partir de los estudios gramaticales de Fillmore y busca analizar la manera en que verbalizamos nuestros modelos conceptuales. Según esta teoría, la manera en que expresamos nuestros conocimientos y la perspectiva desde la que lo hacemos añaden una nueva capa de significado. Las bases de esta teoría terminológica son: “1) el carácter organizacional de los conceptos; 2) la multidimensionalidad de los conceptos, y 3) la extracción de información semántica y sintáctica mediante el uso de corpus multilingües” (Faber y León Araúz 2010: 79).

Faber *et al.* (2005, 2006) también se refieren a la metodología que utilizan como *Process-Oriented Terminology Management* (Gestión de Terminología centrada en procesos). De acuerdo con este acercamiento, la descripción de la terminología de determinado dominio parte de los eventos que tienen lugar en este. Se entiende que cada dominio del saber tiene una plantilla o esquema de evento, al que se vinculan una serie de conceptos. El sistema conceptual integra los eventos repetidos dentro de cada dominio y los categoriza según marcos idealizados, lo que, a su vez, permite procesar el contenido conceptual más fácilmente (Faber *et al.* 2006: 191). Por esta razón, crear un sistema de representación del conocimiento basado en estos esquemas de eventos

no solo permite organizar la información terminográfica de manera coherente, sino que ayuda al usuario a aprender del dominio.

El proceso comienza con la compilación de corpus comparables en las lenguas de trabajo. Una vez compilados los corpus, la primera fase implica hacer un inventario comprehensivo de los términos del dominio. En segundo lugar, partiendo de estos datos, se crea el marco del macroevento del dominio, en el cual se especifican las macrocategorías de dicho macroevento, de modo que se puedan estructurar todos los conceptos del dominio en estas macrocategorías y representar la manera en que estas se relacionan. Poco a poco, se van identificando submarcos, en los que la información conceptual incluida en las macrocategorías se va especificando cada vez más.

Una vez se identifican las categorías a nivel conceptual, se identifican las unidades léxicas especializadas asociadas a cada marco conceptual. En esta fase, se utilizan recursos de referencia para identificar los rasgos asociados con cada concepto. Posteriormente, se identifican los términos asociados en el corpus, relaciones semánticas entre estos, como hiponimia y sinonimia, y su colocación sintáctica y gramatical. Posteriormente, se identifican los argumentos semánticos o conceptuales que integran el marco. En esta etapa, es necesario analizar los contextos específicos en los que aparecen las unidades léxicas. Cada elemento del marco se liga a una de las macrocategorías.

La siguiente etapa del proceso se relaciona con los componentes sintácticos. En este punto se observan los patrones de valencia y las realizaciones sintácticas de los marcos y se hacen patentes las diferencias interlingüísticas. Al analizar los corpus, se observan combinaciones terminológicas recurrentes que, a su vez, se anotan de acuerdo con los marcos identificados en la etapa anterior. De esta manera se asocian los elementos conceptuales con su realización sintáctica en cada una de las lenguas de trabajo. Se establece una correlación entre sentido y sintaxis, que se documenta con patrones de valencia. A modo de ejemplo, Faber *et al.* (Ibíd.: 199) nos muestra el siguiente ejemplo de lo que sería el patrón de valencia del concepto MAREA:

(1a) TIDE to occur FREQUENCY

Spring tides occur every 14 to 15 days.

(NP) (V) (ADVP)

(1b) MAREA tener lugar FRECUENCIA

La marea de perigeo tiene lugar cada 27,5 días.

(NP) (V) (ADVP)

En la siguiente etapa, se establecen interrelaciones entre marcos. Esto permite especificar los atributos de cada marco y observar si las relaciones entre los elementos de las macrocategorías son heredadas por las categorías más específicas. Seguir el método antes descrito, permite establecer esquemas definatorios.

Uno de los aspectos más sobresalientes de este acercamiento es la manera en que aspira a que cada uno de los elementos en la base de datos (definiciones, expresión de relaciones conceptuales, ejemplos de uso y elementos multimedia) sean cognitivamente adecuados para que el usuario pueda activar conceptos previos y utilizarlos en la adquisición de nuevos conocimientos. Con este tipo de recursos terminográficos se pretende representar la dinamicidad de los conceptos. En esa línea, Faber y León Araúz (2014: 153) ofrecen algunas pautas para representar la dinamicidad de los conceptos:

- Los conceptos de las áreas de conocimiento especializado no se activan de manera aislada, sino como parte de una estructura, contexto o evento.
- Los recursos enfocados en facilitar la adquisición de conocimiento especializado deben proveer contextos conceptuales o situaciones en las que se perciban las relaciones de los términos y conceptos entre sí y en el contexto de una cultura.
- Aunque las relaciones genéricas y parte-todo son importantes, también deben considerarse otras relaciones conceptuales, en la medida en que estas aporten a la simulación de los rasgos pertinentes a cada concepto.
- Los diferentes dominios se ven restringidos por la naturaleza de sus integrantes.
- Las bases de datos deben representar las diferencias culturales y la manera en que se relacionan con los procesos de categorización.

Tras esta breve explicación de la metodología básica de la TbM, discutimos en más detalle algunos de los conceptos que toma de la Semántica de Marcos y del MLF. Al discutir la teoría del MLF, revisamos también algunas de las ideas que este modelo toma de Dik.

4.7.1. LA SEMÁNTICA DE MARCOS

La *Frame Semantics* o Semántica de Marcos es el primer pilar de la TbM. Fillmore (1987 [1977]: 79) comenta que la noción de *frame* (marco) venía utilizándose desde hacía algún tiempo en el ámbito de la psicología cognitiva, en el que había sido empleado en los trabajos de Bartlett (1932), Minsky (1974) y Winograd (1975), entre otros. Entre estos destaca Minsky (1974: 1), quien define marco como una estructura de datos que representa una situación de manera estereotipada. A cada marco se asocian diferentes tipos de información, como reglas y expectativas. Minsky compara los marcos con una red de nodos y relaciones en la que los niveles superiores representan aspectos de la situación que siempre son verdaderos. En los niveles inferiores hay *slots* o espacios que deben llenarse con información específica.

No obstante, es Fillmore quien transplanta la noción de marco al ámbito de la semántica. Su perspectiva de los marcos es la siguiente:

By the term frame I have in mind any system of concepts related in such a way that to understand any one of them you have to understand the whole structure in which it fits: when one of the things in such a structure is introduced into a text, or into a conversation, all of the others are automatically made available (Fillmore 1982: 111).

En este contexto, las palabras representan categorizaciones. Estudiar las palabras de esta forma implica buscar entender por qué una sociedad creó determinada categoría.

Antes de desarrollar esta teoría, Fillmore trabajó en proyectos de la corriente transformacional, enfocados en la sintaxis y el comportamiento gramatical de los verbos. Este compara este tipo de estudio y el de la Semántica de Marcos con la perspectiva que podemos tener de unas herramientas. Por un lado, podemos saber cómo son en términos de su forma y tamaño, pero, por otro, podemos interesarnos con cómo se usan, para qué y por quién (Ibíd.: 112). Como parte de su contribución a la gramática generativa, Fillmore desarrolló la teoría de la gramática de casos, que hasta cierto punto es la predecesora de la Semántica de Marcos. Con la teoría de la gramática de casos, Fillmore planteaba que las estructuras profundas debían ser representadas con “casos profundos”, a los que se asignaban roles semánticos (Agente, Paciente, Objetivo, etc.) (Fillmore *et al.*, 2003). Los marcos de caso de cada verbo servían como base para analizar en qué perspectiva se situaba una actividad y que entidades formaban parte de esta:

What I called ‘case frames’ amounted to descriptions of predicating words that communicated such information as the following: ‘Such-and-such a verb occurs in expressions containing three nominals, one designating an object on which the actor’s act has a state-changing influence, and one designating an object through the manipulation of which the actor brings about the mentioned state change’ (Fillmore 1982: 114).

Fillmore entendía la gramática de casos como una descripción de la valencia sintáctico-semántica de los verbos. Aunque dicha descripción permitía identificar tipos de verbos, se perdían ciertas generalizaciones semánticas. Había un cuestionamiento de fondo respecto a cuál debía ser el conjunto de roles a usar. Sus investigaciones posteriores en las que analizaba los roles predicativos le convencieron de que un número tan limitado de roles no era suficiente. Entonces, a mediados de los setenta entró en contacto con los estudios sobre la teoría del prototipo de Rosch y los conocidos estudios sobre el color de Berlin y Kay (1969), así como con los trabajos conjuntos de Kay y Lakoff, lo que lo llevó a desarrollar descripciones de sentido basadas en la teoría del prototipo, influencias que le permitieron desarrollar la Semántica de Marcos. Para Fillmore, el marco en el que se inserta una palabra es prototípico. Por ejemplo, nuestra sociedad espera que un niño reciba cuidados de sus padres hasta cierta edad. Cuando un niño no tiene padres, se le llama *huérfano*. Sin embargo, una vez cumplida cierta edad, digamos unos veinte años, ya no se puede hablar de un *huérfano*, ya que se entiende que la persona se puede cuidar por sí misma. Esta categorización no tiene por qué ser la misma en todas las sociedades. Fillmore insiste en que la perspectiva de un marco remite no solo a una escena, sino incluso a una historia o contexto mayor. Por ejemplo, en los Estados Unidos se utilizan las expresiones “out west” y “back east” ya que los primeros inmigrantes en llegar a los Estados Unidos se asentaron en el este.

Los marcos cognitivos pueden ser evocados por dos medios: por el propio texto o por conocimientos externos al texto, como lo serían los conocimientos del hablante. En este sentido, una unidad léxica puede ser polisémica en función de su pertenencia a diferentes marcos, que pueden ser generales o especializados. Asimismo, dentro de un mismo marco, pueden observarse diferentes perspectivas de una misma situación:

The framing words in a text reveal the multiple ways in which the speaker or author schematizes the situation and induce the hearer to construct that envisionment of the text world which would motivate or explain the categorization acts expressed by the lexical choices observed in the text (Fillmore 1982: 122).

Aunque la semántica de marcos tiene puntos en común con otros modelos, como el de la semántica de campos léxicos, se distingue de esta por su enfoque en los aspectos cognitivos sobre los léxicos. De acuerdo con Fillmore y Atkins (1992: 76), al estudiar campos semánticos, el punto de mira se sitúa en las relaciones paradigmáticas y sintagmáticas de las unidades del lexicón. La Semántica de Marcos, por su parte, se concentra en el trasfondo de experiencias, prácticas y creencias que posibilitan la comprensión del significado. Se considera que las palabras no se asocian simplemente las unas con las otras, sino que establecen una relación con un marco o trasfondo común. Cada marco contiene escenarios que, a su vez, contienen roles. Uno de los ejemplos más citados es el del marco de la compra-venta. En este hay un comprador, un vendedor, un objeto que se vende y una transacción monetaria.

Posteriormente, la Semántica de Marcos se plantea como modelo para estructurar una base de datos léxica, lo que dio lugar a la base de datos FrameNet, proyecto desarrollado por el International Computer Science Institute (ICSI) en la Universidad de Berkeley (Fillmore *et al.* 2003, Ruppenhofer *et al.*, 2010). Los elementos constitutivos de FrameNet son los siguientes:

- una base de datos léxica con los marcos que evoca la unidad léxica
- especificación de la valencia o potencial combinatorio sintáctico y semántico de cada sentido asociado a la unidad léxica
- ejemplos de uso obtenidos de corpus.

Diederich (2015: 83) resume el proceso de desarrollo de la base de datos en las siguientes etapas:

- determinación de marcos, detección de unidades léxicas que evocan marcos y descripción de los elementos del marco
- anotación de los constituyentes en oraciones de ejemplo
- revisión de la anotación y creación de la entrada en la base de datos.

Ruppenhofer *et al.* (2010) explican que a fin de determinar los marcos, los investigadores revisan el corpus en busca de ejemplos de uso, identifican unidades léxicas semánticamente similares y las agrupan. Luego, las someten a pruebas para comprobar si las unidades léxicas coocurren con los demás elementos del marco. El típico marco muestra como los elementos constituyentes se realizan en una oración. Ruppenhofer *et al.* (Ibíd.: 5) ofrecen el ejemplo de una realización del marco *apply_heat*, que casualmente es del ámbito culinario:

[Cook^{Matilde}] **fried** [Food^{the catfish}] [*Heating_instrument* in a heavy iron skillet]

No siempre se activarán todos los constituyentes, pues eso dependerá del contexto comunicativo más amplio, pero habrá pruebas de la correlación entre los elementos. Por ejemplo, Diederich (2015: 86) observa que en la descripción de la unidad léxica *bake* en FrameNet, donde aparece la oración “*Bake for 12-15 minutes until barely golden*”, *Food*, uno de los elementos del marco se codifica como “constructional null instantiation (CNI)”, lo que indica que este elemento no se realiza lingüísticamente a causa de la construcción gramatical. Es probable que en el texto ya se hubiera mencionado previamente cuál sería el alimento que se hornearía¹⁵.

Por lo general, cada marco en la base de datos de FrameNet está asociado a otros marcos por medio de relaciones como *Inheritance* (Herencia), *Subframe* (Submarco), *Precedes* (Precede), *Causative_of* (Causativo de), *Inchoative_of* (Incoativo de), *Using* (Usa) y *Perspective_on* (Perspectiva en). Ruppehofer *et al.* (2010) señalan las relaciones *Inheritance*, *Subframe*, *Using* y *Perspective_on* como las más importantes. *Inheritance* es equivalente a la relación *is-a* utilizada en las ontologías e implica que una serie de elementos en un marco superior (*parent frame*) son heredados por un marco menor (*child frame*). Por ejemplo, *Revenge* es heredero del marco *Rewards_and_punishments*. La relación *Using* presupone que el marco superior sirve de trasfondo. La relación *Subframe* indica que determinado marco es un evento dentro de un marco más complejo. Por ejemplo, *Arrest*, *Arraignment*, *Trial*, and *Sentencing* son submarcos del marco superior *Criminal_process*. La relación *Perspective_on* se refiere a que hay un marco superior sin una perspectiva específica de un evento que agrupa varios marcos del mismo concepto visto desde diferentes perspectivas.

La anotación de los constituyentes se realiza en cuatro niveles: unidad léxica meta o *Target*, elemento de marco (FE), función gramatical (GF) y tipo de frase (PT). La anotación es parcial dado que solo se anotan los elementos que aportan a la descripción lexicográfica y solo se anota lo referente a un marco a la vez. Actualmente, la base de datos FrameNet está disponible en línea, cuenta con alrededor de 10 000 unidades léxicas y más de 1000 marcos (Ibíd.: 5). Además de FrameNet en inglés, se han desarrollado bases de datos semejantes en otras lenguas como las

¹⁵ Más adelante discutimos las investigaciones de Massam (1992) y Massam y Roberge (1989) en torno a las Null Object Constructions (NOC), una característica gramatical común en la redacción de recetas en inglés.

versiones en alemán, German FrameNet, desarrollada en la Universidad de Austin y que colabora con The Saarbrücken Lexical Semantics Acquisition Project (SALSA II), de la Universidad del Sarre, en Alemania y el ICSI, y la versión en japonés, realizada en la Universidad de Keiō. Asimismo, existe una versión en español que es producto de una colaboración entre la Universidad Autónoma de Barcelona y el ICSI (Subirats Rüggeberg 2009).

4.7.2. EL MODELO LEXEMÁTICO FUNCIONAL (MLF)

El Modelo Lexemático Funcional, desarrollado por Leocadio Martín Mignorance (1990, 1994, 1998), parte de la premisa de que un modelo de análisis lexicográfico debe ser reflejo de la organización del lexicón mental. El propósito del modelo lexemático-funcional era ser un lexicón gramatical formalizado, organizado onomasiológicamente, para la descripción del vocabulario de una lengua. Este modelo, a su vez, está basado en el modelo lexemático de Coseriu y la gramática funcional (GF) de Dik. Martín Mignorance (1990: 228) establece que un modelo lexicográfico debe dar cuenta de los siguientes aspectos:

- criterios de la delimitación y selección de vocabulario
- tipos de vocabulario necesarios para la descripción de las unidades léxicas
- organización de los diferentes tipos de significado de manera estructurada
- criterios para obtener el mayor grado de información con economía lingüística en las definiciones.

El modelo se organiza en torno a tres ejes: el paradigmático, el sintagmático y el cognitivo. En un principio Martín Mignorance se centraba solo en los ejes paradigmático y sintagmático:

“(...) for, in its essence, a natural language is but a communication code consisting of a set of symbols (lexicon) and a set of combinatory rules (syntax) in a relationship of interdependence: syntactic rules depend to a varying degree on the structure of lexical units; on the other hand, lexical units are built along a paradigmatic and a syntagmatic axis, the intersection of which constitutes their meaning; the combinatorial properties of lexical units constitute as much part of their meaning as their lexico-semantic structure” (Martín Mignorance 1990: 227).

Como mencionáramos antes, el estudio que realiza Martín Mignorance de los ejes paradigmático y sintagmático le deben mucho a la GF de Dik. Dik postulaba que existían reglas

de tipo semántico que respondían a restricciones semánticas y que, por tanto, estas debían considerarse en la descripción gramatical:

In the Functional Paradigm, syntax cannot be regarded as autonomous with respect to semantics. Rather, the very essence of syntax is that it provides the means of creating meaningful expressions. And the system of language cannot be regarded as autonomous with respect to pragmatics. Rather, the very essence of language is that it must function properly and effectively in verbal interaction (Dik 1983: 3).

Es precisamente Dik (1978: 21) quien desarrolla un modelo para dar cuenta de las definiciones léxicas que parte de las siguientes bases:

- Los predicados definatorios que ocurren en las definiciones de sentido son unidades léxicas del lenguaje objeto.
- Los predicados definatorios que ocurren en las definiciones de sentido no parten de un conjunto de predicados de un sistema universal independiente del lenguaje.
- Los predicados definatorios que ocurren en las definiciones no tienen que ser primitivos, sino que pueden ser predicados definidos en otras definiciones de sentido.
- La estructura del *definiens* en las definiciones de sentido es del mismo tipo formal que las estructuras que subyacen a las oraciones.
- No puede accederse al *definiens* de las definiciones de sentido de manera directa por medio de la operación de reglas sintácticas.

Dik da por sentado que cada predicado está ligado a una definición de sentido y el *definiendum* de cada definición es un marco predicativo. De acuerdo con Dik (Ibíd.: 23), el marco predicativo, a su vez, debe contener los siguientes elementos:

- forma léxica
- categoría sintáctica
- número de argumentos requeridos
- restricciones de selección en los argumentos
- función semántica de cada argumento

Dik ofrece el siguiente ejemplo de cómo se representaría en su modelo el verbo inglés *give*:

$give_v (x_1: human(x_1))_{Ag} (x_2)_{Go} (x_3: animate (x_3))_{Rec}$

Expresado en lenguaje natural, la fórmula anterior indica que *give* (dar), es un verbo que requiere de un agente humano que entrega algo a un beneficiario también animado. Esta sería una predicación nuclear que se podría ampliar con satélites, que son como argumentos, pero se construyen con la predicación nuclear como un todo. Los satélites especifican manera, beneficiario, instrumento, razón y tiempo de la acción.

A nuestro entender, una de las deficiencias del MLF, que en cambio ha sido enmendada en el contexto de la TbM, es que da demasiado peso a las definiciones de diccionario. Ciertamente, el diccionario, así como otras fuentes de información lexicográfica, como, por ejemplo, los glosarios, puede entenderse como un texto en sí mismo, que, además es rico en conocimiento. White (1988: 187), por ejemplo, caracteriza al diccionario como un artefacto lingüístico, nacido de un plan organizativo y unos conocimientos léxico-semánticos intuitivos, por lo que puede ser indicativo de los principios organizativos del lenguaje natural, como también contener inexactitudes. White cita el trabajo de Amsler (1980), quien utilizara el *Merriam Pocket Dictionary* como corpus para extraer relaciones conceptuales. Sin embargo, como bien señala White, el diccionario puede ser fuente de inexactitudes y puede que no refleje el uso del léxico, por lo que debe ser complementado con el estudio del léxico en otros contextos comunicativos. En la metodología que se utiliza en la TbM, sin embargo, se utilizan tanto recursos de referencia, como diccionarios y bases de datos, como corpus textuales.

4.7.3. PROYECTOS DESARROLLADOS CON LA METODOLOGÍA DE LA TbM

A continuación reseñamos algunos de los proyectos desarrollados con la metodología de la TbM. En este apartado solo explicamos brevemente las premisas y temática de cada proyecto, a fin de ilustrar el tipo de resultados obtenidos con este método. No obstante, debemos advertir que nos consta que se han desarrollado otros estudios con esta metodología, como el de León Araúz y Reimerink (2015), en torno al dominio psiquiátrico o el de Prieto Velasco y Tercedor Sánchez (2014) sobre el dolor. Por otro lado, en el apartado 10.2.3., sobre el vínculo entre terminologías y ontologías, hacemos hincapié en la forma en que se ha integrado el uso de ontologías a algunos de estos los proyectos.

Entre los proyectos recientes que se basan en esta metodología se encuentran OncoTerm, Ecolexicon, PuertoTerm y MuLex, que comentamos a continuación.

4.7.3.1. ONCOTERM

OncoTerm es un sistema bilingüe en torno al tema de la oncología, desarrollado como parte de un proyecto de investigación llevado a cabo entre 1999 y 2002 por un grupo de investigadores de las Universidades de Granada, Málaga y Valladolid y el Hospital Universitario Virgen de las Nieves de Granada (Faber 2002, Pérez Hernández 2002, Montero Martínez 2002, Moreno Ortiz y Pérez Hernández 2002, Montero Martínez y García de Quesada 2002, García de Quesada *et al.* 2002, López Rodríguez *et al.* 2006). El propósito era construir una base de datos terminológica multilingüe (inglés, español y alemán) sobre el subdominio biomédico de la oncología, asociado a una ontología. Una de las particularidades de OncoTerm radica en que es una base de datos que se adapta a diferentes tipos de usuarios, como pueden ser expertos, periodistas, traductores, pacientes y público general. Los objetivos del proyecto eran los siguientes (López Rodríguez *et al.* 2006: 229):

- Crear un corpus de textos médicos multilingüe.
- Elaborar el inventario de relaciones conceptuales específicas de lo que en la investigación se llamó el EVENTO MÉDICO y, en concreto, el EVENTO MÉDICO ONCOLÓGICO.
- Establecer un lenguaje controlado para las definiciones que permite ubicar cada término en una categoría, así como establecer las relaciones de este con otras categorías.
- Configurar la base de datos terminológica en torno a la estructura de las definiciones. Los conceptos, a su vez, están vinculados a una ontología que sirve como vínculo entre los términos en las diferentes lenguas.
- Crear una aplicación informática específica para estructurar y almacenar la información. Esta aplicación, denominada Oncoterm, permite gestionar la información conceptual y terminológica, así como exportar los datos en formato html.
- Establecer esquemas por categoría que reflejasen su organización interna.

La metodología seguida por el grupo se basaba en la extracción de conocimiento de corpus multilingües especializados, la creación de un marco conceptual que sirviera para organizar los términos y recursos de la base de datos y la identificación de la multidimensionalidad de las representaciones conceptuales (Ibíd.: 229).

Este grupo de investigación parte de la premisa de que el lexicón mental no se divide en unidades especializadas y no especializadas; sino que estas unidades se encuentran en un contínuum basado en una red de relaciones conceptuales. Por tanto, la lexicografía especializada estudia la lengua general y la lexicografía especializada como dos fenómenos que se interconectan de acuerdo con factores pragmáticos que se activan en el acto comunicativo. En cuanto a la construcción de las definiciones, estas procedían de un proceso previo de adquisición de conocimiento y estructuración, por medio del cual se diseñaba una estructura categorial con un patrón recurrente que se utiliza para vincular conceptos y términos (Montero Martínez y García de Quesada 2003:268).

En el EVENTO MÉDICO, puede haber dos tipos de agentes, que a su vez inician dos tipos de procesos. Uno puede causar una ENFERMEDAD en el PACIENTE, mientras que el otro es un profesional de la salud que puede iniciar los procesos de DIAGNÓSTICO o TRATAMIENTO.

4.7.3.2. ECOLEXICON

En el caso de EcoLexicon, el evento en torno al que se estructura la base de datos es el evento ambiental, que incluye las macrocategorías AGENTE, PROCESO, PACIENTE/RESULTADO. Al igual que en el EVENTO AMBIENTAL, se identificaron dos conjuntos de categorías menores que se relacionaban de forma paralela. Por ejemplo, dentro de la categoría AGENTE, se hallaban las categorías AGENTE NATURAL y AGENTE HUMANO, mientras que dentro de la macrocategoría PROCESO, se hallaban las categorías PROCESO NATURAL y PROCESO ARTIFICIAL. El AGENTE HUMANO lleva a cabo un PROCESO ARTIFICIAL y el AGENTE NATURAL causa un PROCESO NATURAL. Ambos tipos de procesos, a su vez, afectan a un PACIENTE, que se transforma en un RESULTADO. A estas categorías principales se suman una serie de categorías periféricas como INSTRUMENTO. En algunos casos, el RESULTADO de un PROCESO puede convertirse en un PACIENTE afectado por otro PROCESO en otro contexto (San Martín Pizarro y León Araúz 2013: 2).

4.7.3.3. PUERTOTERM

El proyecto de Ingeniería de puertos y costas (Puertoterm) fue otro proyecto similar, cuyo propósito era la creación de una compleja base de conocimientos con recursos terminológicos en tres lenguas vinculada a una base de conocimiento con elementos multimedia que representan la estructura conceptual del dominio de la ingeniería costera. Estos se vinculan entre sí mediante relaciones conceptuales jerárquicas y no jerárquicas (López Rodríguez 2009: 365). El equipo a cargo de Puertoterm defiende que un producto terminológico debe desarrollarse en torno a tres focos: el trasfondo conceptual tras el recurso de conocimiento, la naturaleza multidimensional de las relaciones conceptuales y la extracción de conocimientos por medio de corpus textuales (Faber *et al.* 2006: 190).

El primer paso en la creación de Puertoterm fue evaluar los recursos terminográficos existentes. Los investigadores encontraron que aunque había una gran variedad de recursos, estos fluctuaban grandemente en términos de calidad, organización y sistematicidad. Las definiciones de los términos no se relacionaban entre sí y la información, si bien era relevante, se presentaba de manera caótica. Otro problema fue la falta de información sintáctica y de uso. El 31 % de los productos lexicográficos solo incluían una lista de términos, el 57 % proveía información descriptiva y solo un 12 % incluía información visual (ilustraciones, fotos, diagramas, etc.) (Ibíd.: 191).

La metodología seguida en este proyecto es básicamente la misma de los antes descritos. En el caso de Puertoterm, se creó el marco del Evento de Ingeniería Costera, cuyas principales categorías coinciden con las de EcoLexicon.

Una vez se especificaron las categorías conceptuales, se procedió a identificar las unidades léxicas especializadas. En el caso de TIDE/MAREA, por ejemplo se consultaron el *Glossary of Coastal Terminology* y el *Glosario de Marea y Corrientes* respectivamente, se identificaron los componentes conceptuales de TIDE/MAREA y se procedió a identificar en el corpus las unidades léxicas especializadas que se correspondían con estos componentes. Se identificaron los hipónimos de este concepto y también *collocates* sintácticos y gramaticales.

4.7.3.4. MULEX

Peruzzo (2013, 2014a, 2014b) aplica la metodología de la TbM a un corpus de la Unión Europea (UE) sobre víctimas de crímenes y sus derechos en la creación de la base de datos MuLex. Peruzzo establece un esquema de evento simplificado de seis categorías y crea una plantilla de evento que representa el derecho asociado a las víctimas de crímenes en la que incluye las siguientes categorías o nodos: AGENTE, ACCIÓN/OMISIÓN, CONSECUENCIAS, PACIENTE y DERECHOS o REMEDIOS. En su plantilla, un agente lleva a cabo una acción u omisión, lo que tiene consecuencias que afectan a un paciente. Esto puede desembocar en que se hagan valer los derechos del paciente o que se le ofrezca un remedio. Peruzzo (2014) se detiene en los últimos cuatro nodos ya que entiende que la víctima del crimen, correspondiente a la categoría PACIENTE no ha sido estudiada lo suficiente.

El principal reto de la investigación de Peruzzo es presentar el modelo conceptual básico aplicable a los países de la UE sin presentar un panorama erróneo y simplista de la realidad legal de los diferentes países. En otras palabras, aunque hay una estructura conceptual subyacente que todos los países tienen en común, esta se realiza de manera distinta en cada país miembro.

Una de las novedades del trabajo de Peruzzo es que desarrolló un sistema de extracción terminológica semiautomático que identifica solo los términos que se corresponden con las categorías elegidas. Su conclusión es que la combinación del uso de herramientas informáticas con la plantilla de eventos permite entender la multidimensionalidad y los grados de especificidad de los dominios.

4.8. CONCLUSIÓN

En este capítulo, hicimos una revisión de las principales corrientes actuales en Terminología a fin de dar cuenta de qué clase de investigaciones se están llevando a cabo actualmente en el área, qué metodología siguen y en qué medida sus postulados pueden nutrir y guiar nuestra investigación. A modo de resumen, a continuación, desglosamos cómo cada una de estas teorías se vincula con nuestra investigación.

Como indicábamos al inicio, la TGT constituye uno de los primeros esfuerzos teóricos que se llevaron a cabo en torno a la Terminología. En este mismo período, se desarrollaron otras

escuelas de pensamiento en torno a la disciplina: la Escuela de Moscú, la Escuela de Praga y la Escuela francocanadiense. Aunque desde los años noventa en adelante se han criticado muchos de los postulados de la TGT, no podemos perder de perspectiva que en su momento cumplió la función de sentar las bases de una metodología sistemática para el estudio y procesamiento de la terminología.

Actualmente, sin embargo, el término se estudia desde una perspectiva mucho más abarcadora, en la que se reconoce su naturaleza tripartita. La TCT se ha encargado de definir tres vías de acceso al término: la lingüística, la cognitiva y la sociocomunicativa. Entre los logros de la TCT en cuanto al estudio del término, se encuentran el reconocimiento de su carácter lingüístico, la comprensión del término como unidad que adquiere su valor en el contexto de una situación de comunicación especializada y, en consecuencia, que su estudio parta de la observación de este en textos reales. Asimismo, en el contexto de las investigaciones en la línea de la TCT se ha admitido el fenómeno de la variación y se ha estudiado su motivación cognitiva.

Estos avances de la TCT se presentan como pertinentes para nuestra investigación de varias maneras. Nuestro estudio se concentra en términos que aparecen en textos de valor técnico y cultural. El hecho de que la TCT considere al término no solo como unidad de conocimiento, sino como unidad comunicativa, nos permite dar cuenta de su comportamiento en los textos objeto de estudio.

Entre las características de los textos que hemos utilizado en nuestra investigación se encuentran que presentan diferentes grados de especialidad y, en ellos, encontramos ejemplos de variación. Este fenómeno está presente tanto en los textos originales como en los textos traducidos. Aunque esta aseveración parece una obviedad dado que cada traductor utiliza criterios distintos, entendemos que los estudios de la motivación de la variación pueden arrojar luz respecto a la motivación de los traductores que trabajaron con estos textos, aspecto que también puede vincularse a los niveles de especialidad.

La perspectiva del término que ofrece la TCT, al establecer estas tres vías, de alguna manera da cabida a las otras corrientes que han ido surgiendo en la disciplina. Al subrayar que podemos acceder al término por las vías lingüística, cognitiva y sociocomunicativa, la TCT no excluye los acercamientos de otras corrientes que, a su vez, acceden al término por alguna de estas vías. Sin embargo, cada enfoque se centra en una de estas tres vías y, en consecuencia, muestra

especial interés por ciertos fenómenos y desarrolla metodologías cónsonas con los aspectos del término que busca estudiar.

La Socioterminología, por ejemplo, se acerca al término por la vía comunicativa, al insertar su estudio en el contexto socioprofesional. Este acercamiento, que se nutre de la Sociolingüística, se interesa por dos aspectos que pasaban desapercibidos en la TGT: la terminología en la comunicación especializada oral y el factor diacrónico en el estudio del término. Para efectos de nuestra investigación, nos parece de suma importancia el estudio diacrónico de la terminología. El contacto entre culturas da lugar al intercambio de conocimientos y a la introducción de nuevos conceptos. Sin embargo, estos procesos tienen lugar a lo largo de un período de tiempo y son el resultado de procesos que se desarrollan más allá de los términos. Al estudiar el uso de los términos en diferentes momentos históricos, podemos identificar la incorporación de nuevos conceptos, la desaparición de determinadas denominaciones o conceptos y cambios en la forma de categorizar una parcela del saber. Una perspectiva social del término, por otro lado, nos lleva a vincular estos cambios al contexto más amplio en el que se utilizan los términos. Esta clase de estudio nos lleva a hacernos preguntas respecto a la motivación social en el uso de los términos.

La perspectiva de la Socioterminología también pone atención a la producción misma de los textos. Gaudin (2003) destaca la necesidad de plantearse cómo las estructuras de poder determinan qué textos se publican y la manera en que se publican, lo que a su vez, valida unas formas de pensar los dominios mismos en los que se utilizan los términos.

En el acercamiento cultural, se conjuga un interés por el entorno comunicativo, la cognición y la realidad histórico-cultural en la que se inserta la terminología. Investigadores como Diki-Kidiri y Atibakwa Baboya se han preocupado por estudiar la forma en que la terminología asociada a las nuevas tecnologías se ha integrado en los países africanos. Estos investigadores han estudiado tanto la realidad cultural como los recursos de estas lenguas con el objetivo de que las personas que viven en estos países puedan apropiarse de los nuevos conceptos desde su propia cultura y pasado histórico. En esta misma línea, Lara ha dado cuenta de la relación entre terminología, cultura y cognición.

Entendemos que este acercamiento se vincula a nuestra investigación en la medida en que la terminología de la cocina puertorriqueña se ha desarrollado a partir del contacto entre varias

culturas. Como discutiremos más adelante, la forma en que se han conceptualizado los alimentos y las preparaciones en determinadas categorías, responde a la realidad histórica del país.

En los estudios de la Teoría Sociocognitiva también encontramos una crítica a la teoría clásica. El término se discute desde una perspectiva mucho más fluída en la que una denominación no está permanentemente ligada a un concepto. En esta teoría también se acepta la existencia de polisemia y sinonimia. Al igual que en la Socioterminología, se considera la necesidad de realizar estudios diacrónicos que permitan analizar cómo el significado de un mismo concepto se modifica como consecuencia de los nuevos descubrimientos y avances en los ámbitos especializados, entre otros factores.

Finalmente, hablamos de la metodología de la TbM, en la que los dominios se estructuran a partir de los procesos o eventos centrales que tienen lugar en un dominio. En dicha vertiente, se integran los marcos conceptuales de eventos y fuentes de referencia para dar cuenta de la relación entre los conceptos y su actualización sintáctica en las respectivas lenguas de trabajo. Esta vertiente se acerca a la terminología tanto por la vía cognitiva como por la lingüística. En este acercamiento, además, se intenta que la preparación de los recursos terminológicos sea adecuada en términos cognitivos, de modo que los usuarios adquieran nuevos conocimientos. La metodología de la TbM puede sernos útil en nuestro estudio por varios motivos. En primer lugar, porque el dominio culinario se organiza en torno a procesos. En segundo lugar, porque intenta dar cuenta tanto de los conceptos como de su realización sintáctica. Finalmente, porque se concentra en la creación de recursos terminográficos ideados desde una base cognitiva, lo que entendemos puede ser de gran ayuda para el traductor.

Tras esta revisión de las principales teorías en Terminología, hemos podido constatar que, como estableciera Cabré (2005) en las bases de la TCT, se puede acceder al término por la vía lingüística, la cognitiva y la sociocomunicativa. Al revisar investigaciones llevadas a cabo desde las diferentes teorías, observamos que, además, existen, por utilizar una metáfora, diferentes vehículos teóricos con los cuales atravesar esas vías. La propia complejidad del término promueve esta variedad de acercamientos, lo que enriquece la disciplina. Estany, por su parte, llega a la siguiente conclusión respecto a la relación entre las teorías:

Todo ello nos lleva a pensar que no es posible dar cuenta de la terminología en toda su complejidad a través de una sola teoría, sino que se requiere un conjunto

integrado de teorías no contradictorias entre sí que traten los distintos aspectos de las unidades terminológicas (2005: 292).

Tras revisar algunas de las investigaciones más recientes, vemos que en gran medida, las teorías y acercamientos se han movido precisamente en esa dirección, examinando cada una aspectos distintos del término y, así, haciendo de esta una disciplina más rica.

5. EL TÉRMINO Y EL LENGUAJE ESPECIALIZADO

5.1. EL TÉRMINO: OBJETO DE ESTUDIO DE LA TERMINOLOGÍA

En el capítulo anterior, repasábamos la historia de la Terminología, su desarrollo y las diferentes corrientes de investigación vigentes actualmente. Tal y como plantea Cabré, para que una disciplina pueda reclamar su autonomía es preciso que tenga un objeto de estudio diferente al de otras disciplinas afines, así como una metodología con objetivos claros y propios (2000: 20). Partiendo de esta premisa, Cabré sitúa al término como objeto de estudio de la TCT. Dicho postulado, en apariencia sencillo, ha supuesto un cambio radical en la disciplina, que se ha movido de un plano abstracto a uno concreto. Actualmente, los estudios se concentran en el término y, más allá del término, en las unidades de conocimiento especializado (UCE), como se les denomina en la TCT, o de unidades de comprensión, como se les llama en la teoría sociocognitiva. Dado que estas unidades son nuestro objeto de estudio, debemos ser capaces de definir las. En primer lugar, porque, como asevera Kageura, definir un objeto de estudio implica adoptar un marco teórico o epistemológico desde el cual estudiarlo (1995: 240). En segundo lugar, porque necesitamos una serie de criterios para identificar las unidades que formarán parte de nuestro estudio y para describirlas.

5.1.1. LA RELACIÓN ENTRE EL TÉRMINO Y LA PALABRA

En su *Introducción a la terminología*, Arntz y Picht definen los tres conceptos en torno a los cuales gira la terminología, *término*, *concepto* y *designación* de la siguiente forma:

término: unidad constituida por un concepto y su designación

concepto: unidad del pensamiento que abarca las características comunes asignadas a objetos

designación: la designación, formada por un mínimo de una palabra, de un concepto en el lenguaje especializado (1995: 58).

Estas definiciones que, como bien señalan estos autores, se corresponden con las de organismos reguladores, como la (ISO) o el Instituto de Normalización Alemán (DIN), reflejan una concepción del término como una unidad equiparable a la palabra. En tanto que la palabra se considera una unidad compuesta por significado y significante, el término consta de concepto y designación. No obstante, al menos en apariencia, estas definiciones no establecen una distinción entre el término y otras unidades léxicas, más allá de indicar que se sitúan en un ámbito especializado. Sin embargo, Wüster hacía constar que la diferencia estribaba en que mientras que significante y significado eran inseparables, designación y concepto sí eran independientes (Wüster 1998: *Los conceptos como punto de partida*). En esta relación entre concepto y designación, el lugar central lo ocupaba el concepto, que precedía a la designación. La palabra, sin embargo, se considera desde la época de Saussure como un ente formado por significante y significado. La perspectiva de la TGT sostenía que palabra y el término se estudiaran desde enfoques opuestos. La palabra se estudiaba semasiológicamente y el término, onomasiológicamente. Es decir, el término se estudiaba a partir del concepto. Sin embargo, para estudiar el léxico no especializado, se partía de la palabra para llegar al significado.

Con las nuevas teorías terminológicas y las críticas a los postulados de la TGT, la relación entre palabra y término se ha replanteado. Tanto se ha discutido el tema que algunos autores incluso cuestionan la pertinencia del debate. Temmerman comenta que Kageura (1995), quien ve la terminología como parte de la lingüística, critica la insistencia en la distinción entre terminología y lexicología:

Instead of insisting on the fact that *conceptology* (a better term for the polysemous *terminology*) is an independent discipline which wants to distinguish itself, Kageura (1995) believes that the “the relative status of terms, concepts and their relationships in conceptual descriptions of terminological phenomena is exactly the same as that of words, meanings and their relationships in semantic description of words (255)” (Temmerman 2000: 33).

Otros autores comparan y contrastan palabra y término, e identifican sus semejanzas y diferencias. Dado que la gastronomía es un área del saber en la que se entrelaza el conocimiento especializado y el no especializado, nos parece oportuno insistir una vez más en esta pregunta y discutir algunos aspectos de la relación entre terminología y lexicología, palabra y término.

En una discusión en torno a la relación entre lexicología y terminología, Rey señala que aunque a ambas disciplinas les concierne la relación entre unidades de designación y clases, de cosas y fenómenos, producto de un proceso de abstracción, la terminología se ocupa de la relación entre la denominación, la organización de clases y la representación de estructuras léxicas y sintagmáticas (1995: 128). Aunque Rey traza una línea entre ambas disciplinas, no niega la naturaleza lingüística de los términos y respalda que se vean como formas lingüísticas, y no como entidades que trascienden la lengua:

Perceived either as reflections of conceptualisations which lie outside the concern of languages or as well-regulated taxonomies, terminologies seem to transcend the changing nature of language, to stand on the sidelines of conflicts and be able to overcome ambiguities. Their users consider terms to be transparent, forgetting that terms too are linguistic forms or signs with their own material dimensions. Conversely, lexicology, fascinated by form, can ignore that a term by its nature is primarily a pragmatic device or a tool inserted in a language, even if it tends to escape from it (Ibíd.: 85).

En este punto, debemos plantearnos que la distinción entre término y palabra no necesariamente tiene que expresarse como un problema. En cuanto a la delimitación de lo que son los términos y otras unidades especializadas en contraposición a la palabra, García Quesada señala que se trata de distinciones que en última instancia nos sirven para comprender que se trata de unidades que comparten una realidad lingüística aunque pertenezcan a niveles distintos de la lengua. La investigadora afirma que dicha realidad lingüística compartida supone una ventaja, puesto que, siempre y cuando se hagan las adaptaciones necesarias, los métodos y herramientas que se han utilizado para trabajar con el léxico general, pueden ser aplicables en la gestión de terminología (2001: *Lengua general y lenguajes de especialidad*).

Cabré también defiende la naturaleza lingüística de los términos. De hecho, tras repasar los postulados de la terminología tradicional y los razonamientos que se seguían para desligar al término de la palabra, llega a la conclusión de que tanto palabra como término son realizaciones distintas de una misma unidad léxica. La autora señala que término y palabras comparten

características como que son unidades que se realizan en el discurso de manera natural, forman parte del diccionario mental y de la gramática, coinciden en las categorías funcionales, se integran en el discurso por medio de estructuras superiores y pueden presentar variación denominativa. Asimismo, se pueden describir en términos de su forma, contenido y modo de funcionamiento en el discurso (2000: 26). Montero Martínez (2002) se hace eco de los planteamientos de Cabré y señala que no hay necesidad de ver el término como un elemento foráneo a la lengua común, pues un término es también una unidad léxica:

Las unidades terminológicas (UT), en principio, no se distinguirían de las palabras. En consonancia con Cabré (1999a), la unidad léxica no es per se palabra o término, sino que se trata de una forma léxica a la que está asociada una gran cantidad de información semántica, sintáctica y pragmática, que puede tener un valor especializado o no según el contexto de uso (2002: 1.2.2).

Ante el innegable vínculo entre ambos tipos de unidades, tras una extensa revisión de la literatura, Adelstein (2004: 72) identifica todas las propiedades comunes entre los términos y las palabras discutidas por investigadores anteriores, a nivel morfosintáctico, semántico y discursivo-textual:

- Propiedades morfosintácticas: se manifiestan en las categorías sintácticas mayores y se forman a partir de los mismos mecanismos.
- Propiedades semánticas: sus significados pueden analizarse en rasgos, son difusos, pueden presentar significados connotados, polisemia y usos metafóricos.
- Propiedades discursivo-textuales: su sentido se actualiza en el discurso y está determinado por las condiciones de producción del discurso.

Nos parece pertinente añadir a esta lista el rasgo de la relación entre forma y contenido estudiado por Fernández Silva, quien establece que si bien los términos son signos lingüísticos compuestos por un significante y un significado, a diferencia de las palabras no son arbitrarios, ya que presentan parte de su contenido conceptual en su forma (2009: 2). Este rasgo, no obstante, no cancela sino que aporta a la conclusión del estudio de Adelstein: “la diferencia entre término y palabra no es de estatuto semiótico: el término es o bien un uso, o bien uno de los significados posibles que adquiere una unidad del léxico en un contexto de comunicación especializada” (Adelstein 2004: 72).

En este punto, debíamos volver a plantearnos, en vista del estrecho vínculo entre ambos tipos de unidades, cómo identificar los términos.

5.1.2. IDENTIFICACIÓN DE LOS TÉRMINOS INCLUIDOS EN EL ESTUDIO

Pearson (1998) quien también exploraba cuáles deberían ser los criterios para identificar los términos, aborda este problema desde tres perspectivas. En primer lugar, considera identificar como términos solo a los términos que hayan sido validados por un comité de estandarización. No obstante, descarta esta opción puesto que los términos estandarizados no siempre se divulgan adecuadamente y porque existen muchos términos de uso extendido en comunidades científicas que no han sido estandarizados. En segundo lugar, considera el tema, es decir, si un término se utiliza en varios ámbitos, pero según el tema tiene un referente distinto. Sin embargo, desiste también de esta idea porque existen términos que se utilizan en varias disciplinas afines en las que significan lo mismo, pero los usuarios los perciben como términos. En un intento posterior por ampliar la definición, llega a la conclusión de que un término es cualquier palabra o frase que designa un concepto en un área temática. Dado que esta definición resulta demasiado amplia, llega a la conclusión de que el criterio principal es el contexto comunicativo (Ibíd.: 26).

Pearson explica que hay palabras que, a primera vista, no se perciben como términos porque aparecen con relativa frecuencia en el diario vivir, observación aplicable al ámbito culinario. Sin embargo, en un contexto comunicativo especializado tienen un significado explícito y bien delimitado. Presenta como ejemplo *part time work*. En contextos comunicativos no especializados la expresión se emplea indiscriminadamente, pero en el contexto de la ley laboral se definirá en cuanto a horas trabajadas y derechos del trabajador (Ibíd.:27). Del mismo modo, cuando cocinamos en nuestro diario vivir, no nos detenemos a pensar cuáles son los rasgos imprescindibles del *mofongo*, sino que preparamos la mejor comida posible con los ingredientes que tengamos disponibles en la alacena. Sin embargo, en el contexto de la publicación de un libro de cocina que se mercadeará como representativo de la cultura puertorriqueña, esperamos encontrar una descripción precisa de los ingredientes y los procedimientos asociados a esta preparación.

En vista de que uno de los criterios principales respecto a la identificación de términos es el contexto comunicativo, llegamos a la conclusión de que uno de los aspectos fundamentales que

debíamos considerar a la hora de delimitar las unidades que incluiríamos en la base de datos era precisamente las personas que participarían del evento comunicativo. En primer lugar, debíamos pensar en la figura del traductor. Como señalaran Ahmad *et al.* (1994: 269), la identificación de términos debe llevarnos a hacernos preguntas respecto al propósito último de la terminología:

The problems of term identification are not, however, solved by such conventional definitions of ‘term’ since they also beg certain questions, including the issues of domain delimitation and of communicative purpose or level of the text (cf. Fluck’s horizontal and vertical dimensions of special language, Fluck 1985). The question ‘what is a term?’ needs in our view two complementary questions: ‘who is the terminology for and what is its purpose?’ (Ahmad *et al.* 1994: 269)

La base de datos que nos proponíamos crear debía dar cuenta, de una parte, de las potenciales necesidades de un traductor que tuviera que traducir recetas de Puerto Rico. De otra parte, debíamos considerar a los potenciales lectores de estas traducciones. Teixeira (2008), quien desarrolló un proyecto similar al nuestro, se plantea que su objetivo era desarrollar una base de datos terminológica sobre culinaria dirigida al traductor, que facilitara la traducción en la combinación de lenguas de portugués brasileño e inglés. Por esta razón, en vez de referirse a las unidades que estudia como términos, habla de “unidades de traducción especializada (UTE)”, las que describe como las unidades de significación especializada que son recurrentes en un corpus de un dominio y que son de interés para el traductor, aunque no necesariamente se acoplen a las pautas de la terminología en el sentido estricto de la representación estructurada de los conceptos (Ibíd.:7). De acuerdo con Teixeira, el traductor no segmenta el texto en términos o conceptos, sino en unidades textuales vinculadas a situaciones de comunicación específicas (Ibíd.:9). Las unidades que la investigadora considera en esta categoría incluyen desde unidades monoléxicas hasta unidades fraseológicas. En realidad, el criterio de fondo al identificar las unidades de trabajo de su base de datos como UTE no es el de extensión, pues como discutíamos en el capítulo anterior existen múltiples unidades especializadas, las UCE, que van desde el morfema hasta la unidad fraseológica especializada (Cabré y Estopà 2005).

El concepto de UTE desarrollado por Teixeira (2008) responde al planteamiento de que, en su trabajo, el traductor busca información que le ayude directamente en la producción textual, como ejemplos de uso y patrones sintácticos en el área especializada, en tanto que la información conceptual, vital desde una perspectiva terminológica, pasaba a segundo plano. Sin embargo, consideramos que ambas perspectivas no están reñidas. Por un lado, tanto estudios desarrollados

en otros dominios como estudios en torno al léxico culinario revelan que existe una correlación entre la conceptualización y la expresión lingüística. De otra parte, la presentación sistemática de los términos y las definiciones, de acuerdo a parámetros basados en los textos y en la conceptualización que estos reflejan, puede ayudar al traductor a incrementar sus conocimientos del dominio. En otras palabras, una base de datos bien estructurada no solo resuelve una duda puntual, sino que además permite que el traductor profundice en sus conocimientos.

Precisamente tras tomar en cuenta estudios terminológicos más recientes, en particular, los estudios desarrollados dentro de la TbM que mencionábamos en el apartado 2.7.3., decidimos que el propio marco del evento culinario sería la herramienta teórica que nos permitiría delimitar las unidades que formarían parte del estudio. Antes explicábamos que en dicho acercamiento se parte de la premisa de que los conceptos especializados se estructuran a partir de procesos que pueden organizarse como plantillas en las que cada concepto ocupa una posición desde la que establece relaciones con un proceso central. En dicho apartado, revisábamos la investigación de Peruzzo (2013, 2014), quien desarrolló un sistema de extracción semiautomática de términos basado en la plantilla del evento jurídico. Aunque no contamos con un sistema de extracción semiautomático, decidimos partir de una premisa similar a la de Peruzzo como método de identificación de unidades.

El proceso que seguimos fue definir el marco preliminar del evento culinario que incluyera las categorías básicas de dicho evento que identificamos en manuales, textos de referencia y ontologías. En consecuencia, al llevar a cabo la extracción de datos buscamos incorporar los términos que se adscribieran a estas categorías. Entendíamos que este sería un proceso cíclico, puesto que luego afinaríamos el marco a partir de los datos obtenidos por medio del corpus.

Si bien concluimos que las prácticas terminológicas no son contrarias a las necesidades del traductor y que utilizaríamos esta estrategia para identificar las unidades especializadas, tomamos en cuenta la advertencia de Teixeira respecto a las necesidades del traductor. En su investigación, Teixeira señala que decidió incluir en su base de datos una serie de unidades que no había encontrado en otros recursos lexicográficos dirigidos a la traducción de textos culinarios en su par de lenguas. La investigadora observa que al parecer estos no se habían considerado en otros recursos dado que no se adscribían a la definición tradicional de término, sino que podían considerarse unidades fraseológicas. En la medida en que fuimos adentrándonos en el estudio de

nuestro corpus de investigación, también decidimos incorporar algunas de estas unidades. Sin embargo, esta decisión no vino solo motivada por la consideración de la necesidad del traductor, sino también por criterios conceptuales.

El evento culinario funciona como una plantilla con valores que se especifican con diversos atributos. Al contrastar el corpus de textos originales en español con las traducciones en inglés, observamos que conceptos expresados en inglés con un solo término, en español se expresaban con una frase. El mismo fenómeno también ocurre a la inversa. Por tal razón, nos pareció inevitable incluir unidades fraseológicas, siempre y cuando, en la otra lengua de trabajo se correspondieran con un elemento de la plantilla del evento culinario.

5.1.3. TRATAMIENTO DE LAS UNIDADES FRASEOLÓGICAS ESPECIALIZADAS (UFE)

Si bien las unidades en las que se concentra nuestro estudio son en su mayoría unidades terminológicas, al contrastar los corpus en español e inglés, pronto nos percatamos de la necesidad de incluir algunas unidades fraseológicas en nuestro estudio. Esta consideración se debe a que por motivo de la asimetría entre las lenguas, algunos conceptos que en una de las lenguas de trabajo se expresan por medio de un término, en la otra lengua se expresan por medio de una unidad fraseológica especializada (UFE). Aunque en este estudio no nos centramos en las unidades fraseológicas, en vista de lo anterior, resultaba necesario contar con un marco teórico respecto a la identificación y tratamiento de este tipo de unidades. En el futuro, esperamos poder profundizar en la fraseología culinaria y, así, incorporar nuevas unidades a la base de datos.

La discusión de las propiedades de los lenguajes especializados y, en consecuencia, del panorama más amplio del discurso especializado, nos deja claro que la transmisión de conocimiento especializado tiene lugar a través de unidades de diversa complejidad y extensión. Cuando revisábamos la tipología de Cabré y Lorente (1999) constatamos que existen desde unidades menores a la palabra, como lo serían por ejemplo, los formantes cultos, pasando por las unidades terminológicas y las fraseológicas, hasta textos especializados y géneros textuales especializados. Cada una de estas unidades exhibe características que la distinguen de las otras que van más allá de su mera extensión y se asocian con su comportamiento en el discurso. La diversidad de tipos no solo tiene consecuencias en la manera en que se presentan en el discurso, sino, además, en la manera en que los lectores del texto –tanto los lectores finales como los

intermediarios, entre los que se encuentran los traductores—analizan e interpretan los textos. Asimismo, estas diferencias deben tomarse en cuenta en la identificación y descripción de las unidades, particularmente, cuando estas se consideran para su inclusión en herramientas terminográficas.

Debemos comenzar por indicar que el estudio de las UFE en el ámbito de la terminología es relativamente reciente. Aguado de Cea subraya que el interés por la fraseología especializada nació de cuestiones prácticas, concretamente, de las necesidades de traductores y redactores de textos especializados, quienes buscaban resolver los problemas que planteaba la combinación de términos especializados con otras palabras (2007: 54). La autora indica que en los años ochenta y noventa hubo un renovado interés por la fraseología que se materializó en varios congresos y publicaciones. Aguado de Cea distingue dos escuelas de pensamiento en torno a la fraseología. De un lado, se halla el contextualismo británico, interesado en la correlación entre colocación y significado y que apoyaba el uso de métodos estadísticos. De otro lado, se encuentra la escuela rusa, que diseñó categorías descriptivas centradas en la descripción de unidades semejantes a oraciones (*sentence-like units*). Dentro de esta escuela destaca las aportaciones de Mel'cuk, quien estudiara la colocación por medio de funciones léxicas.

Aguado de Cea observa que, desafortunadamente, no obstante, el resurgimiento de la fraseología se vio empañado por la falta de consenso respecto a los límites entre los frasemas y otras unidades especializadas semejantes; entre los frasemas con distinto nivel de fijación y, finalmente, con respecto a la forma más adecuada de registrarlos en las bases de datos. Por su parte, Lorente destaca que otro escollo en el desarrollo de esta área se debe a que la terminología que comúnmente se ha utilizado para describir el fenómeno fraseológico es variada, compleja y ambigua (2001: 8). En este sentido, Aguado de Cea menciona que entre las denominaciones utilizadas para nombrar estas unidades se encuentran, en inglés, *multi-word terminological phrases*, *phraseology*, *terminological phrasemes*, *specialized lexical combinations*, *collocations* y, en español, *unidades terminológicas especializadas* y *frasemas terminológicos* (2007: 57).

Como mencionábamos, una de las preguntas que suelen plantearse los estudiosos de la fraseología especializada se refiere a dónde se halla el límite entre las UFE y los términos. Lorente (2001) habla de dos posturas encontradas en lo que se refiere a la frontera entre fraseología y terminología, la cual está directamente vinculada al aspecto de fijación. Por un lado, hay

investigadores que consideran como unidades sintagmáticas plenamente lexicalizadas y, por otro, autores que han considerado estructuras que no están plenamente lexicalizadas. Los que incorporan términos sintagmáticos atienden a criterios relacionados con la complejidad estructural y semántica, mientras que los que no incluyen la terminología de estructura sintagmática dan prioridad a criterios relacionados con la fijación formal y la designación semántica. Lorente se incluye en este último grupo.

Con respecto a la relación entre ambos tipos de unidades, las cuales se presentan como tan cercanas entre sí, Sanz Vicente (2011: 310) llega a la siguiente conclusión:

En cualquier caso, el establecimiento de unos límites entre unas y otras unidades no deja de ser una decisión meramente operativa en función de los objetivos presentados, y de ningún modo significa que no prestemos atención a la fraseología, pues reconocemos que, precisamente, los compuestos sintagmáticos y la fraseología se encuentran estrechamente unidos. Por un lado hay que tener en cuenta que los CST [compuestos sintagmáticos terminológicos] se sitúan a caballo entre la fraseología y la terminología y desempeñan un papel muy importante como elementos de unión entre ambas y, por otro, que la fraseología es esencial a la hora de identificar nuevos términos sintagmáticos que aún se encuentran en proceso de fijación en los nuevos ámbitos científico-técnicos.

A pesar de los anteriores debates en cuanto a la situación fronteriza de algunas unidades, se han avanzado algunas propuestas de criterios para identificar las UFE. De acuerdo con Cabré, Estopà y Lorente (1996: 71), los criterios principales que se han utilizado para identificar las unidades fraseológicas especializadas han sido los siguientes:

- *Criterios gramaticales*: Estos se relacionan con las estructuras sintagmáticas y las restricciones en las categorías gramaticales.
- *Criterios semánticos*: Se consideran el significado endocéntrico y exocéntrico de las expresiones, la metaforización y la presencia de sentidos figurados.
- *Criterios léxico-semánticos*: Se observa el grado de lexicalización,
- *Criterios léxico-sintácticos*: Se considera la fijación, la posibilidad de variación y los paradigmas léxicos implicados.
- *Criterios cuantitativos*: Se considera la presencia en el lenguaje de especialidad y en los textos.

Otro aspecto que debemos tomar en consideración es la relación que se establece entre la fraseología especializada y la fraseología de lengua general. Al igual que existe una estrecha relación entre término y palabra, tan estrecha que no es sino en el uso que realmente se activa el potencial terminológico de una unidad, existe un vínculo entre las unidades fraseológicas de lengua

general y las especializadas. En cuanto a esta relación, L'Homme y Bertrand (2000: 498-500) señalan que si bien las colocaciones del léxico general y las colocaciones especializadas tienen puntos en común, las combinaciones léxicas especializadas no se comportan exactamente igual a las de lengua general. Estas investigadoras observan que existe una relación conceptual en la que un término se asocia de manera semejante con términos que comparten características semánticas, relación que resulta muy productiva. En esta línea, de manera preliminar, podemos ofrecer un ejemplo de nuestro corpus que ilustra este fenómeno, que abordaremos en detalle en el capítulo dedicado a los hallazgos, con el verbo *retirar*. En nuestro corpus este verbo se asociaba casi exclusivamente con las fuentes de calor, de modo que hallamos múltiples casos de expresiones como “retire del horno”, “retire del fuego”, “retire la cacerola del fuego”, etc.

5.2. LOS LENGUAJES ESPECIALIZADOS

5.2.1. RELACIÓN ENTRE LA LENGUA GENERAL Y LOS LENGUAJES ESPECIALIZADOS

En el apartado anterior, vimos que las teorías terminológicas actuales sostienen que el contexto lingüístico y el contexto pragmático son los factores principales para determinar qué unidades estudia la Terminología. Las unidades de significación especializada se insertan en el contexto del conocimiento especializado, en el lenguaje especializado.

A efectos de nuestra investigación, nos concierne la descripción del lenguaje especializado por varios motivos. En primer lugar, porque nuestra investigación gira en torno al dominio culinario, que suele asociarse con la cotidianidad. Las perspectivas actuales en torno al lenguaje especializado y los modelos de análisis de este tipo de textos nos permitirán caracterizar la receta como género técnico especializado. En segundo lugar, dado que para estudiar los términos utilizamos corpus y buscamos que, en la medida de lo posible, este sea representativo en cuanto al grado de especialidad de los textos que lo conformarán. Al final de este apartado, describimos el modelo que más adelante utilizamos para describir el grado de especialidad de los textos del corpus.

Es importante señalar en este punto que en la literatura sobre el tema del lenguaje especializado se utiliza una variedad de términos que, como bien señala Ciapuscio (2003), responden al punto de vista desde el cual se estudia el tema. Rodríguez Piñero Alcalá y García Antuña (2009) mencionan los siguientes términos utilizados en este ámbito: “lengua(s) de especialidad, lenguaje(s) de especialidad, lengua(s) especializada(s), lenguaje(s) especializado(s),

lengua(s) para/con fines/finalidades específicas, lenguaje(s) para/con fines/finalidades específicas, lengua(s) para/con propósitos específicos, lenguaje(s) para/con propósitos específicos” (Ibíd: 907). Ciapuscio (2003) plantea que, independientemente de la perspectiva, la terminología clásica siempre ha señalado los LSP (*Language for Specific Purposes*) como el lugar natural de ocurrencia de los términos. En consecuencia, estudios como los de Arntz y Pitch (1995) y Lerat (1997) dedican extensos apartados a la descripción de este fenómeno.

Precisamente tomando en cuenta la variedad de puntos de vista respecto a este fenómeno lingüístico, De Beaugrande (1987: 9) identifica cinco tendencias respecto a cómo se entiende la relación entre la lengua para uso general (*Language for General Purposes*, LGP) y los lenguajes para propósitos especiales (*Language for Special Purposes*, LSP):

- la lengua para uso general incluye los lenguajes especializados,
- el lenguaje especializado incluye a la lengua para uso general,
- el lenguaje especializado se opone a la lengua para uso general,
- el lenguaje especializado perturba a la lengua para uso general,
- la lengua para uso general y el lenguaje especializado se superponen, es decir, tienen aspectos en común, pero una no incluye a la otra.

Cada uno de estos puntos de vista tiene consecuencias en la manera en que se clasifican, interpretan y enseñan los LSP. Desde un punto de vista pedagógico, Davies cita la siguiente definición de LSP provista por el *Longman Dictionary of Applied Linguistics*, a la que critica por su ingeniosidad respecto a la naturaleza de los LSP: “second or foreign languages used for particular purposes and restricted types of communication (e.g. for medical reports, scientific writing, air traffic control) and which contain lexical, grammatical, and other linguistic features which are different from ordinary language” (Richards *et al.* 1985 en Davies 2007: 86). La definición de Richards *et al.* podría catalogarse como ejemplo de una visión en las que lengua especializada y general se oponen.

En su crítica a este tipo de apreciación de las LSP, Davies (2007), subraya que excepto por algunos lenguajes de especialidad altamente restringidos, al punto de convertirse en una especie de habla ritual, siempre hay puntos de solapamiento entre la lengua general y los lenguajes especializados. Davies aboga por una teoría de cómo una situación concreta se inserta en el contexto más amplio de la cultura y cómo el contexto mismo de la situación restringe la selección

de formas lingüísticas a las que puede recurrir el hablante. Por su parte, Coseriu resultaría representativo de la perspectiva en la que la lengua general incluye a las lenguas especializadas:

hablas características de grupos sociales o profesionales, como también los lenguajes técnicos (por ejemplo, la lengua de los marinos, la lengua de los pescadores, la lengua de los estudiantes, la lengua de los ingenieros, la lengua de los obreros metalúrgicos, etcétera), que existen, al lado de los dialectos y de las lenguas comunes, como formas especiales de éstas [...]" (Coseriu 1986: 34).

Sin embargo, las dos definiciones anteriores se asemejan en tanto que se caracteriza la especialidad con respecto a un área temática y una profesión o ámbito de estudio restringido. No obstante, como desarrollaremos más adelante, aunque el área temática es definitivamente el punto de partida para determinar la especialización de un texto, se trata de un aspecto que siempre debe ir ligado a otros factores. Por otro lado, en varias de estas definiciones se visualiza el texto de especialidad como un sistema con componentes (léxicos, gramaticales, pragmáticos) que permiten un acto comunicativo. La terminología o léxico especializado vendría a ser uno de estos componentes.

Arntz y Picht (1995) repasan algunos modelos respecto a la relación entre el lenguaje especializado y el no especializado en los que se observan otros acercamientos, como el modelo propuesto por Baldinger en 1952 que partía de la perspectiva de la relación entre el llamado "léxico común" con el léxico especializado o terminología. Este modelo solo trabajaba con el aspecto léxico. Este se veía como una serie de círculos concéntricos en los que el centro era el léxico común y la parte más alejada del centro era el léxico especializado. Vale destacar que en este punto se planteaba la idea de la especialización desde una perspectiva gradual. Asimismo, describen el modelo adoptado por Heller en 1970, que parte de dos binomios: "léxico especializado" en contraposición a "léxico no especializado" y "comprensible para todo el mundo" en contraposición a "no comprensible para todo el mundo". Dicho modelo mantiene el vínculo de transición fluida. Aunque critican ciertos aspectos del modelo, Arntz y Picht subrayan que este tiene el beneficio de incluir el factor comunicativo. El elemento comunicativo también forma parte del modelo desarrollado por Reinhardt en 1966, que parte de cuatro criterios: el área especializada, el grado de especialización, el tipo de medios léxicos utilizados y el tipo de tratamiento que recibe la materia (Arntz y Picht 1995: 32). En este se presentan tres áreas especializadas: el léxico común poco o fuertemente entremezclado con elementos tomados del léxico especializado, el léxico

especializado que forma parte de la lengua general y el léxico especializado vinculado a conocimientos especiales. También se discute el modelo de Havránek (1932), que da más preponderancia a factores comunicativos, como son el tipo de expresión, los objetivos de la comunicación y la disciplina. En este modelo, el léxico no es el aspecto central. El tipo de texto y el grado de especialización se analizan indirectamente, como un resultado de los factores comunicativos antes señalados.

La concepción de Rondeau (1984), aunque considera varios aspectos, se concentra en el léxico, pues asevera que las nociones lengua de especialidad y lengua común son subconjuntos de la lengua que solo incluyen los lexemas. Rondeau desarrolla un modelo circular de la relación entre lengua de especialidad y lengua común, en el que la lengua común se ubica al centro. Luego delimita una pequeña zona fronteriza a su alrededor, la “zona media”, punto de encuentro entre la lengua común y la especializada. En torno a esta, ubica una zona amplia de lengua especializada. En los límites de esta posiciona una zona menor, dedicada al lenguaje ultraespecializado que solo conocen algunos iniciados. Rondeau señala que se puede analizar la especialización a partir de dos planos:

- plano textual: configuración global del texto, que permite distinguir entre textos CST (comunicación científico-técnica) de otros tipos de texto y de otros dominios, así como de textos del mismo dominio de diferente nivel de especialidad.
- plano léxico: el plano de la terminología, compuesto por la terminología más general, común a varias disciplinas y las que son más propias de una disciplina particular y la terminología ultraespecializada de cada disciplina.

Por su parte, Kocourek plantea que la lengua de especialidad es un subtipo del lenguaje natural que se enriquece con otros elementos sígnicos, como dibujos, abreviaturas, etc. Considera que puede hablarse del lenguaje de especialidad como un todo, en el sentido de que los distintos lenguajes de especialidad tienen características en común. Desde su perspectiva, la lengua se divide en sublenguajes funcionales, como por ejemplo el lenguaje literario, el usual o el de especialidad. Kocourek critica las teorías sobre el lenguaje de especialidad que solo consideran el aspecto léxico: “Le problème fondamental c’est que le vocabulaire n’est pas seul, il est le résultat de la conceptualisation qui se concrétise dans les textes” (1992 : 16).

Otro investigador que pone énfasis en el aspecto comunicativo y no limita el lenguaje especializado al aspecto léxico es Hoffmann, quien aporta la siguiente definición:

Un llenguatge d'especialitat és el conjunt de tots els recursos lingüístics que s'utilitzen en un àmbit comunicatiu –delimitable pel que fa a l'especialitat—per tal de garantir la comprensió entre les persones que treballen en aquest àmbit (1998: *La definició de llenguatge d'especialitat*).

En el modelo de Hoffmann se combinan aspectos lingüísticos y comunicativos y se intenta evitar la tendencia a presentar oposiciones binarias. Hoffmann desarrolla el concepto de “lengua global”, que abarca todos los medios lingüísticos. Tanto el lenguaje especializado como la lengua común se consideran sublenguajes dentro de esa lengua global. Tampoco se presenta el lenguaje especializado como un todo uniforme. El lenguaje especializado se puede clasificar de forma horizontal (por áreas temáticas) y de forma vertical (por el nivel de especialización). La clasificación horizontal es temática y responde a la noción de dominios y subdominios. Podríamos mencionar como ejemplo el sistema de Clasificación Decimal Universal (UCD, por sus siglas en inglés). En términos de verticalidad, el lenguaje especializado se divide en cuatro subcategorías definidas por el nivel de especialidad, determinadas según los siguientes parámetros: nivel de abstracción, forma lingüística externa, contexto y participantes o soporte de la comunicación. El máximo nivel de especialidad es aquel en que solo se utilizan símbolos artificiales, seguido por un nivel en el que se combinan elementos artificiales y naturales. Los siguientes tres niveles se insertan en el lenguaje natural y se distinguen por el mayor o menor uso de terminología y por el grado de rigor en la sintaxis. Hoffmann hace la salvedad de que dentro de una misma área temática pueden coexistir estos tres niveles de especialidad (1998: *La divisió horitzontal dels llenguatges d'especialitat*).

En su introducción a la edición catalana de la obra de Hoffmann, Brumme destaca que el acercamiento de Hoffmann resulta innovador en la medida en que se centra en el aspecto comunicativo de los lenguajes especializados, lo que a su vez revela el interés de la escuela de Leipzig por la distribución particular de los lenguajes especializados en contraposición a la lengua general. Al comentario de Brumme debemos añadir que la definición de Hoffmann no se limita ni al tema ni al léxico especializado como elementos caracterizadores de los lenguajes especializados, sino que se refiere al conjunto de recursos lingüísticos, los que más adelante define como el efecto

funcional que el inventario de elementos fonéticos, morfológicos, léxicos y sintácticos de la lengua desempeñan en los actos comunicativos concretos.

Cabré también propone un modelo en el cual la lengua general se sitúa como un todo dentro del cual se encuentran la lengua común y el lenguaje especializado, dos entidades que se superponen, pero no se incluyen mutuamente. Esta investigadora plantea que el sistema de cada lengua particular está constituido por un conjunto diverso de subcódigos que los hablantes utilizan en correspondencia con su modalidad dialectal, sus necesidades discursivas y la situación comunicativa específica. Dicho sistema cuenta con unidades y reglas conocidas por todos sus hablantes. Dentro del sistema de la lengua existe, por un lado, un subconjunto conocido como lengua común o general, que se utiliza en situaciones “no marcadas” y, por otro lado, un conjunto de subcódigos, que se emplean en entornos restringidos o situaciones “marcadas”. Es a estos subcódigos que se les llama lenguajes especiales, y se caracterizan por una serie de peculiaridades que vienen dadas por factores que incluyen: la temática, los interlocutores, las intenciones de los interlocutores, la situación comunicativa y el medio en el que esta se produce, entre otras posibilidades (Cabré 1993: 128). Desde su perspectiva, debe hablarse del lenguaje especializado como un todo con subtipos, ya que estos subtipos comparten rasgos y pueden interpretarse como subordinados del concepto superordinado de lenguaje de especialidad.

5.2.2. LOS TEXTOS ESPECIALIZADOS Y SU CLASIFICACIÓN

En este punto, debemos pasar de la noción más abstracta de lenguaje especializado a su materialización concreta en los textos. Hoffmann advertía que, en realidad, no existe *el* texto especializado, sino una pluralidad de textos especializados que se producen en cada área del saber. Hoffmann observa que, en consecuencia, el texto especializado debe estudiarse en tanto que unidad estructural y funcional. En términos estructurales, Hoffmann analiza los siguientes aspectos del texto especializado: macroestructura, coherencia, sintaxis, léxico y categorías gramaticales. Cada uno de estos elementos se relaciona entre sí, de modo que la macroestructura se refiere a la organización jerárquica y las relaciones que se establecen entre las partes del texto. La coherencia, a su vez, viene dada por las relaciones léxico-semánticas entre las unidades del léxico especializado y la progresión temática. En cuanto a la sintaxis, considera el tipo de oración, la perspectiva funcional y los elementos constituyentes del sujeto y el predicado. En cuanto al léxico, este se caracteriza por su origen y proceso de formación. Por último, Hoffmann analiza los verbos

a fin de identificar si existen restricciones en cuanto el tiempo, modo, voz y persona. En términos funcionales, considera la intención comunicativa, la situación comunicativa y el objeto comunicativo o tema tratado en el texto.

Cabré, por su parte, desarrolla una definición del texto especializado que pone de relieve una concepción más abarcadora del lenguaje especializado:

Existe un consenso generalizado sobre la concepción de los textos especializados en tanto que productos predominantemente verbales, de registros comunicativos específicos, que tratan temas propios de un acto de especialidad, que respetan convenciones y tradiciones retórico-estilísticas y que dan lugar a clases textuales determinadas. (Cabré 2002: 22)

Al igual que Hoffmann, Cabré establece la importancia del contexto comunicativo. Asimismo, va más allá del mero aspecto temático y se refiere a los actos comunicativos específicos, vehiculados a su vez, por las clases o tipos textuales de cada dominio. Cabré también se refiere a las convenciones retórico-estilísticas. Como indicáramos antes, los tipos textuales especializados presentan una organización del contenido más rigurosa, estrategias de impersonalización y otros recursos para subrayar la objetividad, una sintaxis marcada por oraciones de poca longitud y densidad léxica (Cabré y Estopà 2005:74-76).

En este punto, no quisiéramos subrayar dos cuestiones. En primer lugar, que las convenciones textuales se manifiestan de forma diferente en cada dominio. En segundo lugar, que dichas convenciones textuales no vienen dadas por naturaleza, sino que son el producto de los descubrimientos y cambios que se producen en el entorno de cada dominio y comunidad.

Desde una perspectiva heredera de las que hemos discutido hasta ahora, Ciapuscio y Kuguel (2002) desarrollan un modelo de clasificación de los textos de especialidad que permite clasificar los textos de especialidad de forma vertical, considerando los siguientes parámetros: el nivel funcional, el nivel situacional, el nivel semántico y el nivel formal-gramatical. Más adelante, Ciapuscio (2003) presenta una versión revisada del modelo, que complementa con los hallazgos de la aplicación del modelo en textos de diversos grados de especialidad. En sus estudios, la investigadora selecciona un tema o suceso de relevancia científica y luego compara el uso y tratamiento de la lengua, con énfasis en el uso de la terminología, en textos de diverso grado de especialidad sobre el mismo tema. Ciapuscio consigue establecer una correlación entre los aspectos macrotextuales y microtextuales del texto.

A fin de establecer esta relación, Ciapuscio (2003) desarrolla un esquema de los sucesos científicos que analiza por medio de las categorías de conceptos primarios, secundarios y relaciones conceptuales establecidas por De Beaugrande y Dressler (1987). Tras comparar y contrastar las realizaciones de los conceptos en cada texto, es decir, si se usa o no terminología para expresarlos y los demás recursos que se utilizan para expresar la información, llega a la conclusión de que factores funcionales y situacionales (elementos macrotextuales) condicionan la selección, tratamiento y límites de la variación formal y conceptual en la terminología (elemento microtextual). En los textos más especializados se utiliza la terminología sin mayores explicaciones, en los de especialidad media se utiliza, pero con aclaraciones y de manera no tan precisa y, en los textos de menor especialidad, se evita el uso de la terminología. Una vez establecida esta correlación, el análisis también puede llevarse a cabo a la inversa, puesto que el tratamiento de los términos nos ofrecerá claves respecto a la situación comunicativa y el grado de experticia de los interlocutores del acto comunicativo.

Como indicábamos antes, el modelo de Ciapuscio (2003) combina los aspectos macrotextuales y microtextuales para establecer el grado de especialidad de los textos. Entre los elementos macrotextuales, incluye el nivel funcional y el nivel situacional. El nivel funcional se refiere al objetivo o función del texto: expresar, contactar, informar o dirigir. Asimismo, se refiere a la estructura ilocutiva y a la secuencialización funcional.

El nivel situacional se relaciona con el número y las características de los participantes del acto comunicativo, la relación entre estos y los factores sociales y espacio-temporales que rodean el acto comunicativo. En otras palabras, se debe identificar si el autor es un especialista o semilego, si el texto se dirige a especialistas, semilegos o legos y, en consecuencia, si la relación entre los participantes es simétrica o asimétrica, si tienen o no un nivel similar de conocimiento. Igualmente, debemos ver si los participantes comparten el mismo tiempo y espacio.

El nivel semántico se asocia directamente con el contenido del texto: el tema tratado, la actitud y perspectiva desde la que se trata y la posición del texto en su ámbito de especialidad. El tema, ciertamente nos sitúa en el área de especialidad. La noción de actitud temática se refiere a que el interlocutor puede revelar implícita o explícitamente su actitud hacia el contenido del texto. Por medio de los actos de habla, el autor puede aportar información respecto a si cree que la información es cierta, respecto a su grado de certeza, hacer valoraciones positivas o negativas,

indicar su interés o falta de interés en el tema e, incluso, revelar su actitud psíquica. Los actos de habla no son la única herramienta para expresar esta actitud, dado que por medio de recursos gramaticales, como la modalidad, también se puede transmitir esta información. La noción de perspectiva sobre el tema, por otro lado, se refiere a “punto de vista a partir del cual se encara el tema del texto” (Ibíd.:100). Para los textos especializados son relevantes las siguientes perspectivas: perspectiva teórica o básica, aplicada, didáctica y divulgativa. La teórica o básica es la de aquellos que crean conocimiento nuevo y suele encontrarse en textos como los artículos de investigación, disertaciones y tesis. Una perspectiva aplicada trata el tema en función de su utilidad práctica. Esta sería la perspectiva de los manuales de usuario. La perspectiva didáctica busca que el tema sea comprendido por el estudiante o aprendiz. Un ejemplo de esta perspectiva serían los libros de texto. Finalmente, la perspectiva divulgativa transmite contenido al usuario lego. Es esta la que hallamos en artículos de prensa sobre temas especializados. El último aspecto a tratar, en términos del contenido, es el uso de formas textuales primarias o secundarias. Las formas primarias corresponden a los textos en los que se crea nuevo conocimiento y, por tanto, contienen información original. Las formas secundarias son textos derivados de estas. Por ejemplo, un artículo periodístico en el que se resuman los hallazgos de una investigación sería un texto derivado (secundario) basado en un texto original (primario).

El otro componente del nivel semántico se asocia con la disposición y organización de la información. Normalmente, los textos especializados se organizan en partes estandarizadas. A mayor grado de especialización, menor será el grado de libertad en la organización. La disposición de la información también se relaciona con la secuencialización. Las secuencias son “estructuras de base semántica pero con repercusión en la forma lingüística que los hablantes seleccionan para estructurar sus textos” (Ciapuscio 2003: 101). Las secuencias pueden ser descriptivas, narrativas, expositivas, argumentativas y directivas, modelos que se combinan y pueden relacionarse por medio de dominancia o subordinación.

Finalmente, el nivel formal-gramatical, nivel en que se tratan los aspectos microtextuales, lidia directamente con la forma del texto desde el punto de vista lingüístico. Se analizan las máximas de formulación textual, el uso de formas lingüísticas y no lingüísticas, aspectos gramaticales y la densidad y tratamiento de los recursos léxicos. Las máximas de formulación textual o retórico-estilísticas corresponden a la manera en que se adecúan los recursos de la lengua

al tema tratado. Por ejemplo, en el discurso científico se valora la claridad, la precisión, la concisión y la economía. Estas máximas se concretan en el uso de recursos gramaticales como la voz pasiva o las formulaciones impersonales. La densidad y tratamiento de los recursos léxicos corresponde a la presencia o ausencia de terminología y a la cantidad de contenido conceptual que esta aporta.

Por ejemplo, en un texto de alto grado de especialidad, se utilizará una mayor cantidad de terminología y no se darán explicaciones sobre el sentido de los términos. Se sobreentiende que los lectores son especialistas y saben de lo que se está hablando. Además, los rasgos asociados a los términos serán más y corresponderán al conocimiento que tendría un especialista. En un texto, con un grado menor de especialidad, se utilizará terminología, pero esta, a menudo, irá acompañada de explicaciones y aclaraciones. El contenido conceptual asociado que estará presente en el texto será menor. Un texto poco especializado incluirá escasa terminología y la cantidad de contenido conceptual presente en el texto será mucho menor. Incluso, es normal que parte de ese contenido sea inexacto o erróneo a los ojos del especialista. Por ejemplo, para un chef, determinado procedimiento de cocción podría conceptualizarse en torno a rasgos como acción directa o indirecta del calor, presencia de determinado utensilio, uso de determinado ingrediente, tiempo y vigorosidad del proceso. Un lector interesado en la cocina, pero con un grado menor de conocimiento, podría conceptualizar ese mismo proceso en torno a una combinación menor de rasgos.

5.3. CONCLUSIÓN

En los anteriores apartados, hemos revisado la definición de término a fin de establecer criterios respecto a cómo los identificaremos para propósitos de la investigación. A fin de definir lo que es el término, varios autores lo contraponen a la palabra. Sin embargo, como demuestran estudios como el de Adelstein (2004), la relación entre término y palabra va más allá de la simple oposición. Como observa Cabré, nos enfrentamos a unidades léxicas cuyo valor especializado se activa en el texto, particularmente, cuando establecen relaciones con otras unidades semejantes. Según el contexto comunicativo, una misma unidad léxica podría presentarse como palabra o como término.

Por otro lado, tras una comparación preliminar entre el corpus de textos originales y traducidos, constatamos que en más de una ocasión conceptos que en una lengua se expresan con un término en la otra se expresaban por medio de unidades más extensas que podrían considerarse unidades fraseológicas, abordamos algunos aspectos teóricos en cuanto a la identificación y descripción de este tipo de unidades. Constatamos que estas unidades son objeto de debate, pues algunas se hallan muy cercanas a lo que algunos autores consideran términos polilexemáticos. No obstante, nuestra principal preocupación con respecto a estas unidades era poder presentarlas y describirlas de manera inteligible en la base de datos, más que establecer el límite exacto entre término y unidad fraseológica. En cuanto a su semejanza con la unidad terminológica, observamos que estas unidades también actualizan su carácter especializado en el texto, donde comunican el conocimiento especializado. Además, se ha constatado que la parte principal de la UFE suele atraer términos que comparten rasgos semánticos.

Dado que es la situación comunicativa la que permite que una unidad adquiera valor especializado, como parte de nuestro estudio, era pertinente contar con las herramientas teóricas para caracterizar la receta de cocina como texto especializado. Asimismo, una vez caracterizado como texto especializado en propiedad este género textual en el que se insertan los términos de nuestro estudio, necesitábamos el trasfondo teórico adecuado para dar cuenta de las características y el nivel de especialidad de los textos que formarían parte de nuestro corpus. Considerando las características del texto especializado, en el capítulo 7 nos ocupamos de dar cuenta de la receta como tipo textual especializado.

Asimismo, en la configuración de nuestro corpus, partimos del modelo de Ciapuscio (2003) para evaluar el nivel de especialidad de los textos incluidos en el corpus. Por medio de este modelo, consideramos los elementos situacionales, macrotextuales y microtextuales de los libros de los que obtuvimos las recetas del corpus.

6. PUNTOS DE ENCUENTRO ENTRE TERMINOLOGÍA Y TRADUCCIÓN

6.1. SIMILITUDES Y DIFERENCIAS

La Terminología y la Traducción guardan un estrecho vínculo dado que ambas disciplinas se insertan en el contexto de la comunicación interlingüística. Como señalara Cabré, ambas comparten una extensa historia de tradición aplicada que contrasta con un carácter disciplinar relativamente reciente. Asimismo, si bien ambas son autónomas y han conseguido reafirmar su independencia en términos teóricos y metodológicos, se han beneficiado del contacto mutuo y con otras disciplinas (1999: 178-179). A lo anterior, debemos añadir que se observan paralelismos en su desarrollo:

[. . .] la evolución de ambas transcurre pareja si atendemos a su enfoque: en los dos casos se evoluciona de la prescripción a la descripción. Se abandonan progresivamente las directrices meramente normalizadoras y se adoptan estrategias metodológicas más proclives a la observación empírica y a la recogida de información de la que extraer conclusiones. La dimensión lingüística da paso a la comunicativa como marco referencial de actuación para ambas disciplinas (Sánchez Ibáñez 2013: 118).

Ciertamente, cuando hablamos de la evolución de estas disciplinas no nos referimos a un proceso lineal en el que un acercamiento destrona al anterior y lo sucede. Como en cualquier disciplina, en un mismo período pueden convivir enfoques variados, con puntos en común y en desacuerdo. Del mismo modo, cuando Sánchez Ibáñez se refiere a los cambios de enfoque que ha habido en ambas disciplinas, apunta a que estos no han ocurrido de la misma manera en ambas y

señala la dificultad de encontrar referencias al rol de la terminología en las principales corrientes traductológicas. Sánchez Ibáñez atribuye esta conducta a que la concepción tradicional de la terminología, de corte prescriptivista, ha provocado que desde el ámbito de los Estudios de Traducción se le haya visto como relevante para la transmisión y organización de información especializada, pero no como una disciplina de cuyos hallazgos pueda enriquecerse. Ortega Arjonilla hace un planteamiento similar al referirse a los métodos tradicionalmente utilizados en la terminología y su aplicación en la traducción:

A poco que nos alejemos del ámbito científico o técnico de la lengua inglesa como modelo, encontramos que hay categorizaciones que no sirven o que son tantas las excepciones a la regla, que el método utilizado para la conceptualización o la práctica de la terminología, de inspiración científico-técnica, no resulta útil o al menos no ofrece respuestas para todos los interrogantes que nos planteamos, sobre todo desde un punto de vista traductológico” (2014: 34).

La perspectiva inversa, es decir, la mirada de la Terminología hacia la Traducción no parece ser muy diferente. Cuando Cabré enumera los puntos en que ambas disciplinas se diferencian, señala que entre ambas disciplinas existe una relación asimétrica, puesto que mientras que el traductor de textos especializados requiere de la terminología, el terminólogo no necesita de la traducción y debe prescindir de esta como metodología (1999: 179). Sin embargo, la otra diferencia clave entre ambas que describe es que en tanto que la traducción da lugar a un producto final (la traducción), la terminología da lugar a compilaciones de términos que solo se convierten en un producto final al ser utilizados como parte de un proyecto de producción textual, como lo puede ser la traducción. Por este motivo, aunque la terminología no adopte la metodología de la traducción, debe prestar atención a los desarrollos en la teoría de esta disciplina, a las necesidades de los traductores y a la manera en que estos entran en contacto con la terminología e interactúan con esta. Asimismo, la Traducción no debe darle la espalda a la teoría terminológica, que ha evolucionado notablemente desde la época de la TGT y tiene mucho más que ofrecer que listas de términos “equivalentes”.

Incluso desde sus miradas distintas, ambas disciplinas bien podrían encontrarse y beneficiarse mutuamente. Sin embargo, el primer paso para lograr ese encuentro debe ser la mutua comprensión del camino recorrido por ambas, así como de sus objetivos y métodos actuales. El interés de que se dé ese acercamiento queda patente en el tema del XIII Simposio Iberoamericano de Terminología, RITerm 2012, titulado “Terminología, traducción y TIC: interacción social y

trabajo colaborativo para la construcción y difusión del conocimiento”, en el que varias de las ponencias y comunicaciones, como el texto de Ortega Arjonilla al que hacíamos referencia antes, se dedicaron precisamente al encuentro renovado entre ambas disciplinas. Debemos observar que el punto de encuentro suele buscarse desde la práctica, concretamente, en el desarrollo de herramientas informáticas que provean datos terminológicos a los traductores, como webs o bases de datos. Así lo ejemplifican trabajos como los de Durán Muñoz (2012), García Aragón *et al.* (2014) y Rico Pérez y Contreras Blanco (2014), por mencionar algunos, presentados en dicho simposio. Del mismo modo, encontramos otros trabajos en los que se describen los problemas terminológicos que suelen hallar los traductores en determinados dominios, como el trabajo de López Santiago (2014) en torno a las webs de turismo y el de Olmo Cazevieille y Albert Gómez (2014), en torno a la terminología legal.

6.2. ENCUNTROS DESDE LA PRÁCTICA

Hasta cierto punto, es comprensible que el encuentro entre ambas disciplinas tienda a ocurrir desde la práctica, dado que es el ámbito en que terminólogos y traductores interactúan. Thelen (2015) encontró varios puntos de contacto a partir de la vertiente práctica. El investigador compara ambas disciplinas según los siguientes criterios: objetivos, área de trabajo, actores, tipo de trabajo, método de trabajo, clientes y proveedores de servicios de traducción. No obstante, como parte de esta comparación, Thelen establece dos acercamientos a cada una de ambas disciplinas. En el caso de la Terminología, distingue entre *theory-oriented terminology*, que equipara a la terminología a secas, aquella que se ocupa de manera sistemática de los términos y los conceptos, y *translation-oriented terminology* o *ad-hoc terminology*, es decir, el proceso de llevar a cabo trabajo terminológico de manera puntual en el contexto de un encargo de traducción. El investigador nos recuerda que ambos tipos de terminología se relacionan entre sí, pues la terminología *ad hoc* requiere, hasta cierto punto, de la terminología orientada a la teoría a fin de describir y presentar los términos de manera eficiente. Asimismo distingue los Estudios de Traducción o la perspectiva teórica de la traducción de su vertiente práctica. De acuerdo con Thelen, puede establecerse una clara relación entre la práctica traductora y la terminología orientada a la traducción y un vínculo menos estrecho entre la terminología de orientación teórica y la práctica traductora. De entrada, Thelen indica que no incluirá los Estudios de Traducción, es decir, la vertiente teórica de la traducción, en sus planteamientos.

En cuanto a la práctica traductora y la terminología *ad hoc*, Thelen destaca que comparten los objetivos de descodificar un texto y desambiguarlo en aras de la comunicación interlingüística, por medio de una variedad de estrategias y técnicas. En el proceso, ambas se valen del contexto cognitivo y lingüístico para descodificar el sentido del texto y de los términos. Estos contextos se hallan tanto en el propio texto como en recursos externos. La traducción y la terminología *ad hoc* comparten esos recursos externos o fuentes de información: diccionarios, corpus, fuentes de referencia, textos acreditados en el dominio y expertos. Asimismo, suelen compartir su área de trabajo y destinatarios. Sin embargo, la práctica traductora no comparte ciertos objetivos de la terminología orientada a la teoría, como el proceso de establecer relaciones entre los conceptos con otros conceptos; conceptos y términos; y términos con otros términos. Además, en tanto que en la terminología se consideran la planificación y normalización de una lengua, al traductor solo le conciernen las características de cada trabajo y cliente. Asimismo, el área de trabajo, los destinatarios finales y el método seguido para cumplir los objetivos son distintos.

Thelen menciona varias maneras en las que la interacción entre ambas puede aportar beneficios tanto para traductores como para terminólogos. En primer lugar, enumera las maneras en que un traductor puede beneficiarse de las metodologías utilizadas en la terminología de orientación teórica (2015: 372):

- *Consistencia en la traducción de términos*: El investigador señala que seguir la metodología terminológica incluso puede ayudar a desarrollar la consistencia en la traducción del léxico de la lengua general. En este punto nos parece pertinente añadir que desde nuestro punto de vista “consistencia” no debe equipararse a traducir un término siempre de la misma forma, dado que como señaláramos al describir el tipo de investigaciones preparadas desde los postulados de la TCT, se ha documentado y estudiado la variación motivada en el ámbito especializado.
- *Sistematización de las técnicas y métodos de investigación*: Thelen considera que el contraste de definiciones y contextos, unido al análisis de las relaciones entre los términos permite obtener una traducción adecuada.
- *Reconocimiento de términos y distinción entre la lengua general y los lenguajes especializados*: El autor afirma que el seguimiento continuado de estos métodos ayuda a desarrollar en el traductor estrategias para identificar matices dados por el uso especializado.

— *Sistematización en el registro de términos*: En esencia, se refiere a que el traductor estará preparado para gestionar su terminología.

Asimismo, menciona cómo pueden beneficiarse la terminología y los terminólogos de la traducción (Ibíd.: 373-375):

— *Desarrollo de competencias*: Thelen afirma que dado que los traductores deben contar con una serie de competencias (lingüística, textual, traductora, cultural y terminológica), estos pueden orientar a los terminólogos respecto al tipo de informaciones que necesitan en una definición terminológica. Asimismo, por su experiencia en el uso de términos, puede ofrecer al terminólogo información sobre fenómenos como la terminologización o la vulgarización.

— *Adopción o creación de términos*: Cuando no existe un equivalente estándar para un término en una lengua, a menudo, el traductor, al tener que resolver un problema de traducción debe proponer un término.

— *Discusión e investigación*: Un traductor especializado en un área puede ser un buen compañero de discusión para un terminólogo, ya que posee un conocimiento especial del lenguaje del dominio de especialidad. Asimismo, el investigador se refiere a la dinámica de trabajo compartido en el entorno laboral, donde el traductor y el terminólogo comparten recursos y experiencias.

Aunque Thelen muestra múltiples maneras en las que el traductor y el terminólogo pueden beneficiarse mutuamente en el plano laboral, llama la atención que decida no incluir la teoría traductora en su reflexión y que, además, muestre cierto reparo en hablar de la vertiente teórica de la Terminología, a la que solo se acerca de manera tangencial. Si bien parece más sencillo establecer el vínculo entre Terminología y Traducción desde las vertientes aplicadas de ambas disciplinas, pues es en el ámbito de trabajo donde terminólogos y traductores se encuentran, no debemos rehuir la perspectiva de acercar ambas disciplinas a nivel teórico. De hecho, así lo observamos en trabajos como los de Fernández Silva (2011), Sánchez Ibáñez (2013) o Maroto (2007), por mencionar algunos.

Como señalara Cabré, tanto la Terminología como la Traducción se asemejan en que comparten una larga trayectoria como práctica, pero se configuran como disciplinas académicas más recientemente. Si bien existen numerosas reflexiones previas, algunas de las cuales

comentaremos más adelante, la Traducción se asienta como disciplina luego de que James Holmes dictara la conferencia “The Name and Nature of Translation Studies” en el III Congreso Internacional de Lingüística Aplicada, en agosto de 1972, en el que este presenta el mapa de los Estudios de Traducción. En este trabajo pionero, Holmes apunta a que la disciplina se divide en tres áreas que interactúan entre sí: la descriptiva, la teórica y la aplicada. Antes comentábamos que al establecer la relación entre la Terminología y Traducción, Thelen optaba por dejar fuera del debate la teoría de la Traducción. Sin embargo, ya al describir el mapa de los Estudios de Traducción, Holmes apuntaba a la necesidad de que cada una de las tres ramas, teórica, descriptiva y aplicada se complementaran:

Translation theory, for instance, cannot do without the solid, specific data yielded by research in descriptive and applied translation studies, while on the other hand one cannot even begin to work in one of the other two fields without having at least and intuitive theoretical hypothesis as one's starting point. In view of this dialectical relationship, it follows that, though the needs of a given moment may vary, attention to all three branches is required if the discipline is to grow and flourish ([1972] 1988: 78-79).

Asimismo, si queremos tender puentes entre Terminología y Traducción, debemos considerar esas tres ramas, la teórica, la descriptiva y la aplicada. Con esta idea en mente, a continuación hacemos un muy breve repaso de varios desarrollos clave en los Estudios de Traducción, más allá de la vertiente aplicada, con el fin de vincularlos, en primer lugar, a la Terminología y, en segundo lugar, a nuestra investigación.

6.3. ESTUDIOS DE TRADUCCIÓN Y SU RELACIÓN CON LA TERMINOLOGÍA

Al revisar los desarrollos en los Estudios de Traducción, constatamos que al igual que en la Terminología, existen múltiples vías para acercarse al objeto de estudio y que a lo largo de los años se ha posado la mirada en diferentes dimensiones de la traducción. Por un lado, se ha visualizado la traducción como proceso y la traducción como producto. Por otro lado, se ha fijado la mirada en unidades de diversa extensión y complejidad: la palabra, la oración, el texto y, finalmente, la cultura. Se ha planteado el proceso desde la cultura origen y desde la cultura meta y se han problematizado las consecuencias que tiene en ambas. A continuación, revisamos algunos

de los enfoques principales. Como veremos, estos desarrollos guardan relación con la forma en que se aprecia la terminología desde la teoría de la traducción.

6.3.1. ENFOQUES LINGÜÍSTICOS

Al hablar de este acercamiento, no podemos dejar de mencionar las aportaciones de la Escuela de Praga, grupo de académicos europeos que a mediados de los años veinte se dedicaron al estudio del lenguaje, poniendo especial énfasis en los contrastes de sus elementos y en los sistemas y patrones formados por estos contrastes (Snell-Hornby 2006: 20). Entre los integrantes de este grupo se halla Roman Jakobson, autor del ensayo “On Linguistic Aspects of Translation” (1959). En dicho texto, Jakobson distingue tres tipos de traducción: la intralingüística, la interlingüística (*translation proper*) y la intersemiótica (Jakobson [1959] 1992: 145). Si bien el acercamiento de Jakobson parte de una premisa lingüística y en sus ejemplos se concentra en el nivel de la palabra, presenta la novedad de comprender la traducción como algo que va más allá del intercambio interlingüístico, al incluir los conceptos de traducción intralingüística y semiótica. De este punto de vista, se integran al estudio de la traducción aspectos tan presentes en estudios actuales como el subtítulo para sordos, --desde el punto de vista intralingüístico—o la localización de productos informáticos --desde el punto de vista semiótico--(Snell-Hornby 2006: 21).

Otras figuras que no debemos dejar de mencionar al hablar de la mirada lingüística a la traducción serían Vinay y Darbelnet, quienes en los años setenta publican su *Stylistique comparée du français et du anglais* (1958), en la que por medio de la comparación de dos lenguas, el francés y el inglés, en el contexto de la comunidad bilingüe canadiense, se acercan al fenómeno de la equivalencia desde una perspectiva lingüística. Ciertamente, no es casualidad que también en este contexto bilingüe tuvieran lugar algunos de los desarrollos terminológicos que revisáramos en el capítulo 4, pues las zonas de contacto interlingüístico prueban ser un entorno fecundo para el desarrollo y el debate de la Terminología y la Traducción. No obstante, volviendo al trabajo de Vinay y Darbelnet, estos ponen énfasis en comparar las estructuras de cada lengua de trabajo y esbozan una tipología de procedimientos de traducción, entre los que se incluyen el préstamo, el calco, la transposición, la explicitación y la modulación. Posteriormente, Vázquez Ayora (1977) sigue esta misma línea, aplicada al par de lenguas español-inglés.

Si bien hoy somos conscientes de que el fenómeno de la traducción es mucho más complejo que lo que se plantea en estas tipologías de corte prescriptivista y limitadas en la medida en que solo lidian con unidades minúsculas y descontextualizadas, debemos observar que el concepto de “procedimiento de traducción” se sigue utilizando tanto en la práctica como en la enseñanza de la traducción y los estudios teóricos. No obstante, actualmente, esta noción se considera de forma no prescriptiva y se han esbozado tipologías en las que se establecen vínculos entre cada procedimiento y su cercanía a la cultura origen o meta. Este es el caso de la tipología de Marco (2004), quien realiza una propuesta de clasificación en la que organiza las técnicas de traducción en un espectro en función de su relación con la cultura del texto origen o la del texto meta y, en consecuencia, con el grado en que el traductor manipula el texto.

Por otro lado, Vinay y Darbelnet hacen una aportación significativa al subrayar la necesidad de respetar la situación comunicativa y las características propias de la lengua meta. Si bien, como veremos al acercarnos a los enfoques culturales, la estricta adhesión a estas estructuras de la lengua meta no siempre da como resultado una traducción ética, no debemos perder de vista que según cuál sea la dirección del intercambio interlingüístico, el conocimiento y adhesión a estas estructuras puede resultar en una traducción que respete la idiosincrasia de una nación. Como señalábamos al referirnos a las propuestas de Diki-Kidiri (2008), el respeto por las estructuras lingüísticas y la conceptualización de los miembros de una cultura puede resultar en que estos se apropien de conceptos innovadores llegados de otras culturas, a partir de su propio trasfondo cultural y cognitivo. Luego, a su vez, conseguirán producir nuevos conocimientos.

Por nuestra parte, entendemos que varios de los procedimientos de traducción descritos en estas propuestas lingüísticas pueden vincularse a las relaciones léxico-semánticas o conceptuales, que como veremos en los siguientes capítulos, conforman una noción clave en el análisis y descripción de la terminología. Consideramos que dado que los traductores se sirven de procedimientos como el cambio de punto de vista, la mención de la parte por el todo o el cambio de lo general a lo específico y viceversa, entre otros procedimientos ligados a las relaciones léxico-semánticas, resulta adecuada su incorporación en las bases de datos terminológicas dirigidas al traductor. Asimismo, el préstamo y el calco son procedimientos muy presentes en la traducción de fenómenos culturalmente específicos, como se constata en las investigaciones de Rodríguez Abella (2008) o Herrezuelo Campos (2008) en torno al turismo y la gastronomía. Por este motivo, en las

instancias en que detectamos el uso de préstamos y calcos en nuestro corpus, aunque convivieran con otras denominaciones que expresaran los mismos conceptos, los incluimos en las entradas de la base de datos.

Por otro lado, Vinay y Darbelnet apuntan a que la situación comunicativa determina la noción de equivalencia. La equivalencia es un tema muy debatido en los Estudios de Traducción, pues si bien es un concepto que sigue siendo necesario, actualmente, se considera desde una perspectiva mucho más fluida. Un punto clave en este debate es la hipótesis Sapir-Whorf, según la cual el pensamiento no precede al lenguaje, los hablantes de diferentes lenguas perciben la realidad de forma diferente y la estructura misma del lenguaje condiciona la forma de pensar de los hablantes (Hussein 2012: 642). Esta es una perspectiva que ciertamente choca con la noción del término que se tenía en la TGT, que precisamente defendía que el concepto precede al término. No obstante, actualmente, tanto en la Terminología como en la Traducción se han adoptado posturas intermedias en las que se da cuenta de la relación compleja que existe entre la expresión lingüística y la conceptualización. Sin embargo, este planteamiento puede relacionarse con la forma en que comenzó a percibirse la relación entre lengua y cultura en el ámbito de la Traducción.

En esta línea, Nida y Taber (1969), quienes adoptan una perspectiva etnolingüística, hacen varias observaciones de interés en lo que se refiere al proceso de conceptualización y al aspecto cultural de la traducción. Estos investigadores matizan la hipótesis Sapir-Whorf al declarar que todas las lenguas están preparadas para transmitir un mensaje, siempre y cuando la forma no sea el elemento esencial (Ibíd.:17). Asimismo, se dan cuenta de que un mismo concepto puede ser denominado de diferentes formas según la perspectiva que se adopte y afirman que imponer una sola traducción para un concepto que sea consistente en todos los textos puede producir un cambio en la perspectiva. Plantean este fenómeno en términos de los niveles desde los que tenemos acceso a la experiencia, los cuales tienen diferentes patrones de inclusión y exclusión. Para explicarlo, dan el ejemplo de un perro. Podemos referirnos a este como *terrier*, *perro* o *mamífero*. El perro es el mismo, pero accedemos a él desde diferentes perspectivas (Ibíd.:20). Nida y Taber también son conscientes de que, en cada lengua y cultura, la experiencia se cataloga y conceptualiza de manera diferente, de modo que lo que en la concepción clásica del significado se identificaba como “condiciones necesarias y suficientes” de un concepto no se mantiene de una cultura a otra:

In other words, each language classifies things, that is, groups them as similar, on the basis of certain qualities which they share, while features in which they differ are ignored as incidental. But which features are crucial and which are incidental is basically a matter of arbitrary choice within each language and culture” (Ibíd.: 21).

Nida y Taber también hacen referencia a las relaciones léxico-semánticas, que discutiremos a fondo en capítulos subsiguientes, y la forma en que se establecen en el contexto general y en el especializado. Según observan, en el contexto especializado el establecimiento de relaciones jerárquicas entre los conceptos es más sistemático (Ibíd.:69). Otras aportaciones de estos autores son el renovado interés por la recepción de la traducción y la distinción entre dos tipos de equivalencia, la equivalencia formal y la equivalencia dinámica. Definen equivalencia formal como aquella en la que se respeta punto por punto la forma del original y la dinámica como aquella en la que el mensaje del texto original se ha transportado al lenguaje receptor y la respuesta del receptor es esencialmente la misma de los receptores originales (Ibíd.: 200). En cuanto a la recepción, Nida y Taber critican que cuando se revisa una traducción se suele dar mayor importancia a su relación con el texto original que a la forma en que el receptor de la traducción la interpretará. Esta idea se relaciona directamente a las nociones de equivalencia formal y dinámica.

Como vemos, ya en los trabajos de estos autores se percibe un interés por ir más allá de la estructura lingüística. Otro estudioso que desde el ámbito lingüístico hace aportaciones en esta línea es Otto Kade, quien introduce conceptos de la teoría de la comunicación al estudio de la traducción. Snell-Horny aplaude que Kade se acerca a la traducción como algo más que un acto de sustitución lingüística e incluye en sus estudios a los participantes del acto comunicativo y al contexto extralingüístico. Rabadán también hace referencia al trabajo de Kade en un apartado dedicado a las aproximaciones semanticistas que, según describe, se caracterizaban por centrarse en los textos para propósitos específicos y por “dar preeminencia a la transferencia en el plano léxico sobre todas las demás dimensiones del proceso de traducción” (1991: 68). Pym (2011: 30) revisa la tipología de Kade respecto a la direccionalidad de la equivalencia, que puede ser de los siguientes tipos:

“de uno a uno”, como en el caso de los términos técnicos estables (*tomography* = tomografía); “de uno a varios”, que es lo que sucede cuando los traductores tienen que elegir una solución entre varias alternativas (como en el ejemplo de *lifeline*); o

“de uno a ninguno”, que es cuando los traductores tienen que crear una nueva solución (acuñar un neologismo o tomar prestado el término extranjero).

Rabadán critica que Kade da un tratamiento lingüístico y descontextualizado al tema de la equivalencia, lo que lo hace incompatible con el marco de la comunicación. Rabadán considera que las limitaciones del trabajo de Kade surgen de que se concentra en los textos para propósitos específicos que “utilizan sistemas terminológicos estables en los que el isomorfismo semántico es obligado” y que “funcionan con sistemas conceptuales paralelos” (1991: 61). Pym comenta que el propio Kade admitía que la relación de equivalencia estable solo era aplicable al lenguaje técnico y añade que se trata de un aspecto que atañe más a la terminología y a la fraseología que a la traducción. Las posturas de estos autores nos parecen reveladoras en cuanto a la relación entre las disciplinas de la Terminología y la Traducción.

Ciertamente, como señalara Sánchez Ibáñez, el antiguo enfoque prescriptivo de la terminología limitaba su aplicación en la traducción (2013: 100). Sin embargo, actualmente la terminología no se limita al enfoque prescriptivo y a las relaciones de equivalencia estable. Si bien hemos descrito varios acercamientos teóricos a la terminología, en su mayoría estos coinciden en que el elemento comunicativo es clave en el estudio del término. Asimismo, los sistemas conceptuales no son necesariamente paralelos o isomórficos. Las investigaciones recientes revelan que dentro de un mismo dominio existe la variación tanto denominativa como conceptual, de modo que es viable hablar de la relación “de uno a varios” descrita por Kade en el ámbito de la comunicación especializada. Además, la noción de variación conceptual se ha vinculado, precisamente, con el contexto comunicativo y el nivel de especialidad. Por otro lado, actualmente se busca que las bases de datos terminológicas representen esta variación, así como la multidimensionalidad en la estructuración de los sistemas conceptuales. El traductor debe familiarizarse con la complejidad de los estudios y perspectivas más recientes de la terminología antes de descartarla como una disciplina prescriptiva.

Volviendo a la descripción de los acercamientos lingüísticos a la Traducción, debemos mencionar también las aportaciones de Catford (1965). A fin de entender el acercamiento de este teórico, no podemos perder de perspectiva que su trabajo se inserta en un período en el que el panorama lingüístico estaba dominado por la figura de Noam Chomsky y las propuestas de la gramática generativa. En su trabajo, Catford defiende que aunque rara vez las unidades en una lengua tienen un sentido equivalente en otra, la equivalencia es posible a nivel situacional, de modo

que si las características de una unidad de un sistema lingüístico se solapan con los de otra en una situación determinada, estas son intercambiables y puede producirse una buena traducción. Aunque este acercamiento considera el parámetro situacional, resulta inadecuado por su enfoque en la “sustitución de material textual” sin considerar el contexto más amplio en el que tiene lugar la traducción.

6.3.2. ENFOQUES FUNCIONALISTAS

Nord (1997) subraya que el funcionalismo no es una sola teoría, sino un conjunto de teorías, entre las cuales sobresale la teoría del *Skopos*, planteada por Reiss y Vermeer en la década de los setenta, y que desarrollan otros investigadores como la propia Nord y Holz-Mänttari (1984, 1993). Esta teoría se concentra en la función de los textos y de las traducciones. Se trata de un acercamiento metodológico en el que la función del texto guía las decisiones tomadas en el proceso traductor. El funcionalismo utiliza métodos descriptivos, como el análisis de textos paralelos para descifrar las normas y convenciones comunicativas de cada cultura. Se entiende que las ‘buenas’ traducciones son, en primer lugar, funcionales y, en segundo lugar, defendibles de críticas de los usuarios y clientes por medio de argumentos válidos (Nord 1997: 3).

Reiss y Vermeer consideran que una teoría de la traducción debe perfilarse como una teoría de la producción textual, por lo que en su teoría se incluye una propuesta de tipología textual basada en la función informativa, expresiva u operativa del texto (1996: 179). En esta misma línea, avanzan la propuesta de que el texto debe considerarse una “oferta informativa”. El traductor, entonces, debe adaptar esa oferta informativa a las necesidades de la audiencia meta. Nord comenta que a menudo se piensa que desde la teoría del *skopos* se considera que una ‘buena’ traducción no necesariamente tiene que adaptarse *ipso facto* a la cultura meta, pero depende de cada *skopos* si será así o no. La confusión viene de que se parte de la premisa de que el receptor determina la función. Sin embargo, en ocasiones lo que el receptor pide o necesita no es una traducción adecuada a su cultura, sino una traducción literal o apegada en otro sentido a la cultura de origen. En última instancia, indica Nord, la función la determina el cliente. En principio, este debería proveer al traductor un encargo o instrucciones (*translation brief*), que detalle lo que necesita. Sin embargo, el traductor es quien, como experto en comunicación intercultural, decide cómo abordar dicho encargo (Nord 1997: 29).

Las propuestas funcionalistas posan la mirada en el contexto situacional del texto meta y cuestionan la primacía del texto origen. La importancia de esta aportación radica en que se pone el énfasis en el acto comunicativo, se saca el proceso traductor del ámbito puramente lingüístico y se establece que no es un proceso lineal de sustitución. En este sentido, en su propuesta, Reiss y Vermeer hacen dos advertencias tan pertinentes en la práctica de la traducción como en la de la terminología:

Adelantándonos a posteriores reflexiones, señalaremos que el supuesto según el cual puede alcanzarse un conocimiento completo (!) del comportamiento lingüístico como condición previa para la traslación se apoya en dos hipótesis erróneas o hasta ahora no demostradas ni demostrables: (1) que la traslación es un proceso comunicativo que reproduce un texto de modo reversible y biunívoco, (2) que la traslación es un proceso únicamente lingüístico y no una actividad que atañe al hombre en su totalidad. (Reiss y Vermeer 1996: 37).

Los enfoques funcionalistas se centran en la forma en que serán recibidos por el público meta, por lo que podemos decir que al igual que en el enfoque etnolingüístico de Nida y Taber, se presta atención al receptor. Varios de los conceptos desglosados en las teorías funcionalistas, como el planteamiento del encargo de traducción, la función del texto, la descripción y aplicación de tipologías textuales y el uso de marcadores textuales para identificar la función del texto permanecen vigentes en la práctica traductora. Estos criterios resultan de gran relevancia en el ámbito de la traducción científico-técnica, pues como sabemos, los textos especializados se caracterizan por el uso de formas y convenciones textuales estrictas en términos macro y microtextuales, que pueden asociarse con la propia organización del conocimiento especializado y que deben tenerse presentes a la hora de llevar a cabo una traducción. Reiss y Vermeer relacionan estos aspectos textuales con la cultura, que definen como “el conjunto de las normas y convenciones vigentes en una sociedad, así como todos los comportamientos a que éstas dan lugar y los productos resultantes de dichos comportamientos” (Ibíd.: 20). Por otro lado, la concepción de los objetivos comunicativos como elemento clave en el intercambio comunicativo, por encima de la noción de equivalencia, da cabida a factores como la variación marcada por el contexto en el estudio de la terminología, como sugiere Sánchez Ibáñez (2013: 108).

6.3.3. ENFOQUES TEXTUALES Y COMUNICATIVOS

Como anunciábamos al inicio de este capítulo, las diversas miradas en el ámbito de la traducción pueden vincularse al tipo de unidad elegida para el análisis. En algunas de las teorías de base lingüística se adoptaban unidades menores como la palabra, la frase o la oración. A lo largo de los años, sin embargo, la mirada se fue ampliando a unidades como el texto y el discurso. En este punto debemos volver a enfatizar que los enfoques que presentamos en estos apartados no se oponen entre sí o discurren en períodos diferentes. Nos consta que varios cuentan con conceptos comunes y los subdividimos sobre todo por razones metodológicas. En otras palabras, el hecho de que identifiquemos este apartado como *textual* no implica que no se consideraran aspectos textuales en los enfoques funcionalistas y descriptivistas, del mismo modo que el hecho de que dediquemos un apartado al Giro cultural, no implica que el factor cultura no se incluya en mayor o menor medida en los demás acercamientos.

Partiendo de esta premisa, nos parece pertinente ahondar en este apartado en la tipología textual propuesta en Reiss y Vermeer ([1970]1996). Esta tipología es aportación de Reiss y se basa en las funciones textuales: informativa, expresiva u operativa. Debemos mencionar que, posteriormente, la tipología se amplió para incluir funciones mixtas. La idea de basar la tipología en las funciones es que el traductor se deja llevar por la función como guía de sus decisiones en el proceso traductor, de modo que la función textual incide en lo que ocurre a nivel microtextual.

Otro elemento clave en este acercamiento es el de las convenciones textuales ligadas a cada género dentro de cada cultura. Los autores definen las convenciones, a nivel general, como regularidades en el comportamiento. Al aplicar esta noción a los tipos textuales, advierten que las convenciones son elementos guía y que no son inmutables. Las convenciones no afectan a todos los ámbitos de la lengua y, ciertamente, no son tan rígidas como las reglas gramaticales. Si bien las convenciones textuales no son tan estrictas en todos los géneros, estas cumplen tres funciones: sirven como señal de reconocimiento, generan expectativas y orientan la comprensión del texto (1996: 164). De estas funciones, nos interesan especialmente la segunda y la tercera. Reiss y Vermeer explican que si se defraudan las expectativas del receptor, este podría llegar a la conclusión de que el texto es defectuoso y la comunicación no sería exitosa, o bien, podría reflexionar o intentar extraer sentido de dicho defecto. En el caso de la tercera función, guiar la comprensión, esta resulta de vital importancia en los textos especializados, puesto que la estructura

de estos suele reflejar la organización conceptual. Asimismo, en determinados contextos, no respetar las convenciones textuales, podría resultar en una mera distracción, lo que sería un escollo en la transmisión de conocimientos especializados.

Otros autores que defienden un acercamiento a nivel textual son Neubert y Shreve, quienes resaltan que el texto origen y el meta nunca pueden ser iguales no solo porque reglas y estructuras lingüísticas distintas regulan la selección léxica y la composición de las oraciones, sino porque existen restricciones que operan a nivel supraoracional (1992: 22). Estos teóricos también se refieren a la noción de convenciones textuales y señalan que estas convenciones dirigen la producción de una determinada categoría textual.

En su modelo, estos autores utilizan el concepto de marco de Fillmore, también utilizado en la TbM. Neubert y Shreve advierten que en culturas distintas se activan regiones distintas de un mismo marco, aspecto que el traductor debe considerar al llevar a cabo su trabajo: “The translator’s objective is to use the text, and the associative structures created within it by networks of lexical items, to map frames” (1992:61). Los autores plantean que el traductor debe analizar los contenidos de los marcos de la cultura origen y meta y establecer vínculos entre las asociaciones más cercanas. Asimismo, adoptan los principios de textualidad de De Beaugrande y Dressler (1981) --intencionalidad, aceptabilidad, situacionalidad, informatividad, intertextualidad, cohesión y coherencia—como principio orientador de la traducción, como acto de mediación y producción textual.

Otros autores que también se remiten a los principios de textualidad son Hatim y Mason (1997), quienes visualizan al traductor como un tipo especial de comunicador y al proceso traductor como “acto comunicativo”. Su visión, ciertamente, es cónsona con aquella de la TCT, que se acerca al término en tanto que unidad de comunicación insertada en una situación comunicativa. Hatim y Mason establecen un vínculo entre los criterios de textualidad y el carácter estático o dinámico de los textos. Un texto que cumple de la manera esperada con todos los criterios es estático, en tanto que uno que se desvía es dinámico. No se trata de dos extremos que puedan calificarse como bueno y malo, sino hechos que se desarrollan en un continuum. Los textos tendrán un grado de conformidad y un grado de desviación (Ibíd.: 28). En lo concerniente a la traducción, estos teóricos consideran que los textos más estáticos se prestan a una traducción más literal, con

poca intervención por parte del traductor, mientras que los dinámicos presentan más retos y requieren mayor intervención.

La contribución de estos enfoques radica en que amplían la mirada al texto como unidad de traducción. Snell-Hornby destaca que los acercamientos herederos de la Lingüística del texto eran reflejo del giro pragmático en la Lingüística, lo que supuso la percepción del texto como noción holística vinculada al panorama mayor del contexto extralingüístico (2006: 40). Estos son de interés para nuestra investigación porque nos permiten acercarnos al término como una unidad que forma parte de un sistema mayor, tanto a nivel textual como extralingüístico.

6.3.4. ENFOQUE DESCRIPTIVISTA

Un subsiguiente desarrollo en los Estudios de Traducción fue la adopción de la perspectiva descriptivista, abordada por estudiosos como Toury (1995), Hermans (1985) y Rabadán (1991). Estos autores parten de los postulados de la Teoría del Polisistema, desarrollada por Even-Zohar, académico de la Escuela de Tel-aviv, entre los años sesenta y setenta. Even-Zohar (1990) postula que la creación textual, cultural y comunicativa se compone de una serie de subsistemas dinámicos interrelacionados entre sí. Estos sistemas se encuentran en una lucha dinámica y constante por entrar en el círculo del prestigio literario, de modo que, por momentos, ciertos textos se consideran canonizados o de prestigio y, luego, dadas otras circunstancias, pueden ser empujados a la periferia. Consideramos que, al igual que las obras literarias traducidas, los textos culinarios forman parte de la amplia gama de sistemas culturales relacionados entre sí.

El concepto de polisistema de Even-Zohar resulta de gran utilidad al acercarnos a nuestro objeto de estudio, las recetas, pues abre la puerta a no limitar los estudios a las obras maestras – particularmente del ámbito literario—sino a todo el conjunto de sistemas de textos que se producen en una cultura y la forma en que se relacionan entre sí.

Further, it may seem trivial, yet warrants special emphasis, that the polysystem hypothesis involves a rejection of value judgments as criteria for an *a priori* selection of the objects of study. This must be particularly stressed for literary studies, where confusion between criticism and research still exists. If one accepts the polysystem hypothesis, then one must also accept that the historical study of literary poly-systems cannot confine itself to the so-called "masterpieces," [...] (1990: 13).

Por otro lado, del mismo modo en que en los estudios literarios no se descarta el estudio de géneros menores y se entiende su valor solo como parte de un conglomerado mayor que incluye otros tipos de textos literarios, el estudio de los textos culinarios no puede limitarse a los textos publicados por cocineros con preparación profesional. A fin de tener una visión completa del fenómeno, es preciso considerar diferentes tipos de aportaciones. De hecho, en el caso de los textos culinarios, sobre todo aquellos que describen la cocina tradicional, en ciertos aspectos el conocimiento más especializado lo poseen las cocineras sin preparación específica en artes culinarias.

Podemos ofrecer como ejemplo, una comparación entre la receta de longaniza incluida en *Cocine a gusto* con la incluida en *Puerto Rico. Sabor criollo*. Como hemos mencionado antes, las autoras de *Cocine a gusto* poseían grados académicos en Economía Doméstica y Cabanillas realizó varias investigaciones en torno a la cocina puertorriqueña. Sin embargo, como observa Fuster, el libro de estas autoras no es tan conocido como el de Valdejulli. La receta de longaniza de *Cocine a gusto* describe de manera breve pero precisa como preparar una longaniza, desde la limpieza de la tripa de cerdo, pasando por la confección del relleno, hasta el secado (1983: 186). Por otro lado, tenemos a Wilo Benet, quien se considera toda una personalidad en el ámbito culinario de Puerto Rico, dueño de varios restaurantes y quien estudió en el Culinary Institute of America. En su receta de longaniza, advierte al lector que preparar una longaniza resulta muy difícil y que su recomendación es que el lector compre una ya preparada. Acto seguido, se incluye la receta, que indica que, una vez comprada la longaniza, se corte en trozos y se ponga a calentar en el horno (2009: 145).

Ciertamente, este es solo un ejemplo y, en otras recetas, Benet describe procedimientos más complejos que reflejan su preparación, en tanto que encontramos otras recetas de Cabanillas *et al.* que no se presentan de manera suficientemente clara. Lo que intentamos ilustrar con este ejemplo es que para tener una visión más abarcadora de la culinaria puertorriqueña y, en consecuencia, de la terminología empleada en esta, es preciso liberarnos de prejuicios respecto a los textos que se van a estudiar y entenderlos como parte de un conglomerado mayor.

El modelo presentado por Even-Zohar fue clave en la visión de Toury, quien se acerca a la traducción desde una mirada descriptiva, que hace eco de las tres ramas de los Estudios de Traducción propuestos en el mapa de la disciplina de Holmes. Toury explica que para estudiar una traducción el primer paso es establecer que se trata de una traducción, lo que no siempre es una

cuestión sencilla, puesto que es necesario ofrecer la contextualización necesaria para identificar una traducción como tal. Además, apunta a que la traducción será un hecho en la cultura que tenga los medios para identificarla como tal, en el subsistema que tenga la capacidad de dar cuenta de esta en términos de su función, producto y proceso (1995: 29). Es por esta razón que el análisis comienza de manera tentativa y debe ser modificado a lo largo del proceso.

Toury también advierte que la cultura receptora no siempre es equiparable a la lengua receptora. El mensaje siempre se encontrará en el contexto de una cultura receptora, pero en algunos casos esta es artificial y no coincide con la lengua receptora. Desde nuestro punto de vista, esto es comparable a los artículos científicos en inglés por y para hablantes de otras lenguas. El uso de inglés como *lingua franca* es semejante pues el público receptor e incluso el emisor son artificiales, no coinciden con una cultura. Esta noción también es pertinente para nuestra investigación, pues hay varios públicos meta posibles para las recetas puertorriqueñas traducidas al inglés, lo que como veremos, se plantea incluso en los mismos textos: personas anglófonas ajenas a la cultura puertorriqueña y, por otro lado, puertorriqueños anglófonos, nacidos o emigrados a los Estados Unidos.

Toury también desarrolla el concepto de norma, que vincula a la adherencia a la lengua origen (adecuacidad) y la adherencia a la lengua meta (aceptabilidad) (Ibíd.:57). Una traducción puede estar orientada en una u otra dirección, pero siempre habrá desplazamientos (*shifts*) de un lado a otro. Toury distingue dos tipos de normas: las normas preliminares y las normas operacionales. Las normas preliminares se relacionan con dos aspectos interconectados, que serían la existencia de una política de traducción y la direccionalidad de la traducción. Con política, Toury se refiere a la clase de textos que se seleccionan para ser traducidos, siempre que exista un patrón en esta selección. La direccionalidad se refiere a los idiomas, tipos de texto y períodos de los que es permitido, prohibido, tolerado o preferible traducir. Las normas operacionales, por otro lado, son las que guían las decisiones concretas que se toman durante el proceso de traducción (Ibíd.: 58).

En resumen, las normas preliminares se asocian con la práctica traductora como un todo y las operacionales con encargos específicos de traducción. Las normas preliminares preceden lógicamente y cronológicamente a las operacionales, pero ambos tipos de normas interactúan y se condicionan mutuamente. Es a partir de estas normas que configura su perspectiva de la equivalencia:

The apparent contradiction between any traditional concept of equivalence and the limited model into which a translation has just been claimed to be moulded can only be resolved by postulating that **it is norms that determine the (type and extent of) equivalence manifested by actual translations** [en negrita en el original] (Ibíd.:61).

Este tipo de acercamiento, directamente asociado al postulado de transferencia, implica un deseo de conservar la noción de equivalencia, pero introduce un nuevo elemento, que es el de asociar un modelo de traducción a una realidad histórica, en vez de establecer un solo modelo prescriptivo. Toury llega a la conclusión de que las normas de traducción son socio-culturalmente específicas e inestables. Por este motivo, el estudioso subraya la necesidad de estudios diacrónicos, incluso para estudiar la sincronía, puesto que es lo que permite ver cuál es la norma vigente.

Para Hermans (1996) la importancia de las normas radica en que regulan la interacción social. Señala que, durante mucho tiempo, la traducción se visualizó como un intercambio entre textos y sistemas lingüísticos, pero ahora ha venido a comprenderse como un proceso comunicativo que tiene lugar en un contexto sociocultural. Hermans explica que las convenciones son conjuntos de expectativas. En el caso del traductor, lo que la sociedad espera que haga y lo que el traductor mismo cree que la sociedad espera de él. Cuando las convenciones perduran y son exitosas a la hora de resolver problemas, llega el punto en que se convierten en normas y llegan a cumplir el propósito de funcionar como elementos guía:

What is 'correct' is established within the community's power structures and ideology, and mediated to its members. The directive force of norms, their executive arm, serves among other things to delimit and secure this notions of correctness (Ibíd.: 36).

El concepto de norma desarrollado por estos autores resulta de gran utilidad para nuestro estudio. Implica que la forma de actuar de los traductores está marcada por la realidad histórica, de modo que es dinámica y cambiante. Dentro de la norma hay una gama de conductas admisibles para los traductores, pero esta conducta puede cambiar a lo largo de los años. Los estudios diacrónicos de corpus permiten determinar cuál es la norma. En el caso de nuestro corpus, observamos que algunas costumbres se mantienen a lo largo de los años, en tanto que otras han cambiado. Al registrar las estrategias que se utilizaron para traducir las denominaciones de los

diferentes tipos de conceptos a lo largo de los años, podemos identificar patrones e incluso una determinada perspectiva hacia el texto y hacia las unidades de conocimiento especializado.

6.3.5. EL GIRO CULTURAL

El siguiente paso en los Estudios de Traducción fue poner la noción de cultura en el centro del debate. Vidal Claramonte (2007) recalca que tras las aportaciones de Even-Zohar y Toury en los ochenta, el Giro cultural de los noventa representa el punto tras el cual la traducción dejó de verse como un acto inocente y comenzó a tenerse consciencia de cómo el contexto sociopolítico, la ideología y la manipulación están presentes durante todo el proceso traductor. En este punto, la cultura se configura como unidad de traducción (Vidal Claramonte 2010: 25). Esta es una aseveración, no obstante, que debemos evaluar con cuidado. Para efectos del trabajo traductor práctico, aunque no perdamos de vista el contexto cultural en el que se insertan los textos origen y meta, tendremos que trabajar con unidades más manejables. Nord comentaba que las unidades demasiado extensas no son manejables para el traductor, por lo que aunque no se pierda de perspectiva la unidad mayor, desde una perspectiva didáctica, se prefiere regresar a unidades más pequeñas y manejables (1997:69). Tanto el término como las demás UCE de mayor y menos extensión constituyen unidades que podemos describir y gestionar. Claro está, somos conscientes de que estas unidades son apenas nodos que establecen relaciones con un todo complejo, dinámico y cambiante.

En este movimiento cultural se insertan los trabajos de Bassnett y Lefevere (1990), Venuti (1995), Carbonell (1997) y Vidal Claramonte (1995, 2007, 2010), entre muchos otros. Martín Ruano observa que los estudiosos que se suscribieron al giro cultural intentaban lidiar con algunas carencias del modelo descriptivo. Una preocupación importante era que la identificación de regularidades en el comportamiento traductor no incidía lo suficiente en las causas o motivaciones de dichos comportamientos, “en los factores tangibles u ocultos que obran su reificación hacia la categoría de normativos” (2007: 40-41).

Por otro lado, otra línea de investigación que se desarrolla a partir del Giro cultural es la de los estudios poscoloniales, que ciertamente atañe a la producción textual y a la traducción en el contexto de Puerto Rico. Martín Ruano remite a los planteamientos de Venuti de que la invisibilidad lograda por medio de estrategias domesticadoras supone un truco que produce la

aculturación de la Otredad o la eliminación de sus rasgos subversivos, en aras de una ética etnocéntrica. La neutralidad y la objetividad son imposibles. La investigadora recalca que no se trata de caer en el “todo vale” o en el relativismo, sino de una toma de conciencia de la trama de poder que subyace a toda producción textual.

De hecho, Venuti (1995) recalca la violencia que subyace a la práctica traductora cuando el traductor adopta estrategias de domesticación. Venuti considera que disfrazar la diferencia y la forma de ver el mundo de una cultura dominada cuando se traduce hacia una cultura dominante, de modo que la traducción sea “fluida” es un acto de apropiación que, además, incide en la forma en que las naciones configuran sus identidades. En esta misma línea, Carbonell afirma que la visión que tienen las metrópolis de las colonias o antiguas colonias tiene consecuencias respecto a cómo estas se ven a sí mismas. Por eso han surgido voces que desean reescribir su propia historia desde sus propios parámetros, con el objetivo de vencer la representación exótica por parte de las culturas dominantes (Carbonell 1997: 124). Este es un tema que también expone Vidal Claramonte, quien observa que la presencia del colonizador es sumamente compleja, puesto que su presencia somete al colonizado a sus regímenes de representación, lo que a su vez implica exclusión, imposición y expropiación (2010: 88). Según explica esta autora, el colonizado puede intentar substraerse de esa influencia, pero el poder termina por convertirse en un elemento constitutivo de la identidad del colonizado. Por este motivo, Vidal Claramonte previene de los peligros de adoptar posturas binarias y esencialistas que reafirmen estereotipos:

El estereotipo reduce y exagera, pero sobre todo, inmoviliza, fija unos rasgos, los naturaliza; convierte lo diferente en anormal, exótico, temible y, muchas veces, inaceptable, por lo que establece límites y procedimientos de exclusión y deja de lado lo que no es “lo nuestro”, dando así lugar a asimetrías de poder y, en consecuencia, a conflictos (Ibíd.: 89).

Como mencionáramos antes, Flores (2000) se refiere a Puerto Rico como la “colonia poscolonial”, término que también adopta Duany (2002, 2012) y que se refiere a que la isla es una colonia en la que las formas tradicionales de dominación se han reemplazado por un colonialismo *lite* en el que hay un control indirecto y cierta autonomía, que en el período actual se ha tornado cada vez más limitada, pero que tiende a permanecer vigente en lo relacionado con la cultura y el idioma. En los estudios poscoloniales se plantea que una traducción ética debe dar cuenta de las relaciones de poder que se establecen entre la cultura origen y la cultura meta:

Las prácticas traductorales poscoloniales, efectivamente, se proponen contrarrestar la subyugación histórica de lo colonial a los modelos culturales de la metrópoli, subvertir los patrones heredados y contribuir a la creación de un discurso alternativo que perturba las jerarquías tradicionales entre colonizador y colonizado, texto original y traducción, producción y reproducción (Martín Ruano 2007: 42).

No podemos perder de perspectiva todos estos planteamientos a la hora de describir la terminología de la gastronomía puertorriqueña y la manera en que se ha trabajado con esta en la traducción de los textos. Al acercarnos al texto y a su terminología se nos revela que existen un sinnúmero de conceptos de apariencia inocente y que bien podrían percibirse por otras culturas como simples curiosidades o elementos exóticos, pero tras los cuales subyacen historias de dominio, intercambios, hambre y adaptación, pero también memorias y afectos.

Si echamos un vistazo a las teorías críticas de la TGT que describíamos en el capítulo 4, nos damos cuenta de que el factor cultural está muy presente en el panorama terminológico. Lo encontramos tanto en investigaciones que se denominan abiertamente como de perspectiva cultural, como en estudios que se concentran en aspectos comunicativos, sociales y cognitivos. Los términos adquieren su valor en el contexto de actos comunicativos concretos que tienen lugar dentro de determinada cultura que produce determinado tipo de textos. Sin embargo, nos parece que la Terminología como disciplina podría ahondar más en estas nociones que se han explorado desde los Estudios de Traducción, como la ética y la ideología.

Estos aspectos sin duda están presentes en el acercamiento al trabajo terminológico. En los trabajos de la corriente cultural que mencionáramos, como los de Diki-Kidiri (2008), se palpa el interés por intervenir en el desarrollo y difusión de la terminología desde la perspectiva de los pueblos dominados que reciben términos y conceptos desde las antiguas metrópolis. Del mismo modo, en acercamientos como los de Temmerman (2000) y Gaudin (1993, 2003), encontramos una mirada crítica al contexto científico-técnico en el que se utilizan los términos. Incluso, podemos decir que encontramos un cierto paralelismo entre los planteamientos de estos autores respecto al discurso científico-técnico y los que hace Venuti en cuanto a las relaciones de poder inherentes a la producción textual y a la traducción. El teórico subraya que las relaciones de poder se establecen desde el punto en el que se decide qué traducir y qué no traducir:

It is these social affiliations and effects—written into the materiality of the translated text, into its discursive strategy and its range of allusiveness for the target- language reader, but also into the very choice to translate it and the ways it

is published, reviewed, and taught—all these conditions permit translation to be called a cultural political practice, constructing or critiquing ideology-stamped identities for foreign cultures, affirming or transgressing discursive values and institutional limits in the target-language culture (1995: 19).

Asimismo, en los estudios respecto a la variación conceptual y denominativa como los de Fernández Silva (2011, 2013), Ciapuscio (2003) y Freixa (2002, 2013) encontramos también esa preocupación por el contexto cultural y comunicativo que motiva la conceptualización y, en consecuencia, la denominación. Antes también comentábamos que el concepto de marco desarrollado por Fillmore y adoptado por la TBM toma en cuenta que de acuerdo con las peculiaridades de cada cultura se activarán áreas diferentes del marco. Por otro lado, la representación de la diversidad de los sistemas conceptuales, la multidimensionalidad y el nivel de especialidad tanto en el análisis terminológico como en la creación de bases de datos, tal y como lo explicaremos en el siguiente capítulo, demuestran el interés por dar cabida a la ideología en el ámbito de la terminología.

Sin embargo, aún es preciso ampliar el diálogo sobre el rol de la práctica terminológica. Del mismo modo que la práctica traductora siempre implica un posicionamiento ideológico y, por tanto, no es inocente, la terminología tampoco lo es. Este es un debate que está muy presente, particularmente, en estudios terminológicos relacionados con la normalización y la política lingüística. No obstante, bien podría extenderse al desarrollo de otros recursos terminológicos dirigidos a otros objetivos. Como indicáramos al inicio de este capítulo, la práctica terminológica no produce un texto final, pero tiene el potencial de incidir en una multiplicidad de textos, lo que conlleva una gran responsabilidad.

En el contexto de nuestro estudio, el aspecto cultural juega un rol clave puesto que determinadas categorías culinarias --no ya ingredientes o platos específicos, sino la forma en que se conceptualizan las categorías—es producto de una serie de procesos históricos. Por otro lado, somos conscientes de las limitaciones de nuestra investigación y, por consiguiente, de la base de datos. El punto de partida de la investigación es un corpus de recetas publicadas en libros de recetas, que nos consta han pasado por varios filtros antes de encontrar su lugar en el medio impreso y otros tantos más antes de ser traducidas.

Si bien los corpus textuales que utilizamos nos permiten encontrar información conceptual y patrones de uso, no recogen todos los términos ligados al saber culinario. Somos conscientes de

que personas que quizás tienen mayor conocimiento de la cocina puertorriqueña tradicional que los autores de los textos que componen el corpus no tienen ni el prestigio ni el acceso a medios de publicación de estos. En ocasiones, escuchamos sus voces por medio de las referencias que hacen estos. El proceso de publicación nunca es un proceso sencillo, lineal o accesible a cualquiera. A modo de ejemplo, nos parece pertinente mencionar que el manuscrito de *Cocina artesanal puertorriqueña*, que se publicó en 2004, estuvo guardado en la editorial por casi treinta años¹⁶.

Además, por nuestra experiencia directa en la cultura puertorriqueña nos consta que platos que forman parte de nuestro diario vivir no aparecen en estos textos o aparecen de forma limitada, por lo que no podemos hacer comparaciones y proveer información más completa. Comprendemos que esta es una primera aportación al tema y confiamos en ampliar esta investigación para incluir otros textos, no necesariamente de medios impresos, en investigaciones futuras.

6.4. OTRAS CONSIDERACIONES

Más allá de los puntos de encuentro y las divergencias entre Terminología y Traducción, creemos que hay otras facetas de la relación entre ambas que no han sido exploradas lo suficiente. Antes señalábamos que los términos se crean y desarrollan en la comunicación especializada y quienes los forman y los acuñan son los expertos en las respectivas disciplinas. Por esta razón, justo después de recalcar que los terminólogos deben prescindir de la traducción como principio metodológico, Cabré expresa: “Parece lógico pues que estos términos no puedan ni deban proceder de materiales no producidos directamente por un especialista en la materia en una situación natural de comunicación” (1999: 179). Esta aseveración coincide con las expresiones de Teubert (1996: 247) cuando señala que los lingüistas no deben usar traducciones a la hora de describir un lenguaje ya que estas no pintan un cuadro fidedigno de cómo es esa lengua.

En este sentido, existe una preocupación válida con respecto del fenómeno conocido como *translationese*, que Rabadán *et al.* (2009: 304) definen como “differences between original and translated text/language which cannot be attributed to misrepresentation, but rather to language-pair specific contact”. Rabadán *et al.* comentan que aunque a menudo el término se asocia con la distribución léxica, también se han realizado estudios en los que se estudia el *translationese* desde

¹⁶ “Según nos dice el editor, el manuscrito de este libro estuvo casi treinta años en una caja en la editorial y él lo rescató y editó” (comunicación personal con Aurora Lauzardo, en septiembre de 2015).

perspectivas gramaticales, por lo que bien podría explorarse en términos sintácticos y retóricos. El *translationese*, ese lenguaje característico de la traducción, también ha sido estudiado en su relación con los universales de traducción, las tendencias recurrentes en el proceso traductor.

Es pertinente considerar que aunque el traductor es un mediador y no necesariamente un experto en la disciplina especializada en la que se inserta el texto, es un experto en el ámbito de la traducción y la comunicación intercultural. Por otro lado, es bien conocido que hay expertos en diversas ramas que deciden dedicarse a la traducción en su área de especialidad. Algunos desarrollan esta actividad con éxito y otros no, puesto que, como sabemos, para ello es necesario desarrollar la competencia traductora.

Lo que no se puede negar, sin embargo, es que como sostiene Mauranen (1999), la traducción es un proceso complejo y los textos traducidos son textos auténticos, creados en situaciones comunicativas reales. Por tanto, aunque en un trabajo de recopilación terminológica es necesario consultar recursos que no sean traducciones, estas pueden ser útiles en la investigación en torno a la Terminología, particularmente en contextos en los que se acuñan nuevos términos que denominan conceptos desarrollados en otras culturas.

En su rol como mediador, el traductor debe trabajar directamente con la asimetría entre los sistemas conceptuales. Es en estos momentos en los que suele recurrir a los recursos terminológicos existentes. Cuando estos no cumplen con sus expectativas, sin embargo, debe hacer las veces de terminólogo *ad hoc*. Ante retos concretos, al detectar discrepancias entre los sistemas conceptuales, ya sea por la falta de una denominación para un concepto en una lengua o porque los sistemas conceptuales de las lenguas de trabajo categorizan por medio de criterios distintos, el traductor se ve obligado a proponer soluciones que podrían terminar por aceptarse por los expertos.

6.5. CONCLUSIÓN

Entendemos que la relación entre ambas disciplinas, Traducción y Terminología, podría visualizarse desde una perspectiva más rica, en la que ambas se nutran mutuamente, es decir, más allá de una relación en la que el traductor necesita de la terminología y, por lo tanto, recurre al terminólogo o adquiere conocimientos básicos de terminología, y el terminólogo trabaja para el traductor, pero entiende que no necesita de la traducción para llevar a cabo su trabajo. Aunque en principio el terminólogo no necesita de la traducción entendida como producto, sí necesita de la

traducción como proceso. No debe perderse de perspectiva que la necesidad de la traducción como actividad en los campos especializados propicia la creación terminológica, tanto cuando surgen nuevos conceptos como cuando en el proceso traductor salen a relucir las asimetrías entre los sistemas conceptuales.

Por otro lado, el traductor no debe rehuir de la terminología y sus procedimientos. Cuando los terminólogos se dan a la tarea de representar las relaciones entre los conceptos de un dominio y traen a la luz las diferencias entre los sistemas conceptuales de dos culturas e incluso las inherentes a la multidimensionalidad dentro de una misma cultura y un mismo dominio, las bases de datos dejan de ser un mero repositorio de términos y equivalentes y se convierten en herramienta poderosas para el intercambio cultural.

Aunque cada vez existe un mayor acercamiento, percibimos que aún existe un grado de mutua incompreensión entre traductores y terminólogos. El trabajo de los terminólogos no se limita a crear glosarios o bases de datos con términos en una y otra lengua. Del mismo modo, la traducción supone un complejo proceso de toma de decisiones respecto a la interacción de dos sistemas conceptuales en contexto, por lo que el texto traducido no debería quedar fuera de la extracción y estudio de la terminología.

Con el objetivo de tender puentes entre ambas disciplinas, hemos comenzado por revisar algunas de sus similitudes y diferencias, tanto en sus métodos de trabajo como en su desarrollo en el mundo académico. Comentamos qué diversos investigadores han relacionado el estudio de la terminología, las dificultades terminológicas de los diversos dominios y la creación de bases de datos con la traducción. Desglosamos algunos aspectos en los que traductores y terminólogos entran en contacto y pueden ayudarse en el contexto práctico.

Posteriormente, revisamos algunos desarrollos claves en los Estudios de Traducción, los cuales vinculamos, de una parte, con la relación que se ha establecido entre Traducción y Terminología y, de otra parte, con los estudios terminológicos y las posturas actuales en esta disciplina que describiéramos en el capítulo 4. Asimismo, establecimos aspectos en que múltiples conceptos desarrollados en los Estudios de Traducción nos permiten acercarnos a nuestro objeto de estudio, la terminología en recetas de la cocina puertorriqueña, tanto en los textos originales como en su traducción al inglés. Entendemos que las herramientas teóricas que nos brindan los Estudios de Traducción nos permitirán acercarnos a las complejas implicaciones de este tema.

7. SIGNIFICADO, CONCEPTO Y DEFINICIÓN

7.1. CONSIDERACIONES PRELIMINARES

Dedicamos este capítulo a varios temas íntimamente relacionados: el significado, los sistemas y relaciones conceptuales, y la definición. Como ya hemos dicho, uno de los objetivos de nuestro estudio es preparar una base de datos terminológica de términos relacionados con la gastronomía puertorriqueña y sus posibles equivalentes en lengua inglesa. Entendemos que uno de los pilares de una base de datos que vaya a dar cuenta de un tema tan vinculado a la cultura es que incluya definiciones. Aunque parece una obviedad, nos hemos topado con múltiples recursos bilingües asociados a esta área que se limitan a incluir listas de términos y equivalentes sin ningún contexto. Sin embargo, nuestro propósito es que las definiciones que incluyamos estén estructuradas de forma tal que ayuden al potencial usuario de nuestra base de datos, el traductor, a comprender el dominio en el que está trabajando y las diferencias conceptuales y culturales entre los términos en las dos lenguas.

A fin de lograr este objetivo, entendíamos que era necesario contar con un trasfondo adecuado con respecto a la definición en Terminología. Sin embargo, no podemos ver este tema de manera aislada. En el capítulo anterior, repasábamos las nociones básicas de término y concepto. La definición funciona, precisamente, como una descripción del concepto y del lugar que ocupa en un sistema conceptual, por medio de recursos léxicos. Por tanto, entendemos que para dar cuenta de las características de la definición, primero debemos comprender las características de los conceptos y la forma en que, por medio de relaciones conceptuales, se integran en un sistema conceptual. Por otro lado, la forma en que se abordan los conceptos y las

relaciones que estos guardan entre sí, está muy ligada a la concepción del significado que se tenga. Los modelos del tratamiento de la definición son reflejo de las diversas perspectivas en torno al significado.

Finalmente, presentamos la metodología de composición de definiciones a partir de patrones y plantillas definicionales. Incluimos ejemplos de cómo se ha utilizado en proyectos desarrollados en el marco de varios acercamientos terminológicos en proyectos de diversa índole.

7.2. EL MODELO CLÁSICO

Por mucho tiempo, la metodología seguida en el ámbito de la terminología ha respondido al acercamiento clásico al significado y a la estructuración categorial, que se basa en la premisa de las condiciones necesarias y suficientes. En este acercamiento, se entiende que para situar un concepto en determinada categoría conceptual, dicho concepto debía obligatoriamente contar con una serie de rasgos o características, de ahí que las condiciones fueran *necesarias*. Si el concepto no poseía alguna de las características, entonces no era parte de la categoría. Por otro lado, cualquier concepto que contara con las condiciones necesarias, independientemente del resto de sus rasgos y características, sería miembro de dicha categoría conceptual. De ahí, el adjetivo, *suficientes* (Kleiber 1990: 30). Este modelo también implicaba que las categorías estaban cerradas y tenían fronteras bien delimitadas.

Este modelo, vigente desde la antigüedad clásica y con una extensa trayectoria tanto en el ámbito de la filosofía como en el de la lingüística, implica que cada categoría tiene una estructura definicional (Margolis y Laurence 1999: 9). A modo de ejemplo, podemos presentar el análisis componencial de dos palabras en términos de las condiciones necesarias y suficientes. La palabra *hombre* se representaría como [HUMANO+] [MACHO+] [ADULTO+], mientras que *mujer* se representaría como [HUMANO+] [MACHO-] [ADULTO+]. En este sentido, cualquier humano que además sea macho y adulto es un hombre. Un ser humano que es adulto, pero no macho, sería una mujer. Las categorías se van estructurando de manera jerárquica y los miembros de cada subcategoría se van distinguiendo de los miembros de su mismo nivel por la presencia o ausencia de una característica. En los modelos estructuralistas, las características también solían interpretarse de forma binaria. En las definiciones léxicas, este modelo se transponía en la forma

del *genus + differentia*. Es decir, cualquier entrada léxica cuenta con un *genus* o clase, a la que se suma una característica que distingue dicha unidad léxica de otras unidades en el mismo nivel.

Este acercamiento probó ser adecuado y útil tanto para la conceptualización como para la representación del sentido en ciertos casos. Laurence y Margolis enumeran varios motivos por los cuales este tipo de acercamiento al significado ha prevalecido durante tanto tiempo:

The theory has powerful explanatory resources, offering unified accounts of concept acquisition, categorization, epistemic justification, analytic entailment, and reference determination, all of which flow directly from its basic commitments (1999: 10).

Sin embargo, a menudo la conceptualización es un proceso mucho más complejo y se han identificado una serie de limitaciones en este modelo. Entre estas podemos mencionar la dificultad de identificar las condiciones necesarias de un concepto. Por ejemplo, el filósofo Ludwig Wittgenstein (2008 [1953]:31), al presentar su teoría de la semejanza de familia, que discutiremos más adelante, presenta el ejemplo del concepto *juego*. No existe un conjunto de características común a todos los juegos. Otra limitación es que algunas definiciones parecieran sostenerse solo en el contexto de ciertos dominios. Este modelo tampoco explica que en ocasiones las categorías parezcan tener límites difusos o que algunos miembros de las categorías parezcan más representativos.

Las críticas al modelo clásico no solo surgieron en el contexto de la Semántica. En los años noventa surgieron voces críticas de este modelo en los estudios de Terminología. Por ejemplo, Zawada y Swanepoel (1994: 254), quienes realizaron estudios en torno a la terminología asociada con los minerales, encontraron que:

- Las características utilizadas para definir especies minerales no son las condiciones necesarias y suficientes, sino que se basan en atributos culturales, perceptuales, interaccionales y funcionales de la teoría del prototipo.
- Las categorías utilizadas en la clasificación mineral y su contenido conceptual respondían mejor a la teoría del prototipo que a la teoría clásica.
- Incluso una ciencia natural como la mineralogía se basa en una epistemología experiencialista interactiva, no en una esencialista objetivista.

Los investigadores critican que en el modelo clásico las categorías se visualizan como contenedores, de modo que las instancias específicas están dentro o fuera del “contenedor”, sin que se presente un punto intermedio. Asimismo, Kageura asevera que el modelo clásico plantea una serie de dificultades:

Difficulties facing the classical view –e.g. the existence of unclear cases, the difficulty of identifying necessary and sufficient features of a concept, the existence of such psychological phenomena as typicality effects, etc. –lead to alternative views about concept organization, such as the probabilistic view or the exemplar view (2002: 57).

Como indica Kageura, en respuesta a las limitaciones del modelo clásico, se han desarrollado otros modelos, particularmente desde la Semántica Cognitiva, los cuales más adelante fueron incorporados al estudio de la Terminología, particularmente, en las teorías Sociocognitiva y en la Terminología basada en Marcos. A continuación describimos algunos de los conceptos más importantes de estos modelos de base cognitiva.

7.3. TEORÍA DEL PROTOTIPO

7.3.1. NOCIONES BÁSICAS

La teoría del prototipo es un acercamiento a la estructura categorial basado en la noción de que dentro de las categorías hay miembros más representativos que determinan la estructura misma de las categorías. Este acercamiento tuvo su origen en las investigaciones cognitivas de Eleanor Rosch y sus colaboradores, en los años setenta. Pronto se convirtió en uno de los pilares de la Semántica Cognitiva, tal y como se plantea en los trabajos de Lakoff y Langacker.

A Rosch (1978: 28-29) le interesaba estudiar las categorías existentes en una cultura específica codificadas en una lengua en un punto en el tiempo. Los principios de su teoría son, en primer lugar, el de economía cognitiva, que implica que el propósito de los sistemas de categorización es proveer la mayor información posible con el menor esfuerzo cognitivo y, en segundo lugar, el de la estructura del mundo percibido, que conlleva que la información del mundo que percibimos no se presenta de manera arbitraria, sino que está estructurada.

Rosch planteaba que las categorías tienen dimensiones verticales y horizontales. La dimensión vertical concierne el nivel de inclusión en cada categoría y la horizontal, la

segmentación entre categorías del mismo nivel. La existencia de estos ejes tiene una serie de consecuencias. En primer lugar, la existencia de la dimensión vertical implica que no todas las categorías son igual de útiles o informativas. Las categorías de nivel básico son más informativas y reflejan la estructura de los atributos percibidos en el mundo. Por otro lado, la dimensión horizontal implica que las categorías se organizan según miembros prototípicos que presentan los atributos más característicos de la categoría y los miembros menos característicos, de los entes fuera de la categoría.

7.3.2. ESTRUCTURA CATEGORIAL EN LA TEORÍA DEL PROTOTIPO

A Rosch le preocupaba que la noción de prototipo se malinterpretara. Desde su perspectiva, el prototipo no era ni un miembro particular de una categoría ni una estructura mental (1975: 36). Kleiber identifica tres concepciones del prototipo en la literatura sobre el tema: como ejemplar o caso idóneo, como representación mental del caso idóneo y como conjunto de atributos:

(...) existen variaciones considerables en la manera de concebir el prototipo. Desde el prototipo concebido como el caso más idóneo de una categoría, pasando por la representación mental de este caso (el estereotipo de C. Shwarze), hemos desembocado en una concepción abstracta del prototipo como combinación de atributos o propiedades típicas de una categoría, que no necesita ser verificada por un ejemplar para ser pertinente (1990: 62).

En realidad, Rosch (1978) no habla de prototipos, sino de grados de prototipicidad y considera estos grados un dato empírico. Una de las herramientas que utiliza para medir la prototipicidad es la *cue validity*. La *cue validity* es un concepto probabilístico asociado a la prototipicidad. Es la probabilidad de que la característica *x* prediga la categoría *y*. Un *cue validity* alto implica que es más probable que un atributo se encuentre en la categoría que en otras categorías. La *cue validity* de una categoría es la suma de la *cue validity* de todos sus atributos. Las categorías superordinadas, que además son las más abstractas, tienen una *cue validity* menor a las categorías de nivel básico porque sus miembros son más y tienen menos características en común. Los miembros de categorías subordinadas también tienen una *cue validity* menor que el de las categorías básicas porque comparten más atributos con categorías contrastantes. En el nivel vertical, el hallazgo más importante es que la categoría básica es la más informativa. Por ejemplo, entre los conceptos *mueble*, *silla* y *taburete*, *silla* ofrece más información porque *mueble* es demasiado abstracto y *taburete* demasiado específico.

Rosch también realizó experimentos en los que puso a prueba la teoría de Wittgenstein del “parecido de familia”. La teoría del parecido de familia implica que los miembros de una categoría están relacionados no por un conjunto de características, sino porque se asemejan de una u otra forma. Por ejemplo, A y B tienen una característica en común, B tiene una característica en común con C, pero que A no tiene y C tiene una característica común con A que B no tiene. De esta manera, Wittgenstein explicaba que, por ejemplo, no todos los juegos se practican al aire libre o entre más de un jugador y no todos tienen un elemento de competencia. No hay una sola característica que compartan todos los juegos, excepto que son juegos.

Otros mecanismos utilizados para medir la prototipicidad de los miembros de las categorías son la medida de la *Goodness-of-Exemplar* (GOE) y el *Degree of Membership* (DOM). Croft y Cruse (2004: 78-79) explican que el GOE mide la idoneidad de un ejemplar de una categoría de acuerdo con una serie de factores que incluyen la frecuencia y prontitud con que se menciona, el momento en el que se ha aprendido, la semejanza de familia –medida en términos de rasgos compartidos--, la rapidez con la que se verifica y el *priming* (efecto cebador¹⁷), que se refiere al fenómeno de que la presentación de palabras semánticamente asociadas estimulan la velocidad con que un sujeto puede identificar una cadena de caracteres como una palabra. El DOM, que algunos autores equiparan al GOE, mide el grado de membresía a una categoría.

Con respecto a la aplicación de esta teoría al estudio de la terminología, Lara (1999) apunta a que forma parte de un nuevo acercamiento al proceso de significación. Asimismo, señala lo siguiente:

La importancia de la tesis del prototipo para el tema que nos interesa consiste, primero, en que el prototipo tiene una base perceptiva y fisiológica, que en cuanto característica del ser humano, resulta universal; segundo, en que el prototipo podría ser el primero de un conjunto de instrumentos de objetivación e identificación de la experiencia del mundo y crean unidades de memoria de esa experiencia identificada.

Lara advierte que no debemos confundir prototipo con concepto, puesto que el prototipo se comprende como un esquema formado por el conjunto de rasgos de un objeto que se disciernen por medio de los sentidos.

¹⁷ Aunque consultamos el texto en versión original, verificamos la traducción de algunos términos en la traducción de Benítez Burraco (2008). Incluimos ambas referencias en la bibliografía.

7.3.3. MODELOS COGNITIVOS IDEALIZADOS

Otra de las novedades de los acercamientos de índole cognitiva al problema del significado es que estos consideran el significado desde una perspectiva más amplia en la que no se hace una distinción entre el contenido lingüístico y el conocimiento enciclopédico. Como veíamos antes, esta es una de las premisas que forman parte de la Teoría Sociocognitiva. Lo que implica es que en estos enfoques no pretenden ver el significado tomando como punto de partida unidades léxicas aisladas, sino que buscan insertarlas en el contexto de categorías amplias, como lo pueden ser distintos tipos de esquemas:

Semantic theories founded on the notion of cognitive frames or knowledge schemata, by contrast, approach the description of lexical meaning in a quite different way. In such theories, the word's meaning can be understood only with reference to a structured background of experience, beliefs, or practices, constituting a kind of conceptual prerequisite for understanding the meaning (Fillmore y Atkins 1992: 76-77).

Un concepto clave en la Semántica Cognitiva es el de los modelos cognitivos idealizados (ICM). Según Lakoff (1987: 68-69), cada ICM es un complejo estructurado que parte de cuatro principios de estructuración:

- la estructura proposicional (como en los marcos de Fillmore)
- la estructura de los esquemas de imágenes (como en la gramática cognitiva de Langacker)
- la proyección metafórica (como se describen en Lakoff y Johnson)
- la proyección metonímica (como se describen en Lakoff y Johnson)

A fin de explicar lo que es un ICM, Lakoff toma como ejemplo nuestro concepto de los días de la semana. Si pensamos en la palabra *martes*, siempre lo hacemos en el marco de un modelo de la semana de siete días. Este modelo incluye conocimientos sobre el movimiento del sol, el principio y fin de un día, la secuencia de varios días de manera lineal. En ese marco, el *martes* es el tercer día de la semana. Todo este conocimiento no es objetivo ni existe naturalmente; existen culturas con otro tipo de semanas. La razón por la que se denomina a estos modelos como “idealizados” es que en realidad no capturan toda la complejidad de la realidad, sino que apenas ofrecen un modelo abstracto para lidiar con la realidad. Los ICM son estructuras simbólicas complejas que funcionan de dos formas, como bloques de construcción o como *gestalts*. Estos pueden ser de cinco tipos: de esquemas de imágenes, proposicionales, metafóricos, metonímicos

y simbólicos. Dentro de los ICM proposicionales, encontramos la proposición, el escenario o guion, el conjunto de rasgos, la taxonomía y la categoría radial.

Geeraerts (2010: 223) comenta que existe cierta confusión terminológica en tanto a la definición de “Modelo Cognitivo Idealizado”. Según explica, en el trabajo de Fillmore se utiliza de modo amplio como una estructura de conocimiento, pero además, este también lo describe de forma más específica como la organización del conocimiento en el lexicón. Por otro lado, señala que Lakoff los ve como un conjunto de expectativas y conocimientos que dan forma a la manera en que pensamos respecto a un dominio del conocimiento.

De acuerdo con Lakoff, incluso las categorías definidas de acuerdo con los parámetros del modelo clásico se definen en el contexto de un ICM particular. Lakoff hace referencia al viejo ejemplo de *bachelor* (soltero) según lo considera Fillmore (1982). Un *bachelor* es un hombre adulto no casado en el contexto del ICM de una sociedad donde existe el matrimonio monógamo y en la que se espera que las personas se casen a determinada edad.

Lakoff también plantea que las categorías tienen una estructura interna lógica definida por los ICM. A modo de ejemplo, hace referencia a las investigaciones de Coleman y Kay (1981) en torno a la palabra inglesa *lie* (mentira). Las personas que formaron parte del estudio indicaban que una mentira es una aseveración falsa. Sin embargo, de los principales rasgos que una aseveración debía tener para ser falsa, este era el de menor relevancia. Los rasgos más importantes eran que la persona que mentía creyera que lo que decía era falso y que lo dijera con ánimo de engañar. Lakoff contrasta los ICM de varias categorías asociadas a *lie* como la de la comunicación ordinaria (una variante del principio de cooperación de Grice) y la de las creencias justificadas. La lógica interna de estas categorías dicta que una persona solo dice algo si tiene motivos para creer que es cierto y solo dice algo que cree que es falso cuando su intención es engañar. Los ejemplos que cumplen con lo que estipulan estos ICM son más prototípicos y los que se desvían, menos. Lakoff sugiere que aunque el fin de estas teorías no era explicar términos complejos, los ICM bien podrían ser de ayuda para dar cuenta de estos.

7.3.4. CRÍTICAS A LA TEORÍA DEL PROTOTIPO Y A LOS ICM

Kleiber (1990: 21) señala que algunos autores han adoptado la teoría del prototipo como una especie de panacea que resuelve todos los problemas de las teorías anteriores. Si bien Kleiber critica la teoría del prototipo, concede que provee tres elementos importantes:

- Permite integrar en el sentido de una palabra propiedades excluidas por el modelo clásico y consideradas, en consecuencia, como conocimientos enciclopédicos, es decir, no lingüísticos; nos referimos concretamente a las propiedades típicas o estereotípicas.
- Demuestra la existencia de una organización interna en el interior de una categoría, cuya pertinencia semántica se manifiesta por diferentes fenómenos discursivos.
- Marca una jerarquía intercategorial que descubre una aplicación nueva y prometedora en la organización de la jerarquía léxica.

Por su parte, Wierzbicka señala que teorías como la del prototipo o el parecido de familia son inefectivas para delimitar el sentido, ya que el planteamiento de que el sentido es variable y tiene límites borrosos no permite estudios lexicográficos a gran escala:

If it is assumed that meanings have no clear boundaries and that they are mutually related by vague and elusive family resemblances, then it is natural to conclude that no precise definitions are possible. But without such definitions meanings can be neither stated nor compared. As a result, all serious investigation of the lexicon comes to a halt (1996: 245).

Faber y López Rodríguez (2012: 20) también hacen varias críticas tanto a la Teoría del Prototipo como a los Modelos Cognitivos Idealizados. En primer lugar, señalan que ninguno de estos dos modelos provee información sintagmática. En segundo lugar, dichos modelos no indican cómo determinar cuál es el centro prototípico de un concepto o el sentido esquemático psicológico de un concepto. Las investigadoras resumen sus críticas en los siguientes puntos:

Clear disadvantages of such representations are the fact that: (1) they are totally unconstrained; (2) they are based on an open-ended inventory of conceptual relations; (3) the resulting ICM and/or prototypical category seems to be largely based on the intuition of the modeler.

7.4. TEORÍA DEL METALENGUAJE DE LA SEMÁNTICA NATURAL

En este apartado discutimos otro acercamiento en torno al análisis semántico conocido como la teoría del Metalenguaje de la Semántica Natural (MSN). Esta teoría desarrollada a

mediados de los 1970 tiene tres pilares estrechamente vinculados: la representación neutral del significado, la identificación de primitivos semánticos o universales léxicos y la identificación del invariante semántico.

El metalenguaje de la semántica natural es producto de un interés por representar el significado por medio de un metalenguaje que no esté vinculado a una lengua en particular, ya que de esta forma puede funcionar como punto de comparación entre lenguas:

“In short, the methodological challenge for contrastive semantics is to devise terms of comparison which: (a) are stable and language-neutral, (b) can represent the conceptualization of native speakers, (c) and do so in maximum detail” (Goddard y Wierzbicka, 2008: 206).

Un punto de comparación semántica interlingüística, un *tertium comparationis*, es ciertamente vital para el estudio de la Traducción y la Terminología. Sin embargo, el metalenguaje propuesto en esta teoría parte del lenguaje natural. Los seguidores de esta teoría consideran que otros metalenguajes desarrollados desde tradiciones como la estructuralista o la generativista o bien no son neutrales respecto a las diferentes lenguas, o son demasiado complejos o ambiguos como para representar adecuadamente el contenido conceptual tal y como lo perciben los hablantes nativos de una lengua. Precisamente para defender esta neutralidad, la teoría estipula que cualquier lenguaje natural es adecuado como su propio metalenguaje semántico (Goddard 2008: 4).

Dicho metalenguaje se basa en la noción de primitivos semánticos. Wierzbicka (1996) concibe el sentido de las palabras como el producto de bloques de sentido. Entiende que a la Semántica Léxica le corresponde desconstruir esos bloques y llegar a conclusiones respecto a su tipología. Llama a esos bloques indivisibles con los que se construye el sentido “primitivos semánticos”. Wierzbicka entiende que estudiar el lenguaje en términos de primitivos semánticos facilita la redacción de entradas léxicas en diccionarios, pues evita la circularidad y, además contribuye a la comparación entre culturas.

A fin de descubrir los primitivos semánticos, los fundadores de esta teoría parten de unidades complejas cuyos componentes analizan hasta llegar al punto en que no es posible dividirlos más. En un principio contabilizaron unos catorce primitivos, pero la lista actual cuenta con unos 65 (Wierzbicka 1996; Goddard y Wierzbicka 2014). Con el tiempo, la noción de primitivos semánticos se ha equiparado a la de universales semánticos. La idea es que los primitivos inventariados por estos teóricos tengan equivalentes en todas las lenguas. A medida que

se han ido realizando estudios en otras lenguas, se han eliminado primitivos del inventario. Wierzbicka apela a la necesidad de definiciones basadas en primitivos semánticos a fin de facilitar la comunicación intercultural: “(...) definitions are needed that are free of ethnocentric bias; that is definitions couched in terms of universal, culture-free, primitive concepts” (1996: 237).

La noción de invariante semántico nace de una crítica al tratamiento que a menudo se da en lexicografía al fenómeno de la polisemia. Wierzbicka debate que en ocasiones se dice que una palabra es polisémica —y lo es—, pero, otras veces hay un núcleo de significado común entre las supuestas acepciones y, con esfuerzo, podría producirse una definición que abarcara todas esas acepciones. Increpa que a veces, con la excusa del tiempo y esfuerzo que toma, se da por hecho que no es posible identificar el invariante de significado.

Wierzbicka (1996: 247) toma como ejemplo un estudio llevado a cabo por Karl Heider en los setenta en torno a la etnia dani de Nueva Guinea, cuyo vocabulario contaba con más de setenta palabras para hablar de batatas. Heider llega a la conclusión de que este vocabulario se utiliza de manera imprecisa. Sin embargo, Wierzbicka compara el caso del vocabulario en torno a las batatas con las palabras rusas *osel* e *išak*. Ambas se refieren a *burro*, pero *osel* se utiliza para hablar del animal como símbolo de estupidez, mientras que *išak* se utiliza para presentarlo como símbolo de la capacidad para el trabajo duro. Wierzbicka subraya que no se puede partir de la premisa de que es imposible determinar el sentido. El problema radica en la perspectiva desde la que se categoriza el concepto. Si bien en este caso hablamos de léxico no especializado, los ejemplos ofrecidos por Wierzbicka recuerdan a los sistemas conceptuales multidimensionales, donde un mismo concepto puede clasificarse por medio de diferentes tipos de atributos.

La Teoría del Metalenguaje de la Semántica Natural tampoco está exenta de críticas. García de Quesada (2001) afirma que tanto la búsqueda de primitivos semánticos como el uso de metalenguajes han sido criticados desde perspectivas filosóficas y psicológicas. En cuanto a los primitivos, esto se debe, en primer lugar a que no está claro cuántos primitivos son necesarios o cómo estos se validan y, en segundo lugar, porque no hay evidencia psicológica experimental de su existencia. En cuanto a los metalenguajes, García de Quesada expresa que se critica el uso de predicados abstractos en el análisis por descomposición y señala que en proyectos como WordNet se realizan los análisis por medio de unidades léxicas, en otras palabras, sin recurrir a metalenguajes.

A pesar de estas críticas al MSN y de que no es un modelo ampliamente utilizado en los estudios de Terminología, nos pareció pertinente revisar algunos de sus planteamientos por la forma en que intenta abordar algunas de las carencias de los modelos cognitivos basados en la teoría del prototipo, como el problema que supone hablar de límites borrosos a la hora de plantear una definición. Wierzbicka aboga por repensar la teoría de las condiciones necesarias y suficientes tomando en consideración rasgos que no sean solo físicos, sino también funcionales, entre otros. Por ejemplo, vuelve sobre el tan mentado ejemplo del *bachelor* para demostrar que no siempre hay que recurrir a la teoría del prototipo para resolver estos casos controversiales:

But if the formula “bachelor”—an unmarried (adult) male person” does not work—couldn’t we, to wit, replace it with the following definition: “bachelor—a man who has never married thought of as a man who can marry someone if he wants to”? (1996:150).

En este caso, en lugar de situar la palabra *bachelor* en un ICM que dé cuenta de todas las implicaciones de la soltería, solo ofrece una condición basada en una expectativa.

7.5. DESCRIPCIÓN Y TRATAMIENTO DE LOS CONCEPTOS

7.5.1. CLASES CONCEPTUALES

En apartados anteriores hemos discutido la noción de concepto, su importancia en el ámbito de la Terminología y los principales debates en torno a este. Ya en este punto nos adentramos en el tema del análisis y descripción de conceptos. Como veremos más adelante, uno de los objetivos de la descripción terminográfica es describir los conceptos y posicionarlos en el sistema de conceptos de un dominio. Por este motivo, debemos comenzar por dar cuenta de cómo se clasifican y describen los conceptos.

Como sabemos, se considera que los conceptos son “construcciones mentales que sirven para clasificar los objetos individuales del mundo exterior o interior a través de un proceso de abstracción más o menos arbitrario” (Norma ISO 703 [1987] en Cabré 1993: 195). De acuerdo con Feliu la primera clasificación conceptual se encuentra en *Las categorías* de Aristóteles, en el que se establecían las siguientes diez categorías: sustancia, cantidad, calidad, relación, lugar, tiempo, posición, posesión, acción y pasión (2001: 144). Sager (1990: 53) propone cuatro clases: entidades, actividades, propiedades y relaciones.

Aunque en ocasiones varían las denominaciones, existe cierto consenso respecto a que las principales clases conceptuales las conforman las entidades, actividades, propiedades o cualidades y relaciones. Más adelante, Sager y Kageura (1994-1995) desarrollan dos modelos conceptuales, uno estático y otro dinámico. En el modelo estático, se incluyen las clases entidad, relación y actividad, mientras que en el dinámico se añade la relación de propiedad. Maroto y Alcina (2009: 240) citan y resumen dicha tipología del modo siguiente:

- *Entidad*: Concepto obtenido de la abstracción de elementos que se consideran independientes en espacio y tiempo.
- *Actividad*: Concepto obtenido de la abstracción de procesos, operaciones y eventos llevados a cabo por entidades.
- *Propiedad*: Concepto obtenido de la abstracción de los componentes y características de las entidades, actividades y relaciones. En un primer nivel siempre se les considera dependientes de otros conceptos, en tanto que en un segundo nivel, se les considera independientes. Permiten identificar diferencias entre entidades y actividades.
- *Relación*: Concepto obtenido de la abstracción de las relaciones físicas, temporales y otras relaciones ontológicas entre los diversos tipos de conceptos.

Si bien hoy día, esta clasificación parece ser bastante aceptada en el ámbito de la Terminología, debemos señalar que existen otros acercamientos. Feliu (2001: 149) menciona a modo de ejemplo que en la base de datos de Wordnet, se organiza la información a partir de 25 primitivos semánticos.

7.5.2. RASGOS CONCEPTUALES

En la literatura en torno a la terminología es normal encontrar que los conceptos se analicen según sus características, rasgos, propiedades o atributos. Aunque existen opiniones diversas en torno a las posibles características que deben tomarse en cuenta, suele hacerse una distinción entre las características esenciales y no esenciales. De acuerdo con Sager las características esenciales son aquellas adecuadas y necesarias para identificar un concepto, en tanto que las no esenciales son las que se observan en los objetos individuales, por ejemplo, el color, el material, o el número de patas de las mesas (1990: 48). A su vez, Cabré denomina ambos tipos de características como esenciales y complementarias (1993: 198). Ambos autores coinciden en que dicha distinción depende del campo de especialidad al que pertenezca el concepto y el objetivo del trabajo

terminológico que se esté realizando. Es decir, que estos factores pueden ocasionar que características que se consideran no esenciales en ciertos contextos podrían resultar esenciales en otros. Arntz y Pitch (1995) criticaban que originalmente la norma DIN 2330 tenía una postura limitada respecto a estas características, que más adelante corrigió:

Frente a esto, en la versión revisada de DIN 2330 se parte de la clasificación en características esenciales y no esenciales, considerando como esenciales aquellas características que reflejen las propiedades de un objeto en una situación dada desde el punto de vista de un campo de especialización (Arntz y Pitch 1995: 83).

Asimismo, las características de un concepto también pueden catalogarse como intrínsecas o extrínsecas. Las características propias o intrínsecas, también llamadas atributos, son los rasgos inherentes al concepto, en tanto que las características relacionales o extrínsecas, que también pueden entenderse como relaciones conceptuales describen el vínculo entre el concepto con otros conceptos del dominio en cuestión. Entre las características intrínsecas podemos mencionar la forma, el material o el color. Las extrínsecas incluirían la procedencia, el uso y la función, entre otras. Arntz y Picht (1995) citan la norma DIN 2330, que propuso clasificar las características en tres grupos --de estado o propias, relacionales y funcionales. Más adelante, la norma 2330 se modificó para incluir las características funcionales dentro de la categoría de relacionales. Meyer *et al.* (1997) coinciden en esta postura, pues también subdividen los rasgos en dos grupos: atributos y relaciones.

7.5.3. LAS RELACIONES CONCEPTUALES

Desde una perspectiva teórica, la importancia de las relaciones conceptuales radica en que nos permiten ubicar un concepto en su sistema conceptual.: “Cualquier concepto especializado debe poder encajar en un sistema formado por *eventos* (actividades, acciones, sucesos o situaciones), *objetos* (entidades que no son ni acciones ni propiedades) y relaciones que los vinculan entre ellos” (López Rodríguez, 2009: 353). Múltiples autores han estudiado las relaciones conceptuales, tanto desde puntos de vista semánticos como terminológicos. En este punto, nos parece pertinente hacer una aclaración respecto a la terminología que utilizamos en el estudio, ya que esta puede variar según el acercamiento. En la introducción de *Relational Models of the Lexicon*, Evens (1988) llamaba la atención sobre la distinción entre los términos *relaciones semánticas* y *relaciones léxicas*. Evens aseveraba que las relaciones léxicas son las que conectan a las palabras y las semánticas las que conectan los conceptos. No obstante, dado que las palabras

están tan íntimamente ligadas a los conceptos, algunos teóricos trabajan con una combinación de ambos tipos de relaciones, otros no hacen distinción entre uno y otro tipo, y otros trabajan con un solo tipo (Ibíd.: 5).

Oster señala que dentro de la lingüística, las relaciones semánticas se han estudiado, según el contexto, en tres niveles: a nivel de la palabra, a nivel de la oración y a nivel del texto. Asimismo, las investigaciones pueden clasificarse en tres enfoques teóricos: el estructuralista, el conceptual y el formal. Oster señala que, sin embargo, aunque los investigadores se acerquen al fenómeno desde perspectivas distintas, las propuestas de clasificación no han variado sustancialmente (2003: 177).

Desde un punto de vista lingüístico, las relaciones semánticas suelen clasificarse en torno a dos ejes: el paradigmático (vertical) y el sintagmático (horizontal). Las relaciones paradigmáticas existen entre varias palabras que pueden ocupar una misma posición en una oración, las que, vistas desde otra perspectiva, pueden denominar entes de una misma categoría, puesto que comparten al menos una parte de su sentido. Como veremos a continuación, en el contexto terminológico se tiende a dar mayor atención a las relaciones de identidad e inclusión de hiponimia, sinonimia y meronimia. Las relaciones sintagmáticas, por otro lado, existen entre las palabras que aparecen en una misma oración, por lo que algunos autores les llaman “collocation relations” (Evens 1988; Cruse 1986, 2000). Cruse también incorpora a su clasificación las relaciones derivacionales, que define como aquellas que existen entre palabras que comparten la misma raíz. La relación entre estas palabras puede ser sistemática o idiosincrática.

Por su parte, Arntz y Pitch (1995) clasifican las relaciones entre conceptos en dos grandes grupos: las relaciones jerárquicas y relaciones no jerárquicas. Dentro de las relaciones jerárquicas, encontramos las ontológicas y las de abstracción. Estos autores definen la relación ontológica como una relación parte-todo, donde X es un componente de Y (meronimia). La relación de abstracción, por otro lado, se da entre un concepto superordinado y uno o varios subordinados al mismo nivel (hiponimia). Según estos autores, los conceptos subordinados al mismo nivel tienen el mismo número de características y solo una que los diferencia, noción que hasta cierto punto contrasta con las nuevas teorías terminológicas. La principal distinción entre las relaciones ontológicas y las de abstracción es que en las relaciones de abstracción se da el fenómeno de herencia y en las ontológicas no. En otras palabras, en la relación de abstracción existente entre el concepto superordinado *mamífero* y el subordinado *perro*, el *perro* heredará las características del

mamífero; mientras que en la relación entre el superordinado *bicicleta* y el subordinado *manillar*, *manillar* no hereda, no posee las características de la bicicleta. Las relaciones no jerárquicas incluyen las relaciones secuenciales y las pragmáticas. Las relaciones no jerárquicas pueden ser secuenciales, sobre todo cuando se habla de procesos. Estas, a su vez, pueden ser relaciones consecutivas o simultáneas, según se desarrollen en el tiempo las fases del proceso.

Sager (1993), por su parte, utiliza las clasificaciones siguientes: las relaciones genéricas, las relaciones partitivas y las relaciones complejas. Las relaciones genéricas corresponden a lo que Arntz y Pitch llaman relaciones de abstracción, pues implican que X es un tipo de Y. Las relaciones partitivas corresponden a lo que dichos autores llaman ontológicas. Las relaciones jerárquicas, como vemos, remiten al acercamiento al significado del modelo clásico.

Debemos señalar que, debido a su complejidad, se han dedicado varios estudios a las subclasificaciones de la relación ontológica, partitiva o meronímica. Cruse (1986) y Lyons (1997) coinciden en que esta relación debe subdividirse de acuerdo a si la parte es opcional o necesaria, es decir, canónica. Por su parte, Winston *et al.* (1987) la subdividen basándose en tres características: si la relación es funcional, si la relación es homeomeronímica (las partes se parecen entre sí) y si la parte y el todo se pueden separar. A partir de estos rasgos, establecen la siguiente tipología:

- componente-objeto integral: la parte no es similar al todo, tiene una función y puede separarse del todo (*asa-taza*).
- miembro-colección: la parte no es similar al todo, se destaca por su proximidad espacial o relación social y puede separarse del todo (ej: *árbol-bosque*)
- porción-masa: las partes son similares entre sí, no son funcionales y pueden separarse de manera arbitraria (ej: *pedazo-tarta*)
- materia-objeto: la parte es el ingrediente que compone el todo y no puede separarse de este sin alterar su identidad (ej: *alumino-bicicleta*)
- característica-actividad: las partes son las características o fases de un proceso, en el que cumplen una función (ej: *pagar-comprar*)
- lugar-área: la parte no cumple una función respecto al todo, pero no se puede separar de este (ej: *oasis-desierto*)

Winston *et al.* (1987) también alegaban que la relación meronímica tendía a confundirse con otras relaciones de las que debía diferenciarse, como las de posesión, atribución e inclusión en clase. Observan que en ocasiones se confunden otro tipo de relaciones con relaciones meronímicas. Este puede ser el caso con relaciones de inclusión topológica, inclusión de clase, de atribución, de posesión, de presencia de un accesorio. Estos presentan algunos ejemplos como “The meeting is in the morning” o “The prisoner is in the cell” (Ibíd. 427). La reunión tiene lugar en la mañana, pero no forma parte de esta. El prisionero está en la celda, pero podría moverse a otro sitio. La relación de inclusión de clase se confunde con meronimia en casos puntuales en los que la relación se verbaliza con una expresión similar, como en “*Frying is part of / a type of cooking*” (Ibíd.: 428). En el caso de los atributos, podemos decir, por ejemplo, que una torre tiene altura. Esto no implica que la altura es parte de la torre, sino que es una de sus propiedades o atributos.

Por su parte, Iris *et al.* (1988), en otro estudio en torno a la meronimia, constataron que las personas no entienden la relación parte-todo como una sola relación, sino como una familia de relaciones. Estos investigadores desarrollaron esquemas de las relaciones incluidas en esta familia que incluyen el modelo del componente funcional, el del todo segmentado, el del miembro de colección y el aspecto de conjuntos y subconjuntos.

Un componente funcional es aquel que no solo es parte de la estructura del todo, sino que cumple una función en ese todo. Iris *et al.* (1988) mencionan los esquemas asociados con la preparación de una receta o el seguimiento de un plan, pero no queda claro si lo incluyen o no en esta categoría, pues subrayan que en estos casos hay que seguir un orden específico para obtener el resultado. En el modelo segmentado, se entiende que la parte puede existir independientemente del todo, aunque no lo precede. Por otro lado, la parte tiene una forma definida. En el modelo de miembro de colección o elemento de conjunto, una serie de objetos espacialmente cercanos pero sin una estructura conforman un todo. Por último, hablan de los subconjuntos que son partes de conjuntos mayores, como por ejemplo, la fruta y las carnes dentro del conjunto alimentos.

Si bien se considera que las principales relaciones conceptuales son las genéricas y partitivas, múltiples autores, como los antes mencionados, proveen extensos inventarios de relaciones conceptuales más específicas (Sager 1993, Arntz y Picht 1995, Dancette y L’Homme 2004, Feliu 2004). De hecho, cada vez se enfatiza más la necesidad de dar cuenta de las relaciones conceptuales específicas de cada dominio:

So the questions arise whether there are universal relations and specifically whether except for the well-known “is a” and “part of” relations and their variations, there are relations which are useful for all domains. It would appear that if such general relations were to exist, they would not be very relevant because they would be far too unspecific for any one domain. Relations pertaining to particular domains are likely to be much more useful to translators, technical writers, and knowledge engineers (Condamines 1995: 223).

Dancette (2011) también recalca la importancia de identificar las relaciones conceptuales pertinentes a cada dominio. Si bien las relaciones genéricas, parte todo y de agente son relevantes a la mayoría de las disciplinas, existen relaciones que son más pertinentes a unas disciplinas que a otras. Por ejemplo, la relación causa-efecto no es tan útil en las ciencias sociales como en medicina, pues a menudo hay varios factores que causan un efecto y no solo uno.

En esta línea, Feliu (2000, 2004) realizó un estudio con el objetivo de desarrollar un sistema de detección semiautomática de las relaciones conceptuales. La hipótesis de partida de Feliu (2000) era que las relaciones conceptuales presentadas en estudios terminológicos anteriores eran insuficientes, tanto en cantidad como en variedad, para dar cuenta de las relaciones que se establecen entre los conceptos de dominios especializados, por lo que era necesaria una revisión teórica profunda. Feliu llegó a la conclusión de que tanto los estudiosos en Terminología como en Semántica Léxica, aunque utilicen términos distintos, describen básicamente dos tipos de relaciones, las relaciones jerárquicas y las relaciones meronímicas (parte-todo). Partiendo de los datos obtenidos en un corpus sobre cardiopatías, Feliu propuso una nueva tipología en la que el peso no recaía sobre las relaciones jerárquicas, sino que, en cambio, partía de la realidad discursiva. Su tipología incluía los siguientes tipos de relaciones: similitud, inclusión, secuencialidad, causalidad, instrumentalidad, meronimia, asociación. Feliu subdivide estas relaciones en subgrupos con cierto grado de especificidad.

Dancette y L’Homme (2007) también advierten de cómo la atención brindada mayormente a las relaciones genéricas y meronímicas dejó de lado otras relaciones. Por este motivo, en su proyecto de diccionario sobre distribución recurrieron al modelo de Explanatory and Combinatorial Lexicology (ECL) de Mel’cuk y a las funciones léxicas (LF), que aseguran les permitieron identificar una variedad más amplia de relaciones que otros modelos. Dancette y L’Homme utilizan las funciones léxicas para transmitir la información de las anteriores relaciones en lenguaje natural. Discuten tres tipos de relaciones léxico-semánticas:

- relaciones clásicas: sinonimia, antonimia, taxonomía y meronimia
- relaciones argumentales y circunstanciales
- relaciones sintagmáticas y derivacionales

No volvemos sobre las relaciones clásicas, ya que se han discutido anteriormente. Las relaciones argumentales se refieren a aquellas que mantienen los predicados con sus argumentos. Por ejemplo, el término *concession de licence* requiere los argumentos *concédant* y *licencié*. A fin de identificar los argumentos de forma más transparente, los identifican como objeto meta, agente y receptor. Las relaciones circunstanciales son aquellas que se establecen entre los predicados y los complementos circunstanciales. Entre las relaciones que se incluyen en estos dos grupos se encontrarían las de *agente* (Ag), *instrumento* (Inst), *medio* (Med) y *localización* (Loc). Las investigadoras también se toparon con relaciones no descritas en el modelo de las LF, como las de *unidad de medida* y *propiedad*. No obstante, de las relaciones descritas por Dancette y L'Homme, nos interesa especialmente la relación derivacional, la cual también discuten Saeed (1997) y Jousse y Bouveret (2003).

Saeed entiende que el lexicón debe incluir palabras derivadas de otras cuando su sentido no es predecible, lo que ciertamente no es una práctica común en el desarrollo de diccionarios. Por esta razón, describe dos tipos de relaciones derivacionales: las agentivas y las causativas. En el lexicón existe una relación entre un adjetivo que describe un estado, un verbo que describe el cambio a ese estado y un verbo que describe la causa de ese estado, lo que da lugar a tres selecciones semánticas: estado, cambio de estado (incoativo) y causa del estado (causativo). Saeed (Ibíd.:71-72) provee los siguientes ejemplos:

*The road is **wide**.* (estado)

*The road **widened**.* (incoativo)

*The City Council **widened** the road.* (causativo)

Saeed explica que, en algunos casos, la forma ni siquiera cambia.

*The gates are **open**.*

*The gates **open** at nine.*

*The porters **open** the gates.*

El lingüista explica que otro elemento en esta relación es el resultativo, que nos parece de especial interés para nuestra base de datos:

The **resultative** adjective is usually in the form of a past participle. Thus we find examples like *closed, broken, tired, lifted*. We can see a full set of this relation in hot (state-adjective) –heat (inchoative verb)--(causative verb)—heated— (resultative adjective) (Ibíd: 72).

Jousse y Bouveret (2003) también llaman a incluir términos derivados, entre los que incluyen los participios que funcionan como adjetivos. Sin embargo, destacan que para incluirlos de forma sistemática, solo deben incluirse los que verdaderamente funcionan como adjetivos y se han lexicalizado, por lo que describen las siguientes pruebas para llevar a cabo la identificación (Ibíd.: 86):

- que el adjetivo aparezca registrado en un diccionario u otro recurso semejante,
- que el adjetivo cuente con complementos (adverbios, sintagmas verbales, subordinadas)
- que el adjetivo forme parte de un paradigma (e.g. *subrayado, negrita, cursiva*)

La descripción de este tipo de relación nos interesa dado que en las recetas, a menudo se incluye el resultado de un proceso en la sección de instrucciones (e.g. “1 libra de papas, mondadas y enteras” [Cabanillas *et al.* 1983 [1950]: 151]). Sin embargo, también podemos encontrar el mismo concepto expresado dentro de la receta (e.g. “Monde las papas, lávelas y córtelas en cuadritos pequeños” [Valde Juli 2011[1954]: 177]). Dado que la base de datos que preparamos podría utilizarse en el entorno de SDL Trados Studio, consideramos pertinente incluir términos en este tipo de relación, incluso cuando el sentido fuera predecible, a fin de facilitar la labor del traductor. Profundizaremos en esta idea más adelante, en el capítulo dedicado a las categorías conceptuales y a las relaciones conceptuales explicitadas en la base de datos.

Por su parte, en un estudio posterior, Maroto y Alcina (2009: 237-240), quienes parten de algunos de los anteriores trabajos, clasifican las relaciones conceptuales en los siguientes cinco tipos:

- *Relaciones lógicas*: Se trata de relaciones basadas en el contraste de las características comunes y distintivas entre miembros de una misma categoría. Incluye las relaciones *hiperónimo-hipónimo* e *hipónimo-hipónimo*.
- *Relaciones meronímicas*: Son las relaciones ontológicas que se establecen entre un todo y sus partes. Incluye las relaciones componente *funcional-objeto*, *miembro-colección*, *porción-masa*, *material-objeto*, *etapa-proceso*, *característica-actividad*, *espacio-área*, *parte-parte*.

- *Relaciones secuenciales*: Son las relaciones que denotan una sucesión ya sea en el espacio o en el tiempo. Las autoras parten de la propuesta de Feliu (2004), pero la adaptan a su nomenclatura. Incluye las relaciones *concepto-simultáneo en tiempo*, *concepto-simultáneo en espacio*, *concepto-lugar*, *concepto-subsiguiente*.
- *Relaciones argumentales y circunstanciales*: Son relaciones entre los predicados y sus argumentos y con las circunstancias en las que ocurren los predicados. Este tipo de relaciones aparecen en la propuesta de Dancette y L’Homme (2004, 2007) y coinciden con las que Sager (1990) denomina *relaciones complejas*. Incluyen las relaciones *proceso-agente*, *proceso-paciente*, *proceso-estado*, *causa-efecto*, *proceso-instrumento*, *proceso-método* y *objeto-uso*.
- *Otros tipos de relaciones*: En esta categoría clasifican las que no encajan con los demás grupos. Estas incluyen *fenómeno-medida*, *objeto-característica* y la *relación asociativa*.

La descripción de las relaciones y la preparación de estas tipologías tienen varios propósitos prácticos. En primer lugar, pueden ayudar a determinar qué relaciones se incluirán como parte de la definición de un concepto. En segundo lugar, se pueden explicitar en las entradas de las bases de datos para facilitar la recuperación de información. Antiguamente, los sistemas de recuperación de datos solo permitían que el usuario preguntara cuál era la definición o el equivalente de un término. Explicitar las relaciones conceptuales amplía la gama de preguntas, de modo que el usuario que ya conoce el concepto que quiere expresar, pero no conoce el término haga la pregunta inversa: ¿cuál es el término que representa X? Las relaciones conceptuales también pueden describirse en el marcado semántico, tanto de recursos en línea como de corpus. De hecho, las relaciones conceptuales constituyen una de las partes fundamentales de las ontologías que, como discutiremos en detalle más adelante, se utilizan en el desarrollo de bases de datos terminológicas.

7.5.4. ANÁLISIS Y REPRESENTACIÓN DE LOS SISTEMAS CONCEPTUALES

Si bien el estudio actual de los términos parte de su uso en los textos y situaciones de comunicación, y se ha redefinido la relación entre término y concepto, el aspecto conceptual no deja de ser importante. De hecho, desde la perspectiva comunicativa, se establece una relación entre el tipo de situación comunicativa y los procesos de conceptualización. En la situación de comunicación especializada, una unidad léxica se realiza como término o palabra en la medida en que vehicula la especificidad del concepto en el respectivo ámbito especializado.

Esa especificidad, a su vez, resulta de las relaciones que el concepto establece con otros conceptos semejantes. En esta línea, Cabré (2005) afirma que todos los términos admiten una definición que se concreta solo en el contexto de un ámbito determinado. Ese ámbito determinado se materializa en un sistema de conceptos que puede identificarse y representarse. Asimismo, desde una perspectiva práctica, ubicar un término dentro de un sistema de conceptos permite que las definiciones de los términos de una misma categoría sean coherentes.

Los acercamientos actuales a la terminología se concentran en establecer un vínculo entre las situaciones comunicativas especializadas reales, los textos que se producen en estas y la forma en que los propios especialistas utilizan y definen los términos, a fin de crear recursos terminológicos que, a su vez, reflejen el sistema conceptual que aparece en los textos. Por este motivo, se han desarrollado propuestas de redacción de definiciones a partir de los datos que ofrecen los corpus.

No obstante, una de las primeras etapas del proceso debe ser el análisis conceptual y la consiguiente estructuración del dominio en cuestión. Meyer *et al.* (1997) establecieron técnicas de análisis formal de conceptos que consistían en identificar las características y establecer parejas de “atributo: valor”, lo que implica identificar y establecer características que afectan a los conceptos distinguiéndolos de los valores que pueden tomar. De esta forma se establecen grupos de conceptos por características. Meyer presenta como ejemplo los términos *optical disk*, *compact disk* y *CD-ROM*. Estos tres términos comparten las características forma, diámetro, escritura, forma de codificación de datos, capacidad de almacenamiento y forma estándar. Sin embargo, los valores para cada una de estas características son únicos para cada uno. Lo interesante de esta forma de analizar los conceptos es que da cuenta de que lo que distingue a un concepto de otro al mismo nivel no es necesariamente *una* característica. Como se ha estudiado desde los acercamientos cognitivos a la Terminología, no necesariamente encontraremos un conjunto de rasgos necesarios y suficientes para cada categoría. En algunos casos, nos encontraremos con patrones de atributos que podrán vincularse a distintos valores, como observamos en la siguiente tabla respecto a los artefactos de almacenamiento de datos:

	Characteristic names						
Terms:	Physical Form	Diameter	Degree of Writability	Encoding Method	Storage Capacity	Content	Standard
optical disk	disk	3.5, 4.72, 5.25, 8, 12 o 14 inches	One of read-only, write-once, erasable	Digital or analog	Up to 10 GB	One or both of audio, textual data	-----
compact disk	disk	4.72 inches	One of read-only, write-once, erasable	digital	Up to 600 MB	One or both of audio, textual data	One of Red Book, Yellow Book, Green Book, Orange Book
CD-ROM	disk	4.72	Read-only	digital	Up to 600 MB	Audio and textual data, or textual data only	Yellow Book

Tabla 1: Modelo de análisis conceptual (Meyer *et al.* 1997: 105)

Faber y León Araúz (2014) comentan que en manuales como los de Cabré (1999) y Pavel y Nolet (2001) se insta a crear representaciones gráficas de los conceptos a partir de tesauros y de la ayuda de expertos. Sin embargo, no incluyen guías claras respecto a cómo preparar dichas representaciones gráficas. La principal crítica de Faber y León Araúz es que los modelos, al ser estáticos, no permiten representar la dinamicidad de los sistemas conceptuales. En algunos recursos se ha intentado explicitar la información conceptual, pero a menudo se ha limitado a la relación “tipo de”. Estos modelos tampoco responden a la manera como se realiza la conceptualización en la mente.

Nuopponen ha dedicado varios artículos (1994, 2007, 2010a, 2010b, 2011) a la descripción de modelos aplicables la realización del análisis conceptual sistemático que no se limitan a la estructuración jerárquica de los conceptos. Nuopponen (2011b) sintetiza ocho modelos que podrían utilizarse para la representación de sistemas conceptuales que pueden aplicarse a la terminología, según las características de cada dominio. En la descripción de cada uno de los

modelos, indica el tipo de relaciones conceptuales que se incluyen y, en algunos, el tipo de dominio al que es aplicable:

- *Modelo básico*: Se establecen relaciones jerárquicas y coordinadas partiendo de un concepto nuclear.
- *Modelo satelital*: Se asemeja a los típicos diagramas de árbol, pero, aunque al igual que estos es de naturaleza jerárquica, se presenta como más flexible porque se le pueden añadir ramas alrededor y no solo hacia abajo. La investigadora recomienda utilizar nodos satelitales como metaconceptos.
- *Modelo estructural (composición y localización)*: Este modelo se utiliza cuando el enfoque se basa en relaciones espaciales. Es un modelo en el que predominan las relaciones parte-todo y semejantes, así la relación espacial de las partes entre sí y con respecto al todo. Entre los tipos de relaciones que se desglosan en este modelo se encuentran las de propiedad, ubicación, ingrediente, componente material, subordinación, coordinación y superordinación partitiva, y accesorios.
- *Modelo de origen*: Se incluyen relaciones como el momento, herramienta, ingredientes y lugar de origen; originador, propósito y resultado.
- *Modelo de desarrollo*: Este modelo, bastante más complejo que los antes presentados, incluye relaciones de sucesión temporal, desarrollo material, genealogía, desarrollo de fases individuales (relaciones ontogenéticas) y desarrollo de fases de arte (relaciones filogenéticas).
- *Modelo de actividad o proceso*. Incluye las relaciones agente, objeto, herramienta, ubicación, tiempo, propósito, resultado y fases.
- *Modelo de transmisión*: Nuopponen describe este modelo aparte porque entiende que es aun más complejo. Las relaciones que incluye en este modelo son las de transmisor, mediador, receptor, canal, proceso de transmisión e instrumento. El elemento nuclear sería el objeto transmitido.
- *Modelo de causa y efecto*: Comúnmente se cree que este es un modelo en el que simplemente hay causas y efectos, pero Nuopponen describe diversos tipos de relaciones de causa y efecto. Por ejemplo, la causa puede tomar la forma de un agente que propicia un evento, pero también puede ser un estado, es decir, una condición o circunstancia que tiene un rol decisivo en un proceso de causalidad. En estos modelos siempre hay, no

obstante, un paciente, que, en ocasiones, exhibe síntomas. En resumen, entre los tipos de causas, Nuopponen incluye agentes causales, eventos productivos, estados o causas explicativas, medidas para contrarrestar. Entre los tipos de efectos, distingue procesos, estados y eventos resultantes. Las causas también pueden dar lugar a síntomas y consecuencias.

- *Modelo de dependencia*: El modelo representa las relaciones entre un dueño y lo que posee. Las relaciones principales son las de rango, rol, propiedad, dependencia, simbólica o de representación (un objeto representa a otro) y de correlación.

A nuestro entender, Nuopponen realiza una importante aportación al partir de la premisa de que no existe un modelo que valga para todos los dominios. De hecho, comienza por incluir un modelo básico y desarrolla otros, de acuerdo a cada tema y su complejidad. Tomando en cuenta, precisamente, la complejidad inherente a ciertos modelos, nos parece pertinente discutir en este punto un aspecto que debe considerarse en el desarrollo de cualquier sistema: la multidimensionalidad. La multidimensionalidad implica que un mismo concepto puede clasificarse con respecto a criterios diferentes.

Con respecto a este tema, Antia *et al.* apuntan que si bien se ha establecido que los conceptos pueden ser aprehendidos desde una variedad de perspectivas, ángulos o dimensiones, en casos prácticos esto es motivo de debate:

On this argument, there can be several standpoints for apprehending a concept, and while these different standpoints are not necessarily contradictory they are able to develop such functional specializations as to raise, at the level of designation, debates on interlingual equivalence, pitting subject experts (who may operate with intuitive or holistic apprehension frames) and domain-knowledgeable translators (operating with analytical, what-does-it-mean-as-it-occurs-here-and-now frames). We see here a basis, intralingually, for quasi synonyms and, interlingually, for ephemeral equivalents (2005: 5).

De acuerdo con Kageura, la multidimensionalidad puede ser el producto de dos factores. En primer lugar, de la coexistencia de diferentes métodos de clasificación y, en segundo lugar, de la aplicación de diferentes características o facetas en el mismo nivel de una estructura genérico-específico (1997: 128). El investigador promulga que un modelo conceptual multidimensional debe reflejar las siguientes características (Ibíd.: 129):

- Los conceptos se ven como conjuntos de características, pero esas mismas características pueden considerarse conceptos independientes en ciertos dominios.
- La organización clasificatoria básica difiere según el tipo de concepto que acomoda (entidad, actividad, propiedad, relación o sus subcategorías).
- La clasificación genérico-específico, aunque importante, no es el único tipo de clasificación.
- Cada uno de los tipos principales de conceptos tiene su propio conjunto de características.

Rogers (2004) también trabaja con el tema de la multidimensionalidad en los sistemas conceptuales. Tras analizar manualmente una guía automovilística traducida del alemán al inglés, encontró que en alemán, dos términos distintos sirven como hiperónimos de un mismo conjunto de términos, pero cada hiperónimo se asocia a una dimensión diferente. En un caso, el hiperónimo funciona en una relación genérica y, en el otro, como el todo de dos partes. Rogers llega a las siguientes conclusiones:

- La fraseología de un texto se puede denominar un mismo objeto pero desde perspectivas funcionales diferentes.
- La inestabilidad de la relación término-concepto contribuye a crear perspectivas funcionalmente diferenciadas en el texto que a menudo no pueden expresarse de manera adecuada en los diagramas de sistemas conceptuales.
- Incluso en textos autoritativos, los autores y traductores no siempre se dejan llevar por lo establecido en los sistemas conceptuales.

Fernández Silva (2007) también se plantea el tema de la multidimensionalidad, la cual relaciona a la variación denominativa, a partir de la hipótesis de que el concepto es poliédrico. La investigadora parte de la premisa de que el mismo concepto tiene varias dimensiones que se expresan en diferentes denominaciones. Es decir, que la variación denominativa es un fenómeno motivado que representa un cambio en la dimensión del concepto que se subraya, pero el concepto sigue siendo el mismo. La primera fase de su análisis consiste en un análisis semántico en el cual se determina qué rasgos pone en relieve cada denominación de un mismo concepto. En la segunda etapa, identifica qué factores de contexto determinan la variante seleccionada y, por ende, la dimensión del concepto que se resalta. Esta consideración resulta de vital importancia en el

contexto de la traducción, dado que los traductores necesitan poder orientarse respecto a qué término utilizar cuando se le presentan varios posibles equivalentes.

Por su parte, Faber y León Araúz (2010) se refieren a la dificultad de representar la multidimensionalidad en los recursos terminológicos. En el proyecto EcoLexicon, vinculado a una ontología y a un sistema de representación visual, la incorporación de la multidimensionalidad fue uno de los motivos de preocupación. Dado que el dominio del medio ambiente incorpora enfoques que abarcan distintas disciplinas, como la ecología, la geología y la química, constituía un dominio altamente multidimensional. Por este motivo, representar todas las dimensiones a la vez, resultaría confuso para los usuarios del recurso terminológico. A fin de resolver este problema, se valen de los marcos de eventos. Partiendo de la premisa de que cada concepto activa una dimensión diferente y restringe su comportamiento relacional en función de este, se dividió la herramienta en dominios conceptuales. En consecuencia, el usuario puede activar el dominio cuyas relaciones desee ver representadas (Ibíd.: 95).

7.6.LA DEFINICIÓN

7.6.1. PERSPECTIVAS TERMINOLÓGICAS Y LEXICOGRÁFICAS

Como planteábamos antes, la Terminología y la Traducción son disciplinas hermanas. Cada una constituye una entidad por sí misma, con sus métodos y objetos de estudio particulares. Sin embargo, como hermanas, tienen mucho en común, pueden aprender la una de la otra y ayudarse mutuamente. Dado que una de las aplicaciones de la Terminología es la creación de recursos terminológicos dirigidos al traductor, deben tenerse presentes las necesidades de este grupo en el proceso de creación de estos recursos.

En nuestra experiencia, los traductores no suelen fiarse de recursos que se limitan a presentar una palabra o término seguido de un equivalente o lista de equivalentes carentes de contexto. Incluso en el caso de recursos monolingües, como los tesauros, se critica que desafortunadamente presentan relaciones asociativas sin explicitarlas ni clasificarlas (Dancette y Castrillón 2009: 77). Más allá de la mera sospecha, uno de los debates clave en los Estudios de Traducción es el concepto mismo de equivalencia. En el contexto de la traducción, hablar de equivalencia sin matizar resulta demasiado inocente. Ciertamente, el traductor necesita

herramientas para poder contextualizar y, en consecuencia, evaluar los equivalentes que se proponen en una entrada terminológica.

Desde nuestra perspectiva, la definición es un elemento esencial en una base de datos dirigida al traductor en tanto que le permite apreciar las diferencias entre las lenguas de trabajo. Dancette hace referencia a los estudios de Olohan (2000) y Lundquist (1998), quienes encontraron que los traductores entienden mejor las diferencias entre la organización conceptual en una y otra lengua cuando diseñan y visualizan estructuras conceptuales. De hecho, Dancette indica que ha utilizado esta estrategia en cursos de traducción, al pedirles a los estudiantes que expliciten las relaciones conceptuales que establecen los nodos del texto (Dancette 2005: 110). En este sentido, la inclusión en una entrada de la definición, comprendida como elemento que organiza verbalmente un segmento de la estructura conceptual, cumpliría la función de orientar al traductor respecto a las diferencias entre las lenguas de trabajo. A continuación, describiremos la relación entre la definición terminográfica y la lexicográfica. Luego, desglosaremos las características y el rol de la definición en Terminología. Posteriormente, revisaremos algunas tipologías representativas de la definición, tanto desde la perspectiva del acercamiento como desde los aspectos formales. Finalmente, describiremos el modelo definicional que hemos adoptado en nuestro trabajo.

Aunque la definición se complementa con otras categorías de datos incluidos en la entrada, constituye el elemento que mayor información provee. Puede decirse, incluso, que una definición confeccionada según una base teórica adecuada, no solo resuelve una duda puntual, sino que le permite al usuario del recurso terminológico –de la base de datos, en nuestro caso—ampliar sistemáticamente sus conocimientos en torno al área de especialidad. Por ende, debemos comprender qué es una definición y, lo que es más importante, cómo prepararla y redactarla de modo que sirva a su propósito. El tema de la definición no es exclusivo de la terminología. Se ha discutido a fondo desde áreas como la filosofía, la semántica—en particular, la semántica léxica-- y la lexicografía. Si bien cada una de estas disciplinas concibe la definición de manera diferente –de hecho, existen diversas corrientes semánticas en torno al tema--, todas han hecho y siguen haciendo aportaciones a la teoría de la definición que nos serán de gran utilidad en nuestro trabajo terminológico.

Lorente postula que la forma en que se aborda la definición en terminología viene dada por la distinción que se ha establecido entre la naturaleza de la terminología y la de la lexicografía. El

acercamiento de la terminología es onomasiológico y el de la lexicografía, semasiológico; por lo tanto, “la lexicografía definiría palabras de una lengua y la terminografía representaría, a través de un tipo de definición muy pautada, conceptos propios de un ámbito de especialidad” (2001: 85). Partiendo de esta premisa, múltiples autores buscan trazar una línea entre lo que sería una definición lexicográfica y una definición terminográfica.

Wierzbicka, quien se concentra en la redacción de definiciones para diccionarios de lengua general, nos ofrece la siguiente definición: A “definition”—in the sense which is relevant to linguistics—is an expression which shows, so to speak, the meaning of a word by articulating it into its components (1996: 237). A su vez, el lexicólogo Sidney I. Landau (1989), distingue entre la definición lógica y la definición semántica. Señala que cuando Sócrates habla del significado de *verdad* o *virtud*, no está pensando en lo que quieren decir las palabras *verdad* o *virtud*, sino en los conceptos que subyacen a estas palabras (120). Su definición es lógica porque pretende definir la realidad. Una definición semántica, sin embargo, indica lo que significa una palabra.

Si nos remitimos a la TGT, encontramos que la definición de *definición* de Wüster no se aleja radicalmente de la visión de los lexicógrafos: “la descripción de un concepto mediante conceptos conocidos, expresados generalmente por medio de palabras” (Wüster [1979] 2010). De manera similar se define en la norma DIN 2342, citada en Arntz y Picht: “una definición consiste en la determinación de un concepto con medios lingüísticos (Arntz y Picht 1995: 87). A su vez, Sager aporta la siguiente definición:

La definición, como producto, es una descripción lingüística de un concepto basada en el listado del número de características que transmiten el significado del concepto. Adopta la forma de una predicación simple sobre una palabra o expresión; también se ha descrito como una ecuación de un término desconocido y la suma de sus elementos componentes significativos (Sager 1993: 68).

Si bien ambos tipos de definiciones tienen elementos en común, Bessé enumera las tres diferencias principales entre la definición en ambas disciplinas. En primer lugar, la definición lexicográfica describe el significado de una palabra y la terminográfica define al término. En segundo lugar, la definición terminográfica delimita un concepto dentro de un sistema conceptual. Finalmente, hay una diferencia de método: la definición terminográfica se construye desde un punto de vista onomasiológico; en tanto que la lexicográfica, desde uno semasiológico (1997: 64). A nuestro entender, la más importante de estas distinciones es la segunda. Hemos discutido que

hoy día la relación entre palabra y término se considera de manera fluida. De hecho, mencionábamos que en la TbM se propone que la lexicografía y la terminología funcionan como fenómenos que se interconectan de acuerdo con factores pragmáticos que se activan en el acto comunicativo, de modo que la caracterización de una unidad como especializada depende principalmente de las relaciones que esta establece con otras dentro del mismo dominio. Por este motivo, comprendemos que el elemento que distingue a la definición terminográfica de la lexicográfica es que la terminográfica define el concepto en relación con los demás conceptos de su dominio.

7.6.2. TIPOLOGÍA DE LAS DEFINICIONES

Sager describe tres acercamientos amplios al fenómeno de la definición, que podríamos llamar el filosófico, el lingüístico o filológico y el prescriptivo. El primero daría cuenta del sentido de las palabras y términos correspondientes a la esencia de ideas, fenómenos, objetos y operaciones desde una perspectiva metafísica. El segundo tomaría en cuenta el uso y variación de determinada unidad léxica. El tercero limitaría una noción, al tiempo que prohibiría cualquier otro uso (2000: 1). De acuerdo con Sager, solo el segundo acercamiento se acerca a lo que comúnmente asociamos con las definiciones de diccionarios. Menciona que el tercer acercamiento es común en algunos contextos científicos y legales. A su observación podemos añadir que este acercamiento podría asociarse, además, al tipo de terminología que se lleva a cabo en entornos restringidos, como los de algunas empresas, o como parte de iniciativas de normalización. El punto al que quiere llegar Sager con el desglose de estas perspectivas básicas es que, según el acercamiento, existe una variedad de métodos para abordar el proceso de definir. Estos métodos no solo se relacionan con la perspectiva que se tiene de la definición, sino además con la concepción del significado o del concepto que se tiene y que se desea plasmar. A continuación, describimos algunos métodos según la estrategia empleada, las cuales, a su vez, vinculamos con su perspectiva en relación al significado o a los conceptos.

Desde la perspectiva clásica de la TGT, Wüster describe cuatro operaciones conceptuales --determinación, conjunción, disyunción e integración--, de las cuales procederán dos tipos de definiciones, las definiciones por comprensión y las definiciones por extensión. Ambos tipos de definiciones se basan en las relaciones jerárquicas.

De acuerdo con Wüster ([1979] 2010), al redactar una definición por comprensión, se debe partir del concepto genérico más próximo cuyo significado se presuponga conocido. Esta definición también recibe el nombre de aristotélica o analítica, pues parte de la perspectiva clásica del significado representada por la fórmula *genus + differentia*. Por ejemplo, si vamos a hablar de procesos de cocción, el concepto genérico sería *cocinar*. Sin embargo, si el término que se va a definir es *brasear*, que a su vez es un término subordinado de *asar*, entonces, el genérico que utilizaríamos sería *asar*, más próximo que *cocinar*. Entonces, se deben expresar los rasgos restrictivos que hacen que ese término se distinga de los demás que lo acompañan a nivel horizontal. Es decir, los términos *asar*, *freír* y *hervir* se encuentran al mismo nivel, bajo el superordinado *cocinar*, pero, en principio, cada uno tiene un rasgo que lo distingue de sus compañeros o cohipónimos, que sería el medio de cocción. A este respecto, Sager asevera que basta con enumerar los rasgos que distinguen a un concepto de su hiperónimo y de su cohipónimo más cercano (1993: 74).

El segundo tipo de definición, la basada en la extensión, consiste de la enumeración de los miembros de una misma categoría a nivel horizontal. Aunque estas definiciones tienen su utilidad, tienen la desventaja de no poder ser exhaustivas, puesto que es difícil nombrar todos los miembros de una misma categoría sin correr el riesgo de olvidar o no conocer la existencia de alguno, especialmente en campos en los que constantemente surgen nuevos conceptos. Si intentáramos aplicar el concepto de definición por extensión a nuestra base de datos, podríamos definir *vianda* como “clase constituida por el apio, la batata, la calabaza, el ñame, los plátanos, los guineos verdes, la papa, la yautía y la yuca”.

Arntz y Picht (1995: 93-96) también mencionan estos dos tipos de definiciones como las principales, pero añaden otras tres categorías: las definiciones genéticas y operacionales, las definiciones por contexto y las definiciones nominales, las cuales explicamos a continuación:

- *Definiciones genéticas y operacionales*: Se describen las operaciones que dan lugar al resultado. Los autores consideran que según se entiendan las operaciones, esta clasificación podría considerarse un subtipo de definición por extensión o por comprensión. Si las operaciones se ven como características, se considera por comprensión y, si se ven como etapas de desarrollo, por intensión.
- *Definición por contexto*: Solo se ofrece un ejemplo.

— *Definiciones nominales*: se define con denominaciones más fáciles de comprender.

Por su parte, Sager (1993) indica que aunque el tipo de definición más empleada en la teoría es la definición por comprensión, a la que se refiere como *definición mediante análisis*, en la práctica existen otros tipos de definiciones, que serían las siguientes: definición mediante sinónimos, definición mediante paráfrasis, definición mediante síntesis, definición mediante implicación, definición mediante denotación y definición mediante demostración. Los tipos descritos por Sager no se alejan de los empleados por Arntz y Picht que enumeráramos antes. Podría decirse que utiliza una terminología diferente para referirse a los mismos fenómenos. Las definiciones mediante sinónimos y mediante paráfrasis pueden verse como dos tipos de definiciones nominales; las definiciones mediante implicación coinciden con lo que Arntz y Picht llaman definiciones genéticas y operacionales; las definiciones mediante denotación equivalen a las definiciones por extensión y las definiciones mediante demostración coinciden con lo que Arntz y Picht llamaran definiciones por contexto. No obstante, Sager matiza la distinción entre la descripción analítica y la descripción sintética. En tanto que en la definición analítica se define un término en relación con su superordinado, en la definición sintética “identifica la posición de un concepto en un sistema de relaciones y alude a los términos subordinados” (Ibíd.: 75).

Trimble (1985) distingue cuatro tipos de definiciones: la formal, la semiformal, la no formal y la compleja. La definición formal no es otra cosa que la definición por comprensión que describiéramos antes, la que Trimble representa con la fórmula $x = y + \text{característica}$. La semiformal es bastante similar, pero en esta no se identifica el *genus*, porque se cree que en el contexto se sobreentiende. La fórmula correspondiente sería $X = \text{característica}$. En la definición no-formal se ofrece el término y un término semejante, es decir, un sinónimo o paráfrasis. Es lo que otros autores llaman sustitución. Finalmente, la definición compleja es una definición simple, formal o semiformal, expandida por medio de una de estas tres estrategias: definición, estipulación u operación. En la estrategia de estipulación se establece un límite (en tiempo, en espacio, en campo); en la estrategia de operación, se explica qué hacer para experimentar lo que se está definiendo y en la estrategia de explicación, se brinda más información sobre los términos clave en la definición principal. García de Quesada (2001), quien revisa la tipología de Trimble, considera una desventaja de este modelo que solo considera la relación de hiponimia, dejando de lado la relación de meronimia y las relaciones no jerárquicas.

Tras revisar varias de estas tipologías, Seppälä cuestiona el que ninguna de las tipologías se configure en torno a la función de la definición, lo que considera un elemento esencial en la discusión a fin de comprender este concepto en toda su complejidad. En vista de que algunas tipologías no se configuran en torno a criterios claros, concluye:

Malgré la diversité des typologies proposées, que ce soit par des linguistes, des lexicographes ou des terminologues, il semble difficile de se fonder uniquement sur celles-ci pour établir une théorie de la définition complète et cohérente, qui rende compte de ses caractéristiques dans divers contextes, et encore moins pour comprendre les caractéristiques et le fonctionnement des définitions en terminologie (2007: 25).

No obstante, tras su revisión de la literatura en torno a la definición, Seppälä consigue identificar 17 criterios desde los cuales se caracteriza la definición: naturaleza, situación de empleo, medio, modalidad, tipo de sentido, tipo de designación, carácter metalingüístico, modo, forma, componentes, tipo de rasgo genérico, tipo de rasgo específico, pertinencia de cada rasgo, función, rol (descriptivo o prescriptivo), nivel de especialización y destinatario. Seppälä observa que según las dimensiones que se adopten, la definición se catalogará de acuerdo con su forma o de acuerdo a su función. De hecho, de entre estos criterios el que más parece interesar a Seppälä es el de función. Distingue entre tres tipos principales de funciones: las orientadas al objeto, las técnicas y las metacientíficas (Ibíd.: 37-39). Las orientadas al objeto se distinguen entre sí en la medida en que delimitan un concepto o subrayan el tipo de relación que guarda con otros conceptos semejantes. Las técnicas se asocian con si la definición tiene un fin comunicativo, didáctico, de transmisión del conocimiento, prescriptivo o de identificación de relaciones de sinonimia o equivalencia interlingüística. Finalmente, la función metacientífica se relaciona con la forma en que la definición se posiciona como enlace entre la unidad lingüística, el concepto y el referente.

A las observaciones de Seppälä podemos añadir que las tipologías de definiciones antes descritas tienden a insertarse en el modelo clásico de comprensión del significado, lo que se observa en la manera en que su propia estructura da prioridad a las relaciones jerárquicas en las que se organizan los dominios. Sin embargo, las nuevas teorías en Terminología han buscado incorporar otros modelos en cuanto a la descripción del significado en la redacción de definiciones. El objetivo de estos métodos es dar cuenta de la complejidad de los conceptos y de las relaciones que establecen entre sí. Ya habíamos afirmado que, en última instancia, el factor principal que separa una concepción terminográfica de la definición de una lexicográfica es su capacidad de

insertar el concepto en el sistema conceptual del dominio. Lo anterior implica que deben quedar expresadas las relaciones que el concepto guarda con otros conceptos del dominio, las que varían de acuerdo a su categoría. La estrategia utilizada por varios de estos modelos se basa en la identificación de patrones definicionales que luego se materializan en plantillas definicionales, como discutimos a continuación.

7.6.3. PATRONES Y PLANTILLAS DEFINICIONALES

Béjoint reconocía la necesidad de explicitar las relaciones conceptuales de forma lingüística. Con este fin, proponía establecer patrones definicionales para cada categoría dentro de un dominio de especialidad, de modo que en la definición de todos los conceptos de una misma categoría se desglosara el mismo conjunto de rasgos. De este modo, la definición de cada miembro de la categoría instrumento contendría datos respecto a su uso, forma y, opcionalmente, material (1997: 29). Este acercamiento no se aleja de la propuesta de análisis conceptual basada en valores y atributos que propusieran Meyer *et al.* (1997). Partiendo de estos modelos, desde varias perspectivas teóricas se ha procedido a desarrollar métodos de identificación y extracción de rasgos y relaciones conceptuales, con el propósito de desarrollar plantillas definicionales.

Advertíamos en el apartado 4.6, que en la Teoría Sociocognitiva se perseguía integrar la teoría del prototipo en la descripción terminológica. Temmerman (2000) establecía una distinción entre concepto y categoría, de modo que el concepto se podía definir por las vías habituales y las categorías a partir de una concepción prototípica. Por ejemplo, tras contrastar varias definiciones de los términos *blotting* y *biotechnology*, Temmerman se percató de que una definición por extensión tradicional no permitiría dar cuenta de todos los aspectos que los especialistas consideraban importantes. Además, según el contexto en el que aparece la unidad de comprensión, se subrayan aspectos diferentes de esta. Precisamente a partir de un conjunto de definiciones redactadas por especialistas y del uso del término en corpus, se determinan las categorías y se confecciona una plantilla con renglones informativos para cada aspecto del concepto. Según el caso, cada plantilla podría incluir información intracategorial, intercategorial o pertinente al desarrollo histórico de la categoría. Las plantillas, indefectiblemente, dependen del tipo de categoría. Si se define un proceso con pasos, por ejemplo, la definición debe dar cuenta de esos pasos.

Otro acercamiento en el que se recurre a plantillas definicionales es el que se ha empleado en varios proyectos desarrollados en la TbM. Una de las premisas del método utilizado en este acercamiento es que la definición terminológica debe ser capaz de representar el marco en el que se inserta el término, así como las relaciones paradigmáticas y sintagmáticas que este establece con otros términos, de modo que se desarrollan plantillas de relaciones prototípicas para cada marco (Faber *et al.* 2012: 27).

Los trabajos de García de Quesada (2001) García de Quesada *et al.* (2002) y Montero Martínez y García de Quesada (2004), desarrollados como resultado del proyecto OncoTerm describen la estructura definicional y la gramática que utilizan en la redacción de las definiciones que se utilizarían en OntoTerm. Estos autores comprenden la definición como un producto textual en sí mismo, por medio del cual un receptor, el terminógrafo, comunica un mensaje al usuario del recurso terminográfico. En este estado de cosas, el emisor debe reflejar el esquema cognitivo especializado, los modelos culturales y el uso que le dará el receptor, --en nuestro caso, el traductor— a fin de satisfacer las necesidades de este. Montero Martínez y García de Quesada advierten que si bien existen múltiples tipologías definicionales, como las que hemos comentado en este apartado, en última instancia, cada dominio, texto y aplicación determinará la metodología que se emplee. Es por este motivo que su objetivo es desarrollar una metodología para la adquisición y estructuración de los conocimientos especializados que, posteriormente, se formalizarán en la definición (2004: 267).

Como indicábamos en el apartado 4.7., la metodología de la TbM implica que, en primer lugar, se definen las categorías conceptuales del dominio con el que se esté trabajando y se estructuran en el marco semántico de un evento, a fin de identificar las relaciones que se establecen entre estas categorías. De este modo se pueden identificar tanto las típicas relaciones jerárquicas expresadas en los modelos clásicos, como relaciones no jerárquicas específicas del dominio que enriquecerán las definiciones. Para cada una de las categorías identificadas, se prepara un esquema básico de atributos y relaciones que dará lugar al esqueleto base sobre el que se construye la definición (García de Quesada 2001). En el caso de OncoTerm, las relaciones se identificaban de antemano por medio de un editor de ontologías, de modo que para añadir cualquier término a la base de datos, este debía corresponderse con alguna de las categorías tipificadas en la ontología. La base de datos terminológica, por otro lado, estaba diseñada de modo que el usuario activara o

desactivara relaciones conceptuales de acuerdo a sus necesidades y, así, obtuviera una definición que se correspondiera con sus necesidades según su nivel de especialidad.

Si bien en proyectos más modestos resulta complicado adoptar todo el mecanismo informático, es posible adoptar la propuesta en torno a la estructuración de las definiciones. El primer paso sería la identificación de categorías conceptuales y las relaciones conceptuales asociadas a estas por medio de un marco de evento basado en fuentes de referencia y en el análisis de corpus especializados. En segundo lugar, se tipificaría el conjunto de relaciones y atributos propios de cada categoría conceptual a fin de crear el esqueleto o plantilla de la definición. Finalmente, procederíamos a proveer los datos correspondientes a cada uno de estos atributos y relaciones.

7.7.CONCLUSIÓN

En este capítulo, a fin de sustentar el proceso que adoptamos en la preparación de las definiciones que incluimos en nuestra base de datos, hemos revisado conceptos relevantes en torno al significado, los sistemas conceptuales y la definición.

En primer lugar, hemos revisado tres acercamientos al tratamiento del significado: el modelo clásico, el adoptado desde la teoría del prototipo y la metodología de la teoría del MSN. El modelo clásico se caracteriza porque la pertenencia a una categoría viene dada por una serie de condiciones necesarias y suficientes. La teoría del prototipo se basa en la noción de que dentro de cada categoría hay miembros más representativos que determinan la estructura misma de las categorías. Finalmente, la teoría de la MSN se basa en que se pueden desarrollar definiciones a partir de primitivos semánticos universales que se identifican por medio del estudio de múltiples lenguas. Tras describir los principios de cada acercamiento, presentamos sus ventajas y las críticas a las que se han enfrentado.

En segundo lugar, dado que la definición terminográfica debe posicionar el concepto que delimita en relación con otros del mismo dominio, describimos aspectos relevantes a la noción de *concepto* en Terminología. Nos remitimos a varios métodos de análisis y representación de los sistemas conceptuales y de las relaciones entre los conceptos. Posteriormente, explicamos la naturaleza de los rasgos y las relaciones conceptuales. La explicación de los acercamientos a las

relaciones conceptuales es vital en la configuración de nuestra base de datos, dado que hemos decidido explicitar las relaciones conceptuales, además de incluir las definiciones.

En tercer lugar, esbozamos las distinciones que hacen algunos autores con respecto a la definición lexicográfica y la definición terminográfica. Entonces, procedemos a presentar algunas tipologías básicas de la definición, tanto con respecto a la concepción, en relación con los modelos de significado antes mencionados, como respecto a su forma o recursos lingüísticos que utilizan.

Por último, describimos las técnicas utilizadas en la identificación de patrones definicionales y la configuración de plantillas definicionales a partir de estos. Consideramos que este método permite revelar adecuadamente el lugar que ocupan los conceptos de un dominio. No obstante, nos consta que uno de los procedimientos básicos en la identificación de contextos definicionales y relaciones conceptuales es el análisis de corpus. Es en los textos especializados de una disciplina que encontramos las relaciones paradigmáticas y sintagmáticas que establecen los términos entre sí. Por este motivo, en el siguiente capítulo, damos cuenta de cómo reúne un corpus y qué métodos se utilizan para identificar los contextos definicionales y las relaciones conceptuales en este. Tras recopilar esta información a partir del corpus, podremos seleccionar los rasgos pertinentes en el contexto del dominio estudiado e incorporar las categorías necesarias a las plantillas definicionales.

PARTE 3:
DE LA TEORÍA AL MÉTODO

8. EL USO DE CORPUS EN ESTUDIOS TERMINOLÓGICOS

8.1. CONSIDERACIONES PRELIMINARES

La concepción del término que defendemos en el planteamiento de esta tesis requiere que este se sitúe en su contexto de uso, es decir, los textos. Ya sea que nos acerquemos al término desde un punto de vista lingüístico, cognitivo o pragmático, el punto de partida se encuentra en los ejemplos de uso real del término en contextos comunicativos bien definidos. Los términos de una disciplina, las relaciones entre estos, su comportamiento y hasta la estructura conceptual de una disciplina se hallan en los textos. Las nuevas tecnologías nos permiten llevar a cabo análisis detallados por medio de estudios de corpus. A continuación, definimos algunos conceptos relacionados con este tipo de estudios. Explicamos qué es un corpus, sus características, algunos tipos de corpus, los tipos de acercamientos al estudio de corpus y cómo estos se han venido utilizando en la recopilación y análisis de términos.

Aunque la necesidad de que el estudio de los términos se lleve a cabo a partir de corpus está más que probada, nos parece pertinente revisar algunas nociones teóricas. Lo haremos por varias razones que describimos a continuación. En primer lugar, se ha planteado que la Lingüística de Corpus es al mismo tiempo una metodología y un acercamiento teórico. Por tanto, es necesario discutir el acercamiento teórico que adoptamos al incorporar el uso de corpus a nuestro estudio. En segundo lugar, para tener una base teórica que nos permita describir el diseño, las ventajas y las limitaciones de nuestro corpus y la manera en que llevamos a cabo la recuperación de datos. En el apartado de Metodología, cuando describamos los corpus con los que trabajamos, veremos

en qué medida se ajustan a los parámetros de lo que debe ser un corpus. En tercer lugar, para dar cuenta de lo que se ha logrado en estudios realizados con corpus similares y, además, sustentar la necesidad de realizar nuestro estudio. Es decir, debíamos conocer si ya se habían realizado estudios respecto a la cocina por medio de corpus, a fin de saber a qué retos se habían enfrentado y cómo los habían resuelto. Además, debíamos verificar que no existiera ya otro estudio igual al nuestro. Ciertamente, como describiremos más adelante, se han realizado varios estudios sobre el léxico culinario a partir de corpus, pero ninguno sobre la cocina puertorriqueña. Asimismo, los otros estudios que se han realizado sobre otras cocinas no siguen exactamente el mismo acercamiento teórico que utilizamos.

8.2. PRINCIPALES CARACTERÍSTICAS DE LOS CORPUS

A lo largo de los años el concepto de corpus se ha definido de diferentes maneras, lo que no solo revela una posición teórica en torno al tema, sino la evolución de este tipo de investigación y de las herramientas disponibles para llevarla a cabo. Como bien señala Pérez Hernández (2002: 2.3), desde una perspectiva general, “se puede llamar corpus a cualquier colección que contenga más de un texto”. Actualmente, sin embargo, en el contexto de los estudios lingüísticos, un corpus no es cualquier conjunto de textos, sino un conjunto amplio de textos auténticos, en un formato legible por medios electrónicos y cuyos textos se han seleccionado con un fin lingüístico específico. A continuación describimos estas características.

8.2.1. AUTENTICIDAD

En un principio, Sinclair definió corpus como: “a collection of naturally-occurring language text, chosen to characterize a state or variety of a language” (1995 [1991]: 171). En este primer acercamiento, Sinclair subrayó que los textos debían proceder del uso real (“naturally-occurring”), concepto al que Tognini Bonelli se refiere como “autenticidad” (2001: 55). Es decir, los textos que componen el corpus no deben ser el producto de una reflexión con fines lingüísticos, sino textos reales, que serán el punto de partida para la reflexión. El interés por la autenticidad nos remite a lo que McEnery y Wilson (2001) denominan como el debate entre los acercamientos racionalistas y empiristas. Los acercamientos racionalistas se basan en la introspección, en tanto que los empiristas se basan en la observación de datos.

El interés por la autenticidad de los textos es una reacción al paradigma generativista vigente desde los años sesenta, sustentado por las ideas de Noam Chomsky. Este paradigma, de corte racionalista, privilegiaba el que los lingüistas basaran sus argumentos en sus propias reflexiones en torno al lenguaje y no en ejemplos de uso reales. La idea de fondo era que el lingüista es un hablante con dominio de la lengua. Por lo tanto, no necesita ir en busca de ejemplos de uso. El lingüista podía crear por sí mismo ejemplos gramaticalmente correctos y llegar a conclusiones respecto al uso y corrección de las expresiones (Ibíd.: 6).

Una imagen muy evocada en este debate es la del “armchair linguist”, la del lingüista que reclinado en su sillón hace descubrimientos en torno al lenguaje. Fillmore describe la imagen del “armchair linguist” en su ponencia “‘Corpus linguistics’ or ‘computer-aided armchair linguistics’”, donde la contrapone a la del lingüista que exploraba en el corpus que, según explica, intenta barajar las frecuencias relativas de once categorías gramaticales a la vez. Fillmore apunta a la necesidad de hermanar ambas perspectivas: “My conclusion is that the two kinds of linguists need each other. Or better, that the two kinds of linguists, wherever possible, should exist in the same body” (1992:35). McEnery y Wilson coinciden: “A corpus and an introspection-based approach to linguistics are not mutually exclusive. In a very real sense they can be gainfully viewed as being complementary” (2001:19). Sinclair establece que se trata de partir de los datos estadísticos para aplicar criterios lingüísticos: “The evidence is initially statistical, but is subjected to the application of a linguistic principle such as the alignment of sense and structure” (1995: 61).

Tognini Bonelli va más allá y afirma que el uso de corpus no es solo una metodología, sino un acercamiento teórico con el potencial de cambiar la forma en que entendemos el sistema de la lengua:

We must consider what kind of theory can reconcile the evidence and the statement, the instance and the system; in what way might frequency of occurrence reflect meaning, and indeed in what way should it be allowed to shape the categories and affect the system (2001: 49).

Ciertamente, el estudio de cualquier objeto debe partir de datos observables, pero, luego, es preciso llevar a cabo un proceso de introspección para sacar conclusiones de esos datos. Estas discusiones respecto a los diversos tipos de metodología sí pueden tener consecuencias positivas cuando llevan a los investigadores a cuestionarse sus métodos, a perfeccionarlos, en la medida de lo posible, pero, asimismo, a aceptar y exponer sus limitaciones. De hecho, McEnery y Wilson destacan cómo, precisamente las críticas de Chomsky al uso de corpus, propulsaron el desarrollo

de conceptos tan importantes como la representatividad y el balance de los corpus, que definiremos más adelante (2001: 16).

8.2.2. OBJETIVOS Y CRITERIOS LINGÜÍSTICOS

La definición de corpus empleada por Sinclair en los documentos del Expert Advisory Group on Language Engineering Standards (EAGLES) destaca la finalidad del corpus: “a collection of pieces of language that are selected and ordered according to explicit linguistic criteria in order to be used as a sample of language” (EAGLES 1996). Esta definición da mayor peso a la implicación del investigador en el proceso. Este debe plantearse que el corpus es siempre una muestra, una selección manejable que representa solo un segmento de la lengua. Los criterios de selección se basan, en principio, en el aspecto del lenguaje del que el investigador desea aprender. De hecho, Francis (1992: 17) aporta una definición similar: “A corpus can be defined as a collection of texts assumed to be representative of a given language put together so that it can be used for linguistic analysis”. Tognini-Bonelli enfatiza este elemento del criterio lingüístico, respecto al que según dice, no se ha llegado a un verdadero consenso. Hace referencia precisamente a Francis, quien señala que existen otras colecciones de texto recopiladas con fines no lingüísticos, entre las que menciona las antologías literarias, las colecciones de leyes o incluso los glosarios (Francis 1992: 17). Si bien Francis discute la existencia de corpus previo al advenimiento de la tecnología computadorizada, varios de los tipos de corpus no computadorizados que describe tenían en común el haber sido diseñados con fines lingüísticos: corpus lexicográficos, confeccionados para redactar diccionarios; dialectológicos, con el propósito de preparar atlas dialectales y gramaticales, hechos para crear gramáticas.

Sinclair (2005), a su vez, dice que no puede considerarse un corpus ni un archivo, ni una colección de citas, ya sea que se hayan seleccionado porque muestran el uso de una palabra en concreto, como se hacía en el caso de la preparación de diccionarios de antaño, o por otro criterio. Según Sinclair, la World Wide Web tampoco puede considerarse un corpus por tres motivos: no ha sido diseñada de acuerdo con criterios lingüísticos, ningún buscador permite acceder a todo el contenido y no podemos saber de qué exactamente es nuestro muestreo. Pese a esta crítica, desde el año 2000 la Research and Development Unit for English Studies de la Universidad de Birmingham trabaja con el proyecto WebCorp, que permite acceder a la red como un corpus en tiempo real. El mecanismo de WebCorp permite delimitar el idioma y un motor de búsqueda, y

obtener las concordancias de determinada palabra (Renouf *et al.* 2005). También es posible identificar la procedencia de dichas concordancias. Si bien este sistema no escapa a las preocupaciones expresadas por Sinclair, sí permite acceder a información de interés sobre la lengua y proporciona herramientas para evaluar dicha información. Por otro lado, uno de los proyectos de corpus realizados por la Brigham Young University, permite acceder a los libros de Google Books como si fueran un corpus.

Pérez Hernández (2002) hace la salvedad de que no todo lo que hoy día se utiliza como corpus cumple con los estándares de calidad descritos por Sinclair. Es por esta misma razón que la información respecto a cómo se recopiló el corpus debe estar accesible al usuario, de modo que este comprenda las limitaciones del corpus. Tognini Bonelli (2001: 59) también señala que es vital que una vez se determinen los criterios de elaboración del corpus, estos sean explícitos y estén accesibles a los usuarios, de modo que estos cuenten con herramientas para evaluar los datos.

8.2.3. CRITERIOS INTERNOS Y EXTERNOS

Antes explicábamos que una de las características que distingue a los corpus de otras colecciones de textos es que se configuran en torno a criterios y fines lingüísticos. Sin embargo, el criterio lingüístico suele ir de la mano de criterios no lingüísticos, pues en ocasiones lo que se busca es, precisamente, asociar los patrones lingüísticos con otro tipo de factores. Definir adecuadamente los criterios lingüísticos o internos y los criterios no lingüísticos o externos nos sirve para clasificar los textos y la información que extraemos de estos y nos ayuda si más adelante queremos subdividir un corpus principal en varios subcorpus. De acuerdo con Pearson (1998: 52), entre los criterios externos se encuentran los participantes del acto comunicativo, la función comunicativa, la ocasión y el entorno social. Pearson indica que los tipos generales de criterios externos incluyen el género, modo (escrito, oral, comunicación electrónica), origen (se puede entrar en detalles sobre el autor, el editor, el traductor, sexo, edad y nacionalidad de estos, etc.). Según explica, a menudo, por motivos prácticos, los criterios externos son los primeros que el investigador toma en consideración:

In the corpus compilation process, the emphasis tends, in general, to be on external criteria, both for the classification of texts and for the design of corpora. This is not surprising as internal criteria can only be defined once general decisions have been reached about the nature and purpose of a corpus” (Ibíd.: 55).

No todos los autores coinciden del todo con esta perspectiva. Ciapuscio, por ejemplo, considera que si se va a seleccionar un corpus de acuerdo al nivel de especialidad de los textos, dicha especialidad debe determinarse por medio de criterios lingüísticos. Asimismo Ciapuscio defiende la relación dinámica entre la microestructura y la macroestructura del texto. Por un lado, el tratamiento y selección de las unidades microestructurales, el léxico y la gramática, así como la forma en que se relacionen, responderá a factores de la macroestructura, como el tema, la función y la situación comunicativa del texto. Por otro lado, Ciapuscio entiende que es posible sistematizar el estudio de estos factores macroestructurales por medio del estudio de los elementos microestructurales (2003: 96). Se trata de un proceso cíclico, en la medida en que factores externos al texto sirven como un punto de partida para su selección. Luego, al realizar diversos tipos de estudios, se van descubriendo relaciones entre los factores externos y los factores macroestructurales y microestructurales del texto, que luego se verifican en investigaciones posteriores.

8.2.4. REPRESENTATIVIDAD, TAMAÑO Y MUESTREO

Otra consideración clave en la configuración de un corpus es que este debe ser representativo. McEnery y Wilson, quienes describen lo que debe ser un corpus desde la perspectiva más amplia hasta la más estricta, insisten que en su versión más estricta, la representatividad del corpus es vital. Las definiciones de McEnery y Wilson son las siguientes: “(1) (loosely) any body of text; (2) (most commonly) a body of machine readable text; (3) (more strictly) a finite collection of machine readable text, sampled to be maximally representative of a language or variety” (2001:177). Ahmad y Rogers ofrecen algunos ejemplos de lo que debe considerarse para que el corpus sea representativo:

Representativeness can also be described in terms of a number of so-called text attributes, including how a text was produced and was (intended to be) received, how the authors organized the text in terms of their own goals, when and where, and what language(s) were used in the production of the texts (2001: 734).

Por su parte, Biber define representatividad como: “the extent to which a sample includes the full range of variability in a population” (1993: 243). A fin de que el corpus sea representativo, lo primero que hay que definir es qué grupo de textos se quiere representar, es decir, la población. Las implicaciones de esta decisión guiarán la lógica de selección de los textos del corpus.

Biber señala que para definir la población de la que se tomará la muestra es necesario delimitar dicha población de acuerdo con una serie de parámetros y establecer su organización jerárquica. El aspecto que más preocupa a Biber es la distribución de los atributos lingüísticos de la población. Su postura es que lo que se busca con un corpus es representar la variedad de atributos lingüísticos, para así poder vincular conjuntos de atributos lingüísticos con determinados tipos de texto. Por esta razón, de nada vale contar con muchos textos similares, aun cuando su presencia en el corpus sea proporcional a su uso en la vida real, porque esto no permitirá estudiar la variedad de atributos lingüísticos presentes en la lengua. A esta preocupación podemos añadir el problema de que los atributos lingüísticos no se distribuyen de manera uniforme en los textos.

Con el propósito de conseguir la distribución de atributos lingüísticos, Biber llama a considerar los siguientes factores: tipo de texto, número de textos, selección de textos, selección de fragmentos y número de fragmentos. Lo anterior implica también estipular el número de palabras por texto y por fragmento de texto. Desafortunadamente, considerar estos factores no garantiza que todos los atributos que se desean estudiar estén presentes. Nelson (2010: 60) incluso dice que son tantos los factores asociados con la representatividad que esta casi llega a convertirse en un “non-concept” y, además, incluso tomando en cuenta todos estos factores, no estaremos seguros de conseguir representar todos los géneros y subgéneros.

Sin embargo, el propio Nelson cita el trabajo realizado con el BNC como ejemplo de cómo intentar equilibrar un corpus con técnicas de muestreo probabilístico (Ibíd.: 58). En la creación del BNC, se obtuvo información de catálogos de libros publicados por año, listas de los más vendidos, ganadores de premios literarios, estadísticas de préstamos bibliotecarios y de la circulación de revistas y otras publicaciones periódicas. Con esta información, los investigadores pudieron hacerse una idea de la población total de textos publicados. En el caso de los textos no publicados, tuvieron que usar la intuición.

A menudo la cuestión de la representatividad se asocia al tamaño del corpus, pero, persiste la pregunta de cuán grande debe ser un corpus. Eso dependerá de la pregunta de investigación, de lo que queremos estudiar, y de los recursos disponibles. Reppen (2010) postula que existen dos factores que limitan al investigador: el aspecto práctico --tiempo y recursos con los que cuenta el investigador— y la representatividad—si se cuenta con palabras suficientes—. Por ejemplo, si se desea preparar un diccionario de lengua general, se requiere de un corpus de miles de millones de palabras. Sin embargo, aun con un corpus de esas proporciones, no todos los fenómenos

lingüísticos estarán representados. Si, por otro lado, lo que se desea es caracterizar el trabajo de un autor, período o evento particular el autor tendría la capacidad de reunir la totalidad de la población de textos (Ibíd.: 32). La perspectiva de Sinclair con respecto a este tema era que, dado que las palabras no están distribuidas de manera uniforme en los textos, el corpus debía ser tan grande como fuera posible para maximizar la oportunidad de encontrar ejemplos de características poco comunes del lenguaje. Pearson (1998) afirma que decidir el tamaño del corpus sigue siendo un asunto problemático y concluye que se deben incluir tantos textos como sea posible, siempre que cumplan con los criterios de selección establecidos.

No obstante, no todos los autores se suscriben a la idea de que un mayor tamaño siempre es sinónimo de representatividad o de buenos resultados. Nelson (2010: 55) explica que en los sesenta, la postura dominante era que “mientras más grande mejor”, pero que, sin embargo, en los 1990 se desarrolló otra visión que privilegiaba la explotación sobre la exploración, y el aspecto pedagógico sobre el lexicográfico. Los investigadores que defendían esta postura sostenían que un corpus relativamente pequeño podía representar adecuadamente un segmento del lenguaje. Nelson comenta que trabajos como los de Ma (1993), Tribble (1998) y Flowerdew (1998) asociaban el uso de corpus especializados —de un tipo de texto o tema— con la enseñanza a grupos de estudiantes específicos. En esta misma línea, Koester (2010: 67) compara los usos y ventajas de utilizar corpus grandes y corpus especializados: “Where very large corpora, through their de-contextualisation, give insights into lexico-grammatical patterns in the language as a whole, smaller specialised corpora give insights into patterns of language use in particular settings” (67). Asimismo, explica que en el caso de los corpus más pequeños, el investigador compila y analiza, por lo que está más familiarizado con los contextos y puede equilibrar los datos cuantitativos con datos cualitativos. La percepción de Koester se refleja en las características de nuestro corpus. Aunque este es relativamente pequeño, podemos complementar los datos que obtenemos por medio de este con nuestros conocimientos respecto al contexto de publicación de los textos.

Otro aspecto directamente ligado a la representatividad y tamaño del corpus es el muestreo. Aunque, como mencionábamos antes, en ciertos casos se puede crear un corpus completamente representativo, comúnmente se parte de la premisa de que el corpus es una muestra de una población mayor. En este caso, como discute Biber (1993) es necesario tomar la población como punto de partida y seleccionar esa muestra. Nelson (2010: 58) explica que suelen utilizarse dos métodos, que en ocasiones se combinan: el muestreo probabilístico y el no probabilístico. El

primero, consiste en hacerse una idea del tamaño real de la población que se desea estudiar y de la cual se desean hacer generalizaciones y se selecciona una muestra de modo que cualquier miembro de la población total —en este caso, de textos— pueda ser seleccionado. En el muestreo no probabilístico, sin embargo, se seleccionan los textos que estén disponibles.

8.2.5. FORMATO ELECTRÓNICO

Como consecuencia de la disponibilidad de nuevas tecnologías, otros autores se centran en la necesidad de que el texto se encuentre en formato electrónico. Atkins *et al.* (1992: 1) caracterizan el corpus como “a subset of an ETL [Electronic Text Library] built according to explicit design criteria for a specific purpose, e.g. the Corpus Révolutionnaire (Bibliothèque Beaubourg, Paris), the Cobuild Corpus, the Longman/Lancaster corpus, the Oxford Pilot Corpus”. Biber (1993: 243) destaca que los corpus informatizados proveen datos empíricos a los que antes no se tenía acceso: “computer-based corpora provides a solid empirical foundation for general purpose language tools and descriptions, and enables analyses of a scope not otherwise possible”. Para Leech, el ordenador ha revolucionado la forma en que comprendemos el lenguaje:

(...) the computer’s ability to search, retrieve, sort, and calculate the contents of vast corpora of text, and to do all these things at an immense speed, gives us the ability to *comprehend*, and to *account for*, the contents of such corpora in a way which was not dreamed of in the pre-computational era of corpus linguistics (1992: 106).

El principal beneficio de que los corpus sean legibles por ordenador es que pueden procesarse con programas especializados que permiten llevar a cabo operaciones que no podrían llevarse a cabo satisfactoriamente de manera manual.

A modo de recapitulación, hasta el momento, hemos discutido brevemente las características de los corpus y los aspectos que deben considerarse a la hora de diseñar un corpus para la investigación lingüística. Estos son colecciones de texto auténtico, creado en un contexto comunicativo real, en formato legible por ordenador, que han sido diseñados según criterios lingüísticos. Distinguimos entre los criterios internos y externos y la relación entre ambos tipos de criterios. Describimos factores como la representatividad, el tamaño y muestreo. A continuación, definimos los principales tipos de corpus.

8.3. TIPOS DE CORPUS

Como hemos visto, cada corpus se configura de acuerdo con los objetivos de la investigación. Tanto en Sinclair (1995) como en las recomendaciones de EAGLES (1996) se mencionan los siguientes tipos: corpus de referencia, corpus monitor, corpus especializados, corpus de muestra, corpus de texto completo, corpus paralelos y corpus comparables. Estas clasificaciones se basan en los objetivos, lenguas asociadas, tema, origen y tamaño de los corpus. Como discutiremos más adelante, en ocasiones, la terminología usada para referirse a los distintos tipos de corpus varía según el autor. Dado que múltiples autores han descrito en profundidad la tipología de los corpus, a continuación ofrecemos una breve descripción de las categorías en las que se insertan nuestros corpus de trabajo. Para más información de la tipología de corpus, recomendamos consultar Sinclair (1995), Hunston (2002) y y Pérez Hernández (2002), quien trabaja la explotación de los corpus con fines terminológicos.

8.3.1. CORPUS DE REFERENCIA

Sinclair (1995:17) define corpus de referencia de la siguiente manera: “It is a collection of material that is broadly homogeneous, but which is gathered from a variety of sources so that the individuality of a source is obscured unless the researcher isolates a particular text”. Su objetivo es presentar información de variantes relevantes de la lengua y vocabulario característico, de modo que sirvan para crear diccionarios, gramáticas, tesauros y otros materiales de referencia. Algunos ejemplos de corpus de referencia en inglés son The Bank of English, British National Corpus, el Corpus of Contemporary American English y The Open American National Corpus. Entre los corpus de referencia en español encontramos el Corpus del español, uno de los corpus de la Brigham Young University; el Corpus de Referencia del Español Actual (CREA) y el Corpus de Referencia del Español del Siglo XXI (CORPES), estos últimos, auspiciados por la Real Academia de la Lengua Española. El CORPES, aunque puede consultarse en línea, todavía está en construcción. Aunque los corpus que utilizamos en nuestra investigación no son de referencia, es pertinente discutir este concepto ya que en algunas de las investigaciones que revisamos sí se recurrió a corpus de referencia, generalmente, como medio para obtener *keywords*. Los *keywords* o palabras claves son aquellas palabras características de un corpus especializado, las cuales se obtienen al comparar este con uno de referencia.

8.3.2. SUBCORPUS, CORPUS ESPECIALIZADOS, CORPUS ESPECIALES Y CORPUS PARA FINES ESPECIALES

A diferencia de los corpus de referencia, los subcorpus, los corpus especializados y los corpus especiales son, relativamente, de menor tamaño, ya que no pretenden representar una lengua, sino un subconjunto de esta. No obstante, debemos hacer algunas distinciones entre estos términos. Atkins *et al.* (1992:1) definen subcorpus como: “a subset of a corpus, either a static component of a complex corpus or a dynamic selection from a corpus during on-line analysis”. Pearson (1998) señala que esta definición es problemática, ya que no queda claro si el subcorpus tiene las mismas características del corpus mayor del que forma parte, pero en menor escala, o si es un componente de este, en términos temáticos, diatópicos, diacrónicos, etc. Sinclair (1995), sin embargo, sí hace esta distinción, pues señala que un subcorpus es una versión de menor tamaño pero con las mismas características del corpus mayor y un componente del corpus ilustra un tipo particular de lenguaje.

Pearson define los corpus para fines específicos como “a corpus whose composition is determined by the precise purpose for which it is to be used” (1998:48). Los textos en este tipo de corpus, llamados también corpus especializados, pueden delimitarse sobre la base de criterios como género, autor y período, entre otros. Como mencionábamos antes, algunos autores favorecen este tipo de corpus por su utilidad en la enseñanza de lenguas para fines específicos. Más allá de la pedagogía, sirven también para estudiar los lenguajes especializados y crear recursos que ayuden en la redacción y traducción de este tipo de texto. De hecho, este es el tipo de corpus que se utiliza en la extracción de terminología. Este tipo de corpus también sirve para identificar rasgos de variantes específicas de la lengua. Flowerdew (2004) previó que las nuevas líneas de investigación con corpus textuales se encaminarían al estudio de géneros y variedades del inglés poco estudiados, y a la consideración de aspectos etnográficos. Flowerdew observó una tendencia de los investigadores a reunir sus propios corpus localizados, a fin de estudiar su propio contexto sociocultural:

Such an approach would then allow to better consider the ethnographic dimension of corpus analysis given their familiarity with the socio-cultural context in which the text was created (2004: 23).

Esta línea de investigación descrita por Flowerdew es precisamente en la que se ubica nuestro proyecto, pues además de obtener términos, nos interesa estudiarlos en el contexto sociocultural de Puerto Rico.

8.3.3. CORPUS PARALELO Y CORPUS COMPARABLE

En tanto que la clasificación de corpus de referencia y corpus para fines especiales se vincula a un criterio temático, las clasificaciones de corpus paralelo y comparable se refieren a la relación que guardan entre sí dos subcorpus de lenguas diferentes. Estos son los dos tipos de corpus comúnmente utilizados en las investigaciones relacionadas con la Terminología y los Estudios de Traducción. McEnery y Xiao (2007: 2) advierten que existen diferencias en la forma en que los investigadores utilizan estos términos. Algunos consideran que los corpus que incluyen textos con su traducción son corpus de traducción, en tanto que los de textos semejantes en diferentes lenguas son corpus paralelos. Sin embargo, otros investigadores llaman corpus paralelos a los que incluyen textos con sus traducciones y comparables a los que contienen textos semejantes en diferentes lenguas.

De acuerdo con Teubert (1996: 245), por ejemplo, un corpus paralelo contiene un grupo de textos A traducidos a las lenguas B y C, o bien la misma cantidad de textos originales en lenguas A y B con sus respectivas traducciones, o solo traducciones de los textos en lenguas A, B y C en donde todos los textos provienen de una lengua Z. En otras palabras, los corpus paralelos contienen varias traducciones de un mismo texto o un original con su traducción. Tognini-Bonelli (2001: 6) distingue dos tipos de corpus paralelos o de traducción: aquellos donde la traducción se corresponde oración por oración con el original y aquellos en los que la traducción no puede alinearse tan fácilmente con el original.

Un corpus comparable, por otro lado, se define como: “small collections of monolingual individual corpora which use the same or similar sampling procedures and categories for each language but contain completely different texts in several languages” (McEnery y Wilson 2001: 57). Por su parte, Tognini Bonelli (2001: 7) los define como “corpora whose components are chosen to be similar samples of their respective languages in terms of external criteria such as spoken vs. written language, register, etc.” Tognini Bonelli explica que en los Estudios de

Traducción la selección de uno u otro tipo de corpus depende del si el enfoque es en la traducción como proceso o la traducción como producto.

Por otro lado, en un estudio reciente, Gaspari (2015), utiliza el término *comparallel* (*comparalelo*) para referirse a un corpus en apariencia paralelo (textos con sus traducciones) en el que no está claro qué textos son originales y cuáles traducciones, el cual el investigador decidió gestionar como un corpus comparable:

Hence, despite the ostensible parallelism, the collection of bilingual texts under analysis should not be viewed as a parallel corpus, at least not in the traditional sense that one can confidently set apart the source and target languages/texts involved. Doing this would mean imposing an over-simplistic and inadequate methodological set-up onto the data under analysis, inevitably resulting in a biased investigation. (Ibíd.: 330)

En su caso, estudia los *keywords* de cada corpus por separado. El término adoptado por Gaspari parece partir más de la consideración metodológica que de los criterios de lengua y direccionalidad. Este explica que este término, *comparallel* se utilizó por primera vez en Bernardini *et al.* (2010), trabajo en el que se utilizaban corpus de textos tomados de Wikipedia. Para efectos de esta investigación utilizaremos los términos paralelo o de traducción como sinónimos para referirnos a corpus bilingües de textos con sus traducciones y comparable para referirnos a corpus de textos semejantes en lenguas diferentes para los cuales se han utilizado técnicas de muestreo semejantes. El corpus que utilizaremos en nuestra investigación, cuyas características discutimos a fondo en la sección de metodología, es un corpus paralelo.

8.3.3.1. CRÍTICA A CORPUS PARALELOS O DE TRADUCCIÓN

Algunos autores recomiendan que no se utilicen corpus de traducción al llevar a cabo investigaciones en las que se busque describir la lengua, más aun si se trata de estudios terminológicos o lexicográficos:

Translations, however good and near-perfect they may be (but rarely are), cannot but give a distorted picture of the language they represent. Linguists should never rely on translations when they are describing a language. Translations, however good and near-perfect they may be (but rarely are), cannot but give a distorted picture of the language they represent. Linguists should never rely on translations when they are describing a language (Teubert 1996: 247).

De una parte, esto es comprensible, ya que desde los inicios de la lingüística de corpus se ha perseguido la autenticidad de los textos. Asimismo, en Terminología, buscamos describir dos estructuras conceptuales paralelas que tendrán puntos en común, pero también diferencias. Sin embargo, otros investigadores defienden el valor de las traducciones como textos que pueden ser parte de un estudio de la lengua. En esta línea, Baker sostiene:

[...] it is difficult to understand why translation has traditionally been viewed as a second-rate activity, not worthy of serious academic enquiry, and why translated texts have been regarded as no more than second-hand and distorted versions of 'real' texts. If they are to be studied at all, these second-hand texts are traditionally analysed with the sole purpose of proving that they inevitably fall short of reproducing all the glory of the original (1993: 234).

Baker es consciente de que existe una actitud de rechazo por parte de los compiladores de corpus con respecto a las traducciones, independientemente de que sean preparadas por hablantes nativos. La estudiosa considera que esta actitud refleja una concepción de que las traducciones representan una conducta lingüística aparte. Partiendo de esta premisa, discute que las traducciones son eventos comunicativos genuinos, ni mejores ni peores que otros eventos comunicativos, pero, esto no quita que sean diferentes y, por lo tanto, es necesario estudiar en qué consiste esta diferencia.

Por su parte, Mauranen (1999) directamente refuta los argumentos de Teubert y defiende el uso de corpus de traducción. En primer lugar, una de las razones por las que dicho teórico no recomendaba el uso de traducciones era que entendía que eran textos imperfectos en los que podía haber errores. Mauranen sostiene que aun con la posibilidad de errores, no pueden descartarse todas las traducciones. En segundo lugar, Teubert indica que las traducciones están contaminadas por la lengua origen, argumento que Mauranen rechaza con la observación que antes hiciera Baker, es decir, que no se tiene una noción adecuada de la complejidad del proceso traductor, a lo que añade que se ha demostrado que la traducción no es un mero proceso de sustitución lingüística, sino una operación de carácter cultural.

Además de rebatir la postura de Teubert, Mauranen identifica otro aspecto beneficioso en el texto traducido. En este, los traductores aportan dos nuevas clases de contexto, más allá del cotexto: el contexto sociocultural en el que el texto traducido debe ser funcional y el contexto textual global. De hecho, Mauranen destaca que el traductor es una persona bilingüe que aporta un

conocimiento adicional. Llama la atención sobre la propuesta de Sinclair *et al.* (1996), en el mismo número del *International Journal of Lexicography* en el que apareciera el artículo de Teubert, en la que parte del proceso de identificar equivalencias interlingüísticas depende de la ayuda de personas bilingües. Aunque le parece una metodología adecuada, le sorprende que no se considere como una fuente más fiable el trabajo de los traductores, dado que estos son personas bilingües expertas en la comunicación interlingüística. De hecho, en su artículo en dicha publicación el propio Sinclair apunta al uso de traducciones como una opción viable:

An alternative possibility is to replace the direct evidence of bilinguals with indirect evidence from their translations. This leads us to consider *parallel corpora* or translated corpora, which are quite popular at the present time... For our purposes they can be seen as large repositories of the decisions of professional translators, supplied together with the evidence they had for those decisions” (Sinclair 1996: 74).

Si bien persiste cierto recelo hacia las traducciones, pues existe la posibilidad de que contengan errores o, si no errores, construcciones que no son idiomáticas o que se insertan en lo que se conoce como *translationese*, los corpus paralelos no dejan de ofrecer datos de interés, los que pueden ser útiles incluso desde una perspectiva terminológica. Las traducciones representan el esfuerzo por crear un vínculo entre dos sistemas que categorizan la realidad de manera diferente y son el producto de un complejo proceso de toma de decisiones. Sin embargo, Mauranen admite que la información obtenida en el análisis de corpus paralelos debe ser contrastada con otras fuentes.

8.4. MANIPULACIÓN Y EXTRACCIÓN DE DATOS

8.4.1. ACERCAMIENTOS

Establecidos los tipos de corpus, debemos plantearnos cuál será nuestra perspectiva como investigadores, es decir, de qué manera nos involucraremos en el proceso. Tognini Bonelli (1994) distingue tres acercamientos: el basado en el corpus, el guiado por el corpus y el basado en los datos. El acercamiento defendido por Tognini Bonelli es aquel en el que el investigador se deja guiar por lo que descubre en el corpus. Este acercamiento sirve para refinar hipótesis, no para validar una teoría predefinida. Según expone, el investigador que adopta esta postura no solo busca probar algo, sino aprender de la realidad, de las excepciones a la norma.

En el acercamiento basado en corpus, por otro lado, se buscan datos que sirvan para demostrar o ejemplificar una teoría preestablecida. Tognini Bonelli lo compara con la figura del “armchair linguist” que mencionábamos antes. Según Tognini Bonelli la única diferencia entre el “armchair linguist” y el lingüista que adopta la postura basada en corpus es que el “armchair linguist” inventaba ejemplos que servían para probar sus teorías y el lingüista que realiza investigaciones basadas en corpus busca en el corpus los ejemplos que prueban su teoría, aunque ello implique ignorar otra información sobre el mismo fenómeno estudiado. Finalmente, en el acercamiento basado en los datos, se utilizan concordancias en el contexto de la enseñanza de lenguas para que los estudiantes lleguen a conclusiones sobre el uso del lenguaje.

Atkins *et al.* (1992) dividen los usuarios de corpus en tres grupos: aquellos interesados en el lenguaje de los textos, aquellos interesados en su contenido y aquellos interesados en los propios textos. Los primeros son los que llevan a cabo estudios de tipo lingüístico, como lexicógrafos, traductores, terminólogos y lingüistas computacionales, entre otros. Los interesados en el contenido incluyen historiadores, sociólogos y críticos literarios, entre otros. Finalmente, el grupo de los interesados en el texto incluye a investigadores que desean desarrollar sistemas de recuperación de la información, de traducción automática y de reconocimiento y procesamiento del habla. Pearson (1998) establece una relación entre estos tres tipos de usuarios y los acercamientos descritos por Tognini-Bonelli (1994). Según analiza, los lexicógrafos y terminógrafos seguirán un acercamiento guiado por el corpus. Por otro lado, los lingüistas teóricos, los lingüistas computacionales se fijan especialmente en el conocimiento y los especialistas de los medios se interesarán por el acercamiento basado en corpus. Finalmente, los investigadores interesados en la enseñanza de idiomas hacen hincapié en los datos.

8.4.2. EXTRACCIÓN DE DATOS

Los corpus proveen diversos tipos de información, pero para obtenerla, debemos utilizar algún programa de gestión de corpus que nos ayude a extraer los datos y, una vez obtenidos estos datos, saber interpretarlos. A continuación, discutimos algunos términos básicos, algunos cálculos relacionados con los datos estadísticos y formas de extraer información semántica.

En primer lugar, debemos conocer algunos términos básicos. Dos conceptos clave son los de *type* y *token*. Todas las palabras que aparecen en el texto, independientemente de cuántas veces

se repitan, son *tokens*, en tanto que los *types* serían las formas. La relación entre ambas, *type-token*, se obtiene por medio de la ecuación número de palabras X 100 entre número de formas. Estas medidas son útiles en la medida en que permiten poner en contexto las dimensiones del corpus y los datos que obtenemos de este.

Otro concepto clave es el de concordancia. Oakes (1998: 148) define concordancia como: “(...) a list, arranged in an order specified by the user, such as the order of appearance, of the occurrences of items in a source text, where each occurrence is surrounded by an appropriate portion of its original context”. La forma estándar en que se presentan las concordancias se conoce como Key Word in Context (KWIC). Los programas de gestión de corpus nos permiten manipular la manera en que se organizan las concordancias, de modo que podemos agrupar patrones basándonos en criterios como número de palabras a la izquierda o a la derecha de la forma nuclear. Las concordancias son uno de los elementos esenciales de nuestro estudio, puesto que las utilizamos para obtener información conceptual y de uso sobre los términos. Sinclair indica que la elección de concordancias puede ser selectiva o exhaustiva. Si es selectiva, debe ser porque el número de ocurrencias no es manejable, es decir, que hay demasiadas ocurrencias para llevar a cabo una evaluación manual, y los criterios de selección deben elegirse con cuidado (1995: 43). Sinclair también advierte que la forma en que se organizan las concordancias afecta a los resultados. Este fue un aspecto que tuvimos en cuenta al trabajar con nuestro corpus, ya que organizábamos los resultados en función del tipo de término que estuviésemos analizando. En el caso de los verbos, resultaba más útil organizar las concordancias a partir de la palabra nuclear hacia la derecha, ya que en las recetas, el verbo suele encabezar las oraciones.

Otro concepto muy ligado al de concordancia es el de *colocación*, que Hunston define como “(...) the statistical tendency of words to co-occur” (2002: 12). La autora enfatiza que aunque la información que proveen las listas de colocaciones es similar a la que proveen las listas de concordancias, los cálculos estadísticos permiten procesar más información que escapa al ojo humano. Estos cálculos son particularmente útiles cuando se trabaja con corpus de gran tamaño. Por ejemplo, en el caso de que se encuentren 10 000 ocurrencias de una palabra en el corpus, una persona normal solo podría analizar unas 500. El análisis colocacional permite seleccionar los usos con un porcentaje mayor. Sin embargo, debe tenerse en mente que la colocación muestra usos fijos (Ibíd.: 79).

Los programas de gestión de corpus también nos permiten obtener listas de frecuencia. La frecuencia es el total de ocurrencias de un determinado tipo. Además de la frecuencia absoluta, los programas de gestión de corpus también brindan los porcentajes asociados a estas frecuencias.

Además de los datos estadísticos antes mencionados, los corpus permiten extraer datos semánticos y sintácticos, muy útiles en los estudios lexicográficos y terminográficos. En el contexto específico de la Terminología, L'Homme (2004:120-122) enumera los siguientes tipos de información que se puede extraer de un corpus especializado:

- Confirmación del uso de un término, es decir, prueba de que este es utilizado por especialistas.
- Frecuencia de uso del término.
- Elementos definitorios
- Variantes terminológicas
- Relaciones taxonómicas (hiperónimos e hipónimos)
- Sinónimos, cohipónimos y antónimos
- Relaciones meronímicas (holónimos y merónimos)
- Otras relaciones conceptuales (funcionales, causa-efecto, etc.)
- Coocurrencias o términos que guardan afinidad semántica

Algunos autores invitan a preguntarse en qué casos es necesaria la construcción de un nuevo corpus. Es decir, el investigador debe plantearse si su pregunta de investigación requiere la construcción de un nuevo corpus o si pueden explotarse recursos ya existentes. Este es el parecer de Rabadán (2009: 307): “There is the possibility to use already existing corpora which can be further exploited in combination with other resources for a variety of intended applied goals”. Reppen (2010: 31) también advierte que cada día se crean más corpus en diversas lenguas a las que puede accederse en la web. Sin embargo, nota que si el investigador se interesa por una lengua que no tiene la debida representación en estos corpus, entonces optará por crear el suyo.

8.4.3. EXTRACCIÓN DE CONTEXTOS DEFINITORIOS Y RELACIONES CONCEPTUALES

Como discutíamos antes, la metodología de la TbM combina los acercamientos de tipo *top-down* y *bottom-up*. El acercamiento *top-down* implica el uso de diccionarios especializados y otras fuentes de referencia. En el caso de nuestro proyecto, además de diccionarios especializados,

también hemos utilizado otros recursos, como ontologías, bases de datos, estudios previos sobre el léxico y la semántica de la culinaria y la gastronomía y glosarios –de los libros de recetas que forman parte del corpus y de otros textos, tanto en español como en inglés--. El acercamiento *bottom-up* conlleva extraer información de corpus textuales (Faber y López Rodríguez 2012: 9). Ambos acercamientos son necesarios ya que se complementan.

Por un lado, el acercamiento *bottom up* por medio de corpus es de suma importancia ya que permite ver el uso real de los términos, el cual en ocasiones no coincide con las definiciones provistas en bases de datos y glosarios. Asimismo, sitúa al término en su contexto comunicativo y permite ver cómo se relaciona con su entorno sintáctico. No obstante, un aspecto que debe considerarse al trabajar con corpus textuales es cómo se llevará a cabo la extracción de datos. En primer lugar, debemos plantearnos cómo se identificarán los términos y, en segundo lugar, cómo se obtendrá información conceptual sobre estos. Esta información sirve un doble propósito. En primer lugar, brindarnos los datos para construir definiciones cognitivamente adecuadas y, en segundo lugar, proveer a los usuarios de la base de datos ejemplos de uso que les permitan ampliar sus conocimientos y utilizar los términos correctamente. En este sentido, se han identificado distintos tipos de estrategias para reconocer y extraer los términos, que pueden responder a técnicas lingüísticas, estadísticas o a una combinación de ambas.

Debemos tener en cuenta que, como señala Yang (1986), en algunos casos, será más adecuado identificar los términos con métodos estadísticos, por su frecuencia, y, en otros, por medio de su comportamiento colocacional. También deben tenerse presentes los recursos con los que cuenta el investigador, ya que la mayoría de los métodos de base lingüística requieren que los textos estén previamente etiquetados. Otro aspecto a considerar es que no todos los corpus ofrecen el mismo tipo de información sobre los conceptos. Ciertamente, un corpus especializado contendrá los principales conceptos de la disciplina, ciencia o técnica que se esté estudiando y los términos más utilizados en estas. No obstante, la información conceptual puede presentarse de diversas formas. En este sentido, también existen métodos para identificar y extraer información conceptual.

Como sabemos, cuando los terminólogos utilizan programas de extracción terminológica basados en corpus, tienen acceso a concordancias, fragmentos donde aparece el término en su contexto, los KWIC. Sin embargo, no todos los contextos proveen el mismo tipo de datos. Entre

los posibles contextos, existen algunos en los que aparece mayor contenido conceptual, los cuales Meyer define de la siguiente forma:

By knowledge-rich context, we designate a context indicating at least one item of domain knowledge that could be useful for conceptual analysis. In other words, the context should indicate at least one conceptual characteristic, whether it be an attribute or a relation. (Meyer 2001: 281)

Un contexto que, por el contrario, no ofrezca una sola unidad de conocimiento del dominio, así sea en la forma de un atributo o una relación conceptual, se considerará un contexto pobre en conocimiento. En el contexto de la semántica de marcos, un contexto rico en conocimiento es aquel en el que al menos uno de los elementos nucleares del marco se ha lexicalizado (Reimerink *et al.* 2010: 1934). Meyer divide los contextos ricos en conocimiento (KRC, por sus siglas en inglés) en dos tipos principales: definitorios y explicativos. Los definitorios siguen el patrón $X=Y$ + características, en donde “X” sería el término, “=” expresa una relación de equivalencia y “Y” funciona como *genus*. Son semejantes a la definición clásica: proveen un hiperónimo y algunas características distintivas. No suelen ser tan exactos como una definición clásica. Puede que el hiperónimo no sea el más lógico (por ejemplo, que se describa un término verbal con un hiperónimo nominal) o que no sea el más cercano en la jerarquía. También puede ocurrir que las características halladas en el corpus no sean las necesarias y suficientes o que ni siquiera sean distintivas, pues no cumplan con la función de distinguir el concepto de sus cohipónimos. Meyer observa que en las definiciones encontradas en textos reales, las características pueden expresar relaciones de meronimia o causa-efecto, no solo la típica relación jerárquica. En el caso de los KRC explicativos, Meyer indica que estos siguen el patrón $X= \supset$ características. A diferencia de los KRC definitorios, no se incluye ninguna clase de hiperónimo, solo características.

Pearson (1998), quien estudió la extracción de contextos definitorios, cita el trabajo de Selinker *et al.* (1976), quienes establecen patrones en la estructura definicional a partir del análisis de definiciones en libros de texto y en trabajos científicos. Selinker *et al.* llegaron a la conclusión de que la información definitoria en textos reales del ámbito del Inglés para la Ciencia y la Tecnología (EST) se halla de manera implícita, no explícita:

The defining information is likely to be ‘buried’ in what they term the ‘supporting information’ of a paragraph rather than in the core generalization. Moreover, it is not only buried in paragraphs with a defining function (i.e. which begin with a core generalization) but may be buried in paragraphs whose “primary rhetorical

purposes are ‘Description’, ‘Explanation’, or ‘Classification’ or ‘Presenting Information on Experimental Procedures’” (1976:40) (Pearson, *Ibíd.*: 96).

Un concepto directamente asociado al de los KRC es el de los patrones de conocimiento (*Knowledge Patterns*, KP). Estos serían los marcadores que señalan la presencia de información conceptual. Parafraseando a Barrière (2004: 188), los KP son los elementos del texto que permiten descubrir la presencia de KRC. Auger y Barrière apuntan que el acercamiento basado en patrones parte de dos premisas. Primero, que la relación que se busca identificar se ha especificado y, segundo, que la relación se expresa de manera explícita en el texto entre las palabras u otras unidades léxicas (2008: 2).

Auger (1997), Marshman *et al.* (2002: 2) y Malaisé *et al.* (2004: 56)¹⁸ han desarrollado sendas tipologías de estos patrones lingüísticos que incluyen las siguientes categorías:

- patrones léxicos: aquellos formados por elementos léxicos (ej. “es un”, “es parte de”). Malaisé los subdivide en dos categorías: lingüísticos y metalingüísticos.
- patrones gramaticales: aquellos formados por estructuras gramaticales (ej. sustantivo + verbo). Malaisé *et al.* también consideran en esta categoría marcadores como la aposición o la anáfora.
- patrones paralingüísticos: incluye elementos ortotipográficos como el uso de comas, paréntesis, dos puntos, letra cursiva o negritas, entre otros.

En su tipología, Malaisé *et al.* describen los patrones gramaticales como de alto nivel y los paralingüísticos como de bajo nivel, basándose en la calidad de la información que proporcionan. Se entiende que los patrones paralingüísticos son los menos informativos ya que es necesario inferir la relación conceptual que señalan. Las definiciones introducidas por los marcadores lingüísticos y metalingüísticos pueden expresar relaciones copulativas, de equivalencia, de caracterización, analíticas, funcionales, causales, designativas y denominativas sistémicas (*Ibíd.*: 56).

No obstante, los patrones lingüísticos no siempre pueden aplicarse sin adaptaciones. Basándose en sus hallazgos con estudios de corpus, Condamines (2002: 6) pone en duda otros

¹⁸ Malaisé *et al.* (2004) indican que su tipología parte de la de Auger (1997).

supuestos respecto a los patrones lingüísticos y la forma en que estos representan relaciones conceptuales:

- La creencia de que existen un solo sistema lingüístico, un sistema de patrones y un sistema semántico que garantiza la consistencia. Condamines entiende que esta creencia debe al menos moderarse al trabajar con corpus textuales.
- Las relaciones lingüísticas pueden predecirse por medio de introspección.
- Los patrones dan acceso a relaciones explícitas.
- Las relaciones son de naturaleza binaria.
- Los patrones no se vinculan a la aplicación que se tiene en mente.

Varios estudios confirman la existencia de patrones específicos de determinados dominios (Condamines 2000, Malaisé 2004, Marshman *et al.* 2008). De hecho, Condamines (2008) establece tres niveles de dependencia entre género textual y tipo de relaciones conceptuales en el texto: dependencia débil, si la relación aparece en cualquier tipo de texto; dependencia completa, si solo aparece en un conjunto específico de texto y dependencia por género textual. Marshman advierte que incluso los métodos más sofisticados de detección de KRC enfrentan ciertos retos. Al igual que Condamines, observa que las relaciones no siempre son binarias. Presenta como ejemplo el caso de la relación causa-efecto. Esta puede expresarse por medio del patrón “X causa Y”. Sin embargo, Marshman ha detectado casos en los que una causa produce varios efectos o varias causas se asocian a un solo efecto (2007:2). Otro reto asociado al uso de patrones es que un mismo patrón podría expresar relaciones distintas entre los conceptos según el contexto, como se observa. Por ejemplo, Condamines (2000) estudia la preposición francesa *chez* en textos de las ciencias naturales y observa que en este tipo de corpus denota una relación genérica cuando el sintagma nominal va precedido de un determinante y una relación parte-todo cuando no. Por otro lado, al usar patrones lingüísticos, puede haber casos de ruido, es decir, que el supuesto marcador aparezca, pero no exprese información conceptual.

No obstante, existen otros métodos de búsqueda que pueden utilizarse según las necesidades de cada proyecto. Auger y Barrière (2008: 2) observan que se han realizado investigaciones por medio de otros acercamientos cuando la identificación de información conceptual no aparece de manera explícita. Por ejemplo, algunos investigadores han buscado detectar relaciones que no han sido “nombradas” anteriormente o que son relaciones de similitud

de tipo general. Podemos mencionar a Hearst (1992), quien desarrolló un método para descubrir nuevos patrones que consiste en identificar términos entre los que ya se ha determinado que existe una relación, buscar instancias en el corpus en el que se encuentran cerca y registrar el entorno en el que aparecen.

Otros investigadores han optado por utilizando métodos de *clustering*, partiendo de la premisa de que los términos semánticamente semejantes comparten entornos sintácticos similares. Esta metodología es compatible con los presupuestos de la TbM, ya que se entiende que los términos que ocupan un mismo *slot* en un marco pertenecen a una misma categoría conceptual. Otros investigadores intentan hallar relaciones expresadas de manera implícita. Un ejemplo de este tipo de acercamiento sería el de los estudios que se han centrado en identificar relaciones en el interior de términos polilexemáticos e, incluso, entre los morfemas de términos derivados (por ejemplo, Thoiron *et al.* 1996; Bowker 1997; Kageura 2002; Oster 2005; Fernández Silva 2011). Todas estas técnicas, la búsqueda de patrones, el análisis de *clusters* y la detección de relaciones intratérmino son de ayuda a la hora de obtener información con la cual construir definiciones de los términos que le permitan al usuario de la base de datos adentrarse en el dominio y, además, aportarle datos sobre el uso.

Sin embargo, las informaciones que nos provee el corpus, de manera explícita o implícita no son suficientes. Siempre es beneficioso recurrir a más de un acercamiento, pero en el caso de la receta es absolutamente necesario. Como cualquier texto especializado, la receta presupone un conocimiento por parte de los usuarios, así que una parte de la información conceptual aparecerá de manera implícita. De hecho, varios investigadores que han trabajado con la receta como género señalan que el hecho de que no se aporte información sobre la receta de manera explícita es un marcador de su nivel de especialidad (Cotter 1997; Diemer 2013). Teixeira (2008: 192), quien trabajaba precisamente con un corpus de recetas señala que en estas no suele hallarse información definicional:

O corpus de receitas culinárias, como já foi discutido anteriormente, não possui muitas definições, ainda que elas possam estar presentes em algumas partes da receita, como a introdução, ou os comentários em notas de rodapé, mas observa-se que há várias indicações de sinonímia, relação parte-todo, etc. e até mesmo definições que são introduzidas na lista de ingredientes e no modo de fazer das receitas por meio do uso de parênteses —p. ex. “nam pla (molho de peixe)”; “2

talos de alho-poró (samente a parte branca)”; “com a ajuda de uma colher de cabo longo (bailarina)” (...).

Es al toparnos con estos casos que resultan especialmente útiles las fuentes de referencia, entre, estas, glosarios y diccionarios. Sin embargo, a fin de llegar a resultados adecuados, la información debe ser contrastada:

The information in dictionaries constitutes a lexical-conceptual network that is in direct relation to the knowledge expressed. However, to extract conceptual parameters that can be used to create frames for the definition of conceptual categories and concept members, it is necessary to use various dictionaries, and compare definitions in terms of the conceptual relations activated in them (León Araúz *et al.* 2012: 101).

El análisis de la información conceptual tanto en las definiciones en diferentes fuentes de referencia, tanto en diccionarios y glosarios, como en ontologías culinarias y otros recursos, unida a la información extraída del corpus permite identificar las principales categorías conceptuales del dominio culinario.

8.5. INVESTIGACIÓN DE CORPUS EN EL DOMINIO CULINARIO

8.5.1. CURD

La Carnegie Mellon University Recipe Database (CURD)¹⁹ es un corpus de recetas que se creó en el marco de un proyecto cuyo objetivo era el análisis semántico automático de recetas, el System to Organize and Understand Recipes, Capacitating Relatively Exciting Applications Meanwhile (SOUR CREAM), del que ofrecemos más datos en la sección 10.3.4. Las recetas de CURD fueron anotadas con el lenguaje de representación semántica desarrollado para el proyecto, el Minimal Instruction Language for the Kitchen (MILK) (Tasse y Smith 2008).

8.5.2. NEOLOGÍA EN LA GASTRONOMÍA ESPAÑOLA

Navarro (2008, 2009) estudia la terminología culinaria, específicamente aquella surgida como producto de los avances de la Cocina Molecular en España, desde una perspectiva

¹⁹ Para descargar a la versión 1.0 de CURD, con un total de 260 recetas marcadas en el lenguaje MILK, véase <http://www.cs.cmu.edu/~ark/CURD/>. De acuerdo con Tasse y Smith (2008) un equipo de 18 investigadores anotarían un corpus de 300 recetas, a las que luego se añadirían otras 350 recetas. En el informe no consta de qué fuentes se extrajeron las recetas.

eminentemente morfológica. Navarro, quien sigue los principios de la TCT, reúne un corpus textual que incluye manuales y monografías sobre procesos de cocina, programas de cursos universitarios de gastronomía, tesis doctorales y artículos periodísticos, específicamente de las páginas digitales de *Abc*, *El Correo Digital* y *Hola*, desde octubre de 2005 hasta el 31 de marzo de 2008, y de todos los textos relativos a esta temática publicados por *El País*, desde 1990 hasta el 31 de diciembre de 2007. Asimismo, incluye las páginas digitales de cocineros de renombre como Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Ferran Adrià, Sergi Arola, Martín Berasategui y Manuel de la Osa, entre otros (2008: 413). Aunque la investigadora admite que, por lo general, el saber culinario se expresa en recetas, dado que su objetivo es reunir los neologismos en el ámbito de la alta cocina, su corpus no incluye recetas. Discutimos los resultados de su investigación en el apartado 9.2., dedicado al léxico culinario.

8.5.3. INVESTIGACIONES EN EL MARCO DEL PROYECTO CoMET

El Corpus Multilíngue para Ensino e Tradução (CoMET) es un proyecto desarrollado por el Departamento de Letras Modernas de la Facultad de Filosofía Letras y Ciencias Humanas de la Universidad de São Paulo. Como parte de este proyecto se han desarrollado tres subcorpus en línea: el Corpus Técnico-Científico (CorTec), el Corpus de Tradução (CorTrad) y el Corpus Multilíngue de Aprendizagem: CoMAprend. El CorTrad es un corpus paralelo que, a su vez, se divide en tres subcorpus: uno de textos periodísticos, uno de textos literarios y uno de textos científico-técnicos. Aunque se espera poder ampliarlo a otros dominios, hasta la fecha, el corpus de textos científico-técnicos se compone únicamente recetas. Una de las particularidades de este corpus es que daría acceso a cuatro versiones de cada texto: el original en portugués, la traducción al inglés preparada por traductoras brasileñas, una versión corregida por hablantes nativos de inglés y la versión publicada. Actualmente solo se pueden ver las primeras tres versiones.

En el marco de este proyecto, las investigadoras Stella Esther Ortweiler Tagnin, Elisa Duarte Teixeira y Rozane Rodrigues Rebechi han realizado varios trabajos de investigación en torno a la terminología culinaria en inglés y portugués.

Teixeira (2008) desarrolló una base de datos de términos culinarios dirigida al traductor a partir de corpus comparables en inglés y portugués de Brasil. La investigadora señala la escasez de recursos lexicográficos y terminográficos para traducir en la combinación inglés-portugués y

portugués-inglés. Teixeira no solo subraya la falta de recursos lexicográficos, sino la falta de recursos dirigidos específicamente a los traductores. Con el objetivo de desarrollar una herramienta dirigida al traductor, esta investigadora utiliza corpus comparables en ambas lenguas de trabajo, inglés y portugués. El estudio buscaba probar la hipótesis de que los traductores trabajan con unidades de traducción especializada (UTE), no solo palabras o conceptos, y que la mejor opción para desarrollar recursos que dieran cuenta de este tipo de unidades era el estudio por medio de corpus comparables.

Los criterios de diseño de los subcorpus en inglés y portugués utilizados en esta investigación eran que ambos debían componerse de recetas caseras o semiprofesionales publicadas en libros o páginas web con cierto grado de rigor, publicadas después de los años 1990, escritas por hablantes nativos de las lenguas de trabajo. La autora descartó recetas identificadas como regionales o internacionales. Cada subcorpus debería contar con más de un millón de palabras y las recetas se marcarían morfosintácticamente (Ibíd.: 209). Las recetas del subcorpus en lengua inglesa se extrajeron de la web. Una parte de las recetas se extrajo de forma automática de varias páginas sobre gastronomía, por medio del programa *offline browser WinHTTrack Website Copier 3.30* y, luego, se verificaron manualmente para eliminar textos que no cumplieran con los criterios de selección. Otras recetas fueron compiladas por alumnos de varios cursos de traducción que impartió la investigadora. Las recetas del corpus en portugués se obtuvieron por estos mismos medios y, además, se incluyeron libros de recetas y revistas publicados en CD. También hay una parte de este corpus que procede de otra investigación anterior realizada por la autora. Los subcorpus en portugués e inglés se subdividen a su vez en seis subcorpus cada uno, de acuerdo con sus características de contenido, extracción y procedencia (Ibíd.:211-218). Tagnin y Teixeira (2012) describen cómo esta investigación dio lugar a la publicación del *Vocabulário para Culinária inglês/português* (2008).

En esta misma línea, Rebechi (2013) se propuso crear un glosario portugués-inglés que contuviera la terminología de la cocina típica brasileña. En esta investigación, comparó un corpus de recetas típicas de Brasil con uno de recetas en general, ambos en lengua portuguesa, para así, por medio de los *keywords* identificar la terminología asociada específicamente con la cocina brasileña. La investigadora hace la salvedad de que el corpus de referencia de recetas y el de recetas brasileñas fueron compilados de tipos de fuentes diferentes, ya que en tanto que el de referencia

contiene recetas tomadas de la web, el de recetas brasileñas se compone de recetas de libros. No obstante, señala que dado que para su glosario solo consideraría ingredientes y platos, la diferencia de nivel de especialización y estilo no representaba un problema (Ibíd.: 180). Rebechi también utiliza dos subcorpus comparables, en portugués e inglés respectivamente, para llevar a cabo la extracción terminológica y la búsqueda de equivalentes.

Con el objetivo de presentar una metodología para el análisis de discurso por medio de corpus, Rebechi (2010) utilizó un corpus compuesto por las introducciones de libros de recetas brasileñas escritos por estadounidenses por medio del cual analiza cómo estos percibían la cultura brasileña. Rebechi decidió utilizar libros ya que tras explorar cómo se presentaban las recetas brasileñas en webs en inglés encontró una gran cantidad de errores, tanto ortográficos como de contenido, y esperaba encontrar mayor corrección en los libros. Sin embargo, encontró que en los libros también había una serie de problemas:

The books also contain problems such as incorrect definitions, substitutions of ingredients that result in erasure of cultural references, translation of a term by a word whose spelling cannot be found in dictionaries in the target language, misspelling and confusion between terms in Portuguese and in Spanish (ibíd: 733).

La investigadora se muestra sorprendida de que las personas que escribieron estos libros, en su mayoría personas que habían vivido en Brasil, publicaran textos con información errónea sobre la cultura de este país que reproducen estereotipos sobre los brasileños. Para efectos de la investigación, se concentra en los textos introductorios de los libros, ya que en estos los autores incluyen datos históricos, anécdotas sobre su vida en Brasil y curiosidades sobre los platos, y porque entiende que en estos se revelará la perspectiva de los autores respecto a la cultura brasileña. Rebechi utiliza la lista de *key-words* del British National Corpus (BNC) para identificar las palabras más sobresalientes de su corpus y luego procede a revisar estas concordancias.

Rebechi utiliza a modo de ejemplo la palabra *Brazilians* e identifica con cuáles palabras tiene un *MI Score* mayor, las cuales resultaron ser *enjoy, love, call, use, eat, do, have, like, were* y *are*. En este punto procede a extraer las concordancias en las que *Brazilians* aparece en el entorno de estas palabras. En estas concordancias, Rebeichi encontró una serie de estereotipos respecto a los brasileños, a los que se describe como personas fiesteras, sin buenos hábitos de alimentación, creyentes en lo sobrenatural y *amateurs* de la cocina.

8.5.4. GASPARI (2015)

El estudio de Gaspari que mencionábamos antes en el que se gestionaban corpus paralelos como corpus comparables gira en torno a los términos utilizados en inglés e italiano en textos sobre gastronomía de un congreso celebrado en Milán. A fin de encontrar los equivalentes de una palabra en la otra lengua, Gaspari busca equivalentes *prima facie* para luego corroborar el comportamiento colocacional de estos y ver si se adecúa al de la palabra en la otra lengua. Gaspari encontró diferencias marcadas al comparar los términos con sus equivalentes *prima facie* que no pudo explicar incluso tomando en cuenta la variedad inflexional del italiano o que el corpus del italiano fuera 10 % más grande.

8.6. CONCLUSIÓN

En este capítulo hemos realizado determinados comentarios acerca de varios aspectos relacionados con los estudios lingüísticos a partir de corpus. En primer lugar, hemos descrito las características principales que deben tener los corpus utilizados en estudios terminológicos. El corpus que preparamos para nuestro estudio se basa en estas recomendaciones. En el capítulo dedicado a la metodología, describimos en detalle sus ventajas y limitaciones.

En segundo lugar, hemos hecho distintas apreciaciones sobre varios tipos de corpus, en la medida en que se relacionan con los que utilizaremos en nuestra investigación. En el caso de nuestro proyecto, utilizamos un corpus de recetas redactadas en el contexto de Puerto Rico con sus respectivas traducciones, por lo que puede describirse como un corpus especializado paralelo.

En tercer lugar, hemos revisado los principales acercamientos teóricos con respecto al uso de corpus, que pueden resumirse en la tipología desarrollada por Tognini-Bonelli: el basado en el corpus, el guiado por el corpus y el basado en los datos. Entendemos que nuestro acercamiento se sitúa entre los primeros dos, puesto que aunque en muchos sentidos nos dejamos guiar por los corpus, contrastamos los datos obtenidos por medio de los corpus con los que proveen otras fuentes. En esta misma sección, hemos dado cuenta de los datos que pueden obtenerse por medio de corpus, tanto cualitativos como cuantitativos y hemos enfatizado en los datos que serían pertinentes para la construcción de bases de datos terminológicas. En este punto, nos hemos centrado en los métodos de extracción de contextos definitorios y relaciones conceptuales.

Por último, hemos revisado otros trabajos realizados a partir de corpus en el área de la gastronomía. Entre los trabajos que reseñamos se encuentran dos trabajos limitados a una sola lengua. El primero, desarrollado en lengua inglesa, sirvió para experimentar con un lenguaje de marcado semántico. El segundo, realizado en lengua española, se inserta en el marco de la TCT. Este dio lugar a un glosario bilingüe y a hallazgos en el área de la neología. Asimismo, presentamos la metodología de un trabajo en el par de lenguas inglés-italiano, en el que se considera un tipo de corpus que navega entre el corpus paralelo y el comparable. Finalmente, discutimos varios proyectos en el par inglés-portugués desarrollados por el equipo de investigación CoMET, en Brasil. En otras secciones del trabajo hacemos referencia a otros estudios en los que se utilizan corpus relacionados con gastronomía, pero decidimos incluir los anteriores en este apartado ya que se ofrecían datos de interés respecto al proceso de compilación que no son el foco de los otros estudios que mencionaremos, particularmente, en el capítulo dedicado al tema de las ontologías culinarias.

9. COMUNICACIÓN ESPECIALIZADA EN LA COCINA

9.1. LA RECETA COMO GÉNERO ESPECIALIZADO

Se ha señalado ya en múltiples ocasiones que el lugar idóneo para encontrar la estructura conceptual de un dominio del saber es precisamente el texto, pues es en el texto donde los términos funcionan y establecen relaciones con otros términos. En el caso de la cocina, aunque existen textos de diversa índole (ensayos, monografías, textos académicos, menús, listas de datos nutricionales, etc.), el texto clave es la receta. Sager, Dungworth y McDonald clasifican la receta como *schedule* (programa), que definen como “a sequence of clearly identifiable items ordered according to A’s²⁰ perception of the logic, organisation and structure inherent in a topic and its aspects and according to criteria determined by the intention (1980:118). En su esquema de clasificación de géneros textuales Crystal y Davy (1969: 236) clasifican a la receta entre los conjuntos de instrucciones. Esta categoría se distingue por la organización de la información en etapas bien delimitadas, en las que se evita la ambigüedad, y por tener en mente el nivel de conocimiento del público. Gläser (1979) indica que no es un texto científico o tecnológico, sino técnico²¹. En cualquier caso, la conclusión general es que se trata de un texto especializado.

Görlach (2004: 121) asevera que la receta de cocina es un ejemplo del surgimiento de formas convencionales y destaca los siguientes puntos sobre la receta:

²⁰ En el texto de Sager, Dungworth y McDonald, *A* se refiere al emisor en un acto de habla y *B* se refiere al emisor.

²¹ Dado que el texto de Gläser, *Fachtextsorten im englischen*, solo está disponible en alemán, nos basamos en el resumen de Görlach (2004).

- es un género bien definido por su función
- dicha función, así como su nombre (*receipt, recipe*), se ha mantenido estable a lo largo de los siglos
- se compilaba en libros y coexistía con géneros semejantes (la receta médica)
- es un género con una tradición establecida en Gran Bretaña, pero que permite comparaciones interculturales e interlingüísticas, por medio de traducciones y adaptaciones.

“The anatomy of a recipe” es el título de un ensayo de la autora de textos sobre gastronomía Mary Frances Kennedy Fisher, mejor conocida como M.F. K. Fisher, que sirve de prólogo al recetario de 1983 *With Bold Knife and Fork*. Si bien el ensayo de M.F.K. Fisher no pretendía ser un estudio académico respecto a la receta, de su reflexión se desprenden dos puntos esenciales en torno a la receta como género que otros autores han estudiado más a fondo y que desglosamos en los próximos apartados:

- La receta no es un género estático, sino que ha evolucionado a lo largo de los años para satisfacer las necesidades comunicativas de sus emisores y receptores.
- La receta tiene características macroestructurales y microestructurales específicas.

9.1.1. EVOLUCIÓN DE LA RECETA

En otros apartados ya hemos avanzado nuestro convencimiento de que el conocimiento especializado no es estático. El conocimiento es dinámico, cambia y evoluciona. Asimismo, los géneros textuales que representan dicho conocimiento también cambian. El formato de la receta ha evolucionado a lo largo de los años. M.F.K. Fisher hace referencia a una receta del siglo II a.C., en la que no se especifica la cantidad de ninguno de los ingredientes ni los tiempos de cocción y en la que no se separan los ingredientes del procedimiento. Más adelante, menciona una receta de *pie* (en el texto, *pye*) en la que en ningún momento se menciona cómo preparar la masa. Esto se debe a que el autor presupone que el lector ya sabe que este tipo de receta lleva masa encima y debajo del relleno.

Diemer (2013) hace una extensa revisión del discurso alimentario en recetas escritas en inglés desde el período del inglés antiguo hasta finales del siglo XX. Tras comparar el léxico, la sintaxis y los rasgos discursivos, percibe tres tendencias:

- las recetas se dirigen a una audiencia cada vez menos profesional
- se atestigua la introducción gradual de medidas más precisas y mayor detalle en los procedimientos
- se presenta una reducción general de la complejidad léxica.

Por otro lado, observa nuevos rasgos como la elisión del artículo definido y el uso de oraciones que ofrecen consejo al lector, a las que llama *supporters* y *controllers*.

Según Cotter la estructura de la receta con la que estamos familiarizados, en la que se separan ingredientes y procesos no se institucionalizó hasta la publicación de *The Boston Cookbook* en 1887 (1997: 59). Sin embargo, en un libro de Lady Ann Blencowe publicado en 1925, Fisher observa el interés de su autora en que sus descendientes pudieran utilizar su libro en el futuro, por lo que sus instrucciones son mucho más precisas y detalladas que las de otros libros publicados hasta entonces. No obstante, Fisher resalta que en este punto, las recetas de Blencowe presentan ciertas carencias, puesto que los ingredientes y los pasos no se enumeran de forma lógica. Fisher también menciona un libro del británico William Kitchiner publicado en 1816 en el que sí aparecen medidas exactas, aunque aún no se separan los ingredientes de los procedimientos. No es sino hasta la aparición del libro de Isabella Beeton que mencionáramos antes, que se sistematiza la redacción de las recetas, con la inclusión de medidas exactas, tipos de cocción y preparación, porciones y costo aproximado (Fisher 1983: 18).

Görlach (2004: 133) también alude al texto de Beeton y observa que el estilo se caracteriza por ser:

- explícito en términos de cantidades, tiempos, secuencia de las acciones e ilustraciones
- elegante y con latinismos
- de acercamiento cuasicientífico, al proveer información sobre botánica, geografía, historia y etimología.

9.1.2. ASPECTOS MACROTEXTUALES

Nordman (1994) presenta las características retóricas y estilísticas de la receta como tipo textual. Esta autora encontró que las recetas suecas, noruegas, danesas, islandesas y finlandesas tenían una macroestructura muy similar. Kittredge (1982) también encontró similitudes entre los

elementos incluidos en las recetas francesas y estadounidenses. La macroestructura que hallaron en sus estudios Nordman y Kittredge presenta los siguientes elementos: una breve introducción, porciones, lista de ingredientes, procedimiento, con qué servir el plato, información nutricional, sugerencias especiales y tiempo de preparación. Norrick asegura que a menudo hay una foto del producto, pero no hay diagramas ni ilustraciones del proceso (1983: 175). Esta aseveración es cuestionable, ya que en varios de los textos de la década de 1950 estudiados, hemos encontrado tanto diagramas, como imágenes de instrumentos y procesos. En los textos más recientes, incluso hay enlaces a videos. Por su parte, Rabadán (1991: 164-176) indica que los elementos de la macroestructura de la receta son: título, ingredientes, pasos y fotografía, y, ocasionalmente, costo, grado de dificultad y tiempo de preparación.

El análisis macroestructural de Cotter (1997) es un tanto diferente, pues analiza la receta como narrativa. Cotter adapta los componentes de la estructura narrativa de Labov (1972) para analizar la estructura de varias recetas. Como parte de su estudio en torno al *Black English Vernacular* en varias ciudades del interior de los Estados Unidos, Labov recopiló y analizó numerosas entrevistas en las que los entrevistados compartían narrativas de su experiencia personal. A partir de estas narraciones de carácter oral, Labov desarrolló un modelo de la estructura narrativa, es decir de los elementos macroestructurales que suelen estar presentes en un texto narrativo. Los elementos del modelo original de Labov eran resumen, orientación, la complicación, evaluación y coda (Labov 1972: 363). Cada uno de estos elementos se combina y entrelaza con los otros y cumple con una función dentro de la estructura narrativa.

Cotter adapta dicho modelo al análisis de la receta, motivo por el cual añade a dicha estructura la lista de ingredientes. Según explica Cotter, el título de la receta y, en ocasiones, parte de un comentario inicial, se equipararían al resumen del modelo de Labov, puesto que el título indica que seguir los pasos de la receta que se presentarán a continuación tendrá como resultado el plato que se promete en el título. Cotter hace referencia a Fisher, quien en su análisis de la anatomía de la receta comentaba que el título de una receta de bizcocho no diría simplemente “Cake”, sino “Golden Sponge Cake” (1983: 23), en otras palabras, el título no solo denomina, sino que anuncia cómo será el producto que se obtendrá. El comentario inicial de la receta ocuparía el lugar de la orientación con respecto a este modelo. La orientación cumple la función de situar al lector en el contexto, pues le ofrece información respecto a la dificultad de la receta, su contenido calórico o la forma en que se compara con otras recetas similares, por ejemplo. En el caso de las

recetas de nuestro corpus, este elemento suele aparecer en la forma de “Notas” en la parte final de los textos de la década de 1950 y, como introducción, en los libros de la primera década del siglo XXI. En los textos de los cincuenta, dichas notas suelen indicar sustituciones o formas alternas de preparar los platos, mientras que en los textos más recientes tienden a incluir información sobre la tradición culinaria puertorriqueña o alguna anécdota respecto a cómo el autor creó o aprendió la receta.

En este punto de la receta, aparece la lista de ingredientes, elemento específico de este género sin equivalente en el modelo original de Labov. Cotter asevera que aunque en el contexto de la lista los ingredientes solo indican su existencia, más adelante, en los pasos, se revela cuál es su lugar en el texto como un todo. Si bien Cotter observa que la lista es solo un método para resaltar que ha venido a formar parte del género de la receta hace poco más de un centenar de años, no podemos negar su valor práctico cuando un cocinero cualquiera busca recrear la narrativa que expone la receta. A la lista de ingredientes le siguen las acciones culinarias expresadas comúnmente con verbos en imperativo, que se corresponderían con la complicación de la narrativa. Los elementos de evaluación, por otro lado, los conformarían las frases dentro del texto instructivo que destacan aspectos de identidad, por ejemplo, las frases en las que se compara un ingrediente o textura con otro objeto, o que indican cómo llevar a cabo cierto proceso. Las evaluaciones incluyen, además, comentarios sobre la naturaleza de la receta como un todo. Finalmente, la coda sería cualquier elemento implícito o explícito que señale el cierre de la narración. Cotter señala que algunos ejemplos de coda serían la información sobre las porciones o frases como “top with a sprig of parsley and serve”) (1997: 63).

Viudas Camarasa también percibe la receta como narración, pues al definir el recetario anota:

Creemos que esta clase de narración se sitúa entre el cuento, relacionado con él por la corta extensión del relato, y los diccionarios, íntimamente conectado a ellos por la manera de presentar el producto literario (1982: 220).

En un estudio más reciente, Bubel y Spitz (2013) analizaron la macroestructura y microestructura de la receta, como parte de un ejercicio de traducción llevado a cabo con estudiantes alemanes de un curso de inglés como lengua extranjera (EFL). A los estudiantes se les suministró un corpus de cuatro recetas pertenecientes a tres países de habla inglesa (Estados Unidos, Gran Bretaña e India) que debían analizar y traducir al alemán. En términos de la

macroestructura, todas las recetas constaban de tres partes: trasfondo cultural, ingredientes y procedimiento.

9.1.3. ASPECTOS MICROTEXTUALES

Si bien al revisar algunas investigaciones sobre la receta como género textual encontramos que la macroestructura actual de la receta coincide en diferentes lenguas, culturas y países, en el nivel microestructural hallamos una serie de diferencias ligadas a la lengua. Nos ocuparemos de especificar que fenómenos son propios del español y cuáles del inglés. En el nivel microestructural se analizan la sintaxis y el léxico.

En el ámbito de España, Viudas Camarasa (1982) realiza un estudio de caso en torno al libro de recetas *La mejor cocina extremeña escrita por las dos autoras Isabel y Carmen García Hernández*, escrito en 1957, pero publicado en 1980.

Al analizar la parte del enunciado de la receta, Viudas Camarasa compara las formas verbales utilizadas en *La mejor cocina extremeña* con las que aparecen en dos recetarios del siglo XVI. En los textos del XVI, se emplean la segunda persona del singular (*tú*) y los modos indicativo y el imperativo. Se utilizan formas verbales en futuro de indicativo y en infinitivo con valor imperativo. Viudas Camarasa observa que en ocasiones coinciden dos de estas formas en una misma oración. Sin embargo, en *La mejor cocina extremeña* solo se utiliza la forma “se” seguida del presente del indicativo, que según Viudas Camarasa, también se utiliza en libros del siglo XX, como el de Simone Ortega o el de Sección Femenina.

Al discutir la sintaxis de las recetas en inglés, Bubel y Spitz (2013) contrastan sus hallazgos con los de Cotter (1997) y Norrick (1983) y destacan aspectos que encontraron en las recetas de su estudio no mencionadas por estos investigadores. Al evaluar estos datos, sin embargo, no debemos perder de perspectiva que aunque las recetas estudiadas por Bubel y Spitz son más recientes y de varios países, los investigadores apenas analizan cuatro recetas, lo que constituye una muestra demasiado pequeña.

En términos de la sintaxis, los hallazgos de Bubel y Spitz coinciden con lo expuesto por Cotter y Norrick:

— uso de verbos en imperativo

- uso frecuente de la elipsis
- aparición de frases preposicionales (temporales, instrumentales, locativas y resultativas) y construcciones en participio presente (e.g. *not forgetting your baked beans*).

Además, encontraron los siguientes tipos de frases preposicionales (2013: 163):

- temporales: “till soft and translucent”
- instrumentales: “with a pestle and mortar”
- locativas: “in a separate pan”
- resultativas: “cut (...) into cubes”

Algunos rasgos mencionados solo en Cotter (1997: 56-57) son los siguientes:

- Aunque predomina el uso de verbos en modo imperativo, los cuales cumplen la función de avanzar la narrativa, también se intercalan cláusulas u oraciones con verbos en otros modos que actúan como marcadores evaluativos o descriptivos.
- Se utilizan estrategias variadas para separar comentarios que no constituyen parte integral de la receta, como recursos tipográficos, ubicación del texto en un espacio aparte y uso de la segunda persona del singular (*you*).
- No suelen utilizarse marcadores temporales o cambios de tiempo verbal.

Algunas características no mencionadas por Cotter y Norrick que encontraron incluyen el uso de estructuras complejas con verbos modales o el uso de cláusulas adverbiales (temporales, condicionales y de propósito).

Otro rasgo sintáctico que detectaron Bubel y Spitz no explorado por Cotter y Norrick fue el uso de construcciones de participio pasado que especifican un estado de procesamiento. El participio pasado aparece después del sustantivo, separado por una coma o un guion (e.g. *four large carrots, shredded*; $\frac{1}{4}$ cup parmesan cheese – shredded or shaved) o bien antepuesto (e.g. *1 teaspoon fresh ground black pepper*). También observaron una inconsistencia en el uso de la preposición “of” (*2 large cloves garlic*, *2 plump cloves of garlic*).

Massam (1992) y Massam y Roberge (1989) discuten otro aspecto sobre la sintaxis de las recetas en inglés: las construcciones sin objeto (*null object constructions*), un fenómeno gramatical

poco común en inglés, pero que suele ocurrir en el contexto de las recetas, por lo que le llaman “recipe context empty object”, para acortar, RCEO. Un ejemplo de este fenómeno sería la oración “Take 3 eggs. Break__ into a bowl” (Massam 1992: 135). Massam observa que este tipo de omisión es común en lenguas romances, pero no así en inglés. El antecedente de estas construcciones se define por el contexto. No obstante, esta construcción presenta las siguientes limitaciones: no ocurre con verbos psíquicos o de percepción (e.g. *like*).

Al tener una orientación diacrónica, el estudio de Diemer (2013) nos ofrece otra perspectiva. Este observa que en el período del inglés antiguo, las recetas eran apenas largas listas de ingredientes. Las recetas en inglés medio presentan un imperativo tras otro y tienden a carecer de conjunciones. En el inglés moderno temprano, esta estructura oracional se mantiene, pero se utilizan más conectores. En el período del inglés moderno tardío se mantiene una tendencia a conseguir una mayor precisión en las instrucciones, en aras de complacer a un público menos profesionalizado. En este período aparecen los consejos que Diemer denomina *supporters* y *controllers*. Las oraciones denominadas *supporters* funcionan como advertencias y las *controllers* ofrecen claves para que el cocinero sepa si completó un paso. En el período actual, encontramos una mayor flexibilidad sintáctica, variedad de informaciones adicionales (salud, datos sobre los alimentos) y mayor cantidad de *supporters* y *controllers*. La conclusión a la que llega Diemer es que la receta es un género cada vez menos especializado:

There is a general diachronic tendency to address a less and less professionally trained audience, necessitating facilitation of syntax, adaptation of lexis and increasing internal differentiation. In recent examples, more and more additional information is integrated as a part of recipes, including, in the latest examples from the 20th century, health and more general lifestyle advice (2013: 177).

Arendholz *et al.* (2013) también llevan a cabo un estudio diacrónico, pero en su caso, comparan solo dos recetas de origen británico, una del siglo XV y una contemporánea. Con el objetivo de tener un punto de comparación, eligieron recetas con tema y extensión similares (“Beef y-Stywyd” y “Beef and Ale Stew”). Los autores se preguntan qué similitudes y contrastes formales y funcionales pueden existir entre ambas recetas. Entre los aspectos en común, encontraron el uso de un título, algunas expresiones culinarias y la misma proporción de usos anafóricos. La receta moderna era más explícita y contaba con otros elementos como la introducción, la lista de ingredientes y las medidas (Ibíd.: 135).

9.2. EL LÉXICO CULINARIO

En este apartado, reseñamos una serie de investigaciones que han estudiado este léxico desde diversas perspectivas. Como veremos, algunas investigaciones se centran en la morfología de estos términos, en tanto que otros estudian la carga semántica de estos términos en español e inglés, en algunos casos, por separado y, en otros, de manera comparativa. Asimismo, encontramos una serie de trabajos en los que se estudia el comportamiento de estos términos en géneros o situaciones comunicativas distintas, como lo serían la receta, la revista, la carta de restaurante y el folleto turístico. También revisamos investigaciones en las que se explora la traducción de estos términos y, en concreto, las técnicas de traducción empleadas, las cuales se analizan tanto desde la perspectiva del traductor, como desde la perspectiva de los potenciales receptores del texto meta. En varias de las investigaciones que presentamos se considera el factor diacrónico, que según el caso, se asocia con la formación, adopción, uso y traducción de estos términos.

En el ámbito de España, Viudas Camarasa (1982), quien como observáramos en el apartado anterior se centra en los aspectos formales de la receta y de la formación terminológica, describe las estructuras sintácticas en los títulos de las recetas, lo que, visto desde nuestra perspectiva es una descripción de los patrones de formación de los términos que denominan platos culinarios.

Viudas Camarasa encontró que el 82,2% de los títulos de las recetas correspondían a estructuras unimembres. De estos, un 80,6% correspondían a un solo sintagma nominal y un 0,6% a sintagmas verbales. Se encontraron tres estructuras en los títulos con sintagmas nominales: determinante, núcleo, adyacente; núcleo solo o con expansión aditiva o expansiva; y núcleo y adyacente. La mayoría de los casos, un 49,69%, presentaban esta última estructura, que para Viudas Camarasa es la que presenta mayor interés, por su riqueza de combinaciones, entre las que encontramos núcleo y adjetivo y núcleo e índice preposicional. En los casos de núcleo y adjetivo, se admiten adyacentes introducidos por los índices preposicionales *en* y *con*. En los casos de núcleo seguido por índice preposicional, los índices preposicionales que unen el sustantivo al núcleo son, en orden de aparición, los siguientes: *de*, *con*, *en*, *para*, *a* y *sin*. Los títulos bimembres encontrados (18,7%) contenían un sintagma nominal y uno verbal. El verbo siempre es un participio. Este puede ir seguido de un adjetivo o de un índice preposicional y un sustantivo.

En la siguiente tabla, organizamos los hallazgos de Viudas Camarasa con respecto a las estructuras unimembres:

Títulos unimembres constituidos por núcleo nominal e índice preposicional	
Patrón	Ejemplos
1. sust. + de + sust.	sopa de espárragos
sust. + de + sust. + adj. + de + sust. sust. + de + sust. + de + sust. + adj. sust. + de + sust. + con + sust. sust. + de + sust. + y + sust.	caldillo de hígado de cerdo ensalada de pimientos colorados chuletas de cordero con tomate sopa de gallina y jamón
2. sust. + con + sust.	pajaritos con arroz
sust. + con + sust. + adj. sust. + con + sust. + adj. participio sust. + con + sust. + de + sust. + o + sust. sust. + con + sust. + en + sust. sust. + con + sust. + y + sust. sust. + con + sust. + o + sust.	arroz con frijones verdes jamón con huevos revueltos arroz con carne de ternera o cordero arroz con chorizo en blanco de cerdo tostadas con aceite i vino arroz con almejas o gambas
3. sust. + en	
sust. + en + sust. sust. + en + adj. sust. + en + sust. + de + sust.	setas en caldereta conejo en sala sesos en salsa de tomate
4. sust. + para + sust.	salsa para pescado
sust. + para + sust. + de + comp. simple sust. + para + sust. + de + comp. compleja sust. + para + comp. compleja iniciada con adj.	salsa para carnes de caza sopón para los desayunos de los labradores en el verano salsa para toda clase de aves asadas
5. sust. + a + sust.	huevos al plato
6. sust. + sin + sust.	morcilla sin sangre

En cuanto a los títulos bimembres, como su nombre indica, estos constan de dos partes, un sintagma nominal y uno verbal. El sintagma nominal siempre encabeza la estructura. Los títulos bimembres encontrados en el corpus de Viudas Camarasa carecían de determinantes, pero solían contar con adyacentes entre los que había adjetivos (ej. “pimientos colorados asados”), participios lexicalizados (ej. “tocino frito revuelto con huevo”) y sustantivos introducidos por un índice preposicional (ej. “costillas de cerdo fritas”). En ocasiones, estos sintagmas verbales constaban de más de un núcleo (ej. “tórtolas, pardales, pitorras i tordos rellenos”). En cuanto a los sintagmas verbales en las estructuras bimembres, todos estaban constituidos por participios, de los cuales, los más frecuentes eran los de *rociar*, *cocer*, *freír*, *asar*, *rellenar*, *pasar por*, *escalfar*, *revolver* y

estofar. Estos participios, a su vez, podían contar con adyacentes introducidos por las preposiciones *con*, *por* y *en* (ej. “pescado frito con huevo”, “huevos pasados por agua”, “huevos pasados en agua”) (1982: 225).

En otro estudio realizado en el contexto de España, Navarro (2008, 2009) estudia la terminología culinaria surgida como producto de los avances de la Cocina Molecular, desde una perspectiva morfológica. Navarro destaca las siguientes características del desarrollo de la nueva terminología culinaria vinculada a la Gastronomía Molecular y la cocina de autor (Ibíd.: 411):

- Los grandes chefs se preocupan por reflexionar en torno a los conceptos y crear términos que los representen de la manera más exacta y eficaz posible.
- El lenguaje gastronómico ya no es solo aquel que puede ser compartido por especialistas y una gran variedad de receptores, ya que junto al léxico presente en páginas webs, programas televisivos y revistas convive una lengua restringida a especialistas.

Si bien estamos de acuerdo con que estos puntos describen adecuadamente las características de la terminología estudiada por Navarro, quisiéramos matizar que estas características no son exclusivas de los neologismos surgidos con el desarrollo de la Cocina Molecular. En primer lugar, en otros períodos, también han tenido lugar reflexiones en torno a la naturaleza de la gastronomía como ámbito especializado. Como comenta la propia Carmen Navarro, la *Nouvelle Cuisine* también trajo consigo una reflexión en torno a las prácticas culinarias y la manera de denominar los procesos y las preparaciones culinarias. De acuerdo con Fischler (1995: 236), esta reflexión quedó plasmada tanto en los libros de recetas dirigidos a las amas de casa como en los textos publicados por los grandes chefs, en los que estos expresaban los parámetros que regirían la nueva cocina. Si vamos más atrás, antes mencionábamos que el primer tratado de cocina, *Physiologie du goût*, donde se establece la gastronomía como dominio especializado, se publicó en el siglo XIX (Brillat-Savarin 1848). Por otro lado, en 1914 se publica, también en Francia, *Le répertoire de la cuisine*, documento que explica cómo denominar los platos de manera normalizada (Fischler 1995: 249). Con respecto al segundo punto, Bak-Geller Corona (2013) habla de la convivencia de dos discursos culinarios con distinto nivel de especialidad en el siglo XIX, el de los cocineros de lujo y el de la burguesía. Lo que observamos es que en diferentes tiempos y sociedades ha habido una reflexión conceptual y lingüística en torno al discurso

culinario, del mismo modo que es normal que coexistan cocinas diferenciadas tanto en términos de clase social como de nivel de especialidad. Estos fenómenos siempre dejan algún tipo de huella en los textos.

En cuanto a las especificidades de la terminología en sí, Navarro discute los siguientes procesos de formación de palabras que resumimos a continuación:

- préstamo: La siempre presente influencia de la cocina francesa conlleva la presencia de variedad de galicismos (*mise en place, atelet*), pero también se hallaron préstamos del inglés, los que en ocasiones coocurrían con la traducción del término al español (*chip, lámina de verdura*) y de otras lenguas, como el japonés, en los que alternaban distintas adaptaciones (*teppan yaki, teppanyaki*). Dado que la investigación de Navarro se desarrolla en español e inglés, comenta que algunos términos del español también se han trasladado al inglés (*paellera pan, jamonero*).
- acuñación metafórica: La autora describe este procedimiento como un tipo de especialización semántica con función pragmática. Entre los ejemplos que menciona se encuentran, en la categoría de *procesos*, [*cocer*] *al baño maría, montar, dorar, blanquear, reposar, mortificar y envejecer*; y, en la categoría de utensilios, *descorazonador, colador chino, araña, lengua, boquilla y biberón de cocina*.
- trasvases de otros ámbitos: La autora explica que algunos de los términos provienen de disciplinas como la Física y la Química (*hidratar, sferificación, gelificación*), los que, a su vez dan lugar a familias léxicas (*emulsión, emulsionar, emulsionante, agente emulsionante; gelificación, gelificar, gelificante*). Navarro menciona ejemplos de términos adoptados de otras disciplinas, como *clarificar, abrillantar, mandolina y guitarra*, pero en estos casos no nos queda claro si estos no podrían clasificarse también como acuñaciones metafóricas.
- nombres de marca: En esta categoría incluye los nombres de utensilios u otro tipo de aparatos que proceden de nombres de marca lexicalizados (*roner, minipimer, gastrovac, thermomix*). De estos términos, le llama la atención la información aportada por su motivación. Por ejemplo, *minipimer* responde en parte a las siglas nombre de la empresa que crea el producto, Pequeñas Industrias Mecánico Eléctricas Reunida

(PIMER), en tanto que *gastrovac* es una combinación de los formantes *gastro* y *vac* (contracción de *vacuum*, *vacío*).

En cuanto a la morfología, los términos han sido creados por medio de los procedimientos tradicionales, entre los que el de mayor producción es el de composición. Al igual que en el trabajo de Viudas Camarasa, abundan las unidades sintagmáticas preposicionales de carácter nominal.

Sintagmas preposicionales de carácter nominal	
Patrón	Ejemplos
1. núcleo + de + sust.	abatidor de temperatura colador de malla lámina de verdura cortadora de fiambre pinza de jamón
2. núcleo + de + verb.	aguja de bridar
3. núcleo + en + sustantivo	mantequilla en pomada
4. núcleo + adj.	cazo eléctrico cuarto frío cocina eléctrica cocina modular freidora eléctrica
5. núcleo + adj. + al + sust.	horno cocedor al vapor
6. sust. + sust.	sistema delta menú degustación

Sin embargo, dado que Navarro considera términos de todo tipo y no solo los títulos, también observa otros procesos de creación morfológica no mencionados por Viudas Camarasa (1982), como prefijación y sufijación. Otro aspecto que comenta Navarro es la variación denominativa. Según explica, la variación está más presente en los textos menos especializados del corpus, observación que se corresponde con las de otros estudios respecto a la variación denominativa (Ciapuscio 2003; Freixa 2002, 2006). Por otro lado, Navarro comenta que a menudo los términos que presentan variación denominativa son neologismos. Entre estos términos de formación neológica, menciona los siguientes: *salsa demiglace / demi glace / demi-glacé / demi-glasé*; *turnedó/turnedó*; *desbarase/hacer desbarase / desbarasar*; *faisander / faisander / faisandaje*; *filtro de vidrio sinterizado /chino sofisticado* (2008: 314).

Aunque Navarro no se detiene en este tema, consideramos que el motivo por el que los términos que presentan variación se corresponden con los de formación neológica podría ser la

inestabilidad que entraña la introducción de nuevos conceptos, en especial cuando provienen de otras lenguas, como es el caso de los ejemplos que ofrece la investigadora. En nuestros corpus también se observa este fenómeno, particularmente, cuando se introducen términos en lengua inglesa. En varias recetas de *Cocina criolla* y *Puerto Rico. Sabor criollo* encontramos préstamos crudos del inglés. En el caso de los préstamos que aparecen en *Cocina criolla*, observamos que estos se naturalizan o se substituyen por términos en español en los textos publicados posteriormente. En el caso de los préstamos crudos utilizados en *Puerto Rico. Sabor criollo*, observamos que en varios casos, en textos del mismo período pero de otros libros, se utilizan términos en español.

Debemos comentar que como producto de esta investigación también preparó un glosario de términos culinarios español-inglés, inglés-español, que se incluye en Navarro (2009: 425-485). Si bien esta fue una de las fuentes que consultamos como parte de la preparación de la base de datos, debemos observar que pronto notamos que incluso tras excluir los nombres de platos típicos, este no es un recurso que pueda utilizarse indiscriminadamente para cualquier variante del español. Además, observamos las carencias de los recursos que no incluyen datos de contexto. Por ejemplo, en la entrada para *batir* se ofrecen tres equivalentes: *to beat*, *to whisk* y *to cream*, pero no se indica si en determinados casos se preferiría uno u otro equivalente.

Como advertíamos antes, varias investigaciones han estudiado la traducción de términos gastronómicos culturalmente marcados en el contexto de otros géneros textuales, particularmente, los folletos turísticos y las cartas de restaurantes. Rodríguez Abella (2008) realizó un estudio desde la perspectiva de los Estudios de Traducción en el que buscaba identificar los procedimientos de traducción utilizados para expresar los términos culturalmente marcados o culturemas. Tras estudiar un corpus paralelo de textos turísticos en español e italiano, encontró que, en el 72% de los casos, este tipo de culturema se traducía por medio de préstamo puro y, en el 16,90%, por medio del préstamo puro, más la traducción literal. En esa misma línea, González Pastor y Cuadrado Rey (2014) buscaron establecer cuáles eran las técnicas para la traducción de los culturemas gastronómicos en folletos turísticos de Valencia. Con este propósito, analizaron tres corpus compuestos por el original y dos traducciones, en inglés y alemán, respectivamente, de una guía turística valenciana. Las investigadoras identificaron los culturemas alusivos a la gastronomía valenciana presentes en las guías y contrastaron las traducciones. Encontraron que la técnica más

utilizada era el préstamo, con o sin ampliación. También encontraron el uso de equivalentes establecidos y la creación discursiva, pero estas otras técnicas apenas se utilizaban.

Por su parte, Herrezuelo Campos (2008) se concentra en el estudio de un solo tipo de técnica de traducción, la ampliación, en el contexto de dos revistas bilingües en la combinación español-inglés en Málaga. El investigador intenta establecer una correspondencia entre varios factores como los potenciales lectores de cada una de las revistas y la temática de los distintos artículos de la revista, entre los que se encuentra la gastronomía. Además, contrasta el uso de esta técnica con el de otras, como lo sería el préstamo. En cuanto a la traducción de culturemas gastronómicos, encontró que las tres técnicas más utilizadas cuando estos aparecían en las revistas estudiadas eran el préstamo más ingredientes, el préstamo más procedimiento de preparación o un equivalente cultural (Ibíd.: 185).

Fallada Pouget (1999) se propuso investigar cómo se traducían los elementos funcionales de las cartas de los restaurantes en el área de Tarragona y verificar si cumplían con su propósito comunicativo. Buscaba corroborar cómo los usuarios reaccionan a estas cartas, quiénes las traducen del catalán o del español al inglés y qué estrategias utilizan para lidiar con los problemas de no-equivalencia. También buscaba averiguar en qué medida había ayudado en la preparación de estas traducciones la publicación patrocinada por la Generalitat de Catalunya *Vocabulari de restaurants and Vocabulari de bars i restaurants-bar*, de 1991.

Tras administrar cuestionarios respecto al proceso de traducción de estas cartas a los dueños de restaurantes y cuestionarios respecto a la inteligibilidad de estas a potenciales usuarios anglófonos, Fallada Pouget encontró que las traducciones realizadas en los años setenta y ochenta eran más funcionales que aquellas realizadas en los noventa. Sin embargo, esta diferencia no estaba asociada a la publicación del vocabulario gastronómico, ya que ninguno de los dueños de restaurantes contaban con esta publicación y apenas unos pocos habían oído hablar de esta. Según explica la investigadora, dado que en los setenta y ochenta había menos acceso a la educación universitaria y el inglés se utilizaba menos que ahora, si los dueños de restaurantes querían traducir las cartas, se veían obligados a recurrir a traductores profesionales, lo que en última instancia, se reflejó en la calidad de las traducciones. Posteriormente, como parte del estudio, se prepararon cartas que seguían las pautas de traducción incluidas en los vocabularios facilitados por el gobierno

y se le pidió a los usuarios anglófonos que también las evaluaran. La evaluación fue favorable, lo que da a entender que dicho recurso sí es fiable.

Soto Almela (2013) estudia los textos turísticos, dentro de los cuales, incluye algunos textos gastronómicos, e identifica las técnicas de traducción más utilizadas. La investigadora identifica las técnicas utilizadas en tres folletos editados por organismos oficiales de la región de Murcia que han sido traducidos del español al inglés. Al describir las técnicas, asevera lo siguiente de la explicitación: “En los folletos utilizados para nuestro estudio, observamos que esta técnica es la más utilizada para la traducción de fiestas tradicionales, términos culinarios e incluso nombres de lugares (topónimos)” (2013: 238-239).

Posteriormente, administra cuestionarios a 28 sujetos de varios países que hacían turismo en esta región, a fin de auscultar cuáles técnicas de traducción preferían. En los cuestionarios se incluyen la traducción oficial y dos traducciones manipuladas alternativas de contextos en los que aparecen diez términos con fuerte carga cultural, a fin de que estos indiquen qué versión prefieren y así, verificar qué técnicas de traducción son más apreciadas por los turistas. Los cuestionarios revelaron que la técnica preferida por los encuestados era la combinación del término origen con una explicitación, en tanto que se rechazaba el uso de préstamo puro²² sin ningún tipo de aclaración.

Bugnot (2006) realizó un estudio similar en la combinación francés-español, pero en su caso, comparó los procedimientos de traducción utilizados en tres géneros distintos dentro del dominio gastronómico: folletos turísticos, menús y recetas. Sus conclusiones también se asocian más con el proceso de toma de decisiones del traductor, que con la descripción del léxico culinario.

Dann (1996) también trabaja con el léxico utilizado en el ámbito turístico, aunque en su caso, en textos en lengua inglesa que no eran traducciones. Dann describe varios registros asociados con dicho lenguaje, entre los que incluye el lenguaje utilizado para hablar sobre gastronomía, al que llama *gastrolingo*. De acuerdo con Dann (Ibíd.: 235-238), el *gastrolingo* se caracteriza por:

²² En el artículo, Soto Almela se refiere a esta técnica como extranjerización. No obstante, entendemos que se están confundiendo dos conceptos distintos, dado que, el préstamo sería la técnica y la extranjerización el acercamiento a la traducción que el uso de esta técnica revela. Como discutimos en otro apartado, existen tipologías de las técnicas de traducción en las que estas se agrupan de acuerdo a si revelan una estrategia de extranjerización o domesticación.

- La búsqueda de la pureza gastronómica, equivalente a la búsqueda de la autenticidad en el turismo como un todo.
- La tendencia al uso excesivo de palabras extranjeras, particularmente francesas e italianas, con el fin de exaltar el carácter exótico de un plato.
- El cultivo de un sentido de maravilla y reverencia ante los platos e ingredientes.
- Un falso sentido de culpa ante los platos con muchas calorías.

Dann establece estas características tras analizar los artículos de una revista sobre comida gourmet. El *gastrolingo* del que nos habla remite a este tipo de publicaciones, pero en algunos casos coincide con el tipo de información adicional presentada en los libros de cocina étnica. Con base en los resultados de las investigaciones centradas en la traducción que revisábamos antes, la perspectiva de Dann en cuanto al uso de palabras extranjeras en estos textos nos parece algo limitada, dado que no hace referencia al concepto de *culturema* o a la historia de la gastronomía. Como hemos visto en otros trabajos, en el caso de la adopción de términos franceses e italianos, esta suele deberse al prestigio de ambas cocinas y, en el caso de la francesa, al hecho de que Francia ha sido el hogar de varias revoluciones gastronómicas. A causa del enfoque de su trabajo, Dann tampoco toma en consideración conceptos de los Estudios de Traducción, como la extranjerización y la domesticación.

De los anteriores estudios en torno a las técnicas de traducción utilizadas para traducir las denominaciones de términos culinarios en el contexto turístico podemos extraer consideraciones de interés para nuestro estudio. En primer lugar, sobresale una vez más la importancia de tomar en cuenta la situación comunicativa específica en la que se utiliza un término. En el caso de los folletos turísticos y revistas, la gastronomía suele ser un elemento entre muchos otros y, dado que, a menudo, lo que aparece en el texto es el nombre de un plato sin los ingredientes o procedimientos, como en el caso de una receta, es preciso ofrecer más información.

En segundo lugar, observamos que justamente la denominación de los platos, una de las categorías conceptuales en nuestro estudio, suele haber una tendencia a incluir el nombre en lengua origen del plato unido a algún tipo de explicación. Esa técnica coincide con lo que hemos observado en los libros de receta estudiados. Por este motivo, hemos decidido que, en la base de datos, siempre que en el corpus al mencionar el nombre de un plato se incluya el préstamo lo incluiremos en la entrada en la base de datos, junto con la traducción propuesta. Entendemos que

incluir esta información en la base de datos, le provee al traductor información que necesita respecto a cómo otros traductores han resuelto determinado reto en el pasado. Además, le indica si se ha establecido alguna norma o traducción aceptada para la denominación en inglés de determinado plato. Asimismo, al identificar las fuentes de las que tomamos los ejemplos, le permitimos al traductor observar si la traducción del nombre de un plato ha cambiado con el paso de los años.

En tercer lugar, corroboramos que en los estudios desarrollados desde los Estudios de Traducción se indaga en la utilización de las técnicas de traducción, tanto desde la perspectiva de la producción como desde la de la recepción. Constatamos que varias de estas técnicas reflejan la explotación de diverso tipo de relaciones conceptuales, mayormente, las genéricas y parte-todo, lo que reafirma la pertinencia de explicitar estas relaciones en la base de datos.

Desde una perspectiva semántica, Adrienne Lehrer ha desarrollado diversas investigaciones asociadas con el léxico culinario y dominios afines, como la enología. Debemos mencionar su artículo de 1969, “Semantic Cuisine”, en el que realiza un análisis semántico de los términos en lengua inglesa asociados con la culinaria. Lehrer (1969: 40) concluye que esta consta de un conjunto básico de verbos a los que se asocian semánticamente un número de adjetivos y sustantivos. De acuerdo con Lehrer, los verbos del campo culinario en inglés son los siguientes: *cook, boil, simmer, stew, poach, braise, parboil, steam, reduce, fry, sauté, pan-fry, French-fry, deep-fry, broil, grill, barbecue, charcoal (o charcol broil), plank, bake, roast, shirr, scallop, Brown, rissoler, sear, parch, burn y flamber*.

El análisis componencial de los verbos relacionados con la cocción reveló que los análisis sintácticos y semánticos tienden a ser consecuentes. Por ejemplo, *cook* y *bake*, términos que son más generales, tienden a ser más flexibles en términos sintácticos. Precisamente estos dos verbos son los únicos que permiten la eliminación del objeto cuando el sujeto funciona como agente, los únicos con nominalizaciones animadas de uso común y los únicos que admiten el sufijo *-ery* (*cookery, bakery*).

Lehrer observa que los lexemas compuestos y los lexemas que se solapan con otros términos, como en el caso de *roast* o *grill*, demuestran los límites del análisis jerárquico. Entonces, Lehrer apostaba por un análisis componencial que revelara los elementos más generales, pero ya

entreveía que de usar este acercamiento, algunos componentes requerirían de una selección de componentes demasiado específica.

Cook									
boil		fry		broil			bake		
simmer	(full boil)	sauté pan-fry	French-fry Deep-fry	grill	barbecue charcoal	plank	roast	shirr	scallop
<i>Ver próxima figura</i>									

Figura 1: Diagrama de la jerarquía de procesos relacionados con cook, en Lehrer (1969: 45)

boil ₁ (unmarked)				
simmer		boil ₂ (marked)		
poach	stew	parboil	steam	reduce
	braise			

Figura 2: Diagrama de la jerarquía de procesos relacionados con boil, en Lehrer (1969: 43)

En trabajos posteriores, Lehrer ha explorado otros aspectos del lenguaje culinario. Lehrer establece un paralelismo entre las estructuras categoriales y la semejanza entre las lenguas. La investigadora señala que los términos de nivel básico, según la definición de Rosch (1978), son consistentes de una lengua a otra y, en consecuencia, de fácil traducción. Sin embargo, los términos en categorías superiores tienden a ser problemáticos:

Higher level categories are more variable across languages than are basic level terms and often result in different, incompatible classifications. Whether a tomato is a fruit or a vegetable depends on the purpose of the classification. For scientific purposes, it is a fruit (as are squash and bell peppers), since it contains the seed for reproduction. However, for culinary purposes, a tomato is a vegetable in Europe and North America. In Taiwan, where tomatoes are eaten for dessert, along with sweet fruits, it would be a fruit. English-speakers classify potatoes as vegetables, but German-speakers are not likely to consider the *Kartoffel* (potato) to be included in the German word *Gemüse*, translated as "vegetable" but not coextensive with the English category (Lehrer 2003: 351).

Goded Rambaud (2014) hace referencia al trabajo de Lehrer (1969) en torno a los verbos culinarios en inglés y realiza el mismo tipo de análisis con verbos culinarios en español, hausa²³,

²³ El hausa es la lengua hablada por la comunidad del mismo nombre, en Nigeria.

chino mandarín y japonés. Goded Rambaud comenta que en el español, tanto peninsular como americano, se establece una distinción entre los verbos cocinar y guisar, en la que cocinar se refiere a cualquier tipo de transformación sufrida por un alimento y guisar a aquellas en las que hay aplicación de calor. Esta distinción no coincide exactamente con lo que hemos detectado en nuestro corpus. Si bien *cocinar* es el verbo que abarca cualquier tipo de transformación, el verbo que se refiere a la aplicación de calor sería *cocer*. Sin embargo, ambos verbos, *cocinar* y *cocer* suelen utilizarse de manera intercambiable para denominar la aplicación de calor. Asimismo, estos verbos pueden formar parte de unidades fraseológicas, como *cocer/cocinar a fuego lento* y *cocer/cocinar al vapor*, para denominar procesos más específicos que en inglés se denominan con una unidad terminológica, en este caso, *simmer* y *steam*, respectivamente. La investigadora también menciona que en el español peninsular no se hace la distinción entre *bake/roast* que se hace en inglés, pero que quizá como consecuencia de la influencia del español americano se ha comenzado a utilizar más *hornear*.

Goded Rambaud, quien ve la relevancia de integrar este tipo de análisis semántico al diseño de ontologías, observa que los descriptores semánticos deben definirse para cada lengua ya que no siempre son comparables, como demuestra su comparación del español, el inglés, el hausa, el chino mandarín y el japonés. Advierte que este proceso supone un problema metodológico al extrapolar subprocedimientos. Otra advertencia que hace es que al construir las jerarquías deben proveer de equivalencias con categorías vacías, como en el caso de [*bake* / Φ] (2014: 172). Tanto el análisis del corpus como el de la base de datos nos llevaron a hacernos este mismo planteamiento respecto a cómo lidiar con las categorías vacías. En el caso de una base de datos orientada a la traducción no resulta de utilidad no ofrecer un equivalente, aún a consciencia de que esté lejos de ser un equivalente exacto. En estos casos, optamos por presentar el equivalente más cercano, dando cuenta de las diferencias de uso o criterio en las definiciones.

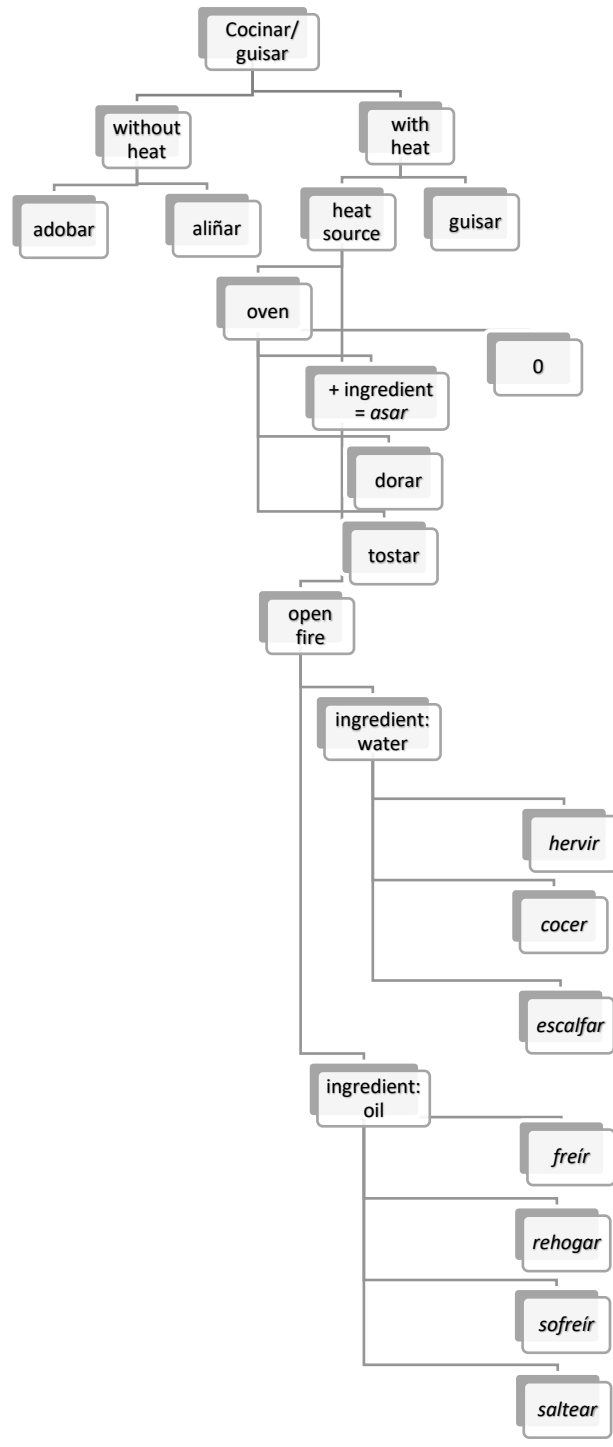


Figura 3: Esquema de los verbos de cocción en Goded Rambaud (2004: 169)

En el ámbito hispanoamericano, Sánchez Méndez (2014) realizó un estudio en torno a la historia del léxico de la culinaria y la alimentación. Desde el inicio, Sánchez Méndez establece la importancia de la relación entre historia, geografía y léxico. Con estos factores en mente, primero, describe los sucesos históricos que influyeron en el desarrollo de este léxico y, luego, describe cómo realizó su estudio y qué clase de unidades identificó.

En términos históricos, señala que el Descubrimiento de América supone un profundo cambio cualitativo y cuantitativo en el léxico culinario en la lengua española, como consecuencia de los intercambios entre el Nuevo Mundo y el Viejo Mundo:

Nacía así una denominada *cocina criolla*, variada, en la que, sobre una base castellana medieval, que se adaptaba a nuevos tipos de alimentación desconocidos totalmente en Europa, se incluyeron pronto elementos indígenas y africanos (Ibíd.: 256).

Sánchez Méndez asevera que es imperativo considerar a América al hablar del léxico culinario por dos razones. En primer lugar, porque tras el descubrimiento de América se añaden decenas de unidades léxicas correspondientes a alimentos, platos y comidas. En segundo lugar, dado que una “parcela cultural en la que operan importantes discrepancias de un país a otro” (Ibíd.: 259). A modo de ejemplo de las consecuencias de los intercambios culturales, el autor le sigue el rastro a la papa, en Europa, la patata. Resulta que patata es un híbrido taíno y quechua de las palabras para denominar papa y batata, que luego pasó a otras lenguas. En otros países, sin embargo, las denominaciones surgen de otros aspectos del referente (textura, forma, desarrollo de la planta). Entre los siglos XVI y XVIII se van definiendo las cocinas coloniales, a la par con los países y regiones. El autor indica que coincide con Fontanella (1992) en que el vocabulario es mayormente hispánico con creaciones nuevas. En el siglo XIX, se introduce el francés en la clase alta, como elemento de refinamiento, lo que se manifiesta en la ampliación del léxico culinario.

El investigador recurre a tres tipos de fuentes:

- textos cronísticos, históricos, geográficos y científicos de la América colonial
- obras literarias
- textos turísticos.

De estas, la que le resulta más informativa es la de los textos de la América colonial, ya que en estos textos encuentra información semántica, como descripciones, definiciones, explicaciones y

traducciones. En algunos casos, además, se pueden encontrar explicaciones etimológicas o se puede inferir el significado de un vocablo que se ha coordinado con otro similar. Por ejemplo, el autor cita un texto de Fernández de Oviedo en el que se dice “El qual armado se avia escondido debaxo de una *barbacoa* o *lecho* (Ibíd.: 264)

Sánchez Méndez clasifica sus resultados en cinco tipos léxicos (Ibíd.: 270-276):

- *Indigenismos*: Explica que no todas las lenguas indígenas están representadas. En un principio, el arahuaco o taíno y el caribe son las lenguas de las que se derivan la mayor parte de los préstamos. Luego, se incorporan voces del náhuatl y el quechua, lo que lleva a que algunas voces antillanas sean sustituidas. El grueso de los términos de la alimentación provendrá del taíno, el quechua y el náhuatl. La aportación del aimara, el maya o el guaraní es menor.
- *Léxico patrimonial adaptado*: Agrupa en esta categoría las palabras creadas por derivación o composición. Se parte de palabras del español europeo para denominar un alimento americano. Ejemplos: *piña*, *apio*, *níspero* (adaptaciones semánticas); *tortilla*, *frutilla* (derivación). También hay ejemplos de hibridismo, es decir, combinaciones de voces patrimoniales e indígenas.
- *Marinerismos y regionalismos*: Afirma que se produce un cambio semántico mediante el cual voces marineras vienen a denominar realidades de tierra firme. Ejemplo: mazamorra, originalmente, sobras o desperdicios de galletas que quedaban en el fondo de un barril. En esta categoría incluye palabras que en España son regionalismos, en especial, de Andalucía, y que en América son de uso general o no connotadas diatópicamente.
- *Preferencias léxicas*: En esta categoría se incluyen voces patrimoniales cuyo uso varía a ambos lados del Atlántico, si bien no hay cambios semánticos apreciables. Ejemplos: *duraznero*, *averja*, *fríjol*, *posta*. Menciona que la diferencia entre cocer y cocinar en España, no se mantiene en América, donde se prefiere cocinar.
- *Extranjerismos*: Ha habido influencia de otras lenguas. Existen afronegrismos, como banana o ñame. Dice que la influencia africana es escasa (aparentemente se refiere a España). El italiano tuvo influencia en Argentina y el francés en las clases altas en Hispanoamérica en general. Finalmente, el inglés influirá en la tecnología y la cultura.

Bubel y Spitz (2013) mencionan que Cotter (1997) y Norrick (1983) observan que la mayor parte del vocabulario en las recetas es especializado y solo puede ser entendido por un miembro de una subcultura que sabe cocinar. Explican que este tipo de vocabulario se divide en dos categorías: medidas y verbos técnicos.

Diemer (2013) expresa que las recetas en inglés medio contienen un léxico difícil y van dirigidas solo a cocineros profesionales. Basa esta presunción en el tipo de ingredientes, ya que para el siglo XV, algunos de estos ingredientes (pimienta, azafrán) eran exóticos y costosos. Por esta razón, son poco específicas en términos de las medidas y los procesos. Ya para el período del inglés moderno temprano, con la producción en masa de libros, el texto culinario amplía su público, lo que tiene consecuencias en el tratamiento del léxico:

In addition to measurements (*a little vinegar, some slices, a fair large carp, good store of sweet butter*), instructions are more elaborate than in Middle English, both syntactically and semantically. The baking process is differentiated and explained step by step: *put into, cast on, sprinkle, close up* and *bake* – in Middle English this all would have been subsumed under *bake*). As far as lexis is concerned, there is a noticeable simplification in the terminology for ingredients... At the same time, the specific vocabulary of cooking requires the continuing use of special terminology (the procedures *draw, scald, and bake* or the *coffin*) (ibid: 171).

De acuerdo con Diemer, cambios como los descritos anteriormente apoyan la hipótesis de Markham de que en la medida en que la audiencia de los textos culinarios pasa del chef profesional al público privado, es preciso eliminar parte de la jerga o código, lo que en consecuencia reduce la complejidad técnica. Como se muestra en el ejemplo, un proceso que en el contexto profesional se recogía en un solo término, debe ser desglosado en pasos para beneficio del público no experto.

Recapitulando, podemos ver que la estructura de la receta ha cambiado a lo largo de los años, pero su forma actual está bastante estandarizada. Esta incluye un título y, obligatoriamente, dos partes bien diferenciadas: los ingredientes con sus medidas y los pasos a seguir. Además de estas partes obligatorias, puede incluir otra información como porciones que sirve, tiempo de preparación o cocción y notas. Asimismo, actualmente, lo normal es que se incluya una foto del plato terminado y, en ocasiones, de los pasos para preparar el plato. Si se presenta en un formato digital, puede que también incluya otros elementos multimedia, como vídeos.

9.3. CONCLUSIÓN

Tras haber presentado en la sección 5.2., las características de los lenguajes especializados, considerábamos pertinente dar cuenta de cómo el texto culinario, concretamente, la receta, presenta las características propias de un género especializado de tipo técnico. Nos remitimos a las tipologías de Sager, Dugworth y McDonald (1980) y las de Crystal y Davy (1969), quienes incluyen la receta entre los tipos de textos técnicos.

Posteriormente, en consideración de postulados como los de Temmerman (2000) y Gaudin (1993) respecto a cómo el mismo desarrollo de una disciplina incide en la forma que adquieren los textos producidos en esta, hicimos una revisión de la evolución de la receta como género especializado en el contexto del mundo occidental. Tras revisar varias investigaciones, constatamos que la receta ha evolucionado en varios aspectos. Originalmente no se separaban los ingredientes del procedimiento y no se incluían medidas exactas. En este sentido, podemos decir que el género ha adoptado su carácter de especializado paulatinamente. Sin embargo, debemos destacar que en este punto nos referimos a la estructura del género, pues Diemer considera que en los países de lengua inglesa el contenido y la densidad léxica de la receta son cada vez menores.

Más adelante, describimos los hallazgos de Kittredge (1982), Nordman (1994), Cotter (1997), Norrick (1983), Rabadán (1991), Bubel y Spitz (2013) y Diemer (2013) respecto a la macroestructura y la microestructura actual de la receta. Estos autores coinciden en que la macroestructura actual de la receta suele incluir una breve introducción, porciones, lista de ingredientes, procedimiento, con qué servir el plato, información nutricional, sugerencias especiales y tiempo de preparación. Asimismo, nos remitimos al trabajo de estos autores y otros como Viudas Camarasa (1982) y Massam y Roberge (1989) para dar cuenta de algunas de las características retóricas y gramaticales de la receta en lengua española y lengua inglesa.

Finalmente, dedicamos un apartado a describir múltiples estudios respecto al léxico culinario, tanto en español como en inglés, desde el punto de vista de una de las dos lenguas o en contextos de traducción. Describimos estudios que daban cuenta tanto de la morfología como de la semántica de dicho léxico. Entendemos que estos estudios nos serán de gran ayuda a la hora de describir nuestros términos y establecer comparaciones entre la forma y el contenido que presentan los términos en ambas lenguas.

10. EL ROL DE LAS ONTOLOGÍAS EN LAS BASES DE DATOS TERMINOLÓGICAS

10.1. EL CONCEPTO DE ONTOLOGÍA

El ser humano siempre ha buscado estrategias para organizar, representar y transmitir el conocimiento especializado. Esto se debe a que, como plantean Jakus *et al.* (2013), los conceptos por sí solos no son suficientes. A fin de que sean de utilidad en la resolución de problemas, deben relacionarse, organizarse de manera sistemática e insertarse en un sistema de conocimiento. Entre los mecanismos para alcanzar este fin, se encuentran las ontologías, las que Jakus *et al.* describen como una manera conveniente de vincular un sujeto, una relación y un objeto de los que se desea hablar (2013: 3). Moreno Ortiz (2000: 5.4) nos dice que “la ontología supone el enlace entre los símbolos del lenguaje natural y las entidades del mundo real que éstos representan”. Originalmente, el término *ontología* se utilizaba en el ámbito de la filosofía, donde se definía como un inventario sistemático de la existencia. Sin embargo, el término fue adoptado por el campo de la inteligencia artificial, donde hoy las ontologías se consideran “la especificación de una conceptualización” (Gruber 1993), “lenguajes documentales” (Currás 2005) y la “representación del mundo real en programas computadorizados” (Jakus *et al.* 2013). En otras palabras, se trata de representaciones informatizadas de sistemas conceptuales. El IEEE Standard Upper Ontology Working Group ofrece una definición que resume adecuadamente el concepto actual de ontología:

(...) similar to a dictionary or glossary, but with greater detail and structure that enables computers to process its content. An ontology consists of a set of concepts, axioms, and relationships that describe a domain of interest” (SUOWG 2009).

Neches *et al.* (1991: 40) ofrece una definición similar en la que resalta la manera en que las ontologías relacionan los conceptos entre sí:

An ontology defines the basic terms and relations comprising the vocabulary of a topic area as well as the rules for combining terms and relations to define extensions to the vocabulary.

En otras palabras, las ontologías estructuran los contenidos de un dominio y hacen esta información legible para las aplicaciones informáticas. De acuerdo con Durán Muñoz (2011: 190) el renovado interés por las ontologías se debe a que son uno de los elementos que conforman lo que se conoce como la Web Semántica. La Web Semántica es una extensión de la web tal y como la conocemos, pero con un elemento de sentido, en la forma de lenguajes de marcado legibles por ordenador que expresan información del contenido. Los lenguajes de marcado, como HTML y otros, solo proveían información sobre la apariencia de los documentos en línea. En la Web Semántica, sin embargo, se incluye información de contenido que facilita la recuperación de información.

Las primeras ontologías, en el sentido informático del término, comenzaron a desarrollarse a principios de los noventa y ya para 1995 se implementaban las primeras metodologías para la confección de estas, lo que dio paso al nacimiento de la Ingeniería Ontológica. De acuerdo con Pinto y Martins (2004) pueden identificarse tres etapas en el desarrollo de ontologías: una primera etapa en la que se buscaba comprender cómo podían construirse las ontologías, sin entrar en consideraciones respecto a su mantenimiento y capacidad de ser reutilizadas; una segunda, en la que se desarrollaron especificaciones de actuación, conceptualización, integración e implementación; y una tercera etapa, en la que surgieron los conceptos de *reusability* (*reusabilidad*) y *configuration management* (*gestión de configuración*).

Gruber (1995: 909-910) enumera una serie de criterios que deben tenerse en cuenta a la hora de diseñar ontologías dirigidas a compartir conocimientos:

- *Claridad*: Se refiere a que las definiciones deben ser objetivas y, en la medida de lo posible, cernirse al esquema de las características necesarias y suficientes.

- *Coherencia*: Se refiere a que los axiomas definitorios deben ser consistentes, es decir, las inferencias derivadas de los axiomas no deben contradecir las definiciones.
- *Extensibilidad*: La ontología debe brindar las herramientas para que se puedan incorporar nuevos términos a partir del vocabulario existente sin que haya que modificar las definiciones de este vocabulario.
- *Preferencia de codificación mínima*: Debe minimizarse la dependencia de un sistema de símbolos para llevar a cabo la conceptualización. Es decir, el criterio para llevar a cabo la conceptualización no debe ser meramente que este sea compatible con un sistema de símbolos específico.
- *Compromiso ontológico mínimo*: El compromiso con determinada ontología debe ser solo el necesario para permitir el intercambio de conocimiento. Debe dar a los usuarios la libertad de especializar la ontología según sus necesidades.

Feliu *et al.* (2002: 4-5) desglosan otros criterios a considerar en la clasificación y diseño de ontologías:

- el número de conceptos que se incluirán (cobertura)
- si la cobertura es general o específica de un dominio
- si la ontología es episódica u enciclopédica
- si es léxica o conceptual
- el propósito de la aplicación (ej. uso general o específico, como red semántica, traducción automática, etc.)
- los nodos principales de la ontología
- la representación de los nodos (por medio de números o por medio de características)
- las relaciones conceptuales permitidas
- el uso del mecanismo de herencia para añadir información.

En este punto, debemos plantearnos cuál es la relación entre las ontologías y las terminologías. Tanto las ontologías como las terminologías sirven para ordenar y representar el conocimiento. Cualquier concepto forma parte de un sistema o dominio y establece diferentes tipos de relaciones con los otros conceptos del sistema. Cuando se estructura la terminología de un dominio, se establecen las propiedades de cada término y las relaciones entre estos. Los términos funcionan como nodos conectados por diversas relaciones. Una ontología, por otro lado, funciona

como un mapa en el que se ordenan, precisamente, los conceptos y sus relaciones, a fin de modelar un dominio, en el ámbito informático. No es difícil ver que existe una estrecha relación entre ontología y terminología. De hecho, Currás explicita este vínculo en su definición de terminología:

proceso ontológico por el cual se llega a la normalización de los sistemas formados por los diferentes lenguajes especializados, donde el concepto fijado por el término se encuentra en relación semántica con el resto de los términos de ese sistema (1991: 29).

La diferencia entre ambos sistemas de organización conceptual estriba en que los términos están asociados a un lenguaje natural, en tanto que en las ontologías se utiliza un lenguaje controlado y formalizado que, en teoría, no está vinculado a una lengua específica, pues describe conceptos. Por esta razón, actualmente existen múltiples proyectos de investigación en los que se han desarrollado productos terminográficos asociados a ontologías.

10.2 EL USO DE ONTOLOGÍAS EN PROYECTOS TERMINOGRÁFICOS

Ciertamente, las terminologías y las ontologías pueden nutrirse mutuamente, por lo que diversos proyectos terminológicos se han centrado en ligar ambos sistemas de representación del conocimiento. Se considera que las ontologías pueden ser de utilidad durante todo el proceso de desarrollo del producto terminográfico:

Not only can terminology support ontology engineering, ontologies can in turn underpin the work of terminographers and lexicographers in different phases of their work, e.g. in web searches during corpus compilation; in corpus analysis and data mining. Tools at the service of terminographers and lexicographers need ontological underpinning (Temmerman y Kerremans 2003: 5).

10.2.1. TERMINONTOGRAFÍA

A principios de los 2000, Temmerman y Kerremans desarrollaron la metodología conocida como *terminontografía*, que definen como un acercamiento multidisciplinario en el que se combinan los métodos de análisis de la Terminología Sociocognitiva con los métodos del análisis ontológico (Temmerman y Kerremans 2003). El proceso de trabajo terminontográfico consiste de las siguientes etapas:

- Etapa de preparación: En esta etapa se analiza el propósito y alcance del proyecto. Posteriormente se recopila información de fuentes diversas (textos y expertos).
- Compilación de la base de datos: En esta etapa se recopilan los datos que se incluirán en la base de datos. El proceso de recopilación de datos implica el uso de una infraestructura de categorización. Luego, estos datos pasan por un proceso de verificación y validación.
- Exportación: Los datos se exportan a una ontología y a una base de datos.

El elemento clave del método ontoterminográfico es el desarrollo de la infraestructura de categorización. Para desarrollar dicha estructura, en primer lugar, deben identificarse las categorías independientes de la lengua y la cultura. Luego, se identifican las categorías específicas a las lenguas y culturas que forman parte del proyecto. Moreno Ortiz y Pérez Hernández (2002) plantean que como parte del proceso de documentación previo a la creación de una base de datos, el terminólogo adquiere una serie de conocimientos de cómo se estructura el área del saber en torno a la que gira la base de datos, pero, una vez se construye la base de datos, no queda constancia de este proceso. Esto tiene como consecuencia dos problemas. En primer lugar, que los usuarios de la base de datos, ya sean traductores, estudiantes del tema o público general, no tienen acceso a esta información sobre la estructura del dominio. En segundo lugar, se pierde la oportunidad de reutilizar dicha información en la creación de nuevas aplicaciones para el Procesamiento de Lenguaje Natural (Natural Language Processing, NLP).

Moreno Martínez (2002) advierte que no es absolutamente necesario desarrollar una ontología completa de antemano, dado que esta tarea puede desarrollarse de forma paralela a la creación de la base de datos.

El objetivo es que esta red conceptual se convierta en el eje central en la búsqueda, elección, estructuración y continua evaluación de los términos. Como ya vimos, una vez generadas las categorías conceptuales del subdominio oncológico (§2.3.3.1), es decir, los conceptos más representativos, los términos se clasifican de acuerdo con éstas (Moreno Martínez: 257).

Bautista Zambrana (2010: 302) destaca como uno de los aciertos de esta metodología la combinación de las metodologías *top-down* y *bottom up*. Como parte del acercamiento *top-down* se establecían categorías tomando como base la orientación de expertos. Luego, estas categorías se contrastaban con las identificadas en corpus, como parte del acercamiento *bottom-up*. De esta manera,

10.2.2. ONTOTERMINOLOGÍA

En el año 2007, en el contexto de la primera conferencia TOTh, Roche introduce el término *ontoterminologie*, una metodología terminológica en la que la ontología juega un rol central tanto en la construcción del sistema nocional como en la operatividad de los proyectos terminológicos. Este acercamiento, de tipo onomasiológico, sitúa la ontología como punto de partida y *tertium comparationis* conceptual:

L'*ontoterminologie* insiste d'une part sur l'importance des principes épistémologiques qui président à la conceptualisation du domaine – c'est l'ontologie dans sa définition première –, et d'autre part sur la nécessité d'une approche scientifique de la terminologie où l'ingénieur joue un rôle fondamental – c'est l'ontologie dans ses définitions plus récentes –. Ainsi, les représentations formelles de l'ontologie permettent de « sortir » de la langue naturelle et de garantir certaines propriétés comme la cohérence, le partage et parfois le consensus (Roche 2007 :14).

El acercamiento de Roche se basa en una defensa de la separación del sistema lingüístico y el sistema conceptual. Este considera que la redacción de textos especializados no equivale a su conceptualización, por lo que si bien los textos pueden proveer información sobre la estructura de un sistema conceptual, el texto no modela la conceptualización (Roche *et al.* 2009: 322). Asimismo, entiende que las relaciones semánticas y las relaciones conceptuales no son equivalentes. Por estas razones, concluye que no se pueden crear ontologías partiendo directamente de textos.

La metodología utilizada por Roche se utilizó en el proyecto Advanced Sustainable Technologies for Heating and Cooling Applications (ASTECH), una iniciativa europea que buscaba promover el uso de energías renovable en sistemas de calefacción y enfriamiento.

10.2.3. PROYECTOS ONTOTERMINOGRÁFICOS

En los últimos años se han desarrollado diversos proyectos terminográficos asociados a ontologías. En este apartado mencionamos algunos de los más abarcadores cuyos autores son la mayoría grupos de investigación españoles: Cogniterm, OntoTerm, GENOMA, EcoLexicon y OntoCeram. Debemos señalar que en el caso de EcoLexicon el proyecto no se creó partiendo de

la premisa de que estaría vinculado a una ontología, sino que esta se ha ido incorporando a la base de datos original posteriormente.

10.2.3.1. COGNITERM

El proyecto COGNITERM, desarrollado a principios de los años noventa en la Universidad de Ottawa bajo la dirección de Douglas Skuce, fue uno de los pioneros en combinar una base de datos terminológica tradicional con una base de datos de conocimientos (Meyer y Skuce 1990: 131). Nació del interés de estructurar mejor el conocimiento en las bases de datos terminológicas, de modo que fueran más útiles para los seres humanos y que, en un futuro, también pudieran reutilizarse en sistemas informáticos. En la propuesta de Meyer y Skuce ya se perfilaban los elementos de lo que debería incluir una *terminological knowledge databases* (TKB): interfaz fácil de utilizar, elementos audiovisuales, hipervínculos que facilitaran la consulta de otros recursos, acceso a múltiples bases de datos (en diferentes lenguas y de diferentes especialidades relacionadas), representación de la multidimensionalidad de los sistemas conceptuales, representación de la naturaleza cambiante de las disciplinas, mecanismos de control de calidad y mecanismos que permitieran la construcción semiautomática de definiciones (Meyer *et al.* 1992). Asimismo, se aspiraba a que el usuario pudiera hacer consultas tanto desde una perspectiva léxica como conceptual, es decir, que pudiera introducir un término y recuperar datos sobre este o hacer una consulta en la que pudiera obtener términos con determinadas características conceptuales.

COGNITERM funcionaba con el apoyo de una herramienta de gestión conceptual llamada Conceptually Oriented Description Environment (CODE), que se encargaba del manejo de la estructura conceptual. La creación de CODE debía cumplir varios objetivos. En primer lugar, llevar a cabo un análisis conceptual más sistemático y coherente que evitara inconsistencias. En segundo lugar, representar la estructura conceptual de manera dinámica. Por este motivo, las descripciones de los conceptos podían modificarse constantemente en la medida en que el terminólogo profundizara sus conocimientos (Meyer *et al.* 1992: 132).

10.2.3.2. ONTOTERM

Como parte del proyecto OncoTerm, desarrollado según la metodología de la TbM, que mencionáramos en la sección 4.7.3.1., se creó el sistema de gestión de bases de datos

terminológicas basado en el conocimiento OntoTerm. El sistema de OntoTerm es una herramienta que permite relacionar los conceptos de una ontología a los términos en una o varias bases de datos terminológicas (Moreno Ortiz 2000). La arquitectura de la aplicación OntoTerm consta de dos módulos principales, independientes pero relacionados: un editor de ontologías y un editor de bases de datos terminológicas. Ambos módulos trabajan de la mano para garantizar consistencia conceptual. No se puede añadir un término si no existe un concepto correspondiente en la ontología y, del mismo modo, cada vez que se agrega un concepto a la ontología, la base de datos terminológica se actualiza. El módulo ontológico se basa en la ontología Mikrokosmos, una ontología desarrollada por la Carnegie Mellon University, la New Mexico State University y otras entidades de gobierno con el fin último de desarrollar un sistema de representación de significado independiente de lenguas específicas (Text Meaning Representation, TMR). La estructura de Mikrokosmos se basa en las categorías ontológicas EVENTO, OBJETO y PROPIEDAD. Esta última se subdivide en RELACIONES y ATRIBUTOS. Estas mismas propiedades ontológicas aparecen en la base de datos terminológica por medio de la definición terminográfica (Montero Martínez 2002).

10.2.3.3. GENOMA KB

GENOMA KB fue un proyecto desarrollado por los investigadores de IULATERM con el objetivo de integrar las bases de datos terminológicas y las ontologías en el ámbito de la Genómica. El Proyecto buscaba establecer la base teórica y las estrategias necesarias para facilitar la extracción de términos, nodos conceptuales y relaciones conceptuales de los textos de manera semiautomática. Tras evaluar múltiples sistemas de gestión terminológica y de creación de ontologías, así como ontologías existentes (Cyc, Euro WordNet y Mikrokosmos), los investigadores decidieron reutilizar el sistema de OntoTerm (Feliu *et al.* 2002). Con la ayuda de expertos en Genómica, desarrollaron una estructura conceptual básica para su ontología, que más adelante ampliaron por medio de la revisión de recursos textuales y lingüísticos especializados.

El proyecto consistía en una base de conocimientos que integraba cuatro módulos independientes pero interrelacionados: una ontología, una base de datos terminológica, un corpus y una base de datos factual (Cabré *et al.* 2004). Esta última contenía la información bibliográfica

de los textos en el corpus y metadatos relacionados con el dominio de la Genómica (Feliu *et al.* 2004). El gestor de ontologías, permitía introducir nuevos términos y describirlos por medio de la relación básica de hiperónimo-hipónimo y, posteriormente, por medio de las relaciones conceptuales descritas en Feliu (2004), entre las que se incluían las de semejanza, hiponimia, secuencialidad en tiempo y lugar, causalidad, instrumentalidad, meronimia y asociación.

10.2.3.4. ECOLEXICON

La base de datos de conocimientos de EcoLexicon, proyecto que describiéramos en el apartado 2.7.3.2., también se encuentra vinculada a una ontología. Originalmente, el proyecto funcionaba con una base de datos relacional, pero los investigadores querían lidiar con las limitaciones de esta para representar entidades del mundo real. Por ese motivo, incorporaron una ontología para almacenar la información semántica, pero conservaron la base de datos relacional para que se encargara del resto de la información (León Araúz y Magaña Redondo 2010: 1). Aunque originalmente consideraron vincular la base de datos a la ontología EnvO, en los artículos más recientes sobre el tema se indica que la base de datos se encuentra en proceso de vincularse a FunGramKB, lo que permitirá la explicitación del conocimiento especializado en la base de datos original de EcoLexicon como una de las extensiones o satélites de la ontología de cobertura general de FunGramKB (San Martín y Faber 2014). Como veremos al describir la ontología ligada a la alimentación de Food Product Ontology, que es una extensión de la ontología en torno a bienes y servicios GoodRelations (Kolchin y Zamula 2013).

10.2.3.5. ONTOCERAM

El proyecto OntoCeram, desarrollado en Maroto (2007), consta de una base de datos sobre productos cerámicos vinculada a una ontología que se desarrolló como parte del proyecto de investigación TxtCeram. Maroto señala que se organizaron los conceptos de la ontología a partir de un árbol de campo del dominio confeccionado como parte del proyecto, el modelo conceptual de Sager y Kageura (1994) y la organización de los niveles superiores de la ontología Mikrokosmos. Asimismo, desarrolló un catálogo de relaciones de las relaciones conceptuales que establecían los conceptos de este dominio, por medio de consultas a fuentes de referencia y el estudio de corpus sobre cerámica. Maroto integró los conceptos y relaciones a los niveles superiores de la ontología Mikrokosmos por medio del editor de ontologías Protégé.

10.2.3.6. ALGUNAS CONCLUSIONES RESPECTO A LOS PROYECTOS ONTOTERMINOGRÁFICOS

Los estudios que mencionáramos en este apartado representan solo unos cuantos ejemplos con relación a la variedad de proyectos que se están llevando a cabo actualmente en esta línea. La integración de ontologías a las bases de datos terminográficas ha resultado ser una estrategia adecuada para sistematizar la incorporación de conceptos y relaciones conceptuales. Como vemos, en varios de estos proyectos, se han reutilizado ontologías ya existentes. Asimismo, en algunos proyectos se consideró la integración a una ontología desde el inicio, en tanto que en otros, la ontología se integró posteriormente. Aunque en este punto no contamos con los recursos ni el conocimiento de informática como para integrar nuestra base de datos a una ontología, nos pareció que sería beneficioso para nuestro trabajo identificar las ontologías existentes en el ámbito de la gastronomía y la alimentación. En primer lugar, a fin de evaluar sus méritos y carencias. En segundo lugar, para intentar encontrar categorías comunes entre estas que podríamos reutilizar en nuestro proyecto.

10.3. ONTOLOGÍAS EN EL CAMPO DE LA ALIMENTACIÓN Y LA COCINA

Al constatar los beneficios de la incorporación de ontologías en proyectos terminográficos, procedimos a hacer una revisión de las ontologías asociadas a la alimentación y la cocina. Tanto los ingenieros informáticos dedicados a la estructuración y creación de ontologías como los terminólogos que las han integrado a herramientas terminográficas coinciden en que una de las mayores ventajas de una ontología es que esta puede ser reutilizada. Los investigadores de la Universidad Politécnica de Madrid creadores del método de creación de ontologías *methontology* (Corcho *et al.* 2005, Fernández *et al.* 1997) y Noy y McGuinness (2001) indican que una de las primeras etapas en la creación misma de una ontología es la reutilización de ontologías anteriores. La revisión de los proyectos terminográficos relacionados con ontologías muestra el mismo patrón de reutilización y adaptación de recursos. En el proyecto OncoTerm, se reutilizó y adaptó la ontología del proyecto de KBMT Mikrokosmos (Moreno Ortiz y Pérez Hernández 2002); en el proyecto GENOMA se reutilizó el gestor ontotermológico Oncoterm y, en el proyecto Ontoceram, tomaron como punto de partida los niveles superiores de la ontología Mikrokosmos y

se reutilizó el gestor de ontologías Protégé-marcos para construir la base de datos terminológica de productos cerámicos. Basándonos en estos proyectos, consideramos que también podríamos beneficiarnos de la reutilización de la información incluida en ontologías relacionadas con la alimentación y la cocina.

Como prueban los proyectos ontoterminográficos discutidos en el apartado anterior, las ontologías han probado ser útiles en varios renglones. En primer lugar, facilitan la sistematización del trabajo terminográfico. En segundo lugar, pueden servir como punto de partida para identificar las principales categorías, atributos y relaciones de un dominio. Sin embargo, en este punto debemos hacer la salvedad de que las ontologías, como cualquier diccionario, terminología o taxonomía, solo ofrecen una perspectiva de un dominio. En los proyectos ontoterminográficos reseñados anteriormente, veíamos como las ontologías podían nutrirse o contrastarse con corpus textuales, pues es bien sabido que en cada cultura existen diferencias de conceptualización, lo que se refleja en los textos generados en el entorno de cada cultura. No podemos caer en el error de pensar que como una ontología es una representación conceptual está por encima de las lenguas naturales. Con estas consideraciones en mente, nos dimos a la tarea de revisar y contrastar las ontologías existentes en los campos de la alimentación y la cocina.

Esta parte de la investigación sirve varios propósitos. En primer lugar, conocer el estado de la cuestión en el campo de las ontologías de la alimentación y la cocina. Nos interesaba averiguar cuáles eran, a que lenguas y bases de datos estaban asociadas, cómo habían sido estructuradas y con qué propósito. En segundo lugar, queríamos verificar si existían categorías coincidentes en estas ontologías, lo que revelaría un cierto consenso respecto a las categorías principales del dominio. En tercer lugar, buscábamos identificar las categorías, atributos y relaciones conceptuales que fueran más pertinentes a nuestro proyecto. No debemos olvidar que cada ontología se adapta a la que será su aplicación final. Como discutíamos antes, en el ámbito de la informática y la documentación, las ontologías se utilizan para infinidad de propósitos. Al revisar las ontologías de cocina y alimentación, encontramos que se han desarrollado ontologías culinarias con fines tan variados como la organización del conocimiento para facilitar su recuperación por medio de motores de búsqueda, la creación de animaciones y el desarrollo de aplicaciones de interpretación de comandos de voz. Por tal razón, era más que probable que en

estas ontologías se consideraran categorías que no serían relevantes en el contexto de una base de datos terminológica.

Por otro lado, entendíamos que incluso considerando las categorías conceptuales coincidentes en las distintas ontologías, ello no implicaba necesariamente que estas fueran categorías válidas para todas las lenguas y culturas. En última instancia, siempre contrastaríamos las categorías, atributos y relaciones presentes en estas ontologías con los datos de nuestro corpus. Como hemos indicado anteriormente, uno de los objetivos de nuestro proyecto era representar las categorías, atributos y relaciones específicas de la cocina puertorriqueña, en aras de facilitar su traducción al inglés. Por este motivo, resultaba importante encontrar un punto de encuentro conceptual, pero, al mismo tiempo, dejar en claro las diferencias. Las ontologías nos servirían como medio para hallar el punto de encuentro conceptual.

En el proceso, también encontramos investigaciones y recursos que no se catalogan ni como ontologías ni como terminologías, pero que persiguen la organización sistemática de conceptos asociados con la alimentación. Estos recursos organizan la información sobre los alimentos desde la perspectiva de su producción, consumo y valor nutricional, no desde un punto de vista culinario. Sin embargo, era pertinente revisar estos recursos ya que los ingredientes, una de las categorías conceptuales imprescindibles en el ámbito culinario, son alimentos.

En relación con este tipo de recurso, Ireland y Møller, (2000: 530) explican que existen dos tipos de acercamientos a la clasificación de alimentos: uno consistente en crear categorías universales y otro basado en incluir descripciones de los alimentos. De acuerdo con Ireland y Møller, las bases de datos de alimentos nacionales y regionales cuentan con categorías específicas que responden a su realidad nacional. Por ejemplo, en la base de datos de las islas del Pacífico existe una categoría dedicada a los productos derivados del coco, mientras que en la de Centroamérica y Panamá, existen categorías para los productos derivados del plátano, el maíz y el pan de maíz. Los investigadores señalan que estas bases de datos son inadecuadas para el intercambio internacional de información.

Ireland y Møller mencionan algunos de los sistemas de clasificación internacionales que responden al primer acercamiento, el de las categorías universales. Entre estos, se encuentran el Codex Alimentarius, desarrollado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, por sus siglas en inglés); el CIAA Food Categorization

System, desarrollado por la Confederación de Industrias *de* Alimentación y Bebidas de la Comunidad Económica Europea; el Harmonized Commodity Description and Coding System, de la Organización Mundial de Comercio; el Eurocode-2 Food Coding System, una iniciativa europea, y el Sistema de Codificación Común de las Naciones Unidas. Tras comparar estos sistemas, Ireland y Møller llegan a la conclusión de que han sido diseñados por y para personas que ya conocen los alimentos incluidos, por lo que no proveen información adecuada para el usuario externo. Por otro lado, estas clasificaciones suelen responder a legislaciones y otros propósitos variados, por lo que no son compatibles entre sí.

Los sistemas basados en el acercamiento descriptivo, sin embargo, son de mayor utilidad para los usuarios externos, ya que desglosan los datos en categorías y atributos. Ofrecen tres ejemplos de este tipo de sistemas: INFIC/ENFIC, INFOODS y LanguaL.

A continuación describimos algunas iniciativas institucionales, comerciales y académicas.

10.3.1. BASES DE DATOS, SISTEMAS DE CLASIFICACIÓN Y ONTOLOGÍAS EN EL ÁREA DE LA ALIMENTACIÓN

10.3.1.1 INFIC/ENFIC

Uno de los primeros proyectos de clasificación de alimentos fue el del International Network of Feed Information Centres (INFIC), que data de la década del setenta y ENFIC (European Network of Feed Information Centres), proyecto posterior que partía de INFIC. Estos no se enfocaban en la alimentación humana, sino en la descripción de alimentos para ganado. En ambos, la entrada de cada alimento incluía un nombre corto, un código numérico para identificar el alimento, una descripción y una serie de facetas descriptivas –6 en INFIC y 13 en ENFIC—. De acuerdo con Maroto Molina *et al.* (2008), las facetas disponibles en ENFIC eran origen, origen específico, nombre científico, parte analizada, parte consumida, procesos, estado de maduración, corte o cosecha, grado comercial, grado sintético, nombre comercial, país y productor.

10.3.1.2. INFOODS

La International Network of Food Data Systems (INFOODS) es un organismo internacional coordinado por la FAO, creado bajo el auspicio de la Universidad de las Naciones Unidas (UNU), que cuenta con el apoyo de la Fundación Internacional de Nutrición (INF), cuyo

propósito es facilitar el intercambio de información sobre el contenido nutricional de alimentos y bebidas. Stewart Truswell *et al.* (1991) explican que en las bases de datos alimentarias suelen organizarse los alimentos de acuerdo con tres características principales: origen del alimento, tipo de alimento y función. El tipo y la función de un alimento dependen de cada cultura. Por esta razón, se implementó un sistema de facetas, pues se entendía que era la mejor forma de dar cuenta de estos aspectos dependientes de la cultura. La idea de fondo era que un mismo objeto puede observarse desde diferentes ángulos. Las facetas, al ser independientes las unas de las otras, permitirían dar cuenta de estos ángulos y, así, facilitar la recuperación de información.

De acuerdo con Møller y Ireland (2000: 534), las INFOODS Guidelines for Describing Foods contienen criterios para indicar si un alimento es “simple” o “mezclado”, es decir, que tiene varios componentes, y proveen una serie de facetas descriptivas para cada una de estas dos clasificaciones. Se puede introducir texto libremente, pero se incluyen listas de entidades y características de composición alimentaria que se entiende los usuarios deberían registrar. El Sistema de INFOODS se utiliza, ya sea en su versión original o en una adaptada al país, en Nueva Zelanda, Oceanía, dos países africanos y diez países latinoamericanos. De acuerdo con Charrondiere y Burlingame (2011), sistemas como LanguaL, EUROFOODS y EuroFIR toman las guías de INFOODS como punto de partida.

10.3.1.3. LANGUAL

De acuerdo con la web oficial de LanguaL, el Center for Food Safety and Applied Nutrition (CFSAN) de la Administración de Medicamentos y Alimentos de los Estados Unidos (FDA) comenzó a trabajar en el tesoro multilingüe LanguaL™ (“langua alimentaria”) en la década de 1970. Pennington *et al.* (1994), quien describe el proyecto como una base de datos de descriptores de alimentos, indica que el proyecto se desarrolló con el fin de crear un vocabulario estandarizado para la descripción de alimentos que brindara datos sobre los nombres y componentes de los alimentos de forma rápida y fiable, dirigido principalmente a las entidades reguladoras de alimentos. A lo largo de los años se han unido colaboradores de países como Dinamarca, Francia y Hungría, y el proyecto ha continuado hasta nuestros días.

Si bien LanguaL no se define como una ontología, sino como un tesoro multilingüe, es preciso mencionarlo ya que fue uno de los primeros sistemas de clasificación sistemática de

alimentos y continua en uso hasta nuestros días. Por otro lado, no debemos subestimar el valor de los tesauros, que Currás (2005) incluye en la categoría de lenguajes documentales, junto con las ontologías y las taxonomías.

LanguaL cuenta con varias categorías de descriptores de alimentos que se denominan *factors* o *facets*. Al igual que en INFOODS, cada una de estas facetas es independiente y describe un aspecto del alimento. Las facetas utilizadas por LanguaL son las siguientes: tipo de alimento, fuente del alimento, parte de planta o animal, estado físico y forma, amplitud del tratamiento por calor, método de cocción, tratamiento aplicado, método de conservación, medio de envasado / empaquetado, superficie de contacto con el alimento, grupo de consumidores / uso dietético / información (reclamos), lugares y regiones geográficas y características adjuntas de los alimentos.

Aunque Pennington *et al.* (1994) señala que estas facetas son independientes, también admite que algunos se relacionan conceptualmente. Por ejemplo, tipo de alimento, fuente del alimento y parte de planta o animal se relacionan con el origen del alimento, en tanto que método de cocción, tratamiento aplicado y método de preservación se refieren al proceso de preparación del alimento. Pennington y Ritva (1991) explican la utilidad del acercamiento en facetas de LanguaL para la traducción:

LanguaL is based on a controlled vocabulary with cross-references and a hierarchical structure of terms. Taxonomic names provide clear identification of a plant or animal food by genus and species. Such identification may be particularly useful when food names are translated from one language to another, because common names for foods are often unreliable means of identification (288).

The screenshot displays the LanguaL Food Product Indexer interface. On the left, under 'Description', there is a table of 'Foods in Data Set [551]'. The table has columns for 'FID', 'OK', 'R', 'Original food name', and 'English name'. The row for 'X1244' is highlighted, showing 'APPLE PIE, WHOLE, FROZEN, IN ALUMINUM' as the original name and 'APPLE PIE, WHOLE, F' as the English name. Below this table is a list of 'LanguaL Descriptors for Selected Food [11]', with 'A0253 TARTA, DULCE' selected. On the right, the 'A0253' descriptor details are shown, including the descriptor name 'TARTA, DULCE', related terms like '10000245 - PIES/PASTRIES - SWEET (FROZEN) (GS1 GPC) [A0955]', synonyms, a scope note, and additional information: 'Sweetened bakery product consisting of a sweetened or unsweetened pie crust and a sweetened filling. The filling is always indexed as the food source, even if the crust is the same weight or greater weight than the filling ingredient.'

Figura 4: Descripción del producto *apple pie* en la aplicación *LanguaL Food Product Indexer*, versión de 2014

Pennington (1996) proponía añadir el factor *cuisine*, entendido como el factor que asociaría los alimentos a la cocina de una determinada cultura:

In a broad sense a *cuisine* refers to the food selection and preparation patterns common to cultural groups. The *cuisine* of a group of people is characterized by the available dietary staples, foods typically consumed, ingredients in mixed dishes, types of fats and oils used to cook and flavor foods, sauces, seasonings, preparation procedures, cooking methods/techniques, and patterns of daily food intake (Pennington, 1996: 156).

Esta propuesta de Pennington llama la atención, ya que introduce una faceta cultural a la base de datos, una variable que a nuestro entender no ha sido explotada en otras bases de datos de este tipo. Sin embargo, al revisar los descriptores utilizados en la versión más reciente de LanguaL, constatamos que finalmente no se incluyó dicha categoría.

LanguaL utiliza un sistema de codificación alfanumérico para identificar los descriptores asociados a cada faceta. Los términos o descriptores para cada faceta están agrupados de forma jerárquica, desde el más general al más específico. Los usuarios pueden hacer búsquedas por medio

de lenguaje natural a través de la web de LanguaL o descargar la aplicación LanguaL Food Product Indexer (Indexador LanguaL para Productos Alimenticios) y conjuntos de datos de composición de alimentos indexados por la FDA y el European Food Information Resource (EuroFIR).

10.3.1.4. EUROFIR

De acuerdo con su web oficial, la red institucional EuroFIR, que abarca 27 países, se creó en 2005 con el propósito de armonizar la descripción sistemática de alimentos en Europa. A fin de facilitar el funcionamiento de la red, en 2009, se fundó la entidad sin fines de lucro EuroFIR AISBL, que opera bajo legislación belga. Como base para cumplir sus objetivos, EuroFIR adoptó el sistema LanguaL. Los compiladores de EuroFIR reunieron los conjuntos de datos disponibles en la web de LanguaL y, además, indexaron conjuntos de datos de otros organismos como el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Los conjuntos de datos de EuroFIR incluyen la denominación del alimento en la lengua hablada en el país correspondiente y en inglés, y la codificación alfanumérica de cada alimento en el sistema LanguaL. Entre los conjuntos de datos de EuroFIR se encuentra el conjunto de datos de España, recopilados por la Universidad de Granada. En España, el proyecto asociado a EuroFIR es la Base de Datos Española de Composición de Alimentos (RedBEDCA), establecida en 2004 gracias a colaboradores de EuroFIR en la Universidad de Barcelona, la Universidad de Granada y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria (AESA) (Martínez Burgos *et al.* 2009). Esta base de datos ofrece la opción de llevar a cabo una búsqueda alfabética, por grupos de alimentos o avanzada. La base de datos provee el nombre del alimento en español y su equivalente en inglés.

10.3.1.5. AGROVOC

La FAO cuenta con el tesoro multilingüe AGROVOC, que según los datos más recientes de la web de Agricultural Information Management Standards, contiene más de 32 000 conceptos en 23 lenguas. Creada en 1980, es una de las bases de datos de alimentos más antigua y completa. La FAO define el proyecto de la siguiente manera:

AGROVOC is a controlled vocabulary covering all areas of interest of the Food and Agriculture Organization (FAO) of the United Nations, including food, nutrition, agriculture, fisheries, forestry, environment etc. It is published by FAO and edited by a community of experts.

AGROVOC se empezó a trabajar como ontología en el 2003, y, posteriormente, Soergel *et al.* (2004) desarrollaron la ontología en formato OWL. Este formato no resultó ser el más adecuado, por lo que en el 2009, el W3C recomendó cambiarlo al Simple Knowledge Organization System (SKOS) para desarrollar las especificaciones y estándares para lidiar con el tesauro y los sistemas organizativos en el contexto de la Web Semántica (Kamel Boulos *et al.* 2015: 378). Actualmente, los conceptos se organizan en el sistema jerárquico expresado en el formato de descripción SKOS²⁴. Por otro lado, en vista de algunas de las limitaciones de las herramientas tradicionales para trabajar con ontologías, AGROVOC desarrolló su propio editor en línea, VocBench, en el cual los usuarios autenticados pueden añadir y traducir términos a su lengua. Cada intervención queda registrada de modo que se puede consultar la fuente de la información. Este editor permite trabajar con tesauros, glosarios, listas de autoridades, listas de códigos, taxonomías y clasificaciones (Ibíd.: 379). Junto con cada concepto pueden encontrarse cuatro tipos de información: datos terminológicos, relaciones conceptuales y terminológicas, definiciones o imágenes y notas editoriales o de alcance.

Kamel Boulos *et al.* (2015) resaltan tres cualidades de AGROVOC. En primer lugar, que representa el mayor consenso en lo que a terminología se refiere. En segundo lugar, es una de las pocas bases de datos de alcance internacional y, además, cuenta con amplio apoyo institucional. Finalmente, un sinnúmero de bibliotecas y repositorios digitales han adoptado esta herramienta para la indización y recuperación de información (Ibíd.: 380). A las características descritas por estos investigadores, debemos añadir que AGROVOC dio un importante paso al pasar de ser solo un tesauro y vincularse a una ontología, que además cuenta con su propio sistema de edición adaptado a sus necesidades.

10.3.1.6. OPEN FOOD FACTS

Kamel Boulos *et al.* (2015) reseñan varias ontologías relacionadas con la alimentación y la nutrición con el objetivo de crear una aplicación que permita al usuario seleccionar alimentos más saludables al momento de hacer sus compras, basándose en factores como su edad, peso e historial médico. Entre las bases de datos y ontologías que desglosan, se encuentra Open Food Facts²⁵,

²⁴ Para más información sobre SKOS, véase Pastor Sánchez (2009, 2013).

²⁵ Puede accederse a Open Food Facts en <https://world.openfoodfacts.org/>.

también llamada la Wikipedia de las ontologías de alimentos por permitir contribuciones de usuarios. Se trata de una base de datos en la que los usuarios pueden enviar fotos y los contenidos de las etiquetas de información nutricional de los alimentos que consumen. Open Food Facts ha desarrollado una aplicación móvil que permite que al escanear el código de barras de los alimentos, los usuarios puedan obtener información sobre el contenido de estos y, en particular, si contienen sustancias dañinas como grasas saturadas, azúcares, sales, aditivos o alérgenos. La ontología vinculada a Open Food Facts se organiza por medio de las relaciones *is-a* y *has*. La principal ventaja de la web y la aplicación de Open Food Facts reside en que cuenta con información de productos de todo el mundo. Sin embargo, al igual que LanguaL solo se incluye información de los alimentos procesados.

10.3.1.7. FOOD PRODUCT ONTOLOGY

La Food Product Ontology se creó con el fin de complementar la aplicación móvil MneMojno, que brindaba a los usuarios datos sobre los componentes de los alimentos que no aparecían en la etiqueta de estos (Kolchin y Zamula 2013). Esta ontología desarrollada en Rusia constituye una extensión de GoodRelations, otra ontología diseñada para la descripción de bienes y servicios por medio de datos estructurados. GoodRelations contaba con la estructura necesaria para describir un concepto en términos de producto, precio y especificación. La función de la Food Product Ontology en relación con GoodRelations era crear un dominio específico de la alimentación dentro del marco más amplio de los productos servicios, que fuera capaz de representar los valores y atributos específicos del producto alimentario, como lo serían los datos de apariencia, componentes y valor nutricional, entre otros. Con este fin, los creadores de la Food Product Ontology se dieron a la tarea de combinar los datos de las páginas web de fabricantes de alimentos, proveedores e instituciones dedicadas a la estandarización de alimentos (Ibíd.:192).

Kolchin y Zamula (2013: 193) describen las principales categorías de datos que incluye la Food Product Ontology:

- *Food*: Se trata de una subclase de la categoría *Product or Service* en GoodRelations y se refiere a cualquier tipo de producto alimenticio.

- *FoodCategory*: Esta es una categoría específica de la nueva ontología que funciona como la categoría superordinada de *Food*. Las subcategorías de *FoodCategory* se tomaron del Codex Alimentarius de la FAO que mencionamos en la introducción de este capítulo.
- *Ingredient*: Se refiere a cualquier ingrediente o aditivo que tenga un alimento clasificado en *Food* y se relaciona con este por medio de la relación *contains ingredient*.
- *Carbohydrates Per100g, Proteins Per100g, Fats Per 100g y Energy Per100g*: Todas estas categorías indican la cantidad de los respectivos tipos de nutrientes (hidratos de carbono, proteínas y grasas) por cada 100 gramos de un alimento.
- *Contains a GMO*: Indica si un alimento tiene un componente que se ha modificado genéticamente.
- *IngredientsList*: Consiste de una lista de ingredientes del producto, separados por comas.

Kamel Boulos *et al.* (2015: 375) advierte que no está claro cuál es la cobertura de esta ontología, pero que se limita al ámbito de Rusia.

10.3.1.8. FOOD-ORIENTED ONTOLOGY-DRIVEN SYSTEM (FOODS)

El Food-Oriented Ontology-Driven System (FOODS), desarrollado en Tailandia, es una aplicación en línea que sugiere menús basándose en la información aportada por los usuarios. El Sistema de FOODS consiste de tres componentes: una ontología con datos sobre los alimentos, un sistema experto y una sección de salud. La ontología contiene datos sobre las sustancias en los alimentos, su valor nutricional y las porciones diarias recomendadas según la región, el plato o el menú. El sistema experto es la parte del programa en la que los usuarios pueden introducir datos sobre los productos alimentarios que prefieren, en términos de variables como métodos de preparación, precios, sus preferencias en cuanto a sabores, platos y productos que deben evitar. En el caso de que el usuario tuviera una cuenta de acceso en el programa, el sistema podría ir recopilando información sobre los productos que el usuario compre y, de este modo, crearle un perfil. La sección de salud es donde el usuario introduce su historial médico del usuario y datos básicos como sexo, edad, peso y altura. El programa interpreta toda esta información y sugiere menús a los usuarios (Snae y Brückner 2008). Los desarrolladores de este proyecto consideran que sería de utilidad tanto en restaurantes como en clínicas u hospitales.

FOODS organiza los datos bajo las siguientes categorías: cocina regional, platos, ingredientes, disponibilidad, nutrientes, platos basados en necesidades nutricionales, métodos de

preparación, utensilios y precios. En la ontología se establecen relaciones entre los conceptos en las diferentes categorías. Por ejemplo, la categoría dedicada a la cocina regional se relaciona con los ingredientes. Sin embargo, no todos los ingredientes en el sistema pueden adscribirse a una cocina regional. Los ingredientes también se asocian con otras categorías como la de disponibilidad, que indica en qué temporadas está disponible un ingrediente, y a la de datos nutricionales (2008: 173).

Sin duda uno de los aspectos más sobresalientes del FOODS es la consideración de aspectos culturales, que se ve reflejada en la inclusión de la categoría de cocina regional. Dentro de esta categoría se incluyen las opciones italiana, tailandesa, china, alemana, griega, sueca e india. Snae y Brückner explican que según la categoría que el usuario seleccione en la interfaz del programa, podrían limitarse las demás variables. Por ejemplo, si selecciona cocina tailandesa, no tendría la opción de elegir entre entrante, aperitivo o postre porque dichas categorías no existen en la cultura tailandesa. Asimismo, según la región, tampoco podría elegir platos que incluyan los órganos internos de ciertos animales (2008: 174).

10.3.1.9. FOODWIKI

FoodWiki, desarrollada en Turquía, es otra aplicación basada en ontologías semejante a Open Food Facts y a FOODS. Al igual que Open Food Facts, cuenta con información sobre los productos empacados a la que el usuario puede acceder escaneando el código de barras del alimento. Al igual que FOODS, los usuarios pueden introducir datos médicos en la aplicación, como alergias o enfermedades. La aplicación compara y contrasta productos semejantes y le indica al usuario satisface mejor sus necesidades. La aplicación lleva a cabo esta operación basándose en las relaciones previamente definidas entre tres ontologías: una de características humanas, una de alimentos y una de enfermedades. La ontología de alimentos se subdivide en las categorías *persona*, *enfermedad*, *producto* e *ingrediente o componente del alimento*. De estas categorías, la más que nos interesaba era la relacionada con los alimentos. Çelik (2015) incluye una muestra de catorce de las subclases incluidas en esta categoría, aunque advierte que existen más subclases:

- *Pescados y mariscos*
- *Carnes*
- *Repostería*
- *Bebidas*

- *Alimentos procesados*
- *Frutas y vegetales*
- *Suplementos alimenticios*
- *Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas y productos proteínicos*
- *Meriendas saladas, picantes o levemente picantes*
- *Productos a base de huevo*
- *Azúcares, siropes, mieles y edulcorantes*
- *Elementos macronutricionales*
- *Elementos micronutricionales*
- *Número de identificación del alimento (FI)*

10.3.2. LENGUAJES DE MARCADO DE RECETAS

10.3.2.1. ALGUNOS LENGUAJES DE MARCADO ESTÁNDAR

Como indicábamos antes, la Web Semántica es una extensión de la web actual en la que se utilizan los lenguajes de marcado para ofrecer información de contenido. Existen diversos lenguajes utilizados para marcar las recetas publicadas en la web. Entre estos, se destacan el Recipe Markup Language o RecipeML²⁶, antes conocido como DESSERT, diseñado por FormatData (Saiya 2002) y el Recipe Exchange Markup Language (REML)²⁷, diseñado por Gary Gocek. Ambos utilizan el formato XML. RecipeML especifica sus elementos en siete categorías: elementos estructurales, elementos introductorios (*head elements*), equipo, ingredientes, instrucciones, nutrición, y medidas y otros elementos descriptivos. REML cuenta con los siguientes tipos de atributos: datos de la versión de REML e información de sus usuarios, ubicación, itinerario, comida (como conjunto de alimentos servidos en conjunto), costo, ítem de comida, dificultad, instrucciones, autor, ingrediente, sustituto, nutrición, ítem nutricional, unidad de medida nutricional, unidad de medida de ingrediente y categoría (tipo de comida) (Format Data 2002). También se encuentra el formato hRecipe²⁸, compatible con XHTML, Atom, RSS y XML arbitrario. El formato hRecipe (MicroFormats 2008) cuenta con las siguientes propiedades:

- *fn*: El nombre de la receta; es una propiedad obligatoria.
- *ingredient*: Cada uno de los ingredientes; es una propiedad obligatoria.
- *yield*: El número de porciones; no es una propiedad obligatoria.

²⁶ Para acceder a la documentación completa de RecipeML, véase <http://www.formatdata.com/recipeml/spec/recipeml-spec.html>.

²⁷ Para acceder a la documentación completa de REML, véase <http://reml.sourceforge.net/>.

²⁸ Para acceder a la documentación completa de hRecipe, véase <http://microformats.org/wiki/hrecipe#fn>.

- *instructions*: Las instrucciones; no es una propiedad obligatoria.

Aunque se han considerado otras propiedades comúnmente utilizadas en las webs de recetas, de momento solo se incluyen en la especificación de hRecipe como experimentales, ya que no es seguro que aparezcan en la especificación final.

10.3.2.2. RICH SNIPPETS FOR RECIPES DE GOOGLE

Google, así como otros motores de búsqueda, se sirve de los metadatos en las páginas web para clasificar y presentar su contenido en los resultados de búsquedas. Google cuenta con varias herramientas para facilitar a los creadores de webs el proceso de incorporar metadatos a sus contenidos, entre los que se encuentran Rich Snippets, Breadcrumbs y Sitelinks Search Box. Rich Snippets²⁹ cuenta con un sistema para el marcado de recetas. El sistema es semejante a los descritos en el apartado anterior. La diferencia estriba en que el objetivo de Rich Snippets es que, por medio del marcado estructurado de contenidos, el buscador Google pueda presentar una pequeña cápsula de información (lo que sería el *snippet*) con los resultados de la búsqueda.

El sistema de marcado de recetas de Rich Snippets incluye las siguientes categorías:

- *name*: El nombre de la receta; es la única categoría obligatoria.
- *recipeCategory*: El momento de la comida en que se sirve el plato (aperitivo, entrada o postre).
- *image*: Una foto de la receta. Esta es una de las categorías necesarias para que la receta aparezca en forma de *snippet* en los resultados.
- *datePublished*: La fecha de publicación de la receta en formato ISO.
- *description*: Una breve descripción de la receta.
- *review*: Una reseña de la receta. Esta es una de las categorías necesarias para que la receta aparezca en forma de *snippet* en los resultados.
- *prepTime*: La cantidad de tiempo, en formato ISO, que toma el proceso de la receta antes de llegar a la etapa de cocción.
- *cookTime*: La cantidad de tiempo, en formato ISO, que toma el proceso de cocción. Puede subdividirse en las subcategorías Min y Max (tiempo mínimo y tiempo máximo).

²⁹ Para acceder a la documentación completa de Rich Snippets, véase <https://developers.google.com/search/docs/data-types/recipes>.

- *totalTime*: La suma del tiempo de preparación y de cocción, presentada en formato ISO. Por lo menos una de estas tres últimas categorías (*prepTime*, *cookTime* o *totalTime*) debe marcarse para que se produzca el *snippet*.
- *nutrition*: Los datos nutricionales de la receta.
- *recipeInstructions*: Las instrucciones de preparación.
- *recipeYield*: El número de porciones resultantes.
- *ingredients*: Cada uno de los ingredientes utilizados.
- *author*: El nombre del creador de la receta.

10.3.2.3. FOOD ONTOLOGY DE LA BBC

En 2014, la BBC licenció en Creative Commons el proyecto Food Ontology, que forma parte de sus múltiples ontologías. El propósito era crear un lenguaje para el marcado de recetas más completo, partiendo de la información de las recetas contenidas en la BBC. El sistema es similar al de Rich Snippets de Google, como los propios creadores admiten, pero cuenta con un mayor número de categorías. Estos explican que su sistema está diseñado para poder convivir con el de Google y el de schema.org. Sus clases son las siguientes:

- *Collection*: Conjunto de recetas con algo en común, como un ingrediente o que sean parte de una selección editorial.
- *Course*: El momento de la comida en que se sirve el plato (aperitivo, entrada o postre).
- *Cuisine*: El tipo de comida según la región.
- *Diet*: La selección de un tipo de alimento por su efecto particular (e.g.recetas adecuadas para embarazadas).
- *Food*: Algo que se puede comer, ya sea un producto básico o el producto de otra receta.
- *Ingredient*: La combinación de un alimento con la cantidad en que se utilizará en la receta.
- *IngredientList*: La secuencia de ingredientes utilizados en la receta.
- *Menu*: El conjunto de recetas que parean bien, ya sea por su relación con una celebración o su origen.
- *Method*: La técnica utilizada en la preparación de los alimentos.
- *Occasion*: La ocasión para la que determinada receta sería adecuada; por ejemplo, Navidad, Año Nuevo o un cumpleaños.

- *Recipe*: La combinación de ciertos ingredientes y métodos creada por un chef para crear un plato.
- *Season*: La estación del año en que están disponibles determinados alimentos.
- *ShoppingCategory*: El lugar en que se suele encontrar una comida cuando se va a comprarla.
- *Stage*: Una etapa de la receta en la que se trabaja con determinado ingrediente o método.
- *StageSequence*: El orden de las etapas en recetas que especifican diversas etapas (e.g. “para la salsa”).
- *Step*: El nivel básico de un conjunto de instrucciones.
- *Technique*: La manera de trabajar con un ingrediente para obtener un resultado determinado.

Además de estas categorías, el sistema incluye también las siguientes propiedades que se asocian a diferentes categorías: *at its best, canape, cuisine, dessert, diet, food, imperial quantity, ingredients, instruction, main course, method, metric quantity, occasion, produces, quantity, required technique, serve as, serves, shopping category, side dish, stages y starter*³⁰.

10.3.3. ONTOLOGÍAS CULINARIAS DESARROLLADAS EN LA ACADEMIA

10.3.3.1. NANBA *ET AL.* (2014)

El propósito de Nanba *et al.* (2014) era construir una ontología de cocina que sirviera como recurso lingüístico en lengua japonesa. Los investigadores partían de la premisa de que, a veces, se utilizaban términos distintos para denominar los mismos objetos, particularmente en las páginas de internet en las que los usuarios pueden compartir recetas. Su ontología parte de una base de datos de recetas y una base de datos de patentes japonesas. Los investigadores decidieron utilizar la base de datos de patentes ya que el lenguaje de las patentes es muy preciso, aun cuando se presentan conceptos comunes, puesto que los autores de las patentes buscan evitar demandas y otros problemas legales.

³⁰ Para una descripción completa de las categorías, ver <http://www.bbc.co.uk/ontologies/fo>. Para más información sobre las demás ontologías desarrolladas por la BBC ver <http://www.bbc.co.uk/ontologies>.

La construcción de la ontología se dividió en tres fases: recopilación de términos de entrada, recopilación de sinónimos para los términos de entrada y recopilación de merónimos y atributos de cada entrada. En cada una de estas etapas, los investigadores utilizaron métodos de extracción automática de términos y relaciones conceptuales. Entre estos se encontraban el método Hearst, que utiliza patrones para identificar conceptos en relación de hiponimia; el método Chung, que se basa en la estructura de datos de las recetas para identificar términos sinónimos, y el método de similitud distribucional, que parte de la semejanza entre dos palabras basándose en el entorno oracional que aparecen en su entorno. Tras utilizar estos métodos, hacían una selección manual de los términos, hipónimos y sinónimos.

Su ontología cuenta con dos niveles. En el primer nivel se encuentran las siguientes categorías: *Ingredient-seafood*, *Ingredient-meat*, *Ingredient-vegetable*, *Ingredient-other*, *Condiment*, *Kitchen tool* y *Movement*. Nanba *et al.* (2014) explican que las primeras seis categorías corresponden a sustantivos y la última (*Movement*), a verbos. En su ontología, cada concepto aparece bajo una de estas categorías y bajo cada concepto se especifican términos con los que tienen relación de sinonimia, meronimia y atributo. La ontología cuenta con 474 entradas, 5023 sinónimos, 1512 atributos y 2429 merónimos. Si bien los investigadores describen en profundidad los métodos utilizados en la extracción de datos, no queda tan clara su definición de *sinónimo* en el contexto del proyecto. En sus resultados, estos incluyen el número de sinónimos identificados por categoría y un promedio de los sinónimos por entrada. A nuestro entender, el número de sinónimos por entrada es demasiado elevado, puesto que, por ejemplo, en la categoría de carnes, se establece que se hallaron seis términos de entrada, con un promedio de 63, 8 sinónimos por entrada. No obstante, esto podría deberse a particularidades de la lengua japonesa³¹.

10.3.3.2. ONTOCHEF

El objetivo de la Ontochef, ontología formalizada por medio de la aplicación Protégé, era servir de apoyo a CookCoach, un sistema de diálogo para dar instrucciones de recetas por medio de sistemas de voz (Paulo Pardal y Mamede 2011). Tras una primera etapa de lluvia de ideas y una segunda etapa en la que se realizaron preguntas de competencia informal, Ribeiro *et al.* (2006)

³¹ La ontología desarrollada por Nanba *et al.* (2014) puede descargarse en el siguiente enlace: <http://www.ls.info.hiroshima-cu.ac.jp/cooking/ontology.html>.

clasificaron los conceptos principales de su ontología en las categorías *Fase*, *Tarefa*, y *Acção*³². Los investigadores identificaron tres fases en cada receta: preparación, cocción y presentación. Estas fases se dividen a su vez en tareas –algunas de ellas opcionales– que constan de acciones, que implican una duración de tiempo y una serie de ingredientes, necesarios o producidos. Las fases también tendrían una duración descrita con unidades de medida. Cada receta incluiría, además, una clasificación, lista de ingredientes y utensilios.

No obstante, tras un período de adquisición de conocimiento y conceptualización, los investigadores decidieron que los módulos principales serían *Alimento*, *Acção*, *Receita* y *Utensílio de cozinha*. Además, habría dos módulos auxiliares: uno, para unidades y medidas y otro, para equivalencias. El módulo *Alimento* contiene las subcategorías *Alimento*, *Parte de alimento sólido*, *Estado de alimento* y *Alimento com estado*. El módulo *Acção* se subdivide en *Acção primitiva*, *Acção ordenada* y *Acção composta*. Batista *et al.* (2006: 20) describen el módulo *Receita* como un algoritmo del texto presentado en los libros de cocina que cuenta con nueve *slots* o atributos *Duração*, *Quantidade*, *Utensílios*, *Classificação*, *Ingredientes necessários*, *Ingredientes produzidos*, *Preparação*, *Confecção* y *Apresentação*. Finalmente, en los módulos auxiliares, se incluye *Tipo de prato*, *Unidades y Medidas*, y *Equivalência* (Batista *et al.* 2006).

Cada uno de estos módulos supuso retos de conceptualización. En primer lugar, en el caso de los alimentos, resultaba difícil representar que un alimento puede ser parte de otro, como en el caso de la relación entre *pollo* y *muslo de pollo*. En estos casos, se buscaba representar que algunos alimentos pueden separarse en partes y estas partes ser usadas de manera independiente. Por esta razón se añadió la categoría *parte de alimento sólido*. El alimento en cuestión se representaba como una especialización tanto del alimento del cual es una parte como de la parte. Es decir, *muslo de pollo* sería una especialización o subcategoría de los conceptos *pollo* y *muslo*. Por otro lado, se reunió bajo la categoría *Preparação* cualquier amalgama de alimentos en los que las partes hubiesen perdido su identidad.

En el caso de los utensilios, el principal problema era la delimitación de los atributos, ya que un mismo objeto puede tener un sinnúmero de dimensiones: material, forma geométrica,

³² Los artículos sobre el proyecto Ontochef que citamos se redactaron en inglés, pero las categorías de la ontología se mencionan en portugués. Conservamos los nombres de las categorías en portugués excepto en los casos en los que en el artículo original aparezcan en inglés. En estos casos, hemos traducido al español.

consumo energético, etc. Batista *et al.* (2006) ofrecen como ejemplo el concepto *cuchillo de cocina*. En este solo utensilio pueden identificarse propiedades como tamaño y largo de la cuchilla. No obstante, al hablar de *cuchillo* como categoría superordinada, se introducen atributos como material del mango, material de la cuchilla, tipo de punta y tipo de filo. En última instancia, se decidió incluir solo propiedades que apuntaran a la aplicabilidad de un utensilio en determinada tarea. Otro problema fue la inclusión de *fogão* en la ontología, concepto que finalmente no se introdujo, ya que es un utensilio en el que pueden realizarse varias actividades simultáneamente. En su lugar, se incluyó el concepto *bico de placa*, es decir la superficie de la estufa sobre la que se colocan las ollas y sartenes, bajo la categoría *fonte de calor*.

En el caso de las acciones, fue particularmente difícil dar una solución a la representación de las secuencias. Se decidió incluir una categoría de *Acções compostas*, que contaría con los atributos *frecuencia* y *acción de parado*, a su vez definida por la propiedad *Estado de alimento*. También se introdujo una categoría de *Acções Primitivas Espera*, asociada a acciones que requieren que el alimento alcance cierta transformación.

Batista *et al.* (2006) también explican que se asociaron varias categorías por medio de relaciones basadas en atributos. Estas categorías, a su vez, se estructuraban respecto a relaciones jerárquicas y meronímicas. Algunos conceptos se formalizaron como clases y otros como instancias.

La ontología Ontochef sobresale como una de las más complejas y completas en el ámbito de la culinaria. En esta se retoman conceptos de otras ontologías y se atiende a la solución de problemas de conceptualización.

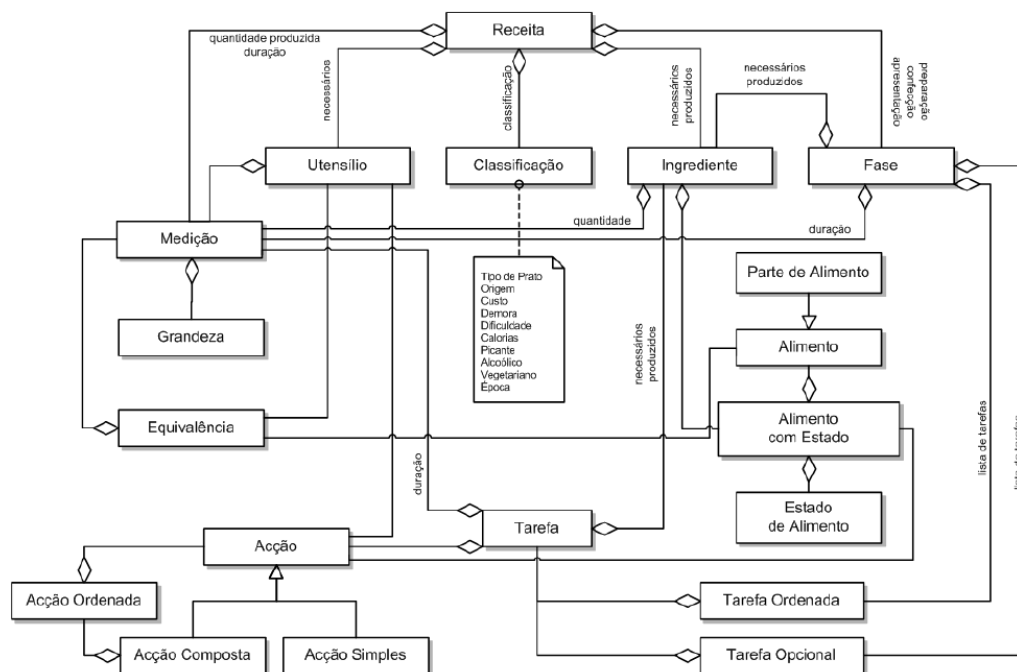


Figura 5: Modelo de *Ontochef* (Paulo Pardal y Mamede 2011: 261)

10.3.3.3. SAM ET AL. (2014)

Sam *et al.* (2014) llevaron a cabo un experimento con estudiantes graduados a fin de desarrollar la intuición de estos al aplicar sus conocimientos de la Web Semántica. Para esto, se les pidió que se dividieran en grupos y desarrollaran una ontología culinaria que funcionaría como parte de una página web de descubrimiento de recetas. La página permitiría que el usuario realizara preguntas respecto a posibles recetas y el sistema ofrecería recetas de otras páginas que correspondieran a los criterios de búsqueda. Para que el sistema pudiera responder a estas preguntas, se determinaron dieciséis relaciones básicas:

- *hasIngredient*: Ingrediente de la receta; relaciona un ingrediente con una receta.
- *produces*: El plato que produce la receta; relaciona la receta con el producto final.
- *consistsOf*: Cantidad de un ingrediente; relaciona una cantidad con un ingrediente.
- *classifiedAs*: Clasificación de un ingrediente; relaciona un ingrediente con una clasificación

- *hasName*: Nombre de una receta o plato; relaciona un ítem alimenticio con una cadena de caracteres.
- *hasProcessDescription*: La descripción de un proceso; relaciona un proceso con una receta.
- *hasTextualdescription*: La descripción textual de un proceso; relaciona una descripción con un documento.
- *preparationTime*, *cookingTime*: El tiempo de preparación; relaciona una receta con la duración del proceso.
- *requires*: Un utensilio necesario para la preparación; relaciona una receta con un utensilio.
- *hasName*: El nombre de la receta. Relaciona una receta con una cadena de caracteres.
- *hasInformationObject*: Un objeto de información de la receta; relaciona la receta con un objeto de información.
- *hasURL*: La URL de la receta; relaciona una receta con una URL.
- *hasKeyword*: Las palabras clave; relaciona la receta con un conjunto de palabras clave.
- *hasAuthor*, *hasRecommender*: El nombre del autor; relaciona una receta con un autor.
- *hasDifficultyLevel*: El nivel de dificultad.
- *hasRating*: La puntuación de una receta.

10.3.3.4. PROYECTOS DESARROLLADOS EN EL MARCO DEL CCC

El Computer Cooking Contest (CCC) es un concurso de informática que se celebra en el marco del taller Cooking with Computers (CwC) desde 2008, en el que cada año se presentan una serie de retos relacionados con un conjunto de recetas que los participantes deben solucionar por medio de aplicaciones informáticas. Gracias a esta iniciativa han surgido varios proyectos que consideramos dignos de mención. Los proyectos presentados al CCC deben utilizar la metodología de sistemas de razonamiento basado en casos (Case Based Reasoning, CBR). Esto quiere decir que cada receta se considera un caso que ayuda en la resolución de un problema.

10.3.3.4.1. TAAABLE

Taaable es un proyecto desarrollado por los laboratorios franceses Laboratoire d'InfoRmatique en Image et Systèmes d'information (LIRIS) y Laboratoire Lorrain de Recherche et ses Applications (LORIA), con el propósito de participar en el Computer Cooking Contest (CCC). Los investigadores del proyecto Taaable participan en este desde su primera edición.

El proyecto Taaable consta de tres partes: la ontología PoTaaable, la wiki semántica WikiTaaable y el programa informático Taaable, cuyo propósito es la recuperación y adaptación automática de recetas según las necesidades del usuario. El sistema de procesamiento de lenguaje natural de Taaable formaliza el proceso de preparación de una receta por medio de una gráfica en la que ingredientes y procesos aparecen como vértices y las relaciones entre estos como arcos.

Cada receta cuenta con dos tipos de conocimiento, por un lado, el conocimiento formal de la ontología, formalizado por medio del lenguaje OWL DL, y, por otro, el conocimiento textual, expresado en lenguaje natural y estructurado por medio de XML. Ambos tipos de conocimiento se vinculan por medio de la anotación de los contenidos. La anotación permite que el sistema extraiga instancias específicas según la petición que haga un usuario.

Por ejemplo, un usuario puede solicitar una receta de ensalada de origen chino, pero no cantonés, que contenga jengibre, pero que no tenga ningún ingrediente alcohólico (Champin *et al.* 2008: 6). La información sobre el tipo de receta con respecto a varias categorías e ingredientes que incluye y sus cantidades está codificada en el texto, lo que permite presentar al usuario una selección de recetas que corresponda a sus necesidades y restricciones. Por otro lado, las recetas están anotadas sintácticamente, de modo que el sistema pueda identificar los argumentos asociados a cada predicado, es decir, para identificar sobre qué elemento se lleva cada acción. Poco a poco, Taaable ha evolucionado y se han incorporado parámetros para identificar cuáles son los referentes cuando hay anáforas o se utilizan otras estrategias estilísticas similares.

La ontología PoTaaable está basada en textos reales. Tras estudiar un conjunto de recetas, los investigadores dieron con un modelo de representación del dominio culinario en el que se hacía referencia a las siguientes clases y sus relaciones: la receta, los ingredientes o alimentos, las acciones realizadas, las cantidades y utensilios. Por otro lado, cada receta se ordena de acuerdo a una serie de acciones. Cada tarea se compone de una acción con una duración asociada a uno o varios ingredientes. Partiendo de este análisis, se determinó que los módulos principales de Taaable serían los siguientes: *Recipe*, *Ingredient*, *FoodComponent* y *Utensil* (Champin *et al.* 2008: 8).

Estas categorías permiten dar cuenta de todo el proceso: una receta (*Recipe*) explica cómo obtener un plato (*Dish*) que tiene una serie de componentes (*FoodComponent*). Los componentes pueden ser ingredientes básicos (*Ingredient*), pero también preparaciones (*Dish*). Los ingredientes

asocian un alimento (*Food*) a una cantidad (*Cantidad*), que consta de un valor y una unidad. Sobre los ingredientes se llevan a cabo una serie de acciones (*RecipeAction*). Estas pueden ser simples (*RecipeSimpleAction*) o complejas (*RecipeComplexAction*) (Champin *et al.* 2008: 9).

En un principio, los investigadores consideraron que la selección de estos módulos era adecuada ya que permitiría enriquecer la ontología según fuera necesario sin perturbar su base, porque podía reutilizarse conocimiento de ontologías previas y porque cada colaborador del proyecto podría contribuir según sus competencias. No obstante, el sistema se ha ido refinando, de modo que actualmente, la ontología culinaria se compone de seis jerarquías: *food*, *dish type*, *dish role*, *localisation*, *diet* y *culinary action* (Dufour-Lussier *et al.* 2012: 2). Las categorías se codifican en una página de la wiki semántica como `Category: <concept name>`. Cada concepto cuenta con una breve descripción, propiedades, sus categorías superordinadas y subordinadas, variantes léxicas, y otras informaciones pertinentes según la categoría.

No debemos perder de perspectiva que las modificaciones a Taaable responden a los retos propuestos por el CCC, que pueden ir desde recuperar recetas para el usuario hasta adaptar el texto de estas automáticamente para proveer cambios en las cantidades de los ingredientes o sustituciones, también adaptadas en términos de cantidad. Los trabajos más recientes del grupo proponen especificar qué ingredientes dentro de cada categoría de ingredientes son más típicos, a fin de mejorar las sugerencias de sustituciones (Gaillard *et al.* 2015).





A continuación, presentamos las clases atómicas generales en el primer nivel de PoTaaable (Champin *et al.* 2008: 10):

- *Recipe*: La clase de receta
- *FoodComponent*: La instancia de un alimento y su cantidad, independientemente de la parte de la receta en que aparezca.
- *Ingredient*: Ingrediente
- *Dish*: Plato
- *Food*: Cantidad de un alimento
- *Quantity*: Cantidad
- *Unit*: Unidad
- *MassUnit*: Unidad de masa
- *TemperatureUnit*: Unidad de temperatura

- *TimeUnit*: Unidad de tiempo
- *VolumeUnit*: Unidad de volumen
- *IngredientFood*: Alimento susceptible de ser un ingrediente
- *RecipeAction*: Acción en una receta
- *RecipeSimpleAction*: Acción elemental
- *RecipeComplexAction*: Acción compuesta de varias acciones elementales
- *ActionParameter*: Conjunto de parámetros de una acción, sin incluir FoodComponent
- *ActionQualifier*: Calificador de una acción (correspondiente a un adverbio)
- *Utensil*: Utensilio de cocina
- *StopCondition*: Condición para detener una acción
- *Until*: Condición para detener una acción expresada con la fórmula “hasta que...”
- *During*: Condición para detener una acción de duración
- *Duration*: Duración expresada con una unidad de tiempo

Como mencionábamos antes, otro de los componentes de este proyecto es la wiki semántica WikiTaaable. La wiki es una base de datos en la que están representadas las seis categorías principales de la ontología, con sus respectivas subcategorías. En algunos casos, se incluyen los términos correspondientes en francés, inglés, español y alemán. No obstante, en la mayoría de los casos solo aparecen en francés e inglés. Según la categoría, se incluye información descriptiva, imágenes, dietas o recetas asociadas, sustituciones y uso lingüístico.

Lexical variants

-  Food (*Food*)
-  Aliment (*Aliments*)
-  Lebensmittel (*Plural not available*)
-  Alimento (*Alimentos*)

Recipes using Food

Subcategories

This category has the following 19 subcategories, out of 19 total.

<p>A</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ [+] Accompaniment (7) <p>B</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ [+] Baking mix (5) <p>D</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ [+] Dairy (5) <p>E</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ [+] Egg (5) <p>F</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ [+] Fat (11) ▪ [+] Fat food (3) ▪ [+] Flavoring (19) 	<p>F cont.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ [+] Foodcomponent (4) ▪ [+] Fruit (11) <p>G</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ [+] Grain (9) ▪ [+] Grain product (5) <p>L</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ [+] Leaven (5) ▪ [+] Legume (10) ▪ [+] Liquid (15) 	<p>M</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ [+] Meat (13) <p>O</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ [+] Oil (18) <p>S</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ [+] Seafood (3) <p>U</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ [+] Unclassified ingredient (13) <p>V</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ [+] Vegetable (19)
--	--	---

Category: [TopPrimitiveClass](#)

Figura 6: *Subcategorías de la categoría Food en WikiTaaable*

10.3.4. PROYECTOS RELACIONADOS CON EL ANÁLISIS SEMÁNTICO AUTOMÁTICO DE RECETAS

10.3.4.1. SOUR CREAM

El System to Organize and Understand Recipes, Capacitating Relatively Exciting Applications Meanwhile (SOUR CREAM) fue un proyecto desarrollado por la Universidad Carnegie Mellon, cuyo propósito era desarrollar el análisis semántico automático de recetas. Como parte de esta iniciativa se crearon el Carnegie Mellon University Recipe Database (CURD) y un lenguaje de representación semántica, el Minimal Instruction Language for the Kitchen (MILK). Las recetas de CURD fueron anotadas con el lenguaje MILK (Tasse y Smith 2008). Se perseguía crear un Naive Bayes classifier (“clasificador bayesiano ingenuo”³³) que interpretara las recetas anotadas con el MILK. Un Naive Bayes classifier es un sistema de clasificación probabilístico que, en el contexto del proyecto SOUR CREAM, debía procesar cada oración de las recetas

³³ Para más información sobre los Naive Bayes classifiers véase Manning et al. (2009).

introducidas en el programa e identificar la clase y número de instrucciones incluidas en la oración basándose en características como la longitud de la oración, la ocurrencia de cada palabra y la aparición de la conjunción “and”.

El lenguaje MILK cuenta con tres tipos primitivos: *ingredient*, *tool* y *string*, donde *ingredient* abarca cualquier alimento, *tool* cualquier recipiente o utensilio y *string* cualquier cadena de texto que ofrezca información adicional. MILK también cuenta con 12 tipos de acciones, que se clasifican de la siguiente forma:

- creación de entidades: *create_ing*, *create_tool* (crear ingrediente, crear utensilio)
- combinación y separación de entidades: *combine*, *separate* (combinar, separar)
- ubicación de ingrediente en utensilio: *put*, *remove* (poner un ingrediente en un recipiente o utensilio, sacar el ingrediente del recipiente o utensilio)
- alteración de ingredientes: *cut*, *mix*, *cook*, *do* (cortar, mezclar, cocinar, hacer –esta última encierra cualquier acción que no pueda incluirse en las otras categorías)
- servicio: *serve* (servir)
- otras: *set*, *leave*, *chefcheck* (*set* se refiere a llevar a cabo una acción sobre un utensilio, *leave* a dejar reposar un ingrediente y *chefcheck* a verificar que se haya cumplido una condición)

Por medio de este modelo, se identificarían las instrucciones presentes en cada oración de la receta y se identificaría su tipo. Por ejemplo, al leer la oración “Chop the onions and add them to the stew”, el sistema detectaría la presencia de dos instrucciones, una de la categoría *cut* y otra de la categoría *combine*. Sin embargo, dado que los resultados con este sistema solo obtuvieron una precisión del 65 %, se optó por utilizar un modelo basado en un transductor de estados finitos. En este tipo de modelo, se utilizan etiquetas para marcar el inicio y el final de las instrucciones. Aunque se comenzó a crear una versión siguiendo este modelo, al momento de la publicación del artículo no se había desarrollado un experimento con esta nueva versión y no hemos encontrado artículos posteriores en los que se haga referencia al proyecto SOUR CREAM.

10.3.4.2. SIMMR

Jermurawong y Habash (2015) proponen un sistema de representación semántica de recetas basado en una estructura arbórea que establece relaciones de dependencia entre

ingredientes e instrucciones, al que dan el nombre de Simplified Ingredient Merging Map in Recipes (SIMMR). En esta representación arbórea, los nodos centrales corresponden a instrucciones y los terminales a ingredientes. Cada instrucción se asocia a un conjunto de ingredientes que dan lugar a un resultado. Este resultado, a su vez, puede combinarse con el resultado de otro conjunto de ingredientes para dar lugar a otro resultado, hasta llegar al resultado final de la receta. En el sistema, se utilizan comandos de Carnegie Mellon University Recipe Database (CURD) para construir una base de datos de árboles SIMMR. Sin embargo, adaptan el lenguaje de Minimal Instruction Language for the Kitchen (MILK), que consideran mucho más expresivo para que sirva a sus propósitos.

Los investigadores desarrollaron un analizador sintáctico que mapea las recetas a dicha propuesta de representación semántica. A fin de crear este analizador, utilizaron el corpus de recetas de CURD y vincularon cada ingrediente a una instrucción. Cuando un ingrediente es utilizado por una instrucción, se elimina. Luego, utilizan una serie de operaciones estadísticas para asociar ciertos ingredientes a determinadas instrucciones. Con esta información, el analizador consigue predecir estas relaciones. Los investigadores consiguieron que el analizador alcanzara una precisión de 93,5 % en la predicción de aristas sobre una línea de base de 85,7 %, lo que reduce el margen de error a 54,5 %. El desarrollo del analizador reveló los siguientes retos asociados al lenguaje de las recetas:

- En ocasiones, la relación entre un ingrediente de la lista de ingredientes y la instrucción correspondiente no es explícita porque en la instrucción solo se menciona o bien un calificador del ingrediente o bien su clase ontológica.
- En otros casos, se denomina un conjunto de ingredientes como una entidad de grupo (ej. *remaining ingredients, dry ingredients*).

Los retos descritos por estos investigadores también están presentes en nuestros corpus. Por ejemplo, si en la lista de ingredientes de una receta aparecen *ajíes dulces* y *ajíes picantes*, luego, en los pasos de la receta, se indicará simplemente, “los ajíes”. En todos los textos encontramos expresiones como “mezcle los ingredientes” o “agregue el resto de los ingredientes”. En las recetas del texto *Cocina criolla*, en concreto, cuando una receta tiene varias etapas, la autora agrupa los ingredientes de cada etapa bajo categorías identificadas por letras a las que luego hace referencia en los pasos. Por ejemplo, en una receta podemos encontrar la siguiente frase: “Ponga el fuego bajo, añada los ingredientes incluídos en C y sofría por 10 minutos, moviendo

ocasionalmente” (2011: 204). En el caso de esta receta, bajo la letra C aparecían los ingredientes manteca de achiote, cebolla, tomate, pimiento verde, ajés dulce, ajo y hojas de culantro. Para efectos de nuestra investigación, esto implica que, en ocasiones, para recuperar toda la información conceptual asociada a un ingrediente es preciso verificar contextos más amplios para identificar ciertas acciones que se llevan a cabo sobre los ingredientes.

Jermurawong y Habash (2015) explican que la mayoría de los acercamientos al procesamiento semántico de recetas utilizan modelos del tipo “bag-of-words”, es decir, que estudian la sección de ingredientes como un cúmulo de palabras, pero sin establecer una relación entre esa lista de ingredientes y los procesos. Entre los acercamientos que según Jermurawong y Habash (2015) responden a esta tendencia se encuentran Ahn *et al.* (2011), que establece una red de sabores afines basándose en la composición química de los ingredientes; Jain *et al.* (2015), que parte de los hallazgos de Ahn *et al.* (2011) para analizar las prácticas culinarias de culturas específicas y Nedovic (2013), que utiliza técnicas de modelamiento temático para examinar ingredientes que suelen coocurrir en las recetas, lo que tiene aplicaciones en la recomendación de sustituciones de ingredientes, la comparación de recetas de diferentes grupos culturales en términos de su preferencia e ingredientes básicos y la recomendación de combinaciones de ingredientes. A este acercamiento contraponen uno en el que se presta mayor atención a las estructuras y procesos. Los proyectos de este tipo incluyen las iniciativas SOUR CREAM, MILK y CURD (Tasse y Smith 2008), Mori *et al.* (2014) y Malmaud *et al.* (2014).

10.3.4.3. ABEND *ET AL.* (2015)

Abend *et al.* (2015), por otro lado, siguen un acercamiento de predicciones estructuradas basadas en gráficas y desarrollan un modelo centrado en relaciones léxicas para determinar el orden temporal de los eventos basándose en las estructuras de predicados y argumentos. Este modelo les permite predecir la probabilidad de que un paso o evento preceda a otro. Su objetivo es crear un sistema que ordene oraciones en términos de una secuencia temporal automáticamente.

10.3.4.4. MORI *ET AL.* (2014)

Mori *et al.* (2014) extraen estructuras de predicado y argumento. Su método consta de tres etapas: reconocimiento de palabras, reconocimiento de entidades y análisis sintáctico. El

reconocimiento de palabras responde a la falta de límites precisos entre estas unidades en japonés. El reconocimiento de entidades implica la identificación de unidades de sentido (no necesariamente palabras) que correspondan a las categorías Alimento (F), Cantidad (Q), Herramienta (T), Duración (D), Estado (S), Acción del Chef (Ac) y Acción del Alimento (Af). Finalmente, por medio de análisis sintáctico se extraen estructuras de argumento y predicado. Para esta etapa, utilizan un etiquetador POS japonés, que entrenaron con oraciones de diccionarios y artículos de periódico, para posteriormente adaptarlo al dominio culinario. Finalmente, el programa convierte las oraciones en diagramas arbóreos de dependencia.

10.3.4.5. MALMAUD *ET AL.* (2014)

Malmaud *et al.* (2014) desarrollan un sistema para crear representaciones semánticas de recetas con el fin de facilitar la creación de sistemas que puedan responder a consultas de los usuarios. Estos investigadores argumentan que los sistemas de marcado de recetas existentes no interpretan el texto de las instrucciones más allá de identificarlas como instrucciones. Por esta razón, su sistema se basa en una representación amplia de las condiciones en el mundo real. Utilizan un sistema de análisis en el que las recetas se representan como series de estados y acciones. Los estados están compuestos de ingredientes y envases, junto con una serie de predicados en los que se codifican cantidades, ubicaciones y condiciones. Las acciones, por otro lado, se representan en marcos semánticos.

10.3.4.6. ACOOK

Gutiérrez Mota y Díaz Agudo (2012) crearon el sistema ACook, que permite la adaptación de recetas por medio de tres herramientas: ontologías, sistemas de razonamiento basado en casos y descubrimiento de conocimientos. El sistema ACook funcionaría de la manera siguiente: el usuario introduciría una receta en el programa e indicaría una serie de ingredientes prohibidos; el programa, como respuesta, le propondría otros ingredientes para sustituir los ingredientes prohibidos. ACook se desarrolló en JColibri, un entorno de Java (De Miguel *et al.* 2008), y utiliza la ontología JaDaCook (Herrera *et al.* 2008, 2009), que se desarrollaron en proyectos anteriores que participaron en los CCC de 2008 y 2009. JaDaCook es una ontología de tipo jerárquico que solo cubre ingredientes, no procesos, los que estructura de acuerdo con su origen en tres categorías

principales: origen animal, origen vegetal y endulzantes bebidas e ingredientes básicos. La categoría de origen animal se subdivide en pescado, carne, leche, queso y huevos. La de origen vegetal, en cereales, especias, nueces, frutas y vegetales. Los autores no entran en detalles respecto a la tercera categoría. También observamos algunos fallos en términos de la identificación de las categorías. En el artículo, se presenta un diagrama con las subcategorías de *Animal origin*, en la que bajo la categoría *fowl* todas las subcategorías aparecen en inglés excepto *aveztruz*. Asimismo, bajo la categoría *meat*, se incluyen las subcategorías *beef*, *fowl*, *lamb*, *veal* y *pig*, lo que resulta extraño ya que el concepto en inglés en esta categorización debería ser *pork*. Los trabajos realizados a partir de la ontología JaDaCook parten de la premisa de que los ingredientes más cercanos en la ontología, es decir, que formen parte de una misma categoría, serán sustituibles en las recetas.

10.3.4.7. SEAFACT

Como se ha discutido antes, los estudios relacionados con el lenguaje natural también tienen aplicaciones en el ámbito de la Lingüística Computacional. Este es el caso del proyecto Semantic Analysis for the Animation of Cooking Tasks (SEAFACT) (Karlin 1988a, 1988b), en el cual se realizaba un análisis semántico de modificadores verbales en el dominio de las tareas de cocina con el fin de crear una interfaz basada en lenguaje natural para generar animaciones informatizadas. Por medio de este análisis, determinaron rasgos de cada acción, como la categoría aspectual del evento, el número de repeticiones, la duración y velocidad de la acción. Aunque SEAFACT es un proyecto bastante antiguo en comparación con otros de los proyectos reseñados, nos pareció importante incluirlo por su influencia en trabajos posteriores y por su inventario exhaustivo de la tipología de los modificadores verbales en recetas, extraído de libros de recetas.

Karlin realizó una selección de oraciones de nueve libros de cocina en inglés. Su criterio de selección fue que dichas oraciones contuvieran modificadores verbales (adverbios, sintagmas adverbiales, sintagmas preposicionales y participios). De acuerdo con Karlin, la cocina consta de una secuencia de acciones finitas o procesos culminados (1988b: 14). Sin embargo, el verbo y su objeto por sí solos no expresan ni la duración ni la culminación de las acciones. Es por este motivo que el investigador se centra en el desarrollo de una tipología de las categorías semánticas de los

modificadores verbales en la cocina. La clasificación surge de las categorías identificadas en el estudio, aunque Karlin advierte que son similares a los atributos de eventos discutidos en Croft (1984). Las categorías de modificadores verbales identificadas por Karlin (1988b: 14-32) son las siguientes:

- *Aspecto*: Esta categoría se divide en estados y eventos. Los eventos se subdividen en culminaciones, procesos culminados, puntos y procesos.
- *Número de repeticiones de una acción*: En lengua inglesa, los adverbiales que expresan repetición se dividen en *cardinal count adverbials*, es decir, los que especifican un número cardinal de repeticiones (ej. *once, twice*) y *frequency adverbials*, adverbiales que si bien no indican un número exacto de repeticiones, indican el intervalo de tiempo entre cada repetición (ej. *frequently, occasionally*). Karlin comenta que en algunos casos la repetición de una acción se sobreentiende si se realiza sobre un objeto plural, aunque, en última instancia dependerá del verbo. Por ejemplo, en el caso del verbo *stir*, no se sobreentiende que al haber más de un objeto haya que repetir la acción para cada uno, mientras que en el caso del verbo *slice*, el propio verbo indica la repetición de la acción.
- *Duración de la acción*: Puede expresarse con números cardinales junto a unidades temporales (ej. *for 1 minute*), términos graduables (ej. *for a long time*) o por medio de una referencia a la duración de otra acción (ej. *while gently folding in the cheeses*). Al igual que en el caso anterior, en ocasiones se sobreentiende la duración de una acción si esta denota un cambio de estado. Karlin clasifica los cambios de estado en aquellos que se perciben con la vista, que pueden requerir una prueba activa (ej. *until the curd is thick enough to coat the back of a wooden spoon*) o no (ej. *until mussels open*), los que se perciben por el tacto, que siempre requieren una prueba activa (ej. *until very thick*), y los que se perciben por el gusto, que no requieren una prueba activa (ej. *to taste*). El concepto de prueba activa se refiere a que además de ver, tocar o probar el ingrediente se debe realizar una acción que confirme que se ha dado un cambio de estado, como cortar el ingrediente. Aunque parezca contradictoria la aseveración de que la prueba del gusto no es activa, esta es una categoría que se refiere específicamente a la frase “to taste” o “a gusto”, en español, que en términos prácticos remite a la rutina de cada cocinero y no implica que necesariamente vaya a probar el plato para verificar si está a su gusto.

- *Relaciones de tiempo entre acciones*: Son expresiones sintácticas que indican el tiempo que debe pasar entre una acción y otra (ej. *immediately*).
- *Cantidad del objeto*: Modifican la cantidad del objeto sobre el que actúa el verbo (*generously, lightly*).
- *Resultado final*: Son modificadores verbales que describen el resultado final esperado (ej. *into shreds, the same size*).
- *Ubicación de la acción en el objeto*: Indica la parte del objeto sobre la que debe llevarse a cabo la acción (ej. *from head to tail*).
- *Instrumento*: Son modificadores que introducen un objeto (ej. *with a spatula*).
- *Velocidad*: Caracterizan la velocidad con la que se debe llevar a cabo una acción (ej. *with swift strokes*).
- *Fuerza*: Caracterizan la fuerza con la que se debe llevar a cabo una acción (ej. *gently*).
- *Grado*: Karlin explica que aunque los modificadores en esta categoría podrían pertenecer a otras de las categorías descritas, estos modifican la medida en la que debe llevarse a cabo una acción a fin de completarla (ej. *well, thoroughly*).
- *Propósito*: Se introduce la justificación de una acción (ej. *to coat the bottom evenly*).

De la revisión de estos modificadores, Karlin concluye que aunque la mayoría de estas categorías son comunes a otros dominios, la expresión de duración temporal por medio de una referencia a un cambio de estado es bastante particular al dominio culinario. Asimismo, observa que existe una relación entre las categorías aspectuales de los eventos y modificadores con los que coocurren. Finalmente, determina que la representación semántica de estos modificadores requiere conocimiento del mundo o sentido común (como en el caso de la repetición sobre objetos en plural).

Por medio de esta información, Karlin desarrolló un sistema que podía interpretar comandos y crear animaciones de las acciones descritas en las oraciones por medio de un Bottom Up Parser (BUP), una gramática y un lexicón. El BUP realizaría el análisis sintáctico de los comandos de acuerdo con las reglas de la gramática de SEAFAC (un total de 109 reglas). En estas reglas se incluyen condiciones respecto a la tipología de los elementos en los comandos que se encuentran en las seis bases de conocimiento del sistema.

Las bases de conocimientos eran las siguientes: la base de conocimientos de objetos, la de términos lingüísticos, la de eventos, la de representación verbal, la de especificación de movimiento y la de estado del mundo. La base de conocimientos de objetos contaba con una clasificación de los objetos de acuerdo con una estructura conceptual sencilla: comida, instrumentos, envases, etc. La base de datos de conocimientos de términos lingüísticos ofrece una clasificación de los modificadores adverbiales que ofrece las reglas gramaticales. La base de conocimientos verbales o de acciones primitivas contiene información sobre la duración de cada evento. La base de conocimientos de representación de eventos cuenta con representaciones de acciones específicas interpretadas como los “hijos” de la categoría principal “evento”, en las que el elemento verbal es el núcleo. Cada evento contiene información de los modificadores verbales que se hallan junto a cada verbo. Para cada evento se especifican los roles *velocidad*, *duración* y *repetición* y, en algunos casos en los que se considera necesario, *aspecto*. En la base de conocimientos de especificación de movimiento se incluye información de los objetos y tiempos asociados a cada movimiento. Por último, la base de conocimientos de estado del mundo contendría información de los objetos presentes, movibles y no movibles, relacionados con la animación que se desea generar. Esta base de conocimientos debería actualizarse según se ejecuta cada comando.

10.3.4.8. OTROS SISTEMAS DE ANÁLISIS SEMÁNTICO ASOCIADOS CON LA CREACIÓN DE ANIMACIONES

CaptainCook fue un proyecto similar a SEAFAC, desarrollado en Uematsu *et al.* (2001), cuyo propósito era crear un sistema que pudiera producir animaciones basándose en el análisis semántico de oraciones en recetas escritas en japonés. Uematsu *et al.* analizaron las expresiones lingüísticas en el texto de las recetas y clasificaron las acciones culinarias desde tres perspectivas: puntos finales de las acciones, adverbios que modifican acciones y acciones consecutivas. Los investigadores sitúan las acciones en dos categorías, aquellas con puntos finales inherentes y acciones cuyo punto final depende de la instancia específica. Los adverbios se clasifican según la información de estado y tiempo. Las acciones consecutivas se organizan en cuatro patrones que responden a la manera en que se presentarán en la animación. Aunque la investigación de Uematsu *et al.* se centra en los aspectos técnicos necesarios para crear la animación y no tanto en el análisis

semántico, estos sí indican que para crear la animación es necesario proveer al sistema de una serie de datos obligatorios que estos representan en un marco: materiales, acción, utensilios, ubicación y modo (2001: 4).

Shirai y Ookawa (2006) también desarrollaron un proyecto de animación generada por ordenador asociado al lexicón culinario del japonés. Su lexicón incluye un plan de las acciones que se llevan a cabo e información de los ingredientes sobre los que se realizan dichas acciones. Uno de los objetivos principales de la investigación es que el sistema pueda adaptarse para animar expresiones lingüísticas en las recetas que no hayan sido incluidas en el lexicón. Shirai y Ookawa parten de tres manuales de cocina en japonés para definir un conjunto de operaciones culinarias básicas. Los realizadores del estudio identificaron 267 acciones básicas, las cuales posteriormente contrastaron con las frases verbales en un corpus de 200 recetas publicadas en Internet. Tras efectuar este análisis encontraron que la aplicabilidad del lexicón era pobre, dado que no pudo manejar un 42,3 % de las acciones verbales halladas en el corpus de Internet, puesto que no se correspondían con ninguna de las acciones del lexicón piloto. Al revisar estas frases, encontraron que la razón por la cual no las habían incluido en su lexicón original era que se trataba de acciones generales como *añadir*, *poner* o *calentar*. Al ser acciones tan generales, estas no aparecían explicadas en los manuales. Tras añadir 31 acciones —aquellas acciones generales que se repetían más de diez veces en el corpus—, crearon un segundo corpus de 50 recetas para probar el nuevo lexicón y el porcentaje de acciones de las cuales no pudieron dar cuenta se redujo de 42,3 % a 6,6 %.

Una vez compiladas estas acciones básicas, a cada una se le asignó el siguiente conjunto de atributos: expresión, plan de acción, ingredientes de ejemplo y requisitos de ingrediente. No discutiremos a fondo el atributo “plan de acción” pues este se asocia directamente al proceso de animación. Sin embargo, es de interés el atributo “requisito de ingrediente” puesto que Shirai y Ookawa observaron que una misma expresión lingüística se utilizaba para describir acciones distintas. La distinción estaba directamente asociada con el ingrediente sobre el que se realizaba la acción. Por lo tanto, se eligieron como posibles valores para “requisito de ingrediente”: tipo, subtipo de vegetal (verde, tubérculo, en capas), forma, si tenía cáscara, semillas o pepa, e instancia, es decir, si se refería a un solo ingrediente en específico. Posteriormente, los investigadores compilaron un lexicón de 93 ingredientes que coincidían con aquellos utilizados como ingredientes

de ejemplo en el lexicón de acciones, los cuales se describieron según los atributos y valores expuestos en los requisitos de ingrediente.

10.4. CONCLUSIÓN

En este capítulo hemos trabajado desde varios puntos de vista la relación entre las ontologías y la terminología. En primer lugar, hemos explicado qué son las ontologías y cómo se relacionan con el estudio de la terminología. Asimismo, hemos descrito varios proyectos en los que se han integrado las ontologías al desarrollo de bases de datos terminológicas. Luego, nos hemos dado a la tarea de revisar varias investigaciones y proyectos relacionados con el desarrollo de bases de datos, sistemas de clasificación, lenguajes de marcado y ontologías en las áreas de la alimentación y la cocina. Al analizar las bases de datos, lenguajes de marcado y ontologías del área de la alimentación existentes, pronto nos dimos cuenta de que si bien existen puntos en común, cada proyecto se adapta a perspectivas y objetivos diferentes. No obstante, entendemos que los diferentes acercamientos pueden complementarse.

En la sección 10.3.1., discutíamos los sistemas de clasificación de varios proyectos dedicados a la clasificación de los alimentos como bienes de consumo. En la mayoría de estos proyectos, los alimentos se categorizan como mercancías que se cultivan, se empacan, se compran, se venden y se consumen en los mercados nacionales e internacionales. La categorización surge del interés de que el intercambio de estos productos pueda llevarse a cabo de manera eficaz.

Entre los aciertos que observamos en bases de datos como INFIC, ENFIC, INFOODS y LanguaL se encuentra el uso de facetas. Conscientes de que un mismo objeto puede ser comprendido desde diversos puntos de vista, los creadores de estas bases de datos han distinguido múltiples renglones descriptivos a fin de facilitar la recuperación de datos. Este método se asemeja a la propuesta de análisis conceptual sistemático que planteaban Meyer *et al.* (1997), a la que hicimos referencia en la sección 7.4.5. En LanguaL, por ejemplo, cada vez que se selecciona el nombre de un producto, aparece una tabla con cada una de las facetas de datos asociadas (tipo de alimento, origen del alimento, ingredientes, etcétera.). Al seleccionar el descriptor para la faceta seleccionada, se puede acceder a una descripción de este y, si se desea, también a una lista de todos los productos de este descriptor. De esta manera, a un mismo tiempo se tiene acceso a una

descripción más amplia de esa faceta del alimento y se relaciona dicho alimento a otros con los que comparte esa faceta.

Aunque estos proyectos no se acercan al alimento en tanto que elemento gastronómico, resultan pertinentes para nuestra investigación en la medida en que una de las categorías principales del marco del proceso culinario es el ingrediente, un alimento que cumple una función en el contexto de una receta. Puesto que en la base de datos es preciso incluir una definición y un conjunto de relaciones conceptuales para cada uno de los alimentos incluidos, nos resultó de gran utilidad consultar estas bases de datos para observar los rasgos y relaciones conceptuales que se utilizan para describir los alimentos. De las categorías de datos incluidas en las bases de datos que reseñamos en esta sección, entendemos que podríamos integrar a la plantilla definicional de los ingredientes las de tipo de alimento, fuente u origen del alimento, la de componente de alimento, la de estado/forma y la de parte de planta o animal.

Por otro lado, somos conscientes de que el texto de las recetas no necesariamente ofrece información explícita respecto a las propiedades de cada ingrediente. De hecho, incluimos estas bases de datos que mencionamos entre las múltiples fuentes de información que consultamos a fin de preparar las plantillas definicionales de los ingredientes y obtener los datos que incluiríamos en las definiciones.

En el apartado 10.3.2., presentábamos los principales lenguajes de marcado de recetas. Como explicáramos al inicio del capítulo, los lenguajes de marcado, como HTML y otros semejantes, solo proveían información sobre la estructura de los documentos en línea, en tanto que la Web Semántica aporta información de contenido que facilita la recuperación de información. Al comparar los lenguajes de marcado de recetas, encontramos que tanto en los más simples como en los más detallados había un conjunto de categorías coincidentes. A continuación presentamos una tabla comparativa de las categorías en los lenguajes de marcado. De estas categorías, las que identificamos como pertinentes para nuestra base de datos a modo de macrocategorías conceptuales serían las de título —que equiparamos con el nombre de un plato finalizado—, ingrediente y equipo.

TIPO DE CATEGORÍA	LENGUAJE DE MARCADO			
	REML	hRecipe	Google Snippets	Rich BBC Food Ontology
Título	<i>recipeElement</i>	<i>fn</i>	<i>name</i>	<i>Recipe</i>
Ingredientes	<i>ingredientsElement</i>	<i>ingredient</i>	<i>ingredients</i>	<i>Ingredient</i> <i>IngredientList</i> <i>Food</i> <i>ShoppingCategory</i>
Porciones	<i>yieldElement</i>	<i>yield</i>	<i>recipeYield</i>	
Procedimiento	<i>directionsElement</i>	<i>instructions</i>	<i>recipeInstructions</i>	<i>Stage</i> <i>StageSequence</i> <i>Step</i> <i>Technique</i> <i>Method</i>
Momento de la comida en que se sirve	—	—	<i>recipeCategory</i>	<i>Course</i>
Tiempo de preparación	<i>preptimeElement</i>	—	<i>prepTime</i> <i>cookTime</i> <i>totalTime</i>	—
Equipo	<i>equipmentElement</i> <i>toolElement</i>	—	—	—
Información relacionada con la nutrición	—	—	<i>nutrition</i>	<i>Diet</i>
Tipo de receta por período de consumo	—	—	—	<i>Menu</i> <i>Occasion</i> <i>Season</i>
Tipo de receta por ingrediente	—	—	—	<i>Collection</i>
Tipo de receta por región	—	—	—	<i>Cuisine</i>
Datos de identificación	—	—	<i>description</i> <i>datePublished</i> <i>author</i>	—
Evaluación	—	—	<i>review</i>	—

Tabla 2: Comparación de lenguajes de marcado

En el apartado 10.3.3, revisábamos una serie de ontologías desarrolladas como parte de iniciativas académicas. Observamos que varios de estos proyectos se desarrollaron desde una perspectiva informática, es decir, en aras de crear aplicaciones informáticas que permitan el procesamiento automático de recetas. Sin embargo, con la excepción de Ontochef y Taaable, no se percibe en estos proyectos una preocupación lingüística o una visión de que estas ontologías puedan servir como base para el intercambio interlingüístico. Esto podría suponer un problema, puesto que uno de los propósitos de las ontologías es precisamente que sean un vínculo conceptual no marcado por la lengua que sirva como *tertium comparationis*. Sin embargo, la comparación de proyectos provenientes de diferentes culturas revela la necesidad de crear mecanismos que permitan el intercambio de información. En este sentido, nos parece acertado el señalamiento de Goded Rambaud (2014), quien al comparar las jerarquías conceptuales de los términos culinarios en cuatro lenguas, llamaba la atención sobre la necesidad de incluir categorías vacías, es decir, identificar cuándo una categoría existe en una lengua y en otra no.

Al observar las categorías coincidentes en las ontologías desarrolladas desde la academia que presentamos en la tabla anterior, notamos que una vez más se repiten las categorías de plato, ingredientes y utensilios. Además, encontramos la categoría de unidad de medida, que no se había incluido en los lenguajes de marcado que reseñamos. Encontramos, además, que se incluyen varios tipos de atributos y relaciones que nos parecieron pertinentes para incorporarlos a nuestra base de datos: los atributos relacionados con los alimentos (partes del alimento, estado del alimento y clasificación del alimento) y las relaciones ingrediente-plato y utensilio-plato.

Posteriormente, en la sección 10.3.4., comentamos varios estudios sobre el análisis, descripción y representación de los rasgos semánticos de las recetas. Debemos notar que en todos estos proyectos se utilizan en mayor o menor medida corpus textuales como punto de partida para identificar las categorías conceptuales y los rasgos semánticos. Entendemos que de este tipo de acercamiento se obtienen mejores resultados ya que las categorías surgen de textos reales, no de la intuición de los investigadores. Por otro lado, este tipo de acercamiento revela la forma en que los criterios de categorización y conceptualización varían de una cultura a otra.

TIPO DE CATEGORÍA O RELACIÓN	ONTOLOGÍA				
	Ontochef	Sam et al.	Taaable	Nanba et al.	ACook
Título / Plato	Receita	<i>hasName</i>	<i>Recipe Dish</i>	—	—
Relación ingrediente-plato	—	<i>produces</i>	—	—	<i>Contains Title Contains Ingredient</i>
Alimento	<i>Alimento Alimento Parte de alimento sólido Estado de alimento Alimento com estado</i>	—	<i>Food FoodComponent</i>	—	—
Ingredientes	<i>Ingredientes necessários Ingredientes produzidos Preparação</i>	<i>hasIngredient</i>	<i>IngredientFood Ingredient</i>	<i>Ingredient-seafood Ingredient-meat Ingredient-vegetable Ingredient-other Condiment</i>	<i>Animal Origin Plant Origin Sweeteners, Drinks Basic</i>
Atributos de ingrediente	—	<i>consistsOf classifiedAs</i>	—	—	—
Unidades de medida	<i>Medição Unidades e Medidas Equivalência</i>	—	<i>Quantity Unit MassUnit TemperatureUnit TimeUnit VolumeUnit</i>	—	—
Utensilios	<i>Utensílios</i>	—	<i>Utensil</i>	<i>Kitchen tool</i>	—
Relación utensilio-receta	—	<i>requires</i>	—	—	—
Fases	<i>Preparação Confecção Apresentação</i>	—	—	—	—
Acciones	<i>Acção Acção ordenada Acção simples Acção composta</i>	—	<i>RecipeAction RecipeSimple Action RecipeComplex Action</i>	<i>Movement</i>	—
Relación acción-descripción	—	<i>hasProcess Description hasTextual Description</i>	—	—	—
Modificadores o condiciones de acciones	<i>duração (Tarefa) quantidade (Ingrediente) necessários produzidos (Ingrediente)</i>	<i>preparationTime cookingTime</i>	<i>ActionParameter ActionQualifier StopCondition Until During Duration</i>	—	—
Datos de identificación	—	<i>hasInformation Object hasURL hasKeyword hasAuthor hasRecommender hasDifficultyLevel</i>	—	—	—
Evaluación	—	<i>hasRating</i>	—	—	—

Tabla 3: Comparación de ontologías

Como vemos, la revisión de este conjunto de bases de datos y ontologías en el ámbito de la alimentación nos ha ayudado de varias formas. En primer lugar, hemos tomado nota de varias estrategias se han utilizado en el pasado para organizar las categorías conceptuales de este dominio. En segundo lugar, hemos constatado que existen múltiples vías por las cuales acercarse al ámbito alimentario, que hacen de este un dominio multidimensional. En tercer lugar, hemos identificado categorías y relaciones conceptuales que podemos integrar en nuestra base de datos. Como mencionáramos antes, cada proyecto tiene características y objetivos diferentes, por lo que en el diseño de la base de datos adaptamos estas categorías y relaciones a nuestras necesidades. Por último, hemos identificado fuentes de las cuales podemos obtener información para su inclusión en las entradas de la base de datos.

PARTE 4:
ESTUDIO EMPÍRICO

11. CONSTITUCIÓN DEL CORPUS TEXTUAL

11.1. CONSIDERACIONES PRELIMINARES

En un capítulo anterior, explicábamos que una de las características básicas de cualquier corpus que vaya a ser utilizado para estudios lingüísticos es que este sea representativo. Sin embargo, la característica de representatividad no es fácil de definir, ya que se vincula al enfoque de la investigación. En este respecto, Pérez Hernández (2002) se refiere a la definición de Biber (1993), según la cual un corpus es representativo en tanto que muestra la variabilidad de una población, a lo que la investigadora añade que la composición del corpus puede ir modificándose según se vean los resultados. Entendemos que nuestro corpus es representativo en tanto que contiene textos reales de un área de especialidad, producidos por autores con diferentes perspectivas y grados de especialidad, de una población específica.

Debemos aclarar a qué nos referimos con perspectivas y grados de especialidad. Como hemos confirmado en varios estudios sobre gastronomía, un texto culinario transmite varios tipos de contenido. Por un lado, encontramos el contenido estrictamente referencial de procesos culinarios que aparece en las recetas. Este contenido está ligado a los utensilios, ingredientes, técnicas y métodos de preparación y sirve dos tipos de funciones, la referencial y la apelativa. Al analizar los datos relacionados con estos contenidos, es pertinente contar con un corpus que represente varios grados de especialidad, a fin de poder relacionar el uso de los términos al nivel de conocimiento sobre la materia que tiene el autor. Por otro lado, en el texto de las recetas también encontramos anécdotas, datos históricos y otras pistas que nos permiten hacernos una idea de qué

representaban estos textos para sus creadores y usuarios. En este sentido, es pertinente que el corpus represente diferentes grupos sociales. Aunque de manera diferente, ambos tipos de contenido están ligados a interrogantes respecto a quién consumía qué y cómo y qué representaban estos factores en la construcción de su identidad cultural y profesional.

Una de las preguntas que nos hicimos al iniciar la investigación fue si debíamos incluir recetas publicadas en línea, en periódicos o en libros de recetas. En consideración de los acercamientos al libro de recetas como género que configura prácticas, gustos e identidades que presentáramos en la primera parte del estudio, finalmente, nos inclinamos por estudiar recetas provenientes de un conjunto de libros icónicos de la cocina puertorriqueña. Nos remitimos a las ideas de Appadurai respecto al nivel de especialización que representa un libro de cocina y su función en el contexto de una cultura:

The existence of cookbooks presupposes not only some degree of literacy, but often an effort on the part of some variety of specialist to standardize the regime of the kitchen, to transmit culinary lore, and to publicize particular traditions guiding the journey of food from marketplace to kitchen to table (1988: 3).

La creación de un libro de cocina es semejante al proceso que ocurre cuando una sociedad comienza a tener una producción literaria, puesto que conocimientos que hasta ese momento se habían transmitido de manera oral adquieren una estructura. Integrar un conjunto de recetas, ya sea en un recetario o manual de cocina, supone un proceso de selección, exclusión y organización que no se da cuando se publica una receta de manera aislada en una publicación periódica o en otros medios semejantes. La publicación de un recetario no es un suceso aislado: forma parte de una serie de procesos históricos y sociales:

In any attempt to understand the culture-history of food, the prescriptive texts hold an important place. The simple or complex fact of publication is significant in itself, indicating a codification of culinary rules and a notion that there exists a market for such information or an audience to be influenced. It can be argued that the emergence of the cookbook marks a critical point in the development of any cuisine and that the specialization and ramification of texts has much to tell about the character of national, regional, and ethnic identities (Higman 1998: 77).

No obstante, debemos hacer la salvedad de que en un momento como el actual, en el que han proliferado los contenidos en formato digital de calidad, en la forma de webs, blogs, libros digitales, aplicaciones para teléfonos inteligentes, entre otras posibilidades, para los períodos de tiempo que nos interesaba estudiar, los contenidos mejor estructurados se encontraban en formato

de libro impreso. Sin embargo, consideramos que en investigaciones futuras, estudiaremos contenidos publicados en otros formatos.

Además del formato impreso y la representatividad de diversos grupos y niveles de especialización, otra consideración fue que los textos del corpus contaran con una traducción. En primer lugar, porque si la publicación de un libro de cocina constituye un evento significativo en sí mismo, la publicación de su traducción lo es todavía más, puesto que no solo se define una identidad, sino que se busca exponer al Otro a esa identidad. Dado que nuestra investigación se inserta en el ámbito de los Estudios de Traducción, nos parecía vital estudiar textos en los que se apreciara el contacto entre culturas. En segundo lugar, desde una perspectiva práctica, el uso de un corpus paralelo facilita la identificación de posibles equivalencias y, por ende, la creación de la base de datos. Sin embargo, el uso de corpus paralelos no solo permite la identificación de potenciales equivalentes. Además, los textos traducidos brindan información conceptual que no aparece de manera explícita en los textos originales en la forma de explicaciones. El traductor añade de manera explícita la información que a su juicio el término equivalente más cercano no provee, lo que facilita la identificación de los rasgos esenciales y secundarios de los términos.

En el caso de nuestro estudio, el factor diacrónico también era de importancia. Entendemos que no es casualidad que los libros de cocina puertorriqueña que contaran con traducciones fueran publicados en dos períodos específicos: en la década de los cincuenta del siglo XX y en la primera década del siglo XXI. En los años cincuenta, se desarrollaron procesos sociales y políticos que incidieron en una búsqueda por definir la nación desde la cultura. En la primera década del siglo XXI, por otro lado, se encuentra en auge el movimiento *foodie*, en el que uno de los objetivos es consumir comida, por una parte “auténtica” y, por otra, “exótica”, lo que propicia la publicación y traducción de textos culinarios que transmitan estas ideas. Por otro lado, el estudio diacrónico nos brinda datos sobre la evolución del área de especialidad en relación con factores históricos y culturales, lo que a su vez se refleja en los términos. En cuanto a la traducción, podemos observar en qué medida ha cambiado la norma y si determinadas traducciones o términos se han fijado en el uso.

11.2. GRADO DE ESPECIALIDAD DE LOS TEXTOS

Como indicábamos antes, queríamos reunir un corpus representativo de distintos niveles de especialidad. Además de delimitarlo en términos de tema, tipo de texto, tiempo y lugar de

producción, queríamos asegurarnos de que fuera representativo de diferentes grados de especialidad. Al evaluar el grado de especialidad de los textos, tomamos como punto de partida el modelo diseñado por Ciapuscio y Kuguel (2002). Estas investigadoras entienden que no puede hacerse una clasificación estricta entre textos especializados y no especializados. Consideran que la clasificación debe plantearse en términos de grados de especialidad, es decir, verse en términos de un contínuum. Postulan que el grado de especialización de un texto debe determinarse con fundamento lingüístico-textual. La tipología de Ciapuscio y Kuguel responde a cuatro parámetros: el nivel funcional, el nivel situacional, el nivel semántico y el nivel formal-gramatical. Aunque estas investigadoras aplican su teoría a estudios terminológicos, estos mismos parámetros también son esenciales desde una perspectiva traductológica. Aunque ya discutimos el modelo anteriormente, a continuación lo resumimos antes de aplicarlo al análisis de los libros de recetas de los que extrajimos los textos que conforman el corpus.

El nivel funcional se refiere al objetivo o función del texto: expresar, contactar, informar o dirigir. Asimismo, se refiere a la estructura ilocutiva y a la secuencialización funcional. El nivel situacional se relaciona con el número y las características de los participantes del acto comunicativo, la relación entre estos y los factores sociales y espacio-temporales que rodean el acto comunicativo. En otras palabras, se debe identificar si el autor es un especialista o semilego, si el texto se dirige a especialistas, semilegos o legos y, en consecuencia, si la relación entre los participantes es simétrica o asimétrica, si tienen o no un nivel similar de conocimiento. Igualmente, debemos ver si los participantes comparten el mismo tiempo y espacio.

El nivel semántico se asocia directamente con el contenido del texto: el tema tratado, la perspectiva desde la que se trata (teórica, didáctica, aplicada, etc.) y la posición del texto en su ámbito como principal o secundario. Asimismo, este parámetro también trabaja con la relación entre el contenido y la manera en que se expresa, en términos macrotextuales. En este sentido, es pertinente observar si los textos tienen partes estandarizadas y el tipo de secuencias textuales utilizadas (narrativas, expositivas, descriptivas, argumentativas, etc.).

Finalmente, el nivel formal gramatical lidia directamente con la forma del texto desde el punto de vista lingüístico. Se analizan las máximas de formulación textual, el uso de formas lingüísticas y no lingüísticas, aspectos gramaticales y la densidad y tratamiento de los recursos léxicos, es decir, cuánta terminología se utiliza y cómo.

Dado que estamos trabajando con un solo tipo de texto, la receta, nos damos cuenta rápidamente de que al analizar los textos desde estos parámetros, en varios puntos van a ser semejantes. En primer lugar, al evaluar el nivel funcional, llegamos a la conclusión de que la función de todos los textos seleccionados es en esencia la misma. Su función principal es dirigir, es decir, indicar cómo llevar a cabo un proceso. Las funciones secundarias serían la informativa y la expresiva, dado que además de las instrucciones, solemos encontrar datos contextuales y, en ocasiones, anécdotas y opiniones. Comúnmente, este contenido se separa gráficamente del contenido referencial de la receta. Lo mismo ocurre cuando evaluamos los textos desde el nivel semántico. Estos cuentan con partes estandarizadas: todas las recetas tienen título, ingredientes y procedimiento y porciones. Del mismo modo, el tipo de secuencias textuales utilizadas suelen ser expositivas y descriptivas, y en el caso de la información contextual, en ocasiones, narrativas. Comienzan a identificarse diferencias cuando prestamos atención al nivel situacional. Los autores de los textos seleccionados tienen diversos grados de especialidad.

Empecemos por hablar de los libros publicados en la década del cincuenta. Consideramos incluir en nuestro estudio recetas provenientes de *Cocine a gusto* publicado originalmente en 1950 y *Cocina criolla*, publicado originalmente en 1954. Como mencionáramos en la primera parte del estudio, estos se tradujeron respectivamente como *Puerto Rican Dishes*, en 1956, y *Puerto Rican Cooking*, en 1975. Para el estudio utilizamos la 15ª edición de *Cocine a gusto*, de 1983 y la 5ª edición de *Puerto Rican Dishes*, de 2009. Asimismo, utilizamos la 68ª edición de *Cocina criolla*, de 2011 y la 35ª edición de *Puerto Rican Cooking*, también de 2011.

Aunque no hemos encontrado mucha información sobre las autoras de *Cocine a gusto*, Carmen Ginorio y Carmen Quirós de Mercado, de acuerdo con el texto, todas las autoras eran profesoras del Departamento de Economía Doméstica de la Universidad de Puerto Rico. Hemos podido constatar, sin embargo, que la principal autora de *Cocine a gusto*, Berta Cabanillas, era experta en materia de alimentación. Además de sus libros de recetas, publicó los trabajos de investigación *El puertorriqueño y su alimentación a través de su historia (Siglos XVI-XIX)* (1973), texto en el que presenta el panorama alimentario de la isla durante el régimen español y *El folklore en la alimentación puertorriqueña* (1983), en el que relaciona los alimentos consumidos en Puerto Rico con canciones populares, refranes e, incluso, supersticiones, las cuales contrasta con datos científicos. Ortiz Cuadra describe a Cabanillas del modo siguiente:

Pionera en reconocer la importancia del estudio de la alimentación más allá de la economía doméstica y la nutrición, dedicó buena parte de sus energías a identificar en archivos españoles los papeles que sirvieran para escribir la historia de la alimentación en Puerto Rico” (2006: 30).

Los textos al inicio de cada capítulo del libro dan fe del conocimiento experto de las autoras de *Cocine a gusto*, pues delimitan con precisión la terminología que utilizarán para referirse a los procesos culinarios. Prestan atención a las medidas y equivalencias, e incluso se refieren a la cocina como el “laboratorio del hogar”. Por estas razones, podemos considerar a estas autoras especialistas, que mantienen con su audiencia una relación asimétrica. El texto se dirige a personas que no conocen del tema y desean aprender, lectores legos, en tanto que las autoras son expertas.

La preparación de Carmen Aboy de Valldejuli, autora de *Cocina criolla*, es bastante diferente. Aun con la repercusión que a lo largo de los años ha tenido su texto, la autora nunca se acercó al tema gastronómico desde un punto de vista académico ni recibió preparación formal sobre cocina. Como ella misma indica en el prólogo, en su juventud se le inculcó que su lugar no estaba en la cocina. Fue más adelante en su vida adulta que decidió recopilar y publicar recetas, con un enfoque didáctico. Por lo tanto, podemos considerar a Aboy de Valldejuli una autora semilega. La relación entre esta y su público es asimétrica, dado que se presupone que sabe más del tema que sus lectores, pero no al mismo nivel que la relación entre las autoras de *Cocine a gusto* y sus lectores.

El tiempo y espacio también es un factor importante a la hora de evaluar estos textos. Aunque *Cocine a gusto* y *Cocina criolla*, junto con sus respectivas traducciones se publicaron en la década del 1950 con un público definido en mente, ambos libros y sus traducciones continúan reeditándose y vendiéndose. Por esta razón, el público actual no comparte el mismo tiempo y, en consecuencia, no se acerca al texto con los mismos conocimientos y expectativas que los lectores originales. Incluso podríamos cuestionarnos si la relación entre las autoras de los textos originales y su público ha cambiado.

En cuanto a las máximas de formulación textual, tras un acercamiento preliminar, observamos que los procedimientos en *Cocine a gusto* son mucho más breves y esquemáticos que los de *Cocina criolla*. Antes habíamos comentado que varios estudiosos del género receta afirman que cuando se presupone un grado de conocimiento especializado por parte del lector, no se

explican todos los pasos de manera explícita (Fisher 1983, Cotter 1997). En términos de su extensión, las recetas de *Cocine a gusto* son breves y concisas, de modo que en una misma página del libro pueden aparecer tres o cuatro recetas. Sin embargo, las de *Cocina criolla* se dividen en varias etapas, con ingredientes para cada etapa. Los pasos están enumerados. Una misma receta puede ocupar dos o tres páginas. En lo que se refiere a otros recursos del lenguaje especializado, en ambos libros, se utilizan abreviaturas para expresar las medidas.

En términos gramaticales, los pasos de las instrucciones siempre están expresados en modo imperativo. A diferencia de los textos escritos en español en otras regiones del mundo hispano, en ninguno de los textos de Puerto Rico que hemos consultado se utiliza el infinitivo o la pasiva refleja para expresar los pasos. En términos léxicos, la terminología no es particularmente densa. La mayoría de los términos surgen de la lengua natural. Debemos mencionar que en las recetas de *Cocina criolla* encontramos varios préstamos del inglés, si bien estos aparecen entre paréntesis justo después de que se presente el término en español. Entre los préstamos del inglés que encontramos en la versión en español de *Cocina criolla* podemos mencionar *sweet sherry*, *applesauce*, *aluminum sheet*, *Deep Fryer* y *simmer*. En *Cocine a gusto*, no encontramos préstamos del inglés. En términos morfológicos, los patrones de formación coinciden con los identificados en las investigaciones de Viudas Camarasa (1982) y Navarro (2008).

A continuación, describimos las características de los libros publicados en la primera década del siglo XXI. *Puerto Rico: la gran cocina del Caribe*, publicado en 2004, es una colección de recetas de diferentes chefs originarios de Puerto Rico, otras islas del Caribe y Europa que residen en Puerto Rico. La colección fue editada por el experto en gastronomía, columnista y artista José Luis Díaz de Villegas, mejor conocido como Paco Villón. José Luis Díaz de Villegas, hasta su fallecimiento considerado la principal autoridad en temas gastronómicos del país, publicaba semanalmente una columna sobre temas culinarios en el periódico *El Nuevo Día* y fue autor de varios libros sobre gastronomía. Los chefs cuyas recetas aparecen en este texto estudiaron en prestigiosos institutos culinarios, se han destacado en la gastronomía local e internacional y son dueños de restaurantes de prestigio. La propuesta del libro es llevar la comida puertorriqueña tradicional al nivel de la alta cocina. Estos autores se presentan como expertos y su público, aunque no necesariamente tendrá el mismo grado de conocimiento, no es un público lego, sino más bien

semilego. De hecho, en un texto crítico sobre el libro publicado en su blog, Ortiz Cuadra destaca la complejidad del texto:

Más en ese empeño, han elaborado una propuesta culinaria exclusivista, algo que ya se anuncia con el calificativo Gran Cocina del Caribe en el título, y en sus grandes chefs. Ciento treinta y dos (132) recetas están repartidas en cinco capítulos, cada uno dedicado a un chef profesional en el ámbito de la culinaria profesional de Puerto Rico. Un comensal orientado a comprar libros de cocina “para cocinar”, seguramente tenga dificultades para ejecutar muchas de las operaciones culinarias que se emplean en las recetas (Ortiz Cuadra 2010).

El texto se tradujo en 2004 como *Puerto Rico: Grand Cuisine of the Caribbean*. Utilizamos la primera edición del original y la segunda edición de la traducción, publicada en 2009.

Puerto Rico. Sabor criollo fue escrito por Wilo Benet, uno de los chefs que se incluyen en el libro editado por Díaz de Villegas. Aunque Benet es definitivamente un experto en la materia, este texto se diferencia bastante de *Puerto Rico: la gran cocina del Caribe*, pues se concibe desde otra perspectiva. El texto se dirige a un público con ciertos conocimientos culinarios, pero no tan conocedor como el público al que se dirige *Puerto Rico: la gran cocina del Caribe*. Sigue presente un interés por elevar la cocina tradicional, pero desde una perspectiva menos especializada. La relación entre los participantes del acto comunicativo sigue siendo asimétrica, pero el autor se acerca más al lector. *Puerto Rico. Sabor criollo* y su traducción *Puerto Rico. True Flavors* se publicaron en 2007 y en el estudio utilizamos la tercera edición del original y de la traducción, ambas de 2009.

Cocina artesanal puertorriqueña fue escrito por Emma Duprey de Sterling, según nos consta por una comunicación personal con una de sus traductoras, Aurora Lauzardo, entre los años sesenta y setenta. Sin embargo, no fue publicado hasta el 2004. Posteriormente se tradujo como *Puerto Rican Artisanal Cooking*, que se publicó en 2009. En el estudio utilizamos la primera edición del original y de la traducción. En el texto, Duprey de Sterling explica que se interesó por la cocina, específicamente la cocina natural, más adelante en su vida, cuando se retiró. A lo largo del texto explica cómo descubrió la comida y su amor por las recetas. No cuenta con preparación profesional en el ámbito culinario, sino como educadora. Sin embargo, en la nota de las traductoras que aparece en la versión en inglés, estas explican que Sterling tuvo negocios de restaurantes y de banquetes o comidas a domicilio. Por esta razón, la consideramos una autora semilega que mantiene una relación asimétrica con los lectores legos.

En cuanto a la formulación textual, vemos que las recetas en estos tres libros tienen cierta extensión y suelen ocupar una o dos páginas. Las de *Puerto Rico: la gran cocina del Caribe*, se dividen en etapas, con ingredientes separados con subtítulos correspondientes a la etapa en que se utilizarán en un renglón a la izquierda de la página y las respectivas etapas, también identificadas con subtítulos, a la derecha. En las recetas de *Puerto Rico. Sabor criollo*, se presentan todos los ingredientes y, luego, los pasos enumerados. Algunas recetas aparecen dos veces, ya que en un apéndice al final del texto titulado “Paso a paso”, aparecen algunas recetas con fotos de cada etapa. Dado que en esta versión, las recetas van acompañadas de fotos, los pasos son mucho más concisos. En las recetas de *Cocina artesanal puertorriqueña*, se presentan todos los ingredientes juntos y, luego, el procedimiento, organizado en dos o tres párrafos.

Tanto en *Puerto Rico. Sabor criollo* como en *Cocina artesanal puertorriqueña* encontramos referencias a nombres de marca, como *Goya* y *Trocomare*. En *Sabor criollo*, además, encontramos varios préstamos del inglés como *steamer*, *sirloin* y *pancake syrup*, entre otros. En los otros dos libros también hallamos algún que otro préstamo, como *lechuga romaine*, en el texto de Díaz de Villegas y *blackstrap molasses*, en el de Duprey de Sterling.

En cuanto al tiempo y el espacio, los textos producidos en la primera década del siglo XXI se dirigen a lectores que comparten un mismo tiempo, aunque en el caso de las traducciones no necesariamente un mismo espacio. Sin embargo, no podemos perder de vista los efectos de la globalización y de la divulgación que tiene actualmente todo lo relacionado con gastronomía, por lo que incluso los lectores que no conocen directamente Puerto Rico, sí podrían estar familiarizados con algunos aspectos de su cocina.

11.3. DESCRIPCIÓN DE LOS CORPUS

No utilizamos todas las recetas que aparecen en los libros antes mencionados. En primer lugar, solo incluimos recetas de autores puertorriqueños, por lo que no consideramos aquellas de *Puerto Rico: la gran cocina del Caribe* que no fueran de chefs puertorriqueños. Dado que queríamos buscar los equivalentes en inglés de los términos y, además, analizar las estrategias de traducción, solo incluimos las recetas que contaban con una traducción. Excluimos las recetas de postres y bebidas. En primer lugar, porque solo los textos de los años cincuenta incluían recetas de bebidas. En segundo lugar, porque entendemos que los postres y bebidas conforman un grupo

distinto de preparaciones y que podrían ser objeto de otro estudio. El resultado de este proceso de selección es un corpus paralelo con un total de 600 recetas. Incluimos 176 recetas de *Cocine a gusto*, 172 de *Cocina criolla*, 106 de *Cocina artesanal puertorriqueña*, 111 de *Sabor criollo*, y 35 de *Gran cocina del Caribe*. El número menor de recetas de este texto se debe a que este es una colección de recetas de diferentes chefs y, aunque todos residen en Puerto Rico y en sus recetas integran elementos de la cocina de la isla, no todos son puertorriqueños.

Corpus de recetas en español		
Libro	Número de recetas	Número de tokens
<i>Cocine a gusto</i>	172	16 437
<i>Cocina criolla</i>	176	41 701
<i>Puerto Rico Sabor criollo</i>	111	35 150
<i>Cocina artesanal puertorriqueña</i>	106	23 390
<i>Puerto Rico. La gran cocina del Caribe</i>	35	13 009
Totales	600	129 687

Corpus de recetas en inglés		
Libro	Número de recetas	Número de tokens
<i>Puerto Rican Dishes</i>	172	16 003
<i>Puerto Rican Cooking</i>	176	32 572
<i>Puerto Rico. True Flavors</i>	111	32 883
<i>Puerto Rican Artisanal Cooking</i>	106	18 944
<i>Puerto Rico: Grand Cuisine of the Caribbean</i>	35	11 085
Totales	600	111 487

Utilizamos la herramienta de análisis de corpus Wordsmith Tools 6.0. Creamos dos listas de frecuencias, una a partir del corpus en inglés y otra a partir del corpus en español. Para trabajar con las recetas en dicho programa las escaneamos por medio de un programa de reconocimiento de caracteres (OCR). Guardamos una copia de cada una en formato Word por si necesitábamos corroborar rasgos ortotipográficos y otra en texto limpio, que es el formato que requiere Wordsmith Tools. Cada receta fue identificada con un código que permite relacionarla con el libro del que proviene, la lengua en que se encuentra y su traducción. El patrón es el siguiente: todas las recetas de *Cocine a gusto* se identifican con las siglas CG, las de *Cocina criolla* como CC, las de *Cocina artesanal puertorriqueña* como CAP, las de *Puerto Rico. Sabor criollo* como SC y las de *Puerto*

Rico La gran cocina del Caribe como GCC. Luego, incluimos el código de idioma ES o EN. Finalmente, se distinguen por un número. Este número no corresponde al número de página ya que la idea era que cada receta y su traducción tuvieran el mismo número. A modo de ejemplo, la receta de *Cocine a gusto* titulada “Arroz blanco” que aparece en la página 83 de nuestra edición del libro le corresponde el código CG_ES_1, en tanto que a la traducción de esta receta que aparece en *Puerto Rican Dishes*, con el título “Boiled Rice”, en la página 117 de nuestra edición del libro le corresponde la identificación CG_EN_1. El uso de estos códigos nos ayudaba a identificar con rapidez de dónde procedía cada receta al trabajar con el corpus y a encontrar y verificar la traducción en caso de ser necesario. En los apéndices, incluimos la lista completa de las recetas con su título, capítulo, página en la que aparecen e identificación. Dado que esta información se encuentra en los apéndices, al incluir ejemplos en el texto de la tesis utilizamos el código.

Los corpus no fueron anotados ni a nivel sintáctico ni semántico. Utilizamos *stop-lists* en ambos corpus y una *lemma list* en el caso del corpus en inglés. En el corpus en español llevamos a cabo la lematización de manera manual.

12. SELECCIÓN Y ANÁLISIS DE LAS UNIDADES DE CONOCIMIENTO ESPECIALIZADO

12.1. PROCESO DE SELECCIÓN DE UNIDADES

Debemos señalar que el proceso de selección de las UCE que serían parte del estudio se llevó a cabo en varias etapas. Utilizamos varios criterios para llevar a cabo una selección preliminar de las unidades que incluiríamos en el estudio. En primer lugar, seleccionamos aquellas unidades que aparecían con mayor frecuencia en cada corpus –al menos 15 veces–, y que, además, correspondían a las categorías básicas del evento culinario que habíamos identificado tras revisar las ontologías de cocina y otros recursos (procesos, ingredientes, utensilios, unidades de medida y platos). Al revisar las concordancias de las unidades léxicas que entendíamos se correspondían con estas categorías, cotejamos las listas de *clusters* para identificar también términos compuestos y UFE.

En el caso de las denominaciones de platos, la frecuencia en el corpus no podía ser el factor determinante, ya que por su naturaleza, normalmente, solo se mencionan en el título de la receta correspondiente a ese plato. Por tal razón, incluso un plato del que se diera cuenta en todos los libros, aparecería apenas unas cinco veces en todo el corpus. Por este motivo, revisamos las listas de las recetas en el estudio e incluimos todos los platos que fueran mencionados en más de un libro. Posteriormente, también añadimos a la lista de platos algunas denominaciones que solo aparecían en un libro, pero que a partir de nuestro estudio previo de materiales históricos y culturales de Puerto Rico, unidos a nuestra experiencia personal en esta cultura, considerábamos esenciales para conformar el mapa conceptual de la culinaria puertorriqueña. A modo de ejemplo,

el *lechón asado* solo aparece en *Cocine a gusto* y, sin embargo, nos consta que es un plato imprescindible en la cocina puertorriqueña.

Por otro lado, también incluimos términos que si bien aparecían con poca frecuencia establecían una relación de interés con otros términos. Por ejemplo, a fin de definir un plato es preciso identificar los ingredientes característicos de este y que lo distinguen de otros semejantes. Si un ingrediente aparecía solo en la receta de un plato, pero era imprescindible para la confección de este, debíamos incluirlo. Asimismo, a medida que definíamos las subcategorías dentro de las categorías conceptuales principales, debíamos reunir todos los términos que conformaran dichas subcategorías. Por ejemplo, como discutiremos en la próxima sección, encontramos una serie de procesos relacionados con la condimentación. Los procesos de condimentación requieren de condimentos, una subcategoría dentro de la categoría conceptual principal de INGREDIENTE. Entonces, era preciso dar cuenta de los términos que se adscribieran a la subcategoría de condimentos.

Aunque en la selección preliminar consideramos unidades de todas las categorías conceptuales del dominio, en el análisis damos prioridad a los procesos. A partir de los procesos, establecemos las relaciones conceptuales con las otras categorías.

12.2. MARCO DEL EVENTO CULINARIO

Los diversos estudios en torno a la estructura de las recetas, los rasgos semánticos del léxico culinario y la forma en que se han desarrollado las ontologías en torno a esta área de especialidad revelan que este dominio se organiza en torno a un proceso con varias etapas, en el que se llevan a cabo múltiples acciones sobre unas entidades, los ingredientes, por medio de determinados utensilios, con el fin de obtener ciertos resultados, que pueden ser que el ingrediente o conjunto de ingredientes cambie a un nuevo estado o que se configure un plato. Por este motivo, nos pareció adecuado analizar los términos desde una perspectiva orientada a los procesos. A partir de los procesos, establecemos las relaciones con los demás nodos que conforman el sistema conceptual culinario. No obstante, nos acercamos a los términos a partir de su uso en los textos de nuestro corpus. De esta forma, constatamos cuáles de las categorías estudiadas por otros investigadores son pertinentes en la cocina puertorriqueña, tal y como se presenta en los textos de nuestro corpus.

Dado que en el proceso culinario hay varias etapas, consideramos que la manera más lógica de organizar el análisis sería en el orden cronológico en el que suelen tener lugar los procesos. De hecho, al revisar varios manuales relacionados con los procesos de cocina, encontramos que aunque los términos utilizados en estos para referirse a dichas etapas varían, estas podrían segmentarse en preparación, acondicionamiento, cocción y servicio (Gil Martínez Pérez Oreja *et al.* 2003, Pérez Oreja 2010). A fin de facilitar el análisis, agrupamos los procesos que identificamos en el corpus de acuerdo con estas categorías, las cuales fuimos afinando de acuerdo con los patrones observados en el corpus. No obstante, debemos recordar que esta es una estrategia para organizar el material y que algunos procesos pueden ocurrir en diferentes etapas de la receta. Asimismo, encontramos procesos que se insertan en la coyuntura entre dos tipos de procesos.

Una vez identificados los principales tipos de procesos que tienen lugar en la cocina, es posible relacionarlos, por un lado con la clase de ingredientes sobre los cuales se realizan dichos procesos, así como con la clase de instrumentos que se necesitan para desarrollar determinados procesos y, finalmente, con el resultado al que dan lugar. El análisis también nos permite describir relaciones jerárquicas y restricciones semánticas entre los procesos, lo que resulta de gran utilidad en el proceso de traducción, dado que estas restricciones pueden diferenciarse en grado o criterio en cada lengua. Por ejemplo, puede que en una lengua determinado proceso solo pueda realizarse sobre un tipo de ingrediente, mientras que en la otra lengua pueda realizarse el mismo proceso sobre varios tipos de ingrediente. Asimismo, puede darse el caso de que se utilice un término diferente según el tipo de ingrediente sobre el cual se lleve a cabo el proceso. Estas diferencias quedarán más claras en la medida en que presentemos ejemplos concretos.

A fin de identificar el marco específico de cada proceso, comparamos oraciones del corpus en las que se utilizan los verbos en busca de patrones semánticos. En este punto, decidimos reutilizar las categorías comunes en la mayor parte de las ontologías, como INGREDIENTE, PLATO e INSTRUMENTO. Asimismo, reutilizamos y adaptamos las categorías de modificadores verbales identificadas por Karlin en el desarrollo del proyecto SEAFAC (1988b: 14-32), que describiéramos en el capítulo 10. Estas categorías eran el aspecto, número de repeticiones de una acción, duración de la acción, relación de tiempo entre las acciones, cantidad de objeto, resultado final, fuerza, grado, velocidad y propósito. Como indicáramos antes, en su análisis del léxico culinario, Karlin establece que los modificadores verbales complementan el sentido del verbo.

Entendemos que estas observaciones juegan un papel importante en nuestro estudio en la medida en que la presencia o ausencia de determinados modificadores nos permite llegar a conclusiones respecto al sentido de los verbos que denotan procesos culinarios y las relaciones que establecen con otros procesos semejantes.

A continuación, presentamos varios ejemplos de términos correspondientes a las principales categorías de procesos. Para cada unidad, incluimos una selección de oraciones en las que aparecen los procesos estudiados que ilustran las relaciones que establecen estos procesos con los ingredientes, instrumentos, modificadores verbales y resultados. En algunos casos en que las oraciones eran de cierta extensión, pues describían varios procesos, presentamos solo el fragmento de la oración que remite al proceso analizado. Identificamos de dónde procede cada oración por medio del código de la receta. En los casos en que se utilizan pronombres o no se menciona el ingrediente sobre el que se lleva a cabo el proceso en la oración, lo incluimos entre corchetes. Tras llevar a cabo este desglose de relaciones con cada uno de los procesos principales de la categoría y compararlos con sus posibles equivalentes, llegamos a conclusiones respecto a las características comunes entre los procesos de una misma categoría. Este es uno de los primeros pasos para, posteriormente, establecer los rasgos de cada término de proceso y delimitar las plantillas definicionales.

12.2.1. PROCESOS DE PREPARACIÓN

En primer lugar, consideramos los procesos relacionados con la preparación. Gil Martínez explica que “los trabajos de preparación incluyen: lavar, poner en remojo, ablandar, limpiar, pelar y raspar” (2010: 13). Al trabajar directamente con el corpus, observamos que varios de estos procesos conllevan quitar elementos del alimento que no se utilizarán en la receta, ya sea suciedad, impurezas o partes del alimento, como la cáscara o la semilla, en el caso de los productos de origen vegetal, o las vísceras, los huesos y el pellejo, en el caso de los ingredientes de origen animal. Por este motivo, consideramos que *quitar* funcionaba como la categoría superordinada de un conjunto de procesos. Aunque *quitar* no transmite conocimiento especializado, la estudiamos e incluimos como categoría superordinada, a fin de determinar hasta qué punto los términos en relación de hiponimia con este heredan sus propiedades.

QUITAR			
Proceso	Parte de ingrediente o plato	Ingrediente	Plato
Lave rápidamente el pollo y después quítele el pellejo. CC_ES_151			
quíte-	el pellejo	-le [pollo]	
Sáquelo, enjuáguelo y quítele las espinitas y el pellejo negro. CC_ES_69			
quíte-	las espinitas y el pellejo negro	-le [bacalao]	
Quite la cáscara a los garbanzos [...]. CG_ES_33			
quite	la cáscara	a los garbanzos	
Quite a las caderas el hueso central [...]. SC_ES_16			
quite	el hueso central	a las caderas	
Quite la grasa a los chorizos, remuévalos el pellejo y desbarátelos. CC_ES_135			
quite	la grasa	a los chorizos	
Agite esporádicamente y quite las impurezas de la superficie del guiso. SC_ES_51			
quite	las impurezas		de la superficie del guiso

A cualquier tipo de ingrediente, de origen animal o vegetal, se le puede quitar un elemento, que puede ser parte integral de este o un elemento añadido en su procesamiento. Asimismo, se le puede quitar una parte a la preparación resultante de la mezcla de varios ingredientes, como en el ejemplo en el que se le quita la capa de grasa al guiso. A continuación, veremos algunos de los procesos en relación de hiponimia con *quitar*. Dado que este es el concepto más amplio, al preparar las definiciones de estos procesos, será necesario indicar qué se le quita (parte) a qué (todo).

REMOVE			
Proceso	Parte de ingrediente o plato	Ingrediente	Utensilio
With a knife, remove the wings and thighs from the chicken, and set aside. SC_EN_38			
remove	the wings and thighs	from the chicken	with a knife
Remove skin and excess fat from meat. CC_EN_24			
remove	skin and excess fat	from meat	
Drain shrimps, remove shells and devein. CC_EN_74			
remove	shells		
Boil, remove skin and bones and cut into 1 inch pieces. CG_EN_129			
remove	skin and bones	[from codfish]	

Aunque entendemos que *remove* funciona como hiperónimo en lengua inglesa de los procesos que describimos a continuación, debemos hacer la salvedad de que, además, tiene un uso

especializado como proceso que se utiliza para detener la cocción, uso que explicaremos al tratar este tipo de procesos.

MONDAR		
Proceso	Ingrediente	Instrumento
Monde el ñame y hierva en agua con sal hasta que esté blando [...]. CG_ES_35		
monde	el ñame	
Lave y monde las yautías. CC_ES_114		
monde	las yautías	
Monde el plátano y pique en ruedas de aproximadamente 1” de grueso. GCC_ES_10		
monde	el plátano	
Mientras tanto, corte la cebolla en trozos pequeños, monde las zanahorias y rállelas. CAP_ES_5		
monde	las zanahorias	
Monde la papaya, descarte las semillas y también divida en cuadros de 2 pulgadas. CAP_ES_32		
monde	la papaya	
Lave bien las papas y móndelas con el cuchillo de mondar vegetales. CC_ES_113		
mónde-	-las [las papas]	con el cuchillo de mondar vegetales

El proceso de *mondar* se refiere a quitar la capa externa a frutas y hortalizas. Dado que el elemento quitado viene dado por el propio proceso, solo se especifica a qué (ingrediente) se le quita algo y, como vemos, también es posible indicar el instrumento con el que se quita, si se indica alguno. En vista del papel clave que juega el conjunto de frutas y hortalizas clasificados como *viandas* en la alimentación puertorriqueña, no es de extrañar que este sea un proceso con gran presencia en el corpus, donde aparece unas 124 veces. El término no se utiliza en las recetas de *Puerto Rico. Sabor criollo*, donde en cambio, se utiliza *pelar*. El proceso de *pelar*, si bien tiene menor presencia en el corpus, donde aparece 68 veces, es menos restrictivo que *mondar* en cuanto a los ingredientes sobre los que se puede llevar a cabo. Por ejemplo, en tanto que solo se pueden mondar frutas y hortalizas, encontramos que se puede pelar el queso (concretamente, la capa de parafina que cubre el queso Edam). Por este motivo, pelar puede considerarse la categoría superordinada de mondar. Esta distinción, no obstante, no se hace en el caso del inglés. En las traducciones, vemos que *peel* denomina ambos procesos. Por este motivo, incluimos ambos términos en una misma entrada de la base de datos, aunque como veremos al discutir la estructura de las entradas, especificamos la relación genérica entre *pelar* y *mondar* en el apartado en que explicitamos las relaciones conceptuales. Incluimos algunos ejemplos en los que *pelar* presentaba modificadores verbales para dar cuenta de que es posible utilizarlos y porque contienen

información conceptual. Sin embargo, debemos enfatizar que estos fueron casos excepcionales, pues en el resto de los ejemplos apenas se indicaba *pelar* seguido del ingrediente.

PELAR					
Proceso	Ingrediente	Parte de ingrediente	Modo	Ubicación de la acción	Propósito
Pele la cebolla. CAP_ES_33					
Pele	la cebolla				
Pele la yuca, córtela en pedazos de ½ pulgada de espesor y déjela aparte. SC_ES_32					
pele	la yuca				
Pele las yautías y elimine las partes blandas o manchadas. SC_ES_6					
pele	las yautías				
Deslice la punta del cuchillo o de debajo de la cáscara y pélela desde arriba hacia abajo. SC_ES_28					
péle-		-la [la cáscara]	desde arriba hacia abajo		
Pele el queso por afuera para quitarle toda la parafina roja. CC_ES_165					
pele	el queso			por afuera	para quitarle toda la parafina roja

Al verificar las concordancias para el verbo *peel* en el corpus de textos traducidos, encontramos que en ningún caso se indicaba la parte que se quitaba y que no había modificadores verbales. Simplemente se indicaba *peel* seguido del ingrediente. Debemos observar también que en el caso de las zanahorias y de la parafina del queso en el ejemplo anterior, en vez de utilizarse los verbos *mondar* o *pelar*, aparecía en cambio el verbo *scrape*. Lo anterior se debe a que las zanahorias no cuentan con una piel o cáscara como las demás hortalizas y frutas en las que se empleaban los verbos *mondar* y *pelar*. En el caso de la parafina, observamos que no se trata propiamente de una piel o cáscara, sino de una cobertura artificial. En este punto observamos una diferencia entre estos y *peel*, pues *mondar* y *pelar* se definen por el hecho de que se quita la capa externa, independientemente de su naturaleza, aunque en el caso de *mondar* el verbo se vea limitado por el tipo de ingrediente (frutas y hortalizas). En el caso del inglés, *peel* indica una capa visiblemente diferenciada, que además sea de una fruta u hortaliza.

El verbo *scrape* se refiere a quitar una capa por medio de un utensilio afilado. Sin embargo, en la mayor parte de los ejemplos en el corpus, este se utilizaba para indicar que se quite una capa residual de un ingrediente que quedara pegada a un recipiente, lo que en las recetas en español se indicaba por medio del verbo *raspar*, que en varios casos también se utiliza para indicar que se remueva la capa externa de las zanahorias.

PEEL	
Proceso	Ingrediente
Peel and halve onion. CAP_EN_33	
peel	onion
Peel the <i>yuca</i> , cut into ½ -inch thick pieces, and set aside. SC_ES_32	
peel	the <i>yuca</i>
To peel the green plantains, first remove both ends with a paring knife. SC_ES_108	
to peel	the green plantains
Peel yam. CG_EN_35	
peel	yam
Peel plantains and cut each into 4 slices, lengthwise. CC_EN_95	
peel	plantains

Otro conjunto de acciones que encontramos en la etapa de preparación son aquellas que implican quitar la suciedad. El concepto de *limpiar*, aunque similar al de *lavar*, se presenta como más inclusivo, dado que engloba no solo el quitar las impurezas o elementos pequeños, como la sal, sino, además, quitar partes enteras, como vísceras, agallas, tendones y espinas. El proceso de *limpiar* puede aplicarse tanto a ingredientes como a utensilios y aceptaba varios modificadores verbales. Como dijimos, puede considerarse limpiar el quitar una parte completa de un ingrediente, como en el caso del pato y el pescado, a los que se les quitan los huesos o espinas. En otros casos, no se especifica cuál es el elemento quitado y podemos concluir que se trata de residuos o cualquier tipo de suciedad.

LIMPIAR							
Proceso	Ingrediente o utensilio	Parte quitada	Modo	Momento	Repeticiones de la acción	Instrumento	Propósito
Limpie los bordes del recipiente, para que no se queme [...]. SC ES 73							
limpie	los bordes del recipiente						para que no se queme
Con una espátula de plástico limpie esporádicamente los costados del recipiente del procesador.SC ES_6							
limpie	los costados del recipiente del procesador			esporádicamente		con una espátula de plástico	
Limpie bien los chillos, asegurándose de despojarlos de sus interiores y agallas [...]. GCC ES 3							
limpie	los chillos		bien / asegurándose de despojarlos de sus interiores y agallas				
Limpie el pescado de espinas. CAP ES_28							
limpie	el pescado	de espinas					
El día antes, limpie el pato del tendón duro que corre por debajo de las pechugas. GCC ES_26							
limpie	el pato	del tendón duro que corre por debajo de las pechugas		el día antes			

CLEAN		
Proceso	Ingrediente	Modo
Clean the salt cod: Remove any small bones and any tough skin from the salt cod [. . .]. SC_EN_20		
clean	the salt cod	
Carefully clean the snapper, taking care to gut well and eliminate gills. GCC ES_3		
clean	the snapper	taking care to gut well and eliminate gills.
Clean the tenderloin and cut in slices about 1 ½ inches thick. CG_EN_91		
clean	the tenderloin	
Clean the kidneys, following instruction in preceding recipe. CG_EN_82		
clean	the kidneys	following instruction in preceding recipe
Clean shrimps by cutting thin shell with a pointed knife [...]. CG EN 167		
clean	shrimps	by cutting thin shell with a pointed knife
Clean and trim the plantain leaves and cut into 10 inch pieces. CG_EN_104		
clean	plantain leaves	

Al contrastar este proceso con *clean*, que considerábamos sería el equivalente más cercano en inglés, encontramos algunas diferencias. El uso de *clean* como verbo era mucho más limitado que el de *limpiar* y en la mayoría de los casos el proceso afectaba a ingredientes cárnicos, si bien encontramos que también se utilizó para denominar la limpieza de la hoja de plátano. En algunos casos, se indicaba cómo debía llevarse a cabo la limpieza. Algunos de los ejemplos de *limpiar* se tradujeron por medio de verbos más específicos, pero asociados con *remove*. Encontramos el propio *remove*, en el caso del tendón del pato, *bone*, que focaliza el elemento quitado (espinas o huesos) y los verbos *scrape* y *wipe*, que focalizan la forma en que se quita el elemento. De antemano suponíamos que dado que limpiar era uno de los verbos más generales dentro de esta categoría habría varios equivalentes posibles que presentarían mayor especificidad. Sin embargo, no resultaba adecuado incluir todas las posibles equivalencias en una misma entrada. Entendíamos, no obstante, que la explicitación de las relaciones conceptuales en la base de datos permitiría resolver esta dificultad. Dado que todas las alternativas se encuentran en relación de hiponimia con *remove*, la especificación de la relación de cohiponimia en las entradas permitiría al usuario de la base de datos encontrar el equivalente más aproximado de acuerdo con la entidad sobre la que se llevaba a cabo la acción o el modo.

LAVAR						
Proceso	Ingrediente	Modo	Medio líquido	Repeticiones de la acción	Ubicación de la acción	Momento
Mientras tanto, lave bien las batatas. CAP_ES_37						
lave	las batatas	bien				mientras tanto
Lave el pescado con jugo de limón. CAP_ES_35						
lave	el pescado		con jugo de limón			
Lave el mondongo con el jugo de la naranja, cubra con agua, hierva por unos minutos y escurra. CG_ES_79						
lave	el mondongo		con el jugo de naranja			
Aparte, lave dos veces los riñones, escurra y agréguelos. CC_ES_33						
lave	los riñones			dos veces	aparte	
Al día siguiente, escurra las patas de cerdo y lávelas en distintas aguas, tres o cuatro veces. CC_ES_13						
láve-	-las [patas de cerdo]		en distintas aguas	tres o cuatro veces		al día siguiente

Aunque no en todos los casos se presenta de manera explícita, *lavar* siempre conlleva el uso de un medio líquido para remover las impurezas, que, como se observa en los ejemplos, puede ser agua o un jugo cítrico. Por otro lado, aunque en principio esta es una acción que al igual que *limpiar* podría llevarse a cabo tanto en ingredientes como en utensilios, en los ejemplos del corpus el objeto de esta acción es siempre un ingrediente.

WASH						
Proceso	Ingrediente	Modo	Medio líquido	Repeticiones de la acción	Ubicación de la acción	Momento
Meanwhile, wash and cut unpeeled batata. CAP_ES_37						
wash	unpeeled batata					meanwhile
Wash tripe with the sour orange juice, cover with water, boil a few minutes and drain. CG_ES_79						
wash	tripe		with the sour orange			
Wash the rice and add the salt and achiote coloring [. . .]. CG_ES_105						
wash	the rice					
Next day, drain and wash in different waters four times. CC_ES_13						
was	[pig's feet]		in different waters	four times		next day

Al revisar las concordancias de *wash*, encontramos que *lavar* no necesariamente se traducían como *wash*, sino como *rinse* o *clean*. Incluso en español, *lavar* y *enjuagar*, se utilizan en relación con la misma clase de ingredientes, dado que como explicamos más adelante, la diferencia entre ambos radica en la intensidad del proceso. Al igual que con los ejemplos que diéramos antes de *limpiar* y *clean*, damos cuenta de estas diferencias por medio de la explicitación de las relaciones conceptuales.

ENJUAGAR		
Proceso	Ingrediente o utensilio	Medio líquido
Después escúrralo, enjuáguelo en agua fresca y colóquelo, bien escurrido, en un caldero bien grande. CC_ES_37		
enjuague-	-lo [el cabrito]	en agua fresca
Sáquelo, enjuáguelo y quítele las espinitas y el pellejo negro. CC_ES_69		
enjuague-	-lo [el bacalao]	
Enjuague en agua con jugo de naranja o de limón. CG_EN_112		
enjuague	[las tripas]	en agua con jugo de naranja o limón
En seguida, escurra, lave los jueyes bajo pluma de agua y enjuague la olla. CC_ES_78		
enjuague	la olla	
Enjuague los carapachos en 5 tazas de agua caliente. CC_ES_161		
enjuague	los carapachos	en 5 tazas de agua caliente

Enjuagar es un proceso muy similar a *lavar*. Ambos procesos incluyen el medio líquido y se aplican tanto a ingredientes como a utensilios. La diferencia entre *lavar* y *enjuagar* es un grado, puesto que enjuagar es un proceso superficial. De hecho, una de las acepciones que registra el DLE es “lavar ligeramente”. Debemos notar que este verbo apenas aparecía en el corpus, por lo que incluimos la totalidad de las apariciones de este. Como adelantábamos, el verbo más cercano a *enjuagar* es *rinse*.

RINSE			
Proceso	Ingrediente o utensilio	Modo	Medio líquido
Drain and rinse rapidly in cool water. CC_EN_37			
rinse	[kid]	rapidly	in cool water
Drain and rinse in fresh water. CC_EN_69			
rinse	[codfish]		in fresh water
Rinse with water mixed with sour orange or lemon juice. CG_EN_112			
rinse	[pork intestines]		with water mixed with sour orange or lemon juice
Rinse kettle [...]. CC_EN_78			
rinse	kettle		
Rinse lentils and soak in vegetable broth for 1 hour. CAP_EN_43			
rinse	lentils		

Como vemos, en varios de los usos de *rinse* encontramos *null object constructions*, construcciones en las que no se menciona el ingrediente sobre el que se lleva a cabo la acción ni se sustituye por un pronombre. A grandes rasgos, los modificadores que acepta *rinse* no difieren de los de *enjuagar*.

REMOJAR				
Proceso	Ingrediente	Medio líquido	Duración	Ubicación de la acción
Remoje los guingambós en el agua y sal incluídas [sic] en A por 1 hora. CC_ES_110				
remoje	los guingambós	en el agua y sal incluídas en A por	por 1 hora	
Tápelo y déjelo remojar en el refrigerador de un día para otro. SC_ES_97				
déje- remojar	-lo [el bacalao]		de un día para otro	en el refrigerador
Remójelos durante 1 hora. CAP_ES_71				
remóje-	-los [los frijoles]		durante 1 hora	
Remoje las berenjenas durante 10 minutos. CAP_ES_45				
remoje	las berenjenas		durante 10 minutos	
Córtelo en pedazos y remójelo en la taza de leche hasta absorberla toda. CC_ES_58				
remóje-	-lo [el pan]	en la taza de leche	hasta absorberla toda	

Si bien el proceso *remojar* se asemeja a *lavar* y *enjuagar* en el empleo de un medio líquido, apreciamos varias diferencias. En primer lugar, en tanto que *enjuagar* es un proceso caracterizado por la superficialidad, el proceso *remojar* siempre va de la mano de un argumento que especifica la duración del proceso. Por otro lado, el proceso de *remojar* puede tener varios propósitos según el ingrediente sobre el que se lleva a cabo el proceso. El bacalao y los guingambós se remojan para quitar impurezas –la sal del bacalao y el mucílago del guingambó–, en tanto que los frijoles y otros granos se remojan para que se ablanden. La berenjena, por otro lado, se remoja para quitarle el

sabor amargo. El pan, por otro lado, se remoja para que se ablande, como parte de los pasos para preparar un relleno. Por la variedad de los objetivos del proceso, no nos parecía adecuado insertar este concepto en la misma categoría que *limpiar*, *lavar* y *enjuagar*. Por este motivo, lo incluimos bajo el hiperónimo *acondicionar*. También debemos hacer la observación de que en el corpus también encontramos varias unidades fraseológicas que remiten al mismo proceso: “poner en remojo”, “dejar en remojo” y “mantener en remojo”. Sin embargo, en tanto que encontramos 40 casos del verbo *remojarse*, estas unidades fraseológicas solo aparecían una vez cada una.

Otra observación que debemos hacer es que si bien el texto es nuestro punto de partida porque es necesario constatar el uso de los términos en su medio, siempre debemos complementar los datos que los textos nos proveen con conocimientos extralingüísticos, vinculados tanto con el área de especialidad como con el contexto histórico. El proceso de *remojarse* el bacalao, que encontramos en varias recetas, es necesario porque el bacalao que se utiliza en estas es bacalao salado, que como describiéramos en el apartado relacionado con la dieta de Puerto Rico, es el tipo de bacalao que suele consumirse en la isla.

SOAK				
Proceso	Ingrediente	Medio líquido	Duración	Ubicación de la acción
Soak okra in water and salt included in A, for 1 hour. CC_ES_110				
soak	okra	in water and salt included in A	for 1 hour	
Cover, and set aside in the refrigerator to soak overnight. SC_ES_97				
soak	[salt cod]		overnight	
The day before, rinse cod to remove excess salt and soak overnight in abundant water in the refrigerator. CAP_ES_71				
soak	[cod]	in abundant water	overnight	in the refrigerator
Soak in 3 ½ cups water with sea salt for 10 minutes. CAP_ES_45				
soak	[eggplant]	in 3 ½ cups water with sea salt	for 10 minutes	
Crumble bread and soak in the milk. CC_ES_58				
soak	[bread]	in the milk		

Al revisar las concordancias de *soak* encontramos que aunque en la mayoría de los casos coincidían con las de remojar, había más casos de *soak* que de *remojar*. No obstante, al ir a los ejemplos no coincidentes, nos percatamos de que en algunos casos no coincidían porque *soak* se utilizaba como explicitación de los pasos en otro proceso, como en el de *desalar* que describimos a continuación.

DESALAR					
Proceso	Ingrediente	Medio líquido	Duración	Ubicación de la acción	Momento
Desale el bacalao la noche anterior a preparar esta receta. CAP_ES_94					
desale	el bacalao				la noche anterior a preparar esta receta
En un recipiente con leche y agua, coloque el bacalao y deje desalando por 24 horas en el refrigerador. GCC_ES_23					
deje desalando	[el bacalao]	con leche y agua	por 24 horas	en un recipiente en el refrigerador	
La noche anterior de la preparación de esta receta, deje desalando el bacalao en abundante agua. CAP_ES_61					
deje desalando	el bacalao	en abundante agua			la noche anterior a la preparación de esta receta

El proceso de *desalar* implica quitar la sal a un producto curado en salazón. Aunque en los ejemplos del corpus en los que se utilizaba el verbo *desalar*, que son los que incluimos aquí, el objeto era el bacalao, no se restringe su uso a ese producto, dado que encontramos un ejemplo del adjetivo *desalado* en referencia a las patitas de cerdo saladas. Por otro lado, en otras recetas de patitas de cerdo, aunque no se utiliza el verbo *desalar*, se describe dicho proceso. Puede especificarse el momento en que debe realizarse el proceso, su duración, el medio líquido y la ubicación de la acción. Entendemos que puede conceptualizarse tanto como un hipónimo de *remojar* como de *lavar*, ya que el proceso implica un medio líquido con el objetivo de quitar un elemento y un período de tiempo extendido. Como hemos indicado, solo encontramos los anteriores dos ejemplos de *desalar*, uno de los cuales se tradujo como *desalt* y el otro como “rinse

and soak cod in water overnight to remove salt” (CAP_EN_9). La diferencia en las traducciones parece reflejar el grado de especialidad que se esperaba por parte del público meta de los textos. *Puerto Rican Artisanal Cooking* se presenta como un texto más hogareño, en tanto que *Puerto Rico: Grand Cuisine of the Caribbean* se proyecta como un texto de alta cocina, por lo que era admisible que se usara un término tan técnico como *desalt*.

DESCARTAR		
Proceso	Parte de ingrediente o de mezcla de ingredientes	Ingrediente o mezcla de ingredientes
Descárteles el agua [...]. CAP_ES_71		
descarte	el agua	[a los frijoles]
Descarte el tocino. CC_ES_136		
descarte	el tocino	[mezcla de jamón de cocinar y tocino]
Separe la parte interior de las alas, corte y descarte las articulaciones, y déjelas aparte. SC_ES_16		
descarte	las articulaciones	[del pollo]
Quite y descarte el centro suave y manchado, así como cualquier parte deteriorada [...]. SC_ES_27		
descarte	el centro suave y manchado, así como cualquier parte deteriorada	[de la pana]

Los ejemplos revelan que el proceso de *descartar* no es un hipónimo de *quitar*, pero es una acción que le sigue en una relación secuencial que afecta al elemento ya quitado. Aunque no aparezca de manera explícita como argumento, la acción implica que se descarta una parte de un todo. No encontramos grandes diferencias entre las concordancias de *discard* y *descartar*, aunque debemos notar que en ocasiones se utilizaba también la expresión *cut away*.

DISCARD		
Proceso	Parte de ingrediente o de mezcla de ingredientes	Ingrediente o mezcla de ingredientes
The next day, drain and discard water. CAP_EN_71		
discard	water	
Cut away the drumettes, cut and discard the joint bone, and set aside. SC_EN_16		
discard	the joint bone	[from chicken]
Cut away and discard the excess fat from the pork butt. SC_EN_37		
discard	the excess fat	from the pork butt
Discard ham bone and salt pork. CC_EN_12		
discard	ham bone and salt pork	[broth]

ESCURRIR			
Proceso	Ingrediente o utensilio	Instrumento	Momento
Escorra las habichuelas, páselas por agua fresca y escúrralas enseguida. CC_ES_12			
escurra	las habichuelas		
escúrra-	-las [las habichuelas]		enseguida
Escorra sobre un recipiente de cristal el molde en el cual horneó el pollo. CC_ES_59			
escurra	el molde en el cual horneó el pollo	sobre un recipiente de cristal	
Escorra el bacalao y quítele cuidadosamente cualquier espina o escama que haya quedado. SC_ES_97			
escurra	el bacalao		
Sáquelo, escúrralo y májelo. CC_ES_118			
escúrra-	-lo [el ñame]		
Abra la lata de jamón, escúrralo y quítele la gelatina que lo cubre. CC_ES_150			
escúrra-	-lo [el jamón]		
Con una espumadera, se sacan y se escurren en toallas de papel. GCC_ES_9			
se escurren	[las arepas]	en toallas de papel	
Fría en manteca caliente y escurra sobre papel absorbente. CG_ES_163			
escurra	[los pastelillos]	sobre papel absorbente	

A diferencia de los procesos que implican quitar una parte del ingrediente o preparación, escurrir es un proceso pasivo, puesto que el ingrediente se posiciona de forma tal que un líquido (grasa, agua, gelatina) se separe de un ingrediente, por lo que está más cercano al concepto de *separar*. También, a diferencia de otros procesos, no se realiza solo sobre ingredientes o preparaciones, sino que también puede realizarse sobre instrumentos. No se especifica qué elemento se quita del ingrediente o utensilio, ya que el que sea un líquido viene dado por el propio verbo.

Llama la atención que en los *clusters* de *escurrir* aparece 12 veces la frase “sobre papel absorbente”, 11 veces “escurra en papel”, 8 veces “escurra en papel toalla” y 7 veces “una cuchara perforada”. Los términos sinónimos papel toalla y papel absorbente tienden a aparecer ligados al proceso de escurrir, por lo que en la definición de ese utensilio debe establecerse que se utilizan en ese proceso. Por otro lado, la *cuchara perforada* o *espumadera* se utiliza en la acción previa a *escurrir* que es la de sacar el ingrediente en cuestión del medio líquido en que se llevó a cabo la

cocción, usualmente grasa. El que los procesos de sacar de la grasa y escurrir aparezcan con bastante frecuencia en el corpus se debe a que en la cocina puertorriqueña hay toda una categoría dedicada a ciertos alimentos fritos, la de *fritura*.

DRAIN			
Proceso	Ingrediente o utensilio	Ubicación de la acción	Repeticiones de la acción
Drain beans, wash under running water and drain again. CC_EN_12			
drain	beans	under running water	
drain	[beans]		again
Drain drippings from roasting pan into a glass container. CC_EN_59			
drain	drippings from roasting pan	into a glass container	
Drain the salt cod, and carefully remove any small bones or tough skin that remains. SC_EN_97			
drain	the salt cod		
Drain and mash well while still hot. CC_EN_118			
drain	[yam]		
Remove from oil with a slotted spoon and drain on a paper towel. GCC_EN_9			
drain	[arepas]		

En varios de los anteriores ejemplos del verbo *drain* encontramos *null object constructions*. Dado que el ingrediente en el que se lleva a cabo la acción ha sido mencionado antes, en estas oraciones se omite y no se sustituye por un pronombre como en español. Vemos que en la mayoría de los casos el objeto afectado por la acción es el sólido al que se le quita un líquido. Sin embargo, hay una excepción en el caso de “drain drippings from roasting pan”, donde la acción se sitúa en el elemento líquido, las grasas.

Finalmente, encontramos dos procesos de preparación muy semejantes, los de *colar* y *cernir*. Sin embargo, estos no son hipónimos de *quitar*, sino de *separar*. Aunque para ambos procesos suelen utilizarse indistintamente los mismos utensilios –cernidor y colador--, existen diferencias clave entre ambos procesos. En primer lugar, en tanto que *colar* implica una separación (de ingredientes líquidos y sólidos), *cernir* puede tener el objetivo de separar en partículas más pequeñas, como también de separar en partículas más pequeñas al tiempo en que se mezclan dos ingredientes. En cualquier caso, solo se cernen ingredientes sólidos y se cuelan preparaciones en las que hay un elemento líquido. La asociación al tipo de ingrediente correspondiente debe quedar expresada en las definiciones.

COLAR		
Proceso	Ingrediente	Utensilio
Cuele la sopa, descarte la cabeza y añádale al caldo los ingredientes incluidos [. . .] en D. CC_ES_14		
cuele	la sopa	
Cuele y sirva caliente. CG_ES_57		
cuele	[casabe con caldo]	
Cuele el caldo, descarte las hortalizas y resérvelo para usar más tarde. CAP_ES_39		
cuele	el caldo	
Cuele por un colador de tejido abierto. CG_ES_128		
cuele	[tomates cocidos]	por un colador de tejido abierto

CERNIR		
Proceso	Ingrediente	Modo
Cierna la harina y la sal. CC_ES_53		
cuele	la sopa	
Cierna toda la yuca. GCC_ES_31		
cuele	[casabe con caldo]	
Cierna juntas la harina de trigo y la sal. CG_ES_164		
cierna	la harina de trigo y la sal	juntas

Los verbos *colar* y *cernir* se tradujeron respectivamente como *strain* y *sift*.

STRAIN		
Proceso	Ingrediente	Utensilio
Strain soup, add to stock ingredients included in D [...]. CC_EN_14		
strain	soup	
Strain and serve hot. CG_EN_57		
strain	[cassava soup]	
Remove from heat, strain, discard leaves and large vegetable pieces, and return broth to pot. CAP_EN_39		
stain	[broth]	
Strain in a colander. CC_EN_88		
strain	[sautéed onions]	in a colander

SIFT		
Proceso	Ingrediente	Modo
Sift together flour and salt included in A. CC_EN_53		
sift	flour	together
Sift all the cassava. GCC_EN_31		
sift	all the cassava	
Sift together flour and salt. CG_EN_164		
sift	flour and salt	together

12.2.2. PROCESOS DE ACONDICIONAMIENTO

12.2.2.1. PROCESOS DE DIVISIÓN Y CORTE DE INGREDIENTES

Del mismo modo que en los procesos de acondicionamiento detectamos que varios de los procesos esenciales precisaban de la eliminación de componentes de los ingredientes, que incluían partes del ingrediente, sal o suciedad, encontramos que en la categoría de procesos de acondicionamiento existen varios procesos que comparten la división del ingrediente en partes. En el caso de los procesos de preparación, el objetivo era eliminar una parte. Sin embargo, en el caso de los siguientes procesos de acondicionamiento, el elemento común era la división en partes funcionales. Es decir, las partes se separan para obtener determinado resultado, pero, en la mayoría de los casos no se eliminan. Dado que algunos de estos procesos requieren distintos tipos de utensilios para llevarse a cabo, en tanto que algunos pueden realizarse manualmente, consideramos que la categoría superordinada sería *separar* o *dividir*. Tras revisar las concordancias, establecimos *dividir* como la categoría superordinada de estos procesos porque, aunque en ocasiones *dividir* y *separar* se utilizan en contextos muy similares e incluso podrían considerarse sinónimos, el uso *dividir* es más restringido que el de *separar* y, en consecuencia, más cercano a los otros procesos que discutimos en esta sección. El proceso *dividir* solo afectaba a ingredientes, mientras que el de *separar* también se utilizaba para indicar que el recipiente donde se llevaba a cabo la cocción debía separarse de la fuente de calor o que una parte del ingrediente debía descartarse. Por otro lado, en los casos en que se aplicaba a partes de ingredientes, podía ocurrir en diversas etapas de la receta; en tanto que *dividir* se restringía a la etapa de preparación.

DIVIDIR			
Proceso	Ingrediente	Parte de ingrediente	Modo
Divida el pollo en sus partes: con un cuchillo quite las alas, las caderas y los muslos, y déjelos aparte. SC7_ES_7			
divida	el pollo	en sus partes	
Divida el tofú y la cebolla en trozos pequeños. CAP_ES_46			
divida	el tofú y la cebolla	en trozos pequeños	
Amase luego y divida en dos porciones. CG_ES_27			
divida	[la masa]	en dos porciones	
Pele los ajos y divida en mitades. CAP_ES_39			
divida	[los ajos]	en mitades	
Divida los aguacates a lo largo en mitades. CAP_ES_93			
divida	los aguacates	en mitades	a lo largo

Al analizar los modificadores de *dividir*, constatamos que en todas las concordancias de este verbo se indica en qué tipo de segmentos se va a dividir el ingrediente. Sin embargo, en ningún caso se indica de manera directa con qué utensilio, si es que con alguno, se va a llevar a cabo la división. El tipo de partes en las que se divide el ingrediente depende de las propiedades de este. En este punto, encontramos una diferencia con el inglés, ya que en esta lengua existen verbos en los que se focaliza el número de partes en los que se divide o corta un ingrediente, *halve* y *quarter*, que discutimos más adelante, pues se hallan más cercanos a *cut*.

Aunque podría pensarse que *dividir* y *divide* tendrían usos semejantes, encontramos que *divide* aparecía mucho menos y que su uso estaba muy restringido. De los 29 ejemplos en que aparece, en 6 afectaba a *dough*, en 4 a *mixture*, en 3 a plantillas, en 2 a *batter*, en 4 a *chicken* y en 1 a *leaves*. Los demás ejemplos se refieren a preparaciones variadas, pero que comparten cualidades como una textura suave, semejante a la de una masa. Excepto por el pollo (*chicken*) y las hojas, todos los ejemplos remiten a preparaciones semejantes, mezclas y masas con

determinada consistencia que pueden dividirse en porciones. En el caso del pollo, aunque se utilice un cuchillo, este cuenta con partes diferenciadas. Las hojas, por otro lado, pueden dividirse en unidades. A fin de dar cuenta de esta diferencia en el uso, aunque identificamos *divide* como categoría superordinada de las acciones que implican separación en porciones, en la explicitación de las relaciones conceptuales indicamos los usos más comunes de *divide*.

DIVIDE			
Proceso	Ingrediente	Parte de ingrediente	Ubicación de la acción
Knead on a floured board and divide into two pieces. CG_EN_27			
divide	[dough]	into two pieces	
To assemble empanadillas, divide dough in 12 portions. CAP_EN_61			
divide	dough	in 12 portions	
Divide the chicken into pieces at joints [. . .] CG_EN_60			
divide	the chicken	into pieces	at joints
Dividing the sofrito into smaller portions [...]. SC_EN_10			

12.2.1.1. PROCESOS QUE REQUIEREN CORTES

Los siguientes procesos que analizamos requieren de un utensilio cortante. Fuera del contexto especializado, resulta difícil establecer la diferencia entre *cortar* y *picar*, puesto que se trata de acciones muy similares. Sin embargo, observamos que, por lo general, ambos verbos suelen ir acompañados de sintagmas preposicionales que indican el modo, en el caso de estos verbos, el tamaño o la forma del producto resultante del corte.

CORTAR			
Proceso	Ingrediente	Resultado	Instrumento
Corte una tajada de queso en franjas y colóquelas sobre una mitad de la plantilla. SC_ES_12			
corte	una tajada de queso	en franjas	
Lave y corte los chayotes en mitades. CAP_ES_22			
corte	los chayotes	en mitades	
Corte la gandinga en pedacitos y reserve. CC_ES_36			
Corte	la gandinga	en pedacitos	
Con unas tijeras, corte las venas duras de las hojas de plátano o guineo y divídalas en 12 pedazos. GCC_ES_27			
corte	las venas duras de las hojas de plátano o guineo		con unas tijeras
Una vez frías, pélelas y córtelas en cuadros pequeños. CAP_ES_25			
córtel-	-las	en cuadros pequeños	
Corte el lomo en dados pequeños y transfiera la carne a un bol grande. GCC_ES_20			
corte	el lomo	en dados pequeños	
Lave el pimiento de cocinar y corte a lo largo en mitades. CAP_ES_37			
corte		a lo largo en mitades	

PICAR			
Proceso	Ingrediente	Modo	Resultado
[...] pique bien pequeñita la pulpa de chayote que guardó. SC_ES_87			
pique	la pulpa del chayote que guardó	bien pequeñita	
Lave el cilantrillo y pique bien fino. CAP_ES_106			
pique		bien fino	
Pique bien fino la cebolla y las nueces. CAP_ES_95			
pique	la cebolla y las nueces	bien fino	
Muela ó pique menudito los ingredientes incluídos [sic] en B. CC_ES_80			
pique	los ingredientes incluidos en B	menudito	
Pique el berro, los cebollinos, el apio y la verdolaga en pedazos bien finos. CAP_ES_16			
pique	el berro, los cebollinos, el apio y la verdolaga		en pedazos bien finos
Monde el plátano y pique en ruedas de aproximadamente 1” de grueso. GCC_ES_10			
pique	[el plátano]		en ruedas de aproximadamente 1” de grueso

Al observar con detenimiento las concordancias, notamos que estas frases que acompañan a *cortar* suelen indicar formas más contundentes, con tamaño y forma definida (e.g. *una tajada, una rebanada, una ruedita, un pedazo, una tapa*), en tanto que en el entorno de *picar* se asocia con frases que denotan pequeñez (e.g. *bien fino, menudito, pequeña, muy finamente*).

CUT			
Proceso	Ingrediente	Modo	Resultado
Cut the plantain into 1-inch pieces [. . .]. SC_EN_31			
cut	the plantain		into 1-inch pieces
Cut the fillet into chunks [...]. SC_EN_21			
cut	the fillet		into chunks
Cut the chayotes in halves lengthwise. CG_EN_146			
cut	the chayotes	lengthwise	in halves

CHOP		
Proceso	Ingrediente	Modo
Finely chop the reserved chayote flesh, and combine in a bowl with the <i>picadillo</i> . SC_EN_87		
chop	the reserved chayote flesh	finely
Finely chop scallions and celery. CAP_EN_16		
chop	scallions	finely
Slice the salt cod, coarsely chop, and set aside. SC_EN_99		
chop	[salt cod]	coarsely

Aunque *cortar* puede traducirse como *cut* y *picar* suele traducirse como *chop*, al verificar las traducciones, encontramos que según el contexto, tanto *cortar* como *picar* se traducen por una serie de verbos en inglés que denotan la forma o el tamaño, rasgos indicados en español por medio de adverbios y sintagmas preposicionales. Entre los procesos de corte en inglés podemos mencionar *dice, cube* y *mince*. Asimismo, como mencionáramos al describir los usos de *dividir*, encontramos verbos que focalizan el número de partes en que se corta un ingrediente: *halve* y *quarter*. Por otro lado, debemos observar que, aunque con menor frecuencia, encontramos varios

ejemplos de la unidad “cut into”, que en cocina es un proceso que se lleva a cabo en la preparación de masas a base de harina. Dado que este proceso es bastante diferente al que denomina *cut*, presentamos los ejemplos más adelante, junto con los procesos de combinación.

DICE	
Peel apples, dice and rinse in water and salt included in C. CC_EN_142	
dice	[apples]
Wash and finely dice tomato. CAP_EN_80	
dice	tomato
In this case, finely dice the onion, and cook according to the standard recipe. SC_EN_7	
dice	the onion

CUBE	
Proceso	Ingrediente
Cool, peel, and cube. CAP_EN_25	
cube	beets
Cut each square into quarters, and cube. SC_EN_11	
cube	cheese

MINCE	
Proceso	Ingrediente
Peel and mince onion. CAP_EN_96	
mince	onion
Boil fish, remove bones and mince. CG_EN_20	
mince	[fish]
Mince the meat and add to <i>caldero</i> or skillet. CC_EN_53	
mince	the meat

Al verificar las concordancias de *dice*, *cube* y *mince*, observamos que solo se presenta el proceso seguido del ingrediente al que afecta. No es necesario expresar el resultado del corte en

términos de su forma o tamaños como en español porque esta información viene dada por el verbo. Además de los procesos expresados por medio de estos verbos, también encontramos múltiples ejemplos en los que el participio con uso adjetival de estos verbos (*cubed, diced, minced*) aparecía en la lista de ingredientes para describir su estado.

Los procesos *halve* y *quarter* se refieren respectivamente a cortar una fruta u hortaliza en mitades o en cuartos. Aunque aparecían con poca frecuencia, encontramos numerosos ejemplos de los participios con función adjetival en la lista de ingredientes en expresiones como “3 hard-cooked eggs, quartered” o “½ pound pared, halved potatoes”.

HALVE	
Proceso	Ingrediente
Peel and halve onion. CAP_EN_33	
halve	onion
Peel and halve potatoes CC_EN_103	
halve	potatoes

QUARTER	
Proceso	Ingrediente
Peel and quarter onion and garlic. CAP_EN_34	
quarter	onion and garlic
Wash and quarter tomatoes. CAP_EN_32	
quarter	tomatoes

No queremos decir con las explicaciones anteriores que en español no exista una gama de verbos especializados en torno al concepto de *cortar* en cocina, sino que no responden a los mismos criterios de los verbos en inglés. Por otro lado, quizá por el hecho de que varios de los textos utilizados en el corpus van dirigidos a un público no especializado, predomina el uso de *cortar* y *picar*, en tanto que otros cortes sobre los que hemos leído en manuales de cocina en español, como lo serían *brunoise* o *mirepoix* no aparecen en nuestro corpus. No obstante, sí hallamos otros verbos de corte, como *rebanar*.

REBANAR			
Proceso	Ingrediente	Modo	Resultado
Rebane el bacalao, píquelo de forma irregular y pequeño, y déjelo aparte. SC_ES_99			
rebane	el bacalao	de forma irregular y pequeño	
Rebane los pepinillos en rodajas finas. CAP_ES_16			
rebane	los pepinillos		en rodajas finas
Monde los plátanos y rebánelos bien finos. CG_ES_169			
rebáne-	-los	bien finos	
Rebane la longaniza en trozos de media pulgada de grosor. SC_ES_75			
rebane	la longaniza		en trozos de media pulgada de espesor
Monde los plátanos y rebane a lo largo. CG_ES_170			
rebane	los plátanos	a lo largo	

Al comparar los ejemplos, notamos que se pueden rebanar diversos tipos de ingredientes que no conforman una categoría en términos de su origen, ya que hay tanto ingredientes de origen animal como vegetal. Lo que comparten los ingredientes que sufren este proceso es que su forma es alargada o tubular.

SLICE			
Proceso	Ingrediente	Modo	Resultado
Slice the salt cod, coarsely chop, and set aside. SC_EN_99			
slice	the salt cod		
Thinly slice cucumber. CAP_EN_16			
slice	cucumber	thinly	
Cut in halves and slice lengthwise into 4 or 5 slices each. CG_EN_169			
slice	[plantain]		
Slice the <i>longaniza</i> into ½-inch-thick pieces. SC_EN_75			
slice	the longaniza		into ½-inch-thick pieces
Peel and slice onion. CAP_EN_56			
slice	onion		

Al revisar las concordancias de *slice* encontramos que este proceso se llevaba a cabo en ingredientes que no necesariamente eran alargados, como la cebolla. Al revisar la receta correspondiente en español, encontramos que la frase original era “pártala en rebanadas”. En este caso, no se utiliza *rebanar*, pero se conceptualiza el resultado del corte como una rebanada porque el producto del corte es circular y delgado. Encontramos varios procesos como *rebanar* y *slice* en los que encontramos varios términos asociados por derivación en los que un término denomina el proceso y el otro el resultado. De hecho, en este caso, también encontramos los adjetivos *rebanado* y *sliced*. Para efectos de la base de datos, nos ocupamos de establecer esta relación conceptual, que describimos en el apartado 7.4.3.

Hasta el momento, hemos dado cuenta de procesos que implican dividir un ingrediente en piezas por medio de un objeto cortante. Sin embargo, se pueden hacer cortes que no impliquen dividir el ingrediente. Identificamos la unidad fraseológica “hacer incisiones”. Dado que el corte no implica dividir el alimento, no se especifica el modo o el tipo de partes resultantes, sino, en cambio, el tamaño, la profundidad y la forma del corte

HACER INCISIONES						
Proceso	Tamaño	Profundidad	Forma del corte	Ubicación de la acción	Instrumento	Propósito
Haga incisiones pequeñas con un cuchillo fino afilado. CG_ES_72						
haga incisiones	pequeñas				con un cuchillo fino afilado	
Haga incisiones pequeñas en los muslos, caderas, pechuga y alas. CG_ES_122						
haga incisiones	pequeñas			en los muslos, caderas, pechuga y alas		
Haga incisiones superficiales, diagonales y cruzadas, en ambos lados de los chillos. GCC_ES_3						
haga incisiones		superficiales	diagonales y cruzadas	en ambos lados de los chillos		
Voltee el pescado y nuevamente hágale incisiones diagonales, pero opuestas a las originales, para formar cuadrados de 1 pulgada sobre la superficie del pescado. SC_ES_101						
hágale incisiones			diagonales, pero opuestas a las originales	sobre la superficie del pescado		para formar cuadrados de 1 pulgada
Haga una incisión en forma de curia en la vena central de cada hoja. CAP_ES_52						
haga una incisión			en forma de curia	en la vena central de cada hoja		

El proceso de *hacer incisiones* aparece con poca frecuencia, apenas cinco veces, pero nos pareció necesario analizarlo e incluirlo en la base de datos por varias razones. En primer lugar, por su vínculo con *cortar*, dado que forma parte de sus hipónimos. En segundo lugar, por el hecho de que este concepto, expresado por una frase en español, en inglés se expresa por medio de un solo término, *score*. Este tipo de información es importante para el traductor que de no estar familiarizado con el ámbito culinario podría optar por traducir esta expresión de manera literal. En tercer lugar, por el hecho de que aunque aparece con poca frecuencia, se registra en todos los libros de los que se extrajeron las recetas del corpus. El rasgo que distingue a este proceso de otros practicados con objetos cortantes es la superficialidad. En dos de los ejemplos este rasgo aparece de manera explícita, pero en los otros no, lo que es comprensible ya que es parte del propio sentido de “incisión”.

SCORE						
Proceso	Tamaño	Profundidad	Forma del corte	Ubicación de la acción	Instrumento	Modo
Score the salt pork, keeping the rind together. CC_EN_75						
score	the salt pork					keeping the rind together
Score the plantains lengthwise about three to five times only skin deep. SC_EN_108						
score	the plantains	only skin deep	lengthwise about three to five times			
With a sharp knife, score the fish diagonally along its surface at 1-inch intervals, reaching all the way to the central bone. SC_EN_101						
score	the fish	reaching all the way to the central bone	diagonally / at 1-inch intervals	along its surface	with a sharp knife	
Score the skin in a grid pattern, without touching the meat. GCC_EN_26						
score	the skin	without touching the meat	in a grid pattern			
Score the ham in diamonds and stud with cloves. CC_EN_149						
score	the ham		in diamonds			

12.2.1.2. PROCESOS DE MOLIDO

A continuación, nos referimos a otra serie de procesos en los que los ingredientes se reducen a piezas más pequeñas, aunque no necesariamente por medio de objetos cortantes. Entendemos que la categoría superordinada de estos procesos en español sería moler, pero debemos advertir que resultó difícil establecer las relaciones que guardaban entre sí los siguientes términos y los términos utilizados como sus equivalentes en inglés. Por esta razón, presentamos todos los verbos de esta categoría en español y, luego, los verbos en inglés.

MOLER				
Proceso	Ingrediente	Modo	Instrumento	Duración
[...] con el pilón, muela el ajo hasta que quede una pasta [...]. SC_ES_32				
muela	el ajo		con un pilón	hasta que quede una pasta
Muela en el mortero 3 tajadas de plátano frito. CC_ES_97				
muela	3 tajadas de plátano frito		en el mortero	
Muela la yuca en una máquina de moler carne. GCC_ES_29				
muela	la yuca		en una máquina de moler carne	
Muela en la máquina la carne de cerdo, el jamón, el pimiento, el tomate y la cebolla [...]. CG_ES_93				
muela	la carne de cerdo, el jamón, el pimiento, el tomate y la cebolla		en la máquina	
Coloque las yautías peladas en un procesador de alimentos y muélaslas bien.				
muéla-	-las [las yautías peladas]	bien	en un procesador de alimentos	
Muela en un mortero el adobo. CC_ES_47				
muela	el adobo		en un mortero	
Rote el mortero mientras procede y muela en dirección de sus costados con mociones hacia abajo [...] SC_ES_32				
muela	[mezcla de yuca y tocineta]	en dirección de sus costados con mociones hacia abajo	[mortero]	

Al observar el comportamiento de *moler* vemos que no tiene restricciones ni en cuanto a ingrediente ni en cuanto a instrumento utilizado para llevar a cabo la acción; se muele tanto la carne como las hortalizas, lo mismo con un mortero que con un electrodoméstico como la máquina de moler carne. Puede haber una indicación respecto al modo, la duración o el resultado deseado. La falta de restricciones nos da a entender que *moler* puede considerarse el concepto superordinado de los procesos cuyo resultado es un ingrediente o preparación roto en pedazos o en una pasta. Sin embargo, era preciso contrastar el uso de *moler* con el de otros verbos semejantes.

MACHACAR				
Proceso	Ingrediente	Modo	Instrumento	Duración
Lave y pique fino el pedazo de jengibre y machaque levemente. CAP_ES_84				
machaque	[el pedazo de jengibre]	levemente		
Machaque o muela el ajo y mezcle con la sal y la pimienta.				
machaque	el ajo			
Córtelos en pedacitos y macháquelos un poco en el mortero. CC_ES_39				
macháque-	-los [los ajos]	un poco	en el mortero	
Combine en el mortero los ajos, el cilantrillo picado, el orégano, la sal y macháquelos hasta formar una masa suave. CAP_ES_101				
macháque-	-los [los ajos, el cilantrillo picado, el orégano, la sal]		en el mortero	hasta formar una masa suave
Mientras tanto, coloque los plátanos en el pilón y macháquelos hasta obtener una masa uniforme. CAP_ES_28				
macháque-	-los [los plátanos]		en el pilón	hasta obtener una masa uniforme
Machaque ligeramente. CG_ES_85				
machaque	[la carne]	ligeramente		

En el caso de *machacar*, el elemento distintivo se encuentra en el tipo de movimiento y utensilio que se emplea. Cuando se especifica el instrumento, este es siempre un mortero o pilón –un tipo de mortero--. En la mayoría de los ejemplos que encontramos, el ingrediente machacado es una hortaliza, casi siempre *ajo* o una combinación de *ajo* con otros ingredientes. En el único caso en el que el ingrediente machacado no era una hortaliza, era un pedazo de carne. Aunque esta información no se indica de manera explícita en la receta, el objetivo es ablandar dicha pieza de carne. Tanto la preferencia del mortero para realizar este proceso, como el hecho de que la pieza de carne se ablanda, pero no se convierte en una pasta, sirven como indicadores de que el rasgo

distintivo del proceso *machacar* es golpear el alimento. La intensidad de los golpes varía, de modo que se consiga romper el alimento, convertirlo en una pasta o solo ablandarlo.

MAJAR				
Proceso	Ingrediente	Modo	Instrumento	Duración
Maje bien todos los ingredientes hasta formar una masa compacta. CAP_ES_12				
maje	todos los ingredientes	bien		hasta formar una masa compacta
Maje el panapén, añádale la sal y la mantequilla, y mezcle bien. CG_ES_176				
maje	el panapén			
Ralle la yautía o májela en un pilón. GCC_ES_28				
máje-	-la [la yautía]		en un pilón	
Saque los pedazos de plátano verde y májelos junto con los 4 granos de ajo. CC_ES_10				
máje-	-los [los pedazos de plátano]	junto con los 4 granos de ajo		
Májela con un tenedor y mezcle el relleno con el chayote majado [...]. CG_ES_102				
máje-	-la [pulpa del chayote]		con un tenedor	

En el caso de *majar* observamos que cuando se especifica un instrumento para realizar el proceso no se mencionan electrodomésticos, lo que parece indicar que esta es una tarea que conlleva ejercer presión de manera manual, ya sea por medio de un mortero o de un tenedor. El uso de un instrumento como el tenedor nos presenta además una diferencia en cuanto al proceso de *machacar*, puesto que con un tenedor no se pueden dar golpes del modo que se haría con un mortero. Por lo tanto, nos referimos a un proceso que pueda llevarse a cabo tanto con un tenedor, como con un mortero. También observamos que los ingredientes objeto de este proceso siempre eran hortalizas, no productos cárnicos. Observamos que la mayoría de los ingredientes asociados con *majar* en el corpus coinciden con aquellos identificados como viandas.

CRUSH			
Proceso	Ingrediente	Modo	Instrumento
Peel garlic and slightly crush. CAP_EN_84			
crush	[garlic]	slightly	
2 cloves garlic, peeled 1 teaspoon whole dried <i>orégano</i> } crush and mix in a mortar CC_EN_20			
crush	2 cloves garlic, peeled / 1 teaspoon whole dried <i>orégano</i>		in mortar
Crush in the mortar part of the fried plantain slices together with part of the pork crackling. CC_EN_97			
crush	the fried plantain slices together with part of the pork crackling		in the mortar

GRIND			
Proceso	Ingrediente	Modo	Instrumento
Grind meat and cured ham included in A through the finest blade of a meat grinder. CC_EN_52			
crush	[garlic]	slightly	
Add the fried ripe and green plantains to the food processor, and grind. SC_EN_30			
grind	[fried ripe and green plantains]		[food processor]
Grind the meat, ham, giblets, heart and liver. CG_EN_122			
grind	the meat, ham, giblets, heart and liver		
Grind the almonds, extract the milk and add to the sauce. CG_EN_119			
grind	the almonds		

MASH				
Proceso	Ingrediente	Tiempo	Duración	Propósito
Remove, drain, and mash. GCC_EN_32				
mash	[ñame]			
Boil and mash the potatoes. CG_EN_109				
mash	the potatoes			
In large bowl, mash breadfruit, finely minced onion, margarine, curry powder, and one lightly beaten egg into compact dough. CAP_EN_12				
mash	breadfruit, finely minced onion, margarine, curry powder, and one lightly beaten egg			into compact dough
Continue mashing until evenly mixed. CAP_EN_44				
continue mashing	breadfruit		until evenly mixed	
Drain and immediately mash or put through a potato ricer. CC_EN_100				
mash	[potatoes]	immediately		
[. . .] remove pieces of green plantain, mash, turn into balls, and add to kettle. CC_EN_10				
mash	[pieces of green plantain]			

Al revisar los procesos en inglés, observamos que *grind* tiende a asociarse con electrodomésticos, en tanto que *crush* se asociaba al instrumento *mortar*. En ninguno de estos dos procesos se ofrecía información sobre la duración del proceso, duración o propósito de manera explícita. Sin embargo, aunque cuando aparecía *mash* no se hacía referencia al instrumento, sí se indicaban la duración o el propósito. Por este motivo, entendemos que en los primeros dos procesos se focaliza el propio proceso, mientras que en *mash* se focaliza el resultado.

Al menos en el contexto de Puerto Rico, *rallar* era otro proceso que podía vincularse a los anteriormente discutidos de *moler*, *majar* y *machacar*, dado que el propósito de este proceso es obtener una pasta o incluso una harina de las viandas, como es el caso del primer ejemplo que presentamos en la tabla anterior, en el que la yuca se ralla y, posteriormente, se exprime para obtener *harina de yuca*. También es posible rallar la pulpa del coco para obtener su leche o tiras de coco rallado. Encontramos también algunos ejemplos en los que el ingrediente rallado era algún tipo de queso, pero aparecían en una proporción menor a aquellos en los que el ingrediente rallado era una vianda. El vínculo entre el proceso de *rallar* con otros que producían una masa blanda de

los ingredientes también se observa en la aparición de frases como “rállela o tritúrela” (CAP_ES_7) y “Ralle la yautía o májela en un pilón” (GCC_ES_28). El proceso de *rallar* solo puede llevarse a cabo con un instrumento, el *rallo*, *rallador* o *guayo*.

RALLAR				
Proceso	Ingrediente	Ubicación de la acción	Instrumento	Propósito
Ralle y exprima el agua hasta que quede bien seca. CG_ES_40				
ralle	[la yuca]			
Ralle los plátanos en los agujeros medianos de un rallador, para conseguir tiras delgadas. SC_ES_44				
ralle	los plátanos	en los agujeros medianos [de un rallador]	de un rallador	para conseguir tiras delgadas
Ralle la pulpa y échela en un recipiente. GCC_ES_31				
ralle	la pulpa [del coco]			
Ralle el queso por el lado de "medias lunas" del rallo o guayo y por el cual lo rallado le saldrá en tiritas finas. CC_ES_130				
ralle	el queso	por el lado de "medias lunas" del rallo o guayo por el cual lo rallado le saldrá en tiritas finas	rallo o guayo	
Ralle el plátano por el lado fino del rallo [...]. CG_ES_58				
ralle	el plátano	por el lado fino [del rallo]	del rallo	

Al igual que en el proceso de *majar* se ejerce presión, pero es el ingrediente el que se presiona contra el utensilio y no a la inversa. El producto de este proceso, claro está, será distinto según el ingrediente sobre el cual se lleve a cabo. En el caso del queso, se producen tiras, pero, en el caso de las viandas, se produce la masa. Sin embargo, en vista de la afinidad en los resultados y del propio vínculo entre los procesos que se establece en los textos, incluimos *rallar* en la categoría de estos verbos, si bien, puede decirse que es un proceso que se halla en la periferia de la categoría, pues se vincula al resto de los procesos en esta categoría por el tipo de resultado.

GRATE				
Proceso	Ingrediente	Instrumento	Ubicación de la acción	Propósito
Grate in a grater using the finest section. CG_EN_40				
grate	[cassava]	grater		
Grate the plantains through the medium holes of a grater to obtain thin shreds. SC_EN_44				
grate	the plantains	grater	through the medium holes of a grater	to obtain thin shreds
Grate the pulp and place in a bowl. GCC_EN_31				
grate	the [coconut's] pulp			
Grate the yautía and bananas [...]. CG_EN_133				
grate	the yautía and bananas			
Grate the plantain and add to the broth while stirring. CG_EN_58				
grate	the plantain			

El término que suele utilizarse como equivalente es *grate*, que se vincula al instrumento *grater*. Observamos que aunque el participio *grated* modifica a varios tipos de ingredientes, como quesos, frutas y hortalizas, particularmente viandas, el proceso solo modificaba a frutas y hortalizas, como presentamos en los anteriores ejemplos.

12.2.2.2. PROCESOS DE CONDIMENTACIÓN

El verbo *sazonar* funciona como hiperónimo de varios procesos que conllevan agregar ingredientes que solo sirven para dar sabor, los condimentos. Los condimentos pueden subclasificarse en hierbas aromáticas y especias. Aunque el condimento básico ciertamente es la sal, que no se considera ni hierba ni especia. También encontramos mezclas líquidas y sólidas de hierbas y especias con otros ingredientes. Varios de los procesos en relación de hiponimia con *sazonar* vienen dados por el tipo de condimento utilizado, así como el momento en que se añade a la preparación. También debemos mencionar que aunque el modo vinculado a *sazonar* varía, identificamos la UFE “sazonar a gusto”, que aparecía en 27 de las 118 concordancias relacionadas con *sazonar*. La UFE “a gusto”, por otro lado, no vinculada a *sazonar* sino modificando a “sal” o a “sal y pimienta”, aparecía 36 veces.

SAZONAR				
Proceso	Ingrediente principal	Condimento	Ubicación de la acción	Modo
Sazone ambos lados del pescado con adobo [. . .]. SC_ES_101				
sazone	el pescado	con adobo	ambos lados [del pescado]	
Sazone con comino, sal y pimienta. GCC_ES_6				
sazone	[pollo]	con comino, sal y pimienta		
Sazone con la machaca, el Herbamare, la nuez moscada y la sal marina.				
sazone	[carne de pavo]	con la machaca, el Herbamare, la nuez moscada y la sal marina		
Sazone la carne con el adobo y déjela aparte. SC_ES_54				
sazone	la carne	con el adobo		
Sazone a gusto el plátano rallado y forme bolitas [...].CG_ES_31				
sazone	el plátano rallado			a gusto
Sazone con sal y pimienta. GCC_ES_14				
sazone	[la masa de croquetas]	con sal y pimienta		
Sazone el pollo con el adobo y déjelo marinar en el refrigerador por un mínimo de 1 hora. SC_ES_42				
sazone	el pollo	con el adobo		
Sazone el lomo de cerdo con sal y pimienta. GCC_ES_20				
sazone	el lomo de cerdo	con sal y pimienta		

N	Cluster	Freq.	Set	Length
1	SAZONE A GUSTO	27		3
2	SAZONE CON LA	19		3
3	CON LA SAL	18		3
4	LA SAL Y	17		3
5	Y SAZONE A	11		3
6	SAZONE CON SAL	10		3
7	SAZONE CON 1	10		3
8	CON SAL Y	8		3
9	Y SAZONE CON	7		3
10	TAZAS DE AGUA	7		3
11	CON 1 CDA	7		3
12	A GUSTO Y	7		3
13	1 CDA DE	7		3
14	AGUA SAZONE CON	6		3
15	DE AGUA SAZONE	5		3

Figura 7: Clusters de sazonar

Entendíamos que *condimentar* funcionaría como sinónimo de *sazonar*, pero el término *condimentar* apenas aparecía una vez en el corpus. Encontramos, además, dos ejemplos del adjetivo, *condimentado*. El nombre *condimento* aparece unas 55 veces, pero debemos hacer la salvedad de que en 48 de esas 55 es como parte del término compuesto *cubo de condimento vegetal*, que solo se utiliza en recetas de *Cocina artesanal puertorriqueña*.

SEASON				
Proceso	Ingrediente principal	Condimento	Ubicación de la acción	Modo
Season both sides of the fish with the adobo [. . .]. SC_EN_101				
season	the fish	with the adobo	both sides [of the fish]	
Season with cumin, salt, and pepper. GCC_EN_6				
season	[the chicken]	with cumin, salt, and pepper		
Season with machaca, herb seasoning, nutmeg, and sea salt. CAP_EN_48				
season	[turkey]	machaca, herb seasoning, nutmeg, and sea salt		
Season the meat with the adobo, and set aside. SC_EN_54				
season	the meat	with the adobo		
Season the grated plantain to taste and form it into small balls. CG_EN_31				
season	the grated plantain			to taste
Season with salt and pepper. GCC_EN_14				
season	[tomato sauce]	with salt and pepper		
Season the pork loin with salt and pepper. GCC_EN_20				
season	pork loin	with salt and pepper		

El término que suele funcionar como equivalente de *sazonar* en inglés es *season*. El uso era bastante similar al de *sazonar*. También identificamos la UFE “season to taste”. Sin embargo, en ocasiones se utilizaba como traducción de procesos más específicos en español, como *adobar*.

ADOBAR				
Proceso	Ingrediente principal	Condimento	Modo	Tiempo
Adobe el pollo por dentro y por fuera varias horas antes de rellenarlo. CG_ES_121				
adobe	el pollo		por dentro y por fuera	varias horas antes de rellenarlo
Adobe el perril. CC_ES_17				
adobe	el perril			
Adóbelos y colóquelos en molde de cristal. CC_ES_60				
adóbe-	-los [el pavo y los menudillos]			
Lave los filetes, seque con un paño y adóbelos con la mitad del aderezo. CAP_ES_56				
adóbe-	-los [los filetes]	con la mitad del aderezo		
Muela en un mortero el Adobo y adobe los pedazos de cabrito estando ya colocados en el caldero. CC_ES_37				
adobe	los pedazos de cabrito	[Adobo]	estando ya colocados en el caldero	
Adobe las presas, horas antes de cocerlas. CG_ES_89				
adobe	las presas			horas antes de cocerlas
Adobe el pescado con la sal, la pimienta y el jugo de limón [...]. CG_ES_127				
adobe	el pescado	con la sal, la pimienta y el jugo de limón		

En el caso del proceso *adobar* no suele indicarse cuál es el condimento porque se sobreentiende que es adobo. El concepto de *adobo* en Puerto Rico no coincide con lo que indican los diccionarios de lengua general o siquiera los manuales o diccionarios de culinaria. Tampoco coincide con la preparación del mismo nombre propia de México o de las Filipinas. Por otro lado, encontramos dos tipos de *adobo* en las recetas del corpus, una versión líquida en los textos de los años cincuenta y una versión seca en los textos más recientes. Entraremos en más detalles sobre el *adobo* cuando expliquemos cómo definimos los ingredientes y demás categorías conceptuales. La importancia de hablar del adobo aquí es que, como vemos en los ejemplos del proceso *adobar*,

esta es una preparación que solo se aplica a carnes, aves y pescados, que además debe tener lugar antes de la cocción. También notamos un rasgo relacionado con la manera en que se añade el condimento, que se revela en frases como “por dentro y por fuera”. El adobo debe agregarse de manera manual en el interior y exterior de la carne. En algunos casos, como vemos, varias horas antes. Encontramos que *adobar* solía traducirse como *rub*.

RUB					
Proceso	Ingrediente principal	Condimento	Ubicación de la acción	Modo	Tiempo
Rub the chicken inside and out several hours before stuffing.CG_EN_121					
rub	the chicken		inside and out		several hours before stuffing
Rub well into meat the crushed seasoning included in B. CC_EN_17					
rub	into meat	the crushed seasoning included in B	well		
Place kid meat in a large <i>caldero</i> or heavy kettle and rub with seasoning included in B. CC_EN_37					
rub	kid meat	with seasoning included in B			
Rub the beef steaks evenly with the mixture and set aside in the refrigerator to marinate for at least 1 hour. SC_EN_82					
rub	the beef steaks	with the mixture			
Rub the pieces hours before frying.CG_EN_89					
rub	the pieces			hours before frying	
Rub thoroughly over both the inside and outside of the turkey. GCC_EN_33					
rub	the turkey		over both the inside and outside	thoroughly	

Comúnmente *adobar* se traducía como *rub* aunque en algunos casos también se utilizó *season*. La acción *rub* focaliza la forma en que se adhieren los condimentos a las carnes, aves y pescados, los cuales se frotran de modo que la mezcla de condimento, húmeda o seca, se integre al ingrediente. Por otro lado, el sustantivo *rub*, en inglés, remite precisamente a una mezcla de hierbas y especias que, al igual que el adobo, puede ser húmeda o seca. El concepto de *rub* se asemeja

bastante a *adobo*, pero debemos resaltar que *rub* es una categoría más amplia, pues los ingredientes del adobo están bastante definidos.

Otro proceso de condimentación es *marinar*. El proceso de *marinar* aparece apenas unas 26 veces, de las cuales 21 corresponden a recetas de *Puerto Rico Sabor criollo*. Las otras cinco apariciones se dividen en tres de *Gran cocina del Caribe* y dos de *Cocina artesanal puertorriqueña*.

MARINAR				
Proceso	Ingrediente	Ubicación de la acción	Modo	Duración
Cúbralo y déjelo marinar en el refrigerador por 1 hora. SC_ES_84				
déjelo marinar	[el bistec]	en el refrigerador		por 1 hora
Coloque en un molde llano de cristal y deje marinar durante una hora. CAP_ES_56				
deje marinar	[los filetes]			durante una hora
Marine las chuletas [...]. SC_ES_79				
marine	las chuletas			
Deje marinando, tapado, en el refrigerador, de un día para otro. GCC_ES_26				
deje marinando	[las pechugas]	en el refrigerador	tapado	de un día para otro
Colóquelas en un recipiente de cristal y deje marinar toda la noche en la nevera. CAP_ES_60				
deje marinar	[las pechugas]	en la nevera		toda la noche

El proceso *marinar* presenta tres rasgos característicos. En primer lugar, como la propia denominación señala, la presencia de una marinada como condimento. Como esta información viene dada por la denominación, no se explicita. En segundo lugar, la duración del proceso, que suele extenderse de una hora a toda una noche. En los ejemplos que incluimos en la tabla anterior, vemos que solo en uno no se menciona la duración. Este ejemplo proviene de *Puerto Rico Sabor Criollo*. En las recetas de este libro suele repetirse la siguiente fórmula: se indica un proceso y tras dos puntos, se desglosa ese proceso en sus partes. En este caso, tras indicar “Marine las chuletas” se explica el proceso en varias oraciones, en la última de las cuales se indica que se debe marinar “de un día para otro” (SC_ES_79). El tercer rasgo que define *marinar* es que, al igual que *adobar*, solo se lleva a cabo sobre carnes, aves y pescados. Observamos además que en varios casos se indica que el proceso se lleve a cabo en la nevera o refrigerador.

En la mayoría de los casos, *marinar* se tradujo como *marinate*. Encontramos un giro diferente en las recetas de *Puerto Rico: Grand Cuisine of the Caribbean*, donde se indicaba “cover with the marinade”.

MARINATE			
Proceso	Ingrediente	Ubicación de la acción	Duración
If time allows, marinate overnight. SC_EN_84			
marinate	[steak]		overnight
Marinate the pork chops [. . .]. SC_EN_79			
marinate	the pork chops		
Cover and marinate overnight in refrigerator. CAP_EN_70			
marinate		in refrigerator	overnight
Set aside in the refrigerator to marinate for 1 hour to overnight. SC_EN_76			
to marinate			for 1 hour to overnight

Además de los anteriores procesos de condimentación que tenían lugar antes de la cocción, encontramos la UFE “rectificar la sazón”, que aparecía un total de 16 veces en el corpus, en todos los casos, en recetas de *La gran cocina del Caribe*. También encontramos un ejemplo de *Sabor criollo* en el que se utiliza la expresión equivalente “corrija la sazón con sal” (SC_ES_96). Aunque este proceso sin duda forma parte del conjunto de los procesos de condimentación discutidos en este apartado, se distingue de los demás por su carácter abstracto.

La *sazón*³⁴, en este contexto, no es un ingrediente, sino un concepto abstracto relativo a la percepción de cada cocinero. Excepto por un caso en el que se especifica “con sal y pimienta”, en el resto de los casos no había modificadores verbales. Entendemos que este proceso se halla en un punto límite entre los procesos de condimentación y los procesos de adición, ya que para corregir la sazón no necesariamente se añade condimento, sino, por el contrario, otro ingrediente que produzca un equilibrio si la preparación está demasiado condimentada. De hecho, como desarrollamos más adelante, en varias fuentes en las que se definía este concepto, se hacía a partir del hiperónimo *añadir*.

³⁴ Hacemos la salvedad de que *sazón* no es un ingrediente en este contexto, es decir, en la UFE “rectificar la sazón”, dado que sí existe un ingrediente denominado *sazón*, que incluimos en la base de datos. Se trata de mezclas variadas de condimentos que se venden en sobrecitos.

Tanto en los textos de *Puerto Rico: Grand Cuisine of the Caribbean* como en *Puerto Rico True Flavor* se utilizó la expresión “correct seasoning”. Por otro lado, encontramos también 13 casos de la frase “taste and adjust seasoning”, en todos los casos, en recetas provenientes de *Puerto Rican Cookery*, en las que siempre aparece como penúltimo paso antes del servicio o presentación final. Sin embargo, en las recetas correspondientes de *Cocina criolla* no se hace ningún comentario respecto a la sazón, por lo que parece ser que esta era una estrategia para acercar la traducción al estilo de las recetas publicadas en textos estadounidenses.

12.2.3. PROCESOS DE ADICIÓN DE INGREDIENTES

12.2.3.1. PROCESOS DE ADICIÓN BÁSICOS

Nos pareció pertinente analizar e incluir los términos *agregar* y *añadir* en la base de datos dado que, aunque no son conceptos especializados, representan un nodo imprescindible en el sistema conceptual culinario. Estos términos –*agregar* y *añadir*-- denominan una operación básica presente en toda receta, incluso en aquellas en las que no hay cocción. En el corpus en inglés, *add*, es el verbo con mayor frecuencia.

En las concordancias del corpus observamos que este proceso siempre iba acompañado de dos argumentos correspondientes a lo que se añadía y a qué se le añadía. Este segundo argumento puede ser el utensilio donde se lleva a cabo la cocción o un conjunto de ingredientes que ya se haya mencionado. En la mayoría de los casos, no aparecían otros argumentos, aunque como se ilustra en el último ejemplo de la tabla anterior, existe la posibilidad de que estos se incorporen. Como veremos a continuación, encontramos, además, una serie de procesos que pueden considerarse hipónimos de *agregar-añadir*, que se caracterizan o bien por el tipo de elemento que se añade o por la manera en que se añade.

AGREGAR				
Proceso	Ingrediente añadido	Ingrediente al que se añade	Utensilio	Velocidad
Agregue el tocino y cocine por alrededor de 3 minutos [...].SC_EN_62				
agregue	el tocino	[al aceite de oliva con achioté]		
Agregue y mezcle los ingredientes incluidos [sic] en B. CC_ES_62				
agregue	los ingredientes incluidos en B	[a los ingredientes en el caldero]		
[...] agregue poco a poco el líquido caliente. CC_ES_59				
agregue	el líquido caliente	[a la mezcla de grasa y harina]		poco a poco
Maje la pulpa y agréguela al caldero. CC_ES_107				
agrégue-	-la [la pulpa]		al caldero	
Agregue el resto de los ingredientes incluidos en B. CC_ES_52				
agregue	el resto de los ingredientes incluidos en B	[a la mantequilla con harina]		
Escorra la pasta y agréguela a la salsa de carne.SC_ES_71				
agrégue-	-la [la pasta]	a la salsa de carne		
Coloque cada una sobre una lámina de papel y agrégueles 4 cucharadas de masa. CAP_ES_62				
agrégue-	4 cucharadas de masa		-les [hojas de plátano]	

AÑADIR						
Proceso	Ingrediente añadido	Ingrediente al que se añade	Utensilio	Ubicación de la acción	Velocidad	Duración
Añada la salsa, el agua y el perejil. CG_ES_159						
añada	la salsa, el agua y el perejil	[a la cebolla que sofrío]				
Añada la masa al molde. SC_ES_103						
añada	la masa		al molde			
Añada el agua de anís a la leche de coco. CAP_ES_8						
añada -	el agua de anís	a la leche de coco				
Añada al caldero los ajos y cebolla machacados. CC_ES_39						
añada-	los ajos y cebolla machacados		al caldero			
Con el motor andando, añada por la chimenea, muy lentamente, el aceite de oliva, hasta que espese. GCC_ES_11						
añada	el aceite de oliva	[a los demás ingredientes del ali-oli]		por la chimenea [del procesador]	muy lentamente	hasta que espese

ADD						
Proceso	Ingrediente añadido	Ingrediente al que se añade	Utensilio	Momento	Velocidad	Duración
Add mixture and cook over low heat [. . .]. CC_EN_82						
add	mixture	[to fat in frying pan]				
Add water slowly, while mixing vigorously with a wooden spoon, until all lumps disappear. CC_EN_126						
add	water	[to flour and salt]		while mixing vigorously with a wooden spoon	slowly	until all lumps disappear
Add water gradually and squeeze the mixture. GCC_EN_29						
add	water	[to coconut]				
Drain well and add to the boiling water. CC_EN_155						
add	[rice]	to the boiling water				
[. . .] add to the sauté pan in batches to sear for about 45 seconds on each side. SC_EN_84						
add	[the meat]		to the sauté pan			
Add to kettle, together with ingredients included in D. CC_EN_13						
add	[garbanzos]		to kettle			

En los casos en los que el ingrediente añadido es un líquido o tiene una consistencia semilíquida, en español suele utilizarse *verter* y en inglés *pour*. Al igual que con los verbos anteriores, se puede añadir el ingrediente líquido a otro ingrediente o conjunto de ingredientes o a un utensilio. Cuando se añade a un ingrediente, en ambos idiomas, se utilizan una serie de preposiciones para indicar en qué parte del ingrediente se añade el líquido.

VERTER				
Proceso	Ingrediente añadido	Ubicación de la acción en el ingrediente	Ingrediente al que se añade	Utensilio
Vierta encima el agua con la vainilla y cueza hasta que hiervan a fuego moderado-alto. CC_ES_99				
vierta	el agua con la vainilla	encima	[a los guineítos niños]	
Vierta el huevo batido sobre el relleno y ayude a que se esparza bien revolviendo el relleno ligeramente. SC_ES_104				
vierta	el huevo batido	sobre	el relleno	
Vierta sobre los vegetales. CAP_ES_21				
vierta	[la emulsión]	sobre	los vegetales	
[...] vierta sobre la hoja un poco de la masa de yuca y espárzala sobre ésta. GCC_ES_31				
vierta	un poco de la masa de yuca	sobre	la hoja	
Vierta la mezcla sobre el jamón en el molde. CC_ES_148				
vierta	la mezcla	sobre	el jamón	en el molde
Vierta la sopa en una licuadora [. . .]. SC_ES_44				
vierta	la sopa			en una licuadora

POUR				
Proceso	Ingrediente añadido	Ubicación de la acción	Ingrediente al que se añade	Utensilio
Pour wine over finger bananas and boil until syrup thickens to taste. CC_EN_99				
pour	wine	over	finger bananas	
Pour whipped egg over the stuffing and help spread the egg throughout by stirring the stuffing gently.				
pour	whipped egg	over	stuffing	
[...] pour some masa onto the leaf and spread the masa evenly. GCC_EN_31				
pour	some masa	onto	the leaf	
Beat eggs, fold into mixture, and pour into baking dish. CC_EN_76				
pour	[mixture]			into baking dish
Pour the eggs over the surface and sprinkle with cheese. CG_EN_126				
pour	the eggs	over the surface	[of the fish]	
Pour the soup into a blender [. . .]. SC_EN_44				
pour	the soup			into a blender

12.2.3.2. PROCESOS DE ADICIÓN DIRECTA

Nos pareció pertinente hacer una subdivisión entre los procesos que conllevan agregar un ingrediente de forma general y los que implican un contacto manual o por medio de un utensilio para hacer que los ingredientes se integren o se peguen a una superficie.

ESPARCIR						
Proceso	Ingrediente	Ubicación de la acción	Ingrediente	Utensilio en el que se esparce	Modo	Instrumento
Esparza sobre los plátanos $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar y agregue $\frac{3}{4}$ de taza de agua. SC_ES_29						
esparza	$\frac{1}{4}$ de taza de azúcar	sobre	los plátanos			
Esparza $\frac{1}{3}$ de la mezcla de arroz y pollo sobre el fondo de una bandeja de hornear. SC_ES_66						
		sobre		el fondo de una bandeja de hornear		
Espárzalo sobre los ingredientes. CAP_ES_27						
espárza-	-lo [el bacalao]	sobre	los ingredientes			
Vierta sobre la hoja un poco de masa y espárzala dándole forma redondeada. GCC_ES_29						
espárza-	-la [la masa]	[sobre]		[la hoja]	dándole forma redondeada	
Esparza con una espátula de madera. CAP_ES_54						
esparza	[el relleno]	[en el fondo]		[del molde]		con una espátula de madera

Uno de los verbos de esta categoría que más presencia tenía en el corpus era *esparcir*. Este proceso requería de un ingrediente que se añadiría de forma directa a una superficie. La superficie podía ser la de otro ingrediente o conjunto de ingredientes, o la de un utensilio, como una bandeja, molde u hoja de plátano. Además de añadir, el proceso implica la distribución, normalmente, uniforme, del producto. El equivalente más cercano era *spread*. No obstante, *spread* aparecía con mayor frecuencia, ya que también podía referirse a un proceso de adición indirecta. En principio, *esparcir* también puede utilizarse con ese sentido, pero apenas encontramos dos ejemplos. Encontramos que *spread* también funcionaba como equivalente de otros procesos, como *distribuir*, *extender* y *untar*, de los que también damos cuenta en la base de datos.

SPREAD						
Proceso	Ingrediente	Ubicación de la acción	Ingrediente	Utensilio con el que se esparce	Modo	Instrumento
Remove pan lined with dough from refrigerator and spread the cooled mixture evenly over it. CC_EN_135						
spread	cooled mixture	over		it [pan lined with dough]		
Spread the remaining rice in a layer on top [. . .]. SC_EN_66						
spread	the remaining rice	on top	[of a cheese layer]		in a layer	
Place 4 tablespoons dough on leaf and spread thinly over oiled area. CAP_EN_62						
spread	-lo [el bacalao]	over	[4 tablespoons dough]	oiled area [of leaf]	thinly	
[. . .] pour some masa onto the leaf and spread the masa evenly. GCC_EN_31						
spread	the masa	[onto]		[the leaf]	evenly	
Evenly spread filling with wooden spoon. CAP_EN_54						
spread	filling	[on bottom]		[of pan]	evenly	with wooden spoon

Entre estos procesos, encontramos también dos muy semejantes, los de *rebozar* y *empanar*.

REBOZAR			
Proceso	Ingrediente	Ingredientes en el que se reboza	Propósito
Reboce las berenjenas en el batido y fríalas en manteca caliente hasta que estén doradas. CG_ES_173			
reboce	las berenjenas	en el batido	
Reboce las chuletas en los huevos y cúbralas con el polvo de pan ó galleta. CC_ES_22			
reboce	las chuletas	en los huevos	
Reboce cada bistec primero en huevo y luego en galleta. CG_ES_86			
reboce	cada bistec	primero en huevo y luego en galleta	
Reboce y fría en manteca caliente y abundante. CG_ES_150			
reboce	[la masa de croquetas]	[polvo de galleta]	
Con una cucharilla rellene cada capa y reboce los extremos de modo que el huevo los cubra y la carne no se salga. CG_ES_103			
reboce	los extremos [de la cebolla]	[huevo batido]	de modo que el huevo los cubra y la carne no se salga

EMPANAR			
Proceso	Ingrediente	Ingredientes en el que se empana	Modo
Entonces sumérjalos en el huevo y empánelos en la galleta molida [. . .]. SC_ES_81			
empáne-	-los [los filetes]	en galleta molida	
Empane los cubos de bacalao en harina, sacuda los excesos y colóquelos cuidadosamente en el aceite caliente. SC_ES_96			
empane	los cubos de bacalao	en harina	
Cada pedazo de carne se empana en la siguiente forma: [...]. CC_ES_20			
se empana	cada pedazo de carne		en la siguiente forma

La relación entre estos dos procesos puede entenderse de dos formas, como jerárquica o como secuencial. En ambos casos un ingrediente, normalmente carne, pollo o pescado, se cubre con otros ingredientes para crear una capa antes de freír. En el caso de *empanar* se supone que uno de estos ingredientes sea pan molido, pero en los ejemplos vemos que también puede ser harina o galleta molida. El proceso que ocurre primero es el de *rebozar*, que en varias de las recetas aparece como una etapa antes de *empanar*. Los equivalentes más cercanos de estos verbos en inglés son *dredge* y *bread*. Al comparar los ejemplos en ambas lenguas, observamos que en el ejemplo en el que el bacalao se cubría con harina, se utilizó *dredge* en vez de *bread*, probablemente para hacer la distinción de que se utilizó harina y no pan molido o su equivalente.

DREDGE			
Proceso	Ingrediente	Ingredientes en el que se reboza	Modo
Dredge the salt cod cubes in flour, shake off any excess, and carefully lower into the hot oil. SC_EN_96			
dredge	the salt cod cubes	in flour	
Dredge the cheese balls in flour, patting off any excess, and carefully drop them, in batches, into the hot oil. SC_EN_19			
dredge	the cheese balls	in flour	patting off any excess
One by one, dredge the beef steaks with the flour and shake off any excess. SC_EN_82			
dredge	the beef steaks	with flour	one by one

BREAD			
Proceso	Ingrediente	Ingredientes en el que se empana	Modo
Dip the dredged steaks in the eggs, and bread with the ground crackers. SC_EN_82			
bread	[the dredged steaks]	with the ground crackers	
Bread meat slices as follows: [. . .] CC_EN_20			
bread	meat slices		as follows
Bread the meat: [. . .] SC_EN_81			
bread	the meat		

Como indicábamos al inicio del capítulo, a fin de identificar las unidades que consideraríamos para el estudio, revisamos las unidades con mayor frecuencia tanto en el corpus original como en el traducido. Este proceso nos permitió identificar los términos en ambas lenguas que no tenían equivalentes exactos. Uno de estos términos, que incluimos en la categoría de la adición directa de ingredientes es el de *baste*, que analizamos a continuación.

BASTE				
Proceso	Ingrediente principal	Ingrediente secundario	Tiempo	Propósito
Baste with the hot fat while frying, to make the <i>pastelillos</i> swell. CC_EN_131				
baste	[the <i>pastelillos</i>]	with the hot fat	while frying	to make the <i>pastelillos</i> swell
Turn turkey over once or twice and baste with drippings or melted butter. CG_EN_122				
baste	[turkey]	with drippings or melted butter		
(Baste the plantains with the sauce throughout the cooking process.) SC_EN_29				
baste	the plantains	with the sauce	throughout the cooking process	
The pole is turned slowly all the time and the pig is basted with <i>achiote</i> coloring so it will roast and brown evenly. CG_EN_92				
is basted	the pig	with <i>achiote</i> coloring		so it will roast and brown evenly
Occasionally baste the turkey with its own juices or drippings. GCC_EN_33				
baste	the turkey	occasionally	with its own juices or drippings	

Aunque el concepto asociado a este término aparece en el corpus en español, que es el de los textos originales, se denomina por medio de múltiples unidades fraseológicas, sin que ninguna presentara fijación. No obstante, dado que *baste* aparecía con cierta frecuencia en el corpus, en recetas de varios libros, y, además, es un término común en inglés, como hemos corroborado en varios glosarios y diccionarios, nos parecía imprescindible incluirlo en la base de datos. Por este motivo, incluimos de forma orientativa las frases que se utilizaban para dar cuenta de este concepto en el corpus en español.

12.2.4. PROCESOS DE COMBINACIÓN Y MOVIMIENTO

12.2.4.1. PROCESOS DE COMBINACIÓN Y MOVIMIENTO BÁSICOS

Al igual que con los procesos de molido que describiéramos en el apartado 12.2.1.2, encontramos algunas dificultades a la hora de establecer límites entre los procesos de combinación y movimiento, ya que en una misma lengua encontramos aspectos que se solapan. Por este motivo, también resulta difícil establecer relaciones de equivalencia interlingüística entre los procesos de este grupo entre las dos lenguas de trabajo. Empecemos por acercarnos al uso de los términos en español.

El concepto de *revolver*, al igual que el de *batir*, que analizamos más adelante, focaliza el movimiento, más que en el resultado. Puede mencionarse un instrumento, los intervalos en los que se realiza la actividad, las repeticiones, el modo y la duración del proceso. Si prestamos atención a los ingredientes sobre los que se lleva a cabo la acción, nos damos cuenta de que son ingredientes que pueden distinguirse e incluso llegar a separarse en el plato terminado, lo que reafirma nuestra hipótesis de que *revolver* es un proceso superficial.

REVOLVER						
Proceso	Ingrediente	Tiempo	Repeticiones de la acción	Instrumento	Modo	Duración
[...] revuélvalo todo y cocine por 2 minutos más, hasta que la cebolla esté traslúcida [...]. SC_ES_37						
revuélva-	-lo todo [la cebolla, el ajo, el pimiento cubanela, el sofrito y el culantro]					
Agregue la mezcla y cueza, revolviéndolo de cuando en cuando, hasta que quede cocido, pero no seco. CC_ES_82						
revolviendo-	-lo [mezcla de huevos revueltos y chayote]	de cuando en cuando				hasta que quede cocido, pero no seco
Tape y revuelva dos o tres veces. CG_ES_6						
revuelva	[ajo, los tomates, las habichuelas, la zanahoria, el nabo y la calabaza]		dos o tres veces			
Retire del fuego, revuelva y mantenga tapado. CAP_ES_68						
revuelva	[ingredientes de “Arroz dominguero”]					
Revuelva con cucharón de madera. CAP_ES_28						
revuelva	[el bacalao, el pescado, los mofongos y el aceite de oliva]			con cucharón de madera		
Añada la papa y la calabaza, revuelva y cocine por 3 minutos más. SC_ES_69						
revuelva	[los ingredientes de las habichuelas guisadas]					
Revuelva bien todos los ingredientes hasta que la ensalada se vea uniforme. CAP_ES_20						
revuelva	todos los ingredientes [carrucho, las cebollas, pimientos, aceitunas, alcaparras y el aderezo]				bien	hasta que la ensalada se vea uniforme

COMBINAR				
Proceso	Ingrediente 1	Ingrediente 2, 3	Ubicación de la acción	Propósito
Combine todos los vegetales en un tazón y añada el <i>Liquid Aminos</i> . CAP_ES_90				
combine	todos los vegetales		en un tazón	
En una olla de 6 cuartillos combine, para hacer un caldo, los ingredientes incluidos [sic] en C, con el carapacho del pollo [...]. CC_ES_162				
combine	los ingredientes incluidos en C	con el carapacho del pollo	en una olla de 6 cuartillos	para hacer un caldo
Combine las yemas con la sal, el polvo de pimienta y la leche. CC_ES_82				
combine	las yemas	con la sal, el polvo de pimienta y la leche		
En una sartén, combine la taza de aceite con el ajo. CC_ES_64				
combine	la taza de aceite	con el ajo	en una sartén	
Combine la yuca, la leche de coco, la machaca y una tercera parte del aceite de achiote. CAP_ES_58				
combine	la yuca, la leche de coco, la machaca y una tercera parte del aceite de achiote			
En un recipiente combine la mayonesa y el ketchup, y revuélvalos hasta que se forme una mezcla rosada y de consistencia uniforme. SC_ES_5				
combine	la mayonesa y el ketchup		en un recipiente	

El proceso de *combinar* no necesariamente implica un cambio, sino que es la operación más básica de colocar por lo menos dos ingredientes en un mismo espacio. Como vemos, es normal que se mencione el recipiente en el que se lleva a cabo el proceso. *Combinar* puede dar lugar a una sustancia nueva cuyos componentes no se puedan separar, pero también a conjuntos de elementos que sí se pueden separar. En el caso del último ejemplo, observamos que en una misma oración aparecen los procesos *combinar* y *revolver*, lo que nos permite identificar una relación de secuencialidad e intensidad entre ambos procesos: primero, se combina y, luego, se revuelve. En los ejemplos también observamos dos patrones sintácticos: “combine [el ingrediente 1] con [el ingrediente 2]” y “combine [ingrediente 1, ingrediente 2]”. Para efectos de la base de datos, por lo tanto, sería necesario incluir ejemplos de ambos patrones.

MEZCLAR							
Proceso	Ingrediente 1	Ingrediente 2, 3	Repeticiones de la acción	Instrumento	Modo	Duración	Ubicación de la acción
Mezcle y ponga el fuego alto hasta hervir. CC_ES_33							
mezcle	[los riñones picaditos y los ingredientes incluidos en D]						
[...] derrita la mantequilla a fuego bajo y mezcle bien con la harina. CC_ES_72							
mezcle	[la mantequilla]	con la harina			bien		
Ponga la cacerola a fuego moderado y mezcle continuamente [sic] con cuchara de madera hasta que la mezcla despegue del fondo [...]. CC_ES_120							
mezcle	[los riñones]	[con la mezcla de tocino y jamón]		con cuchara de madera	continuamente	hasta que la mezcla despegue del fondo	
Mezcle todo bien y cueza a fuego moderado hasta secar. CC_ES_156							
mezcle	todo				bien		
Mezcle la pimienta, el aceite y el vinagre. CAP_ES_20							
mezcle	la pimienta, el aceite, el vinagre						
[...] mezcle hasta que la masa se compacte. SC_ES_19							
mezcle	[la harina]	[con las claras de huevo y el queso]				hasta que la masa se compacte	
Agréguelo al tazón y mezcle con la carne. CC_ES_27							
mezcle	[el pan remojado]	con la carne					
Mezcle en un caldero la harina de maíz, el caldo de vegetales, la machaca, el aceite de maíz, la sal y el azúcar. CAP_ES_59							
mezcle	la harina de maíz, el caldo de vegetales, la machaca, el aceite de maíz, la sal y el azúcar						en un caldero
En un bol, mezcle bien todos los ingredientes. GCC_ES_30							
mezcle	todos los ingredientes				bien		en un bol
Añada la grasa y mezcle todo una vez. CC_ES_166							
mezcle	todo		una vez				

Observamos que en términos sintácticos, el comportamiento de *mezclar* es similar al de *combinar*, pues se observan los mismos dos patrones en cuanto a los ingredientes combinados y mezclados: mezcle [el ingrediente 1] con [el ingrediente 2]” y “mezcle [ingrediente 1, ingrediente 2]”. Por otro lado, La duración puede conllevar un objetivo. Este proceso siempre implica que se

crea una nueva sustancia, con propiedades diferentes a las de sus componentes. Sin embargo, en las especificaciones de duración de la acción de los ejemplos, notamos que se hace referencia a un producto diferenciado de los ingredientes (e.g. “la mezcla”, “la masa”). La mención de este producto del proceso de mezclar denota que es un proceso más intenso que *combinar* y *revolver*.

BATIR					
Proceso	Ingrediente	Instrumento	Modo	Velocidad	Duración
[...] bata hasta que tenga consistencia adecuada para colocarlas en cucuruchos sobre el relleno de las conchas. CC_ES_106					
bata	[las claras y el azúcar]				hasta que tenga consistencia adecuada para colocarlas en cucuruchos sobre el relleno de las conchas
Bata a velocidad moderada hasta formar una pasta cremosa. CAP_ES_17					
bata	[el queso, la crema, la leche, la miel y la sal]	[en la licuadora]		a velocidad moderada	hasta formar una pasta cremosa
Bata hasta que esté suave y blando. CG_ES_35					
bata	[el ñame, la mantequilla, la sal y la leche]				hasta que esté suave y blando
Con un batidor de mano de alambre, bata vigorosamente hasta obtener un caldo con una consistencia cremosa. GCC_ES_15					
bata	[el caldo de pescado, la crema de batir, el jugo de limón]	con un batidor de mano de alambre	vigorosamente		hasta obtener un caldo con una consistencia cremosa
Bátalos en la licuadora de nuevo durante 5 minutos. CAP_ES_76					
báta-	-los [la miel, la sal marina y el aceite]	en la licuadora			durante 5 minutos
Bata los huevos y añada la sal.					
bata	los huevos				

Al echarle un vistazo a los ejemplos de batir, percibimos que tiene rasgos en común con *revolver* y con *mezclar*. Como en el caso de *revolver*, se puede llevar a cabo la operación en uno o varios ingredientes. En los casos en que se bate un solo ingrediente, se hace con el objetivo de que adquiera determinada consistencia, lo que puede especificarse o no. Los modificadores que indican el instrumento, el modo, la velocidad y la duración subrayan la intensidad del proceso. En el caso de que realice sobre más de un ingrediente, estos darán lugar a un nuevo producto diferenciado, como en el caso de *mezclar*.

Ahora, comparamos estos cuatro procesos con los potenciales equivalentes en lengua inglesa que identificamos en el corpus de textos traducidos. Como veremos, la categoría se subdivide en relación con otros criterios, por lo que nos toparemos con que varios de los términos no cuentan con un único equivalente.

TOSS				
Proceso	Ingrediente principal	Ingrediente secundario	Modo	Propósito
Toss well. CAP_EN_50				
toss	[cooked rice, cabbage, finely chopped onion, pepper, and celery]	[machaca, herb seasoning, ricotta cheese, and agar-agar]	well	
Place the flour in a bowl, add the cheese cubes, and toss to dredge lightly. SC_EN_11				
toss	[cheese cubes]	[flour]		to dredge lightly
Pour dressing over vegetables and toss. CAP_EN_16				
toss	[dressing]	[vegetables]		
Add to salad and toss. CAP_EN_25				
toss	[emulsion]	salad		
Add the skirt steaks, and toss to coat well. SC_EN_83				
toss	[skirt steaks]	[marinade]		to coat well
Just before serving, add the arugula and toss well. GCC_EN_20				
toss	[all the ingredients]	arugula	well	

Si nos movemos de los procesos de menor intensidad a los de mayor intensidad, debemos comenzar por *toss*. Este es un proceso que suele encontrarse en recetas de ensaladas, pues implica combinar uno o varios ingredientes principales con un ingrediente secundario que se espera se adhiera al ingrediente principal. A fin de lograr dicho objetivo, se revuelven ambos tipos de

ingredientes. Este proceso focaliza el resultado y no tiene un equivalente exacto en español, pero suele utilizarse como traducción de *revolver* cuando se cumplen los criterios antes descritos.

COMBINE			
Proceso	Ingrediente 1	Ingrediente 2, 3	Ubicación de la acción
Combine cucumber, scallions, peas, and reserved tomato pulp in bowl and drizzle with liquid aminos. CAP_EN_90			
combine	cucumber, scallions, peas, and reserved tomato pulp		in bowl
In a 6-quart pot, combine ingredients included in D with the carcass of the chicken, the neck, and the giblets. CC_EN_162			
combine	ingredients included in D	with the carcass of the chicken, the neck, and the giblets	in a 6-quart pot
Combine yolks with remaining ingredients included in B. CC_EN_82			
combine	yolks	with remaining ingredients included in B	
In a bowl, combine the mayonnaise and the ketchup, and stir until a lump-free, pink mixture forms. SC_EN_5			
combine	the mayonnaise and the ketchup		
Cut the fillet into chunks, and combine them in a saucepan with 2 cups of water and the olive oil. SC_EN_21			
combine	them [chunks of fillet]	with 2 cups of water and the olive oil	in a saucepan
Combine with <i>machaca</i> , honey, corn oil, annatto oil, and liquid aminos. CAP_EN_6			
combine	[grated cassava]	with <i>machaca</i> , honey, corn oil, annatto oil, and liquid aminos	
In a deep bowl, combine cream, annatto oil, oregano, and half of the head of garlic. GCC_EN_25			
combine	cream, annatto oil, oregano, and half of the head of garlic		in a deep bowl

El uso de *combine* se asemeja bastante al de *combinar*. Se trata de un proceso que requiere más de un ingrediente, pero que no necesariamente implica unirlos de forma que no puedan separarse o al menos identificarse como unidades independientes. No obstante, debemos notar que

no encontramos ejemplos en los que se indicara el propósito de *combine*, pues a menudo este propósito se expresaba como un proceso aparte.

MIX					
Proceso	Ingrediente 1	Ingrediente 2	Ubicación de la acción	Modo	Duración
Mix together ingredients included in A. CC_EN_72					
mix	ingredients included in A			together	
Mix stock and vegetable purée well [...]. CC_EN_2					
mix	stock and vegetable purée			well	
2 cloves garlic, peeled ½ teaspoon whole dried oregano } crush and mix in a mortar CC_EN_21					
mix	2 cloves garlic, peeled / ½ teaspoon whole dried oregano		in a mortar		
Pour in ½ cup of the olive oil, and mix well. SC_EN_83					
mix	[black pepper, the sofrito, garlic and oregano]	½ cup of the olive oil		well	
Add 6 tablespoons of flour, and mix until a unified dough forms. SC_EN_19					
mix	[egg whites with cheese]	6 tablespoons of flour			until a unified dough forms

Del mismo modo que el uso de *combine* se asemeja al de *combinar*, *mix* se asemeja a *mezclar*. Sin embargo, debemos señalar varias diferencias. No encontramos ejemplos de *mix* en los que se especificara el instrumento utilizado o las repeticiones de la acción. Lo de las repeticiones no nos sorprende ya que en el caso de *mezclar* solo encontramos un ejemplo en el que se indicara. En cuando a la especificación de un utensilio, tenemos una hipótesis respecto a su causa. En inglés, encontramos varios ejemplos del verbo *whisk*, una forma de *mezclar* en la que suele utilizarse un batidor de alambre o un tenedor. El uso de este verbo más específico explicaría, en parte, la falta de indicaciones respecto a instrumentos para llevar a cabo la acción. Otro motivo

puede ser que la especificación del utensilio no se considerara relevante y, por este motivo, se omitiera.

BLEND				
Proceso	Ingrediente 1	Ingrediente 2	Velocidad	Duración
Add egg and blend with meat. CC_EN_27				
blend	[egg]	with meat		
Blend broth, broccoli, onion, basil, and oatmeal until smooth. CAP_EN_36				
blend	broth, broccoli, onion, basil, and oatmeal			until smooth
Mix well with fork to blend ingredients and flavors. CAP_EN_67				
to blend	ingredients and flavors			
Blend at highest speed until sauce emulsifies. GCC_EN_19				
blend	[olive oil, the sesame oil, the sesame seeds, the sugar, the vinegar, the lemon juice, and the salt and pepper]		at highest speed	until sauce emulsifies
Blend broth and lentils with vegetables until smooth. CAP_EN_43				
blend	broth and lentils	with vegetables		until smooth

Al analizar los ejemplos de *blend*, encontramos que si bien es un proceso muy cercano a *mix*, de modo que en algunos casos se utilizan indistintamente, *blend* puede sugerir mayor intensidad. Como vemos, en el caso de *blend* es posible especificar una velocidad. De hecho, el que se indique una velocidad viene dado porque ya antes se ha indicado que se utilizará un electrodoméstico. Asimismo, se indica una duración que, además, conlleva cambiar el estado o las propiedades de los ingredientes.

BEAT				
Proceso	Ingrediente	Instrumento	Duración	Propósito
Beat the eggs and add the salt. CG_EN_100				
beat	the eggs			
Beat with a wire whisk to obtain a creamy sauce. GCC_EN_15				
beat	[cooked mixture of fish stock, whipping cream and lemon juice]	with a wire whisk		to obtain a creamy sauce
Beat eggs and brush chayotes with egg wash. CAP_EN_97				
beat	eggs			
Beat egg whites until stiff.				
beat	egg whites		until stiff	

En principio, podríamos pensar que *beat* es el equivalente de *batir*, pero al verificar los ejemplos comprobamos que su uso es mucho más restringido. Excepto por el segundo ejemplo que incluimos en la tabla, todas las apariciones de *beat* tenían por objeto *eggs*, *egg whites*, *yolks* o una combinación de estos ingredientes con otro ingrediente. Asimismo, el adjetivo *beaten* solo modificaba a *egg*. De hecho, registramos *beaten egg* como un término en la base de datos, no solo por su fijación, sino porque se trata de una preparación con usos bien definidos en el ámbito culinario. También observamos que en varios casos se indica una duración u objetivo del proceso, lo que da a entender que requiere cierta intensidad.

WHISK				
Proceso	Ingrediente principal	Ubicación de la acción	Modo	Duración
In a bowl, whisk together the olive oil, hazelnut oil, rice vinegar, sugar, and shallots. GCC_EN_2				
whisk	the olive oil, hazelnut oil, rice vinegar, sugar, and shallots	in a bowl	together	
Transfer to bowl, add pepper and olive oil and whisk until emulsified. CAP_EN_101				
whisk	[pepper and olive oil]			until emulsified
Whisk. CAP_EN_31				
whisk	[yogurt, liquid aminos, honey, and garlic-infused oil]			

El último proceso de este grupo que identificamos fue *whisk*. Apenas encontramos los tres ejemplos que aparecen en la tabla. Hicimos una búsqueda en el corpus dado que era un término infaltable en los glosarios y diccionarios gastronómicos que consultamos. Como adelantábamos, este proceso requiere el uso de un *batidor de alambre*, en inglés, *wire whisk* o, en su ausencia, un tenedor. El propósito es que al batir se introduzca aire en la preparación.

12.2.4.2. PROCESOS DE COMBINACIÓN QUE IMPLICAN MOLIDO

Entendíamos que era necesario hacer una subdivisión en cuanto a los términos de combinación, puesto que hay procesos en los que además de mover o combinar los ingredientes, estos también se muelen. Este conjunto de procesos suele llevarse a cabo por medio de un electrodoméstico.

LICUAR				
Proceso	Ingrediente	Duración	Modo	Instrumento
Con una espátula de plástico recoja los pedazos que hayan quedado sin triturar en la licuadora, añade el jugo de lima y licúe por otros 30 segundos. SC_ES_3				
licúe	[el jugo de lima] [otros ingredientes del ajili mójili]	por otros 30 segundos		en la licuadora
Licúe hasta que se forme un puré. CAP_ES_3				
licúe		hasta que se forme un puré		
Licúe y mezcle la emulsión con los vegetales. CAP_ES_71				
licúe	la emulsión con los vegetales			
Licúe a velocidad moderada hasta que todos los ingredientes se unan. CAP_ES_83				
licúe	[todos los ingredientes]	hasta que todos los ingredientes se unan	a velocidad moderada	

El primero de estos procesos que analizamos es *licuar*. En varios de los casos en que se utilizaba el verbo *licuar* se indicaba la duración del proceso por medio de la especificación de un objetivo ligado a la textura que los ingredientes debían adquirir. El verbo por sí solo da a entender que se espera obtener una sustancia líquida, por lo que en los ejemplos vemos cómo se emplean los modificadores para matizar que se desea una textura de puré o simplemente mezclar los ingredientes. Este fenómeno probablemente se deba a que el instrumento que suele asociarse a este

proceso es la *licuadora*. Este utensilio puede llevar a cabo varios procesos, pero dado que la denominación del utensilio tiene la misma raíz que el proceso, es preciso especificar la textura. Entendemos que el vínculo entre *licuar* y *licuadora* también puede suponer un cierto reto en la traducción. En inglés, *licuadora* se denomina *blender*, término que focaliza la integración de varios ingredientes, en tanto que *licuar* focaliza la textura líquida. Traducir *licuar* como *blend* sin que de alguna manera quede establecido por el contexto que la operación se realiza con la licuadora u otro electrodoméstico semejante, podría darle a entender al lector que solo debe mezclar los ingredientes. En este caso, podría perderse el elemento de información relacionado con la textura. Entre los equivalentes que se utilizaron en las traducciones para *licuar* se hallaban *blend*, *purée* y *process*. Sin embargo, *process* también se vincula a *procesar*, que analizamos a continuación.

PROCESAR		
Proceso	Ingrediente	Duración
Eche el aceite de achiote y el adobo, y procese por 5 minutos, hasta que quede un puré suave. SC_ES_6		
procese	[el aceite y el adobo] [las yautías]	por 5 minutos, hasta que quede un puré suave
Procese a máxima velocidad hasta que la salsa se emulsione. GCC_ES_19		
procese	[el aceite de oliva, el aceite de ajonjolí, las semillas de ajonjolí, el azúcar, el vinagre, el jugo de limón, sal y pimienta]	hasta que la salsa se emulsione
Vierta la sopa en una licuadora y procésela hasta que quede un puré suave [...]. SC_ES_43		
procése-	-la [la sopa]	hasta que quede un puré suave
Procese los ingredientes hasta que quede una pasta desigual. SC_ES_30		
procese	los ingredientes	hasta que quede una pasta desigual
Añada la tocineta y procésela hasta que quede bien triturada. SC_ES_30		
procése-	-la [la tocineta]	hasta que quede bien triturada

La principal restricción del verbo *procesar* es que solo puede realizarse por medio de un electrodoméstico, el *procesador de alimentos*. Si nos dejamos llevar por los objetivos que, de acuerdo con los textos, se persiguen al introducir los alimentos al procesador, *procesar* implica tanto triturar, de modo que la preparación se transforme en un puré, o bien mezclar varios

ingredientes a alta velocidad, de modo que pueda obtenerse una emulsión. Sin embargo, no se llega al punto de llevar a estado líquido, como en el caso de *licuar*.

PURÉE		
Proceso	Ingrediente	Propósito
Place half of the pigeon peas into the bowl of a food processor and purée. GCC_EN_24		
purée	[pigeon peas]	
If using an immersion blender, submerge the entire blade into the soup and purée to the suggested consistency. SC_EN_45		
purée	[the soup]	to the suggested consistency
Purée. CAP_EN_3		
purée	[vegetables, liquid aminos, sunflower oil, vegetable, stock]	

No hallamos muchos ejemplos del verbo *purée* –apenas los anteriores y otros dos que pertenecen a recetas distintas pero siguen el mismo patrón--. La consistencia que se produce por medio de este proceso es suave, pero no necesariamente líquida. Vemos que el proceso se vincula tanto al procesador de alimentos como a la licuadora de inmersión.

12.2.5. PROCESOS DE APLICACIÓN DE CALOR

12.2.5.1. PROCESOS DE APLICACIÓN DE CALOR QUE NO CONLLEVAN COCCIÓN

Como hemos hecho constar en otros apartados, los procesos de aplicación de calor han recibido la atención de múltiples investigadores, como Lévi-Strauss ([1966] 1997), Lehrer (1969, 2003) y Goded Rambaud (2014). Asimismo, el marco de aplicación de calor se incluye entre los marcos identificados como parte del proyecto Frame-Net. Sin embargo, al trasvasar este marco al ámbito especializado, es preciso hacer algunas especificaciones. En primer lugar, observamos que existen dos tipos de procesos de aplicación de calor. Tenemos, por un lado, una serie de procesos que no causan un cambio químico en los ingredientes y procesos que sí, los cuales se clasificarían bajo la categoría de procesos de cocción. El proceso básico de aplicación de calor es *calentar*.

CALENTAR				
Proceso	Fuente de calor	Medio de cocción	Recipiente	Temperatura
Caliente el horno a una temperatura moderada de 350°F.(CC_ES_148)				
caliente	el horno			a una temperatura moderada de 350°F
En una sartén grande y profunda, caliente a fuego moderado la manteca o el aceite de oliva. GCC_ES_34				
caliente		la manteca o el aceite de oliva	en una sartén grande y profunda	a fuego moderado
En un caldero a fuego alto, caliente el aceite de achiote. SC_ES_65				
caliente		el aceite de achiote	en un caldero	a fuego alto
En un caldero, caliente la grasa, añada la carne y mezcla [...]. CC_ES_25				
caliente		la grasa	en un caldero	
En un sartén o freidor, caliente alrededor de 3 pulgadas de aceite vegetal a 350°F. SC_ES_25				
caliente		alrededor de 3 pulgadas de aceite vegetal	en un sartén o freidor	a 350°F
Caliente tres tazas de agua y cuando esté a punto de ebullición añada la soya [...]. CAP_ES_59				
caliente		tres tazas de agua		

El proceso de *calentar* no solo funciona como proceso superordinado una serie de procesos de aplicación de calor, sino que se presenta como paso previo al desarrollo de los procesos de cocción. Antes de *freír*, se calienta el aceite; antes de *hervir*, se calienta el agua y, antes de *asar*, se calienta el horno. En el esquema de categorías vinculadas a este proceso se presentan casi todas las categorías que estarán vinculadas a todos los procesos de cocción –falta el parámetro de duración porque la acción no se define por el tiempo, sino por la temperatura que se alcanza. En este punto tampoco hablamos de ingredientes de manera general, sino solo de aquellos que funcionan como medio de cocción (agua o grasa). Cuando este parámetro no está presente es porque el proceso asociado implica cocción por aire caliente, en cuyo caso se habla de una fuente de calor.

HEAT				
Proceso	Fuente de calor	Medio de cocción	Recipiente	Temperatura
In a large, deep skillet, heat the lard or olive oil over moderate heat. GCC_EN_34				
heat		the lard or olive oil	in a large, deep skillet	over moderate heat
Heat oven to 325°F. CC_EN_58				
heat	oven			to 325°F
Heat fat in a deep-fryer or heavy kettle and fry chicken rapidly until lightly browned. CC_EN_42				
heat		fat	in a deep-fryer or heavy kettle	
Heat coconut milk. CAP_EN_98				
heat		coconut milk		
Heat oil, add onion and peeled garlic and fry slightly to wilt onion. CG_EN_53				
heat		oil		
Heat oil to 375°F. CAP_EN_14				
heat		oil		to 375°F
Heat water, add salt, and boil yam. CG_EN_35				
heat		water		
In a deep fryer or skillet, heat about 3 inches of vegetable oil to 350°F. SC_EN_79				
heat		about 3 inches of vegetable oil	in a deep fryer or skillet	to 350°F

Además de calentar, hay otros dos procesos que implican aplicación de calor, pero no cocción, *precalentar* y *derretir*. Aunque en apariencia *precalentar* es, simplemente, *calentar* con anterioridad, en cocina su uso es muy restringido.

PRECALENTAR			
Proceso	Fuente de calor	Temperatura	Duración
Precaliente el horno a 350°F durante 10 minutos. CAP_ES_1			
precaliente	el horno	a 350°F	durante 10 minutos
Precaliente el horno a 350°F. SC_ES_82			
precaliente	el horno	a 350°F	
Precaliente el horno a 375°F. GCC_ES_20			
precaliente	el horno	a 375°F	

PREHEAT			
Proceso	Fuente de calor	Temperatura	Tiempo
Preheat oven to 350°F. SC_EN_36			
preheat	oven	to 350°F	
Preheat broiler 10 minutes before using. CC_EN_15			
preheat	broiler	to 350°F	10 minutes before using
Preheat oven to 350°F. GCC_EN_34			
preheat	preheat	oven	

El proceso de *precalentar* se limita a un solo contexto: el horno se precalienta a determinada temperatura. Excepto por el primer ejemplo que presentamos en la figura anterior, en el que se incluye información sobre la duración, en todas las demás concordancias se repetía la misma oración en la que solo cambiaba la temperatura. Al menos en nuestro corpus, este proceso no se lleva a cabo en ningún ingrediente ni con ningún otro utensilio o electrodoméstico. Otra observación que debemos hacer es que este término no aparece ni en *Cocina criolla* ni en *Cocine a gusto*. Sin embargo, debemos mencionar que al revisar las concordancias de *calentar*, encontramos que en tres recetas de *Cocina criolla* se utilizaba la siguiente fórmula: “caliente anticipadamente”. El concepto es el mismo, pero se expresa por medio de una frase en vez de por medio de un término. También encontramos casos en ambas lenguas en los que se expresaba el estado relacionado a este proceso como *horno precalentado* y *preheated oven*. La denominación en inglés tiende a seguir un patrón de uso similar al de aquella en español. Encontramos que en un caso en español se indicaba la duración del proceso, pero este modificador no se conservó en la traducción. También encontramos un caso en el que en inglés el proceso modificaba a *broiler*, que es una parte de *oven*. En la versión en español de la receta, en vez de *precaliente* se indicaba “Encienda el asador (*Broiler*) con 10 minutos de anticipación” (CC_EN_15).

DERRETIR				
Proceso	Ingrediente	Ubicación de la acción	Recipiente	Temperatura
En una cacerola derrita a fuego bajo la mantequilla, agregue la harina y mezcle. CC_ES_138				
derrita	la mantequilla		en una cacerola	a fuego bajo
En un sartén grande derrita la mantequilla en el aceite vegetal y lleve el calor a fuego medio-alto. SC_ES_81				
derrita	la mantequilla	en el aceite vegetal	en un sartén	

MELT				
Proceso	Ingrediente	Modo	Recipiente	Temperatura
In a saucepan, melt butter slowly, blend in flour and salt. CC_EN_138				
melt	butter	slowly	in a saucepan	
In a large skillet, melt the butter with the vegetable oil. SC_EN_81				
melt	the butter	with the vegetable oil	in a large skillet	
Melt butter over moderate heat in a <i>caldero</i> or casserole. CC_EN_44				
melt	butter		in a <i>caldero</i> or casserole	over moderate heat

Los verbos *derretir* y *melt* presentaban un comportamiento semejante. Si bien los modificadores podían variar, en todos los casos el ingrediente derretido era la mantequilla. Ciertamente, algunos quesos también pueden derretirse, pero ese proceso nunca aparece como la acción principal que es llevada a cabo por el cocinero, sino como parte de una condición de duración, en casos como “cook, stirring until the cheese melts into the scrambled eggs” (SC_EN_93) o “Meta en el horno a 350 °F hasta que el queso se derrita” (CAP_ES_45). En la base de datos incluimos ejemplos que dan cuenta de ambos usos.

12.2.5.2. PROCESOS DE COCCIÓN

Al pasar al análisis de los procesos de cocción, de inmediato salen a relucir un conjunto de variables comunes a estos procesos: los instrumentos, temperaturas y duraciones ligados a cada uno. Estas categorías están presentes en cada proceso a modo de valores, pero con atributos diferentes. Dichos atributos también alcanzan un mayor nivel de especificidad en la medida en que vemos las categorías subordinadas de cada tipo de proceso.

El primero de estos procesos que es preciso discutir por ser sin duda la categoría superordinada es *cocinar*. En principio, cualquier operación que transforme un ingrediente para hacerlo más apetecible podría considerarse *cocinar*, en tanto que la categoría superordinada de los procesos de aplicación de calor en los que hubiera un cambio químico en el ingrediente sería *cocer*. Sin embargo, al corroborar las concordancias para ambos verbos, constatamos que se usan de manera intercambiable. *Cocinar* siempre aparece como proceso de aplicación de calor, es decir, en ningún caso se habla, por ejemplo, de cocinar un sándwich o una ensalada. También es preciso comentar que, en algunos casos *cocer* y *cocinar* se solapan con el proceso más específico de *hervir*. Ese solapamiento se observa, sin embargo, al ver el uso adjetival del participio *cocido*. Observamos que *cocinar* y *cocer* se utilizan en procesos de asado, hervido y fritura. Sin embargo, el participio *cocido* solo se utiliza para modificar a productos que se han hervido.

De otra parte, también identificamos unidades fraseológicas en las que se emplean *cocinar* y *cocer*. Varias de estas UFE se corresponden con términos en inglés. Por ejemplo, las UFE en español “cocinar a fuego lento” y “cocer a fuego lento” suelen traducirse como “simmer”. No obstante, en el corpus de recetas traducidas también encontramos la expresión “cook over low heat. Tras revisar y contrastar varias fuentes de referencia, llegamos a la determinación de que había una relación de sinonimia entre estas unidades.

COCINAR					
Proceso	Ingrediente	Recipiente	Temperatura	Duración	Modo
[...] siga cocinando destapado y a fuego alto hasta que hierva de nuevo. CC_ES_1					
siga cocinando			a fuego alto	hasta que hierva de nuevo	destapado
Vierta el vinagre, sazone con sal y cocine a fuego lento por 12 minutos, revolviendo cada 2 minutos. SC_ES_4					
cocine	[la cebolla, el ajo, el laurel y los granos de pimienta, con el vinagre]		a fuego lento	por 12 minutos	revolviendo cada dos minutos
Tape los ingredientes y cocínelos a fuego moderado durante 20 minutos. CAP_ES_104					
cocíne-	-los [los ingredientes]		a fuego moderado	durante 20 minutos	
Déjelo cocinar de 25 a 30 minutos, hasta que todo el líquido haya sido absorbido y los granos de arroz estén sueltos y bien cocidos. SC_ES_63					
déje- cocinar	-lo [el arroz]			de 25 a 30 minutos hasta que todo el líquido haya sido absorbido y los granos de arroz estén suelos y bien cocidos	
Cocine estos ingredientes tapados, a fuego lento, hasta que estén tiernos. CAP_ES_75					
cocine	estos ingredientes		a fuego lento	hasta que estén tiernos	tapados
En una sartén, cocine el <i>corned beef</i> con el sofrito casero [...]. GCC_ES_35					
cocine	el <i>corned beef</i> con el sofrito casero	en una sartén			

COCER					
Proceso	Ingrediente	Recipiente o fuente de calor	Duración	Temperatura	Modo
Cueza y mueva hasta que espese. CG_ES_57					
cueza	[el casaba y el caldo]		hasta que espese		
Échelos en agua destilada hirviendo con sal y cueza tapados durante 20 minutos. CAP_ES_8					
cueza	[los guanimes]		durante 20 minutos		tapados
Cueza, tapado, en horno de calor bajo (325°F.) por 2 horas. CC_ES_145					
cueza	[el pollo]	en horno de calor bajo	por 2 horas	(325°F.)	tapado
Cueza los gandules a fuego lento. CG_ES_61					
cueza	los gandules			a fuego lento	
Si usa garbanzos frescos, meta en una cacerola con agua y sal, y cueza hasta que ablanden. GCC_ES_14					
cueza	[los garbanzos]		hasta que ablanden		
Cueza en una cacerola, a fuego moderado y tapado durante 15 minutos, el combinado de los ingredientes batidos, el condimento, la machaca y el jengibre. CAP_ES_36					
cueza	, el combinado de los ingredientes batidos, el condimento, la machaca y el jengibre	en una cacerola	durante 15 minutos	a fuego moderado	tapado

COOK							
Proceso	Ingrediente	Medio de cocción	Recipiente	Temperatura	Duración	Modo	Tiempo
Cook <i>ñame</i> in boiling water with salt included in A for 40 minutes, covered. CC_ES_118							
cook	<i>ñame</i>	in boiling water with salt included in A			for 40 minutes	covered	
Pour in the vinegar, season with the salt, and cook over low heat for about 12 minutes, stirring every 2 minutes. SC_EN_4							
cook	[the vinegar, season with the salt]			over low heat	for about 12 minutes	stirring every 2 minutes	
Add breadfruit, lower heat to medium, and cook until fork tender. CAP_EN_23							
cook	[breadfruit]				until fork tender		
In tightly covered pot, cook beans in abundant water (about three times their volume) over medium heat for 20 minutes. CAP_EN_25							
cook	[beans]	in abundant water (about three times their volume)	in tightly covered pot	over medium heat	for 20 minutes		
Cook tomatoes in water over low heat until tender. CG_EN_128							
cook	tomatoes	in water					
Meanwhile, in tightly covered pot, cook meat, <i>machaca</i> , tomato sauce, seasoning, capers, oil, raisins, and nuts over medium heat for 15 minutes. CAP_EN_10							
cook	meat, machaca, tomato sauce, seasoning, capers, oil, raisins, and nuts		in tightly covered pot	over medium heat		for 15 minutes	meanwhile

El proceso de *hervir* se caracteriza porque el medio de cocción es el agua, lo que en algunos casos se indica de manera explícita. Puede especificarse, además, simultaneidad con otros procesos, la duración del proceso y la temperatura. Al igual que con los procesos de *cocer* y *cocinar*, identificamos varias UFE que matizan el proceso de *hervir*, como “poner a hervir”, “hacer hervir” y “dejar hervir”.

HERVIR							
Proceso	Ingrediente	Medio de cocción	Recipiente	Duración	Temperatura	Tiempo	Modo
Mientras tanto, hierva la pasta de lasaña [...].SC_ES_73							
hierva	la pasta de lasaña					mientras tanto	
En una olla con agua, hierva las yautías. GCC_ES_3							
hierva	las yautías	con agua	en una olla				
Hierva las butifarras durante tres minutos. CG_ES_111							
hierva	las butifarras			durante tres minutos			
En una cacerola a fuego mediano-alto, hierva 2 tazas de agua con la sal, el azúcar y la mantequilla. SC_ES_18							
hierva	2 tazas de agua con la sal, el azúcar y la mantequilla		en una cacerola		a fuego mediano alto		
Hierva los huevos hasta que estén duros. CAP_ES_11							
hierva	los huevos			hasta que estén duros			
[...] reduzca el fuego a moderado y hierva por 45 minutos. CC_ES_6							
hierva	[el pollo y los ingredientes incluidos en C]			por 45 minutos			
Agregue los ingredientes incluídos [sic] en F y hierva, destapado, alrededor de ½ hora, ó hasta que se cuezan las papas y espese la salsa a gusto. CC_ES_34							
hierva	los ingredientes incluidos en F			alrededor de ½ hora, ó hasta que se cuezan las papas y espese la salsa a gusto			destapado

La conceptualización de los procesos relacionados con la cocción en agua u otro medio líquido que no sea aceite, que agrupamos bajo el hiperónimo *boil* suponen ciertos retos. Existen diversos términos que se utilizan en momentos distintos de la receta y que implican mayor o menor temperatura. En el corpus en español, tiende a utilizarse el verbo *hervir* y las UFE que discutíamos antes, con los núcleos *cocinar* y *cocer* (e.g. “cocer a fuego lento”, “cocinar a fuego lento”). También hallamos otras tantas relacionadas con *hervir*, como “hacer hervir” y “llevar a hervor”. En inglés, por otro lado, solemos encontrar la UFE “bring to boil”. Debemos subrayar que “bring to boil” no es exactamente lo mismo que *boil* o *simmer*, del mismo modo que “llevar a hervor” no

es lo mismo que *hervir* o “cocer a fuego lento”. Si bien el proceso que hemos utilizado hasta ahora de corroborar los modificadores verbales que acepta cada verbo nos provee cierta información, a fin de establecer límites entre un proceso y otro fue imperativo observar el entorno textual más amplio en el que aparecían estos términos y UFE, así como recurrir a fuentes de referencia.

Estos términos y UFE suelen asociarse por medio de relaciones secuenciales. El agua u otro líquido que no sea grasa se “lleva a hervor”, es decir, a su punto de ebullición. En este punto, se añaden los ingredientes y, en algunos casos, se baja la temperatura. En otros, la temperatura se mantiene, de modo que aparecen muchas burbujas durante todo el proceso de cocer el alimento. Por estos motivos, sería erróneo utilizar indistintamente la expresión “bring to boil” con ingredientes no líquidos como objeto. En estos casos, sería preferible utilizar *boil*, *simmer* o una de las UFE asociadas a *cook*.

BOIL					
Proceso	Ingrediente	Utensilio	Medio de cocción	Duración	Momento
Meanwhile, boil the lasagna noodles. [...].SC_EN_73					
boil	the lasagna noodles				
In a saucepan, boil the taro root in water until tender. GCC_EN_3					
boil	the taro root	in a saucepan	in water	until tender	
Boil and mash the apio. CG_EN_152					
boil	the apio				

BRING TO A BOIL		
Proceso	Medio de cocción	Temperatura
Bring to a boil ingredients included in A. CC_EN_137		
bring to a boil	ingredients included in A [1 ½ quarts (6 cups) water, 2 teaspoons salt, 1 teaspoon olive oil]	
Bring to a boil over high heat, cover, reduce heat to low and simmer for 20 minutes. CC_EN_124		
bring to a boil	[1 pound of fresh calf brain, 1 quart (4 cups), water, 1 ½ teaspoons salt, 1 tablespoon fresh, lime juice]	over high heat
Bring broth to a boil and add scallions, garlic, recaó, peppers, and <i>machaca</i> . CAP_EN_39		
bring to a boil	broth	
Bring water to a boil. CAP_EN_55		
bring to a boil	water	
Bring to a full boil, and cook for about 20 minutes, stirring occasionally.		
bring to a full boil	[chicken stock and garbanzo beans]	

El proceso de *freír* requiere que se utilice algún tipo de grasa, como la manteca o algún tipo de aceite y la duración suele expresarse por medio de una frase que indica la consecución de un resultado, que el alimento quede dorado o crujiente. Observamos que la propia relación con el proceso de *freír* nos remite a que grasa y aceite forman parte de una misma categoría. También notamos que cuando se expresa la duración en minutos, suele ser un período breve de tiempo, lo permite establecer contrastes con otros procesos relacionados al de *freír*. El proceso de *freír* resulta de gran interés en nuestro estudio ya que toda una categoría de preparaciones de la cultura puertorriqueña se estructura en torno a este proceso: las frituras.

FREÍR							
Proceso	Ingrediente	Medio de cocción	Recipiente	Duración	Temperatura	Repeticiones de la acción	Modo
Fríalos en abundante aceite vegetal ó manteca caliente (Termómetro de Freir — 375°F.). CC_ES_130							
Fría-	-los [los pastelillos]	en abundante aceite vegetal o manteca caliente			Termómetro de Freir — 375°F.		
Fría los pastelillos gradualmente en grasa caliente (Termómetro de Freir — 375 F.) hasta quedar dorados. CC_ES_131							
Fría	los pastelillos	en grasa caliente		hasta quedar dorados	(Termómetro de Freir — 375 F.)		.
Fríalas de cuatro a cinco minutos, aproximadamente, hasta que estén doradas. SC_ES_103							
Fría	-las [las alcapurrias]			de cuatro a cinco minutos, aproximadamente, hasta que estén doradas.			
Fría por cucharadas en una sartén con bastante manteca ó aceite vegetal caliente, alrededor de 6-7 minutos, hasta dorar. CC_ES_123							
Fría	[frituras de arroz]	con bastante manteca ó aceite vegetal caliente	en una sartén	alrededor de 6-7 minutos, hasta dorar			por cucharadas
Fríalas nuevamente con la grasa un poco más caliente (Termómetro de freír — 375°F.) CC_ES_119							
fría-	-las [las tajadas de plátano]	con la grasa un poco más caliente			(Termómetro de freír — 375°F.)	nuevamente	

FRY							
Proceso	Ingrediente	Medio de cocción	Recipiente	Duración	Temperatura	Repeticiones de la acción	Modo
Fry the flattened plantains, now <i>Tostones</i> , until crisp. SC_EN_107							
fry	the flattened plantains, now <i>Tostones</i>			until crisp			
Fry in hot fat, with stuffing downward, until egg is golden brown. CC_EN_95							
fry	[<i>piononos</i>]	in hot fat		until egg is golden brown	[hot]		with stuffing downward
Drop the <i>sorullos</i> into the hot oil, in batches, and fry until crisp and golden brown, about 12 minutes. SC_EN_18							
fry	[<i>sorullos</i>]	into the hot oil		until crisp and golden brown, about 12 minutes			in batches
Drop by teaspoonfuls, and fry in deep fat. CG_EN_163							
fry	[green corn fritters]	in deep fat					
Heat fat in a deep-fryer or heavy kettle and fry chicken rapidly until lightly browned. CC_EN_42							
fry			[deep-fryer or heavy kettle]			until lightly browned	rapidly
Peel the plantains, slice lengthwise into 4 or 5 slices each and fry them until tender. CG_EN_99							
fry	[plantains]					until tender	
In a frying pan, heat fat and fry the potato "sandwiches" until golden brown. CC_EN_113							
fry	the potato "sandwiches"	[fat]	[in a frying pan]			until golden brown	
Fry in 350°F oil until golden brown and blistered, which is the absolute authentic look. SC_EN_102							
fry	[<i>pastelillos</i>]	oil			in 350°F	until golden brown and blistered	

Al verificar las concordancias de *fry* encontramos que su uso se asemejaba al de *freír*. No obstante, observamos que en *Puerto Rican Cooking* no se indica la temperatura en el termómetro como en la versión en español. Por otro lado, observamos que en varios textos, se repetían términos como *crisp* y *golden* en el contexto de la duración, del mismo modo que en español aparecen *crujiente* y *dorado*. La preponderancia de estos adjetivos asociados al proceso freír y a uno de los posibles resultados del proceso, las *frituras*, fueron uno de los motivos que nos llevaron a incorporar la categoría conceptual PROPIEDAD a la base de datos, si bien esta categoría no se incluía en las ontologías que habíamos consultado.

SOFREÍR						
Proceso	Ingrediente	Medio de cocción	Recipiente	Duración	Temperatura	Momento
Sofría a fuego lento hasta que la carne esté cocida. CC_ES_93						
sofría	[la carne]			hasta que la carne esté cocida	a fuego lento	
Sofría las habichuelas y el tomate con el ajo. CG_ES_16						
sofría	las habichuelas y el tomate con el ajo					
En una sartén, caliente el aceite y sofría todos los ingredientes, a excepción de la carne de juey, a fuego mediano, hasta que amortigüen. GCC_ES_16						
sofría	todos los ingredientes, a excepción de la carne de juey	[aceite]	en una sartén	hasta que amortigüen	a fuego mediano	
Añada el vinagre, las hojas de laurel y la pimienta, y sofría por unos minutos. CG_ES_136						
sofría	[el vinagre, las hojas de laurel y la pimienta]			por unos minutos		
Sofría en las dos cucharadas de aceite las cebollas, los ajos y los tomates. CG_ES_147						
sofría	las cebollas, los ajos y los tomates	en las dos cucharadas de aceite				
Al día siguiente, en un caldero grande, sofría en el aceite de oliva, a fuego alto, la cebolla, el pimiento verde, los ajicitos verdes dulces, el culantro, el cilantrillo, las aceitunas verdes y las zanahorias, por 6 minutos. GCC_ES_25						
sofría	la cebolla, el pimiento verde, los ajicitos verdes dulces, el culantro, el cilantrillo, las aceitunas verdes y las zanahorias	en el aceite de oliva	en un caldero grande	por 6 minutos	a fuego alto	al día siguiente

SALTEAR						
Proceso	Ingrediente	Medio de cocción	Temperatura	Utensilio	Modo	Objetivo
[...] se saltea el salmorejo con una pizca de pique y un poco de crema de leche, y se sirve con espagueti o fettuccine. SC_ES_95						
se saltea	el salmorejo con una pizca de pique y un poco de crema de leche					
En la misma sartén en que cocinó la carne, saltee las cebollas a fuego mediano, tratando de caramelizarlas lo más posible. GCC_ES_5						
saltee	las cebollas		a fuego mediano	en la misma sartén en que cocinó la carne		tratando de caramelizarlas lo más posible
Para un sabor más fuerte, saltee a fuego lento una cucharadita de ajo molido sobre una cucharadita de aceite de oliva. SC_ES_5						
saltee	a fuego lento	sobre una cucharadita de aceite de oliva	a fuego lento		para un sabor más fuerte	
En una sartén, saltee la cebolla y los ajos. GCC_ES_15						
saltee	la cebolla y los ajos			en una sartén		

En el corpus hallamos dos verbos en relación de hiponimia con freír muy cercanos entre sí, *sofreír* y *saltear*. El primero aparecía 76 veces, en tanto que el segundo apenas aparecía unas cuatro (las que incluimos en la tabla anterior). Dado que se utiliza mucho menos el verbo *saltear* que el verbo *sofreír* no es posible hacer una comparación adecuada entre ambos procesos.

Sin embargo, sale a relucir una diferencia importante. En el caso de *sofreír*, encontramos varios ejemplos en los que el proceso se realiza en un *caldero*. Sin embargo, aunque es un proceso muy similar en los demás parámetros, solo se puede saltear en una sartén. La raíz de *saltear* implica que al alimento que sufre el proceso se le hace saltar. Lo mismo ocurre con el verbo utilizado para denominar este proceso en inglés, que, a su vez, es un préstamo del francés, *sauté*. Por sus características, sería difícil “hacer saltar” un alimento en un caldero, dado que se trata de un instrumento pesado que tiene asas y no mango. También es cierto, no obstante, que en la cocina puertorriqueña el caldero se presenta como el instrumento más versátil, aspecto que discutiremos a fondo en el apartado sobre los utensilios.

Otra cuestión que debemos mencionar es que existe otro proceso muy cercano a los de *saltear* y *sofreír*, el de *rehogar*. Sin embargo, no incluimos este término en la base de datos ya que solo aparece una vez en todo el corpus: “En otra cacerola, caliente bien el aceite y eche el vinagre, la pimienta, la cebolla, el laurel y la sal. Rehogue hasta que amortigüe la cebolla” (GCC_ES_26). De acuerdo con las fuentes de referencia consultadas, la diferencia entre *rehogar* y *sofreír* consiste en que *rehogar* se realiza a alta temperatura y *sofreír*, a baja temperatura, lo que a su vez produce un resultado distinto, puesto que el producto de un *rehogado* es mucho más seco, pero los sabores son más concentrados.

SAUTÉ							
Proceso	Ingrediente	Medio de cocción	Recipiente	Duración	Temperatura	Tiempo	Modo
Sauté onion in fat for 5 minutes. CC_EN_83							
sauté	onion	in fat		for 5 minutes			
Add onion slices to the frying pan, and sauté in the left—over oil over low heat about 10 minutes, or until tender, stirring occasionally. CC_EN_21							
sauté	[onion slices]	over oil		about 10 minutes, or until tender	over low heat		stirring occasionally
Sprinkle with salt and sauté in the olive oil. CG_EN_147							
sauté	[eggplant]	in the olive oil					
Reduce heat to low and sauté ingredients included in B until tender. CC_EN_160							
sauté	ingredients included in B			until tender			
Meanwhile, heat olive oil in a saucepan, and sauté carrots, celery, onions, and garlic. GCC_EN_6							
sauté	carrots, celery, onions, and garlic	[olive oil]	[in a saucepan]				
Sauté mixture with lard over low heat until the meat is cooked. CG_EN_93							
sauté	mixture	with lard			over low heat	until the meat is cooked	

Encontramos que en el corpus traducido, tanto *saltear* como *sofreír* se traducían como *sauté*, lo que reafirma la cercanía de ambos procesos. Incluso, constatamos que en la base de datos de LanguaL, *saltear* se presenta como sinónimo de *sofreír*. Sin embargo, basándonos en las diferencias etimológicas y de uso, sospechábamos que existían diferencias, las que posteriormente constatamos. No obstante, como conceptos cercanos podrían utilizarse en una traducción. Por este

motivo, en la base de datos, los incluimos en una misma entrada, pero establecemos las diferencias entre ambos en la definición.

AMORTIGUAR				
Proceso	Ingrediente	Recipiente	Temperatura	Tiempo
Mientras tanto, en un caldero, amortigue a fuego bajo los ingredientes incluidos en D. CC_ES_27				
amortigue	los ingredientes incluidos en D	en un caldero	a fuego bajo	mientras tanto
Añada las cebollas y amortigüelas. CC_ES_167				
amortigüé-	-las [las cebollas]			
Sofría la cebolla y el pimiento verde, hasta que comiencen a amortiguar. GCC_ES_34				
comiencen a amortiguar	[la cebolla y el pimiento]			

Otro proceso cercano a los anteriores, pero que, sin embargo, debe ser analizado desde otra perspectiva lo es el de *amortiguar*. En los anteriores procesos, la dimensión que sobresale es la de la acción que el cocinero lleva a cabo sobre el producto, en tanto que en el concepto *amortiguar* la dimensión que se resalta es el producto de esa acción. De hecho, el verbo *amortiguar* puede tener tanto un uso transitivo como pronominal. Mostramos un ejemplo de este uso en la tabla a fin de ilustrar como el proceso puede comprenderse como un resultado del proceso de *sofreír*. Por otro lado, el proceso de *amortiguar* se aplica en un conjunto muy limitado de ingredientes –la cebolla y la col—y, además, sobre un utensilio –la hoja de plátano--. Este desfase en la dimensión de *amortiguar* da lugar a traducciones variadas, entre las que se incluyen *soften* y *blanch*, en el caso del proceso que se lleva a cabo en la hoja de plátano y *sauté*, en casos como los primeros dos ejemplos que incluimos en la anterior tabla. También debemos mencionar que en *Puerto Rico. Sabor criollo* se presentaba este mismo concepto por medio de una frase de la que damos cuenta en la base de datos: “cocine hasta que esté traslúcido”. Esta frase se utilizaba en los mismos contextos y sobre los mismos ingredientes.

SELLAR						
Proceso	Ingrediente	Medio de cocción	Temperatura	Recipiente	Duración	Modo
Selle los filetes de pescado por ambos lados. GCC_ES_14						
selle	los filetes de pescado					por ambos lados
En un caldero, caliente el aceite de semillas de uva y selle el lomo por ambos lados. GCC_ES_20						
selle	el lomo	aceite de semillas de uva		en un caldero		por ambos lados
A fuego alto selle las pechugas de pato, cocinando de 4 a 5 minutos por cada lado. GCC_ES_26						
selle	las pechugas de pato		a fuego alto			cocinando de 4 a 5 minutos por cada lado
En una plancha o en una sartén, selle por ambos lados. GCC_ES_4						
selle	[pescado]			en una plancha o en una sartén		
En otra sartén bien caliente, coloque un poco de aceite de oliva y selle, a fuego medianamente alto, los pedazos de carne que marinó el día anterior, dándoles rápidamente vuelta y vuelta para no sobrecocerlos. GCC_ES_5						
selle	los pedazos de carne que marinó el día anterior	un poco de aceite de oliva	a fuego medianamente alto	en otra sartén bien caliente		dándoles rápidamente vuelta y vuelta para no sobrecocerlos
Cuidadosamente agregue el lechón de mechar y séllelo por 2 minutos en cada lado, hasta que se dore. SC_ES_90						
sélle-	-lo [lechón de mechar]				por 2 minutos	

El verbo *sellar* comprendido como el proceso en que se calienta la carne de modo que solo se cueza la capa exterior, solo se utiliza en recetas de *Puerto Rico: la gran cocina del Caribe*. Como eran pocos, en este caso, incluimos todos los ejemplos. Aunque en otros textos aparece el verbo *sellar*, se utiliza en el sentido más amplio de cerrar herméticamente. En el caso de las recetas, se unen porciones de masa de modo que encierren otros ingredientes. Por ejemplo, se sella la masa de los pastelillos, de modo que el relleno no se salga. En el sentido de *sellar* productos cárnicos por medio de la acción del calor, como vemos en los ejemplos, se trata de un proceso en el que no se expresa un parámetro de duración. La duración, en este caso, viene dada por el objetivo y el objetivo es parte del propio proceso, *sellar*. La temperatura, cuando se indica, es en todos los casos “fuego alto” y en los casos en los que se indica un utensilio, se trata de utensilios que permiten la transmisión rápida de calor. Aunque no forman parte de la frase en la que se indica el proceso, en dos casos, observamos que se indica un medio de cocción, sendos tipos de aceite. Sin embargo, no incluimos *sellar* como hipónimo de *freír* dado que el proceso de *freír* implica una cocción total del alimento, en tanto que *sellar* se considera un proceso previo a la cocción.

SEAR							
Proceso	Ingrediente	Medio de cocción	de	Temperatura	Recipiente	Duración	Modo
Sear the dorado in butter in a heavy skillet, over medium heat, on both sides. GCC_ES_14							
sear	the dorado	in butter		over medium heat	in a heavy skillet		on both sides
Heat the grapeseed oil in a skillet and sear pork loin on both sides. GCC_ES_20							
sear	pork loin	[grapeseed oil]			in a heavy skillet		on both sides
Carefully add the eye round, and sear for about 2 minutes on each side until browned. SC_EN_90							
sear	[eye round]						
Using a grill or griddle sear on both sides. GCC_ES_4							
sear	[fish]				using a grill or griddle		on both sides
Sear the marinated medallions, turning them rapidly [. . .]. GCC_ES_5							
sear	the marinated medallions						turning them rapidly

El proceso de *asar*, probablemente por el hecho de que en la mayoría de los casos se lleva a cabo con un horno, comparte modificadores con *precalentar*. Sin embargo, se añaden tres elementos: el ingrediente, el instrumento y el modo. Estos modificadores también están presentes en los usos de *hornear*. A diferencia de los procesos de *hervir* y *freír*, en vez de mencionarse un medio de cocción, como la grasa o el agua, se indica la fuente de calor, que suele ser un horno, aunque también encontramos el uso del burén, un tipo de plancha.

ASAR							
Proceso	Ingrediente	Fuente de calor	de	Recipiente	Temperatura	Duración	Modo
Asélas sin pelar durante 10 minutos a 350°F. CAP_ES_46							
áse-	-las [las berenjenas]				a 350°F	durante 10 minutos	sin pelar
Ase los bollos en una lámina de horno a 350°F durante 25 minutos. CAP_ES_103							
ase	los bollos			en una lámina de horno	a 350°F	durante 25 minutos	
Ase las tajadas en horno precalentado a 350°F hasta que se doren. CAP_ES_10							
ase	las tajadas	en horno precalentado			a 350°F	hasta que se doren	
[...] que se asen en burén de metal. GCC_ES_9							
asen	[arepas]	en burén de metal					
[...] la carne para que esta se ase apropiadamente. SC_ES_90							
se ase	la carne						apropiadamente

HORNEAR						
Proceso	Ingrediente	Fuente de calor	Recipiente	Temperatura	Duración	Modo
Hornée, destapado, en horno precalentado a 350°F., alrededor de 30 minutos. CC_ES_21						
hornée	[ternera]	en horno precalentado		a 350°F	alrededor de 30 minutos	destapado
Hornee el piñón por alrededor de 40 minutos, hasta que se cocine el huevo, la carne se caliente bien y la superficie se dore y adquiera un poco de elasticidad. SC_ES_35						
hornee	el piñón				por alrededor de 40 minutos, hasta que se cocine el huevo, la carne se caliente bien y la superficie se dore y adquiera un poco de elasticidad	
Hornéelo a una temperatura moderada de 350°F. durante 45 minutos ó hasta dorar. CC_ES_53						
hornée-	-lo [pollo en pastelón]			a una temperatura moderada de 350°F	durante 45 minutos ó hasta dorar	
Hornee durante 35 minutos en horno previamente calentado a 350°F. CAP_ES_51						
hornee	[rollos de salmón y vegetales]	en horno previamente calentado		a 350°F	durante 35 minutos	
Hornee a 400°F durante 20 minutos. CG_ES_122						
hornee	[pavo relleno]					
Hornéelas sobre una lámina ligeramente engrasada hasta que el queso las selle. CAP_ES_102						
hornée-	-las [zanahorias rellenas]		sobre una lámina ligeramente engrasada		hasta que el queso las selle	

Contrastamos los procesos de *asar* y *hornear* con sus posibles equivalentes, *broil*, *roast* y *bake*. También incluimos aquí el término *bake* porque, aunque comúnmente se asocia este término en lengua inglesa con *hornear*, en algunos casos también es el equivalente de *asar*. Observamos, en que las oraciones en que aparecían *broil* y *roast*, no se especificaba la temperatura, que solía aparecer antes, junto al paso anterior, *preheat*. También observamos que no se mencionaba el burén en ninguna de las dos listas de concordancias. Al verificar la receta en la que se asaban las arepas con burén, nos sorprendió constatar que la mitad de la receta se había eliminado, pues en esta se indicaba cómo hacer arepas y un relleno para consumir con estas. En la traducción no aparece la receta del relleno. Por otro lado, se pide que las arepas se preparen fritas en vez de asadas. Sin embargo, la foto que acompaña la receta muestra las arepas sobre el burén.

BROIL				
Proceso	Ingrediente	Fuente de calor	Duración	Modo
Arrange a strip of bacon around each slice, and broil for 10 minutes. CG_EN_91				
broil	[tenderloin]		for 10 minutes	
Broil chickens for 30 minutes, basting occasionally. CC_EN_56				
broil	chickens		for 30 minutes	basting occasionally
(If iron is not available, preheat broiler and broil for a few seconds, until golden.) CC_EN_150				
broil	[ham]	[broiler]	for a few seconds, until golden	
Sprinkle with brown sugar and broil about 3 minutes, or until golden. CC_EN_148				
broil	[ham]		about 3 minutes, or until golden	

ROAST					
Proceso	Ingrediente	Fuente de calor	Recipiente	Duración	Modo
Transfer to the oven and roast for 40 minutes or until the meat is firm. GCC_EN_20					
roast	[pork loin]	[oven]		for 40 minutes or until the meat is firm	
Place in the oven, and roast for 3 to 3 ¼ hours until the turkey's juices run clear and the skin starts to crisp and is a light golden color. SC_EN_78					
		[oven]			
Cover the turkey with aluminum foil and roast for 25 minutes per pound or until browned and thighs are cooked. GCC_EN_33					
roast	[turkey]			for 3 to 3 ¼ hours until the turkey's juices run clear and the skin starts to crisp and is a light golden color	
When done, transfer to a baking sheet and roast for 8 minutes. GCC_EN_26					
roast	[duck]		[baking sheet]	for 8 minutes	
Preheat oven and roast meat according to the following chart: [. . .] CC_EN_16					
roast	meat				according to the following chart

BAKE					
Proceso	Ingrediente o plato	Fuente de calor	Recipiente	Duración	Temperatura
Bake in preheated oven to 350°F. about 30 minutes, or until golden. CC_EN_77					
bake	[sardine pie]	preheated oven			to 350°F.
Bake for about 20 minutes, until the cheese starts melting and spreading out. SC_EN_88					
bake	Stuffed Cheese			for about 20 minutes, until the cheese starts melting and spreading out.	
Preheat oven to 375°F., and bake until crumbs are golden brown. CC_EN_107					
bake	[stuffed chayotes]	[in oven]		until crumbs are golden brown	
Place chicken in uncovered baking pan into the oven at 400°F and when it has browned lower temperature to 325°F, cover and bake for 2 hours. CG_EN_121					
bake	[chicken]			for 2 hours	
Crown with Parmesan cheese and bake in preheated 350°F oven until cheese melts (about 30 minutes). CAP_EN_45					
bake	chicken and eggplant lasagna	preheated oven			350°F
Cover baking dish and bake about 30 minutes, or until eggs set to taste. CC_EN_84					
bake	[eggs]		[baking dish]	about 30 minutes, or until eggs set to taste	

12.2.6. PROCESOS QUE DETIENEN LA ACCIÓN DEL CALOR

Aunque los procesos de *retirar* y *sacar* no son conceptos especializados y se utilizan en cocina con el mismo sentido que en cualquier texto general, decidimos analizarlos e incluirlos en la base de datos por varias razones. Como hemos enfatizado, el dominio culinario gira en torno al evento culinario, que se refleja en la estructura misma de la receta. Este proceso se subdivide en etapas en las que se desarrollan procesos cada vez más específicos. Una de las etapas más estudiadas es la que incluye los procesos de aplicación de calor, pues es por medio de estos que un

ingrediente o conjunto de ingredientes se transforma. Los procesos de aplicación de calor tienen lugar en diferentes medios de calor, de los cuales los principales son el agua, la grasa o el aire. Otros aspectos como la duración del proceso de aplicación de calor, la cantidad de grasa o la forma en que calor llega a la preparación inciden en la categorización y denominación de estos procesos.

La etapa que sigue inmediatamente a la aplicación de calor, es la de interrumpir la acción de calor. A esta puede seguir directamente la presentación y servicio, o bien puede tener lugar otro proceso. Sin embargo, no podemos negar que la culminación del proceso de aplicación de calor es una parte imprescindible del evento culinario y, por tanto, queríamos que quedara representada en la base de datos. Los investigadores que han desarrollado proyectos basados en la TbM defienden el tomar en consideración los conceptos generales en las bases de datos: “Not making reference to general concepts or leaving them undefined in a specialized knowledge base may cause its upper-level structure to be incoherent and/or incomplete, and lead to ambiguity” (Martín y Faber 2014: 1).

RETIRAR			
Proceso	Ingrediente-plato	Recipiente	Fuente de calor
Retire la cacerola del fuego y manténgala tapada. CAP_ES_104			
retire		la cacerola	del fuego
Retire del horno y espolvorée [sic] por encima el queso parmesano rallado. CC_ES_66			
retire	[pescado <i>au gratin</i>]		del horno
Retírelo del calor, vierta 1 taza de agua, revuelva y déjelo aparte, para que enfríe. SC_ES_21			
retíre-	-lo [el guiso]		del calor
Cuando estén cocidos, retire los pasteles de la olla [...]. GCC_ES_27			
retire	los pasteles	de la olla	
Retire el caldero del fuego. CC_ES_165			
retire		el caldero	del fuego
Cuando esta esté derretida casi por completo y haya suavizado la salsa, retire el sartén de la hornilla [...]. SC_ES_94			
retire		el sartén	de la hornilla

Los principales verbos que se utilizan para denominar las acciones en esta etapa son los de *retirar* y *sacar* que revisamos a continuación. Ante la presencia de dos verbos tan semejantes como *retirar* y *sacar*, nos pareció pertinente investigar y dar cuenta de si había algún tipo de restricción o preferencia en el uso de estos. En primer lugar, observamos que *retirar* suele asociarse con

términos que denominan una fuente de calor. De hecho, el *cluster* de mayor frecuencia de *retirar* es “retire del fuego”, que aparece en el corpus 109 veces. Corroboramos que esta expresión aparece en recetas de los cinco libros de los que obtuvimos las recetas del corpus. Asimismo, la expresión “retire del horno” se repite ocho veces y “retire la cacerola del fuego”, siete veces. También encontramos otras expresiones que si bien no eran idénticas, repetían el patrón “retire + el recipiente + de la fuente de calor”. Apenas diez de las 157 apariciones del verbo *retirar* no estaban relacionadas con apartar un recipiente de la fuente de calor o un ingrediente de su medio de cocción. De estas diez, cuatro se referían a retirar la cascara del plátano, tres a retirar una preparación respectivamente de la nevera, del refrigerador y del congelador –estos tres ejemplos llaman la atención porque presentan la acción opuesta a “retirar de la fuente de calor”--, una a retirar de la marinada, una a retirar un tostón de la tostonera y otra a retirar una capa de nata. A fin de constatar la relación entre *retirar* y las fuentes de calor, revisamos las concordancias de *fuego* con el propósito de verificar si había otras formas de expresar este mismo proceso de separar la preparación de la fuente de calor y encontramos las siguientes expresiones equivalentes: “sáquelas del fuego” (dos veces), “separe del fuego” (nueve veces) y “quítela del fuego (una vez). A diferencia de los ejemplos en los que aparecía *retirar* que se distribuían en textos tomados de los diferentes libros, estos otros ejemplos se adscribían a un solo libro cada uno, de modo que todos los ejemplos de “separar del fuego” y “sacar del fuego” pertenecían a *Cocina artesanal puertorriqueña* y el único ejemplo de “quitar del fuego” pertenecía a *Puerto Rico. Sabor criollo*. Si bien existen varias formas de expresar la misma idea, entendemos que la forma más común e idiomática es la de que emplea el verbo *retirar*. Por este motivo, concluimos que si bien *retirar* no tiene propiamente un significado especializado, tiene, sin embargo, un uso especializado y, además, puede considerársele, por su fijación, un formante fraseológico.

La denominación *retirar* se presenta como la formulación más común para referirse a los procesos que hemos descrito y sigue unos patrones de uso. A partir de estos hallazgos, decidimos que la definición que incluiríamos en la base de datos debía dar cuenta del uso especializado de *retirar* en el ámbito culinario. Asimismo, incluimos ejemplos que ilustran los patrones de uso.

SACAR				
Proceso	Ingrediente-plato	Instrumento	Medio de cocción	Fuente de calor
Con una espumadera, se sacan y se escurren en toallas de papel. GCC_ES_9				
se sacan	[las arepas]	con una espumadera	[del aceite]	
Saque con una cuchara perforada y escurra en papel toalla. GCC_ES_14				
saque	[croquetas de garbanzo]	con una cuchara perforada	[del aceite]	
Se sacan y se escurren sobre papel absorbente. CC_ES_20				
se sacan	[pedazos de carne empanada]		[del aceite]	
Saque el piñón del horno y sírvalo en tajadas, al estilo de la lasaña. SC_ES_35				
saque	el piñón			del horno
Cuando estén un poco blandos, sáquelos del agua y colóquelos separados para que no se peguen. CG_ES_25				
sáque-	-los [los canelones]		del agua	
Sáquelos del aceite y déjelos aparte, secándose en papel toalla. SC_ES_30				
sáque-	-los [pedazos de plátano frito]		del aceite	

Al analizar las concordancias de *sacar*, los resultados fueron algo diferentes, dado que este verbo se utilizaba en un espectro más variado de situaciones. Sin embargo, el *cluster* de mayor frecuencia era “sáquelos del aceite” (15 veces de un total de 70 concordancias), seguido de “sáquelos y escúrralos” (7 veces). Al ir directamente a las concordancias donde aparecía esta expresión, notamos que se sacaban los ingredientes tanto del agua –luego de haberse hervido— como del aceite –luego de freírse—. En estos ejemplos, al igual que en los de *retirar* se expresa la idea de llevar a cabo una acción que detenga la cocción. No obstante, en estos casos, se saca el ingrediente del recipiente y, por tanto, de la sustancia que sirve como medio de cocción (agua o aceite); en tanto que en los usos de *retirar*, se mantiene la preparación en el recipiente, pero este se separa del calor. Puesto que la preparación está sumergida en agua o aceite caliente, en algunos casos se indica el uso de un utensilio, lo que nos lleva a otras consideraciones.

En los ejemplos que seleccionamos de *sacar*, sobresale la presencia de la *espumadera* o *cuchara perforada*. Aunque en este apartado nos limitamos al análisis de los procesos y aún no

entramos en el desglose de los utensilios, nos damos cuenta de cómo la organización del dominio a partir de sus procesos principales nos permite dar cuenta de las otras categorías. La constatación de patrones en los utensilios que se asocian a determinado proceso permite identificar sinónimos, como en este caso, o utensilios que forman parte de una misma categoría.

REMOVE			
Proceso	Ingrediente-plato	Recipiente	Fuente de calor
Remove from pan with a slotted spoon and drain on paper towels. GCC_EN_14			
Remove from heat and add yogurt, soy sauce, herb seasoning, and oil. CAP_ES_34			
Remove from oven, sprinkle with grated Parmesan cheese, and serve immediately. CC_EN_66			
Remove the stew from the heat [...]. SC_EN_21			
When cooked, remove the pasteles from the pot [...]. GCC_EN_27			
Remove the piñón from the oven, slice as you would a lasagna, and serve. SC_EN_35			

Tanto *retirar* como *sacar* se tradujeron en los textos del corpus traducido como *remove*. Como indicáramos al describir los procesos de preparación, *remove* además funciona como hiperónimo de varios procesos en los que se quita un elemento de un alimento. A fin de dar cuenta de los diferentes usos de *remove*, lo presentamos en tres fichas distintas. No obstante, nos consta que existe un elemento semántico común en estos tres usos, pues siempre se separa una entidad de otra o se separa una entidad de una de sus partes.

12.2.7. PROCESOS PASIVOS

Los procesos que discutimos a continuación se asemejan en que implican colocar un ingrediente en determinado lugar –usualmente, lejos de la fuente de calor—y dejarlo ahí por un período de tiempo. Varios de estos procesos se expresan por medio de UFE.

DEJAR REPOSAR					
Proceso	Ingrediente	Duración	Ubicación de la acción	Temperatura	Modo
Mezcle y deje reposar en la nevera hasta enfriar. CC_ES_128					
deje reposar	[papa majada]	hasta enfriar	en la nevera		
Deje reposar por 1 hora. GCC_ES_24					
deje reposar	[frituras de gandules]	por 1 hora			
Déjelas reposar durante 2 horas. CAP_ES_106					
Déje-	-las [habichuelas cocidas]	durante 2 horas			
[...] deje reposar tapado 10 minutos antes de servirlo. CAP_ES_28					
deje reposar	[caldo santo]	10 minutos antes de servirlo			tapado
Saque el queso relleno del horno y déjelo reposar aparte de 10 a 15 minutos. SC_ES_88					
déje-	-lo [el queso relleno]	de 10 a 15 minutos	aparte		
Saque el pernil del horno y déjelo reposar a temperatura ambiente por alrededor de 20 minutos. SC_ES_80					
déje-	-lo [el pernil]	por alrededor de 20 minutos		a temperatura ambiente	

La UFE “dejar reposar” resulta peculiar en la medida en que se trata, precisamente, de no hacer nada. Cuando en una receta se indica que se deje reposar una preparación, comúnmente, el proceso que precede a esa acción es el de separar dicha preparación de la fuente de calor. En casi todos los ejemplos se indica un período de tiempo durante el cual debe desarrollarse este proceso. En algunos casos, se indica también la temperatura y el modo. Este proceso puede aparecer tanto como un paso intermedio, en el que es preciso que la preparación repose antes de que sea posible desarrollar otros procesos, como a modo de paso final justo antes de consumir el plato. Encontramos tres UFE en el corpus traducido que se utilizaban como equivalentes de “dejar reposar”. En el caso de “let rest”, solo se utilizó en la traducción de recetas de *Puerto Rico: Grand Cuisine of the Caribbean*. En principio, “let stand” y “let rest” podrían aceptar un modificador que

indique la temperatura del mismo modo que “allow to rest”, pero no encontramos ejemplos en el corpus.

ALLOW TO REST				
Proceso	Ingrediente	Momento	Duración	Temperatura
Allow to rest at room temperature before serving. SC_EN_100				
allow to rest	[Sierra en Escabeche]	before serving		at room temperature
Allow to rest for 5 minutes before serving. CC_EN_102				
allow to rest	[baked potatoes]	before serving	for 5 minutes	

LET STAND			
Proceso	Ingrediente	Momento	Duración
Cover and let stand for 10 minutes before serving. CAP_EN_28			
let stand		before serving	for 10 minutes
Sprinkle the yeast and let stand for 10 minutes. CG_EN_27			
let stand			for 10 minutes

LET REST		
Proceso	Ingrediente	Duración
Let rest for one hour. GCC_EN_24		
let rest	[purée]	for one hour
Let rest for 35 minutes. GCC_EN_9		
let rest	[dough]	for 35 minutes
Let rest for one hour. GCC_EN_33		
let rest	[turkey]	for one hour

Otro proceso semejante, *reservar*, suele ser un paso intermedio. El proceso puede ser parte de varios escenarios. Normalmente, una vez se ha realizado determinado proceso que da lugar a dos ingredientes o preparaciones resultantes, es necesario separar los componentes y trabajar con uno a la vez, por lo que uno se reserva. En otros casos, desde el inicio se cuenta con un ingrediente con varios componentes, de modo que se trabaja con uno de estos y el otro se utiliza al final de la receta. Por este motivo, entre los posibles modificadores se encuentra el de duración —el ingrediente se reserva hasta el momento en que será utilizado— y un objetivo —se le indica al

cocinero el motivo por el cual debe reservar el ingrediente. Este proceso también se expresaba por medio de la UFE “dejar aparte”, pero esta unidad solo aparecía dos veces.

RESERVAR					
Proceso	Ingrediente	Ubicación	Duración	Modo	Objetivo
Retire las papas, sazone con sal y reserve calientes. GCC_ES_5					
reserve	[las papas]			calientes	
Limpie el pescado y reserve aparte. CAP_ES_35					
reserve	[el pescado]	aparte			
Reserve para utilizarla como relleno. GCC_ES_31					
reserve	[capa en la parte superior del adobo de leche de coco]				para utilizarla como relleno
Reserve el caldo. CG_ES_128					
reserve	el caldo				
Reserve tres tazas de agua para hacer el funche. CG_ES_20					
reserve	tres tazas de agua				para hacer el funche
Resérvelo hasta el momento de usarse. CAP_ES_64					
resérve-	-lo [el bacalao]		hasta el momento de usarse		
Resérvela en la nevera hasta 1 hora antes de cocerla. CC_ES_19					
resérve-	-la [la carne]		hasta 1 hora antes de cocerla		
Resérvelos en un envase.					
resérve-	-los [los coditos]	en un envase			

Los equivalentes en inglés que se utilizaron fueron *reserve* y “set aside”. En el caso de *reserve*, encontramos varios ejemplos en los que se indicaba el propósito por el que se reservaba el ingrediente. Sin embargo, cuando se utilizaba “set aside” no aparecían otros modificadores.

RESERVE		
Proceso	Ingrediente	Propósito
Reserve to use as the filling. GCC_EN_31		
reserve	[crabmeat]	to use as filling
Strain and reserve broth. CC_EN_159		
reserve	broth	
Drain beans and reserve stock for stews and rice dishes. CAP_EN_25		
reserve	stock	
Reserve some leaves to cover filling. CC_EN_154		
reserve	some leaves	to cover filling

SET ASIDE	
Proceso	Ingrediente
Remove potatoes and set them aside, keeping them hot. GCC_EN_5	
set aside	them [the potatoes]
Using a slotted spoon, remove the <i>almojábanas</i> from the oil, and set aside to drain on paper towels. SC_EN_22	
set aside	[the <i>almojábanas</i>]
Split the breast in two, and set aside. SC_EN_16	
set aside	[the breast]
Drain well, drizzle with oil, stir, and set aside. CAP_EN_55	
set aside	[elbow pasta]

12.2.8. PROCESOS FINALES

El conjunto de procesos que analizamos en este apartado se asemejan en que un ingrediente se echa y distribuye sobre la superficie de un ingrediente o, incluso, sobre la superficie de un utensilio. Se trata de procesos muy cercanos que parecían pertenecer a una misma categoría, por lo que nos interesaba establecer cuáles eran los criterios que diferenciaban a uno de otro y, de ser posible, establecer una categoría superordinada. Todos estos procesos tienen en común la presencia de un ingrediente que se echa y una superficie que lo recibe. Aunque a menudo esa superficie pertenece a otro ingrediente, como veremos, también puede ser otra clase de superficie. Otro rasgo importante es que el ingrediente que se echa nunca es el ingrediente o preparación principal, sino un elemento que aporta textura o sabor, pero no es imprescindible. Nuestra hipótesis era que los rasgos diferenciadores entre estos procesos se hallarían, en primer lugar, en el “ingrediente echado” y, en segundo lugar, en el modo de echarlo –que a su vez viene determinado

por el tipo de “ingrediente echado”. En este punto nos parece pertinente recalcar que las categorías que desglosamos en las tablas remiten al plano semántico, pero que no en todos los casos corresponden a las mismas estructuras sintácticas. También debemos comentar que algunos de estos procesos podrían incluirse también en la categoría de procesos de adición, del apartado 12.2.3., pero los incluimos en un grupo aparte por la naturaleza secundaria del ingrediente añadido y por el hecho de que, en la mayoría de los casos, estos procesos tienen lugar al final de la receta.

ESPARCIR						
Proceso	Ingrediente que se esparce	Ubicación	Ingrediente principal	Instrumento	Modo	Duración objetivo
Puede esparcir arañitas de plátano (vea receta en la página 51) trituradas a cada plato de sopa [...]. SC_ES_26						
esparcir	arañitas de plátano trituradas		a cada plato de sopa			
Esparza sobre los plátanos $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar y agregue $\frac{3}{4}$ de taza de agua.						
esparza	$\frac{1}{4}$ de taza de azúcar	sobre	los plátanos			
Puede esparcirle pepitas de calabaza o semillas de sésamo tostadas, o rociarle pesto de cilantro o de albahaca. SC_ES_45						
esparcirle	pepitas de calabaza o semillas de sésamo tostadas		-le [sopa de calabaza]			

A primera vista, *esparcir* nos pareció un buen candidato para considerarse el concepto superordinado de esta categoría. Uno de los motivos por los que consideramos que *esparcir* podía considerarse el hiperónimo es que al verificar las definiciones de los otros términos, en su sentido no especializado, encontramos que todos incluían *esparcir* en su definición. Al verificar los ejemplos, además, observamos que *esparcir* era el verbo que mayor cantidad de modificadores presentaba. Es decir, el hecho de que resultara pertinente indicar dónde, con qué instrumento, de qué manera y con qué objetivo realizar este proceso apuntaba a que se trataba de un concepto bastante general. Asimismo, observamos que los ingredientes y preparaciones con los que se llevaba a cabo este proceso presentaban formas, texturas y orígenes diferentes. Sin embargo, como

veremos más adelante, el tipo de ingrediente resultó no ser el factor decisivo en la delimitación de este conjunto de procesos.

No obstante, *esparcir* también demostró contar con una característica que lo hacía menos inclusivo y lo separaba de los demás procesos de este grupo. Sucede que *esparcir* es el único de estos procesos en el que puede haber un contacto directo. Los demás procesos de este grupo implican que el ingrediente menor se arroja –a corta distancia, por supuesto—al ingrediente principal. Aunque *esparcir* puede incluir este proceso, como lo muestra el ejemplo de las arañitas de plátano trituradas y el de las pepitas de calabaza que incluimos en la figura anterior, también encontramos varios ejemplos que muestran contacto. El más claro de estos sería el que indica que se utilice una espátula para esparcir huevo batido. Este ejemplo no solo nos muestra la dificultad de establecer el hiperónimo de una categoría. Esta categoría también apunta a las limitaciones de los modelos que se basan solo en las condiciones necesarias y suficientes. Como indicáramos en el capítulo sobre el significado, si bien dicho modelo puede funcionar en algunos casos, en otros las categorías se organizan en torno a un prototipo.

REGAR				
Proceso	Ingrediente que se riega	Ubicación	Ingrediente principal	Superficie
Riéguele por encima polvo de galleta, coloque encima el embutido y cúbralo con el polvo de galleta. CC_ES_152				
Riégue-	polvo de galleta	por encima		-le [el papel parafinado]
Riegue un poco de tocino crujiente sobre la salsa. GCC_ES_21				
riegue	un poco de tocino crujiente	sobre	la salsa	
Riegue un poco de manteca de achioté sobre cada pedazo de hoja. GCC_ES_27				
riegue	un poco de manteca de achioté	sobre		cada pedazo de hoja
Riegue sobre los guineitos [sic] el vino y hierva hasta que al almíbar espese a gusto. CC_ES_99				
riegue	el vino	sobre	los guineitos [sic]	
Riéguele por los lados el azúcar, el vinagre y los chorizos. CC_ES_45				
Riégue-	el azúcar, el vinagre y los chorizos	por los lados	-le [el pollo]	

Observamos que en el caso de *regar* el ingrediente que se añade puede ser de diferentes tipos y texturas. Por un lado, el polvo de galleta y el tocino son ingredientes que aportan una textura crocante. El azúcar del último ejemplo se asemeja al polvo de galletas en que es un ingrediente en polvo. Por otro lado, la manteca de achiote, el vino y el vinagre son líquidos. El chorizo, en este caso, sacado de su envoltura y desmenuzado, no pareciera tener mucho en común con los demás ingredientes mencionados. Por este motivo, entendemos que lo que caracteriza a este proceso no es tanto el tipo de ingrediente que se emplea, sino la manera en que se distribuye por la superficie en cuestión. Notemos que en el caso de la manteca de achiote, esta se riega por la hoja de plátano, un utensilio. El ingrediente se distribuye por toda la superficie, pero sin precisión y sin formar una capa, como ocurría en el caso de *esparcir*.

ROCIAR			
Proceso	Ingrediente que se rocía	Ingrediente principal	Objetivo
Rocíe sal y sírvalos inmediatamente. SC_ES_26			
rocíe	sal	[los tostones de plátano]	
Rocíelos con sal y sírvalos. SC_ES_27			
rocíe-	con sal	-los [los tostones de pana]	
Rocíe el interior de los aguacates con jugo de limón para que conserven el color. CAP_ES_93			
rocíe	con jugo de limón	el interior de los aguacates	para que conserven el color
Puede esparcirle pepitas de calabaza o semillas de sésamo tostadas, o rociarle pesto de cilantro o de albahaca. SC_ES_45			
rocíe	pesto de cilantro o de albahaca	[sopa de calabaza]	

Encontramos muy pocos ejemplos de *rociar* y la mayoría pertenecían a recetas de *Puerto Rico. Sabor criollo*. Sin embargo, en estos pocos ejemplos, observamos que los ingredientes que se rociaban eran tanto líquidos (e.g. jugo de limón, pesto) como sólidos (e.g. sal). En principio, si nos dejáramos llevar por la etimología del verbo, esperaríamos que todos los ingredientes rociados fueran líquidos. Sin embargo, aunque en la mayoría de los ejemplos el ingrediente era líquido, encontramos la excepción de la sal. Sin embargo, si consideramos esta excepción nos damos cuenta de que es un ingrediente que puede caer sobre el ingrediente principal como lo harían las gotas de rocío.

ESPOLVOREAR			
Proceso	Ingrediente que se rocía	Ingrediente principal	Superficie
Espolvoree un poco de queso parmesano y los <i>croutons</i> de plátano frito. GCC_ES_1			
espolvoree	un poco de queso parmesano y los <i>croutons</i> de plátano frito	[a la ensalada]	
Espolvoree un poco de avellanas tostadas y coloque un poco de roqueta en el tope de la torre. GCC_ES_2			
espolvoree	un poco de avellanas tostadas	[a la torre de remolachas]	
Espolvoree levemente una mesa o mármol con harina. CC_ES_131			
Espolvoree	con harina		una mesa o mármol
Espolvoree levadura y deje en reposo por 10 minutos. CG27			
espolvoree	la levadura	[en el agua con azúcar]	
Espolvoree la pizza con el queso parmesano rallado. CC135			
espolvoree	con el queso parmesano rallado	la pizza	
Espolvoree con el queso parmesano. CAP 57			
espolvoree	con el queso parmesano	[los canelones]	
Espolvoree con azúcar. CG_ES_173			
espolvoree	con azúcar	[las berenjenas rebozadas]	

El único de estos procesos que, verdaderamente, pareciera estar limitado por el ingrediente sobre el que opera es *espolvorear*, dado que la mayoría de estos ingredientes se utilizaban en la forma de polvos. Como en los otros casos, había una excepción, las avellanas tostadas, las cuales, según se explica en otra parte de la receta, debían picarse finamente. Al observar la foto que acompaña la receta, nos percatamos de que no podría decirse que hayan sido transformadas en polvo. Una vez más, nos damos cuenta de que en estos procesos culinarios domina el elemento metafórico.

SPRINKLE				
Proceso	Ingrediente secundario	Ingrediente principal	Ubicación de la acción	Propósito
Sprinkle with half of the Parmesan cheese. CC_EN_21				
sprinkle	with half of the Parmesan cheese	[veal]		
Sprinkle with salt, and serve immediately. SC_EN_26				
sprinkle	with salt	[tostones]		
Sprinkle finger bananas with sugar included in B. CC_EN_99				
sprinkle	with sugar included in B	finger bananas		
Sprinkle with juice of fresh lime. CC_EN_33				
sprinkle	with juice of fresh lime	[kidneys]		
Sprinkle some cracklings over the sauce. GCC_EN_21				
sprinkle	some cracklings	[over the sauce]		
To provide a texture contrast to this rich soup, sprinkle some crumbled arañitas [...]. SC_EN_44				
sprinkle	some crumbled arañitas	[soup]		
Sprinkle inside with lime juice to prevent discoloration. CAP_EN_17				
sprinkle	[apple]		inside	to prevent discoloration

Al revisar las concordancias, encontramos que, en el corpus en inglés, el verbo *sprinkle* se utilizó como traducción de *esparcir*, *espolvorear* y *regar*. Hubo excepciones, por supuesto. Como comentáramos en el apartado de la adición directa de ingredientes, en la sección 12.2.3.2, *esparcir* puede requerir contacto directo con una superficie. No obstante, observamos que por regla general, en español, estos procesos se subdividen por dos criterios: el tipo de ingrediente secundario que se echa sobre el principal y la forma en que cae sobre este. En inglés, no se focaliza el ingrediente -- que puede ser líquido, sólido o en polvo--, sino solo cómo se echa.

SALPICAR		
Proceso	Ingrediente secundario	Ingrediente principal
Baje el calor, salpíquele aceite de oliva extra virgen y cúbralo con una tapa que se ajuste bien.		
salpíque-	aceite de oliva extra virgen	[Arroz con jamonilla]
Sazone con sal, salpíquele aceite de oliva y revuelva.		
salpíque-	aceite de oliva	[Arroz con gandules]
Salpíquele aceite de oliva y cocine por 3 minutos más [...].		
salpíque-	aceite de oliva	[Bacalao a la vizcaína]
Salpíquele 4 cdas. de aceite de oliva [...].		
salpíque-	4 cdas. de aceite de oliva	[Arroz con pollo]

El verbo *salpicar* utilizado como verbo solo aparece en los anteriores ejemplos de *Puerto Rico Sabor criollo*. Sin embargo, *salpicado* aparece en recetas de *Cocina artesanal puertorriqueña*. En los anteriores ejemplos de *Sabor criollo*, vemos que el único ingrediente que se salpica es aceite de oliva. En principio, parece lógico que el ingrediente que se salpica sea líquido ya que las primeras acepciones no especializadas de este verbo incluidas en el DLE especifican que se salpican sustancias líquidas. Sin embargo, si consideramos además los ejemplos de *salpicado*, observamos que otros ingredientes que pueden ser salpicados incluyen salsas, hortalizas ralladas y hierbas. El *Diccionario gastronómico de la Cofradía Vasca de Gastronomía*, no obstante, incluye dos definiciones: “Rociar, esparcir en gotas alguna cosa líquida, como agua, etc.” y “Esparcir varias cosas, como rociando con ellas la superficie de algo”. Podemos suponer, en consecuencia, que si bien el sentido principal de *salpicar* implica un líquido, tiene más peso la forma en la que se echa el ingrediente. En este sentido, notamos que en este término se presenta un elemento metafórico. El sentido no especializado de *salpicar* se refiere a la forma en que cae un líquido cuando alguien salta sobre él o algo cae en él, por lo que cabe pensar que al salpicar un ingrediente, la forma en que este cae y se distribuye en la superficie se asemeja al líquido salpicado en esas circunstancias.

DRIZZLE				
Proceso	Ingrediente secundario	Ingrediente principal	Ubicación de la acción	Propósito
Lower the heat, drizzle with extra virgin olive oil, and cover with a tight-fitting lid. SC_EN_60				
drizzle	with extra virgin olive oil			
Drizzle with olive oil and cook until the stew starts to bubble in between the potatoes, another 3 minutes. SC_EN_97				
drizzle	with olive oil			
Drizzle lime juice on inside of avocados to prevent discoloration. CAP_EN_94				
drizzle	lime juice	avocados	on inside of	to prevent discoloration

Al igual que *salpicar*, el verbo en lengua inglesa *drizzle* también requiere que el ingrediente secundario sea líquido. De acuerdo con el diccionario *Collins Cobuild* (2006), el sentido no especializado de *drizzle* es “raining very lightly”, lo que nos permite entrever que al igual que en *salpicar* y *rociar*, en español, hay un elemento metafórico. Sin embargo, el glosario de la web *Recipe Tips* define *drizzle* como “Refers to the process of pouring a very fine stream of liquid, such as melted butter or a sugar glaze over food for decorative purposes and/or to add flavor”. Entendemos que según el líquido utilizado no habrá una correspondencia exacta entre *salpicar* y *drizzle*, pues el líquido puede caer de forma diferente. Consideramos que en el ejemplo del jugo de limón que presentamos quizás habría sido una mejor opción *squeeze* o *sprinkle*, que como indicamos, puede utilizarse con ingredientes líquidos.

DECORAR			
Proceso	Plato	Ingrediente secundario	Ubicación de la acción
Decore con los pimientos morrones y las puntas de espárragos, los cuales deberán estar calientes. CC_ES_163			
decore	[la paella]	con los pimientos morrones y las puntas de espárragos, los cuales deberán estar calientes	
Decore con un cebollín entero picado en forma de flor. GCC_ES_26			
decore	[pechuga de pato con glaseado y panapén en escabeche]	con un cebollín entero picado en forma de flor	
Este plato puede decorarse con zanahoria rallada bien fina aliñada con salsa de soya y aceite de ajonjolí. CAP_ES_74			
decore	este plato	con zanahoria rallada bien fina aliñada con salsa de soya y aceite de ajonjolí	
Decore el pescado con una ramita de tomillo. GCC_ES_15			
decore	el pescado	con una ramita de tomillo	
Decore con una cucharadita de salsa ali-oli entre tostón y tostón. GCC_ES_10			
decore	[tartar de salmón y ajonjolí con tostones]	con una cucharadita de salsa ali-oli	entre tostón y tostón

ADORNAR			
Proceso	Plato	Ingrediente secundario	Modo
Adorne con ruedas de cebolla y pimiento o rábanos cortados en flor. CG_ES_52			
adorne	[ensalada de huevos y papas]	con ruedas de cebolla y pimiento o rábanos cortados en flor	
Adorne con hojas de perejil. GCC_ES_14			
adorne	[filete de dorado y croquetas de garbanzos]	con hojas de perejil	
Adórnelas con las pasas, las nueces y una rama de albahaca. CAP_ES_17			
adórne-	-las [las manzanas]	con las pasas, las nueces y una rama de albahaca	
Adorne cada servicio con germinados de alfalfa. CAP_ES_105			
adorne	cada servicio [de horneado de vegetales]	con germinados de alfalfa	
Adorne la pizza colocando las sardinas en forma atractiva y riegue los chorizos desbaratados entre éstas. CC_ES_135			
adorne	la pizza		colocando las sardinas en forma atractiva

No encontramos diferencias marcadas en el uso de los términos *decorar* y *adornar*. En ambos casos, se utiliza un ingrediente que cumple la función de ser una decoración el cual se coloca en el plato. Aunque el plato cumple la función de ser el objeto directo, mientras que el ingrediente decorativo se introduce por medio de un complemento, en tanto que el nombre del plato puede omitirse, el ingrediente decorativo tiene que aparecer. No basta con decir “adorne” o “decore” porque el peso de la acción recae en el elemento decorativo, no en el decorado.

DECORATE			
Proceso	Ingrediente secundario	Plato	Ubicación de la acción
Serve in soup bowls, decorate with the green peas, pimientos morrones, and the asparagus. GCC_EN_17			
decorate	with the green peas, pimientos morrones, and the asparagus	[soup]	
Serve in clay dish and decorate with alfalfa sprouts. CAP_EN_2			
decorate	with alfalfa sprouts	[cabbage tacos]	
Decorate with watercress leaves. GCC_EN_12			
decorate	with watercress leaves	[risotto]	

GARNISH			
Proceso	Ingrediente secundario	Plato	
Garnish with strips of sweet red peppers and peas. CG_EN_10			
garnish	with strips of sweet red peppers and peas	chicken and rice	
Garnish with chopped cilantro. CAP_EN_64			
garnish	with chopped cilantro	[stew]	
Garnish with remaining limes, cut into wedges. CC_EN_163			
garnish	with remaining limes, cut into wedges	[paella]	
Peel and cube avocados, and garnish pickled breadfruit. CAP_EN_23			
garnish	[avocado]	pickled breadfruit	

En el caso de *garnish* y *decorate* encontramos otro tipo de diferencia, *garnish* es un verbo que se utiliza en el ámbito de la cocina, se decoran ingredientes con otros ingredientes, en tanto que *decorate* es más inclusivo, puesto que se utiliza tanto en el ámbito de la cocina como de manera general y no requiere que se decore con otro alimento, como en el caso de *garnish*.

CORONAR		
Proceso	Ingrediente	Plato
Corone cada servicio con un poco de cilantrillo. CAP_ES_64		
corone	con un poco de cilantrillo	cada servicio
Corone con una cucharadita de salsa ali-oli. GCC_ES_11		
corone	con una cucharadita de salsa ali-oli	[frituras de yautía]
Corone los pimientos con queso mozzarella rallado y colóquelos en un molde de tamaño 3 x 5 x 9 1/2 pulgadas. CAP_ES_104		
corone	con queso mozzarella rallado	los pimientos
Corónelos con la mezcla de cebolla. SC_ES_85		
coróne-	con la mezcla de cebolla	-los [trozos de carne de cerdo frita]

Coronar, al menos en nuestro corpus solo aparecía en las recetas de *Cocina artesanal puertorriqueña* y de *Puerto Rico: la gran cocina del Caribe*. Si bien se asemeja a *decorar* y *adornar*, la diferencia estriba en que al coronar, el elemento decorativo se coloca arriba de la preparación, como una corona. En todos los casos, se utilizó *crown* como traducción de *coronar*. El patrón de uso de ambos coincide.

CROWN		
Proceso	Ingrediente	Plato
Crown with grated coconut and serve on sea grape leaves with bunches of grapes on the side. CAP_EN_93		
crown	with grated coconut	[stuffed avocado]
Spoon salmon tartare on top and crown with nori nests. GCC_EN_10		
crown	with nori nests	[tostones with salmon tartare]
Remove from oven and crown with minced egg and thinly sliced peppers. CAP_EN_1		
crown	with minced egg and thinly sliced peppers	[stuffed mushrooms]

El proceso de *servir* acepta una amplia variedad de modificadores que incluye la ubicación del producto (tipo de recipiente o superficie), el momento de servir, la temperatura, el modo o el acompañamiento de preferencia. Al tratarse del paso final, este proceso opera sobre los platos terminados, no sobre ingredientes aislados. El plato que sufre la acción puede indicarse de manera

explícita, pero no es raro que se omita. Precisamente por ser este el último paso de la receta, ya se ha establecido cuál es el resultado final y, en consecuencia, qué es lo que se sirve.

SERVIR						
Proceso	Plato	Recipiente	Acompañamiento	Temperatura	Modo	Momento
Sirva con arroz blanco o guisado. GCC_ES_8						
sirva	[habichuelas coloradas]		con arroz blanco o guisado			
Sirva en almíbar o espolvoree con azúcar granulada. CG_ES_154						
sirva	[buñuelos de ñame]				en almíbar	
Sáquelos del sartén y sírvolos acompañados de tostones [...]. SC_ES_83						
sírva-	-los [los churrascos]		acompañados de tostones			
Sirva caliente con la salsa de su preferencia. CAP_ES_13						
sirva	[las croquetas de arroz]			caliente		
Sirva en la misma cazuela adornado con los pimientos morrones. CG_ES_13						
sirva	[el arroz]	en la misma cazuela			adornado con los pimientos morrones	
Sirva los pasteles calientes con salsa de berenjenas o la salsa de su preferencia. CG_ES_77						
sirva	los pasteles		con salsa de berenjenas o la salsa de su preferencia	calientes		
Sirva frío. CG_ES_127						
sirva	[el pescado a la vinagreta]			frío		
Sirva la crema en tazones, adornada con un manojo de cilantrillo. CAP_ES_36						
sirva	la crema	en tazones			adornada con un manojo de cilantrillo	
Vierta un poco de emulsión alrededor del puré y sirva de inmediato. GCC_ES_4						
sirva	[el pescado y el puré]					de inmediato

SERVE						
Proceso	Plato	Recipiente	Acompañamiento	Temperatura	Modo	Momento
Serve with white rice or stewed rice. GCC_ES_8						
serve	[kidney beans]		with white rice or stewed rice			
Sprinkle with sugar or serve with guava jelly. CG_ES_154						
serve	[yam buns]		with guava jelly			
Remove from the pan, and serve with a side of <i>tostones</i> [...]. SC_ES_83						
serve	[skirt steak]		with a side of <i>tostones</i>			
Serve warm with your favorite sauce. CAP_ES_13						
serve	[croquettes]		with your favorite sauce	warm		
If possible, serve in the same pot it was cooked. CG_ES_13						
serve	[rice]	in the same pot it was cooked				
Serve in bowls sprinkled with finely minced cilantro. CAP_ES_36						
serve		in bowls				
Serve immediately, sprinkled with Parmesan cheese included in E. CC_EN_140						
serve					sprinkled with Parmesan cheese included in E	immediately

12.2.9. CONCLUSIONES PRELIMINARES

El análisis de los principales tipos de procesos que se desarrollan en el ámbito culinario a partir de los textos nos ha permitido constatar las categorías básicas del marco culinario, las cuales a su vez, aparecerán representadas en la base de datos. Asimismo, nos ha permitido obtener información respecto al significado de estos términos y la clase de relaciones que establecen con las demás categorías que forman parte del marco. También hemos comparado las denominaciones de estos procesos en ambas lenguas de trabajo y hemos identificado puntos en común y diferencias, en cuanto a los criterios que delimitan cada categoría, los modificadores que acepta cada verbo y la forma en que la presencia o ausencia de dichos modificadores incide en su significado. Como

hemos advertido en otras partes del trabajo, dado que los textos en inglés son textos traducidos y podrían presentar características propias del lenguaje traducido (*translationese*), complementamos nuestros hallazgos con datos obtenidos de fuentes de referencia.

A lo largo del análisis, hemos dado cuenta de los atributos que comparten los verbos de cada categoría. Por ejemplo, en la categoría de los procesos de acondicionamiento, encontramos varios procesos que conllevan quitar una parte de un ingrediente. Según la lengua, el elemento quitado se indica en la propia denominación del proceso o por medio de una frase. En el caso de los procesos de corte, vimos que en inglés suele focalizarse la forma o tamaño de los ingredientes en el verbo, en tanto que en español suele aportarse esta información por medio de frases. En el caso de los procesos de condimentación, llamamos la atención sobre atributos ligados a la definición de cada verbo, como el tipo de condimento utilizado, el momento de la receta en que se incorpora y la forma en que se integra al ingrediente.

La información que hemos obtenido por medio de este análisis se complementa con aquella que obtuvimos por medio de diversas fuentes de referencia, como bases de datos, glosarios, diccionarios y manuales de cocina. En la siguiente sección, discutimos cuáles fueron algunas de las fuentes que utilizamos y cómo comparamos los datos que ofrecían las diferentes definiciones, a fin de preparar las plantillas definicionales.

12.3. FUENTES DE REFERENCIA EN LA PREPARACIÓN DE PLANTILLAS DEFINICIONALES

12.3.1. DESGLOSE DE ALGUNAS DE LAS FUENTES LEXICOGRAFICAS PRINCIPALES

12.3.1.1. CONSIDERACIONES PRELIMINARES

Como explicábamos en el apartado 7.5.3, varios autores recomiendan crear plantillas definicionales para definir las unidades especializadas que se incluyen en la base de datos de manera coherente. Cada plantilla definicional indica que atributos deben incluirse en la definición de los términos asociados a una misma categoría conceptual. Como parte del proceso de delimitar los atributos que incluirían las plantillas definicionales que utilizaríamos para cada categoría, debíamos revisar y comparar las definiciones de las unidades especializadas que habíamos

identificado en varias fuentes, a fin de identificar patrones definicionales para cada categoría. Como indicáramos en la sección 4.7., esta es la metodología que siguen los proyectos de la TBM.

Este proceso, además, nos permitiría acceder a la información definicional que no se presentaba de manera explícita en los corpus. Antes comentábamos que Teixeira (2008: 192) había señalado la imposibilidad de extraer información definicional de un corpus de recetas. Si bien el análisis sistemático de los procesos culinarios que presentamos en la sección anterior muestra que sí es posible identificar relaciones conceptuales y, por tanto información definicional, ciertamente, hay una serie de datos a los que no podemos acceder por estos medios. Como señalan Cotter (1997) y Fisher (1983), en el texto especializado culinario se parte de la premisa de que los lectores tienen un conocimiento mínimo y, por tanto, gran parte de la información no se presenta de manera explícita. No obstante, debemos hacer la aclaración de que en las traducciones sí aparecen contextos definicionales, particularmente, cuando se menciona un término culturalmente marcado o culturema, al que se añade una explicitación (Herrezuelo Campos 2008; Fallada Pouget 2000; Soto Almela 2013).

A continuación, mencionamos algunas de las fuentes que utilizamos para hallar las definiciones existentes y compararlas. Debemos advertir, sin embargo, que, en más de una ocasión, encontramos términos que no aparecían definidos en estas fuentes. De hecho, parte de lo que queríamos lograr por medio de este proyecto era, precisamente, dar cuenta de unidades que no aparecieran en las fuentes usualmente consultadas. También encontramos casos en los que la definición o equivalentes que se señalaban en estos recursos no coincidían con los datos del corpus. En estos casos, le dimos prioridad al corpus y nos dimos a la tarea de hallar otras fuentes que nos permitieran definir adecuadamente los términos.

12.3.1.2. LIBROS DE RECETAS

Una de las primeras fuentes que evaluamos y consultamos fueron los propios libros de los que extrajimos las recetas del corpus. Todos contaban con glosarios o secciones informativas separadas del texto de las recetas, en las que se incluía información definicional. A continuación, reseñamos dichos recursos.

El libro *Cocine a gusto* incluye un glosario general al inicio del texto, así como un glosario específico en cada capítulo. Por ejemplo, en el capítulo dedicado a recetas con frutas, se incluyen

las principales frutas utilizadas en el texto. Las definiciones provistas en este texto son bastante concisas, lo que podemos vincular a una presuposición de conocimiento previo por parte del usuario. No obstante, en ocasiones esta concisión se presta a la ambigüedad. Por otro lado, las definiciones no hacen una distinción adecuada entre los procesos y los productos. Es decir, la definición de un proceso, cuya categoría gramatical es el verbo, se define como si se tratara de un producto, cuya categoría gramatical sería el sustantivo. Por ejemplo *cuajar* se define como “Cuando un líquido se cuece y espesa. Cualquier líquido que adquiere consistencia sólida” (Cabanillas *et al.* [1950] 1983.:32), cuando una definición más adecuada habría sido “Cocer o espesar un líquido, hacer que un líquido adquiere consistencia sólida”. Entre los términos incluidos en este libro encontramos acciones, productos, utensilios y modos de preparación. Sin embargo, las secciones informativas del libro nos ayudaron grandemente a definir las principales categorías de ingredientes. Cada una de estas secciones informativas categoriza un tipo de ingrediente: frutas, tipos de hortalizas, cortes de carne (de res y de cerdo) y principales pescados.

En el texto *Cocina criolla*, llama la atención la inclusión de múltiples términos en inglés, como son *broil*, *deep frying* y *roast*. No obstante, suponemos que la inclusión de estos términos responde a que la autora presupone que el usuario llevará a cabo estas tareas con electrodomésticos en los que dichas opciones aparecerán en inglés. Es decir, aunque las recetas que incluyen esta instrucción no lo dicen explícitamente, probablemente el usuario que vaya a llevar a cabo el proceso de *broil* simplemente presionará el botón identificado como *broil* en su horno. Las definiciones, sin embargo, siguen una estructura bastante lógica, en la que las unidades se caracterizan según el esquema de proceso y se utilizan las categorías gramaticales adecuadas. No obstante, la selección de términos no es del todo acertada, pues en ocasiones se incluyen unidades fraseológicas que habrían funcionado mejor de incluirse solo el término principal (e.g. *dorar la carne* vs. *dorar*) y, además, se incluyen unidades que no son del todo pertinentes (e.g. la inclusión de *impregnar con el adobo*, cuando en el texto la expresión que suele utilizarse es simplemente *adobar* y la palabra *impregnar* solo se utiliza en tres recetas y se refiere a “impregnar con harina”). Entre los términos incluidos en el glosario hallamos ingredientes, productos y procesos. También encontramos una sección titulada equipo básico en la que se enumera el equipo con el que debe contar el usuario del texto. En algunos casos, se ofrecen las medidas o se indica la función del utensilio.

El glosario de *Cocina artesanal puertorriqueña* adolece de varias limitaciones desde el punto de vista terminológico. Dado que el tono del libro es coloquial, a menudo las definiciones son poco específicas y anecdóticas. La autora expresa qué ingredientes prefiere y brinda información sobre sus usos principales y, en ocasiones, de su historia, pero falla en especificar las características del producto. No obstante, en el caso de los productos vegetales acierta al incluir el nombre científico del producto, información de gran ayuda para el traductor. Entre los términos incluidos en el glosario encontramos acciones, ingredientes, utensilios y procesos. En el caso de los utensilios o bien se explica muy brevemente su uso o bien se ofrecen las medidas que deben tener o el material del que deben estar hechos.

El glosario del texto *Puerto Rico. Sabor criollo* sobresale por varios aspectos positivos. Este cuenta con varios términos relevantes que no se incluyen en los glosarios de los otros textos, como *amarillos*, *tostonera* y *pilón*, entre otros. Consideramos estos términos relevantes por su aparición en el corpus y por nuestro conocimiento de la materia. Además, en su mayoría, las definiciones han sido estructuradas de manera adecuada. Se especifica si el término se refiere a un instrumento o a un ingrediente y, en este caso, se señala inmediatamente el tipo de ingrediente. También es de destacar que se incluyen fotos junto con casi todos los términos y, en una sección aparte, se incluyen fotos de todos los ingredientes con su nombre. No obstante, en algunos casos se incluye información que raya en lo subjetivo y, en varios casos, se hace alusión a la marca Goya, que además aparece en varias de las fotos.

La sección dedicada a información terminológica en *Puerto Rico: la gran cocina del Caribe* es diferente a la de los glosarios discutidos anteriormente, ya que los términos no están organizados en orden alfabético ni delimitados en un formato término-definición. La organización responde, en parte, a relaciones conceptuales y, en parte, a consideraciones de diseño. Se presenta un tema, como por ejemplo, “Tubérculos” o “Pescados”, bajo el cual aparecen fotos de los ingredientes correspondientes a esta categoría e información sobre estos. En otros casos no hay un tema específico, pero se agrupan ingredientes de colores semejantes por el atractivo visual de las fotos. Se da prioridad a la forma en que se preparan o consumen los ingredientes y, en el caso de ingredientes semejantes, estos se comparan y contrastan. En algunos casos, también se incluye información histórica. Junto con casi todos los ingredientes vegetales se incluye el nombre

científico, lo que, junto con la inclusión de fotos es de gran ayuda para el traductor. Desafortunadamente, solo hay información sobre productos, no sobre instrumentos o procesos.

Además de estos libros de recetas y sus correspondientes traducciones al inglés, también nos referimos a los glosarios de otros libros a los que tuvimos acceso. En entre estos libros, debemos destacar el *Betty Crocker's Picture Cookbook* (1998 [1950]) y *The Joy of Cooking* ([1931]), dado que estos libros, al ser más antiguos, presentan algunos de los procesos que aparecen en los libros de los años cincuenta de nuestro corpus y, además, presentan un estilo similar a estos y parecen dirigirse a un público meta semejante. El glosario del *Betty Crocker's Picture Cookbook* se divide en dos secciones, una dedicada a los procesos y otra a términos extranjeros. La estructura de las definiciones es uniforme y coherente. En *The Joy of Cooking* no encontramos un glosario, pero sí extensas secciones informativas al inicio de cada parte del libro, en las que se describen procesos, ingredientes y utensilios.

12.3.1.3. INVESTIGACIONES ACADÉMICAS

También revisamos el glosario incluido en el texto académico *Puerto Rico en la olla, ¿somos aún lo que comimos?* (2006), al que nos refiriéramos en el capítulo 3. Como era de esperarse, la selección de unidades terminológicas y definiciones responde al interés histórico y etnográfico del libro. Se incluyen muchos términos que, aunque pertinentes para el libro, no son de interés para el usuario de un libro de recetas. Las definiciones son sumamente extensas y proveen datos etimológicos y sobre el contexto social en el que se desarrollaron los conceptos. No obstante, sorprende la omisión de términos característicos de la cocina puertorriqueña tratados en detalle en el texto del libro, como son *mofongo* o *vianda*, aunque tal vez se deba a que se consideró que su inclusión en el glosario era repetitiva. Entre los términos incluidos en el glosario hallamos ingredientes, utensilios, adjetivos que describen el producto final, platos, lugares de consumo y términos sociológicos.

Al contrastar los anteriores recursos terminológicos, observamos que apenas una veintena de términos aparecía en más de un recurso. Los términos que se repetían, excepto por *al vapor*, *remojar*, *rallar* y *guisar*, se referían exclusivamente a ingredientes o preparaciones. Esto es comprensible, ya que el término suele asociarse con la categoría nominal.

Otro texto que revisamos fue la investigación de Navarro (2008) respecto a terminología culinaria, cuyo objetivo era desarrollar un glosario bilingüe de términos culinarios. Al describir su glosario, Navarro indica que incluyó términos que denominaban técnicas, procesos, elaboraciones primarias, utensilios, maquinarias de cocina, ingredientes básicos, así como términos relacionados con la brigada y organización de la cocina, sistemas de trabajo y desarrollo de servicio (Ibíd.: 413). Aunque el glosario de Navarro supone una fuente de referencia muy completa para contrastar equivalentes en español e inglés, tiene la limitación de no incluir definiciones y otra información contextual.

12.3.1.4. DICCIONARIOS, BASES DE DATOS Y RECURSOS EN LÍNEA

En el caso de los diccionarios en español consultados, nos parece importante destacar aquellos que de alguna manera se vinculaban a Hispanoamérica, al Caribe o, directamente, a Puerto Rico. Uno de estos recursos fue el *Diccionario gastronómico de España e Hispanoamérica* de Gloria I. Butrón (2008), que incluye alrededor de nueve mil términos culinarios, con información respecto a la región de uso en los casos en que es pertinente. Asimismo, consultamos el *Tesoro lexicográfico de Puerto Rico*, en el que se incluyen las definiciones obtenidas de sesenta recursos lexicográficos producidos en un período que abarca desde el siglo XVI hasta los años noventa del siglo XX. Actualmente, este recurso también está disponible en línea, lo que facilitó su consulta. No obstante, fue un recurso al que nos referimos con cuidado ya que, precisamente por hacer referencia a textos de siglos pasados, a veces, no refleja el sentido actual de estos. Sin embargo, fue sencillo resolver estos casos, dado que el recurso indica las fuentes originales.

En lengua inglesa, consultamos varios diccionarios como *The Culinarian* (2011), *International Dictionary of Food & Cooking* (1998) y el *Dictionary of Food Ingredients* (1983). Además de estos, debemos mencionar los textos de Arturo Félix Camilo, *The Dominican Cooking Lexicon* y *Dominican Spice: Photo Glossary of Dominican Herbs and Spices*. Estos libros, publicados en lengua inglesa, dan cuenta de los principales ingredientes, utensilios y platos de la República Dominicana, país que por su cercanía geográfica e historia común con Puerto Rico tiene una gastronomía muy semejante a la puertorriqueña.

Consultamos, además, numerosos recursos en línea entre los que vale la pena mencionar el diccionario en línea de la página web *Elgourmet.com*, recurso desarrollado por el canal de televisión por cable del mismo nombre en el que se ha buscado reunir información de términos de

diferentes países hispanoparlantes. Las entradas de este diccionario proveen extensa información sobre los términos, imágenes y sinónimos. Sin embargo, hemos observado que no cuenta con información sobre múltiples platos e ingredientes típicos de la cocina puertorriqueña y del Caribe. Asimismo, consultamos otras webs de gastronomía según investigábamos en torno a términos específicos, siempre contrastando la información con otras fuentes. Consultamos, asimismo, tres de las bases de datos que describiéramos en la sección 10.3.1: LanguaL, EuroFir y AGROVOC. Asimismo, consultamos WikiTaaable, la base de datos asociada al proyecto ontológico Taaable. Otras dos webs que nos fueron de gran ayuda fueron World Crops for Northern United States y la web de la Estación Experimental Agrícola de la Universidad de Puerto Rico, que incluían artículos muy completos sobre las hortalizas producidas en Puerto Rico.

Debemos enfatizar que estas son apenas algunas fuentes destacables de las muchas que consultamos como parte de nuestro estudio. A medida que desarrollábamos la investigación y descubríamos categorías de ingredientes y utensilios, tuvimos que recurrir a fuentes más específicas.

12.4. CONCLUSIONES

En el anterior capítulo dimos cuenta de varios aspectos fundamentales en la confección de nuestra base de datos. En primer lugar, el análisis semántico de los principales procesos que identificamos en el corpus sobre la culinaria puertorriqueña. En nuestro análisis, estructuramos el dominio a partir de los procesos, con el propósito de establecer las relaciones paradigmáticas y sintagmáticas que se establecen en el dominio culinario. A fin de llevar a cabo este análisis combinamos las categorías principales que habíamos identificado en las ontologías que describiéramos en el capítulo 10 y las categorías de modificadores esbozadas en Karlin (1988), en el contexto del proyecto SEAFAC. También nos dejamos llevar por la organización y clasificación de los procesos culinarios presente en varios manuales de cocina que consultamos (Gil Martínez Pérez Oreja *et al.* 2003, Pérez Oreja 2010, Cabanillas *et al.* 1983).

En segundo lugar, describimos algunas de las fuentes lexicográficas, bases de datos y glosarios que consultamos como parte de nuestro estudio. Incluimos tanto fuentes en español como en inglés. En la medida de lo posible, intentamos remitirnos a fuentes que dieran cuenta del entorno de Hispanoamérica y el Caribe. En esta etapa, describimos algunas de las ventajas y

desventajas de dichas fuentes, así como de aspectos que debíamos considerar al extraer datos de estas.

Entendemos que la combinación del análisis del corpus y de estas fuentes nos permitirá estructurar plantillas definicionales para cada una de las categorías conceptuales principales. En estas plantillas, indicamos cuáles son los rasgos que consideramos más pertinentes para cada categoría. En principio, todo este proceso debe culminar en la producción de una base de datos adecuada para el traductor.

13. DISEÑO DE LA BASE DE DATOS

13.1. CATEGORÍAS CONCEPTUALES PRINCIPALES

A la hora de establecer las categorías del dominio de la gastronomía partimos del texto de las recetas. Si bien revisamos investigaciones previas, manuales y ontologías sobre el ámbito culinario para desarrollar un marco preliminar, fue a partir del análisis de los procesos culinarios concretos que tienen lugar en las recetas de nuestro corpus, tal y como discutimos en el capítulo anterior, que establecimos las categorías en las que organizaríamos la base de datos. Establecer estas categorías tiene varios propósitos. En primer lugar, nos permite identificar los conjuntos de rasgos y relaciones conceptuales pertinentes para cada categoría, lo que a su vez nos provee los datos para desarrollar la plantilla definicional asociada a cada categoría. En segundo lugar, nos facilita la identificación de patrones sintáctico-semánticos. En tercer lugar, entendemos que integrar las categorías a la base de datos puede facilitar la recuperación de información por medio de la incorporación de filtros. A continuación presentamos un desglose de las principales categorías:

INGREDIENTE: La categoría ingrediente corresponde a cualquier producto animal o vegetal o de otro tipo que se considera comestible y se utiliza en una receta. Originalmente, habíamos considerado subdividir esta categoría en dos, la de **INGREDIENTE** y la de **INGREDIENTE-PREPARACIÓN**. Consideramos incluir la categoría **INGREDIENTE-PREPARACIÓN** en vista de que en

algunas recetas existen productos intermedios que si bien son la suma de varios ingredientes que han pasado por un proceso de combinación y son comestibles, no podrían considerarse un plato acabado. Sin embargo, nos dábamos cuenta de la dificultad de establecer el lugar que ocuparían estos productos intermedios por su propia naturaleza fronteriza. Por otro lado, nos cuestionábamos si esta subdivisión facilitaría o dificultaría la búsqueda de información en la base de datos. Como mencionábamos antes, la base de datos incluye filtros por categoría conceptual que permiten al usuario limitar su búsqueda a una categoría conceptual. Si incluíamos en la base de datos una categoría las tres categorías (INGREDIENTE, INGREDIENTE-PREPARACIÓN y PLATO), al momento de buscar un término fronterizo, el usuario podría tener que efectuar la búsqueda tres veces. Al tener solo dos categorías para los conceptos comestibles, el usuario puede limitar su búsqueda a solo dos categorías.

Dentro de la categoría INGREDIENTE encontramos una serie de subcategorías que se especifican tanto en la definición como en la especificación de las relaciones conceptuales. Entre las principales categorías de ingredientes encontramos las hortalizas, las carnes, las legumbres, los cereales, las harinas, los condimentos, las salsas y las bebidas alcohólicas. Cada una de estas categorías se subdivide de acuerdo a valores culinarios. También incluimos una categoría denominada medio de cocción, en la cual se insertan la grasa y el agua.

UNIDAD-DE-MEDIDA: En la cocina se utilizan diversos tipos de medidas: de temperatura, de longitud, de peso y de volumen, entre otras. Sin duda, esta es una de las áreas más problemáticas en el ámbito de la cocina, dado que en diferentes países se utilizan diferentes sistemas de medidas. En cuanto a extensión, peso, volumen y temperatura se refiere, lo que en unos países se mide en términos de volumen, en otros se mide en términos de peso y, dentro de un mismo tipo de medida, los sistemas pueden ser diferentes, ya que puede utilizarse sistema métrico o el sistema inglés. A grandes rasgos, puede decirse que en la mayor parte del mundo se utiliza el sistema métrico y en los Estados Unidos, el sistema inglés; en consecuencia, a causa de la relación política entre los Estados Unidos y Puerto Rico, en Puerto Rico, se utiliza el sistema de medidas estadounidense. Aunque en ocasiones se habla del sistema inglés o sistema imperial, preferimos referirnos a este sistema como sistema de medidas estadounidense (U.S. Customary System, USCS) dado que las medidas utilizadas en los Estados Unidos actualmente, si bien parten del sistema imperial, no se corresponden directamente con las medidas de este sistema.

Sin embargo, esta es una visión reduccionista del problema, puesto que las unidades de medida de ambos sistemas conviven con otras unidades de medida que aunque simple vista parecen poco exactas, tienen uso extendido en el ámbito culinario. Además, el estudio de nuestro corpus nos ha permitido ver que, al menos en Puerto Rico, conviven unidades del sistema estadounidense con unidades del sistema métrico internacional (SI). Estas unidades de medida, tanto las más estandarizadas como las que parecen abstractas, son parte de la terminología culinaria y aun con las dificultades que implica su delimitación no podemos ignorarlas. La decisión respecto a cómo transponerlas en un trabajo de traducción real recae en otros agentes, como el traductor o el editor del proyecto. En nuestra base de datos, cumplimos con proveer la información necesaria para orientar en este proceso de toma de decisiones. Incluimos las unidades cuya presencia identificamos en nuestro corpus. Como parte de las propiedades, incluimos el tipo de medida (temperatura, extensión, volumen, peso, velocidad) y la equivalencia en el otro sistema, de haberla, e información respecto a los contextos en que se utiliza la medida. Por ejemplo, en el caso de la pulgada, esta se utiliza no solo para medir la longitud de trozo de comida, sino también la cantidad de aceite para freír (en términos de la profundidad que debe alcanzar en el recipiente utilizado para la cocción)

UTENSILIO: Dentro de esta categoría incluimos todos los artefactos utilizados en la preparación de las recetas. Algunas subdivisiones de estas categorías son recipientes, papeles y envolturas, electrodomésticos y herramientas auxiliares.

PROCESO: En esta categoría incluimos todos los procesos correspondientes a alguna de las categorías descritas en la sección 12.2., los cuales representan las principales acciones que tienen lugar en la cocina, las cuales pueden tener como objeto un INGREDIENTE, UTENSILIO o PLATO.

PLATO: En esta categoría incluimos las designaciones de preparaciones finalizadas que podrían ser entendidas como una categoría y no como casos aislados. Es decir, por un lado, existen diversas recetas que responden a la creatividad de determinado chef y, por otro, recetas que son variantes o interpretaciones de este chef de platos preparados por una comunidad. Como indicamos al describir la selección de unidades, consideramos todos los platos que aparecieran en más de un libro.

PROPIEDAD: En esta categoría, incluimos adjetivos comúnmente utilizados en la descripción de preparaciones finales, como lo serían *crujiente* o *dorado*. En las propiedades,

indicamos el tipo de producto que puede ser descrito por estos adjetivos y el proceso al que se asocia, si a alguno.

ESTADO: En esta categoría incluimos participios verbales con función adjetival que, por su uso extendido y dado que cumplían con varios de los criterios descritos en Jousse y Bouveret (2003), identificamos como términos. En los casos en que es pertinente, se describe la relación de estos con el correspondiente verbo.

13.2. PLANTILLAS DEFINICIONALES DE LAS CATEGORÍAS CONCEPTUALES PRINCIPALES

Una vez identificadas las categorías conceptuales principales, debíamos preparar plantillas definicionales correspondientes a cada una de estas y a sus correspondientes subcategorías. A continuación, discutimos cada una de las plantillas principales y explicamos cómo se relacionan con el análisis del corpus y de las fuentes de referencia. Presentamos ejemplos para cada plantilla.

13.2.1 INGREDIENTE

Existen muchas categorías y subcategorías de ingredientes, por lo que presentamos la plantilla de las categorías de nivel superior. Una de las principales categorías de ingredientes está constituida por las hortalizas o vegetales. Existen múltiples criterios para clasificar las hortalizas, entre los cuales se encuentra la parte de la planta de la que se obtienen. En este sistema, que encontramos en varios textos, incluido *Cocine a gusto*, las hortalizas se clasifican como raíces, tubérculos, bulbos, tallos, hojas, inflorescencias, frutos, semillas, vainas o rizomas. Entre las hortalizas, también se incluyen las viandas, pero como adelantáramos, esta es una categoría que también incluye frutas y que responde a otros criterios.

HORTALIZA				
Denominación	Parte de planta	Familia de la planta	Descripción física (forma, tamaño, color, sabor)	Función o modo preferido de consumo
<i>ajo</i>	bulbo	liláceas	de color blanco amarillento, olor y sabor fuerte	condimentar
<i>tallo de apio</i>	tallo	apiáceas	fibroso y aromático	se consume crudo en ensaladas, ingrediente en la preparación de caldos
<i>acelga</i>	hoja	amarantáceas	nervada, de color verde brillante, aunque el color del pecíolo puede variar	se consume cocida
<i>habichuela tierna</i>	vaina	planta trepadora de la familia de las fabáceas	forma aplanada, alargada, color verde	se utiliza en la confección del piñón

Como veremos más adelante, los platos suelen clasificarse como a base de aves, carnes, pescados y mariscos. Todos estos grupos comparten su origen animal, por lo que se definen por medio de plantillas semejantes que dan cuenta de su origen animal y sus usos en la cocina. De cada uno de estos animales se derivan productos, que se clasifican a su vez como un corte o parte del animal. Dichos términos se definen según la relación que establecen con el animal del que se obtienen.

PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL				
Denominación	Reino animal	Familia u orden	Descripción física (forma, tamaño, color, sabor)	Función o modo preferido de consumo
<i>cerdo</i>	mamífero	artiodáctilo del grupo de los suidos	cuerpo grueso, cabeza y orejas grandes, hocico estrecho y patas cortas	produce carne, grasa y otros productos para consumo humano
<i>pollo</i>	ave	familia de las faisánidas	de entre 15" y 20" de altura, cresta roja, pico corto y plumaje abundante	su carne se consume en toda clase de platos, los huesos se utilizan en la preparación de caldo
<i>res</i>	mamífero	artiodáctilo del grupo de los bóvidos	rumiante de cuerpo robusto, de entre 4 y 5 pies de alto	produce varios cortes de carne
<i>pescado</i>	vertebrado acuático	respiración branquial	se clasifican, según su contenido graso, como blancos (hasta 3 % de grasa) y azules (más de 5 % de grasa)	se consumen en como filetes, en ensaladas o guisos

Otro tipo de ingrediente muy presente en el corpus lo eran los condimentos. Aunque las categorías principales de condimentos son las hierbas y especias, también encontramos condimentos líquidos y mezclas. Las plantillas para cada subcategoría varían, pero como se observa, se mantienen ciertos elementos.

HIERBAS				
Denominación	Género	Familia de la planta	Descripción física (forma, tamaño, color, sabor)	Función
<i>albahaca</i>	hierba aromática	lamiáceas	hojas anchas de forma ovalada, verde brillante, sabor semejante al del clavo	condimentar
<i>laurel</i>	hierba aromática	lauráceas	hojas lanceoladas color verde oscuro, aroma perfumado	condimentar
<i>cilantrillo/ cilantro</i>	hierba aromática	apiáceas	hojas lobuladas, color verde brillante	condimentar

ESPECIAS				
Denominación	Género	De qué se obtiene	Sabor	Función o modo de consumo
<i>azafrán</i>	especia	estigmas secos de una flor de la familia de las iridáceas	picante	dar sabor, color y aroma a los platos
<i>canela</i>	especia	la corteza del canelo	dulce	se utiliza en rajas o en polvo
<i>comino</i>	especia	hierba	dulce	se utiliza seco o en polvo

13.2.2 UTENSILIO

Los utensilios se caracterizan por tener una función en el proceso culinario, por lo que este es su rasgo clave. Además, en los casos pertinentes indicamos la forma. Algunos pueden clasificarse en grupos, pero otros son únicos en su clase.

UTENSILIO			
Denominación	Género	Descripción (forma, partes, material)	Función
<i>tostonera</i>	utensilio	dos planchas de madera unidas por una bisagra	aplastar plátanos para hacer tostones
<i>termómetro</i>	instrumento	-	medir temperatura
<i>olla</i>	recipiente	de barro o de metal	cocer los alimentos
<i>caldero</i>	olla	fondo pesado, más ancha que alta, dos asas, tapa que se ajusta bien, de aluminio o hierro fundido	preparar arroces, guisos y alimentos fritos
<i>batidor de mano</i>	utensilio	hilos de alambre o plástico curvados unidos a un mango	batir

13.2.3 UNIDAD DE MEDIDA

Las unidades de medida se definen en función de la característica que miden, pero, además es preciso indicar su exactitud, el sistema al que pertenecen y si tienen algún equivalente en otro sistema o en términos descriptivos.

UNIDAD DE MEDIDA					
Denominación	Género	Lo que mide	Sistema al que pertenece	Equivalencia	Uso (si no se desprende de lo que mide)
<i>taza</i>	unidad de medida	volumen	USCS	240 ml	-
<i>pulgada</i>	unidad de medida	longitud	USCS	2.54 cm	medir el diámetro de utensilios, nivel del aceite, grosor de los cortes de carnes y vegetales
<i>manejo / mazo</i>	unidad de medida	volumen	inexacta	aproximadamente la cantidad que cabe en una mano	cantidad de hierbas y hortalizas

13.2.4. PROCESOS

En el capítulo anterior presentábamos una tipología de procesos basada en la etapa de la receta que se encuentran. Para efectos de las plantillas, algunos procesos de diferentes etapas comparten una misma plantilla. Por ejemplo, varios de los procesos finales pueden incluirse bajo la categoría de adición. Cada una de las siguientes plantillas viene dada por el análisis basado en los modificadores verbales.

PROCESO DE PREPARACIÓN				
Denominación	Género	Parte	Ingrediente	Utensilio o medio
<i>limpiar</i>	quitar	impurezas o partes que no se utilizarán	a las carnes o pescados	-
<i>mondar</i>	quitar	cáscara	a las frutas y hortalizas	cuchillo

PROCESO DE ACONDICIONAMIENTO				
Denominación	Género	Parte	Tipo de ingrediente	Utensilio o medio
<i>desmenuzar</i>	deshacer	trozos pequeños	ingrediente de textura fibrosa, como un pescado	tenedor o con las manos
<i>cortar</i>	dividir	partes	ingrediente sólido	utensilio afilado
<i>picar</i>	cortar	trozos pequeños	ingrediente sólido	cuchillo

PROCESO DE ADICIÓN DE INGREDIENTES				
Denominación	Género	Ingrediente	Modo	Ubicación de la acción
<i>agregar</i>	colocar	nuevo ingrediente		en el interior del recipiente en el que se prepara la receta, junto con otros ingredientes
<i>verter</i>	echar	ingrediente líquido	inclinando el recipiente en el que se encuentra	sobre otro ingrediente, preparación, o recipiente
<i>esparcir</i>	echar	ingrediente líquido o en polvo	distribuyéndolo	sobre una preparación

PROCESO DE COMBINACIÓN Y MOVIMIENTO					
Denominación	Género	Ingrediente o tipo de ingrediente	Modo	Ubicación de la acción	Propósito
<i>batir</i>	mover	un ingrediente líquido o semilíquido	con movimientos circulares por medio de un utensilio	en un recipiente	hasta obtener cierta consistencia
<i>combinar</i>	juntar	varios ingredientes	moviéndolos	en un recipiente	
<i>mezclar</i>	combinar y batir	varios ingredientes		en un recipiente	hasta que se conviertan en una sola preparación

PROCESO DE APLICACIÓN DE CALOR					
Denominación	Género	Ingrediente	Medio de cocción	Duración	Propósito
<i>asar</i>	cocer	un alimento	aire	-	
<i>hervir</i>	cocer	un alimento	agua	período extenso de tiempo	hasta que se cueza
<i>freír</i>	cocer	un alimento	aceite	variable	usualmente, para que adquiera consistencia crujiente
<i>sofreír</i>	freír	usualmente, cebolla y pimiento	aceite	período extenso	para que se abalnden

PROCESO DE DETENER LA ACCIÓN DEL CALOR				
Denominación	Género	Entidad	Dirección	Propósito
<i>sacar</i>	separar	ingrediente o preparación	de la fuente de calor o medio de cocción	detener la cocción
<i>retirar</i>	mover	ingrediente o preparación	fuera del medio de cocción	detener la cocción

PROCESO PASIVO			
Denominación	Explicación	Ingrediente	Propósito Utensilio o medio
<i>dejar reposar</i>	dejar quieta por un período de tiempo	una preparación terminada	hasta que adquiera determinado sabor o consistencia, antes de consumirla
<i>reservar</i>	colocar aparte	ingrediente	para utilizarlo más adelante

13.2.5. PLATO

A fin de insertar los platos en el mapa conceptual de la culinaria puertorriqueña, necesitábamos identificar las categorías a las que podían ser adscritos. Nos dejamos llevar por

varios criterios para delimitar estas categorías. Entre estos, podemos mencionar los ingredientes principales del plato, el método de preparación y el método de cocción. Identificamos esta información contrastando nuestras fuentes de referencia y las recetas del corpus.

Además de estas fuentes, otra estrategia para identificar las categorías a las que se subscribían los platos fue verificar los índices de los libros. Excepto por el texto *Puerto Rico: la gran cocina del Caribe*, donde el texto se organiza según el chef creador de cada receta, las recetas se agrupan en los capítulos de los libros conforme a una categoría. Estas categorías que dan nombre a los capítulos de los libros no solo son reveladoras con respecto a la conceptualización dentro de la culinaria puertorriqueña, sino también con respecto a cómo ha cambiado la norma en lo referente a la traducción a lo largo de los años (Toury 1995, Hermans 1996). En los textos de los años cincuenta se observaba un interés por crear un producto más afín a la cultura meta. La organización de los libros en español e inglés, así como las categorías que definían los capítulos era diferente. Sin embargo, en los textos de la primera década del siglo XXI, el objetivo parece ser crear un producto que, al menos en apariencia, sea un reflejo del original. El diseño, las ilustraciones y la organización de los capítulos se mantiene con cambios mínimos.

A continuación presentamos una tabla con las categorías en las que se organizan las recetas en los libros, en la que resaltamos las categorías que parecen mantenerse constantes. Lo primero que observamos es que a lo largo de los años, ha disminuido la cantidad de categorías, lo que se debe, por un lado, a que los textos incluyen cada vez menos recetas y, por otro lado, a que se han eliminado y sintetizado categorías. Por ejemplo, en *Cocine a gusto* y *Cocina criolla* había cuatro categorías para una serie de platos que bien podrían catalogarse bajo la categoría más amplia de “postres”. Sin embargo, en todos los textos encontramos una categoría dedicada a las sopas y preparaciones semejantes, y en los tres de los textos encontramos las categorías “Ensaladas”, “Carnes” y “Pescados y mariscos”. Por otro lado, en estos dos textos se utiliza la categoría más amplia de “Cereales”, en tanto que en los textos de publicación hay categorías semejantes (“Arroces” y “Arroz, granos y pasta”) en las que el ingrediente que define la categoría es el arroz. Asimismo, en tres de los textos hallamos categorías dedicadas a las frituras: “Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros”, “Frituras y croquetas” y “Frituras”. Dado que *Cocina artesanal* es un texto en el que se subraya la cocina saludable, es comprensible que no se dedique un capítulo a las frituras.

Cocine a gusto	Cocina criolla	Cocina artesanal puertorriqueña	Puerto Rico Sabor criollo
Refrescos y bebidas	Sopas	Platos criollos para ocasiones diversas	Los fundamentos
Frutas	Carnes	Menú	Frituras
Cereales	Aves	Entremeses	Sopas y guisos
Granos (Legumbres)	Pescados y mariscos	Ensaladas	Arroz, granos y pasta
Hortalizas	Huevos y hortalizas	Sopas y purés	Carnes
Ensaladas	Frituras y croquetas	Platos principales	Pescados y mariscos
Sopas	Pastas	Arroces	Postres
Carnes	Ensaladas y fiambres	Salsas	
Aves	Salsas	Platos para acompañar	
Pescado y mariscos	Cereales	Postres	
Huevos y queso	Granos o legumbres	Bebidas	
Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros	Bizcochos		
Bizcochos	Pasteles, dulces, flanes y cremas		
Galletitas	Dulces con coco		
Pasteles dulces	Otros postres		
Pan y panecillos	Panes, emparedados, refrescos y bebidas		
Emparedados			
Helados, budines, flan y otros postres			

Tabla: *Comparación de categorías de platos en español*

Puerto Rican Dishes	Puerto Rican Cookery	Puerto Rican Artisanal Cooking	Puerto Rico. True Flavors
Soups	Fruits	Creole dishes for all occasion	Basics
Meats	Soups	Appetizers	Fritters
Poultry	Meats and Poultry	Salads	Plantains and Roots
Fish and Shellfish	Fish, Eggs, and Cheese	Soups and Purées	Soups and Stews
Eggs and vegetables	Fried Foods	Main Dishes	Rice, Grains, and Pasta
Fritters and Croquettes	Vegetables	Rice Dishes	Meats
Pasta Dishes	Cereals and Legumes	Sauces	Fish and Seafood
Salads and Cold Dishes	Beverages	Side Dishes	Desserts
Rice Dishes and Legumes	Desserts	Desserts	
Cakes and Icings	Other Recipes	Beverages	
Pies, Custards, and Creams			
Coconut Desserts			

Tabla: *Comparación de categorías de platos en inglés*

A partir de los criterios antes mencionados, definimos los siguientes hiperónimos para clasificar los platos: plato a base de arroz, plato a base de harina de maíz, plato a base de bacalao, platos a base de chayote, plato a base de plátano maduro, plato a base de carne de res, plato a base de carne de cerdo, plato a base de pollo, plato a base de jueyes, plato a base de huevo, fritura, fritura a base de plátano, plato de pasta, pastelón, guiso y salsa. Enseguida salta a la vista que varias de estas categorías vienen definidas por los ingredientes clave identificados en Ortiz Cuadra (2006). Como se ilustra, la plantilla definicional de los platos de cuenta de todas las categorías conceptuales del evento culinario.

PLATO				
Denominación	Género	Ingredientes	Preparación y cocción	Utensilio asociado
<i>mofongo</i>	plato a base de plátano verde	plátano verde u otra vianda frito grasa y chicharrón u otro elemento crujiente	se fríe y luego se maja	pilón
<i>guiso</i>	plato a base de carnes u hortalizas	ingrediente principal junto con ajo, salsa de tomate, pimientos, cebollas y zanahorias	se cuecen a fuego lento en medio líquido con una combinación	-
<i>salmorejo de jueyes</i>	guiso	carne de juey salsa de tomate, pimientos, ajíes dulces, cebolla, ajo, agua, sal y aceite		
<i>arroz apastelado</i>	plato a base de arroz	carne de cerdo, legumbres, sofrito, masa o el relleno de los pasteles de masa, ralladura de plátano	se cuece	caldero y hoja de plátano

13.2.6. PROPIEDADES Y ESTADOS

No diseñamos plantillas específicas para las propiedades y estados. En el caso de las propiedades las describimos e indicamos a qué tipo de entidad modifican. En el caso de los estados, como estos están derivados de procesos, adaptamos la plantilla de acuerdo con la del proceso relacionado.

13.3. DISEÑO DE LAS FICHAS TERMINOLÓGICAS

El programa de gestión terminológica SDL MultiTerm ofrece una variedad de alternativas para presentar los datos y recuperar la información. Queríamos aprovechar los recursos de esta plataforma de modo que las entradas reflejaran la estructura conceptual del dominio y las relaciones entre los términos. Asimismo, teníamos que considerar que el diseño adecuado de las fichas debía facilitar la introducción y recuperación de datos. Aunque cada categoría conceptual

presenta patrones diferentes, queríamos preparar un modelo de ficha que fuera uniforme, pero, al mismo tiempo, se adaptara a los diferentes tipos de término. Asimismo, necesitábamos un modelo que nos permitiera representar la variación denominativa en caso de haberla, las diferencias entre los sistemas conceptuales entre ambas lenguas, el grado de equivalencia y las relaciones conceptuales.

La plataforma de SDL MultiTerm, al ser una herramienta orientada al concepto, permite que se organicen dentro de una misma ficha todos los términos relacionados con un mismo concepto, en una o varias lenguas. El programa permite representar la información por medio de niveles jerárquicos, de modo que en el primer nivel se ubica todo lo relacionado con el concepto; en el segundo, todo lo asociado con las lenguas específicas y, en el tercer nivel, lo relacionado a cada término en esa lengua, en caso de haber más de uno.

Lo primero que decidimos fue qué incluiríamos en cada nivel. En el nivel de concepto, incluimos la categoría conceptual y la foto o ilustración, en caso de haberla. Posteriormente, creamos un filtro para cada categoría conceptual, de modo que si el usuario solo quiere ver los términos de una categoría, solo tendría que seleccionarla en los filtros. En el nivel de término, incluimos el tipo, categoría y género gramatical, en el caso del español, el número, la definición, las relaciones conceptuales, los ejemplos y las notas. Incluimos la categoría “tipo” para identificar los casos en los que además del término hay una abreviatura o símbolo, como en el caso de las unidades de medida. Las categorías de definición, ejemplo y notas incluyen un subcampo para indicar la fuente. En el caso de las definiciones, posteriormente, decidimos no utilizar este campo, ya que para cada definición utilizábamos una variedad de fuentes, incluidos los hallazgos del corpus.

Debemos hacer la salvedad de que la versión del programa con la que contamos (SDL MultiTerm 2014) tiene un fallo, pues cuando se crea un subcampo para ilustrar la relación de dependencia entre dos niveles de información, en una primera instancia, el programa no permite introducir información en el subcampo. Por ejemplo, para indicar la fuente de cada ejemplo, necesitábamos indicar esta en un subcampo para establecer que era una información subordinada. De esta manera, queda claro que esa es la fuente del ejemplo y no de otra de las categorías dentro de la entrada. Este problema está registrado en la Knowledge Base de SDL, pero nunca se creó una actualización que corrigiera el problema y, ante la puesta en el mercado de dos versiones posteriores, nos parece poco probable que se resuelva. La Knowledge Base provee un

procedimiento para corregir este problema por medio de la creación de un Layout (Diseño) que especifique que se desea introducir datos en el subnivel y un modo de introducción de datos. La solución no resulta del todo satisfactoria, ya que debe realizarse esta operación para cada una de las categorías en las que se desee introducir un subcampo, así como especificar todos los aspectos de diseño, como el tamaño y color de las fuentes para cada categoría. En el caso de nuestra base de datos, es necesario utilizar el “Estilo 3” para visualizar los subcampos correctamente. En vista de estas limitaciones del programa, debíamos buscar soluciones que nos permitieran incluir todos los datos pertinentes, pero que no complicaran demasiado la introducción de datos.

Uno de los aspectos que más nos preocupaba en este sentido lo era la forma más adecuada de representar las relaciones conceptuales. Antes de preparar la base de datos final, tuvimos que realizar varias pruebas para determinar cuál sería la manera más clara de presentar la información. Entendíamos que una posible forma de incorporar esta información era introducir un campo identificado como “término relacionado” seguido de un subcampo identificado como “tipo de relación” formateado como una lista de selección, de la cual se podría escoger de una lista de relaciones previamente identificadas. Sin embargo, posteriormente, consideramos que sería mejor introducir todas las relaciones en un bloque en el que se especificaría el nombre de la relación, seguido del término o dato relacionado. En caso de haber dos posibles hiperónimos, incluíamos los dos a fin de dar cuenta de la multidimensionalidad.

13.4. IDENTIFICACIÓN Y EXPLICITACIÓN DE LAS RELACIONES CONCEPTUALES

Como hemos constatado tras la revisión de tipologías de relaciones conceptuales, estas pueden dividirse en dos grandes grupos: aquellas comunes a todos los dominios y las que son específicas de un dominio. En este sentido, Condamines advertía:

So the questions arise whether there are universal relations and specifically whether except for the well-known “is a” and “part of” relations and their variations, there are relations which are useful for all domains. It would appear that if such general relations were to exist, they would not be very relevant because they would be far too unspecific for any one domain. Relations pertaining to particular domains are likely to be much more useful to translators, technical writers, and knowledge engineers (1995: 223).

En el contexto de una base de datos dirigida al traductor deben incluirse ambos tipos de relaciones conceptuales: de una parte, las aplicables a todos los dominios (las genéricas y partitivas) y, de otra, aquellas específicas del dominio. De hecho, aun en el caso de las relaciones genéricas y partitivas, estas relaciones deben afinarse y adaptarse para que respondan a las necesidades del dominio específico. En el caso de las relaciones genéricas, por un lado, debemos asegurarnos de que respondan a los criterios del dominio con el que estamos trabajando. Como sabemos un mismo objeto puede clasificarse desde perspectivas distintas, como lo es el caso de los alimentos. Al estar trabajando con una base de datos de cocina, debemos establecer categorías y relaciones conceptuales que sean pertinentes en este dominio. Por momentos, ciertamente, los dominios se encuentran, de modo que las características botánicas o químicas de un alimento adquieren relevancia, pero debemos ser capaces de distinguir entre ambos tipos de relaciones y proveer esta información al traductor. En el caso de las relaciones partitivas, por otro lado, éstas también deben adaptarse al dominio. De hecho, no es raro encontrar casos en que un mismo objeto establezca diferentes tipos de relaciones partitivas. Por ejemplo, no es lo mismo describir la relación partitiva existente entre un animal (e.g. *res*, *cerdo*) y los cortes de carne que pueden obtenerse de este, que describir la relación partitiva entre ese mismo animal y las partes de su cuerpo que se utilizan para consumo.

Estamos convencidos de que en el contexto de una base de datos de traducción, la explicitación de las relaciones conceptuales cumple una función vital, que complementa la de las definiciones estructuradas a partir de plantillas definicionales. Como hemos venido discutiendo, entre los procedimientos utilizados por los traductores ante un concepto sin equivalente exacto en la lengua de llegada se encuentra el uso de una categoría más general o más específica. Por esta razón, incluir el hiperónimo y los hipónimos de un término puede servir como guía para dar con un concepto cercano. En el contexto de la traducción de una receta, además, puede darse el caso de que en determinados contextos haya una intervención más profunda en el texto, en la que se sugiera el uso de otro ingrediente o utensilio si se considera que el público meta tendrá un acceso limitado o nulo a los que pide la receta original o, directamente, se sustituya un ingrediente o utensilio por otro. En el caso de que lo que se requiera sea sugerir que se utilice otro ingrediente, el traductor deberá saber qué otro ingrediente es similar, ya sea en términos de su sabor, textura o función. En el caso de los utensilios, aspectos como la forma y la función sirven el mismo propósito.

No obstante, dado que un mismo concepto puede establecer un sinnúmero de relaciones con los otros conceptos del sistema conceptual, debíamos seleccionar aquellas relaciones más pertinentes dentro de cada una de las categorías conceptuales establecidas. Como observa Sager, las herramientas informáticas con las que contamos hoy día permiten incluir un sinnúmero de relaciones conceptuales, por lo que debe existir un criterio para delimitar cuáles se incluirán en cada proyecto:

El tamaño de los campos conceptuales y la complejidad de las relaciones que se van a establecer dentro de él están en función de la evaluación práctica del objetivo para el que se realiza el análisis conceptual; en otras palabras, la terminología relaciona los términos con los conceptos (y no viceversa) y, por lo tanto, no trata los sistemas conceptuales absolutos sino los sistemas creados para el fin específico de ayudar en la comunicación (1990: 56).

A fin de llevar a cabo esta selección, de una parte, identificamos aquellas relaciones con más presencia en las ontologías que revisábamos en el capítulo 10. De otra parte, nos dejamos guiar por el corpus propio corpus. En este respecto comentaba White que en etnosemántica, al identificar los rasgos de determinada categoría, debe partirse de la premisa de que el usuario de la lengua realmente piense determinada categoría en términos de esos rasgos. Si hablamos, por ejemplo, de los instrumentos musicales e identificamos el rasgo +/- lengüeta, debemos considerar que el usuario lo piense como un rasgo inherente de la categoría de los instrumentos musicales (1988:186). Este mismo razonamiento se aplica a la identificación y posterior explicitación de las relaciones conceptuales. Los textos incluidos en el corpus y los textos de referencia nos permiten verificar cómo se interpretan las categorías culinarias. Por esta razón, si el corpus no revela que una relación conceptual sea pertinente a la forma en que se conceptualiza determinada categoría del dominio, entonces resulta contradictorio explicitarla.

A modo de ejemplo, encontramos varios ingredientes que comparten el rasgo de haberse conservado en salazón. Este rasgo se incluye en sus respectivas definiciones, puesto que los distingue de otros productos con un origen similar. Sin embargo, en el contexto de nuestro trabajo, no explicitamos una relación denominada “método de conservación” ni establecemos una categoría que agrupe a todos los alimentos conservados en salazón porque el corpus no revela que se establezca una relación entre productos como lo serían el *bacalao salado* y el *tocino*. Estos dos términos no se asemejan ni en su conducta colocacional ni en las funciones que cumplen dentro del contexto de la receta. Sin embargo, el término *tocino* sí presenta afinidades con *jamón de*

cocinar, tanto desde una perspectiva colocacional como en la forma concreta en la que se utilizan en las recetas. Por esta razón, ambos se identifican como productos derivados del cerdo por medio de la relación “fuente del alimento”, que discutimos más adelante.

13.4.1. RELACIONES GENÉRICAS Y PARTITIVAS EN LA COCINA

Debemos indicar que incluso las relaciones universales, las antes mencionadas relaciones genéricas y partitivas, RESULTAN más pertinentes en unos contextos que en otros. En el caso de las categorías INGREDIENTE y PLATO, en la mayoría de los casos resulta sencillo establecer los hiperónimos, cohipónimos e hipónimos. En el caso de los ingredientes, las ontologías, las secciones informativas en los textos de los que se extrajeron las recetas del corpus y las demás fuentes de referencia sobre cocina y alimentación que consultamos describen una serie de categorías que, si bien no son estáticas, tendían a coincidir con los hallazgos del corpus. Podemos mencionar la categoría de hortaliza y sus respectivas subcategorías, así como la de legumbre y la de hierba. En el caso de la categorización de los platos, complementamos estos datos con la propia organización de los libros de cocina de los que extrajimos las recetas, así como por la presencia de ingredientes o procesos comunes.

En el caso de las relaciones partitivas, como anunciábamos antes, si bien deben hacerse ajustes que respondan a las propiedades de cada plato e ingrediente, la identificación de relaciones partitivas en las categorías INGREDIENTE y PLATO, tampoco presenta grandes retos, dado que a menudo, estas relaciones se presentan de manera explícita en el texto. Por ejemplo, el *ajo* se conceptualiza como un todo llamado *cabeza* que se compone de *dientes*, que en lengua inglesa se denominan respectivamente *head* y *cloves*. También encontramos que las carnes de res y de cerdo y el pollo, establecen distintos tipos de relaciones partitivas. Por ejemplo, hay varios cortes de carne de res y de cerdo. El pollo, por otro lado, se divide en presas. Los platos, por otro lado, establecen una relación de parte-todo con los ingredientes.

En el caso de los utensilios, la identificación de relaciones jerárquicas no resultó tan sencilla. En las bases de datos, suele ponerse la atención en la clasificación de los ingredientes, más no así a la de los utensilios. Entre las ontologías que revisamos, solo en el proyecto Ontochef se puso atención a la conceptualización de los utensilios, más allá de indicar que forman parte del sistema conceptual. Batista *et al.* (2006) explicaban que aunque pueden identificarse múltiples

rasgos en los utensilios, como tamaño, forma y partes, en su ontología decidieron clasificarlos en función de su aplicabilidad en los procesos. En los manuales de cocina, por otro lado, la mayor atención recae sobre los procesos. Gil Martínez (2010), por ejemplo, introduce categorías de utensilios cuando indica en qué procesos se utilizan. De modo que, en el capítulo sobre el acondicionamiento de los alimentos, presenta los diferentes tipos de cuchillos. De otra parte, en el manual *Preelaboración y conservación de alimentos* (Pérez Oreja *et al.* 2010), se dedica el primer capítulo al tema “Maquinaria, equipos y utensilios para la producción culinaria”, dentro del cual encontramos el apartado “Uillaje”. En el texto se clasifican los utensilios en las siguientes categorías: cuchillos, herramientas auxiliares y, por último, cazos, coladores y recipientes. En dicho capítulo, también se describe otro tipo de maquinaria, pero se trata de artefactos propios del ámbito de la restauración y la hostelería que ciertamente no encontraríamos en una cocina doméstica y que, en consecuencia, tampoco aparecen en el contexto de las recetas estudiadas.

Si bien las categorías jerárquicas propuestas en este texto nos resultaron de cierta utilidad, resulta difícil aplicarlas de manera estricta a la categorización de los utensilios hallados en nuestro corpus. En el caso de los cuchillos, apenas hallamos dos términos que podrían pertenecer a dicha categoría, *cuchillo* (que funcionaría como hiperónimo) y *cuchillo de pelar* con su variante *cuchillo de mondar*. En el caso de los demás utensilios, encontramos múltiples ejemplos que podían clasificarse como “cazos, coladores y recipientes”, si bien preferimos utilizar el hiperónimo *recipiente*, por ser la categoría más abarcadora. Asimismo, encontramos varios utensilios que pueden englobarse bajo *herramientas auxiliares*. Otros utensilios no se ajustaban a estas categorías. Identificamos una categoría que denominamos *electrodomésticos*, basándonos en las definiciones que proveían los diccionarios y glosarios que consultamos. En esta categoría, incluimos utensilios como la *licuadora*, la *licuadora de inmersión* y el *procesador de alimentos*.

En el caso de los procesos, nos dejamos llevar por el análisis del corpus y las definiciones de fuentes de referencia para establecer relaciones jerárquicas. Sin embargo, algunos procesos presentan más de un hiperónimo o resulta más factible definirlos en términos de otras relaciones, como el utensilio que requieren o por las etapas que conllevan.

13.4.2. RELACIONES OBLIGATORIAS Y OPCIONALES POR CATEGORÍA

13.4.2.1. INGREDIENTE

Dado que hay muchas subcategorías de ingredientes, las relaciones conceptuales incluidas varían. Intentamos incluir las relaciones jerárquicas de hiperonimia o hiponimia. En ciertos casos, incluimos la relación de cohiponimia. En el caso de que el ingrediente sea uno de los ingredientes principales de uno de los términos en la categoría plato, incluimos la relación “ingrediente de”. Si el ingrediente sirve como base a otro ingrediente, se indica la relación “fuente de” y “fuente del alimento”. Por ejemplo, la semilla de ajonjolí es la fuente del aceite de ajonjolí. También indicamos si el ingrediente es parte de un ingrediente mayor. Cuando los ingredientes son, a su vez, preparaciones, incluimos sus ingredientes. Si el ingrediente desempeña una función, como la de ser medio de cocción, aportar color o condimentar, se incluye la relación función.

13.4.2.2. UNIDAD DE MEDIDA

En el caso de la categoría UNIDADES DE MEDIDA, consideramos pertinente explicitar los cuatro aspectos que se presentan en la plantilla definicional. En primer lugar, si es una unidad de medida exacta o inexacta. Es decir, si pertenece a un sistema con medidas estandarizadas, como el sistema estadounidense de medidas o el sistema métrico, o es una medida aproximada comúnmente utilizada en cocina, como lo sería una *pizca* o un *manejo*. En segundo lugar, en el caso de que se trate de una medida estandarizada, especificamos a qué sistema pertenece. En tercer lugar, qué mide: temperatura, volumen, peso o longitud. En cuarto lugar, si se utiliza para medir un tipo de ingrediente en particular. Por ejemplo, la *pizca* solo mide ingredientes en polvo. Esta última sería la única relación opcional, ya que dependería de las restricciones de uso de cada unidad de medida.

13.4.2.3. UTENSILIOS

Para la categoría UTENSILIO, la única relación obligatoria es la de función. Basándonos tanto en investigaciones previas como en nuestros hallazgos, constatamos que un utensilio se define por su función. En casi todas las entradas, también incluimos la relación genérica, por medio de la inclusión del hiperónimo bajo el que se suscribe el utensilio. No obstante, esta relación no resulta tan útil, pues como indicáramos antes, muchos utensilios son únicos en su clase. Otras

relación que indicamos, pero que no consideramos obligatorias, fueron la relación partitiva, en el caso de que el utensilio tuviera partes, y la relación de material, si esta información aparece de forma explícita en la denominación o en el texto en el que se utiliza el término. Es precisamente en el caso de las partes de utensilios que no se incluiría necesariamente la relación genérica. Por ejemplo, los términos *tapa* y *cuchilla* no forman parte de una clase, pero son parte de otros utensilios. En cuanto a la relación de “material”, el hecho de que el material del que un utensilio está hecho se indique de manera explícita, en una lengua o en ambas, es una señal de que este rasgo se considera pertinente en la conceptualización del utensilio, por lo que en ese caso, incluimos la relación “material”.

13.4.2.4. PLATOS

En la categoría de Plato son obligatorias las relaciones genéricas (hiperónimo, cohipónimos e hipónimos) y la relación “ingredientes”. En el caso de los platos, es pertinente incluir la relación de cohiponimia porque el hiperónimo suele remitir a una categoría y no necesariamente a un término. Nuestro propósito es que el usuario pueda acceder, por diferentes medios, a todos los términos que conforman una misma categoría.

Como indicábamos antes, en la categoría plato, definimos los hiperónimos a partir de varios criterios que incluían el ingrediente principal, el método de preparación y las definiciones en fuentes de referencia. A fin de definir estos hiperónimos, nos dejamos llevar por los índices de los libros de cocina de los que provenían las recetas y las propias recetas. En algunos casos, un mismo plato puede pertenecer a varias categorías, aspecto que explicitamos al incluir más de un hiperónimo o conjunto de hipónimos. No debemos perder de perspectiva que dentro de la categoría plato encontramos tanto términos generales como *guiso*, *sopa* o *fritura*, como denominaciones de platos específicos dentro de estas categorías, que, en ocasiones, cuentan con variantes. La otra relación obligatoria para los platos fue la de ingredientes.

Entre las relaciones opcionales de la categoría plato se encuentra la de utensilio requerido. Denominamos la relación utensilio requerido basándonos en la relación presente tanto en la ontología Sam *et al.* (2014), *requires*, referida a la necesidad de usar cierto utensilio y a una relación similar establecida en la ontología de la BBC, referida a las técnicas, *required technique*. Especificamos utensilio requerido para que la relación sea más transparente. No obstante, debemos

hacer la salvedad de que no debe considerarse el verbo requerir de manera estricta. Por ejemplo, en el caso de los tostones, es deseable que se preparen con la *tostonera*, pero dicho utensilio no es absolutamente necesario para realizar dicha tarea. La idea de establecer esta relación es presentar de manera explícita la relación entre utensilios y procesos. Otra relación opcional que se incluye en la categoría plato es la de cohipónimos. Esta es opcional dado que no siempre hay más de un plato por categoría. Al igual que en el caso de los ingredientes, existen categorías que por su nivel de abstracción, si bien existen, no están denominadas o, al menos, no con un término. En otros casos, si bien existe una denominación, no la incluimos por no estar representada en el corpus. El incluir los cohipónimos les permite a los usuarios reconocer la existencia de una categoría.

13.4.2.5. PROPIEDAD Y ESTADO

Identificamos dos relaciones obligatorias para las categorías Propiedad y Estado. En primer lugar, la relación genérica, que, según la propiedad, correspondería a la identificación de un hiperónimo o uno o varios hipónimos, y la relación denominada “modifica”, que indicaría a qué tipo de entidad modifica. Por ejemplo, la propiedad *dorado* solo modifica a alimentos fritos. Asimismo, los estados *enharinado* y *engrasado* solo modifican a determinado tipo de utensilios y el estado *majado* solo modifica a hortalizas.

Como indicáramos antes, la categoría ESTADO se compone de adjetivos derivados de verbos, es decir, que corresponden al participio pasado de un verbo. Por este motivo, en el caso de los estados, incluimos una relación obligatoria que no estaría presente en el caso de la categoría PROPIEDAD, que vincularía estos adjetivos con el verbo correspondiente. Según el uso, esta relación cuenta con su contraparte en la entrada de los procesos correspondientes. Consideramos que la explicitación de esta relación resulta de gran ayuda para el traductor, dado que una de los procedimientos básicos de traducción es la transposición o cambio de una categoría gramatical por otra.

13.4.2.6. APLICACIÓN

La explicitación de las categorías conceptuales antes descritas tiene dos propósitos principales. En primer lugar, ayuda al usuario de la base de datos a comprender el sistema conceptual del dominio. En segundo lugar, le permite realizar búsquedas inteligentes en la base de

datos o moverse de un término a otro con el que este establece una relación por medio de hipervínculos. Por ejemplo, si el usuario desea saber qué platos pertenecen a la categoría “plato a base de arroz”, debe seleccionar la búsqueda de texto completo y escribir en la casilla de búsqueda “hiperónimo: plato a base de arroz”. En el caso de la relación “ingredientes”, dado que probablemente haya más de uno, tendría que introducir “ingredientes: *”. Por ejemplo, para buscar los platos que contienen *harina de trigo*, indicaría “ingredientes: *harina de trigo”.

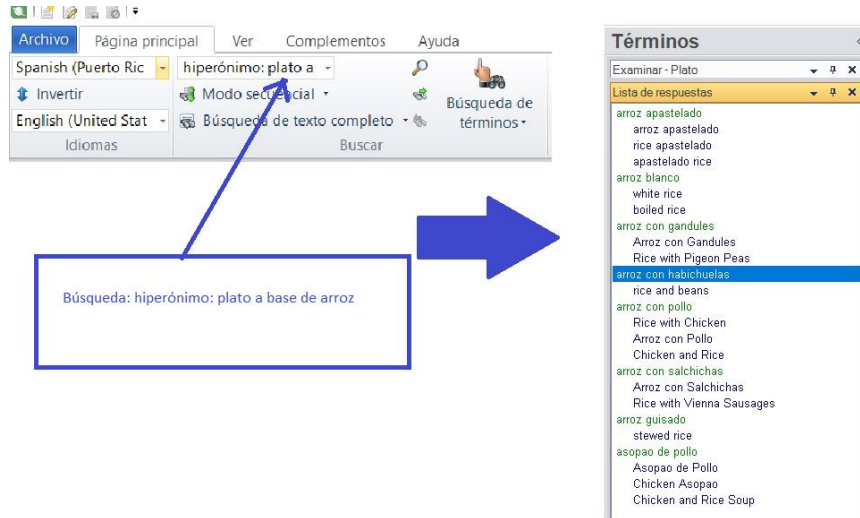


Figura 8: Búsqueda de “hiperónimo: plato a base de arroz”

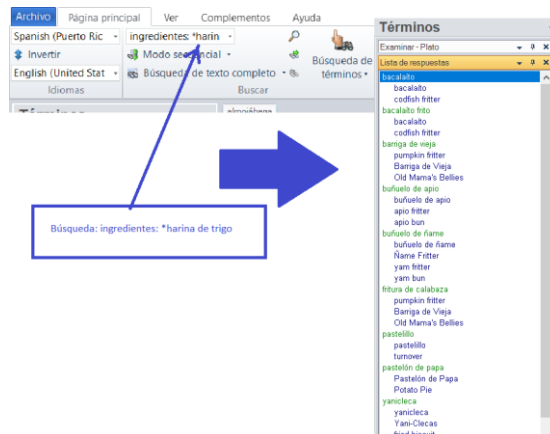


Figura 9: Búsqueda de “ingredientes: *harina de trigo”

CATEGORÍA CONCEPTUAL	RELACIONES CONCEPTUALES QUE ACEPTA
INGREDIENTE	hiperónimo cohipónimo hipónimo ingrediente de se mide en parte de todo de corte de fuente de fuente del alimento función
UNIDAD DE MEDIDA	hiperónimo sistema mide parte de todo de
UTENSILIO	hiperónimo función partes material
PROCESO	hiperónimo ingrediente requerido utensilio requerido
PROPIEDAD	modifica
ESTADO	hiperónimo verbo
PLATO	hiperónimo cohipónimo hipónimo ingredientes utensilio requerido

13.5. CONCLUSIONES

En esta última etapa del trabajo, tras haber analizado las oraciones tomadas de las concordancias de nuestro corpus para extraer información semántica sobre los principales procesos culinarios, determinamos cuáles serían las categorías conceptuales del dominio culinario de las que daríamos cuenta en nuestro estudio. Asimismo, establecimos las plantillas definicionales para cada una de estas categorías y sus subcategorías. Finalmente, delimitamos cuáles serían las

relaciones conceptuales obligatorias y opcionales que incluiríamos junto a los términos de cada categoría.

El principal objetivo del desglose de las relaciones conceptuales y de las plantillas definicionales es ayudar al traductor a comprender los matices entre los términos. El hecho de que en ambas culturas los conceptos asociados a la cocina se segmenten, a menudo, no solo en puntos diferentes, sino de acuerdo a criterios diferentes, provoca que un concepto que se expresa con un solo término en una lengua se denomine en la otra por medio de dos o más términos. Cada término focaliza un aspecto diferente del proceso, del ingrediente, del utensilio o del resultado de una acción. En estos casos, incluimos varios términos en una misma entrada, cada uno con su correspondiente definición. Dado que todas las definiciones siguen la misma plantilla definicional, basada en un esquema de valores y atributos, el traductor puede identificar con facilidad qué término se acerca más a lo que necesita en el contexto de su traducción.

Posteriormente, delimitamos el resto de las categorías que incluiríamos en nuestra base de datos. Como mencionáramos antes, desarrollamos la base de datos en el programa SDL MultiTerm. Este programa, orientado a la descripción conceptual, funciona a partir de niveles y categorías descriptivas interrelacionadas. Indicamos qué categorías incluiríamos en cada ficha y en qué nivel. Las principales categorías serían aquellas con los datos gramaticales, la definición, los ejemplos y las notas. Entendemos que cada una de estas categorías se complementa y permite que el usuario no solo resuelva un problema de traducción puntual, sino que además aprenda del dominio (Faber *et al.* 2006).

Además, la identificación de categorías conceptuales y relaciones conceptuales asociadas a cada categoría, debe permitir al usuario de la base de datos realizar búsquedas inteligentes, desde una perspectiva onomasiológica, además de realizar la típica búsqueda a partir del término en una u otra lengua. A fin de ayudar a los potenciales usuarios de la base de datos, indicamos posibles búsquedas y desglosamos las relaciones conceptuales principales.

CONCLUSIONES GENERALES

14. CONCLUSIONES GENERALES

A lo largo de esta investigación nos hemos dado a la tarea de dar cuenta de los términos empleados en el contexto de la cocina puertorriqueña. Ciertamente, en un principio, no teníamos idea de cómo iría nutriéndose este proyecto a medida que avanzáramos. En un inicio, nos lo planteamos como la simple construcción de una base de datos. Sin embargo, no tardamos en darnos cuenta de lo que debía haber sido obvio desde el principio: cualquier proyecto que verse sobre el contacto entre lenguas y culturas es, por definición, uno arduo y complejo. En las siguientes páginas, damos cuenta, en primer lugar, de en qué medida cumplimos nuestros objetivos y de cómo nos ayudaron las diversas herramientas teóricas a las que recurrimos para llevar a cabo esta tarea. En segundo lugar, trazamos algunas líneas de investigación que nos gustaría explorar en el futuro, a partir de los hallazgos obtenidos en este proyecto.

— *Objetivo 1: Establecer el contexto histórico y profesional en el que se insertan los textos culinarios.*

Al dar inicio a cualquier trabajo terminológico es preciso identificar el dominio con el que se va a trabajar, dado que los términos adquieren su valor solo en el contexto de un dominio (Cabré 2005). En nuestro caso, habíamos decidido trabajar con el dominio culinario. Si bien en el dominio culinario encontramos una serie de entidades que pueden conceptualizarse desde disciplinas científicas como la química, la botánica o la zoología, por mencionar algunas, en el dominio culinario, las entidades adquieren valor en función de su participación en un proceso de transformación que da lugar a determinados resultados. Las entidades que en otros dominios se conceptualizan como plantas, animales o sustancias, en el dominio culinario pasan a ser

ingredientes. Una vez estos ingredientes se transforman en platos acabados, pasan a formar parte de una gramática de la cocina (Fischler 1995), es decir, pasan a formar parte de un sistema.

Cuando nos referíamos a las ideas de Gaudin (2003), comentábamos el concepto de *editología*, que concierne al entorno de publicación del texto científico-técnico. Posteriormente, dimos cuenta de las ideas de Temmerman (2000) respecto a cómo evoluciona la forma en que los especialistas comprenden los términos, en función de los conocimientos que van adquiriendo. Desde los Estudios de Traducción, citábamos a Venuti (1995) quien advertía de las relaciones de poder inherentes a cualquier acto de producción textual. Tomando en consideración los planteamientos de todos estos autores, llegamos a la conclusión de que, a fin de tener una perspectiva amplia de los procesos culinarios, debíamos adentrarnos en la historia de este dominio. En otras palabras, nos preguntamos cómo el dominio culinario ha pasado a ser lo que es hoy y cómo fue que los textos producidos en este ámbito llegaron a adoptar la forma que tienen actualmente. Por este motivo, describimos, a grandes rasgos el desarrollo del libro de recetas y a la receta, como géneros textuales especializados.

No obstante, tras acercarnos a varios estudios antropológicos sobre la cocina, nos reafirmamos en que el dominio gastronómico no es un dominio técnico cualquiera, sino un dominio que siempre está ligado a la cultura. La propia palabra *cocina* se define, en palabras de Fischler como las “[. . .] representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella [la cocina] y que comparten los individuos que forman parte de una cultura [. . .] (1995: 34). Por este motivo, la publicación de libros de cocina constituye uno de múltiples procesos en la creación de identidades nacionales, tal y como han estudiado autores como el propio Fischler, Appadurai (1988), Higman (1998), Bak-Geller Corona (2013) y los autores incluidos en las antologías de Floyd y Forster (2010), entre tantos otros.

Por tanto, el proceso de dar cuenta de cómo se ha transformado el dominio culinario y, en consecuencia, los textos que se producen en este, nos confirmó que había dos aspectos ineludibles en nuestro estudio. En primer lugar, que no podíamos estudiar “la cocina” como dominio técnico en abstracto, sino siempre ligada a las prácticas de una cultura. En segundo lugar, nos llevó a reafirmarnos en nuestro interés por utilizar un corpus a partir de libros de cocina.

— *Objetivo 2: Establecer el contexto histórico y cultural en el que se insertan los textos culinarios de Puerto Rico.*

Partiendo de la premisa de que el dominio culinario no puede estudiarse de forma abstracta, habíamos insertado nuestro estudio en la cocina de un lugar específico: Puerto Rico. Además, dado que queríamos estudiar una situación de intercambio interlingüístico e intercultural, nos concentramos en los libros de recetas traducidos al inglés. Al tomar esta decisión, nos vimos en la obligación de brindarles a los lectores un contexto básico de la situación en la que se crean estos textos y el rol que juegan, de la mano de otros textos que se producen en el mismo entorno. Ya habíamos establecido la relación entre la aparición de libros de cocina y la definición de la identidad cultural. No obstante, como indica Montanari (2004), los libros de cocina no crean la cocina de un grupo, de hecho, ni siquiera la registran en su totalidad, sino apenas la cocina de clase alta y algunos detalles de la cocina de clase baja. Por este motivo, considerábamos necesario conocer las características de la alimentación en Puerto Rico fuera de los libros de recetas. Es decir, considerábamos necesario tener conocimiento de cuáles fueron los procesos que, a la larga, dieron lugar a la publicación de unos libros de recetas en los que se presentaría una determinada selección de platos.

En este sentido, tenemos una deuda con el trabajo de Ortiz Cuadra (2006), quien describe cómo se introdujeron los principales alimentos a la dieta puertorriqueña. Al revisar los hallazgos de este investigador, nos damos cuenta de que los ingredientes que hoy se consideran imprescindibles en la gastronomía puertorriqueña y que se presentan de manera sofisticada en restaurantes de alta cocina y libros como los que utilizamos en la investigación, se integraron a la dieta porque eran los productos que consumían las clases más bajas de la sociedad, los esclavos traídos de África y los campesinos. En el caso de los esclavos, estos consumían lo que los hacendados les proveían, que solían ser alimentos poco costosos y que les permitieran tener un buen rendimiento en su trabajo. Asimismo, se integraron a la dieta alimentos que de alguna manera resultaban familiares para los tres grupos que en algún punto habitaron en la isla: los taínos, españoles y africanos. Por ejemplo, el gusto por las legumbres se establece ya que los miembros de estos tres grupos las consumían y por tanto, conocían sus propiedades.

Por otro lado, las viandas eran conocidas tanto por los taínos como por los africanos y, por este motivo, pasaron a conformar un grupo central. Una vez nos aproximamos a las recetas, encontramos que hay una serie de procesos que se llevan a cabo en todas las viandas, independientemente de su clasificación científica como frutas, tubérculos o raíces tuberosas.

Aunque en diferentes preparaciones, todas las viandas se fríen, se hierven, se integran a guisos, se rallan, se majan y se convierten en *masa*. Probablemente, a alguien que realizara un trabajo como este desde otra cultura jamás se le pasaría por la cabeza que el proceso *rallar* estaría vinculado a productos como el guineo, el plátano o el apio. Del mismo modo, alguien que se acercara a la gastronomía puertorriqueña sin este contexto cultural, probablemente, también esperaría encontrar más platos a base de mariscos y pescados, pues, después de todo, se trata de una isla. Sin embargo, lo que revelan los textos es que hay numerosos platos a base de bacalao —y no bacalao fresco, sino salado— y algunos platos aislados a base de otros pescados. Incluso en este punto, tenemos que tener la suspicacia suficiente como para remitirnos a los planteamientos de Fischler (1995) y Montanari (2004) sobre la clase social, para darnos cuenta de que tanto los platos con bacalao como los que contienen, carnes, como la res y el cerdo, tienen preeminencia en los textos no porque fueran comunes, sino precisamente porque representaban una agradable excepción a la regla.

Sin embargo, además de remitirnos a los orígenes de la gastronomía puertorriqueña a partir del encuentro entre taínos, españoles y africanos, debíamos describir otra situación de contacto entre culturas que, ciertamente, propició tanto la aparición de los libros de recetas como de sus traducciones, la invasión norteamericana que tuvo lugar en 1898 la posterior adquisición de Puerto Rico como botín de guerra, por parte de los Estados Unidos. Si bien no podíamos detenernos en los complejos procesos y debates que conlleva la relación entre Puerto Rico y los Estados Unidos, era preciso destacar algunos puntos clave. Los primeros textos de cocina escritos por autoras puertorriqueñas surgen en la década de los cincuenta. Es en este período la isla experimenta, de una parte, procesos como la industrialización. Además, en medio del contexto del movimiento de descolonización que tiene lugar en diversas partes del mundo en esta década, el problema de la relación entre Puerto Rico y Estados Unidos vuelve a debatirse. Es en estos años que se ratifica la Constitución del Estado Libre Asociado de Puerto Rico, pero, también el período en que tienen lugar varios atentados nacionalistas.

Duany (2012) sitúa en este período el desarrollo del nacionalismo cultural, un tipo de nacionalismo basado en rituales culturales entre los que, sin duda, se encuentra la cocina. En esta etapa, además, se incrementa la emigración a los Estados Unidos. La población puertorriqueña que se traslada a Norteamérica no necesariamente habla español, pero conserva el gusto por la comida

nacional. Las comunidades de puertorriqueños en la diáspora constituyen uno de los potenciales públicos meta de los textos culinarios que estudiamos.

Por último, observamos que la primera década del siglo XXI emerge como otro período fecundo para los libros de cocina de Puerto Rico. En este punto, pasadas cinco décadas de la publicación de *Cocine a gusto* y *Cocina criolla*, los platos han adquirido otro valor, tanto para los receptores en Puerto Rico como en los Estados Unidos. El movimiento *foodie*, ese interés por probar platos “exóticos” y auténticos”, sin duda marcará la forma en que se publican y consumen estos textos.

Este es un tema que atañe a los Estudios de Traducción y el cual nos gustaría desarrollar en investigaciones futuras. Johnston y Bauman (2014) advierten que el consumo del Otro exótico que promueven los discursos *foodie* puede terminar por reproducir las desigualdades producidas por el colonialismo. Si bien estos autores señalan que los encuentros con la cocina y la cultura del Otro pueden dar lugar a intercambios positivos, como traductores y terminólogos no podemos perder de perspectiva estos planteamientos. No podíamos evitar preguntarnos, en este contexto, cuál sería la forma más ética de dar cuenta de esta terminología.

— *Objetivo 3: Establecer un marco teórico en las disciplinas de la Terminología y la Traducción que nos permita dar cuenta de los términos asociados al dominio culinario en el contexto de Puerto Rico*

Habíamos situado este como nuestro tercer objetivo, en parte, por causa de esa relación entre práctica, descripción y teoría de la que hablaba Holmes ([1972] 1988). El objeto de estudio nos interesaba por causa de nuestras experiencias de trabajo. Por tal razón, queríamos conocer mejor el fenómeno, tanto desde la perspectiva de la Terminología como desde la perspectiva de la Traducción. Sin embargo, como hemos ido perfilando en estas conclusiones, no habríamos podido cumplir los demás objetivos de no haber contado con una base en estas disciplinas.

A fin de estudiar los nodos de conocimiento especializado que se insertan en una situación de contacto entre lenguas y culturas como la que se nos presenta, era preciso combinar aportes de ambas disciplinas. El estudio de la terminología tal y como lo concibe la TCT nos ofrecía numerosas herramientas teóricas para acercarnos al objeto de estudio. Al reconocer que el término es más que una etiqueta intercambiable para un concepto bien delimitado, podemos comprender mejor cómo funciona en el texto. Las tres vías de acceso al término --la lingüística, la cognitiva y

la comunicativa-- que propone la TCT da cabida a otros acercamientos, cada uno concentrado en una de dichas facetas. Los enfoques de la Socioterminología, la TSC, los acercamientos culturales y la TbM, cada uno a su manera, revelan como los términos especializados se insertan en el plano social, cultural y cognitivo. Asimismo, todos estos acercamientos, si bien difieren con respecto a su metodología y ciertos aspectos clave, reconocen que el término es una unidad de la lengua, que se combina con otras unidades de la lengua, tanto especializadas como de lengua general y establece relaciones con estas. Es en el texto que el término adquiere su valor especializado.

En el caso de nuestro estudio, varios de los textos especializados en los que los términos se insertan y adquieren su valor especializado son traducciones.

— *Objetivo 4: Revisar las ontologías, taxonomías y bases de datos relacionadas con el ámbito de la alimentación, la gastronomía y la cocina.*

Al investigar respecto a los avances más recientes en Terminología y exponernos a numerosos proyectos en los que los terminólogos se valen del uso de ontologías para crear bases de conocimientos, consideramos que debíamos buscar la manera de incorporar las ontologías a nuestra investigación. Si bien en este momento no contamos ni con los recursos ni el conocimiento de informática necesario para integrar nuestra base de datos a una ontología como se ha hecho en otros proyectos, llevar a cabo una revisión de las ontologías de culinaria existentes resultó ser un ejercicio productivo en muchos sentidos.

En primer lugar, nos sorprendió descubrir todo el trabajo que se ha hecho en este ámbito, de modo que se han desarrollado tanto ontologías como bases de datos sobre alimentación tanto desde perspectivas comerciales, como académicas e institucionales. Sin embargo, revisar las distintas ontologías y bases de datos confirmó nuestras sospechas respecto a la imposibilidad de dar cuenta de un dominio por medio de un único modelo y sin tener en cuenta los factores culturales y lingüísticos. Incluso dentro de las iniciativas en lengua inglesa, encontramos que según la perspectiva del proyecto se incorporaban categorías diferentes. No obstante, de la revisión de estas ontologías, pudimos extraer un conjunto básico de categorías comunes, lo que a la larga nos ayudaría en el análisis sistemático de los términos que hallamos en el corpus. La identificación de las categorías por medio de las bases de datos y las ontologías también nos permitió establecer un punto de encuentro entre los sistemas culinarios de las dos culturas, a partir del cual estructurar la base de datos.

Por otro lado, en el proceso de revisión de ontologías, dimos con varios recursos que nos fueron de gran ayuda en nuestra base de datos, si bien no eran propiamente ontologías. De una parte, al leer sobre los acercamientos utilizados en el diseño de recursos como LanguaL, INFIC/ENFIC y EuroFir, nos reafirmamos en la necesidad de seguir un acercamiento basado en valores y atributos o facetas, como se les llama en estas investigaciones. El acercamiento por facetas utilizado por estos grupos no se aleja de la propuesta de análisis sistemático de conceptos presentado en Meyer *et al.* (1997) o del recurso de la plantilla definicional que encontramos en Temmerman (2000) o de las investigaciones desarrolladas por los equipos de OncoTerm, EcoLexicon o TxtCeram. Por otro lado, las bases de datos en torno a la alimentación basadas en facetas, así como las de WikiTaaable (Champin *et al.* 2008, Dufour-Lussier *et al.* 2012) y AGROVOC nos sirvieron como fuentes de información. Finalmente, las investigaciones de Karlin (1988, 1989) a partir de varios textos culinarios publicados en los Estados Unidos nos proveyeron de un modelo de base semántica para analizar los procesos que aparecían en nuestro corpus.

— *Objetivo 5: Diseñar y compilar un corpus representativo de recetas adscritas a la cocina puertorriqueña.*

Dado que defendemos una concepción y descripción de las UCE a partir de textos auténticos, producidos en situaciones de comunicación reales, debíamos diseñar un corpus adecuado para nuestro estudio. Diseñar un corpus es un proceso de selección que viene dado por dos criterios: el objeto de estudio y los recursos del investigador (Reppen 2010). En nuestro caso, nos interesaba estudiar recetas producidas y traducidas en el entorno de Puerto Rico. De este modo, seguiríamos la línea propuesta por Flowerdew (2004), quien advertía del creciente interés por dar cuenta de aspectos variacionistas y etnográficos poco estudiados. Tras revisar todo el marco teórico relacionado con el rol de los libros de cocina en la definición de la identidad cultural, sabíamos que debíamos comenzar por estudiar estos textos. El corpus es relativamente pequeño, pero consideramos que es representativo y adecuado en función de nuestros objetivos.

Entendemos que conseguimos configurar un corpus representativo, tanto en términos de los niveles de especialidad, como de calidad, perspectiva y contenido. Gracias a los señalamientos de autores como Hoffmann (1998), Rondeau (1984), Kocourek (1992), Cabré y Estopà (2005) y, especialmente, Ciapuscio (2003), en cuanto a las características de los lenguajes y textos especializados, pudimos dar cuenta del nivel de especialidad de los textos del corpus.

Sin embargo, somos conscientes de que nuestra investigación tiene ciertas limitaciones, dadas en parte por los recursos y el tiempo con el que contábamos. Una de las limitaciones fue que para fines de esta investigación solo utilizamos dos corpus paralelos y no incluimos un corpus comparable de recetas escritas originalmente en inglés. En un momento dado, consideramos utilizar el corpus de CURD (Tasse y Smith 2008), que se encuentra disponible en línea. Sin embargo, el principal problema con este corpus es que en la documentación del proyecto no se indica de dónde se obtuvieron las recetas. Al trabajar con terminología, debe conocerse el origen de los textos a fin de poder dar cuenta del nivel de especialidad de los autores, de su autoridad como especialistas del dominio. En el caso de la cocina, además, resulta imperativo saber el origen más amplio de las recetas, es decir de qué país provienen, en qué variante, del español o del inglés, fueron escritas. Al preparar un recurso terminográfico, tenemos que poder indicarle al usuario, especialmente si se trata de un traductor, en qué contexto le va a ser útil la información. Otro problema que suponía utilizar el corpus de CURD es que este ya se encontraba marcado a partir del lenguaje SOUR CREAM.

Por otro lado, al estar trabajando con terminología del ámbito culinario de Puerto Rico, éramos conscientes de que muchos de los conceptos simplemente no tendrían correspondencia en textos escritos en el contexto de otras culturas. Incluso podríamos encontrar préstamos en lengua española que no correspondieran a los conceptos de nuestro corpus. De hecho, tras realizar una prueba con el antes mencionado corpus de CURD, encontramos dos ocurrencias de *adobo*. Sin embargo, al verificarlas, constatamos que se trata de una receta titulada “Chipotle Peppers in Adobo Sauce”, que en nada se asemeja al concepto de *adobo* de Puerto Rico.

También consideramos otras dos opciones, que eran, respectivamente las de buscar libros de recetas publicados originalmente en inglés en los Estados Unidos, ya fuera por estadounidenses o por puertorriqueños en la diáspora. Tras verificar algunos materiales con estas características, nos dimos cuenta que ese era material de otra investigación. Para estudiar los textos producidos en la diáspora, por ejemplo, tendríamos que adentrarnos más en el estudio de las características y necesidades de este grupo, que como indicáramos, en ocasiones recibe una mirada despectiva de parte de algunos grupos en la isla.

Sin embargo, en el futuro, quisiéramos buscar los medios para contrastar los datos obtenidos por medio de nuestro corpus con otras fuentes, no solo asociadas a Puerto Rico, sino a

la cocina de otros países de habla hispana, tanto en el contexto del Caribe, como en el del resto de Latinoamérica y España. Algunas de las fuentes que consultamos, como el *Diccionario gastronómico de España e Hispanoamérica* y el diccionario de *Elgourmet.com*, intentan dar cuenta de este contexto más amplio, pero aunque no pueden descartarse sus resultados, no parten de corpus.

— *Objetivo 6: Identificar un marco de proceso correspondiente al ámbito de la cocina, las principales categorías conceptuales y las relaciones conceptuales del ámbito de la cocina.*

Cumplir con este objetivo conllevó un proceso cíclico en el que combinamos los acercamientos *top-down* y *bottom-up* que mencionáramos tanto en la introducción como en otros puntos del trabajo. A simple vista, cuando observamos el texto de una receta, sabemos que describe un proceso, por lo que resultaba lógico organizar el dominio a partir de la noción de proceso, siguiendo un modelo semejante tanto a aquellos utilizados en diversos proyectos realizados a partir de la TbM (Faber et al. 2005, Faber 2012) como en el modelo de representación que sugiere Nuopponen (2011b). Sin embargo, del mismo modo que no queríamos estudiar “la gastronomía” de forma abstracta, como un todo uniforme, tampoco queríamos delimitar las categorías que incluiríamos en el estudio solo a partir de la intuición.

Sin embargo, una vez más, la fuente principal de la que obtuvimos los datos fue el análisis de los textos. Tras haber estudiado cómo se afianzaron los estudios de la Lingüística de Corpus, y tras haber visto los resultados de numerosas investigaciones realizadas a partir de los postulados de las corrientes comunicativas, culturales y cognitivas de la terminología, entendíamos que era vital sumergirnos en los textos.

En este punto, nos dejamos guiar por otras investigaciones realizadas en el área de la culinaria y las categorías que estas habían identificado. El modelo de Karlin (1988) nos fue de gran ayuda a la hora de establecer unos argumentos clave que se hallarían en el texto culinario. Sin embargo, a medida que fuimos analizando los textos de nuestro corpus, pudimos afinar estas categorías de modo que reflejaran lo expresado en nuestro corpus. De este modo, identificamos y analizamos las principales categorías conceptuales y las relaciones que estas establecían entre sí.

— *Objetivo 7: Desarrollar plantillas definicionales para las categorías conceptuales principales.*

Como producto del proceso de análisis descrito en el apartado anterior, pudimos desarrollar plantillas definicionales para cada una de las categorías conceptuales principales del dominio culinario, así como para las subcategorías vinculadas a estas. El desarrollo de estas plantillas, combinado con la revisión de bases de datos, manuales y otros textos de referencia del ámbito culinario, nos permitieron registrar y describir los términos de manera sistemática. Por otro lado, entendemos que el uso de esta estrategia resulta de gran ayuda para el traductor, pues explicita parte de las diferencias entre los términos entre las dos lenguas de trabajo.

— *Objetivo 8: Definir otras categorías descriptivas en el entorno de la base de datos que complementen a la definición.*

Aunque como hemos recalado, pusimos todo nuestro empeño en redactar definiciones coherentes y uniformes para todos los términos de la base de datos, queríamos que nuestro recurso fuera más allá. En el proceso de recopilar datos para el estudio, nos encontramos con recursos que se limitaban a ofrecer términos y posibles equivalentes. Sin contexto, esta información no es de ayuda para el traductor. Además, como afirmaran Reiss y Vermeer (1996), una de las múltiples formas de concebir la traducción es como una teoría de la producción textual. Por lo tanto, una herramienta dirigida al traductor debe proveer de recursos que faciliten la producción textual. Este es un punto que también defiende Teixeira (2008), quien creara una base de datos de este dominio. Uno de los puntos fuertes de su investigación fue precisamente vincular las fichas de su base de datos a un corpus, de modo que los usuarios pudieran acceder a ejemplos. La inclusión de ejemplos también es defendida por otros autores, como García Palacios y Fuentes Morán (2002). En nuestro caso, optamos por realizar una selección de ejemplos que representaran los patrones de uso más característicos de nuestro corpus. Entendemos que llevar a cabo una selección ayuda al traductor, pues no tiene que detenerse a revisar cientos de ejemplos, como hiciéramos nosotros al extraer los datos del corpus.

— *Objetivo principal: Estudiar todo el entramado que subyace a las recetas de la cocina puertorriqueña y, en consecuencia, a los nodos de conocimiento especializado representados por los términos utilizados en estas.*

Al inicio de esta tesis señalábamos que todos los objetivos antes presentados eran etapas interrelacionadas en la consecución de un objetivo mayor: estudiar todo el entramado que subyace a las recetas de la cocina puertorriqueña y, en consecuencia, a los nodos de conocimiento

especializado representados por los términos utilizados en estas, en el contexto del intercambio intercultural. A pesar de todo el trabajo realizado y de nuestro convencimiento de que en gran medida hemos cumplido con los objetivos, también nos consta que este es solo el inicio y que todavía queda mucho por hacer. En la medida en que hemos descrito cómo hemos cumplido con los objetivos, hemos sugerido algunas posibles líneas de investigación. A continuación esbozamos otras tantas.

En primer lugar, nos gustaría contrastar los resultados de nuestro corpus con corpus comparables tanto de textos en lengua inglesa como con corpus de otras variantes del español. Asimismo, sería interesante comparar nuestro corpus con otros conformados por textos de la misma temática, pero producidos en otros medios o con diferente grado de especialidad. En segundo lugar, nos interesa complementar los hallazgos de nuestro estudio con otro tipo de fuentes, particularmente con fuentes orales.

En tercer lugar, nos interesa perfeccionar nuestra base de datos y adaptarla a otro formato más accesible. Si bien la herramienta de SDL MultiTerm es de gran utilidad en el entorno de trabajo de SDL Trados, nos consta que esta es una herramienta que no es accesible a todos los potenciales usuarios de nuestra base de datos. Igualmente, utilizar este tipo de base de datos requiere de ciertos conocimientos del programa que quizá no tengan todos los usuarios. En esta misma línea de mejorar la base de datos, quisiéramos integrar más recursos multimedia, como fotos, videos y enlaces.

En cuarto lugar, entendemos que este estudio tiene muchas ramificaciones tanto desde la Terminología como desde los Estudios de Traducción. Desde la perspectiva terminológica, podríamos adentrarnos más en el tema de la variación, tanto desde la perspectiva diacrónica como desde la perspectiva conceptual. Desde la perspectiva traductológica, quisiéramos profundizar en el rol de los textos culinarios en el desarrollo de la identidad y en la relación que se establece con el Otro. Asimismo, nos parece de suma importancia contrastar los textos incluidos en nuestro estudio con otros semejantes producidos por la diáspora puertorriqueña.

LIBROS DE LOS QUE SE OBTUVIERON LAS RECETAS DEL CORPUS

Benet, Wilo. *Puerto Rico True Flavors*. 3ª ed. Baltimore, Maryland USA: Read Street Publishing Inc., 2009. Impreso.

Benet, Wilo. *Puerto Rico Sabor criollo*. 3ª ed. Baltimore, Maryland USA: Read Street Publishing Inc., 2009. Impreso.

Cabanillas, Berta, Carmen Ginorio, y Carmen Quirós. *Cocine a gusto*. 15ª ed. Editorial Universidad de Puerto Rico. Second Edition. Editorial Universidad de Puerto Rico, 1983. Impreso.

Cabanillas, Berta, y Carmen Ginorio. *Puerto Rican Dishes*. 5ª ed. La Editorial Universidad de Puerto Rico. Fifth Edition. La Editorial Universidad de Puerto Rico, 2011. Impreso.

Díaz de Villegas, Jose Luis. *Puerto Rico: La gran cocina del Caribe*. San Juan: La Editorial de la Universidad de Puerto Rico, 2004. Impreso.

Díaz de Villegas, José Luis. *Puerto Rico: Grand Cuisine of the Caribbean*. Second Edition. San Juan: La Editorial de la Universidad de Puerto Rico, 2009. Impreso.

Duprey de Sterling, Emma. *Cocina artesanal puertorriqueña*. San Juan: Editorial de la Universidad de Puerto Rico, 2004. Impreso.

Duprey de Sterling, Emma. *Puerto Rican Artisanal Cookery*. Ed. La Editorial Universidad de Puerto Rico. First Editioin. San Juan: La Editorial Universidad de Puerto Rico, 2009. Impreso.

Valldejuli, Carmen Aboy. *Puerto Rican Cookery*. 35ª ed. Gretna [La.]: Pelican Pub. Co., 2011. Impreso.

Valldejuli, Carmen Aboy. *Cocina criolla*. 68ª ed. Gretna: Pelican Pub. Co., 2011. Impreso.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- «AGROVOC Multilingual agricultural thesaurus. Agricultural Information Management Standards (AIMS)». N.p., 2014. Web. 2016.
- «Composition of Foods. Raw, Processed, Prepared USDA National Nutrient Database for Standard Reference, Release 26. Documentation and User Guide». *USDA.gov*. N.p., s. f. Web. 1 oct. 2015.
- «EuroFIR European Food Information Resource». N.p., s. f. Web. 17 mar. 2017.
- Abend, Omri, Mark Steedman, y Shay B. Cohen. «Lexical Event Ordering with an Edge-Factored Model». *Proceedings of the 2015 Conference of the North American Chapter of the Association for Computational Linguistics: Human Language Technologies*. N.p., 2015. Web.
- Adelstein, Andreína. «Unidad léxica y valor especializado: estado de la cuestión y observaciones sobre su representación». Universitat Pompeu Fabra, 2004. Web.
- Aguado de Cea, Guadalupe. «La fraseología en las lenguas especializadas». *Las lenguas profesionales y académicas*. Ed. Enrique Alcaraz Varó, José Mateo Martínez, y Francisco Yus Ramos. Barcelona: Ariel, 2007. 53-65. Web.
- Ahmad, Khurshid *et al.* «What Is a Term? The Semi-Automatic Extraction of Terms from Text». *Translation Studies: An Interdiscipline: Selected Papers from the Translation Studies Congress, Vienna, 1992*. Ed. Mary Snell-Hornby, Franz Pöchhacker, y Klaus Kaindl. Amsterdam ; Philadelphia: John Benjamins Publishing, 1994. 267-. Impreso.
- Ahmad, Khurshid, y Margaret Rogers. «8.4.1 Corpus Linguistics and Terminology Extraction». *Handbook of Terminology Management*. Ed. Sue Ellen Wright y Gerhard Budin. Volume 2: Application-Oriented Terminology Management. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company, 2001. 725-760. *CrossRef*. Web. 7 dic. 2016.
- Ahn, Yong-Yeol *et al.* «Flavor network and the principles of food pairing». *Scientific Reports* 1 (2011): n. pag. *CrossRef*. Web. 19 jul. 2016.
- Alcina Caudet, Amparo, y Silvia Gamero Pérez, eds. *La traducción científico-técnica y la terminología en la sociedad de la información*. Castelló de la Plana: Publicacions de la Universitat Jaume, 2002. Impreso.
- Alonso, Damiana. «El libro de cocina: un estudio teórico-descriptivo de El libro de doña Petrona». *Información, cultura y sociedad* 24 (2011): 109-122. Web.
- Álvarez Nieves, Alejandro. «La nación manipulada: desfases traductológicos de los documentos jurídicos fundacionales de Puerto Rico». N.p., 2013. *gredos.usal.es*. Web.

- Amsler, Robert Alfred. «The Structure of the Merriam-webster Pocket Dictionary». The University of Texas at Austin, 1980. Impreso.
- Antia, Bassegy Edem. *Indeterminacy in Terminology and LSP: Studies in Honour of Heribert Picht*. John Benjamins Publishing, 2007. Impreso.
- Appadurai, Arjun. «How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India». *Comparative Studies in Society and History* 30.1 (1988): 3-24. Web.
- Arendholz, Jenny *et al.* «Food for Thought —Or, What’s (in) a Recipe? A Diachronic Analysis of Cooking Instructions». *Culinary Linguistics: The Chef’s Special*. Ed. Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius, y Susanne Ley. Amsterdam ; Philadelphia: John Benjamins Publishing, 2013. 119-137.
- Arntz, Reiner, y Heribert Picht. *Introducción a la terminología*. Trad. Amelia de Irazazábal. Madrid [etc.]: Fundación Germán Sánchez Ruipérez [etc.], 1995. Impreso. Biblioteca del libro 64.
- Atibakwa Baboya, Edema. «Approche culturelle de la dénomination en terminologie». *Le vocabulaire scientifique dans les langues africaines: pour une approche culturelle de la terminologie*. Ed. Marcel Diki-Kidiri. Paris: Karthala, 2008. 53-70. Impreso.
- Atibakwa Baboya, Edema. «Terminologie européenne et terminologie africaine : éléments de comparaison». *Terminologies nouvelles* 21 (2000): 32-38. Impreso.
- Atkins, Sue, Jeremy Clear, y Nicholas Ostler. «Corpus Design Criteria». *Literary and Linguistic Computing* 7.1 (1992): 1-16. *llc.oxfordjournals.org*. Web.
- Auger, Alain, y Caroline Barrière. «Pattern-based approaches to semantic relation extraction: A state-of-the-art». *Terminology* 14.1 (2008): 1-19. *EBSCOhost*. Web.
- Auger, Alain. «Repérage des énoncés d’intérêt définitoire dans les bases de données textuelles». Thèse de doctorat. Université de Neuchâtel, 1997. Impreso.
- Baker *et al.*, eds. *Text and technology: in honour of John Sinclair*. Philadelphia: John Benjamins, 1993. Impreso.
- Baker, Mona. «Corpus Linguistics and Translation Studies. Implications and Applications». *Text and technology: in honour of John Sinclair*. Ed. Mona Baker *et al.* Philadelphia: John Benjamins, 1993. 233-250. Impreso.
- Bak-Geller Corona, Sarah. «Narrativas deleitosas de la nación. Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)». *Desacatos* 43 (2013): 31-44. Web.
- Barradas, Efraín. «El cocinero puertorriqueño, El manual del cocinero cubano y la formación del nacionalismo en el Caribe. (Spanish)». *Foro Hispánico* 39 (2010): 267-279. Impreso.

- Barrière, Caroline. «Knowledge-Rich Contexts Discovery». *Advances in Artificial Intelligence*. Londo, Ontario, Canada: N.p., 2004. 187-201. Web.
- Bassnett, Susan, y André Lefevere, eds. *Translation, history and culture*. London: Pinter, 1990. Impreso.
- Batista, Fernando *et al.* «Ontology construction: cooking domain». *Artificial Intelligence: Methodology, Systems, and Applications* 41 (2006): 1-30. Web.
- Bautista Zambrana, María Rosario. «Ontologies for Scientific-Technical Translation». *Linguistic and Translation Studies in Scientific Communication*. Ed. M. Lluïsa Gea Valor. Frankfurt am Main: Peter Lang, 2010. 295-312. Impreso.
- Beetham, Margaret. «Of Recipe Books and Reading in the Nineteenth Century: Mrs Beeton and Her Cultural Consequences». *The Recipe Reader: Narratives, Contexts, Traditions*. Ed. Janet Floyd y Laurel Forster. First Edition edition. Lincoln: University of Nebraska Press, 2010. 15-30. Impreso.
- Béjoint, Henri. «Régards sur la définition en terminologie». *Cahiers de Lexicologie* 70.1 (1997): 19-26. Impreso.
- Berlin, Brent, y Paul Kay. *Basic Color Terms: Their Universality and Evolution*. University of California Press, 1969. Impreso.
- Bernardini, Silvia *et al.* «Introducing Comparapedia: A New Resource for Corpus-Based Translation Studies». Ormskirk: Edge Hill University, 2010. Web.Nelson,
- Berners-Lee, James Hendler, y Ora Lassila. «The Semantic Web». *Scientific American* (2001): n. pag. Web. 8 sep. 2016.
- Bhabha, Homi K., ed. *Nation and narration*. 1st ed., repr. London: Routledge, 1990. Impreso.
- Biber, Douglas. «Representativeness in Corpus Design». *Literary and Linguistic Computing* 8.4 (1993): 243-257. Web.
- Boulanger, Jean-Claude. «Présentation : images et parcours de la socioterminologie». *Meta: Journal des traducteurs* 40.2 (1995): 194-205. Impreso.
- Bower, Anne, ed. *Recipes for reading: community cookbooks, stories, histories*. Amherst: University of Massachusetts Press, 1997. Impreso.
- Bowker, Lynne. «Multidimensional classification of concepts and terms». *Handbook of Terminology Management: Application-Oriented Terminology Management*. Ed. Sue Ellen Wright y Gerhard Budin. vol. 1. Vienna: John Benjamins Publishing Company, 1997. 133-143. Impreso.

- Brillat-Savarin, Jean Anthelme (1755-1826) Auteur du texte. *Physiologie du goût / par Brillat Savarin ; illustrée par Bertall ; précédée d'une notice biographique par Alp. Karr ; dessins à part du texte , gravés sur acier par Ch. Geoffroy, gravures sur bois , intercalées dans le texte par Midderigh*. Paris: G. de Gonet, 1848. *gallica.bnf.fr*. Web. 24 mar. 2017.
- Bubel, Claudia, y Alice Spitz. «The Way to Intercultural Learning Is through the Stomach -- Genre-Based Writing in the EFL Classroom». *Culinary Linguistics: The Chef's Special*. Ed. Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius, y Susanne Ley. Amsterdam ; Philadelphia: John Benjamins Publishing, 2013. 157-188. Impreso.
- Bugnot, Marie-Ange. «La traducción de la gastronomía: textos y contextos (francés-español)». *Trans 10* (2006): 9-22. Web.
- Bugnot, Marie-Ange. «Texto turístico y traducción especializada: estudio crítico de un corpus español-francés sobre la Costa del Sol (1960-2004)». Universidad de Málaga, 2005. *Dialnet*. Web. 10 feb. 2013.
- Butrón, Gloria. *Diccionario gastronómico : España e Hispanoamérica*. 2. ed. Guaynabo, P.R.: Ediciones Santillana, 2008. Impreso.
- Cabré, María Teresa, y Judit Feliu, eds. *La terminología científico-técnica: reconocimiento, análisis y extracción de información formal y semántica [DGES PB96-0293]*. Barcelona: P.P.U., 2001. Impreso. IULATERM.
- Cabré, María Teresa *et al.* «Terminología y Fraseología. Actas del V Simposio de Terminología Iberoamericana, 1996». n. pag. *www.academia.edu*. Web.
- Cabré, María Teresa *et al.* «The GENOMA-KB project: towards the integration of concepts, terms, textual corpora and entities». *ResearchGate*. N.p., 2004. Web. 17 mar. 2017.
- Cabré, María Teresa, y Mercè Lorente, eds. *Terminología y modelos culturales*. 1a. ed. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra, 1999. Impreso. Sèrie Activitats /Institut Universitari de Lingüística Aplicada.
- Cabré, María Teresa, y Rosa Estopà. «Unidades de conocimiento especializado: caracterización y tipología». *Coneixement, llenguatge i discurs especialitzat*. Ed. María Teresa Cabré y Carme Bach. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra, 2005. Web. Sèrie Monografies 7.
- Cabré, María Teresa. *La terminología: teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Antártida/Empúries, 1993. Impreso.
- . «Sur la représentation mentale des concepts: bases pour une tentative de modélisation». *Le sens en terminologie*. Ed. Henri Béjoint y Philippe Thoiron. Lyon: Presses Universitaires de Lyon, 2000. 20-39. Impreso.

- . «Principios teóricos sobre la terminología, su campo de trabajo y sus unidades». *La terminología científico-técnica: reconocimiento, análisis y extracción de información formal y semántica (DGES PB96-0293)*. Ed. María Teresa Cabré y Judit Feliu. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, 2001. 17-26. Impreso.
- . «Análisis textual y terminología, factores de activación de la competencia cognitiva en la traducción». N.p., 2002a. 87-106. *Dialnet*. Web. 27 jun. 2016.
- . «Terminología y Lingüística: la teoría de las puertas». Trad. Rosanna Folguera. *Estudios de Lingüística del Español (ELiEs)* 16 (2002b): n. pág. Web.
- . «Theories of terminology: Their description, prescription and explanation». *Terminology* 9.2 (2003): 163-199. Impreso.
- . *La terminología: Representación y comunicación: Elementos para una teoría de base comunicativa y otros artículos*. 1a ed. eBook. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística aplicada, Universitat Pompeu Fabra, 2005. Monografies.
- Carbonell i Cortés, Ovidi. *Traducir al otro: traducción, exotismo, poscolonialismo*. Cuenca: Ediciones de la Universidad de Castilla-La Mancha, 1997. Impreso.
- Catford, J. C. *A linguistic theory of translation: an essay in applied linguistics*. 4th imp. London: Oxford University Press, 1965. Impreso. Language and language learning.
- Çelik, Duygu. «FoodWiki: Ontology-Driven Mobile Safe Food Consumption System». *The Scientific World Journal* 2015 (2015): e475410. www.hindawi.com. Web.
- Champin, Pierre-Antoine *et al.* «Construction manuelle de la partie haute d'une ontologie modulaire destinée à une annotation de cas textuels - étude de cas pour une application culinaire dans le cadre du projet Taaable». *16ème atelier de Raisonnement à Partir de Cas*. N.p., 2008. Web.
- Charrondiere, U. Ruth, y Barbara Burlingame. «Report on the FAO/INFOODS Compilation Tool: A simple system to manage food composition data». *Journal of Food Composition and Analysis* 24.4-5 (2011): 711-715. *ScienceDirect*. Web. 8th International Food Data Conference: Quality food composition data, key for health and trade.
- Ciapuscio, Guiomar Elena, Inés Kuguel, y Isabel Otañi. «El conocimiento especializado: el texto de especialidad y los criterios para su tipologización». *Coneixement, llenguatge i discurs especialitzat*. Ed. María Teresa Cabré y Carme Bach. 1a. ed. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra, 2005. Impreso. Sèrie Monografies 7.

- Ciapuscio, Guiomar Elena, y Inés Kuguel. «Hacia una tipología del discurso especializado: aspectos teóricos y aplicados». *Texto, terminología y traducción*. Ed. Joaquín García Palacios y Ma. Teresa Fuentes Morán. Salamanca: Ediciones Almar, 2002. 37-73. Impreso. Biblioteca de traducción.
- Ciapuscio, Guiomar Elena. *Textos especializados y terminología*. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada. Universitat Pompeu Fabra, 2003. Impreso.
- Coloma y Garcés, Eugenio. *El Cocinero Puertorriqueño*. Ed. Jose Carvajal. Edición: Quinta. Ediciones Puerto, [1859] 2004. Impreso.
- Condamines, Anne, y Josette Reyberolle. «Searching for and identifying conceptual relationships via a corpus-based approach to a Terminological Knowledge Base (CTKB) Methods and Results». *Recent Advances in Computational Terminology*. Ed. Didier Bourigault, Christian Jacquemin, y Marie-Claude L'Homme. Amsterdam ; Philadelphia: John Benjamins, 2001. 127-148. Impreso.
- Condamines, Anne. «Corpus analysis and conceptual relation patterns». *Terminology. International Journal of Theoretical and Applied Issues in Specialized Communication* 8.1 (2002): 141-162. www.jbe-platform.com. Web.
- Corcho, Oscar *et al.* «Construcción de ontologías legales con la metodología METHONTOLOGY y la herramienta WebODE». *Law and the Semantic Web. Legal Ontologies, Methodologies, Legal Information Retrieval, and Applications*. Ed. R. Benjamins *et al.* vol. 3369. Facultad de Informática (UPM), 2005. 142-157. oa.upm.es. Web. 16 mar. 2017.
- Coseriu, Eugenio. *Introducción a la lingüística*. Madrid: Gredos, 1986. Impreso. Biblioteca románica hispánica. III, Manuales 65.
- Cotter, Colleen. «Claiming a Piece of the Pie: How the Language of Recipes Defines Community». *Recipes for reading: community cookbooks, stories, histories*. Ed. Anne Bower. Amherst: University of Massachusetts Press, 1997. 51-72. Impreso.
- Crocker, Betty. *Betty Crocker's Picture Cook Book*. Minneapolis: Wiley, 1998. Impreso.
- Croft, William, y D. Alan Cruse. *Cognitive linguistics*. 1st ed., repr. Cambridge: Cambridge University Press, 2004. Impreso. Cambridge textbooks in linguistics.
- Croft, William, y D. Alan Cruse. *Lingüística cognitiva*. Trad. Antonio Benítez Burraco. Ediciones AKAL, 2008. Impreso.
- Croft, William. *The Representation of Adverbs, Adjectives and Events in Logical Form*. Menlo Park. CA: Artificial Intelligence Center, Computer Science and Technology Division, SRI International, 1984. Web. 12 mar. 2017.

- Cruse, Alan. *Meaning in language: an introduction to semantics and pragmatics*. Oxford: Oxford University Press, 2000. Impreso. Oxford textbooks in linguistics.
- Cruse, David. A. *Lexical semantics*. Cambridge [etc.]: Cambridge University Press, 1986. Impreso. Cambridge textbooks in linguistics.
- Crystal, David, y Derek Davy. *Investigating English Style*. Indiana University Press, 1969. Impreso.
- Currás, Emilia. *Ontologías, taxonomía y tesauros: manual de construcción y uso*. 3a. ed. act. y ampl. Gijón: Trea, 2005. Impreso. Biblioteconomía y administración cultural 116.
- Currás, Emilia. *Thesaurus: lenguajes terminológicos*. Madrid: Paraninfo, 1991. Impreso.
- Dancette, Jeanne, y Marie-Claude L'Homme. «Building specialized dictionaries using lexical functions». *Linguistica Antverpiensia*, NS (2007): 113-131. Web.
- Dancette, Jeanne, y Rosa Castrillón. «Un diccionario enciclopédico y ontológico: el campo de la migración transnacional». *Onomázein*. N.p., 2009. Web. 18 jun. 2014.
- Dancette, Jeanne. «Questions de conception ou de conceptualisation ? Du texte à la carte conceptuelle en traduction». *Le Langage et l'Homme* XXXX.1 (2005): 107-122. Web.
- . «Semantic relations in the field of retailing». *Terminology* 13.2 (2007): 201-223. *EBSCOhost*. Web.
- Dancette, Jeanne. «L'intégration des relations sémantiques dans les dictionnaires spécialisés multilingues : du corpus ciblé à l'organisation des connaissances». *Meta : Journal des traducteurs / Meta : Translators Journal* 56.2 (2011): 284-300. *www.erudit.org*. Web.
- Dann, Graham M.S. «Gastrolingo: The Register of Food and Drink». *The Language of Tourism. A Sociolinguistic Perspective*. Wallingford, UK: Cab International, 1996. 235-238. Impreso.
- Davies, Alan. *Introduction to Applied Linguistics: From Practice to Theory: From Practice to Theory*. Edinburgh University Press, 2007. Impreso.
- De Beaugrande, Robert. «Special Purpose Language and Linguistic Theory». *Unesco Alsed-LSP Newsletter* 10.2 (1987): 2-11. Impreso
- De Miguel, Juan, Laura Plaza, y Belén Díaz Agudo. «ColibriCook: A CBR System for Ontology-Based Recipe Retrieval and Adaptation». *ECCBR 2008 Proceedings*. Trier, Germany: N.p., 2008. Impreso.
- Delavigne, Valérie. «Approche socioterminologique des discours du nucléaire». *Meta* 40.2 (1995): 308-319. Impreso.

- . «Problèmes d'enquêtes en socioterminologie». Le Havre, France: N.p., 1996. 163-178. Web. 18 ago. 2016.
- Delgado Salazar, Ramiro. «Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo». *Estudios de Asia y África*. XXXVI (2001): 83-108. Impreso.
- Díaz Quiñones, Arcadio. *La memoria rota*. 2a. ed. San Juan, Puerto Rico: Huracán, 2003. Imp. La nave y el puerto.
- Diederich, Catherine. *Sensory Adjectives in the Discourse of Food: A Frame-Semantic Approach to Language and Perception*. John Benjamins Publishing Company, 2015. Impreso.
- Diemer, Stefan. «Recipes and food discourse in English – a historical menu.» (2013): 165-181. Web.
- Dik, Simon C. *Stepwise Lexical Decomposition*. Lisse: The Peter de Ridder Press, 1978. Impreso.
- . *Advances in Functional Grammar*. Foris Publications, 1983. Impreso.
- Diki-Kidiri, Marcel *et al.* «Introduction». *Terminologies nouvelles* 21 (2000a): 7-9. Impreso.
- Diki-Kidiri, Marcel, y Edema Atibakwa Baboya. «Problèmes d'enquêtes en socioterminologie». Le Havre, France: N.p., 1996. 163-178. Web. 18 ago. 2016.
- . «Les langues africaines sur la toile». *Cahiers du Rifal* 23. Le traitement informatique des langues africaines (2001): 5-10. Impreso.
- Diki-Kidiri, Marcel. «Terminologie et diversité culturelle». *Terminologies nouvelles* 21 (2000a): 5-6. Impreso.
- . «Une approche culturelle de la terminologie». *Terminologies nouvelles* 21 (2000b): 27-31. Impreso.
- , ed. *Le vocabulaire scientifique dans les langues africaines: pour une approche culturelle de la terminologie*. Paris: Karthala, 2008. Impreso.
- . «Le vocabulaire juridique en sängö. Une application de la terminologie culturelle». *Dynamics and terminology: an interdisciplinary perspective on monolingual and multilingual culture-bound communication*. Ed. Rita Temmerman y Marc van Campenhoudt. Amsterdam ; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 2014. 99-110. Impreso. Terminology and lexicography research and practice 16.
- Dobric, Nikola. *Theory and Practice of Corpus-Based Semantics*. BoD – Books on Demand, 2013. Impreso.

- Domènech Bagaria, Ona. «Textos especialitzats i variació vertical: la diversitat terminològica com a factor discriminant del nivell d'especialització d'un text». Universitat Pompeu Fabra, 2006. *www.tdx.cat*. Web. 6 oct. 2016.
- Douglas, Mary. «Deciphering a Meal». *Daedalus* 101.1 (1972): 61-81. Impreso.
- . «Deciphering a Meal». *Food and Culture: A Reader*. Ed. Carole Counihan y Penny Van Esterik. New York and London: Psychology Press, 1997. 36-54. Impreso.
- Driver, Elizabeth. *A Bibliography of Cookery Books Published in Britain, 1875-1914*. Prospect Books, 1989. Impreso.
- . *Culinary Landmarks: A Bibliography of Canadian Cookbooks, 1825-1949*. University of Toronto Press, 2008. Impreso.
- . «Cookbooks as Primary Sources for Writing History: A Bibliographer's View». *Food, Culture & Society* 12.3 (2009): 257-275. *biblioteca.uprrp.edu:2068*. Web.
- Duany, Jorge. *The Puerto Rican nation on the move: identities on the island & in the United States*. Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2002. Impreso.
- . «Una colonia poscolonial: seis décadas del Estado Libre Asociado de Puerto Rico». *Historia de las Antillas. Vol. IV, Historia de Puerto Rico*. Ed. Consuelo Naranjo Orovio, Luis E. González, y María Dolores Luque. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas : Doce Calles, 2012. 721-738. Impreso. Colección Antilia.
- Dufour-Lussier, Valmi *et al.* «Semi-automatic annotation process for procedural texts: An application on cooking recipes». *ResearchGate* (2012): n. pag. *www.researchgate.net*. Web. 20 jul. 2016.
- Durán Muñoz, Isabel. «El trabajo ontoterminográfico aplicado a la traducción de textos del turismo de aventura (español-inglés-alemán): fases de preparación, elaboración y edición». Universidad de Málaga, 2011. Impreso.
- Era Pérez, Norma. «Búsqueda de una definición de la palabra “vianda” en la variante cubana del español». *Cultura, economía y desarrollo en Lorca en el alba del siglo XXI: actas del XXXVII Congreso Internacional de la Asociación Europea de Profesores de Español : Lorca, 21-26 de julio de 2002*. Ed. José Luis Molina Martínez. EDITUM, 2003. 69-75. Web.
- Estany, Anna. «El estatus científico-académico de la terminología». *Coneixement, llenguatge i discurs especialitzat*. Ed. María Teresa Cabré y Carme Bach. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra, 2005. 289-308. Impreso. Sèrie Monografies 7. Impreso.

- Evens, Martha Walton, ed. *Relational models of the lexicon: representing knowledge in semantic networks*. 1st published. Cambridge [etc.]: Cambridge University Press, 1988. Impreso. Studies in natural language processing.
- Even-Zohar, Itamar. «Polysystem Theory». *Poetics Today* 11.1 (1990): 9-27. Impreso.
- Faber, Pamela *et al.* «Process-oriented terminology management in the domain of Coastal Engineering». *Terminology* 12.2 (2006): 189-213. *IngentaConnect*. Web.
- Faber, Pamela, Carlos Márquez Linares, y Miguel Vega Expósito. «Framing Terminology: A Process-Oriented Approach». *Meta: Journal des traducteurs* 50.4 (2005): n. pag. *CrossRef*. Web. 10 feb. 2014.
- Faber, Pamela, y Clara Inés López Rodríguez. «Terminology and Specialized Language». *A Cognitive Linguistics View of Terminology and Specialized Language*. Ed. Pamela Faber. Walter de Gruyter, 2012. 9-32. Impreso.
- Faber, Pamela, y Pilar León Araúz. «Dinamismo conceptual en las bases de conocimiento terminológico: el caso de EcoLexicon / Conceptual Dynamism in Terminological Knowledge Bases: The Case of Ecolexicon». *Íkala* 0.15 (2) (2010): 75-100. Impreso.
- . «Specialized Knowledge Dynamics: From Cognition to Culture-Bound Terminology». *Dynamics and terminology: an interdisciplinary perspective on monolingual and multilingual culture-bound communication*. Ed. Rita Temmerman y Marc Van Campenhoudt. Amsterdam ; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 2014. 135-158. Impreso. *Terminology and lexicography research and practice* 16.
- Faber, Pamela. «Oncoterm: sistema bilingüe de información y recursos oncológicos». *La traducción científico-técnica y la terminología en la sociedad de la información*. Ed. Amparo Alcina Caudet y Silvia Gamero Pérez. N.p., 2002. 177-188. Web. 29 jun. 2016.
- . *A Cognitive Linguistics View of Terminology and Specialized Language*. Walter de Gruyter, 2012. Impreso.
- Fallada Pouget, Carmina. «Are Menu Translations Getting Worse? Problems from Empirical Analysis of Restaurant Menus in English in the Tarragona Area». *Quaderns: Revista de traducció* 4 (1999): 127-134. Web.
- Fedor de Diego, Alicia. *Terminología: teoría y práctica*. Caracas, Venezuela: Equinoccio, 1995. Impreso.
- Feliu, Judit, Jorge Vivaldi, y María Teresa Cabré Castellví. *Ontologies: A Review*. Barcelona: Universitat Pompeu Fabra, Institut Universitari de Lingüística Aplicada, 2002. Impreso. Serie Informes, 34.

- Feliu, Judit. «Propuesta de clases conceptuales y de relaciones conceptuales: recopilación y análisis». *La terminología científico-técnica: reconocimiento, análisis y extracción de información formal y semántica [DGES PB96-0293]*. Ed. María Teresa Cabré y Judit Feliu. Barcelona: P.P.U., 2001. 143-154. Impreso. IULATERM.
- Feliu, Judit. «Relacions conceptuals i terminologia: anàlisi i proposta de detecció semiautomàtica». info:eu-repo/semantics/doctoralThesis. Universitat Pompeu Fabra, 2004. Web. 27 jun. 2016.
- Feliu, Judit. «Relacions conceptuals i variació funcional: elements per a un sistema de detecció automàtica». (2002) Institut Universitari de Linguística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra. [Tesina inédita]
- Feller, Jean. «La créativité lexicale, de Louis Guilbert.» *Communication et langages* 30.1 (1976): 127-127. Web.
- Fernández Silva, Sabela. «La poliedricidad del concepto especializado a través de la variación denominativa: primera aproximación». Proyecto de Tesis. IULA, 2007. Web.
- Fernández Silva, Sabela. «Variación terminológica y cognición: factores cognitivos en la denominación del concepto especializado». info:eu-repo/semantics/doctoralThesis. Universitat Pompeu Fabra, 2011. Web. 9 nov. 2012.
- Fernández Silva, Sabela. «La influencia del área disciplinar en la variación terminológica: Un estudio en un corpus interdisciplinario sobre pesca». *Revista signos* 46.83 (2013): 361-388. *SciELO*. Web.
- Fernández, M. «METHONTOLOGY: From ontological art towards ontological engineering.» *Proceedings of the Spring Symposium Series Workshop on Ontological Engineering*. N.p., 1997. 33-40. Impreso.
- Fernández-Armesto, Felipe. *Historia de la comida: alimentos, cocina y civilización*. Trad. Victoria Ordóñez. 1a. ed. Barcelona: Tusquets, 2004. Impreso. Los 5 sentidos 38.
- Fernández-López, M., A. Gómez-Pérez, y N. Juristo. «METHONTOLOGY: From Ontological Art Towards Ontological Engineering». *Proceedings of the Ontological Engineering AAAI-97 Spring Symposium Series*. Stanford University, EEUU: Facultad de Informática (UPM), 1997. 33-40. *oa.upm.es*. Web. 16 mar. 2017.
- Fillmore, Charles J. «The Case for Case». *Universals in linguistic theory*. Ed. Emmon W. Bach y Robert T. Harms. New York: Holt, Rinehart and Winston, 1968. 1-88. Impreso.
- . «Scenes-and-Frames Semantics». *Fillmore's case grammar: a reader*. Ed. René Dirven y Günter Radden. Heidelberg: Groos, 1987 [1977]. 79-87. Impreso. *Studies in descriptive linguistics* 16.

- . «Frame Semantics». *Linguistics in the Morning Calm*. Seoul, Korea: Hanshin Publishing Company, 1982. 111-137. Impreso.
- . *Fillmore's case grammar: a reader*. Ed. René Dirven y Günter Radden. Heidelberg: Groos, 1987. Impreso. *Studies in descriptive linguistics* 16.
- . «“Corpus linguistics” vs. “computer-aided armchair linguistics”». *Directions in Corpus Linguistics: Proceedings from a 1991 Nobel Symposium on Corpus Linguistics*. Stockholm: Mouton de Gruyter, 1992. 35-60. Impreso.
- Fillmore, Charles J., y Beryl Atkins. «Toward a frame-based lexicon: The semantics of RISK and its neighbors». *Frames, fields, and contrasts*. Ed. Adrienne Lehrer y Eva Kittay. Hillsdale, NJ: Lawrence Erlbaum, 1992. 75-102. Impreso.
- Fillmore, Charles J., Christopher R. Johnson, y Miriam R.L. Petruck. «Background to Framenet». *International Journal of Lexicography* 16.3 (2003): 235-250. Impreso.
- Fillmore, Charles J. «Frame Semantics and the Nature of Language». *Annals of the New York Academy of Sciences* 280.1 Origins and E (1976): 20-32. *CrossRef*. Web.
- Fillmore, Charles J.. «The Case for Case». *Universals in linguistic theory*. Ed. Emmon W. Bach y Robert T. Harms. New York: Holt, Rinehart and Winston, 1968. 1-88. Impreso.
- Fischler, Claude. «Food, Self and Identity». *ResearchGate* 27.2 (1988): 275-292. www.researchgate.net. Web.
- . *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*. Trad. Mario F. Merlino. Barcelona: Anagrama, 1995. Impreso. Colección Argumentos.
- Fisher, M. F. K. «The Anatomy of a Recipe». *With Bold Knife and Fork*. New York, NY: Paragon, 1983. 13-24. Impreso.
- Flores, Juan. «The Lite Colonial: Diversions of Puerto Rican Discourse». *From Bomba to Hip-Hop: Puerto Rican Culture and Latino Identity*. Columbia University Press, 2000. 31-48. Impreso.
- Flowerdew, Lynne. «Corpus Linguistic Techniques Applied to Textlinguistics». *System* 26 (1998): 541-542. Web.
- . «The Argument for Using English Specialized Corpora to Understand Academic and Professional Language». *Discourse in the Professions: Perspectives from Corpus Linguistics*. Ed. Connor-Upton y Thomas Albin Upton. John Benjamins Publishing, 2004. 444-457. Impreso.

- Floyd, Janet. «Simple, Honest Food: Elizabeth David and the Construction of Nation in Cookery Writing». *The Recipe Reader: Narratives, Contexts, Traditions*. Ed. Janet Floyd y Laurel Forster. First Edition edition. Lincoln: University of Nebraska Press, 2010. 72-87. Impreso.
- Fontanella, María Beatriz. *El español de América*. Editorial MAPFRE, 1992. Impreso.
- Francis, W. Nelson. «Language Corpora B.C.» *Directions in corpus linguistics: proceedings of Nobel Symposium 82, Stockholm, 4-8 August 1991*. Berlin [etc]: Mouton de Gruyter, 1992. 17-32. *brumario.usal.es Library Catalog*. Web. Trends in linguistics. Studies and monographs 65.
- Freixa, Judit. «Causes of denominative variation in terminology: A typology proposal». *Terminology* 12.1 (2006): 51-77. Impreso.
- Freixa, Judit. «Otra vez sobre las causas de la variación denominativa». *Debate Terminológico* 9 (2013): 38-46. Impreso.
- Freixa, Judit. *La Variació terminològica: anàlisi de la variació denominativa en textos de diferent grau d'especialització de l'àrea de medi ambient*. Universitat de Barcelona, 2002. *diposit.ub.edu*. Web.
- Fuster, Melissa. «Writing Cuisine in the Spanish Caribbean: A Comparative Analysis of Iconic Puerto Rican and Cuban cookbooks». *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research* 18.4 (2015): 659-680. Web.
- Gaillard, Emmanuelle, Jean Lieber, y Emmanuel Nauer. «Improving Case Retrieval Using Typicality». *Case-Based Reasoning Research and Development: 23rd International Conference, ICCBR 2015, Frankfurt Am Main, Germany, September 28-30, 2015. Proceedings*. Ed. Eyke Hüllermeier y Mirjam Minor. Springer, 2015. Impreso.
- Gambier, Yves. «Travail et vocabulaire spécialisés : prolégomènes à une socio-terminologie». *Meta: Journal des traducteurs* 36.1 (1991): 8. *CrossRef*. Web.
- García Aragón, Alejandro, Miriam Buendía Castro, y Clara Inés López Rodríguez. «Terminología y traducción: un viaje de ida y vuelta desde un punto de vista “cultural” que no “culturalista”». *TIC, Trabajo Colaborativo e interacción en Terminología y Traducción*. Ed. Chelo Vargas Sierra. Edición: 1. Granada: Comares, 2014. 277-287. Impreso.
- García de Quesada, Mercedes, Pedro Antonio Fuertes Olivera, y Silvia Montero Martínez. «Propuesta de estructura definicional terminográfica en OntoTerm». *Terminology: international journal of theoretical and applied issues in specialized communication* 8.1 (2002): 57-90. Impreso.

- García de Quesada, Mercedes. «Estructura definicional terminográfica en el subdominio de la oncología clínica». Universidad de Granada, 2001. Web. 6 ago. 2016.
- García Palacios, Joaquín, y Ma. Teresa Fuentes Morán. «Los ejemplos en el diccionario de especialidad». *Texto, terminología y traducción*. Ed. Joaquín García Palacios y María Teresa Fuentes Morán. 1a. ed. Salamanca: Almar, 2002. 75-97. Impreso. Biblioteca de traducción 8.
- Gaspari, Federico. «Exploring Expo Milano 2015: A cross-linguistic comparison of food-related phraseology in translation using a comparallex corpus approach». *The Translator* 21.3 (2015): 327-349. *Taylor and Francis+NEJM*. Web.
- Gaudin, François. *Pour une socioterminologie: des problemes semantiques aux pratiques institutionnelles*. Rouen: Université de Rouen, 1993. Impreso. Publications de l'Université de Rouen.
- Gaudin, François. *Socioterminologie: une approche sociolinguistique de la terminologie*. Bruxelles: De Boeck & Larcier, 2003. Impreso. Champs linguistiques.
- Geeraerts, Dirk. «Vagueness's puzzles, polysemy's vagaries». *Cognitive Linguistics (includes Cognitive Linguistic Bibliography)* 4.3 (2009): 223–272. *DeGruyter*. Web.
- Geeraerts, Dirk. *Theories of lexical semantics*. 1st ed. Oxford ; New York: Oxford University Press, 2010. Impreso.
- Gläser, Rosemarie. «Towards New Ways of Terminology Description: The Sociocognitive Approach.» *Lexikos* 14.1 (2010): n. pag. Web.
- Goddard, Cliff, y Anna Wierzbicka. *Meaning and Universal Grammar: Theory and Empirical Findings*. John Benjamins Publishing, 2002. Impreso.
- . «Universal Human Concepts as a Basis for Contrastive Linguistic Semantics». *Current Trends in Contrastive Linguistics: Functional and Cognitive Perspectives*. Ed. María de los Ángeles Gómez González, J. Lachlan Mackenzie, y Elsa M. González Álvarez. Amsterdam, the Netherlands ; Philadelphia, PA: John Benjamins Publishing, 2008. 205-226. Impreso.
- . *Words and Meanings: Lexical Semantics Across Domains, Languages, and Cultures*. OUP Oxford, 2014. Impreso.
- Goddard, Cliff. «1. Natural Semantic Metalanguage: The state of the art». *Cross-Linguistic Semantics*. Ed. Cliff Goddard. N.p., 2008. 1-34. Web. 23 sep. 2016.
- . «1. Natural Semantic Metalanguage: The State of the Art». *Studies in Language Companion Series*. Ed. Cliff Goddard. vol. 102. Amsterdam: John Benjamins Publishing Company, 2008. 1-34. *CrossRef*. Web. 23 sep. 2016.

- Goded Rambaud, Margarita, y Alfredo Poves Luelmo, eds. *Proceedings of the First International Workshop on Linguistic Approaches to Food and Wine Description =: (Actas Del Primer Congreso Internacional Sobre Aproximaciones Lingüísticas a La descripción de la comida y del vino)*. 1a. ed. eBook. Madrid: Universidad Nacional de Educación a Distancia, 2010. Colección Arte Y Humanidades 002.
- Goded Rambaud, Margarita. «La Percepción Sensorial Y El Léxico de La Comida Y La Bebida En Inglés Y Español». *Estudios de Filología Inglesa. Homenaje a La Dra. Asunción Alba Pelayo*. Ed. M^a Teresa Gibert Maceda y Laura Alba Jueza. Madrid: Editorial UNED, Kindle ed. 2014 [2008]. 163-185.
- Gómez González-Jover, Adelina. «Terminografía, lenguajes profesionales y mediación interlingüística: aplicación metodológica al léxico especializado de la industria del calzado y las industrias afines». (2011): n. pag. *www.tdx.cat*. Web. 14 mar. 2017.
- González Pastor, Diana María, y Analía Rosa Cuadrado Rey. «El léxico en el ámbito de la gastronomía valenciana: un estudio de las técnicas de traducción de los culturemas». *TIC, Trabajo colaborativo e interacción en Terminología y Traducción*. Ed. Chelo Vargas Sierra. Granada: Comares, 2014. Impreso.
- Goody, Jack. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge University Press, 1982. Impreso.
- Görlach, Manfred. «The Cooking Recipe». *Text Types and the History of English*. Berlin; New York: Walter de Gruyter, 2004. 121-140. Impreso.
- Görlach, Manfred. *Text Types and the History of English*. Walter de Gruyter, 2004. Impreso.
- Gruber, Thomas R. «A Translation Approach to Portable Ontology Specifications». *Knowl. Acquis.* 5.2 (1993): 199–220. *ACM Digital Library*. Web.
- Gruber, Thomas R. «Toward principles for the design of ontologies used for knowledge sharing?» *International Journal of Human-Computer Studies* 43.5 (1995): 907-928. *ScienceDirect*. Web.
- Guespin, Louis. «Travail scientifique et contacts de langues : une enquête socioterminologique». *Aspect terminologiques des pratiques langagières au travail*. Cahier no.7, Langage et travail. N.p., 1994. 52-59. Impreso.
- . «La circulation terminologique et les rapports entre science, technique et production». *Meta: Journal des traducteurs* 40.2 (1995): 206. *CrossRef*. Web.
- Gutiérrez Mota, Sergio, y Belén Díaz Agudo. «ACook: Recipe adaptation using ontologies, case-based reasoning systems and knowledge discovery». *Cooking with Computers* (2012): n. pag. Web.

- Hamm, Margherita Arlina. «Puerto Rican Cookery». *Porto Rico and the West Indies Illustrated*. London; New York: F. Tennyson Neely, 1899. 139-149. Web.
- Hatim, Basil, y Ian Mason. *The translator as communicator*. 1st ed. London ; New York: Routledge, 1997. Impreso
- Hearst, Marti A. «Automatic Acquisition of Hyponyms from Large Text Corpora». *Proceedings of the 14th Conference on Computational Linguistics - Volume 2*. Stroudsburg, PA, USA: Association for Computational Linguistics, 1992. 539–545. *ACM Digital Library*. Web. COLING '92.
- Hermans, Theo. «Norms and the determination of translation: a theoretical framework». *Translation, Power, Subversion*. Ed. R. Alvarez y M. Vidal. Clevedon, England: Multilingual Matters, 1996. 25-51. Impreso.
- Hermans, Theo, ed. *The manipulation of literature: studies in literary translation*. London: Croom Helm, 1985. Impreso.
- Hermans, Theo. «Los estudios de traducción transculturales o la traducción “densa”». *El giro cultural de la traducción: reflexiones teóricas y aplicaciones didácticas*. Ed. Emilio Ortega Arjonilla. Trad. María Pérez López de Heredia y M. Rosario Martín Ruano. Frankfurt am Main: Peter Lang, 2007. 119-139. Impreso. *Studien zur romanischen Sprachwissenschaft und interkulturellen Kommunikation* 40.
- Herrera, P. Javier, Pablo Iglesias, David Romero, *et al.* «JaDaCook: Java Application Developed and Cooked Over Ontological Knowledge.» *ResearchGate*. N.p., 2008. 209-218. www.researchgate.net. Web. 20 jul. 2016.
- Herrera, P. Javier, Pablo Iglesias, Jairo Javier García Sánchez, *et al.* «JaDaCook 2: Cooking Over Ontological Knowledge». N.p., 2009. Web. 7 sep. 2016.
- Herrezuelo Campos, María Inmaculada. «Estudio de la explicitación en dos publicaciones periódicas gratuitas bilingües (*Ronda Iberia* y *Sur in English*). Análisis de casos». *TRANS: revista de traductología* 12 (2008): 169-188. Web.
- Hesser, Amanda. «The Plantain: Anything You Want It to Be». *The New York Times* 29 jul. 1998. *NYTimes.com*. Web.
- Higman, B. W. «Cookbooks and Caribbean Cultural Identity: An English-Language Hors D'Oeuvre». *NWIG: New West Indian Guide / Nieuwe West-Indische Gids* 72.1/2 (1998): 77-95. Impreso.
- Hoffmann, Lothar. *Llenguatges d'especialitat: selecció de textos*. Ed. Jenny Brumme. 1a. ed. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, 1998. Impreso.

- Holmes, James S. *Translated!: Papers on Literary Translation and Translation Studies*. Rodopi, 1988. Impreso.
- Hunston, Susan. *Corpora in applied linguistics*. 1st published, 7th printing. Cambridge ; Madrid [etc.]: Cambridge University Press, 2002. Impreso. The Cambridge applied linguistics series.
- Hurtado Albir, Amparo. *Traducción y traductología: introducción a la traductología*. 3rd ed. Madrid: Cátedra, 2007. Impreso. Lingüística.
- Hussein, Basel Al-Sheikh. «The Sapir-Whorf Hypothesis Today». *Theory and Practice in Language Studies* 2.3 (2012): 642-646. Impreso.
- Ireland, Jayne D, y A Møller. «LanguaL Food Description: a Learning Process». *European Journal of Clinical Nutrition* 64 (2010): S44-S48. CrossRef. Web.
- . «Review of International Food Classification and Description». *Journal of Food Composition and Analysis* 13.4 (2000): 529-538. ScienceDirect. Web.
- Jakobson, Roman. «On Linguistic Aspects of Translation». *Theories of Translation: An Anthology of Essays from Dryden to Derrida*. Ed. John Biguenet y Rainer Schulte. Chicago: The University of Chicago Press, 1992. Impreso.
- Jakus, Grega *et al.* *Concepts, Ontologies, and Knowledge Representation*. New York, NY: Springer New York, 2013. CrossRef. Web. 4 may 2016. SpringerBriefs in Computer Science.
- Jermurawong, Jermurawong, y Nizar Habash. «Predicting the Structure of Cooking Recipes». *EMNLP*. Lisbon, Portugal: N.p., 2015. Impreso.
- Johnston, Josée, y Shyon Baumann. *Foodies: Democracy and Distinction in the Gourmet Foodscape*. Kindle ed. New York and London: Routledge, 2014.
- Kageura, Kyo. «Toward the theoretical study of terms: A sketch from the linguistic viewpoint». *Terminology* 2.2 (1995): 239-257. IngentaConnect. Web.
- . *The Dynamics of terminology: a descriptive theory of term formation and terminological growth*. Amsterdam ; Philadelphia: John Benjamins, 2002. Impreso. Terminology and lexicography research and practice 5.
- Kamel Boulos, Maged N. *et al.* «Towards an “Internet of Food”: Food Ontologies for the Internet of Things». *Future Internet* 7 (2015): 372-392. Impreso.
- Karlin, Robin F. «Defining the Semantics of Verbal Modifiers in the Domain of Cooking Tasks». *Proceedings of the 26th Annual Meeting on Association for Computational Linguistics*. Stroudsburg, PA, USA: Association for Computational Linguistics, 1988a. 61–67. ACM Digital Library. Web. 12 mar. 2017. ACL '88.

- . *SEAFACt: Semantic Analysis for Animation of Cooking Tasks*. University of Pennsylvania Department of Computer and Information Science, 1988b. Web.
- Kerremans, Koen, y Rita Temmerman. «Towards multilingual, termontological support in ontology engineering». *Proceeding of Termino* (2004): n. pag. www.researchgate.net. Web. 21 jul. 2016.
- Khoo, Christopher, y Sung Hyon Myaeng. «Identifying Semantic Relations in Text for Information Retrieval and Information Extraction». *The Semantics of Relationships: An Interdisciplinary Perspective*. Ed. R. Green, C. A. Bean, y Sung Hyon Myaeng. Springer Science & Business Media, 2013. Impreso.
- Kittredge, Richard, y John Lehrberger. *Sublanguage: Studies of Language in Restricted Semantic Domains*. Walter de Gruyter, 1982. Impreso.
- Kittredge, Richard. «Variation and Homogeneity of Sublanguages». *Sublanguage: Studies of Language in Restricted Semantic Domains*. Ed. Richard Kittredge y John Lehrberger. Walter de Gruyter, 1982. 107-136. Impreso.
- Kleiber, Georges. *La sémantique du prototype: catégories et sens lexical*. 1e. éd. Paris: Presses universitaires de France, 1990. Impreso. Linguistique nouvelle.
- Kockaert, Hendrik J., y Frieda Steurs. *Handbook of Terminology*. John Benjamins Publishing Company, 2015. Impreso.
- Kocourek, Rostislav. *La langue française de la technique et de la science: vers une linguistique de la langue savante*. 2ème éd. augmentée, refondue at mise à jour avec une nouvelle bibliographie. Wiesbaden: Brandstetter, 1992. Impreso.
- Koester, Almut. «Building Small Specialised Corpora». *The Routledge Handbook of Corpus Linguistics*. Ed. Anne O’Keeffe y Michael McCarthy. London and New York: Routledge, 2010. 66-79. Impreso.
- Kolchin, Maxim, y Dmitry Zamula. «Food Product Ontology: Initial Implementation of a Vocabulary for Describing Food Products». *14th Conference of Open Association FRUCT*. N.p., 2013. [Google Scholar](https://scholar.google.com/). Web.
- Korpela, Jukka. «Definition: a definition and an analysis». Academic. *Tampere University of Technology*. N.p., 15 ene. 2001. Web.
- L’ Homme, Marie-Claude. «Using Explanatory and Combinatorial Lexicology to Describe Terms». *Selected Lexical and Grammatical Issues in the Meaning–Text Theory: In honour of Igor Mel’čuk*. Ed. Leo Wanner. Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins, 2007. 163-. Web. 14 feb. 2017. Studies in Language Companion Series 84.

- L'Homme, Marie-Claude, y Claudine Bertrand. «Specialized Lexical Combinations: Should They Be Described as Collocations or in Terms of Selectional Restrictions?» *Proceedings of the Ninth EURALEX International Congress, EURALEX 2000: Stuttgart, Germany, August 8th - 12th, 2000, 2000, Págs. 497-506*. N.p., 2000. 497-506. *dialnet.unirioja.es*. Web. 22 may 2017.
- L'Homme, Marie-Claude, y Elizabeth Marshman. «Terminological Relationships and Corpus-Based Methods for Discovering Them: An Assessment for Terminographers». *Lexicography, Terminology, and Translation: Text-Based Studies in Honour of Ingrid Meyer*. Ed. Ingrid Meyer y Lynne Bowker. University of Ottawa Press, 2006. 67-80. Impreso.
- L'Homme, Marie-Claude. *La terminologie: principes et techniques*. PUM, 2004. Impreso.
- Labov, William. «The Transformation of Experience in Narrative Syntax». *Language in the Inner City: Studies in the Black English Vernacular*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 1972. 354-396. Impreso.
- Lakoff, George, y Mark Johnson. *Metaphors we live by*. Chicago [etc.]: University of Chicago Press, 1980. Impreso.
- Lara, Luis Fernando. «“Concepts” and Term Hierarchy». *Terminology* 5.1 (1998): 59-76. *IngentaConnect*. Web.
- . «Término y cultura: hacia una teoría del término». *Terminología y modelos culturales*. Ed. Maria Teresa Cabré y Mercè Lorente. 1a. ed. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, Universitat Pompeu Fabra, 1999. ebook. Sèrie Activitats /Institut Universitari de Lingüística Aplicada.
- Le Ber, Florence, Jean Lieber, y Amedeo Napoli. «Représentation temporelle qualitative de recettes de cuisine». France: N.p., 2010. 25-28. Impreso.
- Leech, Geoffrey. «Corpora and theories of linguistic performance». *Proceedings of Nobel Symposium 82, Stockholm, 4-8 August 1991*. Ed. Jan Svartvik. Berlin [etc]: Mouton de Gruyter, 1992. Print. Trends in linguistics. Studies and monographs.
- Leech, Geoffrey. *Semántica*. Madrid: Alianza Editorial, 1977. Impreso. Alianza universidad 197.
- Lehrer, Adrienne. «Semantic Cuisine». *Journal of Linguistics* 5.1 (1969): 39-55. *JSTOR*. Web.
- . «Cooking Vocabularies and the Culinary Triangle of Lévi-Strauss». *Anthropological Linguistics* 14.5 (1972): 155-171. *JSTOR*. Web.
- . *Semantic fields and lexical structure*. Amsterdam : New York: North-Holland; American Elsevier, 1974. Impreso. North-Holland linguistic series 11.

- . «Language About Food». *Encyclopedia of Food and Culture*. Ed. Solomon H. Hatz. Charles Scribner's Sons. vol. 2. New York: N.p., 2003. 351-353. Impreso.
- . «A theory of meaning». *Philosophical Studies: An International Journal for Philosophy in the Analytic Tradition* 161.1 (2012): 97-107. Impreso.
- León Araúz, Pilar, Pamela Faber, y Silvia Montero Martínez. «Specialized Language Semantics». *A cognitive Linguistics View of Terminology and Specialized Language*. Ed. Pamela Faber. Berlin, Boston: De Gruyter Mouton, 2012. 95-175. Impreso. *Applications of Cognitive Linguistics* 20.
- León Arauz, Pilar, y Pedro Javier Magaña Redondo. «EcoLexicon: contextualizing an environmental ontology.» *Proceedings of the Terminology and Knowledge Engineering (TKE) Conference 2010*. Dublin: Dublin City University, 2010. Web.
- León-Araúz, Pilar, y Arianne Reimerink. «Signs and Symptoms in the Psychiatric Domain: A Corpus Analysis». Ed. Nieves Jiménez Carra *et al.* vol. 173. Seville, Spain: Procedia - Social and Behavioral Sciences, 2015. 285-292. *ScienceDirect*. Web. 14 jun. 2016.
- Lerat, Pierre. *Las lenguas especializadas*. 1a. ed. Barcelona: Ariel, 1997. Impreso. Ariel lingüística.
- Lévi-Strauss, Claude. «The Culinary Triangle». *Food and Culture: A Reader*. Ed. Carole Counihan y Penny Van Esterik. New York and London: Psychology Press, 1997. 28-35. Impreso.
- López Rodríguez, Clara Inés *et al.* «La Terminología basada en marcos y su aplicación a las Ciencias Ambientales: los proyectos Marcocosta y Ecosistema.» *Arena Romanistica* 7.10 (2010): 52-74. Web.
- López Rodríguez, Clara Inés, Pamela Faber, y Maribel Tercedor Sánchez. «La Terminología basada en el conocimiento para la traducción y la divulgación médicas: el caso de Oncoterm». *Panace@: Revista de Medicina, Lenguaje y Traducción* 7.24 (2006): 228-240. Impreso.
- López Rodríguez, Clara Inés. «Extracción y representación de conocimiento a partir de corpus». *Terminología y sociedad del conocimiento*. Ed. Amparo Alcina y Esperanza Valero. Peter Lang, 2009. 341-374. Impreso.
- . «La Terminología basada en marcos y su aplicación a las Ciencias Ambientales: los proyectos Marcocosta y Ecosistema.» *Arena Romanistica* 7.10 (2010): 52-74. Impreso.
- López Rodríguez, Clara Inés. «Tipología textual y cohesión en la traducción biomédica inglés-español: un estudio de corpus». info:eu-repo/semantics/doctoralThesis. Universidad de Granada, 2013. Web. 10 ago. 2014.

- López Santiago, Mercedes. «Análisis de sitios web de turismo: terminología y traducción». *TIC, Trabajo Colaborativo e interacción en Terminología y Traducción*. Ed. Chelo Vargas Sierra. Edición: 1. Granada: Comares, 2014. 259-272. Impreso.
- Lorente, Mercè. «Teoría e innovación en terminografía: la definición terminográfica». *La terminología científico-técnica: reconocimiento, análisis y extracción de información formal y semántica (DGES PB96-0293)*. Ed. María Teresa Cabré y Judit Feliu. Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada, 2001. 81-112. Impreso.
- Lorente, Mercè. «Verbos y fraseología en los discursos de especialidad». *XI Jornadas de Lingüística: homenaje al profesor José Luis Guijarro Morales, 22 y 23 de abril de 2008*. Cádiz: N.p., 2009. 55-84. Web.
- Luque, María Dolores. «La lucha incesante por el reformismo colonial, 1898-1940». *Historia de las Antillas. Vol. IV, Historia de Puerto Rico*. Ed. Consuelo Naranjo Orovio y Luis E. González. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas : Doce Calles, 2012. Print. Colección Antilia.
- Lyons, John. *Semántica lingüística: una introducción*. 1a. ed. Barcelona: Paidós, 1997. Impreso. Paidós comunicación 97.
- Ma, Bruce Ka Cheung. «Small-corpora Concordancing in ESL Teaching and Learning». *Hong Kong Papers in Linguistics and Language Teaching* 16 (1993): 11-30. Impreso.
- Machackova, Marie, Marie Holasova, y Eva Maskova. «The new on-line Czech Food Composition Database». *Food Chemistry* 140.3 (2013): 533-538. *ScienceDirect*. Web. 9th International Food Data Conference: Food Composition and Sustainable Diets.
- Malaisé, Pierre Zweigenbaum, y Bruno Bachimont. «Detecting Semantic Relations Between Terms In Definitions». *3rd Edition of CompuTerm Workshop*. Geneva, Switzerland: N.p., 2004. 55-62. Impreso.
- Malmaud, Jon *et al.* «Cooking with Semantics». *Proceedings of the ACL 2014 Workshop on Semantic Parsing*. Baltimore, Maryland USA: N.p., 2014. 33-38. Web.
- Manning, Christopher D., Prabhakar Raghavan, y Hinrich Schütze. *Introduction to Information Retrieval*. Online Edition. New York: Cambridge University Press, 2009. *Amazon*. Web.
- Marco, Josep. «Les Tècniques de traducció (dels referents culturals) : retorn per a quedar-nos-hi». *Quaderns: revista de traducció* 11 (2004): 129-149. Impreso.
- Margolis, Eric, y Stephen Laurence. *Concepts: Core Readings*. MIT Press, 1999. Impreso.
- Maroto García, María de la Nava. «Las relaciones conceptuales en la terminología de los productos cerámicos y su formalización mediante un editor de ontologías». info:eu-

- repo/semantics/doctoralThesis. Universitat Jaume I. Departament de Traducció i Comunicació, 2007. Web.
- Maroto García, Nava, y Amparo Alcina. «Formal description of conceptual relationships with a view to implementing them in the ontology editor Protégé». *Terminology* 15.2 (2009): 232-257. *EBSCOhost*. Web.
- Maroto Molina, Francisco *et al.* «Propuesta para la homogenización de la información de la información sobre alimentos: aplicación a la base de datos Pastos Españoles (SEEP)». *Pastos* 38.2 (2008): 141-184. Web.
- Marshman, Elizabeth, Tricia Morgan, y Ingrid Meyer. «French patterns for expressing concept relations». *Terminology* 8.1 (2002): 1-29. *IngentaConnect*. Web.
- Marshman, Elizabeth. «Towards strategies for processing relationships between multiple relation participants in knowledge patterns: An analysis in English and French». *Terminology* 13.1 (2007): 1-34. Impreso.
- Martín Mingorance, Leocadio. «Functional grammar and lexematics in lexicography». *Meaning and lexicography*. Ed. Jerzy Tomaszczyk y Barbara Lewandowska-Tomaszcyk. Amsterdam ; Philadelphia: J. Benjamins Pub. Co, 1990. Impreso. *Linguistic & literary studies in Eastern Europe (LLSEE)* v. 28.
- Martín Mingorance, Leocadio. «La lexicografía de valencias». *Aspectos de lexicografía contemporánea*. Ed. Manuel Alvar Ezquerra y Humberto Hernández Hernández. Barcelona: Biblograf, 1994a. 29-38. Impreso. *Vox*.
- Martín Mingorance, Leocadio. «La lexicografía onomasiológica». *Aspectos de lexicografía contemporánea*. Ed. Manuel Alvar Ezquerra y Humberto Hernández Hernández. Barcelona: Biblograf, 1994b. 15-27. Impreso. *Vox*.
- Martín Mingorance, Leocadio. *El modelo lexemático-funcional: el legado lingüístico de Leocadio Martín Mingorance*. Granada: Editorial Universidad de Granada, 1998. Impreso. *Monográfica. Lingüística* 244.
- Martín Ruano, M. Rosario. «El “giro cultural” de la traducción: perspectiva histórica, conflictos latentes y futuros retos». *El giro cultural de la traducción: reflexiones teóricas y aplicaciones didácticas*. Ed. Emilio Ortega Arjonilla. Frankfurt am Main: Peter Lang, 2007. 39-55. Impreso. *Studien zur romanischen Sprachwissenschaft und interkulturellen Kommunikation* 40.
- Martínez Burgos, M. A. *et al.* «Building a unified Spanish food database according to EuroFIR specifications». *Food Chemistry* 113.3 (2009): 784-788. *ScienceDirect*. Web. EuroFIR Special Issue: The role of food composition data in improving quality, healthiness and safety of European diets.

- Martínez Monzó, Javier, y Purificación García Segovia. *Gastronomía, alimentación y nutrición*. Edición: 1. Madrid: Editorial Síntesis, 2015. Impreso.
- Massam, Diane, y Yves Roberge. «Recipe Context Null Objects in English». *Linguistic Inquiry* 20.1 (1989): 134-139. Web.
- Massam, Diane. «Null Objects and Non-Thematic Subjects». *Journal of Linguistics* 28.1 (1992): 115-137. Web.
- Mauranen, Anna. «Will “translationese” ruin a contrastive study?» *Languages in Contrast* 2.2 (1999): 161-185. www.jbe-platform.com. Web.
- McEnery, Tony, y Richard Zhonghua Xiao. «Parallel and comparable corpora: What are they up to?» *Incorporating Corpora: Translation and the Linguist*. Ed. G James y Gunilla M. Anderman. Clevedon, UK: Multilingual Matters, 2007. 1-13. Impreso. Lancaster E Prints.
- McEnery, Tony, y Andrew Wilson. *Corpus linguistics: an introduction*. 2nd ed. Edinburgh: Edinburgh University Press, 2001. Impreso. Edinburgh textbooks in empirical linguistics.
- McEnery, Tony, y Richard Zhonghua Xiao. «Parallel and comparable corpora: What are they up to?» *Incorporating Corpora: Translation and the Linguist*. Ed. G James y Gunilla M. Anderman. Clevedon, UK: Multilingual Matters, 2007. 1-13. Impreso. Lancaster E Impresos.
- Meyer, Ingrid, y Douglas Skuce. «Computer-Assisted Concept Analysis for Terminology: a Framework for Technological and Methodological Research.» *EURALEX' 90 Proceedings IV International Congress*. Málaga: Universidad de Málaga, 1990. 129-138. Web.
- Meyer, Ingrid, Karen Eck, y Douglas Skuce. «Systematic Concept Analysis within a Knowledge-Based Approach to Terminology». *Handbook of Terminology Management*. Ed. S.E. Wright y G Budin. Amsterdam: John Benjamins, 1997. 98-118. Impreso.
- Mike. «Building a Written Corpus: What Are the Basics?» *The Routledge Handbook of Corpus Linguistics*. Ed. Anne O’Keeffe y Michael McCarthy. Routledge, 2010. 53-65. Impreso.
- Miller, George A. «WordNet: A Lexical Database for English.» *Communications of the ACM* 38.11 (1995): 39-41. Impreso.
- Minsky, Marvin. «A Framework for Representing Knowledge». *Artificial Intelligence Memo* No. 306 (1974): n. pag. dspace.mit.edu. Web. 8 sep. 2016.
- Montanari, Massimo. *La comida como cultura*. Trad. Álvarez Álvarez, Alfredo. Gijón: Trea, 2004. Impreso.

- Montero Martínez, Silvia, y Mercedes García de Quesada. «Estructuración conceptual de frasemas terminológicos en OntoTerm». *Terminologie et traduction* (2002): 125-147. Impreso.
- Montero Martínez, Silvia, y Mercedes García de Quesada. «Designing a Corpus-Based Grammar for Pragmatic Terminographic Definitions». *Journal of Pragmatics* 36.2 (2004): 265-291. *CrossRef*. Web.
- Montero Martínez, Silvia, y Mercedes García de Quesada. «Estructuración conceptual de frasemas terminológicos en OntoTerm». *Terminologie et traduction* (2002): 125-147. Impreso.
- Montero Martínez, Silvia. «Estructuración conceptual y formalización terminográfica de frasemas en el subdominio de la oncología». Universidad de Valladolid, 2002. *Dialnet*. Web. 12 ago. 2016.
- Moreno Ortiz, Antonio, y Chantal Pérez Hernández. «Reusing the Mikrokosmos Ontology for Concept-based Multilingual Terminology Databases». *Proceedings of the 2nd International Conference on Language Resources and Evaluation (LREC 2000)* Athens, Greece. 31 May - 2 June. Athens, Greece: N.p., 2002. Impreso.
- Moreno Ortiz, Antonio. «Diseño e implementación de un lexicón computacional para la lexicografía y traducción automática». Universidad de Málaga, 2000. Web.
- Mori, Shinsuke *et al.* «A machine learning approach to recipe text processing». *Proceedings of the Cooking with Computers workshop*. N.p., 2012. Impreso.
- Nahod, Bruno. «Domain-specific Cognitive Models in a Multi-Domain Term Base». *Domenski specifični kognitivni modeli u višedomenskoj terminološkoj bazi*. 41.80 (2015): 105-128. Impreso.
- Nanba, Hidetsugu *et al.* «Construction of a cooking ontology from cooking recipes and patents». *UbiComp '14 Adjunct Proceedings of the 2014 ACM International Joint Conference on Pervasive and Ubiquitous Computing: Adjunct Publication*. New York. N.p. Web.
- Navarro, Carmen. «Neología y formación de palabras en el lenguaje de la gastronomía». *La comunicación especializada*. New York: Peter Lang, 2008. 271-292. Impreso.
- Navarro, Carmen. «Gastronomía: lengua y terminología». *Estudios de léxico especializado: economía actual (1998-2008), migraciones, gestión del patrimonio cultural, gestión del turismo gastronómico*. Ed. Natividad Gallardo San Salvador y Josefa Gómez Enterría. Granada: Atrio, 2009. 410-485. Impreso. Traducción en el Atrio.
- Neches, Robert *et al.* «Enabling Technology for Knowledge Sharing». *AI Magazine* 12.3 (1991): 36. Impreso.

- Nedovic, Vladimir. «Learning recipe ingredient space using generative probabilistic models». *Proceedings of Cooking with Computers Workshop*. vol. 1. N.p., 2013. 13-18. Impreso.
- Nelson, Mike. «Building a Written Corpus: What Are the Basics?» *The Routledge Handbook of Corpus Linguistics*. Ed. Anne O’Keeffe y Michael McCarthy. London and New York: Routledge, 2010. 53-65. Impreso.
- Neubert, Albrecht, y Gregory M. Shreve. *Translation as text*. Kent [etc.]: Kent State University, 1992. Impreso. Translation studies.
- Nida, Eugene A., y Charles R. Taber. *The theory and practice of translation*. Leiden: Published for The United Bible Societies by E. J.Brill, 1969. Impreso. Helps for translators 8.
- Nørby, Eric. «Indexador LanguaL para productos alimenticios: tutorial». 18 jun. 2009: n. pag. Impreso.
- Nord, Christiane. *Translating as a purposeful activity: functionalist approaches explained*. Manchester: St. Jerome, 1997. Print. Translation theories explained 1.
- Nordman, Marianne. «Style in Cooking Recipes». *Rhetoric and stylistics today : an international anthology*. Ed. Peder Skyum-Nielsen y Hartmut Schröder. Frankfurt am Main: Peter Lang, cop, 1994. 43-51. Impreso. Nordeuropäische Beiträge. aus den Human- und Gesellschaftswissenschaften 0942-0657 5.
- Nordman, Marianne. «Cooking recipes and knitting patterns: Two minilects representing technical writing». *Fachliche textsorten: komponenten, relationen, strategien*. Ed. Hartwig Kalverkämper y Klaus-Dieter Baumann. Tübingen: Gunter Narr, 1996. 554-575. *brumario.usal.es Library Catalog*. Web. Forum für fachsprachen-forschung Bd. 25.
- Norrick, Neal R.. «Recipes as texts: technical language in the kitchen». *Sprache, Diskurs und Text, Akten des 17. Linguistischen Kolloquiums : Brüssel 1982, Bd. 1*. Ed. René Jongen et al. Berlin, Boston: De Gruyter, 2011. 173-182. *DeGruyter*. Web. 5 oct. 2016. Linguistische Arbeiten 133.
- Norrick, Neal R. «Recipes as text: Technical language in the kitchen». *Akten des 17. Linguistischen Kolloquiums*. Brussel: N.p., 1983. Impreso.
- Noy, Natalya F., y Deborah L. McGuinness. *Ontology Development 101: A Guide to Creating Your First Ontology*. Stanford Knowledge Systems Laboratory Technical Report KSL-01-05 and Stanford Medical Informatics Technical Report SMI-2001-0880. 1–25, 2001. Web. 16 mar. 2017.
- Nuopponen, Anita. «Causal Relations In Terminological Knowledge Representation». *Terminology Science and Research* 5.1 (1994): 36-44. Impreso.

- Nuopponen, Anita. «A model for structuring concept systems of activity». *Proceedings of the TSTT'2006 Conference*. Beijing: Encyclopedia of China Publishing House, 2006. Impreso.
- Nuopponen, Anita. «Terminological Modelling of Processes: An Experiment». *Indeterminacy in Terminology and LSP: Studies in Honour of Heribert Picht*. Ed. Bassey Edem Antia. Amsterdam; Philadelphia: John Benjamins Publishing, 2007. 199-213. Impreso. Research and Practice 8.
- Nuopponen, Anita. «Methods of Concept Analysis - a Comparative Study». *LSP Journal - Language for special purposes, professional communication, knowledge management and cognition* 1.1 (2010): n. pag. *rauli.cbs.dk*. Web. 16 jul. 2016.
- Nuopponen, Anita. «Methods of Concept Analysis - towards Systematic Concept Analysis». *LSP Journal - Language for special purposes, professional communication, knowledge management and cognition* 1.2 (2010): n. pag. *rauli.cbs.dk*. Web. 16 jul. 2016.
- Nuopponen, Anita. «Methods of Concept Analysis - Tools for Systematic Concept Analysis». *LSP Journal - Language for special purposes, professional communication, knowledge management and cognition* 2.1 (2011): n. pag. *rauli.cbs.dk*. Web. 16 jul. 2016.
- Nuopponen, Anita. «On causality and concept relations». *International Conference on Terminology Science and Terminology Planning International IITF-Workshop on Theoretical Issues of Terminology Science*. Ed. Heribert Picht y Jennifer Draskau. Vienna: TermNet, 1994. 217-230. Impreso.
- Oakes, Michael P. *Statistics for corpus linguistics*. Edinburgh: Edinburgh University Press, 1998. Impreso. Edinburgh textbooks in empirical linguistics.
- Olmo Cazevieille, Françoise y Pilar Gómez Albert. «Terminología y traducción: un viaje de ida y vuelta desde un punto de vista “cultural” que no “culturalista”». *TIC, Trabajo Colaborativo e interacción en Terminología y Traducción*. Ed. Chelo Vargas Sierra. Edición: 1. Granada: Comares, 2014. 27-46. Impreso.
- Ortega Arjonilla, Emilio, ed. *El giro cultural de la traducción: reflexiones teóricas y aplicaciones didácticas*. Frankfurt am Main: Peter Lang, 2007. Impreso. Studien zur romanischen Sprachwissenschaft und interkulturellen Kommunikation 40.
- . «Terminología y traducción: un viaje de ida y vuelta desde un punto de vista “cultural” que no “culturalista”». *TIC, Trabajo Colaborativo e interacción en Terminología y Traducción*. Ed. Chelo Vargas Sierra. Edición: 1. Granada: Comares, 2014. 27-46. Impreso.

- Ortiz Cuadra, Cruz Miguel. «Alimentos, cocina y sociedad en Puerto Rico: una genealogía». *Curso de Historiografía puertorriqueña contemporánea: visiones alternas*. San Juan, Puerto Rico: Centro de Estudios Avanzados de Puerto Rico y el Caribe, 2002. Impreso.
- . «Bocados de Clío: ¿La gran cocina del Caribe o la anticocina de los cocineros mortales?» *Bocados de Clío*. N.p., 1 oct. 2010. Web. 28 abr. 2015.
- . *Puerto Rico en la olla, ¿somos aún lo que comimos?* Madrid: Doce Calles, 2006. Impreso.
- . «Un matrimonio.....in English please!» *80grados* 1 mar. 2013. Web.
- . *Eating Puerto Rico: A History of Food, Culture, and Identity*. UNC Press Books, 2013. Impreso.
- Oster, Ulrike. «Los términos de la cerámica en alemán y en español. Análisis semántico orientado a la traducción de los compuestos nominales alemanes.» Universitat Jaume I, 2004. *Dialnet*. Web. 24 may 2013.
- . *Las relaciones semánticas de términos polilexemáticos: estudio contrastivo alemán-español*. Frankfurt am Main: Peter Lang, 2005. Impreso. *Studien zur romanischen Sprachwissenschaft und interkulturellen Kommunikation* 25.
- Pastor Sánchez, Juan Antonio. «Diseño de un sistema colaborativo para la creación y gestión de tesauros en Internet basado en SKOS». Universidad de Murcia, 2009. Web.
- . *Tecnologías de la web semántica*. Editorial UOC, 2013. Impreso.
- Paulo Pardal, Joana, y Nuno J. Mamede. «Starting to Cook a Coaching Dialogue System in the Olympus Framework». *Proceedings of the Paralinguistic Information and Its Integration in Spoken Dialogue Systems Workshop*. Ed. Ramón López-Cózar Delgado y Tetsunori Kobayashi. New York: Springer Science & Business Media, 2011. 255-270. *Google Books*. Web.
- Pavel, Silvia, y Diane Nolet. *Manual de Terminología*. Trad. Beatriz De Vega y Yolande Bernarde. Canadá: Dirección de Terminología y Normalización, Oficina de Traducciones, 2001. Impreso.
- Pennington, Jean A. T. «LANGUAL: A food description language». *Terminology* 1.2 (1994): 277-289. Impreso.
- . «Cuisine: A descriptive factor for foods». *Terminology* 3.1 (1996): 155-169. Impreso.
- Pennington, Jean A. T., y Ritva R. Butrum. «Food descriptions using taxonomy and the 'Languag' system». *Trends in Food Science & Technology* 2 (1991): 285-288. *ScienceDirect*. Web.

- Pearson, Jennifer. *Terms in context*. Amsterdam: John Benjamins, 1998. Impreso. *Studies in corpus linguistics* 1.
- Pérez Hernández, Chantal. «Explotación de los corpórea textuales informatizados para la creación de bases de datos terminológicas basadas en el conocimiento». *Estudios de Lingüística del Español* 18 (2002): n. pag. Web. 27 nov. 2012.
- Peruzzo, Katia. «Capturing dynamism in legal terminology. The case of victims of crime». *Dynamics and terminology: an interdisciplinary perspective on monolingual and multilingual culture-bound communication*. Ed. Rita Temmerman y Marc Van Campenhout. Amsterdam ; Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 2014a. 43-59. Impreso. *Terminology and lexicography research and practice* 16.
- . «Term Extraction and Management Based on Event Templates: An Empirical Study on an EU Corpus». *Terminology* 20.2 (2014b): 151-170. *CrossRef*. Web.
- . «Terminological Equivalence and Variation in the EU Multi-Level Jurisdiction: A Case Study on Victims of Crime». N.p., 2013. www.openstarts.units.it. Web. 16 may 2013.
- Picó, Fernando. *Historia general de Puerto Rico*. 4a. ed. rev. y aum. San Juan (Puerto Rico): Huracán, 2008. Impreso. Colección Huracán Academia.
- Pinto, Helena Sofia, y João P. Martins. «Ontologies: How Can They Be Built?» *Knowledge and Information Systems* 6.4 (2004): 441-464. link.springer.com. Web.
- Prieto Velasco, Juan Antonio, y Maribel Tercedor Sánchez. «The embodied nature of medical concepts: image schemas and language for pain». *The embodied nature of medical concepts: image schemas and language for pain* 15.3 (2014): 283-296. Web.
- . «The embodied nature of medical concepts: image schemas and language for pain». *The embodied nature of medical concepts: image schemas and language for pain* 15.3 (2014): 283-296. Web.
- Prieto Velasco, Juan Antonio. «A Corpus-Based Approach to the Multimodal Analysis of Specialized Knowledge». *Language Resources and Evaluation* 47.2 (2013): 399-423. *CrossRef*. Web.
- Princeton University. «About WordNet». *WordNet*. N.p., s. f. Impreso.
- Pym, Anthony. *Teorías contemporáneas de la traducción. Materiales para un curso universitario*. Trad. Noelia Jiménez et al. Tarragona: Intercultural Studies Group, 2011. www.academia.edu. Web.
- Rabadán, Rosa. «Corpus-based contrastive analysis and translation universals A tool for translation quality assessment English → Spanish». *Babel* 55.4 (2009): 303-328. Web.

- . *Equivalencia y traducción: problemática de la equivalencia transléctica inglés-español*. León: Universidad de León, 1991. Impreso.
- Ravindran, Devanand, y Susan Gauch. «Exploiting Hierarchical Relationships in Conceptual Search». *Proceedings of the thirteenth ACM international conference on Information and knowledge management*. New Haven, USA: N.p., 2004. Impreso.
- Rebechi, Rozane Rodrigues. «The discourse of Americans in Brazilian cookbooks: a proposal of an analysis based on Corpus Linguistics». *II International Conference on Corpus Linguistics, 2010, A Coruña. Language Windowing through Corpora / Visualización del lenguaje a través del corpus*. A Coruña: Universidade da Coruña, 2010. 731-745. Web.
- Rebechi, Rozane Rodrigues. «A Linguística de Corpus como metodologia para a compilação de um glossário de termos da culinária típica brasileira.» *Corpora na Terminologia*. São Paulo: Hub Editorial, 2013a. 173-194. Web.
- , Rozane Rodrigues. «Corpus-driven Methodology for Exploring Cultural References in the Areas of Cooking, Football and Hotel Industry». *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 95 (2013b): 336-343. Web.
- Reimerink, Arianne, Mercedes García de Quesada, y Silvia Montero Martínez. «Contextual information in terminological knowledge bases: A multimodal approach». *Journal of Pragmatics* 42.7 (2010): 1928-1950. Impreso.
- Reiss, Katharina, y Hans J. Vermeer. *Fundamentos para una teoría funcional de la traducción*. Trad. Sandra García Reina y Celia Martín de León. Torrejón de Ardoz: Akal, 1996. Impreso. Akal universitaria 183.
- Renouf, Antoinette, Kehoe, Andrew, y Banerjee, Jay. «The WebCorp Search Engine: a holistic approach to Web text Search». *Electronic Proceedings of CL2005*. N.p., 2005. Web.
- Reppen, Randi. «Building a Corpus: What Are the Key Considerations?» *The Routledge Handbook of Corpus Linguistics*. Ed. Anne O’Keeffe y Michael McCarthy. Routledge, 2010. 31-37. Impreso.
- Rey, Alain. *Essays on terminology*. Trad. Juan C. Sager. Amsterdam [etc.]: John Benjamins, 1995. Print. Benjamins translation library 9.
- Ribeiro, Ricardo *et al.* «Cooking an Ontology». *Artificial Intelligence: Methodology, Systems, and Applications*. Ed. Jérôme Euzenat y John Domingue. Springer Berlin Heidelberg, 2006. 213-221. link.springer.com. Web. 1 oct. 2015. Lecture Notes in Computer Science 4183.
- Rico Pérez, Celia, y Fernando Contreras Blanco. «Gestión terminológica en el ámbito humanitario: Humanterm y TikiWiki». *TIC, Trabajo Colaborativo e Interacción en*

- Terminología y Traducción*. Ed. Chelo Vargas Sierra. Edición: 1. Granada: Comares, 2014. 237-242. Impreso.
- Roche, Christophe. «Le terme et le concept: fondements d'une ontoterminologie». *TOTh 2007 : Terminologie et Ontologie : Théories et Applications*. Annency, France: N.p., 2007. 1-22. Web.
- Rodríguez Abella, Rosa María. «La traducción de los culturemas en el ámbito de la gastronomía (Análisis de los folletos de TURESPAÑA)». *Rivista internazionale di tecnica della traduzione* 10 (2008): 47-69. Web.
- Rodríguez Camacho, Emma. *Terminología y traducción: gestión de la terminología en la traducción de textos especializados*. Santiago de Cali: Universidad del Valle, Escuela de Ciencias del Lenguaje, 2004. Impreso.
- Rodríguez-Piñero, Ana Isabel, y María García Antuña. «Lenguas de especialidad y lenguas para fines específicos: precisiones terminológicas y conceptuales e implicaciones didácticas». *Actas de ASELE*. Ed. Agustín Vera Luján y Inmaculada Martínez. Cantabria, Comillas: N.p., 2009. 907-932. Impreso.
- Rogers, Margaret. «Mutidimensionality in concepts systems: A bilingual textual perspective». *Terminology* 10.2 (2004): 215-240. Impreso.
- Rondeau, Guy. *Introduction á la terminologie*. 2e éd. Québec: Gaëtan Morin, 1984. Impreso.
- Rosch, Eleanor. «Principles of Categorization». *Cognition and Categorization*. Ed. Eleanor Rosch y Barbara B. Lloyd. Hillsdale, NJ: Lawrence Erlbaum, 1978. 27-48. Impreso.
- Rossato, Linda. «Le grand culinary tour: adaptation and retranslation of a gastronomic journey across languages and food cultures». *The Translator* 21.3 (2015): 271-295. *Taylor and Francis+NEJM*. Web.
- Ruppenhofer, Josef *et al.* *FrameNet II: Extended Theory and Practice*. N.p., 2010. Impreso.
- Saeed, John I. *Semantics*. 1st ed., repr. Oxford: Blackwell Publishers, 1997. Impreso.
- Sager, Juan C. *et al.* *English Special Languages: Principles and Practice in Science and Technology*. Brandstetter, 1980. Impreso.
- Sager, Juan C., Juan C. Clavería, y Joan Torruella i Casañas. *Curso práctico sobre el procesamiento de la terminología*. Trad. Laura Chumillas Moya. Madrid [etc.] : Madrid: Fundación Germán Sánchez Ruipérez; Piramide, 1993. Impreso. Biblioteca del libro 57.
- Saiya, James. «Recipe Markup Language (RecipeML)». *Format Data*. N.p., 2002. Web.
- Sam, Monica *et al.* «An Ontology Design Pattern for Cooking Recipes -- Classroom Created». *Proceedings of the 5th Workshop on Ontology and Semantic Web Patterns (WOP2014)*

- co-located with the 13th International Semantic Web Conference (ISWC 2014)*. Ed. Victor de Boer *et al.* vol. 1302. Riva del Garda, Italy: CEUR-WS.org, 2014. 49-60. Web.
- San Martín, Antonio, y Pilar León Araúz. «Flexible terminological definitions and conceptual frames». *ResearchGate*. vol. 1061. N.p., 2013. *www.researchgate.net*. Web. 2 dic. 2016.
- San Martín, Antonio, y Pamela Faber. «Identifying ontological mismatches between EcoLexicon and FunGramKB». N.p., 2013. 521-528. Impreso.
- Sánchez Ibáñez, Miguel. «Neología y traducción especializada: clave para calibrar la dependencia terminológica español-inglés en el ámbito de la enfermedad del alzheimer». N.p., 2013. *gredos.usal.es*. Web.
- Sánchez Méndez, J.P. «Para una historia del léxico hispanoamericano de la culinaria y la alimentación». *Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria. Aproximaciones literarias y lingüísticas*. Ed. Rolf Eberenz. Madrid: Visor, 2014. 255-278. Impreso.
- Sánchez Nieto, María Teresa, ed. *Corpus-based Translation and Interpreting Studies: From description to application / Estudios traductológicos basados en corpus: de la descripción a la aplicación*. Berlin: Frank & Tiimme, 2015. Impreso. TRANSÜD. Arbeiten zur Theorie und Praxis des Übersetzens und Dolmetschens 71.
- Sanz Vicente, María Lara. «Análisis contrastivo de la terminología de la teledetección.» Universidad de Salamanca, 2011. Tesis doctoral. Web.
- Seghezzi, Natalia. «Variación terminológica y canal de comunicación. Estudio contrastivo de textos especializados escritos y orales sobre lingüística». Universitat Pompeu Fabra, 2011. Web.
- Seghezzi, Natalia. «Variación terminológica: de la escritura a la oralidad». *Debate terminológico* 9 (2013): 62-80. Impreso.
- Seppälä, Selja. «An ontological framework for modeling the contents of definitions». *Terminology* 21.1 (2015): 23-50. Web.
- Seppälä, Selja. «La définition en terminologie : typologies et critères définitoires». *Actes de la première conférence TOTH -Annecy - 1er juin 2007*. Annecy, France: Savoir et Connaissance, 2007. 23-43. Web.
- Sevilla Muñoz, Manuel. «Las unidades fraseológicas del discurso científico-técnico y su traducción (inglés-español)». Ed. Germán Conde Tarrío *et al.* *Monografías* 6. Enfoques actuales para la traducción fraseológica y paremiológica: ámbitos, recursos y modalidades (2015): 239-256. Web.
- Shirai, Kiyooki, y Hiroshi Ookawa. «Compiling a Lexicon of Cooking Actions for Animation Generation». Association for Computational Linguistics, 2006. 771-778. *CrossRef*. Web.

- Sinclair, John, ed. *Collins COBUILD English language dictionary*. 1st ed. London ; Glasgow: Collins, 1987. Impreso.
- . «Corpus to Corpus: A Study of Translation Equivalence». *International Journal of Lexicography* 9.3 (1996): 171-178. *academic.oup.com*. Web.
- . «Corpus and Text — Basic Principles». *Developing Linguistic Corpora: A Guide to Good Practice*. Ed. Martin Wynne. Oxford: Oxbow Books, [1999] 2005. 1-16. Web.
- . «Section 1: Multilingual Databases. An International Project in Multilingual Lexicography». *International Journal of Lexicography* 9.3 (1996): 179-196. *academic.oup.com*. Web.
- Sinclair, John. *Corpus, concordance, collocation*. 3rd ed. Oxford: Oxford University Press, 1995 [1999]. Impreso. Describing English language.
- Slodzian, Monique. «Transfert de connaissances nouvelles et aménagement terminologique». *Meta : Journal des traducteurs, Meta : Translators' Journal* 40.2 (1995): 238-243. *www.erudit.org*. Web.
- Snae, Chakkrit, y Michael Brückner. «FOODS: A Food-Oriented Ontology-Driven System». (*IEEE DEST 2008*). Phitsanulok, Thailand: N.p., 2008. 168-176. Impreso.
- Snell-Hornby, Mary. *The turns of translation studies: new paradigms or shifting viewpoints?* Amsterdam ; Philadelphia: John Benjamins, 2006. Impreso. Benjamins translation library 66.
- . «Haz un diálogo y no la guerra: el estado actual de los estudios de traducción en el mundo académico». *El giro cultural de la traducción: reflexiones teóricas y aplicaciones didácticas*. Ed. Emilio Ortega Arjonilla. Trad. Nuria Brufau. Frankfurt am Main: Peter Lang, 2007. 21-37. Impreso. *Studien zur romanischen Sprachwissenschaft und interkulturellen Kommunikation* 40.
- Soergel, Dagobert *et al.* «Reengineering Thesauri for New Applications: the AGROVOC Example». 2004. Web.
- Soler, Victoria, y Amparo Alcina. «Patrones léxicos para la extracción de conceptos vinculados por la relación parte-todo en español». *Terminology* 14.1 (2008): 99-123. Impreso.
- Soto Almela, Jorge. «La traducción de términos culturales en el contexto turístico español-inglés: recepción real en usuarios anglófonos». *Quaderns. Revista de Traducció* 20 (2013): 235-250. Impreso.
- Spuzic, Sead, y Fons Nouwens. «A Contribution to Defining the Term 'Definition'». *InSITE Proceedings*. Rockhampton, Australia: N.p., 2004. Impreso.

- Stewart Truswell, A. *et al.* «INFOODS Guidelines for Describing Foods: A systematic approach to describing foods to facilitate international exchange of food composition data». *Journal of Food Composition and Analysis* 4.1 (1991): 18-38. *ScienceDirect*. Web.
- Stubbs, Michael. *Text and Corpus Analysis: Computer Assisted Studies of Language and Culture*. Wiley, 1996. Impreso.
- Stumbo, Dr. Phyllis *et al.* «36th National Nutrient Databank Conference What's New in LanguaL™?» *Procedia Food Science* 2 (2013): 117-121. *ScienceDirect*. Web.
- Subirats Rüggeberg, Carlos. «FrameNet Español: un análisis cognitivo del léxico del español». *Terminología y sociedad del conocimiento*. Ed. Amparo Alcina y Esperanza Valero. Peter Lang, 2009. 309-320. Impreso.
- Svartvik, Jan, ed. *Directions in corpus linguistics: proceedings of Nobel Symposium 82, Stockholm, 4-8 August 1991*. Berlin [etc]: Mouton de Gruyter, 1992. Impreso. Trends in linguistics. Studies and monographs 65.
- Tagnin, Stella Esther Ortweiler, y Elisa Duarte Teixeira. «Translator-oriented, corpus-driven technical glossaries: the case of cooking terms». *Corpora* 7.51 (2012): 51-67. Web.
- Tasse, Dan, y Noah A. Smith. *SOUR CREAM: Toward Semantic Processing of Recipes*. Pittsburgh, PA: Carnegie Mellon University, 2008. Web.
- Teixeira, Elisa Duarte. «A lingüística de corpus a serviço do tradutor: proposta de um dicionário de culinária voltado para a produção textual». Universidade de São Paulo, 2008. Web.
- . «Em busca de um novo modelo tecno-formal para a construção de dicionários técnicos bilíngües - o exemplo da Culinária». *Intercâmbio* XII (2003): 243-251. Web.
- . «Tradução culinária e ensino: um exemplo de metodologia de avaliação utilizando etiquetagem e o WordSmith Tools». *Domínios de Linguagem* 4 (2008): 2-32. Web.
- Temmerman, Rita, y Koen Kerremans. «Termonography: Ontology building and the sociocognitive approach to terminology description». *Proceedings of the 17th International Congress of Linguistics (CIL17)*. Ed. Eva Hajicová. Prague, Czech Republic: Matfyzpress, MFF UK (CD-ROM), 2003. *Google Scholar*. Web. 21 jul. 2016.
- Temmerman, Rita. «Questioning the Univocity Ideal. The difference between socio-cognitive Terminology and traditional Terminology». *Hermes, Journal of Linguistics* 18 (1997): 51-90. Web.
- . *Towards new ways of terminology description : the sociocognitive-approach*. Amsterdam: John Benjamins, 2000. Impreso. Terminology and lexicography research and practice.
- Teubert, Wolfgang. «Comparable or Parallel Corpora?» *International Journal of Lexicography* 9.3 (1996): 238-264. Impreso.

- Teubert, Wolfgang. «Corpus Linguistics and Lexicography». *International Journal of Corpus Linguistics* 6.SI (2001): 125-153. Web.
- Thelen, Marcel. «The Interaction between Terminology and Translation Or Where Terminology and Translation Meet». *Trans-kom* 8.2 (2015): 347-381. Web.
- Thoiron, Philippe *et al.* «Notion d'« archi-concept » et dénomination». *Meta: Journal des traducteurs* 41.4 (1996): 512. CrossRef. Web.
- Tognini-Bonelli, Elena. *Corpus linguistics at work*. Amsterdam: John Benjamins, 2001. Impreso. Studies in corpus linguistics 6.
- Tomasello, Michael. *The New Psychology of Language: Cognitive and Functional Approaches to Language Structure*. Psychology Press, 2014. Impreso.
- Toury, Gideon. *Descriptive translation studies*. Amsterdam [etc.]: John Benjamins, 1995. Impreso. Benjamin translation library 4.
- Tribble, Christopher. «Genres, Keywords, Teaching: Towards a Pedagogic Account of the Language of Project Proposals». *Proceedings of the 1998 TALC Conference*. Ed. L Burnard. Oxford University Press, 1998. 188-198. Web.
- Trimble, Louis. *English for Science and Technology: A Discourse Approach*. Cambridge ; New York: Cambridge University Press, 1985. Impreso.
- Uematsu, Hideki, Akira Shimazu, y Manabu Okumura. «Generation of 3D CG Animations from Recipe Sentences.» *ResearchGate*. N.p., 2001. 461-466. www.researchgate.net. Web. 8 sep. 2016.
- Vázquez-Ayora, Gerardo. *Introducción a la traductología: curso básico de traducción*. Georgetown University Press, 1977. Impreso.
- Venuti, Lawrence. *The translator's invisibility: a history of translation*. 2nd ed. Abingdon: Routledge, 1995. Impreso.
- Vidal Claramonte, M. Carmen África, y Román Álvarez Rodríguez, eds. *Translation, power, subversion*. Clevedon: Multilingual masters, 1996. Impreso. Topics in translation 8.
- Vidal Claramonte, María Carmen África. *Traducción y asimetría*. Frankfurt am Main [etc.]: Peter Lang, 2010. Impreso. Studien zur romanischen Sprachwissenschaft und interkulturellen Kommunikation Bd. 67.
- . *Traducción, manipulación, desconstrucción*. 1a. ed. Salamanca: Colegio de España, 1995. Impreso.

- . *Traducir Entre Culturas: Diferencias, Poderes, Identidades*. Frankfurt am Berlin [etc.]: Peter Lang, 2007. Impreso. Studien Zur Romanischen Sprachwissenschaft Und Interkulturellen Kommunikation 37.
- Vinay, Jean-Paul, y Jean Darbelnet. *Stylistique comparée du français et de l'anglais: méthode de traduction*. Nouvelle ed. rev. et corr. Paris: Didier, 1990. Impreso. Bibliothèque de stylistique comparée 1.
- Viudas Camarasa, Antonio. «El lenguaje técnico de un recetario de cocina». *Anuario de estudios filológicos* 5 (1982): 219-229. Web.
- Wanner, Leo. *Selected Lexical and Grammatical Issues in the Meaning–Text Theory: In Honour of Igor Mel'k*. John Benjamins Publishing, 2007. Impreso.
- Warnes, Andrew. «“Talking” Recipes: *What Mrs Fisher Knows* and the African-American Cookbook Tradition». *The Recipe Reader: Narratives, Contexts, Traditions*. Ed. Janet Floyd y Laurel Forster. First Edition edition. Lincoln: University of Nebraska Press, 2010. 52-71. Impreso.
- Weissenhofer, Peter. *Conceptology in Terminology Theory, Semantics and Word-Formation: A Morpho-Conceptually Based Approach to Classification as Exemplified by the English Baseball Terminology*. Vienna: TermNet, 1995. Impreso.
- White, John. «Determination of Lexical Semantic Relations for Multi-lingual Terminology Structures». *Relational models of the lexicon: representing knowledge in semantic networks*. Ed. Martha Walton Evens. 1st published. Cambridge [etc.]: Cambridge University Press, 1988. Impreso. Studies in natural language processing.
- Wierzbicka, Anna. *Semantics: primes and universals*. Oxford: Oxford University Press, 1996. Impreso.
- Willan, Anne, y Mark Cherniavsky. *The Cookbook Library: Four Centuries of the Cooks, Writers, and Recipes That Made the Modern Cookbook*. University of California Press, 2012. Impreso.
- Winograd, Terry. «Frame Representations and the Declarative/Procedural Controversy». *Representation and Understanding: Studies in Cognitive Science*. Ed. D.G. Bobrow y A. Collins. London: Academic Press, 1975. 185-210. Impreso.
- Winston, Morton E., Roger Chaffin, y Douglas Hermann. «A Taxonomy of Part-Whole Relations». *Cognitive Science* 11.4 (1987): 417-444. Impreso.
- Wittgenstein, Ludwig, y Bertrand Russel. *Tractatus Logico-Philosophicus*. Trad. C. K. Ogden. 1 edition. Chiron Academic Press, 2016. Impreso.

- Wittgenstein, Ludwig. *Investigaciones filosóficas*. Trad. Alfonso García Suárez y Ulises Moulines. España: Altaya, 2008. Web. 3 ago. 2016.
- Wüster, Eugen. *Introducción a la teoría general de la terminología y a la lexicografía terminológica*. Kindle ed. Documenta Universitaria, 2010.
- Wynne, Martin, ed. *Developing Linguistic Corpora: a Guide to Good Practice*. Oxford: Oxbow Books, 2005. Web.
- Yang, Huizhong. «A New Technique for Identifying Scientific/Technical Terms and Describing Science Texts (An Interim Report)». *Literary and Linguistic Computing* 1.2 (1986): 93-103. *llc.oxfordjournals.org*. Web.
- Zawada, Britta E., y Piet Swanepoel. «On the empirical adequacy of terminological concept theories: The case for prototype theory». *Terminology* 1.2 (1994): 253-275. *IngentaConnect*. Web.
- Zlotnick, Susan. «Domesticating Imperialism: Curry and Cookbooks in Victorian England». *The Recipe Reader: Narratives, Contexts, Traditions*. Ed. Janet Floyd y Laurel Forster. First Edition edition. Lincoln: University of Nebraska Press, 2010. 72-87. Impreso.

ANEXO: LISTA DE LAS RECETAS INCLUIDAS EN EL CORPUS

<i>Cocine a gusto</i>				<i>Puerto Rican Dishes</i>			
Título en español	Cap.	Pág	ID	Título en inglés	Cap.	Pág	ID
Arroz blanco	Cereales	83	CG_ES_1	Boiled Rice	Cereals and Legumes	117	CG_EN_1
Arroz con habichuelas	Cereales	83	CG_ES_2	Rice and Beans	Cereals and Legumes	117	CG_EN_2
Manteca con achiote	Cereales	83	CG_ES_3	Achiote Coloring	Meat and Poultry	53	CG_EN_3
Arroz con frijoles y leche de coco	Cereales	84	CG_ES_4	Cowpeas and Rice with Coconut Milk	Cereals and Legumes	118	CG_EN_4
Arroz con granos y hortalizas	Cereales	84	CG_ES_5	Rice and Vegetables	Cereals and Legumes	119	CG_EN_5
Arroz a la jardinera	Cereales	85	CG_ES_6	Rice, Garden Style	Cereals and Legumes	119	CG_EN_6
Arroz con guingambó	Cereales	85	CG_ES_7	Rice and Okra	Cereals and Legumes	119	CG_EN_7
Arroz con carne de cerdo	Cereales	86	CG_ES_8	Rice and Pork Meat	Cereals and Legumes	120	CG_EN_8
Arroz con butifarras	Cereales	87	CG_ES_9	Rice and Link Sausages	Cereals and Legumes	120	CG_EN_9

Arroz con longanizas, salchichas o chorizos	Cereales	87	CG_ES_10	Rice and Link Sausages	Cereals and Legumes	120	CG_EN_10
Arroz con pollo	Cereales	87	CG_ES_11	Chicken and Rice	Cereals and Legumes	120	CG_EN_11
Asopao de pollo	Cereales	89	CG_ES_12	Chicken Asopao	Cereals and Legumes	121	CG_EN_12
Arroz a la paella	Cereales	89	CG_ES_13	Rice, Paella Style	Cereals and Legumes	121	CG_EN_13
Arroz con pescado	Cereales	90	CG_ES_14	Rice and Fish	Cereals and Legumes	122	CG_EN_14
Arroz con sardinas; arroz con camarones	Cereales	90	CG_ES_15	Rice and Shrimps	Cereals and Legumes	122	CG_EN_15
Arroz con pescado y hortalizas	Cereales	90	CG_ES_16	Rice with Fish and Vegetables	Cereals and Legumes	122	CG_EN_16
Arroz con bacalao	Cereales	91	CG_ES_17	Rice and Codfish	Cereals and Legumes	123	CG_EN_17
Funche	Cereales	92	CG_ES_18	Funche	Cereals and Legumes	123	CG_EN_18
Funche con leche de coco	Cereales	92	CG_ES_19	Funche and Coconut Milk	Cereals and Legumes	123	CG_EN_19

Funche con pescado	Cereales	93	CG_ES_20	Funche and Fish	Cereals and Legumes	124	CG_EN_20
Guanimes	Cereales	93	CG_ES_21	Guanimes	Cereals and Legumes	124	CG_EN_21
Hayacas de pollo	Cereales	94	CG_ES_23	Hayacas	Cereals and Legumes	124	CG_EN_23
Salsa para espagueti	Cereales	95	CG_ES_22	Spaghetti Sauce	Cereals and Legumes	125	CG_EN_22
Espagueti con pollo	Cereales	96	CG_ES_24	Spaghetti and Chicken	Cereals and Legumes	126	CG_EN_24
Canelones	Cereales	99	CG_ES_25	Cannelloni	Cereals and Legumes	127	CG_EN_25
Raviolis	Cereales	99	CG_ES_26	Ravioli	Cereals and Legumes	127	CG_EN_26
Pizza	Cereales	100	CG_ES_27	Pizza Dough	Other Recipes	166	CG_EN_27
Pizza con anchoas	Cereales	100	CG_ES_28	Pizza with Anchovies	Other Recipes	167	CG_EN_28
Sofrito	Cereales	106	CG_ES_29	Sofrito (Seasoning)	Soups	43	CG_EN_29
Habichuelas blancas	Cereales	106	CG_ES_30	Fresh Navy Bean Soup	Cereals and Legumes	128	CG_EN_30
Gandules con bollitos de plátano	Cereales	106	CG_ES_31	Pigeon Peas with Plantain Balls	Cereals and Legumes	129	CG_EN_31

Habichuelas coloradas con plátano maduro	Cereales	107	CG_ES_32	Kidney Bean Stew with Ripe Plantain	Cereals and Legumes	129	CG_EN_32
Garbanzos fritos	Cereales	107	CG_ES_33	Fried Chick Peas	Cereals and Legumes	130	CG_EN_33
Viandas hervidas	Cereales	112	CG_ES_34	Boiled Root Vegetables	Vegetables	104	CG_EN_34
Ñame majado	Cereales	113	CG_ES_35	Mashed Yam	Vegetables	104	CG_EN_35
Batata majada; panapén majado; yautía majada	Hortalizas	113	CG_ES_36	Mashed Yautía, Sweet Potato or Breadfruit	Vegetables	104	CG_EN_36
Plátano asado	Hortalizas	114	CG_ES_37	Baked Green Plantain	Vegetables	104	CG_EN_37
Plátano maduro asado (amarillo asado)	Hortalizas	114	CG_ES_38	Baked Ripe Plantain	Vegetables	104	CG_EN_38
Mofongo	Hortalizas	116 y 240	CG_ES_39	Mofongo	Fried Foods	88	CG_EN_39
Casabe	Hortalizas	116 y 234	CG_ES_40	Casabe	Vegetables	105	CG_EN_40
Acelgas guisadas	Hortalizas	117	CG_ES_41	Swiss Chard Stew	Vegetables	106	CG_EN_41
Habichuelas tiernas guisadas	Hortalizas	118	CG_ES_42	String Bean Stew	Vegetables	105	CG_EN_42
Guingambó guisado	Hortalizas	118	CG_ES_43	Okra Stew	Vegetables	105	CG_EN_43
Alboronía de chayote	Hortalizas	120	CG_ES_44	Alboronía de Chayote	Vegetables	106	CG_EN_44
Chayote a la crema	Hortalizas	120	CG_ES_45	Creamed Chayote	Vegetables	107	CG_EN_45
Berenjena guisada	Hortalizas	121	CG_ES_46	Eggplant Stew	Vegetables	106	CG_EN_46
Berenjena guisada con carne de cerdo	Hortalizas	121	CG_ES_47	Eggplant Stew with Pork	Vegetables	106	CG_EN_47

Ensalada de pepinillo	Hortalizas	131	CG_ES_48	Cucumber Salad	Vegetables	112	CG_EN_48
Ensalada de pimiento asado	Hortalizas	132	CG_ES_49	Baked Pepper Salad	Vegetables	112	CG_EN_49
Ensalada de habichuelas tiernas	Ensaladas	134	CG_ES_50	String Bean Salad	Vegetables	113	CG_EN_50
Ensalada de chayote	Ensaladas	134	CG_ES_51	Chayote Salad	Vegetables	113	CG_EN_51
Ensalada de huevos y papas	Ensaladas	135	CG_ES_52	Eggs and Potato Salad	Vegetables	114	CG_EN_52
Habichuelas escabechadas	Ensaladas	136	CG_ES_53	Pickled Navy Beans	Vegetables	114	CG_EN_53
Caldo de carne	Sopas	146	CG_ES_54	Meat Broth	Soups	43	CG_EN_54
Caldo de carne II	Sopas	146	CG_ES_55	Meat Broth II	Soups	44	CG_EN_55
Sopa de fideos	Sopas	148	CG_ES_56	Vermicelli Soup	Soups	44	CG_EN_56
Sopa de casabe	Sopas	148	CG_ES_57	Cassava Soup	Soups	44	CG_EN_57
Sopa de plátano	Sopas	149	CG_ES_58	Plantain Soup	Soups	44	CG_EN_58
Caldo con mofongo	Sopas	151	CG_ES_59	Plantain Ball Soup	Soups	45	CG_EN_59
Caldo gallego	Sopas	152	CG_ES_60	Galician Broth	Soups	46	CG_EN_60
Sopón de gandules	Sopas	152	CG_ES_61	Pigeon Pea Stew	Soups	46	CG_EN_61
Sancocho	Sopas	153	CG_ES_62	Vegetable Stew	Soups	46	CG_EN_62
Rancho	Sopas	153	CG_ES_63	Soldier's Stew	Soups	47	CG_EN_63
Cocido	Sopas	153	CG_ES_64	Spanish Stew	Soups	47	CG_EN_64
Gazpacho	Sopas	154	CG_ES_65	Gazpacho	Soups	48	CG_EN_65
Ropa vieja	Carnes	160	CG_ES_66	Old Clothes	Meat and Poultry	52	CG_EN_66
Carne cecina entomatada	Carnes	160	CG_ES_67	Dried Beef with Tomatoes	Meat and Poultry	52	CG_EN_67
Carne cecina con huevo	Carnes	160	CG_ES_68	Dried Beef with Eggs	Meat and Poultry	53	CG_EN_68
Jamón hervido	Carnes	161	CG_ES_69	Kettle Cooked Fresh Ham	Meat and Poultry	55	CG_EN_69

Jamón en vino	Carnes	161	CG_ES_70	Boiled Ham in Wine	Meat and Poultry	53	CG_EN_70
Carne guisada	Carnes	162	CG_ES_71	Beef Stew	Meat and Poultry	54	CG_EN_71
Posta al caldero	Carnes	162	CG_ES_72	Pot Roast	Meat and Poultry	54	CG_EN_72
Carne mechada	Carnes	163	CG_ES_73	Stuffed Meat	Meat and Poultry	54	CG_EN_73
Estofado de conejo	Carnes	165	CG_ES_74	Rabbit Stew	Meat and Poultry	55	CG_EN_74
Conejo al jerez	Carnes	165	CG_ES_75	Rabbit with Sherry	Meat and Poultry	56	CG_EN_75
Estofado de cabrito	Carnes	166	CG_ES_76	Young Kid of Goat Stew	Meat and Poultry	56	CG_EN_76
Cabrito a la cazadora	Carnes	166	CG_ES_77	Young Kid of Goat Hunter's Style	Meat and Poultry	57	CG_EN_77
Gandinga	Carnes	167	CG_ES_78	Gandinga	Meat and Poultry	57	CG_EN_78
Mondongo	Carnes	167	CG_ES_79	Tripe Stew	Meat and Poultry	58	CG_EN_79
Patitas de cerdo guisadas	Carnes	168	CG_ES_80	Pig's Feet Stew	Meat and Poultry	58	CG_EN_80
Riñones guisados	Carnes	168	CG_ES_81	Kidney Stew	Meat and Poultry	59	CG_EN_81
Riñones al jerez	Carnes	168	CG_ES_82	Kidney Stew with Sherry	Meat and Poultry	59	CG_EN_82
Rosbif	Carnes	169	CG_ES_83	Roast Beef	Meat and Poultry	60	CG_EN_83
Filete relleno con hortalizas	Carnes	169	CG_ES_84	Tenderloin Stuffed with Vegetables	Meat and Poultry	60	CG_EN_84
Bistec	Carnes	170	CG_ES_85	Beefsteak	Meat and Poultry	60	CG_EN_85

Bistec rebozado	Carnes	170	CG_ES_86	Breaded Beefsteak	Meat and Poultry	61	CG_EN_86
Albóndigas	Carnes	171	CG_ES_87	Meat Balls	Meat and Poultry	61	CG_EN_87
Chicharrón	Carnes	172	CG_ES_88	Cracklings	Meat and Poultry	61	CG_EN_88
Conejo frito	Carnes	173	CG_ES_89	Fried Rabbit	Meat and Poultry	62	CG_EN_89
Sesos rebozados	Carnes	174	CG_ES_90	Breaded Brains	Meat and Poultry	62	CG_EN_90
Filete mignon	Carnes	175	CG_ES_91	Filet Mignon	Meat and Poultry	59	CG_EN_91
Lechón asado	Carnes	178	CG_ES_92	Roast Pig	Other Recipes	168	CG_EN_92
Picadillo para relleno	Carnes	180	CG_ES_93	Meat Filling	Vegetables	107	CG_EN_93
Relleno de papas	Carnes	180	CG_ES_94	Stuffed Potatoes	Vegetables	107	CG_EN_94
Relleno de panapén	Carnes	180	CG_ES_95	Stuffed Breadfruit	Vegetables	108	CG_EN_95
Alcapurrias I	Carnes	180	CG_ES_96	Alcapurrias	Fried Foods	88	CG_EN_96
Pimientos rellenos	Carnes	180	CG_ES_97	Stuffed Peppers	Vegetables	108	CG_EN_97
Relleno de plátano maduro	Carnes	181	CG_ES_98	Stuffed Ripe Plantain	Vegetables	108	CG_EN_98
Piononos	Carnes	182	CG_ES_99	Piononos	Fried Foods	89	CG_EN_99
Piñón	Carnes	182	CG_ES_100	Piñón	Fried Foods	90	CG_EN_100
Berenjena rellena	Carnes	183	CG_ES_101	Stuffed Eggplant	Vegetables	108	CG_EN_101
Chayote relleno	Carnes	183	CG_ES_102	Stuffed Chayotes	Vegetables	109	CG_EN_102
Cebolla rellena	Carnes	184	CG_ES_103	Stuffed Onions	Vegetables	109	CG_EN_103

Pasteles de plátano	Carnes	184	CG_ES_104	Plantain Pasteles	Vegetables	109	CG_EN_104
Pasteles de arroz	Carnes	185	CG_ES_105	Rice Pasteles	Vegetables	110	CG_EN_105
Empanada de apio	Carnes	186	CG_ES_106	Empanada de Apio	Vegetables	110	CG_EN_106
Pastelón de apio	Carnes	186	CG_ES_107	Apio Pie	Vegetables	111	CG_EN_107
Pastelón de plátano	Carnes	186	CG_ES_108	Pastelón de plátano	Vegetables	111	CG_EN_108
Pastelón de papas	Carnes	186	CG_ES_109	Potato Pie	Vegetables	111	CG_EN_109
Longaniza	Carnes	186	CG_ES_110	Plain Sausages	Meat and Poultry	62	CG_EN_110
Butifarras	Carnes	187	CG_ES_111	Link Sausage	Meat and Poultry	62	CG_EN_111
Morcilla	Carnes	187	CG_ES_112	Blood Sausage	Other Recipes	169	CG_EN_112
Ajilimójili	Carnes	188	CG_ES_113	Ajilimójili Sauce	Meat and Poultry	63	CG_EN_113
Pollo frito	Aves	192	CG_ES_114	Fried Chicken	Meat and Poultry	63	CG_EN_114
Pollo en leche	Aves	193	CG_ES_115	Chicken with Milk	Meat and Poultry	64	CG_EN_115
Pollo encebollado	Aves	193	CG_ES_116	Chicken with Onions	Meat and Poultry	64	CG_EN_116
Pollo en escabeche	Aves	193	CG_ES_117	Pickled Chicken	Meat and Poultry	64	CG_EN_117
Palomas en escabeche	Aves	194	CG_ES_118	Pickled Pigeons	Meat and Poultry	64	CG_EN_118
Gallina en pepitoria	Aves	195	CG_ES_119	Hen in Almond Sauce	Meat and Poultry	65	CG_EN_119

Gallina a lo agridulce	Aves	195	CG_ES_120	Sour-Sweet Hen	Meat and Poultry	66	CG_EN_120
Pollo relleno	Aves	195	CG_ES_121	Stuffed Baked Chicken	Meat and Poultry	66	CG_EN_121
Pavo relleno	Aves	196	CG_ES_122	Stuffed Turkey	Meat and Poultry	67	CG_EN_122
Pavo trufado	Aves	197	CG_ES_123	Turkey with Truffles	Meat and Poultry	67	CG_EN_123
Embutido de pavo	Aves	197	CG_ES_124	Turkey Sausage	Meat and Poultry	68	CG_EN_124
Pastelón de pollo	Aves	198	CG_ES_125	Chicken Pie	Meat and Poultry	68	CG_EN_125
Pescado al plato	Pescado y mariscos	205	CG_ES_126	Fish au Gratin	Fish,Eggs and Cheese	74	CG_EN_126
Pescado a la vinagreta	Pescado y mariscos	205	CG_ES_127	Fish a la Vinaigrette	Fish,Eggs and Cheese	75	CG_EN_127
Mero en salsa	Pescado y mariscos	206	CG_ES_128	Red Grouper with Sauce	Fish,Eggs and Cheese	75	CG_EN_128
Serenata	Pescado y mariscos	206	CG_ES_129	Serenata	Fish,Eggs and Cheese	77	CG_EN_129
Bacalao guisado	Pescado y mariscos	206	CG_ES_130	Codfish Stew	Fish,Eggs and Cheese	77	CG_EN_130
Cocolía rellena	Pescado y mariscos	207	CG_ES_131	Stuffed Sea Crabs	Fish,Eggs and Cheese	79	CG_EN_131
Jueyes al carapacho	Pescado y mariscos	207	CG_ES_132	Land Crabs in Shell	Fish,Eggs and Cheese	79	CG_EN_132
Pasteles de pescado	Pescado y mariscos	207	CG_ES_133	Fish Pasteles	Fish,Eggs and Cheese	76	CG_EN_133
Bacalao a la vizcaína	Pescado y mariscos	208	CG_ES_134	Codfish Biscayan Style	Fish,Eggs and Cheese	78	CG_EN_134
Bacalao en escabeche	Pescado y mariscos	213	CG_ES_135	Pickled Codfish	Fish,Eggs and Cheese	78	CG_EN_135

Huevos a la malagueña	Huevos y queso	219	CG_ES_136	Eggs, Malaga Style	Fish,Eggs and Cheese	80	CG_EN_136
Huevos a la flamenca	Huevos y queso	219	CG_ES_137	Eggs, Flemish Style	Fish,Eggs and Cheese	80	CG_EN_137
Revoltillo de bacalao	Huevos y queso	220	CG_ES_138	Scrambled Eggs with Codfish	Fish,Eggs and Cheese	81	CG_EN_138
Tortilla de papas	Huevos y queso	221	CG_ES_139	Potato Omelet	Fish,Eggs and Cheese	82	CG_EN_139
Tortilla de papas y chorizo	Huevos y queso	221	CG_ES_140	Potato and Chorizo Omelet	Fish,Eggs and Cheese	82	CG_EN_140
Tortilla con jamón	Huevos y queso	222	CG_ES_141	Ham Omelet	Fish,Eggs and Cheese	83	CG_EN_141
Tortilla de cebolla y tocineta	Huevos y queso	222	CG_ES_142	Onion and Bacon Omelet	Fish,Eggs and Cheese	81	CG_EN_142
Tortilla de sesos	Huevos y queso	223	CG_ES_143	Brain Omelet	Fish,Eggs and Cheese	83	CG_EN_143
Queso relleno	Huevos y queso	224	CG_ES_144	Stuffed Cheese	Fish,Eggs and Cheese	83	CG_EN_144
Chayote relleno con queso	Huevos y queso	225	CG_ES_145	Chayote Stuffed with Cheese	Fish,Eggs and Cheese	84	CG_EN_145
Berenjenas a la parmesana	Huevos y queso	225	CG_ES_146	Baked Eggplant with Cheese	Fish,Eggs and Cheese	84	CG_EN_146
Croquetas de carne de cerdo	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	230	CG_ES_147	Pork Croquettes	Fried Foods	98	CG_EN_147
Croquetas de pescado	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	231	CG_ES_148	Fish Croquettes	Fried Foods	98	CG_EN_148
Croquetas de pollo	Croquetas, buñuelos,	231	CG_ES_149	Chicken Croquettes	Fried Foods	98	CG_EN_149

	pastelillos y otros alimentos fritos						
Croquetas de batata	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	232	CG_ES_150	Sweet Potato Croquettes	Fried Foods	97	CG_EN_150
Buñuelos de apio	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	233	CG_ES_151	Apio Fritters	Fried Foods	94	CG_EN_151
Buñuelos de ñame	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	233	CG_ES_152	Yam Fritters	Fried Foods	92	CG_EN_152
Buñuelos de ñame y queso	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	234	CG_ES_153	Yam and Cheese Fritters	Fried Foods	94	CG_EN_153
Buñuelos de maíz y queso	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	234	CG_ES_154	Cornmeal and Cheese Fritter	Fried Foods	95	CG_EN_154
Frituras de maíz	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	234	CG_ES_155	Green Corn Fritters	Fried Foods	92	CG_EN_155
Tortitas de maíz y yuca	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	235	CG_ES_156	Cassava and Green Corn Fritters	Fried Foods	92	CG_EN_156
Bacalaítos	Croquetas, buñuelos,	235	CG_ES_157	Bacalaítos	Fried Foods	93	CG_EN_157

	pastelillos y otros alimentos fritos						
Bacalaítos en salsa	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	235	CG_ES_158	Bacalaítos in sauce	Fried Foods	93	CG_EN_158
Almojábanas	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	235	CG_ES_159	Rice Meal Fritter	Fried Foods	94	CG_EN_159
Sorullitos	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	236	CG_ES_160	Sorullitos	Fried Foods	95	CG_EN_160
Arepitas	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	236	CG_ES_161	Cornmeal Cakes	Fried Foods	95	CG_EN_161
Pastelillos de maíz	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	236	CG_ES_162	Cornmeal Turnovers	Fried Foods	96	CG_EN_162
Pastelillos de carne I	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	237	CG_ES_163	Pork Turnovers	Fried Foods	96	CG_EN_163
Pastelillos de queso	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	238	CG_ES_164	Cheese Turnovers	Fried Foods	97	CG_EN_164
Fritura de seso	Croquetas, buñuelos,	239	CG_ES_165	Brain Fritters	Fried Foods	92	CG_EN_165

	pastelillos y otros alimentos fritos						
Frituras de camarones	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	239	CG_ES_166	Shrimp Fritters	Fried Foods	93	CG_EN_166
Tostones de plátano verde	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	239	CG_ES_167	Tostones	Fried Foods	87	CG_EN_167
Platanutres	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	240	CG_ES_168	Plantain Chips	Fried Foods	88	CG_EN_168
Plátanos maduros fritos	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	240	CG_ES_169	Fried Ripe Plantains	Fried Foods	88	CG_EN_169
Plátanos maduros al sartén	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	240	CG_ES_170	Ripe Plantain in Syrup	Fried Foods	89	CG_EN_170
Batata frita	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	240	CG_ES_171	Fried Sweet Potato	Fried Foods	90	CG_EN_171
Berenjena rebozada	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	241	CG_ES_172	Fried Eggplant	Fried Foods	90	CG_EN_172
Hojuelas de panapén	Croquetas, buñuelos,	241	CG_ES_173	Breadfruit Chips	Fried Foods	91	CG_EN_173

	pastelillos y otros alimentos fritos						
Frituras de calabaza	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	242	CG_ES_174	Pumpkin Fritters	Fried Foods	91	CG_EN_174
Tortitas de panapén	Croquetas, buñuelos, pastelillos y otros alimentos fritos	242	CG_ES_175	Breadfruit Fritters	Fried Foods	91	CG_EN_175

<i>Cocina criolla</i>				<i>Puerto Rican Cooking</i>			
Título en español	Capítulo	Pág.	ID	Título en inglés	Capítulo	Pág.	ID
Caldo básico	Sopas	41	CC_ES_1	Soup Stock	Soups	3	CC_EN_1
Puré básico	Sopas	42	CC_ES_2	Vegetable Purée	Soups	4	CC_EN_2
Sopa de casabe	Sopas	42	CC_ES_3	Casabe Soup	Soups	9	CC_EN_3
Sopa de plátanos fritos	Sopas	43	CC_ES_4	Fried Plantain Soup	Soups	8	CC_EN_4
Ajo pollo	Sopas	43	CC_ES_5	Egg and Green Banana Soup	Soups	8	CC_EN_5
Sopa de pollo con arroz	Sopas	44	CC_ES_6	Chicken Soup with Rice	Soups	4	CC_EN_6
Sopa de pollo con vegetales	Sopas	44	CC_ES_7	Chicken Soup with Vegetables	Soups	5	CC_EN_7
Sopa de pollo con fideos	Sopas	45	CC_ES_8	Chicken Soup with Vermicelli	Soups	5	CC_EN_8
Sopa de maíz a la crema	Sopas	47	CC_ES_9	Creamed Corn Soup	Soups	6	CC_EN_9
Sancocho	Sopas	47	CC_ES_10	Caribbean Soup	Soups	9	CC_EN_10
Rancho	Sopas	48	CC_ES_11	Soldier's Soup	Soups	11	CC_EN_11
Caldo gallego	Sopas	49	CC_ES_12	Gallician Broth	Soups	10	CC_EN_12

Sopón de garbanzos con patas de cerdo	Sopas	50	CC_ES_13	Chick-pea Soup with Pig's Feet	Soups	12	CC_EN_13
Court bouillon au poisson (Sopón de pescado)	Sopas	52	CC_ES_14	Fish Soup	Soups	7	CC_EN_14
Filete asado a la criolla	Carnes	60	CC_ES_15	Filet Mignon a la Criolla	Meats	30	CC_EN_15
Pernil al horno	Carnes	61	CC_ES_16	Roast Leg of Pork (Fresh Ham), Lamb or Veal a la Criolla	Meats	45	CC_EN_16
Pernil al caldero	Carnes	64	CC_ES_17	Pot Roast with Vegetables	Meats	49	CC_EN_17
Pernil con vino al caldero	Carnes	65	CC_ES_18	Pot Roast with Wine	Meats	47	CC_EN_18
Carne frita con cebolla	Carnes	68	CC_ES_19	Fried Beefsteak with Onions	Meats	28	CC_EN_19
Carne empanada	Carnes	69	CC_ES_20	Breaded Beefsteak	Meats	29	CC_EN_20
Ternera a la parmesana	Carnes	71	CC_ES_21	Veal a la Parmesana	Meats	34	CC_EN_21
Chuletas empanadas	Carnes	73	CC_ES_23	Breaded Chops	Meats	52	CC_EN_23
Chuletas a la jardinera	Carnes	74	CC_ES_22	Chops a la jardinera	Meats	51	CC_EN_22
Lechón de mechar en salsa negra	Carnes	81	CC_ES_24	Stuffed Roast in Black Sauce	Meats	50	CC_EN_24
Carne guisada	Carnes	83	CC_ES_25	Puert Rican Beef Stew	Meats	17	CC_EN_25
Carne en ropa vieja	Carnes	84	CC_ES_26	Shredded Beef Stew	Meats	18	CC_EN_26
Albóndigas con papas	Carnes	87	CC_ES_27	Meat Balls with Potatoes	Meats	20	CC_EN_27
Butifarrón sabroso	Carnes	89	CC_ES_28	Caribbean Meat Loaf	Meats	22	CC_EN_28
Butifarrón agridulce	Carnes	91	CC_ES_29	Sweet and Sour Meat Loaf	Meats	23	CC_EN_29
Hígado guisado	Carnes	91	CC_ES_30	Calf's Liver Stew	Meats	38	CC_EN_30

Hígado empanado	Carnes	92	CC_ES_31	Breaded Calf's Liver	Meats	39	CC_EN_31
Sesos empanados	Carnes	94	CC_ES_32	Breaded Calf's Brains	Meats	36	CC_EN_32
Riñones guisados	Carnes	94	CC_ES_33	Calf's Kidney Stew	Meats	37	CC_EN_33
Lengua estofada	Carnes	95	CC_ES_34	Smothered beef Tongue	Meats	40	CC_EN_34
Lengua rellena	Carnes	96	CC_ES_35	Stuffed Beef Tongue	Meats	41	CC_EN_35
Gandinga	Carnes	98	CC_ES_36	Gandinga	Meats	44	CC_EN_36
Cabrito tierno estofado	Carnes	99	CC_ES_37	Smothered Young Kid	Meats	53	CC_EN_37
Cabro en fricasé	Carnes	100	CC_ES_38	Kid Fricassée	Meats	54	CC_EN_38
Conejo estofado	Carnes	101	CC_ES_39	Smothered Rabbit	Meats	55	CC_EN_39
Carne para rellenos	Carnes	102	CC_ES_40	Basic Meat Filling	Meats	24	CC_EN_40
Salsa (Gravy) para carnes horneadas	Carnes	103	CC_ES_41	Gravy	Meats	47	CC_EN_41
Chicharron de pollo	Aves	108	CC_ES_42	Chicken Crackling	Poultry	71	CC_EN_42
Pollo empanado al horno	Aves	110	CC_ES_43	Baked Breaded Chicken	Poultry	73	CC_EN_43
Pollo al caldero	Aves	111	CC_ES_44	Chicken en Casserole	Poultry	67	CC_EN_44
Pollo en agridulce	Aves	112	CC_ES_45	Sweet-and-Sour Chicken	Poultry	66	CC_EN_45
Pollo dorado	Aves	113	CC_ES_46	Golden Chicken	Poultry	72	CC_EN_46
Pollo en vino a la criolla	Aves	115	CC_ES_47	Chicken in Wine a la Criolla	Poultry	61	CC_EN_47
Pollo encebollado	Aves	116	CC_ES_48	Chicken with Onions	Poultry	68	CC_EN_48
Pollo con queso a la crema	Aves	117	CC_ES_49	Creamed Cheese Chicken	Poultry	68	CC_EN_49
Pollo en escabeche	Aves	118	CC_ES_50	Pickled Chicken	Poultry	72	CC_EN_50
Pollo en fricasé	Aves	120	CC_ES_51	Chicken Fricassée	Poultry	62	CC_EN_51
Pollo al nido	Aves	121	CC_ES_52	Chicken in the Nest	Poultry	76	CC_EN_52
Pollo en pastelón	Aves	122	CC_ES_53	Chicken Pie	Poultry	69	CC_EN_53
Pollo estofado	Aves	124	CC_ES_54	Smothered Chicken	Poultry	64	CC_EN_54

Pollo al jerez	Aves	125	CC_ES_55	Chicken in Sherry	Poultry	65	CC_EN_55
Pollitos asados a la parrilla	Aves	126	CC_ES_56	Broiled Chickens	Poultry	75	CC_EN_56
Pollo con papas al horno	Aves	127	CC_ES_57	Chicken Caribbean with Potatoes	Poultry	74	CC_EN_57
Pollo relleno al horno	Aves	128	CC_ES_58	Stuffed Roast Chicken	Poultry	77	CC_EN_58
Salsa (Gravy) para pollo relleno	Aves	131	CC_ES_59	Gravy	Poultry	78	CC_EN_59
Pavo estofado	Aves	132	CC_ES_60	Smothered Turkey	Poultry	79	CC_EN_60
Pavo relleno al horno	Aves	134	CC_ES_61	Stuffed Roast Turkey	Poultry	80	CC_EN_61
Otro relleno sabroso para pavo	Aves	138	CC_ES_62	Turkey Stuffing with Wine	Poultry	83	CC_EN_62
Pavo trufado	Aves	139	CC_ES_63	Boned Turkey Stuffed with Truffles	Poultry	84	CC_EN_63
Mojo isleño	Pescado y mariscos	147	CC_ES_64	Fried Fish with Puerto Rican Sauce	Fish and Shellfish	89	CC_EN_64
Pescado dorado	Pescado y mariscos	148	CC_ES_65	Golden "Dorado" Mahimahi Fish	Fish and Shellfish	93	CC_EN_65
Pescado au gratin	Pescado y mariscos	149	CC_ES_66	Fish au Gratin	Fish and Shellfish	92	CC_EN_66
Pescado en escabeche	Pescado y mariscos	150	CC_ES_67	Pickled Fish	Fish and Shellfish	90	CC_EN_67
Bacalao a la vizcaína	Pescado y mariscos	151	CC_ES_68	Codfish a la Vizcaina	Fish and Shellfish	94	CC_EN_68
Bacalao revuelto con huevos	Pescado y mariscos	151	CC_ES_69	Codfish with Scrambled Eggs	Fish and Shellfish	95	CC_EN_69
Serenata	Pescado y mariscos	152	CC_ES_70	Codfish Salad	Fish and Shellfish	95	CC_EN_70
Langosta hervida	Pescado y mariscos	152	CC_ES_71	Boiled Lobster	Fish and Shellfish	98	CC_EN_71
Langosta a la royal	Pescado y mariscos	155	CC_ES_72	Lobster a la Royal	Fish and Shellfish	98	CC_EN_72

Langosta a la vinagreta	Pescado y mariscos	155	CC_ES_73	Lobster Vinaigrette	Fish and Shellfish	99	CC_EN_73
Camarones hervidos	Pescado y mariscos	156	CC_ES_74	Poached Shrimps	Fish and Shellfish	100	CC_EN_74
Camarones guisados	Pescado y mariscos	157	CC_ES_75	Stewed Shrimps	Fish and Shellfish	100	CC_EN_75
Budín de atún	Pescado y mariscos	160	CC_ES_76	Tuna Fish Pudding	Fish and Shellfish	97	CC_EN_76
Coca de sardinas	Pescado y mariscos	161	CC_ES_77	Sardine Pie	Fish and Shellfish	96	CC_EN_77
Jueyes hervidos	Pescado y mariscos	163	CC_ES_78	Boiled Crabs	Fish and Shellfish	102	CC_EN_78
Jueyes al carapacho	Pescado y mariscos	164	CC_ES_79	Crabs on the Shell	Fish and Shellfish	103	CC_EN_79
Jueyes al salmorejo	Pescado y mariscos	165	CC_ES_80	Crabs al Salmorejo	Fish and Shellfish	103	CC_EN_80
Empanadas de jueyes	Pescado y mariscos	165	CC_ES_81	Crabs Royale	Fish and Shellfish	104	CC_EN_81
Huevos revueltos con chayote	Huevos y Hortalizas	172	CC_ES_82	Scrambled Eggs with Chayote	Eggs and Vegetables	112	CC_EN_82
Huevos con salsa de guisantes	Huevos y Hortalizas	173	CC_ES_83	Eggs with Green Peas	Eggs and Vegetables	110	CC_EN_83
Huevos a la vinagreta	Huevos y Hortalizas	173	CC_ES_84	Eggs Vinaigrette	Eggs and Vegetables	112	CC_EN_84
Huevos a la crema con espárragos	Huevos y Hortalizas	175	CC_ES_85	Creamed Eggs with Asparagus	Eggs and Vegetables	110	CC_EN_85
Huevos al nido	Huevos y Hortalizas	177	CC_ES_86	Eggs in the Nest	Eggs and Vegetables	113	CC_EN_86
Pisto	Huevos y Hortalizas	177	CC_ES_87	Tasty Eggs	Eggs and Vegetables	111	CC_EN_87
Tortilla	Huevos y Hortalizas	178	CC_ES_88	Spanish Omelet	Eggs and Vegetables	109	CC_EN_88

Croquetas de huevo	Huevos y Hortalizas	179	CC_ES_89	Egg Croquettes	Fritters and Croquettes	172	CC_EN_89
Torta	Huevos y Hortalizas	181	CC_ES_90	Tart	Eggs and Vegetables	114	CC_EN_90
Rellenos de plátanos maduros	Huevos y Hortalizas	182	CC_ES_91	Stuffed Plantains	Eggs and Vegetables	125	CC_EN_91
Plátanos maduros (amarillos) en almibar	Huevos y Hortalizas	184	CC_ES_92	Plantains in Syrup	Eggs and Vegetables	118	CC_EN_92
Plátanos maduros (amarillos) en leche	Huevos y Hortalizas	184	CC_ES_93	Plantains in Milk	Eggs and Vegetables	118	CC_EN_93
Plátanos maduros asados en su cáscara	Huevos y Hortalizas	185	CC_ES_94	Baked Plantains	Eggs and Vegetables	119	CC_EN_94
Piononos	Huevos y Hortalizas	185	CC_ES_95	Plantains Cones	Eggs and Vegetables	120	CC_EN_95
Piñón	Huevos y Hortalizas	186	CC_ES_96	Plantain and Meat Surprise	Eggs and Vegetables	123	CC_EN_96
Mofongo	Huevos y Hortalizas	188	CC_ES_97	Plantains with Pork Crackling	Eggs and Vegetables	120	CC_EN_97
Guineítos ninos fritos con queso	Huevos y Hortalizas	188	CC_ES_98	Finger Bananas with Cheese	Eggs and Vegetables	115	CC_EN_98
Guineítos ninos en almibar	Huevos y Hortalizas	189	CC_ES_99	Finger Bananas in Wine	Eggs and Vegetables	115	CC_EN_99
Papa empanada al horno	Huevos y Hortalizas	190	CC_ES_100	Grandma's Potato Pudding	Eggs and Vegetables	132	CC_EN_100
Bunuelos de papas	Huevos y Hortalizas	191	CC_ES_101	Potato Buns	Eggs and Vegetables	131	CC_EN_101
Papas con leche y queso al horno	Huevos y Hortalizas	195	CC_ES_102	Baked Potatoes with Milk and Cheese	Eggs and Vegetables	134	CC_EN_102
Papas y zanahorias al horno	Huevos y Hortalizas	196	CC_ES_103	Baked Potatoes and Carrots	Eggs and Vegetables	133	CC_EN_103
Budín de calabaza	Huevos y Hortalizas	200	CC_ES_104	Pumpkin Pudding	Eggs and Vegetables	145	CC_EN_104

Panas	Huevos y Hortalizas	201	CC_ES_105	Bread-Fruit Seeds	Eggs and vegetables	137	CC_EN_105
Chayotes a la crema	Huevos y Hortalizas	201	CC_ES_106	Creamed Chayotes	Eggs and Vegetables	139	CC_EN_106
Chayotes rellenos con carne de cerdo	Huevos y Hortalizas	202	CC_ES_107	Chayotes Stuffed with Beef or Pork	Eggs and Vegetables	141	CC_EN_107
Chayotes rellenos con queso	Huevos y Hortalizas	203	CC_ES_108	Chayotes Stuffed with Cheese	Eggs and Vegetables	140	CC_EN_108
Boronía de chayotes	Huevos y Hortalizas	204	CC_ES_109	Scrambled Chayotes	Eggs and Vegetables	142	CC_EN_109
Guingambós o quingombós guisados	Huevos y Hortalizas	204	CC_ES_110	Okra Stew	Eggs and Vegetables	144	CC_EN_110
Buñuelitos “Francisca”	Frituras y croquetas	221	CC_ES_111	Francisca's Cormeal Buns	Fritters and Croquettes	163	CC_EN_111
Frituras de maíz a la crema	Frituras y croquetas	221	CC_ES_112	Creamed Corn Fritters	Fritters and Croquettes	168	CC_EN_112
Frituras de papa y jamón	Frituras y croquetas	222	CC_ES_113	Ham and Potato Fritters	Fritters and Croquettes	168	CC_EN_113
Frituras de yautía	Frituras y croquetas	223	CC_ES_114	Tanier Fritters	Fritters and Croquettes	170	CC_EN_114
Jibaritos envueltos	Frituras y croquetas	224	CC_ES_115	Finger Bananas in Disguise	Fritters and Croquettes	158	CC_EN_115
Bacalaítos fritos	Frituras y croquetas	225	CC_ES_116	Codfish Fritters	Fritters and Croquettes	167	CC_EN_116
Alcapurrias	Frituras y croquetas	226	CC_ES_117	Stuffed Green Banana Croquettes	Fritters and Croquettes	171	CC_EN_117
Buñuelos de ñame	Frituras y croquetas	227	CC_ES_118	Yam Buns	Fritters and Croquettes	166	CC_EN_118
Tostones de plátano	Frituras y croquetas	228	CC_ES_119	Plantain Tostones	Fritters and Croquettes	157	CC_EN_119
Almojábanas	Frituras y croquetas	228	CC_ES_120	Puerto Rican Rice Meal Buns	Fritters and Croquettes	165	CC_EN_120

Bolitas de harina de arroz	Frituras y croquetas	229	CC_ES_121	Ricemeal Balls	Fritters and Croquettes	161	CC_EN_121
Buñuelos de apio	Frituras y croquetas	230	CC_ES_122	Apio Buns	Fritters and Croquettes	162	CC_EN_122
Frituras de arroz	Frituras y croquetas	230	CC_ES_123	Rice Fritters	Fritters and Croquettes	170	CC_EN_123
Frituras de seso	Frituras y croquetas	230	CC_ES_124	Brain Fritters	Fritters and Croquettes	167	CC_EN_124
Surullitos de maíz	Frituras y croquetas	232	CC_ES_125	Cornmeal Sticks	Fritters and Croquettes	158	CC_EN_125
Barrigas de vieja	Frituras y croquetas	233	CC_ES_126	Old Mama's Bellies	Fritters and Croquettes	161	CC_EN_126
Yani-clecas	Frituras y croquetas	233	CC_ES_127	Fried Biscuits	Fritters and Croquettes	159	CC_EN_127
Rellenos de papa	Frituras y croquetas	236	CC_ES_128	Stuffed Potato Balls	Fritters and Croquettes	160	CC_EN_128
Pastelillos gallegos	Pastas	239	CC_ES_129	Gallician Turnovers	Pasta Dishes	178	CC_EN_129
Pastelillos volados	Pastas	240	CC_ES_130	Golden Turnovers	Pasta Dishes	179-180	CC_EN_130
Pastelillos al aire	Pastas	242	CC_ES_131	Delicious Turnovers	Pasta Dishes	177	CC_EN_131
Rosquillas o donas criollas	Pastas	244	CC_ES_132	Doughnuts a la Caribe	Pasta Dishes	181	CC_EN_132
Macarrones con pollo	Pastas	247	CC_ES_133	Macaroni with Chicken	Pasta Dishes	184	CC_EN_133
Canelones con queso americano	Pastas	248	CC_ES_134	Cannelloni a la Caribe	Pasta Dishes	190	CC_EN_134
Pizza	Pastas	249	CC_ES_135	Caribbean Pizza	Pasta Dishes	191	CC_EN_135
Macarrones con costillitas de cerdo	Pastas	252	CC_ES_136	Macaroni with Spareribs	Pasta Dishes	186	CC_EN_136

Macarrones con maíz a la crema	Pastas	253	CC_ES_137	Macaroni with Creamed Corn	Pasta Dishes	187	CC_EN_137
Macarrones con queso	Pastas	254	CC_ES_138	Macaroni with Cheese	Pasta Dishes	185	CC_EN_138
Espaguetis con salchichas	Pastas	256	CC_ES_139	Spaghetti with Vienna Sausages	Pasta Dishes	189	CC_EN_139
Espagueti a la Reina	Pastas	257	CC_ES_140	Spaghetti Royale	Pasta Dishes	188	CC_EN_140
Bolitas de queso	Pastas	259	CC_ES_141	Cheese Balls	Fritters and Croquettes	164	CC_EN_141
Ensalada rosada	Ensaladas y fiambres	261	CC_ES_142	Pink Party Salad	Salads and Cold Dishes	195	CC_EN_142
Ensalada blanca	Ensaladas y fiambres	262	CC_ES_143	White Salad	Salads and Cold Dishes	196	CC_EN_143
Ensalada mixta	Ensaladas y fiambres	263	CC_ES_144	Imperial Buffet Salad	Salads and Cold Dishes	197	CC_EN_144
Ensalada de pollo	Ensaladas y fiambres	265	CC_ES_145	Party Chicken Salad	Salads and Cold Dishes	198	CC_EN_145
Ensalada tropical	Ensaladas y fiambres	266	CC_ES_146	Tropical Salad	Salads and Cold Dishes	202	CC_EN_146
Ensalada de aguacate y frutas frescas	Ensaladas y fiambres	267	CC_ES_147	Stuffed Avocado Salad	Salads and Cold Dishes	201	CC_EN_147
Jamón al horno con vino tinto	Ensaladas y fiambres	274	CC_ES_148	Baked Ham with Red Wine	Salads and Cold Dishes	203	CC_EN_148

Jamón al horno con vino blanco	Ensaladas y fiambres	276	CC_ES_149	Ham in White Wine	Salads and Cold Dishes	205-206	CC_EN_149
Jamón planchado y almíbar	Ensaladas y fiambres	278	CC_ES_150	Party Ham	Salads and Cold Dishes	206	CC_EN_150
Embutido de pollo	Ensaladas y fiambres	278	CC_ES_151	Chicken Sausage	Salads and Cold Dishes	207-208	CC_EN_151
Embutido de cerdo y jamón	Ensaladas y fiambres	280	CC_ES_152	Pork and Ham Sausage	Salads and Cold Dishes	210	CC_EN_152
Sorpresa de macarrones	Ensaladas y fiambres	282	CC_ES_153	Macaroni Surprise	Salads and Cold Dishes	213-214	CC_EN_153
Col danesa	Ensaladas y fiambres	283	CC_ES_154	Danish Cabbage	Salads and Cold Dishes	212	CC_EN_154
Arroz blanco	Cereales	305	CC_ES_155	White Rice a la Caribe	Rice Dishes and Legumes	219	CC_EN_155
Arroz guisado básico	Cereales	305	CC_ES_156	Basic Stewed Rice	Rice Dishes and Legumes	220	CC_EN_156
Arroz con pollo	Cereales	306	CC_ES_157	Caribbean Rice with Chicken	Rice Dishes and Legumes	217-218	CC_EN_157
Arroz apastelado	Cereales	309	CC_ES_158	Rice Apastelado	Rice Dishes and Legumes	224-225	CC_EN_158
Arroz apastelado con pernil	Cereales	310	CC_ES_159	Rice with Roast Meat	Rice Dishes and Legumes	233-234	CC_EN_159

Arroz con costillitas de cerdo	Cereales	312	CC_ES_160	Rice with Spareribs	Rice Dishes and Legumes	226	CC_EN_160
Arroz con jueyes	Cereales	313	CC_ES_161	Rice with Crabs	Rice Dishes and Legumes	235	CC_EN_161
Asopao de pollo	Cereales	318	CC_ES_162	Chicken Asopao	Rice Dishes and Legumes	231	CC_EN_162
Paellita	Cereales	320	CC_ES_163	Paellita	Rice Dishes and Legumes	223	CC_EN_163
Asopao de gandules	Cereales	322	CC_ES_164	Pigeon Pea Asopao	Rice Dishes and Legumes	232-233	CC_EN_164
Queso relleno con arroz con pollo	Cereales	323	CC_ES_165	Stuffed Cheesse with Rice and Chicken	Rice Dishes and Legumes	229-230	CC_EN_165
Arroz con leche "Mamacita"	Cereales	326	CC_ES_166	Grandmother's Creamed Rice	Rice Dishes and Legumes	236	CC_EN_166
Arroz a la Regenta	Cereales	327	CC_ES_167	Rice a la Regenta	Rice Dishes and Legumes	227-228	CC_EN_167
Habichuelas rosadas secas	Granos o legumbres	340	CC_ES_168	Dried Red Small Beans Stew	Rice Dishes and Legumes	237-238	CC_EN_168
Habichuelas coloradas grandes secas	Granos o legumbres	341	CC_ES_169	Dried Kidney Beans Stew	Rice Dishes and Legumes	238	CC_EN_169
Habichuelas blancas secas	Granos o legumbres	341	CC_ES_170	Dried Navy or Pea Beans	Rice Dishes and Legumes	238	CC_EN_170

Garbanzos secos	Granos o legumbres	341	CC_ES_171	Puerto Rican Chick-Peas	Rice Dishes and Legumes	239	CC_EN_171
Gandules frescos	Granos o legumbres	342	CC_ES_172	Basic Recipe for Fresh Legume Stew	Rice Dishes and Legumes	241	CC_EN_172

<i>Cocina artesanal puertorriqueña</i>				<i>Puerto Rican Artisanal Cooking</i>			
Título en español	Capítulo	Pág.	ID	Título en inglés	Capítulo	PÁG.	ID
Rollos de berenjena y salmón	Entremeses	31	CAP_ES_1	Eggplant and Salmon Rolls	Appetizers	33	CAP_EN_1
Tacos de repollo	Entremeses	32	CAP_ES_2	Cabbage Tacos	Appetizers	34	CAP_EN_2
Tentempié de vegetales	Entremeses	33	CAP_ES_3	Vegetable Tentempié (Snack)	Appetizers	35	CAP_EN_3
Tentempié de pescado	Entremeses	34	CAP_ES_4	Fish Tentempié (Snack)	Appetizers	36	CAP_EN_4
Albóndigas de proteína vegetal	Entremeses	35	CAP_ES_5	Vegetable Protein Balls	Appetizers	37	CAP_EN_5
Bolas de merluza	Entremeses	36	CAP_ES_6	Hake Fritters	Appetizers	38	CAP_EN_6
Riombola de yuca y bacalao	Entremeses	37	CAP_ES_7	Cassava and Salted Cod Riombolas (Fritters)	Appetizers	39	CAP_EN_7
Guanimes	Entremeses	38	CAP_ES_8	Guanimes (Puerto Rican Corn Tamales)	Appetizers	40	CAP_EN_8
Bacalao a la vizcaína	Entremeses	39	CAP_ES_9	Vizcayan Cod Stew	Appetizers	41	CAP_EN_9
Piononos	Entremeses	40	CAP_ES_10	Turkey Piononos (Stuffed Ripe Plantain Rings)	Appetizers	42	CAP_EN_10
Setas rellenas	Entremeses	41	CAP_ES_11	Stuffed Mushrooms	Appetizers	43	CAP_EN_11

Croquetas de panapén	Entremeses	42	CAP_ES_1 2	Breadfruit Croquettes	Appetizers	44	CAP_EN_1 2
Croquetas de arroz integral	Entremeses	43	CAP_ES_1 3	Brown Rice Croquettes	Appetizers	45	CAP_EN_1 3
Almojábanas	Entremeses	44	CAP_ES_1 4	Almojábanas (Rice Flour Fritters)	Appetizers	46	CAP_EN_1 4
Tortas de lentejas y papas	Entremeses	45	CAP_ES_1 5	Lentil and Potato Cakes	Appetizers	47	CAP_EN_1 5
Ensalada verde	Ensaladas	49	CAP_ES_1 6	Green Salad	Salads	51	CAP_EN_1 6
Ensalada de queso suizo en crema	Ensaladas	51	CAP_ES_1 7	Cream and Cheese Stuffed Apples	Salads	53	CAP_EN_1 7
Ensalada de germinados	Ensaladas	52	CAP_ES_1 8	Sprout Salad	Salads	54	CAP_EN_1 8
Ensalada de papas	Ensaladas	53	CAP_ES_1 9	Potato Salad	Salads	55	CAP_EN_1 9
Ensalada de carrucho	Ensaladas	54	CAP_ES_2 0	Conch Salad	Salads	56	CAP_EN_2 0
Ensalada de setas, espinacas y zanahorias	Ensaladas	56	CAP_ES_2 1	Mushroom, Spinach, and Carrot Salad	Salads	58	CAP_EN_2 1
Escabeche de chayote	Ensaladas	57	CAP_ES_2 2	Pickled Chayote	Salads	59	CAP_EN_2 2
Escabeche de panapén	Ensaladas	58	CAP_ES_2 3	Pickled Breadfruit	Salads	60	CAP_EN_2 3
Ensalada primavera	Ensaladas	59	CAP_ES_2 4	Primavera Salad	Salads	61	CAP_EN_2 4
Ensalada de habichuelas mixtas	Ensaladas	60	CAP_ES_2 5	Mixed Bean Salad	Salads	62	CAP_EN_2 5
Ensalada de zanahorias y frutas	Ensaladas	61	CAP_ES_2 6	Carrot and Fruit Salad	Salads	63	CAP_EN_2 6
Ensalada de papaya verde	Ensaladas	62	CAP_ES_2 7	Green Papaya Salad	Salads	64	CAP_EN_2 7

Caldo santo	Sopas y purés	67	CAP_ES_2 8	Caldo Santo (Sacred Broth)	Soups and Purées	69	CAP_EN_2 8
Sopa de lentejas y maíz	Sopas y purés	69	CAP_ES_2 9	Lentil and Corn Chowder	Soups and Purées	71	CAP_EN_2 9
Puré de maíz tierno	Sopas y purés	70	CAP_ES_3 0	Sweet Corn Purée	Soups and Purées	72	CAP_EN_3 0
Puré de papas	Sopas y purés	71	CAP_ES_3 1	Potato Purée	Soups and Purées	73	CAP_EN_3 1
Sambumbia	Sopas y purés	72	CAP_ES_3 2	<i>Sambumbia</i> (Sweet and Savory Chunky Soup)	Soups and Purées	74	CAP_EN_3 2
Sopa de hortalizas	Sopas y purés	73	CAP_ES_3 3	Vegetable Soup	Soups and Purées	75	CAP_EN_3 3
Sopa de berro	Sopas y purés	74	CAP_ES_3 4	Watercress Soup	Soups and Purées	76	CAP_EN_3 4
Sopa de pescado	Sopas y purés	75	CAP_ES_3 5	Fish Soup	Soups and Purées	77	CAP_EN_3 5
Crema de brécol	Sopas y purés	76	CAP_ES_3 6	Cream of Broccoli	Soups and Purées	78	CAP_EN_3 6
Potaje de frijoles negros	Sopas y purés	77	CAP_ES_3 7	Black Bean Pottage	Soups and Purées	79	CAP_EN_3 7
Garbanzada	Sopas y purés	78	CAP_ES_3 8	<i>Garbanzada</i> (Chick Pea Soup)	Soups and Purées	80	CAP_EN_3 8
Guiso de viandas	Sopas y purés	79	CAP_ES_3 9	Stewed <i>Viandas</i> (Root Vegetable Stew)	Soups and Purées	81	CAP_EN_3 9
Puré de avena integral	Sopas y purés	80	CAP_ES_4 0	Whole Grain Oatmeal Purée	Soups and Purées	82	CAP_EN_4 0
Puré de casabe	Sopas y purés	81	CAP_ES_4 1	Casabe Purée	Soups and Purées	83	CAP_EN_4 1
Puré de calabaza	Sopas y purés	82	CAP_ES_4 2	Pumpkin Purée	Soups and Purées	84	CAP_EN_4 2
Puré de lentejas	Sopas y purés	83	CAP_ES_4 3	Lentil Purée	Soups and Purées	85	CAP_EN_4 3

Pastelón de pana y brécol	Platos principales	87	CAP_ES_4 4	Breadfruit and Broccoli <i>Pastelón</i> (Pie)	Main Dishes	89	CAP_EN_4 4
Lasaña de pollo y berenjena	Platos principales	88	CAP_ES_4 5	Chicken and Eggplant Lasagna	Main Dishes	90	CAP_EN_4 5
Canoa de berenjena y tofú	Platos principales	89	CAP_ES_4 6	Eggplant and Tofu Canoes	Main Dishes	91	CAP_EN_4 6
Pechugas de pollo y espárragos	Platos principales	90	CAP_ES_4 7	Chicken Breasts with Asparagus	Main Dishes	92	CAP_EN_4 7
Rollo de pavo	Platos principales	91	CAP_ES_4 8	Turkey Roll	Main Dishes	93	CAP_EN_4 8
Pollo mayombe	Platos principales	92	CAP_ES_4 9	Mayombe Chicken	Main Dishes	94	CAP_EN_4 9
Rollos de repollo	Platos principales	93	CAP_ES_5 0	Cabbage Rolls	Main Dishes	95	CAP_EN_5 0
Rollos de salmón y vegetales	Platos principales	94	CAP_ES_5 1	Salmon and Vegetable Rolls	Main Dishes	96	CAP_EN_5 1
Pastel árabe criollo	Platos principales	95	CAP_ES_5 2	Arab-Creole <i>Pasteles</i>	Main Dishes	97	CAP_EN_5 2
Pescado encebollado	Platos principales	97	CAP_ES_5 3	Fish with Onion	Main Dishes	99	CAP_EN_5 3
Pastelón de yuca y pollo	Platos principales	98	CAP_ES_5 4	Cassava and Chicken <i>Pastelón</i> (Pie)	Main Dishes	100	CAP_EN_5 4
Pastelón de coditos y pavo	Platos principales	99	CAP_ES_5 5	Elbow Pasta and Turkey <i>Pastelón</i> (Pie)	Main Dishes	101	CAP_EN_5 5
Filete de merluza al horno	Platos principales	101	CAP_ES_5 6	Baked Hake Filets	Main Dishes	103	CAP_EN_5 6
Canelones con vegetales	Platos principales	102	CAP_ES_5 7	Cannelloni with Vegetables	Main Dishes	104	CAP_EN_5 7
Pastel de yuca y merluza	Platos principales	104	CAP_ES_5 8	Cassava and Hake <i>Pasteles</i>	Main Dishes	106	CAP_EN_5 8
Pastelón de harina de maíz y soya	Platos principales	106	CAP_ES_5 9	Cornmeal and Soy <i>Pastelón</i> (Pie)	Main Dishes	108	CAP_EN_5 9

Pavo al caldero	Platos principales	107	CAP_ES_6 0	Turkey Stew	Main Dishes	109	CAP_EN_6 0
Empanadillas de yuca y bacalao	Platos principales	108	CAP_ES_6 1	Cassava and Salt Cod <i>Empanadillas</i>	Main Dishes	110	CAP_EN_6 1
Pastel de masa y vegetales	Platos principales	109	CAP_ES_6 2	Vegetable <i>Pasteles</i>	Main Dishes	111	CAP_EN_6 2
Arroz integral sencillo	Arroces	115	CAP_ES_6 3	Simple Brown Rice	Rice Dishes	117	CAP_EN_6 3
Baquimbó	Arroces	116	CAP_ES_6 4	<i>Baquimbó</i>	Rice Dishes	118	CAP_EN_6 4
Arroz integral con maíz y queso	Arroces	117	CAP_ES_6 5	Brown Rice with Corn and Cheese	Rice Dishes	119	CAP_EN_6 5
Arroz integral con habichuelas rosadas	Arroces	118	CAP_ES_6 6	Brown Rice with Pink Beans	Rice Dishes	120	CAP_EN_6 6
Arroz integral con calabaza	Arroces	119	CAP_ES_6 7	Brown Rice with Pumpkin	Rice Dishes	121	CAP_EN_6 7
Arroz domingueró	Arroces	120	CAP_ES_6 8	Sunday Rice	Rice Dishes	122	CAP_EN_6 8
Mariscada	Arroces	122	CAP_ES_6 9	Brown Rice with Sea Food	Rice Dishes	124	CAP_EN_6 9
Arroz apastelado	Arroces	123	CAP_ES_7 0	<i>Apastelado</i> Rice (Rice with Green Plantain Baked with Plantain Leaf)	Rice Dishes	125	CAP_EN_7 0
Arroz Cajumba	Arroces	124	CAP_ES_7 1	Cajumba's Rice	Rice Dishes	126	CAP_EN_7 1
Arroz integral a la jardinera con sardinas	Arroces	125	CAP_ES_7 2	Garden Brown Rice with Sardines	Rice Dishes	127	CAP_EN_7 2
Arroz con coco	Arroces	126	CAP_ES_7 3	Coconut Rice	Rice Dishes	128	CAP_EN_7 3
Arroz con calamares	Arroces	127	CAP_ES_7 4	Brown Rice with Calamari	Rice Dishes	129	CAP_EN_7 4

Salsa de tomate dulce	Salsas	131	CAP_ES_7 5	Sweet Tomato Sauce	Sauces	133	CAP_EN_7 5
Salsa de tomate maduro	Salsas	132	CAP_ES_7 6	Tomato Sauce	Sauces	134	CAP_EN_7 6
Salsa de tomate verde	Salsas	133	CAP_ES_7 7	Green Tomato Sauce	Sauces	135	CAP_EN_7 7
Salsa de tomate y queso	Salsas	134	CAP_ES_7 8	Tomato and Cheese Dip	Sauces	136	CAP_EN_7 8
Salsa mayonesa	Salsas	135	CAP_ES_7 9	Mayonnaise	Sauces	137	CAP_EN_7 9
Guacamole	Salsas	136	CAP_ES_8 0	Guacamole	Sauces	138	CAP_EN_8 0
Salsa de albahaca	Salsas	137	CAP_ES_8 1	Basil Sauce	Sauces	139	CAP_EN_8 1
Salsa de zanahorias	Salsas	138	CAP_ES_8 2	Carrot Sauce	Sauces	140	CAP_EN_8 2
Salsa de berenjena	Salsas	139	CAP_ES_8 3	Eggplant Sauce	Sauces	141	CAP_EN_8 3
Salsa de jengibre	Salsas	140	CAP_ES_8 4	Ginger Sauce	Sauces	142	CAP_EN_8 4
Salsa de cilantrillo fresco	Salsas	141	CAP_ES_8 5	Cilantro Sauce	Sauces	143	CAP_EN_8 5
Salsa de maní	Salsas	142	CAP_ES_8 6	Peanut Sauce	Sauces	144	CAP_EN_8 6
Salsa de perejil	Salsas	143	CAP_ES_8 7	Parsley Sauce	Sauces	145	CAP_EN_8 7
Yaniklée	Salsas	144	CAP_ES_8 8	Yaniklée (Tamarind Herb Sauce)	Sauces	146	CAP_EN Sauces_88
Coquimel	Salsas	146	CAP_ES_8 9	Coquimiel	Sauces	148	CAP_EN_8 9
Tomates rellenos	Platos para acompañar	151	CAP_ES_9 0	Stuffed Tomatoes	Side Dishes	153	CAP_EN_9 0

Rellenos de plátano maduro	Platos para acompañar	152	CAP_ES_9 1	Stuffed Mashed Ripe Plantain Balls	Side Dishes	154	CAP_EN_9 1
Plátanos maduros asados	Platos para acompañar	153	CAP_ES_9 2	Baked Ripe Plantains	Side Dishes	155	CAP_EN_9 2
Aguacate relleno de frutas	Platos para acompañar	155	CAP_ES_9 3	Fruit Stuffed Avocado	Side Dishes	157	CAP_EN_9 3
Aguacates rellenos de vegetales y bacalao	Platos para acompañar	156	CAP_ES_9 4	Vegetable and Cod Stuffed Avocado	Side Dishes	158	CAP_EN_9 4
Tortas de lentejas y papas	Platos para acompañar	157	CAP_ES_9 5	Savory Lentil Cakes	Side Dishes	159	CAP_EN_9 5
Boronía de chayote	Platos para acompañar	158	CAP_ES_9 6	<i>Boronía de chayote</i> (Chayote Hash)	Side Dishes	160	CAP_EN_9 6
Chayotes rellenos	Platos para acompañar	159	CAP_ES_9 7	Stuffed Chayotes	Side Dishes	161	CAP_EN_9 7
Codornices rellenas	Platos para acompañar	160	CAP_ES_9 8	Stuffed Cornish Hens	Side Dishes	162	CAP_EN_9 8
Zanahorias glaseadas	Platos para acompañar	162	CAP_ES_9 9	Glazed Carrots	Side Dishes	164	CAP_EN_9 9
Papas encebolladas	Platos para acompañar	163	CAP_ES_1 00	Potatoes and Onions	Side Dishes	165	CAP_EN_1 00
Mofongo	Platos para acompañar	164	CAP_ES_1 01	<i>Mofongo</i> (Mashed Green Plantain)	Side Dishes	166	CAP_EN_1 01
Zanahorias rellenas	Platos para acompañar	165	CAP_ES_1 02	Stuffed Carrots	Side Dishes	167	CAP_EN_1 02
Bollos de harina de maíz y quimbombó	Platos para acompañar	166	CAP_ES_1 03	Cornmeal and Okra Rolls	Side Dishes	168	CAP_EN_1 03
Pimientos rellenos	Platos para acompañar	168	CAP_ES_1 04	Stuffed Peppers	Side Dishes	170	CAP_EN_1 04
Horneado de vegetales	Platos para acompañar	169	CAP_ES_1 05	Steamed Vegetables	Side Dishes	171	CAP_EN_1 05
Picadillo de habichuelas pintas	Platos para acompañar	170	CAP_ES_1 06	Pinto Bean <i>Picadillo</i>	Side Dishes	172	CAP_EN_1 06

<i>Puerto Rico. Sabor criollo</i>				<i>Puerto Rico. True Flavors</i>			
Título en español	Capítulo	Pág.	ID	Título en inglés	Capítulo	Pág.	ID
Aceite de achiote	Los fundamentos	6	SC_ES_1	<i>Aceite de achiote/Annato Oil</i>	<i>Basics</i>	6	SC_EN_1
Adobo	Los fundamentos	6	SC_ES_2	<i>Adobo</i>	<i>Basics</i>	6	SC_EN_2
Ajili mójili	Los fundamentos	7	SC_ES_3	<i>Ajili mójili</i>	<i>Basics</i>	7	SC_EN_3
Escabeche	Los fundamentos	8	SC_ES_4	<i>Escabeche</i>	<i>Basics</i>	8	SC_EN_4
Mayokétchup	Los fundamentos	9	SC_ES_5	<i>Mayoketchup</i>	<i>Basics</i>	9	SC_EN_5
Masa	Los fundamentos	9	SC_ES_6	<i>Masa</i>	<i>Basics</i>	9	SC_EN_6
Mojito de ajo (en el índice solo dice Mojito)	Los fundamentos	10	SC_ES_7	<i>Garlic Mojito</i>	<i>Basics</i>	10	SC_EN_7
Pique	Los fundamentos	11	SC_ES_8	<i>Pique/Hot Sauce</i>	<i>Basics</i>	11	SC_EN_8
Salsa criolla / mojo isleño	Los fundamentos	13	SC_ES_9	<i>Salsa Criolla / Mojo Isleño/Creole Sauce</i>	<i>Basics</i>	12	SC_EN_9
Sofrito	Los fundamentos	13	SC_ES_10	<i>Sofrito</i>	<i>Basics</i>	13	SC_EN_10
Queso frito	Frituras	19	SC_ES_11	<i>Queso Frito/Fried Cheese</i>	<i>Fritters</i>	19	SC_EN_11
Pastelillos de queso	Frituras	21	SC_ES_12	<i>Pastelillos de Queso/Cheese Turnovers</i>	<i>Fritters</i>	21	SC_EN_12

Pastelillos de guayaba	Frituras	23	SC_ES_13	<i>Pastelillos de Guayaba/Guava and Cheese Turnovers</i>	<i>Fritters</i>	23	SC_EN_13
Pastelillos de carne	Frituras	24	SC_ES_14	<i>Pastelillos de Carne/Meat Turnovers</i>	<i>Fritters</i>	24	SC_EN_14
Frituras de calabaza (Barrigas de vieja)	Frituras	25	SC_ES_15	<i>Frituras de Calabaza (Barrigas de vieja)/Pumpkin Fritters</i>	<i>Fritters</i>	25	SC_EN_15
Chicharrones de pollo	Frituras	27	SC_ES_16	<i>Chicken Cracklings</i>	<i>Fritters</i>	27	SC_EN_16
Sorullos (saladitos)	Frituras	29	SC_ES_17	<i>Sorullos (Saladitos)/Salty Corn Stick Fritters</i>	<i>Fritters</i>	29	SC_EN_17
Sorullos (dulces)	Frituras	31	SC_ES_18	<i>Sorullos (Dulces)/Sweet Corn Stick Fritters</i>	<i>Fritters</i>	31	SC_EN_18
Bolitas de queso	Frituras	33	SC_ES_19	<i>Bolitas de Queso/Fried Cheese Balls</i>	<i>Fritters</i>	33	SC_EN_19
Bacalaítos	Frituras	35	SC_ES_20	<i>Bacalaítos/Salt Cod Fritters</i>	<i>Fritters</i>	35	SC_EN_20
Buñuelos de bacalao	Frituras	37	SC_ES_21	<i>Buñuelos de Bacalao/Salt Cod Cakes</i>	<i>Fritters</i>	37	SC_EN_21
Almojábanas	Frituras	39	SC_ES_22	<i>Almojábanas/Rice Flour and Cheese Fritters</i>	<i>Fritters</i>	39	SC_EN_22
Rellenos de papa	Frituras	40	SC_ES_23	<i>Rellenos de papa/Stuffed Potato Fritters</i>	<i>Fritters</i>	40	SC_EN_23
Alcapurrias	Frituras	41	SC_ES_24	<i>Alcapurrias/Stuffed Yautía Fritters</i>	<i>Fritters</i>	41	SC_EN_24

Platanutres	Plátano y viandas	45	SC_ES_25	<i>Platanutres/Plantain Chips</i>	<i>Plantains and Roots</i>	45	SC_EN_25
Tostones de plátano	Plátano y viandas	47	SC_ES_26	<i>Tostones de Plátano/Plantain "Tostones"</i>	<i>Plantains and Roots</i>	47	SC_EN_26
Tostones de pana	Plátano y viandas	49	SC_ES_27	<i>Tostones de Pana/Breadfruit "Tostones"</i>	<i>Plantains and Roots</i>	49	SC_EN_27
Arañitas	Plátano y viandas	51	SC_ES_28	<i>Arañitas/Plantain "Spiders"</i>	<i>Plantains and Roots</i>	51	SC_EN_28
Amarillos de almíbar	Plátano y viandas	53	SC_ES_29	<i>Amarillos de Almíbar/Sweet Plantains in Syrup</i>	<i>Plantains and Roots</i>	53	SC_EN_29
Mofongo de Amarillo	Plátano y viandas	55	SC_ES_30	<i>Mofongo de Amarillo/Ripe Plantain Mofongo</i>	<i>Plantains and Roots</i>	55	SC_EN_30
Mofongo de plátano	Plátano y viandas	57	SC_ES_31	<i>Mofongo de Plátano/Green Plantain Mofongo</i>	<i>Plantains and Roots</i>	57	SC_EN_31
Mofongo de yuca	Plátano y viandas	59	SC_ES_32	<i>Mofongo de Yuca/Cassava Mofongo</i>	<i>Plantains and Roots</i>	59	SC_EN_32
Viandas majadas	Plátano y viandas	61	SC_ES_33	<i>Viandas Majadas/Mashed Root Vegetables</i>	<i>Plantains and Roots</i>	61	SC_EN_33
Ensalada de papa	Plátano y viandas	63	SC_ES_34	<i>Ensalada de Papa/Potato Salad</i>	<i>Plantains and Roots</i>	63	SC_EN_34
Piñón	Plátano y viandas	65	SC_ES_35	<i>Piñón/Ripe Plantain and Beef Lasagna</i>	<i>Plantains and Roots</i>	65	SC_EN_35
Piononos	Plátano y viandas	67	SC_ES_36	<i>Piononos/Ripe Plantain and Beef Mold</i>	<i>Plantains and Roots</i>	67	SC_EN_36

Pasteles	Plátano y viandas	68	SC_ES_37	<i>Pasteles/Yautía and Pork Dumplings</i>	<i>Plantains and Roots</i>	68	SC_EN_37
Caldo de pollo criollo	Sopas y guisos	72	SC_ES_38	<i>Caldo de Pollo Criollo/Chicken Stock</i>	<i>Soups and Stews</i>	72	SC_EN_38
Caldo de res	Sopas y guisos	73	SC_ES_39	<i>Caldo de Res/Beef Stock</i>	<i>Soups and Stews</i>	73	SC_EN_39
Caldo de pescado	Sopas y guisos	75	SC_ES_40	<i>Caldo de Pescado/Fish Stock</i>	<i>Soups and Stews</i>	75	SC_EN_40
Sopa de pollo y fideos	Sopas y guisos	77	SC_ES_41	<i>Sopa de Pollo y Fideos/Chicken Noodle Soup</i>	<i>Soups and Stews</i>	77	SC_EN_41
Asopao de pollo	Sopas y guisos	79	SC_ES_42	<i>Asopao de Pollo/Chicken and Rice Soup</i>	<i>Soups and Stews</i>	79	SC_EN_42
Sopa de viandas	Sopas y guisos	81	SC_ES_43	<i>Sopa de Viandas/Root Vegetable Soup</i>	<i>Soups and Stews</i>	81	SC_EN_43
Sopa de plátano	Sopas y guisos	83	SC_ES_44	<i>Sopa de Plátano/Plantain Soup</i>	<i>Soups and Stews</i>	83	SC_EN_44
Sopa de calabaza	Sopas y guisos	85	SC_ES_45	<i>Sopa de Calabaza/Caribbean Pumpkin Soup</i>	<i>Soups and Stews</i>	85	SC_EN_45
Berenjena guisada	Sopas y guisos	87	SC_ES_46	<i>Berenjena Guisada/Stewed Eggplant</i>	<i>Soups and Stews</i>	87	SC_EN_46
Guingambó guisado	Sopas y guisos	89	SC_ES_47	<i>Guingambó Guisado/Stewed Okra</i>	<i>Soups and Stews</i>	89	SC_EN_47
“Corned Beef”	Sopas y guisos	91	SC_ES_48	Corned Beef	<i>Soups and Stews</i>	91	SC_EN_48
Jamonilla guisada	Sopas y guisos	93	SC_ES_49	<i>Jamonilla Guisada/Stewed Luncheon Meat</i>	<i>Soups and Stews</i>	93	SC_EN_49

Sancocho	Sopas y guisos	95	SC_ES_50	<i>Sancocho/Root Vegetable and Beef Stew</i>	<i>Soups and Stews</i>	95	SC_EN_50
Fricasé de pollo	Sopas y guisos	97	SC_ES_51	<i>Fricasé de pollo/Chicken Stew</i>	<i>Soups and Stews</i>	97	SC_EN_51
Fricasé de ternera	Sopas y guisos	98	SC_ES_52	<i>Fricasé de ternera/Veal Stew</i>	<i>Soups and Stews</i>	98	SC_EN_52
Fricasé de cabrito	Sopas y guisos	99	SC_ES_53	<i>Fricasé de cabrito/Stewed Goat</i>	<i>Soups and Stews</i>	99	SC_EN_53
Carne guisada	Sopas y guisos	101	SC_ES_54	<i>Carne guisada/Beef Stew</i>		101	SC_EN_54
Patitas de cerdo con garbanzos	Sopas y guisos	103	SC_ES_55	<i>Patitas de cerdo con garbanzos/Chickpea and Pig's Feet Stew</i>	<i>Soups and Stews</i>	103	SC_EN_55
Tasajo	Sopas y guisos	105	SC_ES_56	<i>Tasajo / Salt Beef Stew</i>	<i>Soups and Stews</i>	105	SC_EN_56
Arroz blanco	Arroz, granos y pasta	111	SC_ES_57	<i>Arroz Blanco / White Rice</i>	<i>Rice , Grains and Pastas</i>	111	SC_EN_57
Arroz con gandules	Arroz, granos y pasta	113	SC_ES_58	<i>Arroz con Gandules / Rice with Pigeon Peas</i>	<i>Rice , Grains and Pastas</i>	113	SC_EN_58
Arroz con garbanzos y chorizo	Arroz, granos y pasta	114	SC_ES_59	<i>Arroz con Garbanzos y Chorizo / Rice with Chickpeas and Chorizo</i>	<i>Rice , Grains and Pastas</i>	114	SC_EN_59
Arroz con jamonilla	Arroz, granos y pasta	115	SC_ES_60	<i>Arroz con Jamonilla / Rice and Luncheon Meat</i>	<i>Rice , Grains and Pastas</i>	115	SC_EN_60
Arroz con maíz	Arroz, granos y pasta	116	SC_ES_61	<i>Arroz con Maíz / Rice with Corn</i>	<i>Rice , Grains and Pastas</i>	116	SC_EN_61

Arroz con jueyes	Arroz, granos y pasta	117	SC_ES_62	<i>Arroz con Jueyes / Rice with Crab Meat</i>	<i>Rice , Grains and Pastas</i>	117	SC_EN_62
Arroz con longaniza	Arroz, granos y pasta	119	SC_ES_63	<i>Arroz con Longaniza / Rice with Longaniza Sausage</i>	<i>Rice , Grains and Pastas</i>	119	SC_EN_63
Arroz con pollo	Arroz, granos y pasta	121	SC_ES_64	<i>Arroz con Pollo / Rice with Chicken</i>	<i>Rice , Grains and Pastas</i>	121	SC_EN_64
Arroz con salchichas	Arroz, granos y pasta	123	SC_ES_65	<i>Arroz con Salchichas / Rice with Vienna Sausages</i>	<i>Rice , Grains and Pastas</i>	123	SC_EN_65
Arroz relleno	Arroz, granos y pasta	125	SC_ES_66	<i>Arroz Relleno / Stuffed Rice</i>	<i>Rice , Grains and Pastas</i>	125	SC_EN_66
Gandules con bolitas de plátano	Arroz, granos y pasta	127	SC_ES_67	<i>Gandules con Bolitas de Plátano / Pigeon Peas with Plantain Dumplings</i>	<i>Rice , Grains and Pastas</i>	127	SC_EN_67
Garbanzos guisados con chorizo	Arroz, granos y pasta	129	SC_ES_68	<i>Garbanzos Guisados con Chorizo / Stewed Chickpeas and Chorizo</i>	<i>Rice , Grains and Pastas</i>	129	SC_EN_68
Habichuelas blancas guisadas	Arroz, granos y pasta	131	SC_ES_69	<i>Habichuelas Blancas Guisadas / Stewed White Beans</i>	<i>Rice , Grains and Pastas</i>	131	SC_EN_69
Habichuelas rojas guisadas	Arroz, granos y pasta	133	SC_ES_70	<i>Habichuelas Rojas Guisadas / Stewed Red Kidney Beans</i>	<i>Rice , Grains and Pastas</i>	133	SC_EN_70
Espagueti "criollo" con carne (En el índice aparece como	Arroz, granos y pasta	135	SC_ES_71	<i>Espagueti con Carne Criolla / Criollo Style Spaghetti with Meat Sauce</i>	<i>Rice , Grains and Pastas</i>	135	SC_EN_71

"Espagueti con carne criolla")							
Espagueti con pollo criollo	Arroz, granos y pasta	137	SC_ES_72	<i>Espagueti con Pollo Criollo / Criollo Style Spaghetti with Chicken</i>	<i>Rice , Grains and Pastas</i>	137	SC_EN_72
Lasaña criolla	Arroz, granos y pasta	139	SC_ES_73	<i>Lasaña Criolla / Puerto Rican Style Lasagna</i>	<i>Rice , Grains and Pastas</i>	139	SC_EN_73
Sándwiches de mezcla	Carnes	143	SC_ES_74	<i>Sándwiches de mezcla / Luncheon Meat-mix</i>	<i>Meat</i>	143	SC_EN_74
Longaniza	Carnes	145	SC_ES_75	<i>Longaniza / Criollo Pork Sausage</i>	<i>Meat</i>	145	SC_EN_75
Pollo al horno	Carnes	147	SC_ES_76	<i>Pollo al Horno / Roast Chicken</i>	<i>Meat</i>	147	SC_EN_76
Pollo frito	Carnes	149	SC_ES_77	<i>Pollo Frito / Fried Chicken</i>	<i>Meat</i>	149	SC_EN_77
Pavo criollo al horno	Carnes	151	SC_ES_78	<i>Pavo Criollo al Horno / Puerto Rican-style Roast Turkey</i>	<i>Meat</i>	151	SC_EN_78
Chuletas fritas	Carnes	153	SC_ES_79	<i>Chuletas Fritas / Fried Pork Chops</i>	<i>Meat</i>	153	SC_EN_79
Pernil	Carnes	155	SC_ES_80	<i>Pernil / Roast Pork Butt</i>	<i>Meat</i>	155	SC_EN_80
Bistec empanado	Carnes	157	SC_ES_81	<i>Bistec Empanado / Breaded Beef Cutlets</i>	<i>Meat</i>	157	SC_EN_81
Empanada parmesana	Carnes	159	SC_ES_82	<i>Empanada Parmesana / Breaded Beef Cutlets Parmesan</i>	<i>Meat</i>	159	SC_EN_82
Churrasco	Carnes	161	SC_ES_83	<i>Churrasco / Skirt Steak</i>	<i>Meat</i>	161	SC_EN_83

Bistec encebollado	Carnes	162	SC_ES_84	<i>Bistec Encebollado / Beef Steaks with Onions</i>	<i>Meat</i>	162	SC_EN_84
Carne frita	Carnes	165	SC_ES_85	<i>Carne Frita / Fried Pork</i>	<i>Meat</i>	165	SC_EN_85
Picadillo	Carnes	167	SC_ES_86	<i>Picadillo / Spiced Ground Beef</i>	<i>Meat</i>	167	SC_EN_86
Chayotes rellenos	Carnes	169	SC_ES_87	<i>Chayotes Rellenos / Stuffed Chayotes</i>	<i>Meat</i>	169	SC_EN_87
Queso relleno	Carnes	171	SC_ES_88	<i>Queso Relleno / Stuffed Cheese</i>	<i>Meat</i>	171	SC_EN_88
Jamón con piña	Carnes	172	SC_ES_89	<i>Jamón con Piña / Ham with Pineapple Sauce</i>	<i>Meat</i>	172	SC_EN_89
Carne mechada	Carnes	175	SC_ES_90	<i>Carne Mechada / Stuffed Pot Roast</i>	<i>Meat</i>	175	SC_EN_90
Ensalada de carrucho	Pescados y mariscos	180	SC_ES_91	<i>Ensalada de Carrucho / Conch Salad</i>	<i>Fish and Seafood</i>	181	SC_EN_91
Ensalada de pulpo	Pescados y mariscos	182	SC_ES_92	<i>Ensalada de Pulpo / Octopus Salad</i>	<i>Fish and Seafood</i>	182	SC_EN_92
Camarones al ajillo	Pescados y mariscos	185	SC_ES_93	<i>Camarones al Ajillo / Shrimp in Garlic Sauce</i>	<i>Fish and Seafood</i>	185	SC_EN_93
Langosta al ajillo	Pescados y mariscos	187	SC_ES_94	<i>Langosta al Ajillo / Lobster with Garlic Sauce</i>	<i>Fish and Seafood</i>	187	SC_EN_94
Salmorejo de jueyes	Pescados y mariscos	189	SC_ES_95	<i>Salmorejo de Jueyes / Crab Meat "Salmorejo"</i>	<i>Fish and Seafood</i>	189	SC_EN_95
Serenata de bacalao	Pescados y mariscos	190	SC_ES_96	<i>Serenata de Bacalao / Salt Cod Salad with Root Vegetables</i>	<i>Fish and Seafood</i>	190	SC_EN_96

Bacalao a la vizcaína	Pescados y mariscos	193	SC_ES_97	<i>Bacalao a la Vizcaína / Baked Salt Cod Stewed with Potatoes</i>	<i>Fish and Seafood</i>	193	SC_EN_97
Funche con bacalao	Pescados y mariscos	195	SC_ES_98	<i>Funche con Bacalao / Salt Cod Polenta</i>	<i>Fish and Seafood</i>	195	SC_EN_98
Revoltillo con bacalao	Pescados y mariscos	197	SC_ES_99	<i>Revoltillo con Bacalao / Scrambled Eggs with Salt Cod</i>	<i>Fish and Seafood</i>	197	SC_EN_99
Sierra en escabeche	Pescados y mariscos	199	SC_ES_100	<i>Sierra en Escabeche / Pickled Kingfish</i>	<i>Fish and Seafood</i>	199	SC_EN_100
Chillo frito	Pescados y mariscos	201	SC_ES_101	<i>Chillo Frito / Fried Red Snapper</i>	<i>Fish and Seafood</i>	201	SC_EN_101
Pastelillos	Paso a paso	220	SC_ES_102	<i>Pastelillos / Turnovers</i>	<i>Step by Step</i>	220	SC_EN_102
Alcapurrias	Paso a paso	222	SC_ES_103	<i>Alcapurrias / Stuffed Yautía Fritters</i>	<i>Step by Step</i>	222	SC_EN_103
Piononos	Paso a paso	224	SC_ES_104	<i>Piononos / Ripe Plantain and Beef Molds</i>	<i>Step by Step</i>	224	SC_EN_104
Pasteles	Paso a paso	226	SC_ES_105	<i>Pasteles / Yautía and Pork “Pasteles”</i>	<i>Step by Step</i>	226	SC_EN_105
Arañitas	Paso a paso	228	SC_ES_106	<i>Arañitas / Plantain “Spiders”</i>	<i>Step by Step</i>	228	SC_EN_106
Tostones (en el texto "Tostones tradicionales")	Paso a paso	230	SC_ES_107	<i>Tostones / Plantain “Tostones”</i>	<i>Step by Step</i>	230	SC_EN_107
Tostones con tostonera	Paso a paso	232	SC_ES_108	<i>Tostones con Tostonera / Plantain “Tostones” with “Tostonera”</i>	<i>Step by Step</i>	232	SC_EN_108
Tostones rellenos	Paso a paso	234	SC_ES_109	<i>Tostones Rellenos / Plantain Stuffed</i>	<i>Step by Step</i>	234	SC_EN_109

				“Tostones” with “Tostonera”			
Chillo frito	Paso a paso	236	SC_ES_110	<i>Chillo Frito / Fried Red Snapper</i>	<i>Step by Step</i>	236	SC_EN_110
Rellenos de papa	Paso a paso	238	SC_ES_111	<i>Rellenos de Papa / Stuffed Potato Fritters</i>	<i>Step by Step</i>	238	SC_EN_111

<i>Gran cocina del Caribe</i>				<i>Grand cuisine of the Caribbean</i>			
Título en español	Capítulo	Pág.	ID	Título en inglés	Capítulo	Pág.	ID
Caesar Salad Pikayo	Wilo Benet. Un chef más allá de un museo	34	GCC_ES_1	Picayo Caesar Salad	Wilo Benet. A chef at the museum and beyond	34	GCC_EN_1
Ensalada de remolachas y queso de cabra	Wilo Benet. Un chef más allá de un museo	35	GCC_ES_2	Beet and Goat Cheese Salad	Wilo Benet. A chef at the museum and beyond	35	GCC_EN_2
Chillo frito entero con salsa criolla	Wilo Benet. Un chef más allá de un museo	36	GCC_ES_3	Fried Whole Red Snapper with Criollo Sauce	Wilo Benet. A chef at the museum and beyond	36	GCC_EN_3
Brandada de Rodaballo, apio y emulsión de cebollinos	Wilo Benet. Un chef más allá de un museo	37	GCC_ES_4	Sea Bass and Celery Root Brandade with Scallion Emulsion	Wilo Benet. A chef at the museum	37	GCC_EN_4

					and beyond		
Bisté encebollado	Wilo Benet. Un chef más allá de un museo	38	GCC_ES_5	Tenderloin with Caramelized Onions	Wilo Benet. A chef at the museum and beyond	38	GCC_EN_5
Pionono de cordero	Wilo Benet. Un chef más allá de un museo	40	GCC_ES_6	Lamb Piononos	Wilo Benet. A chef at the museum and beyond	40	GCC_EN_6
Salsa de ostiones de Ramón Carro	Interludio. Un archipiélago de sabores	76	GCC_ES_7	Ramón Carro's Cocktail Sauce for Oysters	Interlude. An archipelago of tastes	76	GCC_EN_7
Las habichuelas coloradas de La Casita Blanca	Interludio. Un archipiélago de sabores	76	GCC_ES_8	La Casita Blanca's Red Kidney Beans	Wilo Benet. A chef at the museum and beyond	76	GCC_EN_8
Arepas de Vieques	Interludio. Un archipiélago de sabores	77	GCC_ES_9	Vieque's Style Arepas	Wilo Benet. A chef at the museum and beyond	77	GCC_EN_9
Tartar de salmón y ajonjolí con tostones de plátano	Mario Pagán. Un heredero	93	GCC_ES_10	Salmon Tartare with Sesame Seeds and	Mario Pagán.Hear	93	GCC_EN_10

	con buena fortuna			Green Plantain Tostones	th as inheritance		
Frituras de yautía con bacalao y salsa ali-oli	Mario Pagán. Un heredero con buena fortuna	94	GCC_ES_1 1	Taro Root Fritters with Codfish and Ali-oli Sauce	Mario Pagán.Hear th as inheritance	94	GCC_EN_1 1
Risotto de langostinos con apio del país y berro	Mario Pagán. Un heredero con buena fortuna	95	GCC_ES_1 2	Crayfish Risotto with Celery Root and Watercress	Mario Pagán.Hear th as inheritance	95	GCC_EN_1 2
Pastel de yuca y cangrejo al curry, con salsa de pimiento de piquillo y chutney de papaya y mango	Mario Pagán. Un heredero con buena fortuna	96	GCC_ES_1 3	Curried Cassava and Crab Pasteles with Piquillo Red Pepper Sauce with Papaya and Mango Chutney	Mario Pagán.Hear th as inheritance	96	GCC_EN_1 3
Filete de dorado con croquetas de garbanzos y salsa de tomate fresca	Mario Pagán. Un heredero con buena fortuna	98	GCC_ES_1 4	Dolphin Filets with Chickpea Croquettes and Fresh Tomato Sauce	Mario Pagán.Hear th as inheritance	98	GCC_EN_1 4
Chillo con ensalada de aguacate y mandarina con frituras de calabaza	Mario Pagán. Un heredero con buena fortuna	99	GCC_ES_1 5	Red Snapper with Pumpkin Fritters and Avocado-Tangerine Salad	Mario Pagán.Hear th as inheritance	99	GCC_EN_1 5
El salmorejo de jueyes de Genara Méndez	Interludio 2. El alfajor que perdió las almendras	138	GCC_ES_1 6	El salmorejo de jueyes de Genara Méndez/ Genara Méndez Land Crab Stew	Interlude 2. The alfajor that lost its almonds	138	GCC_EN_1 6
Asopao de mariscos de La Mallorquina	Interludio 2. El alfajor que perdió las almendras	138	GCC_ES_1 7	Asopao de mariscos de La Mallorquina/ La Mallorquina's Seafood Asopao	Interlude 2. The alfajor that lost its almonds	138	GCC_EN_1 7

Olla del campesino	Interludio 2. El alfajor que perdió las almendras	139	GCC_ES_18	Olla del campesino	Interlude 2. The alfajor that lost its almonds	139	GCC_EN_18
Ensalada de queso de hoja y quimbombó en aderezo de ajonjolí	José Santaella. Trotamundos del sabor	154	GCC_ES_19	Puerto Rican String Cheese with Okra in Sesame Dressing	José Santaella. A traveler in search of the perfect taste	154	GCC_EN_19
Ensalada de lomo de cerdo con ciruelas, pacanas y roqueta	José Santaella. Trotamundos del sabor	155	GCC_ES_20	Pork Loin Salad with Plums, Nuts, and Arugula	José Santaella. A traveler in search of the perfect taste	155	GCC_EN_20
Tortas de risotto de tocino con caviar Osetra con salsa de champán	José Santaella. Trotamundos del sabor	156	GCC_ES_21	Risotto and Tocino Patties with Osetra Caviar in Champagne Sauce	José Santaella. A traveler in search of the perfect taste	156	GCC_EN_21
Arroz con kumquats al cilantrillo	José Santaella. Trotamundos del sabor	158	GCC_ES_22	Rice with Kumquats and Cilantro	José Santaella. A traveler in search of the perfect taste	158	GCC_EN_22
Serenata de bacalao con batata	José Santaella. Trotamundos del sabor	159	GCC_ES_23	Salt Cod with Sweet Potatoes	José Santaella. A traveler in search of	159	GCC_EN_23

					the perfect taste		
Tartar de cordero en frituras de gandules	José Santaella. Trotamundos del sabor	160	GCC_ES_2 4	Lamb Tartare with Pigeon Pea Fritters	José Santaella. A traveler in search of the perfect taste	160	GCC_EN_2 4
Fricasé de conejo al vino tinto	José Santaella. Trotamundos del sabor	161	GCC_ES_2 5	Rabbit Fricassee in Red Wine	José Santaella. A traveler in search of the perfect taste	161	GCC_EN_2 5
Pechuga de pato con glaseado de melado y ron, y ensalada de panapén en escabeche	José Santaella. Trotamundos del sabor	162	GCC_ES_2 6	Duck Breast in Molasses and Rum Glaze with Pickled Breadfruit Salad	José Santaella. A traveler in search of the perfect taste	162	GCC_EN_2 6
Pasteles	Interludio 3. Fufús, mofongos, mangús y otros manjares	198	GCC_ES_2 7	Pasteles	Interlude 3 . Foo-foos , mofongo , mangús and other tasty things	198	GCC_EN_2 7
Frituras de yautía	Interludio 3. Fufús, mofongos, mangús y otros manjares	199	GCC_ES_2 8	Frituras de yautía/Taro Root Fritters	Interlude 3 . Foo-foos , mofongo , mangús and other tasty things	199	GCC_EN_2 8

Tortillas dulces de yuca	Interludio 3. Fufús, mofongos, mangús y otros manjares	200	GCC_ES_2 9	Tortillas dulces de yuca/Sweet Cassava Tortillas	Interlude 3 . Foo-foos , mofongo , mangús and other tasty things	200	GCC_EN_2 9
Tostones volaos	Interludio 3. Fufús, mofongos, mangús y otros manjares	201	GCC_ES_3 0	Tostones volaos/ Soufflé Plantain Tostones	Interlude 3 . Foo-foos , mofongo , mangús and other tasty things	201	GCC_EN_3 0
Empanadas de jueyes	Interludio 3. Fufús, mofongos, mangús y otros manjares	202	GCC_ES_3 1	Empanadas de jueyes/Taro Root Empanadas de Jueyes/Land Crab Empanadas	Interlude 3 . Foo-foos , mofongo , mangús and other tasty things	202	GCC_EN_3 1
Buñuelos de ñame de doña Carmen Aboy	Interludio 3. Fufús, mofongos, mangús y otros manjares	203	GCC_ES_3 2	Buñuelos de ñame de doña Carmen Aboy Valdejuli/Doña Carmen Aboy Valdejuli Ñame Fritters	Interlude 3 . Foo-foos , mofongo , mangús and other tasty things	203	GCC_EN_3 2
Pavo relleno de mofongo de Ada Mattei	Interludio 4. Mofongo con Ketchup y Hellman's en París	260	GCC_ES_3 3	Adita's Turkey Stuffed with Mofongo	Interlude 4. Mofongo with ketchup and Hellmann's in Paris	260	GCC_EN_3 3
Keshi Yena. Queso relleno	Interludio 4. Mofongo con	261	GCC_ES_3 4	Keshi Yena/Meat Stuffed Cheese	Interlude 4. Mofongo	261	GCC_EN_3 4

	Ketchup y Hellman's en París				with ketchup and Hellmann's in Paris		
Alcapurrias de corned beef	Interludio 4. Mofongo con Ketchup y Hellman's en París	262	GCC_ES_35	Corned Beef Alcapurrias	Interlude 4. Mofongo with ketchup and Hellmann's in Paris	262	GCC_EN_35