



Centro de Estudios Lingüísticos y Literarios

**Variación terminológica de plantas de consumo en diferentes países de
habla hispana**

Tesis

que para optar al grado de

Maestra en traducción

presenta

Judith Xochitl Ponce Wainer

Asesora: Dra. María Pozzi Pardo

México D.F.

Junio 2013

Tabla de contenido

Introducción	3
Capítulo 1. Las plantas	5
1.1 Las plantas y sus nombres comunes.....	6
1.1.1 La variación en la denominación	7
1.2 La clasificación de Lineo y el nombre científico	8
1.3 Las plantas comestibles Europa y América.....	9
Capítulo 2. La terminología	12
2.1 Definición de terminología	14
2.2 La Teoría General de la Terminología	16
Figura 1. Relación cuatripartita entre objeto, definición, concepto y término (Pozzi 2008) .	18
2.2.1 El objeto	18
2.2.2 El concepto.....	19
2.2.2.1 El sistema de conceptos (ISO 704 2009:8-21).....	20
2.2.2.1.1 Relaciones jerárquicas	20
2.2.2.1.1.1 Relaciones genéricas	21
2.2.2.1.1.2 Relaciones partitivas.....	21
2.2.2.1.1.3 Relaciones asociativas	22
2.2.3 La definición	22
2.2.4 El término.....	23
2.2.5 La TGT y la TCT	24
2.3 La Teoría Comunicativa de la Terminología	26
2.4 La variación en la lengua española	29
2.5 Aplicación de la terminología en la traducción.....	31
Capítulo 3. Método.....	34
3.1 Definición y delimitación del trabajo.....	34
Mapa 1. Países seleccionados con el español como lengua principal	37
3.2 Preparación del trabajo.....	38
3.2.1 Selección de informantes	38
Tabla 1. Datos sobre los informantes.....	39
3.2.2 Constitución del corpus.....	40

3.2.3 Estructura conceptual del campo	42
3.2.3.4 Sistema de conceptos	44
3.3 Elaboración de la terminología	46
3.3.1 El vaciado.....	46
3.3.2 Elaboración de un fichero terminológico.....	47
Imagen 1. Ficha MultiTerm en proceso de llenado*	50
Imagen 2. Ficha MultiTerm completa	51
Capítulo 4. El análisis terminológico.	55
4.1 Términos sin variación.....	56
Tabla 2. Abreviaciones de países	57
Tabla 3. Términos sin variación.....	57
4.2 Términos con variación.....	62
Gráfica 1. Variación terminológica de plantas del Viejo Mundo	63
Gráfica 2. Variación terminológica de plantas del Nuevo Mundo.....	64
Gráfica 3. Coincidencia de términos entre los países analizados.....	66
4.3 Términos en inglés americano	125
Conclusión.....	131
Bibliografía	133
Anexo I. Resumen de términos	161
Anexo II. Base de datos.....	167

Introducción

En la actualidad existen diferentes variantes del español con las que tenemos mayor contacto gracias al nivel de globalización que hemos alcanzado. Al menos en México, en cualquier librería podemos encontrar obras de edición hispanoamericana o peninsular que evidencian las diferencias léxicas, gramaticales y hasta fonéticas entre estas variantes. Los libros que muestran esta variedad con mayor claridad son sin lugar a dudas los recetarios de cocina. Además de ser una fuente de horas de placer culinario, muestran a primeras la riqueza de la lengua española de un modo sintético y conciso, comenzando por las listas de ingredientes que acompañan a cada receta. Curiosamente, a veces la variación llega a tal grado que resulta imposible comprender de qué ingredientes requiere la preparación de un platillo a menos de que el cocinero de turno ya haya tenido algún roce con el país de donde provenga el recetario, y pareciera tratarse de ingredientes exóticos cuando en realidad pueden ser componentes tan mundanos como papas o betabeles. Mientras que para el hablante del español estas diferencias pudieran ser un tema de mucho interés, se convierten en un problema o estorbo para los especialistas que utilizan los recetarios como herramienta en su labor, por lo que necesitan de un vocabulario de términos equivalentes para traducir el texto a la variante del español que manejan. Un vocabulario así también será una herramienta útil para traductores que necesiten trabajar con variantes específicas del español.

La correspondencia entre idiomas es un objetivo primario que comparten tanto la terminología como la traducción, y es posible alcanzarla mediante un análisis terminológico cuyos resultados podrán utilizarse como herramienta al momento de traducir textos especializados. Esta tesis logra combinar las dos disciplinas mencionadas anteriormente al estudiar la terminología de plantas de consumo humano en diferentes países de habla

hispana, además de la correspondiente al inglés americano, cubriendo así la traducción intralingüística e interlingüística.

El capítulo uno trata la relación entre el hombre y la planta, la variación de los nombres de las plantas, la sistematización de los nombres de las plantas mediante la nomenclatura y el papel de las plantas como alimento en las interacciones entre los españoles y los pueblos americanos después de la conquista.

El capítulo dos gira en torno a la teoría de la terminología, su definición y papel como disciplina, la teoría con la que se estableció como disciplina, es decir, la Teoría General de la Terminología, y la teoría sobre la que se sustenta la presente tesis: la Teoría Comunicativa de la Terminología. Además, se habla sobre las variantes del español y la aplicación de la terminología en la tarea del traductor.

El capítulo tres describe el método, la delimitación y preparación del trabajo y la constitución del corpus. También incluye el mapa de conceptos y la descripción del trabajo terminográfico.

El capítulo cuatro presenta el análisis terminológico en español, que incluye los conceptos analizados, sus términos y contextos, las regiones geográficas de cada término, imágenes de los objetos, en algunos casos acompañados de un breve comentario, y finalmente las conclusiones. La información en este análisis se clasificó en dos grandes clases de acuerdo a si hay o no variación. En cada una de estas clases se presenta la información en orden alfabético para facilitar la lectura. Al final se incluye también la contraparte en inglés americano a modo de lista.

Finalmente, se presenta una breve conclusión sobre los objetivos logrados y los resultados analizados.

Capítulo 1. Las plantas

La historia de la tierra está documentada a tal grado que sabemos que las primeras plantas surgieron hace unos 430 a 480 millones de años (Margulis y Schwartz 2000:376) y su aparición fue el factor clave del cambio en la química de la atmósfera. Esto a su vez propició la evolución de los seres aerobios, por lo que se podría decir que los animales han dependido de las plantas desde un inicio. Tomando en cuenta que los seres humanos somos a fin de cuentas animales, todavía mantenemos una relación muy estrecha con las plantas y dependemos de ellas quizá mucho más de lo que solemos reconocer. De las plantas depende el equilibrio de los ecosistemas, el clima y el terreno, así como la vida tal y como la conocemos. Dada su capacidad de convertir la energía solar, agua y dióxido de carbono en fotosintatos (energía almacenada como alimento, fibra, carbón, etc.) (Margulis y Schwartz 2000:372), las plantas son la mayor fuente directa de alimento para una gran cantidad de seres vivos; de hecho algunas plantas han evolucionado de una manera que les permite aprovechar esta situación de dependencia alimenticia. Por ejemplo, la inversión energética necesaria para permitir el nacimiento de un fruto es alta, pero es un costo aceptable para la planta en términos de población, dado que los animales que consumen sus frutos también dispersan sus semillas, por lo que las plantas que han evolucionado por este camino suelen tener frutos con un alto contenido energético y de buen sabor. El sabor es decisivo para esta relación, ya que el sentido del gusto guía a los animales para que consuman los nutrientes que sus cuerpos necesitan para funcionar adecuadamente; esto probablemente ejerció una presión de selección (natural) a favor de plantas de buen sabor.

Otras plantas han evolucionado para utilizar los sabores desagradables como mecanismo de defensa contra los herbívoros. Otros mecanismos de defensa son las espinas,

las superficies urticantes o los compuestos químicos que producen un efecto fisiológico en los animales que las consumen, producido por los metabolitos secundarios, denominados así por no tener una participación clara en las funciones primarias de las plantas (Ávalos García Elena Pérez-Urria Carril 2009:119).

Además del uso alimenticio, algunas especies animales han logrado identificar los efectos medicinales o alucinógenos de algunas plantas a ciertas dosis, resultado de los metabolitos secundarios que participan en los mecanismos de defensa de tales plantas, de manera que los humanos también han utilizado las plantas con fines medicinales y espirituales, además del alimenticio. Aunado a lo anterior, las plantas también cuentan con un uso histórico ornamental (Pavord 2005:43).

1.1 Las plantas y sus nombres comunes

La historia moderna evidencia el papel importante que las plantas jugaron en la creación de la civilización, que nació cuando los pueblos nómadas se hicieron sedentarios al crear sistemas de agricultura hace unos nueve a once mil años en África, Mesoamérica y China (Casas y Caballero 1995:36). Así como las plantas han sido importantes para la formación del modo de vida de la humanidad, el hombre ha interactuado de tal modo con las plantas que históricamente ha logrado moldearlas a su antojo mediante la selección artificial, propiciando el cultivo de plantas más nutritivas con frutos más grandes y más sabrosos. Es lógico entonces que estas y otras plantas utilizadas por el hombre recibieran nombres antes de que se nombrara a las plantas silvestres. El griego Teofrasto, quien escribió la primera obra sobre los nombres de las plantas, se esforzó en remediar tal situación al describir y nombrar una gran cantidad de plantas, a pesar de que muchas no se consumían, cuidando categorizarlas mediante nombres relacionados (por ejemplo, tipos de roble); también los

clasificó según su uso (Pavord 2005:42-44). De ahí en adelante se propusieron diferentes maneras de nombrar y clasificar las plantas, una tarea de tremenda dificultad debido a la gran variedad de usos, apariencias, ubicaciones y tipos de plantas, y que no encontró una solución aceptada globalmente sino hasta el siglo XVIII.

1.1.1 La variación en la denominación

Las plantas adquirieron nombres, algunos compartidos entre pueblos debido al comercio que mantenían, gracias al afán del hombre de nombrar todo lo que conoce. Poco a poco, de la mano con la evolución de las lenguas, estos nombres se sometieron a un proceso de cambio y de diversificación, de manera que en la actualidad una misma planta puede tener diversos nombres aun en un mismo idioma y una misma región, aunque la diversificación suele ser mayor entre regiones apartadas. Esto no solo sucedió con las plantas sino con todo lo conocido por el hombre, hasta tal grado que un objeto podría tener tantos nombres como sus usos, situación que fue un verdadero problema en el ámbito académico antes de que se establecieran nomenclaturas y sistemas ampliamente aceptados, como los de Lineo en la botánica o Lavoisier en la química, para unificar el modo de nombrar los objetos en un campo dado. Los sistemas de nomenclatura resolvieron el problema para quienes se dedican a estudiar un tema en particular (es decir, los especialistas).

Sin importar el tema, una nomenclatura compartida, entendida y utilizada por los integrantes de un campo de especialidad, trate de lo que se trate, es vital para que éste prospere. Es muy probable que el conocimiento actual del mundo sería otro sin una estructura donde ubicar el conocimiento con el que se cuenta hoy en día, porque la cantidad de información de la que disponemos es inmensa; tan solo en el campo de la biología se han identificado 1.4 millones de especies (Winston 1999:4), una cifra abrumadora que

sigue en alza. Si la información que tenemos no estuviera estructurada, no habría manera de comprenderla plenamente y utilizarla para crear mayor conocimiento.

1.2 La clasificación de Lineo y el nombre científico

Desde tiempo inmemorial el ser humano ha tenido una necesidad clara de clasificar y ordenar lo que conoce, lo que repercute en una mayor comprensión de su entorno. Un claro ejemplo de esto es la intensa sistematización que tuvo lugar en el siglo XVIII en respuesta a la gran cantidad de especies descubiertas durante las exploraciones realizadas por los grandes científicos y exploradores. El conocimiento del mundo se expandió, y con ello el deseo de entenderlo y organizarlo.

En el siglo XVIII, los métodos más aceptados para denominar a los organismos vivos llegaban a generar nombres de hasta doce palabras, complejos y poco prácticos. Era un problema que los científicos buscaban resolver y que finalmente encontró solución, útil si bien no perfecta, en el sistema binomial propuesto por el botánico Carl von Linné, o Lineo, en su *Systema Natural* publicado en el año 1735 (este sistema sirvió de base para el actual, que conserva el carácter binómico de los nombres) (de Pedro 1999:38).

Lineo logró crear un sistema de denominación de plantas al producir una clasificación que utilizaba rasgos compartidos, específicamente los órganos masculinos de las plantas. Un par de décadas después, en 1753, propuso clasificaciones para los animales también, con base en su sangre (roja o blanca) y su espina dorsal (de Pedro 1999:38); cabe recordar que en aquella época los seres vivos se dividían en dos reinos, *Plantae* y *Animalia*, en contraposición a los cinco de la actualidad (*Bacteria*, *Protoctista*, *Plantae*, *Animalia* y *Fungi*), de modo que con esta clasificación intentó abarcar la totalidad del mundo vivo. La

nomenclatura binómica linneana original clasifica los organismos en clase, orden, género y especie pero la actual también incluye phylum, subphylum, familia y subespecie. Este sistema sigue un proceso de eliminación para asignar un nombre a una especie, que empieza desde lo más general, como el reino al que pertenece, hasta llegar a lo específico, es decir, la especie o subespecie, pero pasando primero por phylum, subphylum, clase, orden, familia y género. El resultado final es un nombre compuesto de dos palabras en latín, la lengua universal de los botánicos en el tiempo de Lineo: la primera representa el género (correspondiente al grupo de organismos) y la segunda denota específicamente al organismo en cuestión, es decir, la especie; en el caso de subespecies hay todavía una tercera palabra que le corresponde. El proceso de “eliminación” que sigue este sistema de denominación aporta una gran cantidad de información sobre cada especie dado que cada nivel y grupo (phylum, familia y demás) posee características esenciales que no comparte con otros. Algo muy similar sucede en el sistema de conceptos utilizado por la terminología, como se verá en el siguiente capítulo.

1.3 Las plantas comestibles Europa y América

Si retrocedemos un poco más en la historia, llegaremos al inicio de la explosión de conocimiento que repercutió tanto en el trabajo científico del siglo XIX: el descubrimiento de un nuevo mundo que atrajo individuos ávidos tanto de oro como de conocimiento. Representó un cambio en la cosmovisión de la civilización europea y se comenzó a cuestionar lo que antes se tomaba por hecho o resuelto.

El descubrimiento de América no sólo abrió mentes sino también cocinas. Los primeros exploradores y colonizadores se maravillaron por la gran variedad de frutas y verduras, nuevas para ellos y sus culturas, y con los años se consolidó un intenso

intercambio de plantas comestibles y de ornato entre el viejo mundo y el nuevo. Prueba de ello es el uso predominante del jitomate en la cocina italiana, a pesar de que el jitomate sea nativo de América. De hecho su nombre proviene del náhuatl "xitómatl" (Muñoz Zurita 2000:325). Y hay muchas más plantas de uso difundido por el mundo actual: la papa, el berro, la verdolaga, la calabaza, el maíz, el aguacate, la chirimoya, el pepino y la zarzamora, por mencionar algunas (Naranja Vargas 2003:39-40). Esto tuvo repercusiones comerciales y alimenticias: en primer lugar, la búsqueda de especias en otros lugares además de la India impulsó la exploración del nuevo mundo y el comercio de las plantas que allí se encontraban (empezados por Cristóbal Colón [Long Towell 2003:171]). En segundo lugar, se teoriza que la introducción de tal diversidad de alimentos, y por ende una mejor nutrición, fue un factor importante para el incremento de la población europea (Armélagos 2003:108). Además de las comestibles y de ornato, algunas plantas medicinales americanas, como el epazote, también llegaron a Europa mediante las rutas comerciales. Éstas se integraron en la farmacopea europea, contribuyendo así a una mejor calidad de vida (Alberto Vargas y Casillas 2003:164). Es interesante constatar que la población europea aceptó rápidamente las plantas medicinales, si bien tardó algún tiempo en probar las plantas comestibles, aunque una vez aceptadas formaron parte sustancial de la cocina europea (Armélagos 2003:119) (este proceso no comenzó sino hasta el siglo XVIII en el Mediterráneo [Long Towell 2003:178]). La población indígena y mestiza de las Américas, en cambio, aceptó algunos alimentos con relativa rapidez (Vargas y Casillas 2003:156). Towell (2003:172-179) atribuye esto a que inicialmente la población europea llegó a creer que las plantas americanas causaban sífilis y lepra, y por su similitud con algunas plantas ya conocidas se pensaba que eran alucinógenas, venenosas o afrodisiacas. Aunado al intercambio inicial de plantas, en los siglos XIX y XX los inmigrantes europeos

reintrodujeron plantas originalmente americanas que se habían sometido a procesos de mejoramiento y de selección artificial durante su estancia en Europa, lo que creó una disponibilidad de plantas de consumo humano de una diversidad aún mayor.

Como es de esperarse, la fusión de culturas lleva de la mano la fusión de sus cocinas y la creación de otras. Bien lo dice Armelagos (2003:124): “La cocina brinda el medio de evaluar sistemáticamente el intercambio que tiene lugar en los sistemas alimentarios cuando las sociedades están en contacto. El intercambio colombino dio por resultado cambios en todos los aspectos de la cocina.” Esto último se refiere a la dieta, los utensilios, el sabor, la agricultura y el comercio relacionados. La introducción de nuevas técnicas de arado e irrigación se acompañó de la siembra de plantas traídas desde Europa para su producción comercial, como trigo, caña de azúcar, olivo, perejil, pera, durazno, manzana, higo, uva, arroz, zanahoria, lechuga, rábano, nabo, cebolla, ajo, lenteja y demás (Vargas y Casillas 2003:157); todos ellos productos que finalmente también se integraron a la dieta americana. Este proceso de selección, introducción y reintroducción probablemente fue un factor importante para el surgimiento de una gran variedad de nombres comunes utilizados para referirse a estas plantas y que se siguen utilizando en la actualidad.

Capítulo 2. La terminología

Una comunicación clara y concisa es vital en cualquier campo y a cualquier nivel para transmitir el conocimiento y alcanzar objetivos, y una buena comunicación comienza desde el nivel más básico de la lengua: el léxico. Las palabras se componen de significado y significante, o dicho de otro modo, de forma y contenido, por lo que una adecuada elección de palabras cumple tanto la función de transmitir un mensaje como la de moldear una entrega que, además del contenido obvio y literal, puede aportar diferentes tipos de información adicional, como el tono que quiso implicar en el mensaje quien lo haya emitido, algún mensaje escondido entre líneas o incluso la procedencia del autor, sin mencionar los juegos de poder que a menudo van de la mano de la forma de un escrito (otorgado por la forma de sus palabras) según su contexto.

Es evidente que la elección de palabras para un texto depende del mensaje que su autor desea transmitir y que por ende también influyen el contexto en que se escriba, el propósito del autor y el público al que va dirigido. Esto es particularmente importante para un texto especializado, ya que debe cumplir los criterios de economía, precisión y adecuación necesarios si quiere lograr una comunicación eficaz y sin ambigüedades. De ahí la razón de ser de la terminología, el campo que estudia los términos (palabras con cierto estatus otorgado por su frecuencia de uso en un campo de especialización) utilizados en las diferentes disciplinas. Sin embargo, la terminología como tal es un campo relativamente nuevo que empezó a comienzos del siglo XX, aunque mucho antes de su establecimiento ya se hablara de la sistematización y la nomenclatura: desde siempre han existido vocabularios relacionados con profesiones específicas, desde el de un herrero del Medioevo hasta el de un físico en la actualidad. La lista de filósofos que se dedicaron al tema de las denominaciones

a lo largo de la historia es larga, e incluye a Platón y San Agustín, lo que habla fuerte y claramente de la importancia de un nombre, aunque la noción de una disciplina propia dedicada al tema no surgió sino hasta el Renacimiento (Rey 1979:4).

En la actualidad existen diferentes maneras de denominar un mismo concepto especializado pero gracias a la normalización terminológica su medida es mucho menor, lo que evita que abunde la ambigüedad como era el caso anteriormente. Fue precisamente esta situación la que dio pie al nacimiento de la disciplina. Como bien dice Rey (1979), en la lengua de las artes un martillo, una tenaza, o una pala tenían tantas formas de nombrarse como las áreas en las que se utilizaban, por lo que se reconoció la necesidad de una sistematización y muchos se esforzaron hacia este fin. Un buen ejemplo es la nomenclatura química propuesta por Antoine Lavoisier, que sigue un método lógico y sencillo para nombrar un compuesto químico; antes de este sistema la nomenclatura química no tenía coherencia ni organización y contaba con una cantidad abrumadora de sinónimos para referirse a un mismo objeto. Por ejemplo, tanto *nihil album* como *philosopher's wool* y *flowers of zinc*, unidades léxicas que no se parecen entre sí en lo más mínimo, se referían al mismo compuesto, que hoy, según el sistema de Lavoisier, es *zinc oxide* u *óxido de zinc* (Kent 1958:187). Antes de que existiera una nomenclatura sistematizada¹, los científicos se veían ante la necesidad de aprenderse todos los nombres de cada compuesto, lo cual no era práctico ni claro porque en lugar de manejar un vocabulario de unos cuantos cientos de términos, utilizaban vocabularios mucho más extensos.

¹ Cabe mencionar que la sistematización (como la de Lavoisier o Linneo) no es lo mismo que la normalización, a pesar de asegurar un resultado comparable. La diferencia más importante es que la normalización se logra por consenso de todas las partes interesadas.

2.1 Definición de terminología

Los términos son unidades que designan los conceptos que pertenecen a un campo de conocimiento especializado, y constituyen el objeto de estudio de la terminología. Con *terminología* se designan tres conceptos relacionados: el conjunto de términos en un campo de especialidad dado; las metodologías y directrices utilizadas para la recopilación de términos; y la disciplina que se encarga del estudio de las unidades terminológicas en sí, es decir, en qué consisten, cómo se comportan, cuál es su papel dentro del contexto o situación discursiva en la que se encuentran, su formación y demás (Sager 1990:3). Hay que aclarar, sin embargo, que en esta tesis se hace referencia únicamente a esta última aceptación al utilizar tal término.

En el pasado se ha argumentado que la terminología no es una disciplina en sí: se consideraba que se trataba de un conjunto de métodos dependientes de otras disciplinas o materias (Sager 1990:1). Sin embargo, la situación ha cambiado y la terminología ya cuenta con un marco teórico bien establecido, además de que escoge sus fuentes con especificidad, a exclusión de otras, y porque las “reconfigura” para dar lugar a un espacio propio con objetivo y método originales (Cabré 1999:23). Es por lo anterior que Sager (1990:2) le asignó la siguiente definición:

La terminología es tanto estudio como la actividad de la recolección, descripción, procesamiento y presentación de términos, es decir, unidades léxicas que pertenecen a campos especializados de uso en una o más lenguas.²

² Traducción propia.

En resumen, desde Wüster, el padre de la terminología, fundó la disciplina hasta la actualidad, la terminología ha seguido un proceso evolutivo cuyo resultado es su reconocimiento como una disciplina propia en el pleno sentido de la palabra.

Además, la terminología es un campo que involucra otras disciplinas a diferentes niveles: tanto es pluridisciplinar por tener un objeto de estudio que puede ser abordado por varias disciplinas a la vez como transdisciplinar por abarcar diferentes disciplinas de manera simultánea (Múnera Torres 2001:95). Cabré (1999:110) también describe la terminología como interdisciplinar porque necesita de otras disciplinas para describir su objeto, y transdisciplinar porque todas las disciplinas participan en ella al poseer un conjunto propio de términos. Wüster describió a la terminología como un “campo de encuentro de la lingüística, la ciencia cognitiva, la ciencia de la información, la comunicación y la informática”, así que la idea de considerarla como interdisciplinar remonta a su mismo origen (Cabré 1999:110).

La designación de los conceptos de un campo del conocimiento dado constituye uno de los objetos de estudio de la terminología. Los términos se hallan inmersos en los lenguajes de especialidad o LSP (*language for special purposes*), que son subconjuntos de la lengua que pertenecen a campos de comunicación orientados a temas particulares y que utilizan los medios comunicativos y lingüísticos de determinado idioma y sistema cultural de manera específica con cierta frecuencia de incidencia según el contenido, el propósito y la situación comunicativa del texto o discurso (Schröder 1991:5). Cabe mencionar que se considera que el LSP difiere del lenguaje común o LGP (*language for general purposes*) por los temas especializados que trata y porque generalmente los expertos en tal tema son quienes utilizan esa LSP en particular. Así, las palabras se convierten en términos cuando

logran cierto estatus protegido dentro de su dominio de especialidad (Pearson 1998:7); es decir, los especialistas tienden a preferir ciertas palabras para designar los conceptos de su campo y de esta manera éstas logran el nivel de término y en consecuencia alcanzan un estatus protegido. Es por esto que los términos (que pueden constar desde una palabra hasta una frase) pueden desviarse un poco de las reglas gramaticales para mantener su unidad léxica, precisamente por la “protección” que les da su estatus. Un ejemplo es la unidad fraseológica *best practices*, que no puede separarse al agregarle otro adjetivo, porque perdería su estatus como unidad terminológica. Así, queda *architecture best practices* en lugar de “best architecture practices”, que sería lo correcto y lógico desde el punto de vista gramatical.

Sager (1990:2) también distingue la terminología de la lexicología, una aclaración por demás necesaria, dada la cercanía de estos dos campos, especificando que la naturaleza de los datos recopilados, los distintos antecedentes de quienes la trabajan y los métodos de trabajo de la terminología la convierten en un campo propio.

2.2 La Teoría General de la Terminología

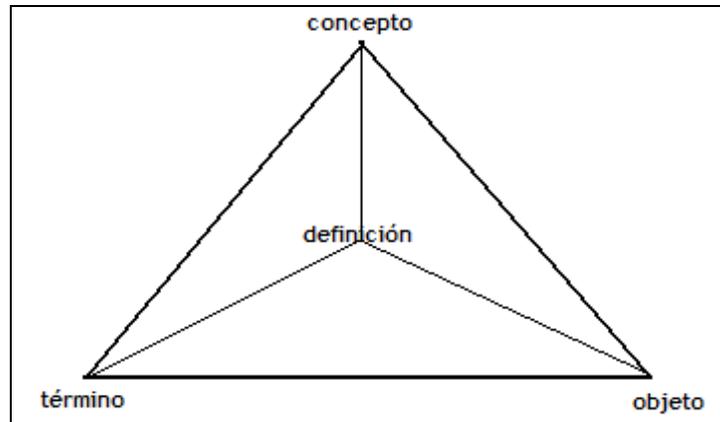
Eugen Wüster enfatizó la importancia de la normalización de los términos en un campo de especialidad siguiendo un método preestablecido, concibiendo los términos como unidades léxicas que dentro de un campo de especialidad deben asegurar la biunivocidad (un término para cada concepto y un concepto para cada término), garantizando de esta manera una comunicación sin ambigüedades (Cabré 2001:65-66). Este ingeniero se dedicó al tema y de su trabajo resultó la Teoría General de la Terminología (de aquí en adelante la TGT). El objetivo de la TGT es asegurar una comunicación profesional certera en un plano internacional mediante la normalización de la terminología (Cabré 1999:73-76).

La TGT establece que debe existir una relación biunívoca entre el concepto y el término, lo que significa que solamente debe existir un término para cada concepto y cada concepto sólo puede estar representado por un término. Esto implica la eliminación de homonimia, polisemia y sinonimia, un punto de suma importancia para esta teoría. Wüster (1998:21) asentó la TGT sobre los tres puntos básicos siguientes:

1. El concepto tiene una importancia primordial porque establece que todo trabajo terminológico parte del concepto con el fin de delimitarlo claramente. Los conceptos son el objeto de estudio de la teoría. Además, este énfasis en estudiar el término desde el concepto (un enfoque onomasiológico) separa la terminología de la lexicología, cuyo método de trabajo sigue la dirección inversa, es decir: parte del término o la palabra (Cabré 1999:73).
2. Solamente las denominaciones de los conceptos tienen importancia, es decir, la terminología no estudia la morfología flexiva ni la sintaxis.
3. La investigación terminológica es necesariamente sincrónica porque la TGT no estudia la evolución de la lengua. Aquí estamos ante otra diferencia entre la terminología y la lexicología, ya que mientras la lexicología estudia cómo la lengua evoluciona sin seguir una pauta establecida, para la terminología lo ideal es que una lengua cambie de un modo planeado y regularizado, lo que Wüster (1998:23) llama una norma prescriptiva.

La definición sirve de puente entre el término y el concepto con respecto al objeto, por lo que comparten una relación cuatripartita. El objeto se vincula a su término mediante el concepto, que es la abstracción del objeto y que a su vez está descrito por la definición y representado por el término (véase la figura 1).

Figura 1. Relación cuadripartita entre objeto, definición, concepto y término (Pozzi 2008)



Con el propósito de evitar confusión al hacer referencia a un término, concepto u objeto, de aquí en adelante encasillaré los conceptos entre comillas sencillas (p. ej. ‘calabaza’), los términos estarán en cursivas (*calabaza*) y los objetos no estarán marcados (calabaza); además, los nombres científicos irán subrayados.

2.2.1 El objeto

El objeto es todo aquello que se percibe o se concibe. Abarca desde lo concreto (como una herramienta o un libro) hasta lo abstracto (la belleza, la justicia), pasando por lo imaginario (un cíclope o una realidad alterna), lo falso (la teoría de la generación espontánea o una guerra justa), e incluso lo imposible (una isla flotante o un gato volador). Mientras que el concepto es un constructo mental formado alrededor de un objeto, el objeto es el ente material o abstracto (si se tratase de un elemento no palpable) que existe en un plano que logra la comprensión mediante la descripción (ISO 704 2009:2). Es necesario enumerar las propiedades de los objetos, o bien describir la abstracción de estas propiedades a través de

las características del concepto asociado al objeto, para comprender cuáles son sus rasgos distintivos, y así poder conceptualizarlos.

2.2.2 El concepto

El concepto, punto de partida de todo trabajo terminológico, es el resultado de un proceso en que se conceptualizan los objetos, y que sirve para categorizarlos en clases. Sager (1990:2) define los conceptos como “constructos de los procesos de la cognición humana que prestan ayuda para la clasificación de objetos mediante la abstracción sistemática o arbitraria”. Para Wüster (1998:39), son elementos del pensamiento que las personas utilizan para lograr una clasificación mental.

Es posible identificar un concepto mediante sus características esenciales, que constituyen su intensión, para determinar su extensión, es decir todos los objetos que abarca dicho concepto (ISO 704 2009:7); si faltara alguna característica esencial entonces ya no se trataría del concepto del que formaban parte originalmente, sino que ya integrarían a otro concepto diferente. Por ejemplo, una característica esencial de ‘lámpara infrarroja’ es que emite luz, específicamente que emite rayos infrarrojos. Si ya no tuviera la segunda característica esencial y se quedara solamente con que emite luz, entonces el concepto ya sería otro: ‘lámpara’ a secas. Las características no esenciales se observan en el objeto individual y no necesariamente en el colectivo de objetos que dan lugar al concepto (p. ej. el color de la base de la lámpara). La suma de las características que constituyen un concepto es su intensión, mientras que el rango de objetos a los que se refiere un concepto es su extensión. Por ejemplo, la intensión de ‘lobo’ es mamífero, carnívoro, fisípido y cánido, mientras que la extensión de ‘halógenos’ es flúor, cloro, bromo, yodo y ástato (Cabré 1993:201).

Con lo anterior se logra una categorización de los conceptos que se plasma en un sistema de conceptos.

2.2.2.1 El sistema de conceptos (ISO 704 2009:8-21)

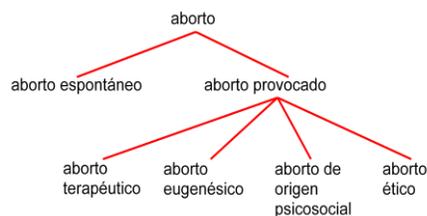
Todo concepto de un campo de conocimiento está ligado a otro del mismo campo, sin que quede ninguna unidad de conocimiento aislada, gracias a que unos comparten una serie de características con otros. El sistema de conceptos representa estas vinculaciones y la manera en que se organizan de manera esquemática, ya sea mediante un diagrama o una lista numerada. Cabe mencionar que hay diferentes maneras establecidas de organizar la información según el tema y el enfoque que se le da. También tiene la función de esclarecer relaciones entre los conceptos, formar la base de una terminología normalizada y uniforme, facilitar el análisis comparativo de conceptos y designaciones entre lenguas y campos de estudio, facilitar la escritura de definiciones y por último facilitar la inclusión de todos los conceptos relevantes al momento de desarrollar un recurso terminológico. La posición de cada concepto dentro de un sistema de conceptos depende de su intensión y su extensión. Las relaciones que existen entre los conceptos son del tipo jerárquico y asociativo, formando así también sistemas de conceptos genéricos, partitivos, asociativos y mixtos.

2.2.2.1.1 Relaciones jerárquicas

Este acercamiento organiza los conceptos en niveles superordinados y subordinados que dependerán del tipo de clasificación, ya sea genérica o partitiva. También existe el nivel coordinado, que consta de conceptos subordinados en un mismo nivel resultante de un mismo criterio de subdivisión.

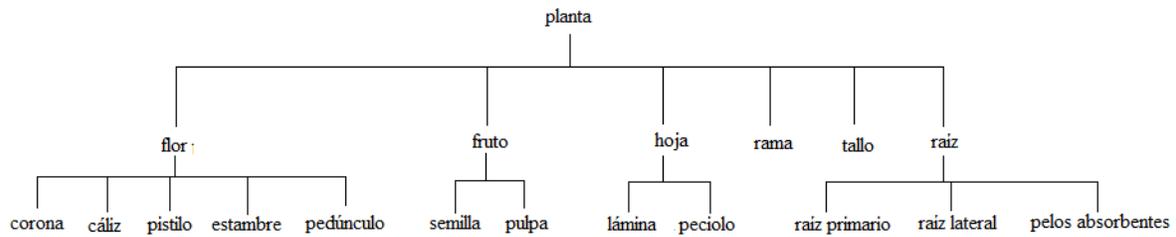
2.2.2.1.1.1 Relaciones genéricas

Este tipo de relación se da cuando el concepto subordinado comparte la intensión del concepto superordinado y además tiene una característica adicional que lo delimita. En este tipo de relación el concepto superordinado es el concepto genérico, mientras que el concepto subordinado es el concepto específico. Éstos están dispuestos de modo vertical o de escalera, excepto cuando se trata de conceptos coordinados: éstos se encuentran posicionados en un mismo nivel a partir del mismo concepto superordinado. No está demás aclarar que puede haber distintas maneras de subdividir un concepto en varios conceptos subordinados, dependiendo del criterio de subdivisión o el tipo de característica que se haya escogido. Por ejemplo:



2.2.2.1.1.2 Relaciones partitivas

Existe una relación partitiva cuando el concepto subordinado representa una parte del concepto superordinado (p. ej. motor – tuerca). En este caso, el concepto superordinado es un concepto comprensivo mientras que el concepto subordinado es un concepto partitivo. Los conceptos en una relación partitiva no heredan características sino que representan objetos que forman parte de otro objeto, y por ende concepto. Por ejemplo:



2.2.2.1.3 Relaciones asociativas

Esta relación se da cuando existe una conexión temática; por ejemplo, la relación asociativa entre cartón y leche sería de contenedor – contenido.

2.2.3 La definición

En terminología se considera que la definición es el puente que vincula al concepto con el término, junto con el apoyo prestado por relaciones conceptuales pertinentes (Sager 1990:51), o dicho de otro modo, es la representación escrita del concepto que sirve para identificarlo y diferenciarlo de otros conceptos relacionados. Wüster (1998:65) la define como la descripción de un concepto mediante conceptos conocidos, expresados generalmente por palabras. Sager (1990:39) a su vez la define como una descripción lingüística de un concepto que comunica el significado del concepto, enumerando cierta cantidad de características; también aclara que una definición terminológica proporciona una identificación única de un concepto con referencia al sistema de conceptos del que forma parte.

Hay que tomar en cuenta que existen diferentes tipos de definiciones, pero dentro de la terminología sólo se habla de una definición cuando identifica a un concepto de tal manera que se le pueda diferenciar de otros dentro de un determinado campo de

conocimiento (Sager 1990:42). De éstas las intensionales son las más comunes, aunque la terminología también acepta las extensionales.

Las definiciones intensionales sirven para “proporcionar la cantidad mínima de información que forma la base de la abstracción y permite reconocer y diferenciar al concepto de otros relacionados con él, en particular de conceptos coordinados.”³ Estas definiciones deben incluir también el concepto superordinado inmediato del concepto al que defina (ISO 704 2009:22).

En cambio, una definición extensional consiste en una lista de conceptos subordinados bajo un solo criterio de subdivisión; este tipo de definición se puede utilizar solamente cuando la cantidad de conceptos subordinados es finita y limitada. Por ejemplo, la definición extensional de ‘especie amenazada’ es ‘especie vulnerable’, ‘especie en peligro de extinción’ y ‘especie en peligro crítico de extinción’ (ISO 704 2009:44).

2.2.4 El término

Los términos son unidades que designan los conceptos que pertenecen a un campo de conocimiento especializado. A diferencia de las palabras, los términos son creados deliberadamente por especialistas de un cierto campo de estudio. A pesar de que el objetivo de la TGT es establecer una relación biunívoca entre el término y el concepto, las relaciones que existen más allá de un marco establecido por la TGT son: (i) la monosemia se presenta cuando hay un solo concepto para un solo término; (ii) la mononimia la encontramos cuando hay un solo término para un solo concepto (tanto la monosemia como la mononimia son poco comunes); (iii) la homonimia se da cuando un término representa

³ Traducción propia.

dos o más conceptos semánticamente diferentes el uno del otro (p. ej. *gato* puede tratarse de un animal o de un instrumento); (iv) la polisemia existe cuando un término denota dos o más conceptos que guardan una relación semántica entre ellos (p. ej. *pluma* puede ser una herramienta para escribir o lo que cubre el cuerpo de las aves); y por último la sinonimia se presenta cuando hay dos o más términos para un mismo concepto (p. ej. *vida media*, *vida media radioactiva* y *periodo de desintegración radioactiva* en el campo de la energía nuclear) (Fedor de Diego 1995:159).

2.2.5 La TGT y la TCT

La TGT es y ha sido muy útil cuando se busca una normalización terminológica, lo cual es indispensable para muchos campos. Además, como primera teoría de la terminología, logró establecer a ésta como una disciplina propia y abrió muchas líneas de investigación, por lo que tuvo gran mérito, y su importancia también es histórica. Una ventaja destacada que brinda la TGT es que permite establecer vocabularios normalizados, monolingües o multilingües, de diferentes campos de especialidad, que son esenciales para la realización de actividades y el establecimiento de tratados, incluso a nivel multinacional. Gracias al trabajo pionero de Wüster, hoy en día contamos con la terminología normalizada para designar, por ejemplo, voltajes regularizados y aquélla que se usa en tratados de comercio internacional, o dicho de otro modo, un entendimiento certero en ciertos temas, que hace que sea digno celebrar estos logros y el hombre que echó sus bases.

Sin embargo, la TGT no puede aplicarse en todos los casos, precisamente por su método y marco tan riguroso, cuando a veces hace falta un enfoque diferente. La biunivocidad solamente puede existir bajo un marco normalizado que no siempre se halla en las situaciones reales que requieren de un análisis terminológico, por lo que surgieron

otras teorías, como la Teoría Comunicativa de la Terminología o la Sociocognitiva, por mencionar las más importantes, que amplían el panorama del objeto de estudio y los fines de la terminología, convirtiéndola en una disciplina mucho más flexible y plástica.

Muchos campos de especialidad poseen una riqueza sorprendente de términos, algunas veces en referencia a un mismo concepto (sinonimia) y en otras representando dos o más conceptos (homonimia y polisemia). *Azúcar* es un buen ejemplo porque pertenece a diferentes campos que lo definen según sus respectivas percepciones, por lo que tales definiciones varían entre tales campos (Cabré 1993:199):

azúcar

En química: Nombre dado genéricamente a los glúcidos, que pueden subdividirse en monosacáridos, polisacáridos y oligosacáridos.

En alimentación: Sustancia dulce, cristalina, soluble en agua, que está presente en el jugo de un gran número de plantas.

Cuando existe una variación terminológica de origen social, la TGT no puede utilizarse para el análisis, porque en estos casos esta variación es apreciada y su normalización acabaría con la riqueza lingüística que representa. La Teoría Comunicativa de la Terminología, en cambio, incluye la dimensión social, ya que considera que las unidades terminológicas forman parte del lenguaje natural, al cumplir con funciones lingüísticas, culturales, sociales, políticas y económicas, además de que pueden expresar las diferencias conceptuales entre culturas, inherentes a los términos (Cabré 1999:147).

2.3 La Teoría Comunicativa de la Terminología

La Teoría Comunicativa de la Terminología, de aquí en adelante la TCT, fue propuesta por Teresa Cabré y se define sobre la base de ocho puntos: primero, la terminología es un campo interdisciplinar construido por tres teorías: una teoría del conocimiento, que explica la manera en que la realidad se conceptualiza, los tipos de conceptualización y la relación que los conceptos tienen entre sí con sus posibles términos; una teoría de la comunicación, que describe los tipos de situación que pueden producirse; y una teoría del lenguaje, que da cuenta de las unidades terminológicas al tiempo que singulariza su especificidad significativa y explica su activación en la comunicación.

En segundo lugar, su objeto de estudio consta de las unidades terminológicas, que se describen dentro de la gramática como “módulos de rasgos asociados junto a otros módulos y rasgos asociados” (Cabré 1999:132); es decir, las unidades léxicas, descritas por la TCT como unidades denominativo-conceptuales con capacidad de referencia que pueden ejercer diferentes funciones y que constituyen casi todos los argumentos de las oraciones dentro del discurso. También establece que el carácter de término se activa según el contexto en el que se utiliza, en concordancia con lo descrito anteriormente.

Por otro lado, la TCT mantiene que los términos son unidades léxicas que se activan según las condiciones pragmáticas para adecuarse a un determinado tipo de comunicación. En cuarto lugar, “los términos son unidades con forma y contenido en las que el contenido es simultáneo a la forma” (Cabré 1999:132), es decir, “el contenido de un término nunca es absoluto, sino relativo, según cada ámbito y situación de uso” (Cabré 1999:132).

El quinto punto, que se comparte con la TGT, establece que existen relaciones entre los conceptos de un mismo ámbito, por lo que forma una “estructura conceptual” (Cabré

1999:132) de tal materia. En sexto lugar, el valor de un término se determina según su ubicación dentro de dicha estructura.

El siguiente punto establece que el objetivo de la terminología teórica es “describir formal, semántica y funcionalmente las unidades que pueden adquirir valor terminológico, dar cuenta de cómo lo activan y explicar sus relaciones con otros tipos de signos del mismo o distinto sistema, para hacer progresar el conocimiento sobre la comunicación especializada y las unidades que se usan en ella”, mientras que el objetivo de la terminología aplicada es “recopilar las unidades de valor terminológico en un tema y situación determinados y establecer sus características de acuerdo con esta situación” (Cabré 1999:132).

Por último, el fin de la recopilación y el análisis de “unidades de valor terminológico” es muy variado y permite diferentes aplicaciones, en las que se activa la doble función de los términos (representación y transferencia de conocimiento especializado) (Cabré 1999:131-133).

La TCT acepta que en lugar de que exista una terminología aislada que constituya un sistema propio, los términos son adquiridos más bien por los hablantes al instruirse en un campo de especialidad y estos hablantes podrían ya conocer los términos en cuestión, o al menos términos o conceptos relacionados que también forman parte del conocimiento general, o, en el caso contrario, podrían adquirirlos desde cero. En otros casos “se redistribuye la información conceptual que el hablante ya tenía asociada a una unidad denominativa”. Es decir, los especialistas y los hablantes de la lengua pueden compartir conocimiento (Cabré 1999:131).

Cabré menciona cómo los términos se diferencian de las palabras del léxico común (Cabré 1993:169): dado que los términos, a diferencia de las palabras de uso general, sirven para designar los conceptos propios de una disciplina, éstos son conocidos fundamentalmente por los especialistas de la disciplina en cuestión, y aparecen con una frecuencia elevada en sus textos. Además, los términos cumplen con una doble función: la de representar el conocimiento especializado y la de transmitir ese conocimiento (Cabré 1999:80). Vale la pena aclarar que entre más especializado el tema, más especializados serán los términos y por lo tanto menos conocidos por el público en general; a la inversa, si el grado de especialización de un campo es menor, sus términos serán conocidos por el público no especialista en el tema. Esto último no quiere decir que los términos pierden estatus si gran parte de ellos también forma parte del léxico común, porque al encontrarse dentro de un LSP, recibiendo un uso elevado y representando conceptos del campo del que se trate, efectivamente son términos. Esta aclaración es importante porque los términos trabajados en la presente tesis también forman parte de la lengua general.

En fin, la TCT propone que los términos no pueden explicarse autónomamente, sino que necesitan encontrarse dentro de un marco formado por otros signos denominativos de capacidad referencial, signos con forma y significado y teorías que explican la comunicación y la cognición (Cabré 1999:148).

Este trabajo de tesis se sustenta en el marco teórico de la Teoría Comunicativa de la Terminología y su método correspondiente, ya que se pretende dar cuenta de la variedad denominativa de diferentes plantas comestibles en diferentes países de habla hispana. A diferencia de la TGT, la TCT permite la descripción tanto de términos con un alto grado de

variación como aquellos que no presentan cambios, por lo que se logra una representación del tema sin recurrir a la normalización.

2.4 La variación en la lengua española

Las colonias españolas en América abarcaron un vasto territorio, cubriendo desde México en América del Norte hasta la punta sureña de América del Sur, actualmente Chile y Argentina. En veintiún países se habla español, entre los cuales se distinguen ocho importantes variedades dialectales: la castellana, la andaluza y la canaria en España y la caribeña (que incluye el territorio de la costa aldeaña), la mexicano-centroamericana, la andina, la rioplatense y la chilena en América (Moreno Fernández y Otero Roth 2007:32). Además de estas variedades, cada país de habla hispana cuenta con su propia variante del español que presenta diferencias gramaticales, fonéticas y léxicas.

Según Moreno Fernández (2010:15), las variantes son causadas por factores como el momento histórico de su aparición, el lugar o la geografía donde se usan, el entorno social y el contexto comunicativo en el que aparecen, entre otros. El autor define la variación lingüística como “[...] la alternancia y multivocidad de unos elementos que cumplen unas mismas funciones, responden a una misma intención comunicativa u ocupan unos mismos espacios lingüísticos, en cualquiera de los niveles que conforman la lengua”. Otro factor que puede causar variación lingüística es el entorno bilingüe, ya que el hablante puede echar mano de diferentes lenguas para comunicar una misma idea (además del contacto cultural que esto representaba [Rivarola 2005:39]); tal fue la situación en las Américas dada la convivencia de españoles, indígenas y africanos, además del gran influjo posterior de migrantes (Moreno Fernández 2010:27). La variación lingüística se observa en las diferencias en la gramática y el léxico (Moreno Fernández 2010:50), sin que éstas resulten

en otra lengua; es decir, los hablantes de los países de habla hispana se siguen entendiendo entre sí a pesar de hablar diferentes variantes de la lengua. La variación dentro de una misma lengua puede ser sincrónica, ya sea social o geográfica. Cuanta más distancia haya entre los hablantes, mayor resulta la diferencia entre sus variantes, por lo que las barreras geográficas juegan un papel importante (Penny 2004:17). La variación diacrónica, en cambio, es resultado de la variación social: “[...] en cualquier momento del eje temporal, una característica lingüística que está experimentando un cambio es representada (en la comunidad y en el habla de los individuos) por dos o más variantes en competencia” (Penny 2004:20). Si revisamos la historia de cada uno de los países de habla hispana, veremos que cada uno presenta características individuales que corresponden a lo anterior, y resultando en diferentes nombres para denominar un mismo objeto; por ejemplo, tomando como punto de partida el léxico mexicano:

- taxi (México) – remís (Argentina y Uruguay);
- bizcocho (México) – factura (Argentina y Uruguay);
- niño (México) – chibolo (Perú);
- novio (México) – pololo (Chile);
- camión/autobús/colectivo (México) – colectivo/bundi (Argentina) – guagua (Cuba y Puerto Rico);
- estacionamiento público (México) – playa (Argentina) – parking (España).

Estas diferencias se encuentran permeadas en todas las variantes del español y a todos los niveles. Los países del mundo hispano tienen muchas características en común, pero si bien se baila salsa y cumbia a lo largo y ancho del continente, en cada uno de los países que lo componen se pueden disfrutar platillos muy distintos y distintivos. No es de extrañarse, por

lo tanto, que uno de los ámbitos en los que más se acentúan las variantes geográficas sea precisamente el de la comida y sus componentes. Por lo tanto había material de sobra para estudiar en la presente tesis, que se centra precisamente en la variación terminológica en la denominación de las plantas comestibles en español.

2.5 Aplicación de la terminología en la traducción

El proceso de traducción consiste básicamente en transferir un mensaje expresado en un idioma a otro idioma, y para lograr esto, es necesario comprender tanto la lengua fuente como el contenido del texto, en particular cuando se trata de textos especializados que solamente especialistas de ese mismo campo logran entender a profundidad. En estos casos el traductor se enfrenta con al menos dos condicionantes: la comprensión del texto y la comprensión del tema. Es por esto que existen traductores especializados, aunque sea común que aun éstos deban lidiar con terminología nueva o que no habían tratado con anterioridad, una situación común debido a la veloz evolución del conocimiento actual. Esta situación conlleva forzosamente un cambio en la terminología y obliga a sus especialistas —y a sus traductores— a actualizar sus conocimientos constantemente.

Por ello es fundamental que todo traductor cuente con cierto conocimiento sobre el trabajo terminográfico y terminológico, para así reconocer la importancia de una terminología equivalente entre diferentes idiomas, identificar términos (cosa no tan sencilla cuando se tratan de frases o términos que también forman parte del léxico común) y realizar búsquedas terminológicas adecuadas para hallar sus significados y equivalentes. Esto se complica un poco más cuando se requiere una traducción a una variante determinada del español pero también este obstáculo encuentra solución en un análisis terminológico bien fundamentado.

Así como el trabajo terminológico, también la traducción debe fijar un público objeto, ya que si va dirigida a un público no especializado se valdrá utilizar explicaciones y una terminología menos especializada en el texto meta, lo que significaría un cambio del nivel de especialización; sin embargo, el traductor todavía dependerá de la investigación terminológica para comprender el texto y proponer frases explicativas atinadas.

La necesidad de contar con conocimiento de los fundamentos de la terminología para realizar una traducción está respaldada indirectamente por la teoría traductológica en lo que refiere a la equivalencia. En el campo de la traducción éste ha sido un tema recurrente que se ha tratado a lo largo de décadas por diversos autores. Sin embargo, cabe aclarar que en el ámbito de la traducción la manera en que se concibe la equivalencia difiere un poco del que utiliza la terminología, y ha sido objeto de mucho debate y propuestas. En un intento por resumir los estudios traductológicos al respecto, Halverson (1997) logra distinguir tres elementos principales en las definiciones de equivalencia que se han propuesto con este enfoque:

1. Debe existir una relación entre al menos dos entidades comparables;
2. Debe haber una idea de que las entidades son similares, iguales o equitativas;
3. Deben compartir ciertas cualidades.

En general, las diferentes definiciones de ‘equivalencia’ que se han propuesto para la traducción comparten lo anterior, pero los tres puntos son y han sido objeto de debate, sin que se haya logrado establecer una definición compartida. Mientras tanto, en la terminología el tema de la equivalencia es más claro debido a la naturaleza estructurada y específica de los textos especializados, y consiste en que los términos en los idiomas por tratar cuenten con una misma definición; cabe recalcar que en un área de especialidad esto

sí es realizable, mientras que en la lengua común es raro encontrar palabras netamente equivalentes. En conclusión, independientemente de las discusiones teóricas al respecto, se reconoce la importancia de la equivalencia y la necesidad de emplearla en cualquier traducción, por lo que la terminología es una herramienta indispensable para el traductor.

Capítulo 3. Método

Debido a que el presente trabajo se rige por el marco teórico de la TCT, se siguió la metodología correspondiente descrita por Cabré (1999). Aquí vale distinguir entre la terminología (descrita en el anterior capítulo) y la terminografía, ya que esta última es la práctica que abarca la recolección, sistematización y presentación de los términos que se usan en uno o más campos de conocimiento en diccionarios, vocabularios especializados y bancos de terminología, por ejemplo. Este tercer capítulo describirá las primeras tres fases del trabajo terminográfico, que corresponde a su definición y delimitación, su preparación y la elaboración de la terminología, mientras que la cuarta y última fase, correspondiente a la presentación del trabajo y la resolución de los casos problemáticos, se encuentra en el capítulo 4.

3.1 Definición y delimitación del trabajo

La presente tesis se enfoca en la variación terminológica de plantas comestibles en diferentes países de habla hispana sin incluir hongos ni algas, ni tampoco condimentos debido a que el análisis se limitó los términos correspondientes a los conceptos de verduras, frutas, granos y demás productos vegetales utilizados como ingredientes principales en un platillo. Estos términos, además, se limitaron a términos genéricos, es decir, los términos correspondientes a lo que serían algunos conceptos superordinados si se hubiera incluido sus conceptos subordinados; esto se aclara con el siguiente ejemplo: el concepto ‘papa’ abarca una gran variedad de conceptos específicos como ‘papa blanca’, ‘papa morada’ o ‘papa cambray’, por mencionar unos pocos. Desde una perspectiva de variación terminológica, los términos correspondientes a los conceptos específicos no son de gran interés porque parten de un mismo término genérico, que es *papa*. Dada la gran cantidad

de información por recolectar y analizar, desde un principio se decidió no extender la categoría más allá de lo necesario si no se encontrara un elemento de interés, por lo que ‘papa’ no se extendió en el sistema de conceptos y no se incluyen sus términos subordinados. Sin embargo, este mismo criterio permitió la inclusión del concepto ‘cebolla cambray’ a pesar de ser un subordinado de ‘cebolla’ gracias a su variación terminológica intralingüística, así como la homonimia que comparte con otros conceptos en otros países (véase el caso en el capítulo 4).

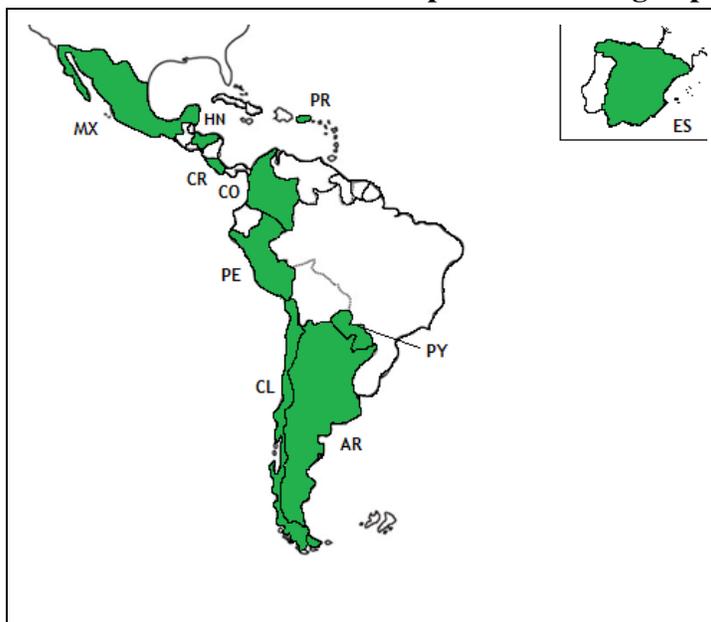
También se incluyen términos equivalentes en inglés americano (pero sin trabajar la variación terminológica en este segundo idioma) debido a que el segundo objetivo de la tesis consiste en ofrecer una herramienta traductológica para el público lector. En sí se trabajó el inglés americano y no otra variante tanto por su importancia en el ámbito global como la relación estrecha que mantienen los Estados Unidos con algunos países latinoamericanos, tomando en cuenta su gran población latina y la diversidad cultural de sus habitantes. Además, en el continente Americano, donde se localizan casi todos los países seleccionados, las traducciones que involucran al inglés pertenecen en su gran mayoría a esta variante.

El español tiene tal riqueza en sus variantes terminológicas, al menos en este campo de estudio, que a menudo los habitantes de un país no comprenden los términos utilizados por los que residen en otro; la presente tesis puede auxiliar al traductor a transformar un texto en español mexicano a uno argentino o para traducir un texto de inglés americano al español peruano, por mencionar un par de ejemplos. Por ende, el trabajo está dirigido tanto a un público traductor como a cualquier persona que tenga necesidad de realizar una traducción intralingüística del español.

Se trabajaron textos escritos y publicados originalmente en México, Costa Rica, Chile, Colombia, Perú, Puerto Rico, Argentina, España, Paraguay y Honduras; se encontró menos información de los dos últimos y de hecho la cantidad de información hallada de Honduras fue tan pequeña que no se incluye en los resultados. Esta selección de países cubre de manera uniforme distintas regiones geográficas donde se habla el español; se puede observar que éstos incluyen países con grandes territorios en Sudamérica, Norteamérica y Europa, además de algunos países representativos de Centroamérica y el Caribe, cubriendo así una tercera parte de los países de habla hispana (véase el mapa 1) y cuya cocina es reconocida internacionalmente. A pesar de la variación interna que existe del español hablado en cada uno de estos países, nuestra información se clasifica por país porque para un trabajo de naturaleza terminológica es aceptable partir de la variación geográfica nacional o regional (Cabré 1999:167); al trabajar tantos países, hacer un análisis además a un nivel regional implicaría un estudio que va mucho más allá de los objetivos de esta investigación, si bien constituye un tema interesante, por lo que la decisión de trabajar por país se sustenta.

Los términos en español que se incluyeron en la investigación se escogieron según la frecuencia con que aparecen en el corpus (que se describe en la sección 3.2.2); según este criterio, era posible incluir un concepto si se hallaba en los textos de al menos otro país además de México, por ser el país de origen de la tesis. Es importante reiterar que cada concepto debía encontrarse en los textos mexicanos para integrarse en la investigación, ya que esto significaba una mayor facilidad para comprobar la relación conceptual entre los objetos trabajados. También se trabajó de manera somera la terminología de plantas comestibles en Estados Unidos equivalente a la trabajada en español.

Mapa 1. Países seleccionados con el español como lengua principal



Clave: MX – México, CR – Costa Rica, PR – Puerto Rico, CO – Colombia, ES – España, PE – Perú, CL – Chile, PY – Paraguay, HN – Honduras y AR – Argentina.

Esta investigación es un trabajo puramente descriptivo, sin pretender ser un análisis previo a un proceso de normalización, ya que simplemente se recopilaron los términos correspondientes para después organizarlos e indagar sobre casos puntuales, como se podrá apreciar en el análisis (capítulo 4).

Finalmente, el trabajo se resume como sigue:

Vocabulario de plantas comestibles en países de habla hispana

Lengua: variantes del español correspondientes a países representativos de la lengua hispana

Datos que incluye: entrada correspondiente a cada país, ilustraciones, información complementaria

Destinatarios: traductores y posiblemente un público general que en un momento dado se vea ante la necesidad de hacer una transferencia intralingüística de un texto en español relacionado con el tema de la tesis a otra variedad del español

Finalidad: proveer una recopilación de la variación terminológica de plantas comestibles, que sirva como herramienta de traducción

Dimensiones: términos correspondientes a las partes consumidas de las plantas comestibles

Extensión: aproximadamente 100 términos

3.2 Preparación del trabajo

3.2.1 Selección de informantes

Un punto importante del trabajo terminológico es la consulta de especialistas del campo bajo estudio. En este caso se tomó como informantes a nativos de cada país, de preferencia especialistas en la gastronomía; sin embargo, dado que en este caso los términos son poco especializados, y por lo tanto forman parte también de la lengua general, también se seleccionaron informantes con conocimientos de gastronomía aunque no necesariamente especialistas de este campo.

Un total de catorce personas se prestaron como informantes, diez de las cuales son mujeres y cuatro hombres entre 25 y 52 años de edad, nativos de México, España, Perú, Argentina, Puerto Rico, Chile y Colombia. Todos ellos cuentan con estudios superiores

pero solamente tres son gastrónomos de formación, mientras que los otros diez cuentan con un profundo conocimiento sobre el tema.

Tabla 1. Datos sobre los informantes

Código del informante	Nacionalidad	Edad	Profesión
INFAPA	Argentina	25	Chef
INFMCA	Argentina	52	Traductora
INFMMA	Argentina	32	Traductora/Docente
INFCGC	Chile	36	Historiadora
INFMRC	Chile	32	Estudiante de doctorado
INFJBC	Chile	31	Médico
INFILO	Colombia	51	Asesor inmobiliario
INFPBO	Colombia	31	Geóloga
INFRLE	España	31	Geólogo
INFCSD	España	28	Chef
INFRRR	España	37	Geóloga
INFNPR	Puerto Rico	25	Arquitecta
INFFAY	Perú	27	Chef
INFJCM	Perú	25	Abogado

3.2.2 Constitución del corpus

Las referencias de un trabajo terminológico se dividen en dos tipos de textos: la documentación o el corpus de vaciado, de donde se obtienen los términos, y la de referencia, que se utiliza para adquirir información respecto diferentes aspectos del tema trabajado. El corpus de trabajo, según Cabré (1993:298), debe cumplir con ciertos requisitos para producir un trabajo confiable:

- a) Debe ser pertinente y redactado por un autor de calidad
- b) Debe abarcar el tema de interés
- c) Debe ser actual (para producir un trabajo sincrónico)
- d) Debe ser estar constituido de textos editados y publicados en la lengua trabajada (no traducciones)
- e) Debe ser heterogéneo
- f) Debe ser representativo

El corpus del presente trabajo, de donde se obtuvieron términos, contextos y los usos de cada término, constó de información encontrada en fuentes escritas (generalmente recetarios de cocina) que estuvieran editadas y publicadas en los países incluidos en el estudio, cuyos autores son profesionales de la industria gastronómica, y que estuvieran publicadas recientemente (aproximadamente de 1980 a la fecha); no se aceptaron traducciones. Siendo una herramienta básica para los gastrónomos y una ventana abierta para atisbar las preferencias alimenticias de los habitantes de cada país, los recetarios constituyen una muestra fidedigna de la terminología de plantas de consumo humano. Además de las fuentes publicadas formalmente por alguna editorial, el corpus también se

complementó con fuentes virtuales de procedencia confiable, como podría ser de un organismo gubernamental, un canal televisivo o radiofónico, una publicación periódica o alguna página web personal de un gastrónomo de formación; fue imprescindible verificar la autenticidad de su región geográfica y la procedencia de los textos de estas fuentes virtuales, ya que abundan páginas web que no especifican las fuentes de sus textos (los cuales podrían provenir de otros países o estar escritos por autores que no son profesionales del campo de interés). Se logró comprobar la autoría de los textos mediante citas, referencias y biografías incluidas en las mismas páginas, y también se logró verificar su procedencia geográfica a través del dominio de su dirección electrónica, textos en la misma página e información de contacto; además, la búsqueda inicial se limitó a páginas que pudieran representar una fuente adecuada, como la de un programa de cocina televisivo o radiofónico, el blog de un gastrónomo o una página gubernamental (por ejemplo, en México se encontraron varios recetarios virtuales con motivo del bicentenario de la Independencia en portales de alguna secretaría). También fue posible corroborar el uso de términos mexicanos acudiendo a diferentes mercados de la Ciudad de México, como el Mercado de San Juan y el Mercado de Portales, y el uso de los términos de otros países mediante la consulta con informantes.

En cambio, las definiciones, la información etimológica y los nombres científicos se obtuvieron de documentos de referencia, que constaron de un diccionario etimológico, diccionarios, glosarios, enciclopedias, bases de datos taxonómicas y páginas web gubernamentales.

3.2.3 Estructura conceptual del campo

Un paso previo a la extracción de términos fue la estructuración de un sistema de conceptos que reflejara el panorama general del campo; cabe recordar que este sistema solamente muestra los conceptos mas no los términos correspondientes a cada uno de ellos, los cuales se trabajaron en un paso posterior.

Se decidió organizar los conceptos según la parte de la planta que se consume debido a que algunas plantas producen más de un alimento; por ejemplo, Cucurbita pepo produce tanto la flor de calabaza como la calabaza y la calabacita. Cabe aclarar que se utilizaron criterios botánicos para determinar lo anterior, para así tener mayor precisión y evitar cualquier confusión que pudiera ocasionar el uso de una clasificación que utilizara fruta y verdura como categorías (botánicamente ambos pueden ser frutos). De esta manera, el sistema de conceptos se divide en ocho categorías conceptuales: fruto, flor, semilla, tallo, hoja, raíz, tubérculo y bulbo. Para evitar cualquier confusión, vale la pena definir estas categorías desde una perspectiva biológica, como sigue:

bulbo

tallo especializado, generalmente subterráneo, de entrenudos muy cortos y provisto de hojas escamosas o bases foliares que, en todo o en parte, están engrosadas y son carnosas por la acumulación de reservas

Diccionario de ciencias hortícolas (1999:85)

flor

estructura de las angiospermas que porta los órganos de la reproducción sexual

Diccionario de ciencias (2000:195)

fruto

estructura formada por el ovario maduro de la flor, generalmente tras la fertilización del óvulo

Diccionario de ciencias (2000:204)

hoja

formación lateral del tallo, en general aplanada, principal órgano fotosintético en la mayor parte de las plantas

Diccionario de ciencias (2000:230)

raíz

estructura de la planta que se origina del hipocótilo y crece por debajo del suelo, y que sirve como anclaje y para obtener nutrientes y agua del suelo

Introduction to Botany (1997:299)

semilla

estructura formada por el óvulo fertilizado de la planta que contiene un embrión y endospermo

Introduction to Botany (1997:327)

tallo

parte de la planta donde nacen las hojas y que se encuentra por arriba del hipocótilo

Introduction to Botany (1997:283)

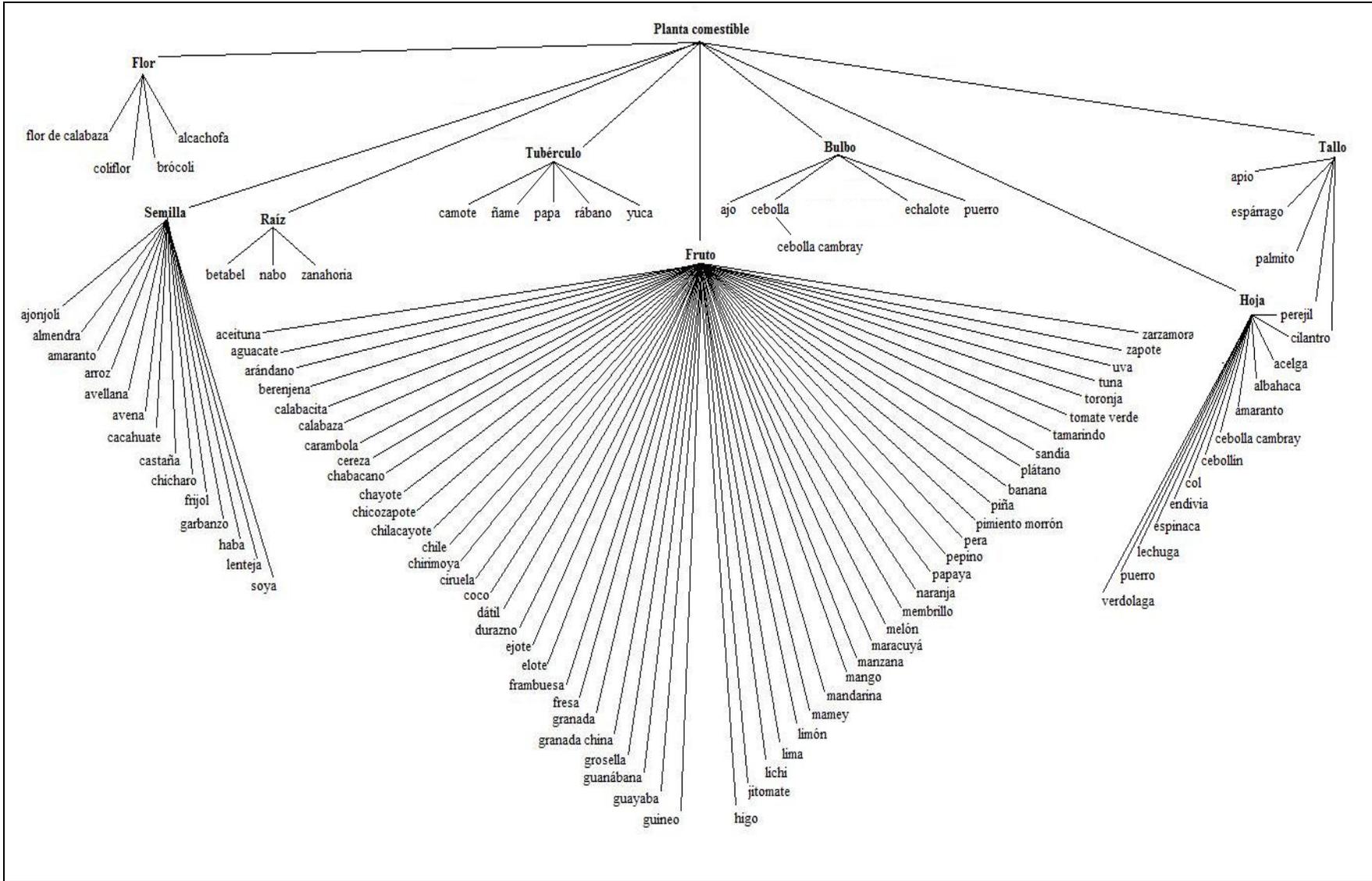
tubérculo

tallo modificado, engrosado y subterráneo, que funciona como órgano de reserva

Diccionario de ciencias hortícolas (1999:408)

3.2.3.4 Sistema de conceptos

El siguiente sistema de conceptos representa gráficamente las relaciones interconceptuales del campo trabajado, que corresponde a las plantas que se consumen en nueve países de habla hispana o, dicho de otro modo, poco más de la tercera parte de los países que hablan el español como lengua principal. Se clasifican según la parte de la planta que se consume, siendo que algunas de ellas se incluyen en más de un campo. A excepción de ‘banana’ y ‘guineo’, que se explican en el siguiente capítulo, los conceptos están expresados en el español correspondiente a México por ser el lugar de producción de la tesis. Dada la naturaleza y la especialización somera del tema, solamente se compone de tres niveles de profundidad que corresponden a relaciones genéricas, a excepción del caso de ‘cebolla cambray’ que está clasificado en un cuarto nivel.



3.3 Elaboración de la terminología

3.3.1 El vaciado

El vaciado terminológico consiste en la extracción de términos del corpus de vaciado. En este caso los términos se identificaron en las listas de ingredientes que acompañan a cada receta. Se encontró que a menudo tales listas citan al alimento por un nombre más completo al utilizado en las instrucciones. En el siguiente ejemplo se observa el uso de *pimiento morrón* y *pimiento* para referirse al mismo objeto:

Receta: Alambre de carne⁴

4 porciones

Ingredientes

600 gramos de filetes de res
2 cebollas cortadas en cubos chicos
3 dientes de ajo finamente picados
2 **pimientos morrones** verdes en cubos chicos
2 **pimientos morrones** rojos en cubos chicos
150 gramos de queso oaxaca deshebrado
2 cucharadas de aceite de cártamo
12 tortillas para acompañar
Sal y pimienta al gusto

Preparación

Freír en poco aceite la carne y retirar. Aparte, en una sartén con aceite poner la cebolla y freír hasta que esté transparente, agregar el ajo y los **pimientos**. Agregar la carne y sazonar con sal y pimienta, después agregar el queso hasta que se gratine y servir con tortillas.

Estos casos sirvieron para identificar los términos principales, sinónimos y procesos de acortamiento (cuando por comodidad se utiliza una parte del término y no el término

⁴ Ejemplo tomado del programa televisivo *Las mañanas en el once*, <http://oncetv-ipn.net/lasmananasenelonce/cocina/index.php> consultado el 19/12/11

completo); en el caso del ejemplo, *pimiento morrón* es el término completo mientras que *pimiento* es simplemente la forma corta. Este objeto en particular es interesante por la relación que guarda con el chile y se aborda con detalle en el análisis terminológico.

Existen casos de sinonimia en una misma variante del español para referirse a un mismo objeto, por lo que se hizo un esfuerzo por diferenciar los términos principales —los términos preferidos por especialistas y que se utilizan con mayor frecuencia— de los términos secundarios, que son los sinónimos con menor frecuencia de uso; esto se logró consultando a los informantes y observando las frecuencias de cada término en el corpus. También fue importante aclarar los casos de homonimia (p. ej. *níspero* que corresponde a 'chicozapote' y *níspero* que corresponde a 'níspero común') mediante la consulta de diccionarios gastronómicos y textos biológicos para así especificar las diferencias y similitudes entre sus conceptos.

3.3.2 Elaboración de un fichero terminológico

La información que se debe incluir en una ficha terminológica depende del objetivo y el alcance del proyecto. En el caso de esta tesis, cada una de las fichas incluye:

- Término lematizado
- Categoría gramatical del término (en este caso solamente se registró el género, ya que todos los objetos estudiados son sustantivos)
- Etimología del término
- Definición
- Formas equivalentes (sinónimos)

- Contextos (una sección del texto en el que aparece el término) con sus referencias correspondientes

Se creó para cada concepto una ficha que se compone de una entrada terminológica por país con la información de la lista anterior además de una entrada para el término en inglés americano y otra entrada con el nombre científico (véase las imágenes 1 y 2). La definición y el nombre científico jugaron aquí un papel importante para determinar qué términos eran equivalentes y cuáles correspondían a otro concepto, así como para averiguar la relación que podrían guardar unos conceptos con otros (p. ej. ‘calabacita’/‘calabaza’).

La referencia de los documentos se codificó como sigue: tratándose de un libro impreso, al título se le asignó un código mnemónico de seis letras, seguido por el año de publicación, dos puntos y finalmente la página correspondiente a la información incluida. Por ejemplo, al encontrar *apio* en la página 41 de *Cocina peruana, nuestro sabor para el mundo*, 2007, a la referencia se le asignó el código COCPER2007:41. Al tratarse de una página web, también se le asigna un código de seis letras pero la fecha de consulta sigue a los dos puntos. Por ejemplo, la base de datos taxonómicos "Integrated Taxonomic Integration System", <http://www.itis.gov/>, consultada el 6 de junio de 2011, se codifica como ITISEU:060611.

Las entradas de los términos en estas fichas empiezan con letra minúscula. Vale mencionar que hay tres tipos de contextos, aunque el utilizado en esta tesis, en su mayor parte y debido a la naturaleza de las fuentes primarias, fue el testimonial: primero, el contexto testimonial consta de un texto que simplemente menciona el término; segundo, el contexto definatorio es un texto que proporciona información sobre el contenido del concepto; y por último, el contexto metalingüístico provee información sobre el término

como palabra inmersa en un sistema lingüístico. Las definiciones incluidas en mis fichas no provienen de contextos definatorios sino de diccionarios, enciclopedias y bases de datos taxonómicos. Cabré (1993:308) recomienda que se incluyan dos contextos por ficha a menos de que más contextos sirvan para aportar información pertinente sobre el término, y así se hizo a menos de que hubiera alguna duda que resolver sobre algún término; es decir, se incluyen al menos dos contextos para cada término en cada uno de los nueve países de habla hispana incluidos en esta investigación además de los correspondientes al inglés de Estados Unidos.

La presente tesis se apoyó en el programa MultiTerm para la elaboración de la base de datos que maneja mi información. Este programa es una herramienta especializada para el manejo de la terminología y es de gran utilidad para el manejo y la organización de grandes cantidades de datos. Este programa tiene una gran flexibilidad que permite al usuario escoger los parámetros pertinentes al objetivo de su trabajo y así formar una base de datos puntual y funcional. En las siguientes imágenes se aprecian los parámetros para esta tesis tal y como se describen en esta misma sección. La primera imagen es de una ficha en proceso de llenado y la segunda muestra la manera en que se despliega la ficha con información completa.

Imagen 1. Ficha MultiTerm en proceso de llenado*

The screenshot shows the TRADOS MultiTerm '95 Plus! interface. The title bar reads "TRADOS MultiTerm '95 Plus! - XOCHO.MTW <Edit> xocho". The menu bar includes "File", "Edit", "View", "Search", and "Help". Below the menu bar are three buttons: "Cancel", "Entry Header", and "Save".

The main area displays the following information:

Status
Numero de concepto

English
olive *Area temática* **fruto** *Nivel de lengua* *Autor: super* *Fecha inicial: 2012/05/25 - 12:56:22* *Actualizó: super* *Fecha actualización: 2012/05/25 - 12:56:22*
Fterm AMCECO2005:23
Etimología
etimolo
Definición a : a Mediterranean evergreen tree (Olea europaea of the family Oleaceae, the olive family) cultivated for its drupaceous fruit that is an important food and source of oil; also : the fruit
b : any of various shrubs and trees resembling the olive
Fdef MIRWEB:2505212
Contexto To make the tapenade, in a food processor, combine the garlic, olives, anchovies (if using), capers, and olive oil and process to form a paste, adding more olive oil if necessary to thin the consistency. Set aside.
Fcont PARAUT2004:112
Nota
Fnota
Nota de trabajo
Contexto Serve immediately with sour cream, black beans, olives, salsa, and avocado.
Fcont NYMCAS2011:64

Español
aceituna *Cat. gramatical (s.f.)* *Código de región: PY* *Area temática* **fruto** *Nivel de lengua* *Autor: super* *Fecha inicial: 2012/08/21 - 12:14:33* *Actualizó: super* *Fecha actualización: 2012/08/21 - 12:14:33*
Fterm PERABC:100112
Etimología
etimolo
Definición
Fdef
Contexto Enmanteco el molde, coloco la masa y primero coloco el jamon, queso, tomates, huevo, aceitunas yasi voy cargando la masa hasta llenar el molde.
Fcont ASGOPY:060712
Nota
Fnota
Nota de trabajo
Contexto Adorno y aperitivo al mismo tiempo y sólo con zanahoria, queso crema para untar y aceitunas negras, una forma original de empezar la cena de Navidad.
Fcont TEMBPY:050512

*Nota: “Código de región” indica el país donde se encontró referencia del término; “Área temática” se refiere a la parte de la planta a la que corresponde (flor, fruto, etc.); y “Nivel de lengua” se incluyó en un principio para registrar si el término contaba con un uso formal o coloquial aunque finalmente no se especificó dada la naturaleza formal de los elementos del corpus.

En esta imagen se aprecian tres entradas principales, que corresponden al término en inglés (americano), el término en español (por especificar) y el nombre científico. Según se fue completando la extracción de términos por país, se fueron incorporando más entradas en español; de esta manera, cada país cuenta con su propia entrada, como se observa en la imagen 2:

Imagen 2. Ficha MultiTerm completa

The screenshot shows the TRADOS MultiTerm '95 Plus! interface. The title bar reads "TRADOS MultiTerm '95 Plus! - XOCHO.MTW <View>". The menu bar includes "File", "Edit", "View", "Search", and "Help". Below the menu bar, there are two dropdown menus: "Index" set to "Español" and "Target" set to "English". A search box contains the word "aceituna", and a button labeled "aceituna" is visible. The main area displays the following information:

Entry Number 1

Español
aceituna [\(s.f.\) PY fruto super 2012/08/21 - 12:14:33 super 2012/08/21 - 12:14:33](#)
Fterm PERABC:100112
Contexto Enmanteco el molde, coloco la masa y primero coloco el jamon, queso, tomates, huevo, aceitunas yasi voy cargando la masa hasta llenar el molde.
Fcont ASGOPY:060712
Contexto Adorno y aperitivo al mismo tiempo y sólo con zanahoria, queso crema para untar y aceitunas negras, una forma original de empezar la cena de Navidad.
Fcont TEMBPY:050512

Español
aceituna [\(s.f.\) CO fruto super 2010/12/08 - 15:35:24 super 2010/12/08 - 15:35:24](#)
Fterm COTMEN1997:7
Contexto En un recipiente refractario mezclar la carne molida, la cebolla, los ajos, sal, los tomates, las aceitunas y vinagre al gusto. Poner al fuego y cocinar a fuego medio unos minutos.
Fcont COCOPP1999:76
Contexto Ponga sobre la masa las alverjas, dos cebollitas púrpuras, champiñones o setas, alcaparras, dos aceitunas negras (si desea, córtelas), las tiras de pimentón, y corone con dos rodajas de zanahoria.
Fcont COLDOS2006:95

Español
aceituna [\(s.f.\) MX fruto super 2010/07/13 - 09:01:02 super 2010/07/13 - 09:01:02](#)
Fterm DEGAME2000:4
Etimologia (Del ár. hisp. azzaytúna, este del ár. clás. zaytu-nah, y este del arameo zaytu-na-, dim. de zayta-).
fetimolo DICRAE:110710
Definición Fruto del olivo. Drupa de tamaño pequeño y color negro o negro-violáceo. Madura en otoño-invierno. Sin.: oliva
Fdef DICIHO:080812
Contexto Calienta el aceite y sofríe la cebolla, añade el jitomate, las aceitunas y el chile, deja cocinar por 10 minutos y salpimienta.
Fcont CHEFAP:110710
Nota Sin.: oliva

Imagen 2. Ficha MultiTerm completa (continuación)

Contexto En una sartén, saltear la cebolla, agregar el ajo, enseguida las calabacitas junto con el puré de tomate, sazonar con laurel, chiles jalapeños, aceitunas, sal y pimienta. Aparte, sellar los filetes de pescado, agregar la salsa y servir.
Fcont CNONCE:190810

Español

aceituna

(S.f.) AR fruto super 2010/12/07 - 11:06:43 super 2010/12/07 - 11:06:43

Fterm COTARG2003:19

Contexto En una fuente pare hornear previamente untada con aceite, colocar la mitad de la quínu, sobre esta colocar el jigote, tratando de dispersar las aceitunas, encima las tajadas de queso y el huevo duro cortado en rodajas. Luego tapar el pastel con la otra mitad de la quínu.

Fcont PRSAAR:111512

Contexto Luego se retira del fuego y se deja enfriar el preparado. Antes de armar las empanadas se añaden los huevos picados, las aceitunas y las pasas.

Fcont GLCARG1991:22

Nota Fuente del n.c.: DIGARG:031110

Español

aceituna

(S.f.) CL fruto super 2010/12/05 - 18:24:01 super 2010/12/05 - 18:24:01

Fterm RECREN1983:8

Contexto Agregue las aceitunas justo antes de servir el caldillo, a fin de que no ennegrezcan el caldo. Hay quienes agregan al final unas gotas de jugo de limón. Espolvoree el caldo con un poquito de perejil picado finamente.

Fcont CCHFFF1998:78

Contexto Preparar la salsa de aceitunas. En una olla calentar el aceite a fuego medio y cocinar la cebolla 1 minuto; agregar el ajo y cocinar 2 minutos más. Añadir 2 cucharadas de agua fría, vino, pizca de azafrán, perejil y aceitunas; llevar a ebullición a fuego medio, reducir el calor y cocinar a fuego bajo, tapado, 5 minutos. Retirar del fuego y dejar entibiar.

Fcont SCHRGA2004:5

Español

aceituna

(S.f.) PE fruto super 2012/05/24 - 09:58:28 super 2012/05/24 - 09:58:28

Fterm COCPER2007:35

Contexto Licuar las aceitunas con los ajos, queso parmesano y mantequilla derretida. Sazonar con sal y pimienta. Se utiliza para untar pan o para acompañar papas.

Fcont FIESAB2000:32

Nota Sin.: olivo (FRUPER2003:152)

Contexto Licúe las aceitunas negras con 100 mililitros de fondo de carne. Resévelo.

Fcont NUEIMA2008:59

Español

aceituna

(S.f.) PR fruto super 2010/12/05 - 11:39:16 super 2010/12/05 - 11:39:16

Fterm COCRPR2000:80

Contexto Coloque una rebanada de terrina en un plato, adorne con aceitunas y salsa de pil-pil. Cubra la lonja de terrina con una cucharada de guineos en escabeche.

Fcont PRGCA2004:119

Contexto Mezcle el carrucho, las cebollas, pimientos, aceitunas, alcaparras y el aderezo. Revuelva bien todos los ingredientes hasta que la ensalada se vea uniforme.

Fcont CAPURI2004:54

Español

aceituna

(S.f.) ES fruto super 2010/10/14 - 14:13:08 super 2010/10/14 - 14:13:08

Fterm GRCOPP2005:36

Contexto Poner las aceitunas en un recipiente con agua fresca y cambiarles el líquido cada día. Repetir la operación durante 10 ó 12 días.

Fcont COCESP2011:12

Contexto Decorar con dados de pan frito y crema de aceitunas verdes y negras (para hacerlo se trituran las aceitunas con un poco de aceite). Repartir daditos de tomate aromatizado con aceite y cominos alrededor del plato.

Imagen 2. Ficha MultiTerm completa (continuación)

Fcont GETMCA2000:22
Nota Fuente del n.c.: INFOAG:310810

Español
aceituna

(s.f.) CR fruto super 2012/07/05 - 19:37:35 super 2012/07/05 - 19:37:35

Fterm CPRACR2003:126

Contexto Por su parte, ese país sudamericano traerá espárragos, aceitunas, naranjas, mandarinas, uvas, productos de cacao, telas, joyas y metales preciosos, entre otros.

Fcont CRHOYN:240212

Contexto En un tazoncito, mezcle la cebolla, el tomate, el pepino, el chile dulce, el chile picante, las aceitunas, dos cucharaditas de jugo de limón, y sal al gusto. Rocíe la fruta con el jugo de limón que quedó, y divida el relleno entre las dos mitades del aguacate.

Fcont FRPACR1995:147

English
olive

fruto super 2012/05/25 - 12:56:22 super 2012/05/25 - 12:56:22

Fterm AMCECO2005:23

Definición a : a Mediterranean evergreen tree (*Olea europaea* of the family Oleaceae, the olive family) cultivated for its drupaceous fruit that is an important food and source of oil; also : the fruit
b : any of various shrubs and trees resembling the olive

Fdef MIRWEB:2505212

Contexto To make the tapenade, in a food processor, combine the garlic, olives, anchovies (if using), capers, and olive oil and process to form a paste, adding more olive oil if necessary to thin the consistency. Set aside.

Fcont PARAUT2004:112

Contexto Serve immediately with sour cream, black beans, olives, salsa, and avocado.

Fcont NYMCAS2011:64

Nombre científico ***Olea europaea* L.**
Fterm DEGAME2000:4

Nombre científico -> Fterm

La imagen muestra un caso en el que no se encontró variación terminológica entre países, por lo que solamente se incluye la definición una vez para facilitar la lectura de la ficha; en los casos de variación se incluye la definición y la etimología del término para cada variante terminológica.

De esta manera se elaboró la definición y delimitación del trabajo, así como la preparación de su corpus y la recopilación de sus términos, estructurando el campo según sus conceptos y organizando los términos e información relevante para lograr un análisis claro y metódico como el que sigue en el capítulo 4. Favor de ver el anexo II para consultar la base de datos que se creó como resultado del trabajo terminográfico.

Capítulo 4. El análisis terminológico.

El paso siguiente a la extracción de términos y contextos y la estructuración del sistema de conceptos es el análisis terminológico. Este análisis involucró una revisión y reflexión sobre la variación terminológica hallada en aproximadamente la mitad de los conceptos trabajados, así como sobre la ausencia de tal variación en los términos restantes.

Finalmente se identificaron aproximadamente cien conceptos, una cantidad que sorprende si uno piensa en la cantidad abrumadora de frutas y verduras que existen en el mundo, pero a la vez quizá no tan extraordinaria si se toma en cuenta que la cocina globalizada de la actualidad parte de los mismos ingredientes. Uno de los criterios para incluir una planta comestible fue que se consumiera en al menos México y otro país, lo que implica una de dos cosas: la planta es nativa de ambos países o bien probablemente se introdujo mediante el comercio o la migración humana. Las plantas comestibles introducidas suelen ser las más redituables y de mayor uso, como el trigo y la manzana, y que ya cuentan con una larga historia culinaria que las cocinas mundiales heredaron e incorporaron a otras. Por otro lado, en la actualidad el comercio proporciona cada vez más variedades y tipos de plantas comestibles aunque igualmente, por ser relativamente nuevas, aún no se han sometido a un proceso de renombramiento, que tendría como resultado cierta variación terminológica. En cambio, es más probable que exista variación terminológica si la planta es nativa de los países donde se consume, debido a los procesos de variación lingüística descritos en el segundo capítulo. Lo anterior sienta una base para teorizar sobre la existencia o no de variación terminológica de las plantas de consumo humano y se utilizará como tal para el análisis que sigue. Cabe destacar que bajo este criterio no se incluyeron plantas comestibles que no se consumen en otros países a pesar de crecer ahí,

debido a que esto no contribuiría a cumplir con el objetivo de la tesis aunque se reconoce el valor que tal trabajo tendría para un público traductor.

Después de extraer y analizar los términos correspondientes a aproximadamente 100 conceptos, se observó que la mitad de ellos no presentan variación terminológica. La primera parte de este capítulo se dedica a estos conceptos y la segunda trata los casos con variación, prestando especial atención a los casos más complicados e interesantes. Después se exponen los términos en inglés americano, entrando en detalle en los casos que lo ameriten. Finalmente se incluye una tabla resumida de todos los conceptos con sus términos (Anexo I). Para consultar la base de datos favor de dirigirse al Anexo II.

4.1 Términos sin variación

A continuación se presenta la lista de los códigos de los países incluidos en este estudio en la tabla 1 seguida por la tabla 2, que incluye los términos correspondientes a conceptos que no presentan variación en los países trabajados junto con los países en donde se encontró referencia, seguido por un contexto y en algunos casos información adicional sobre algunos conceptos a manera de ejemplo. Vale la pena reflexionar sobre la falta de variación terminológica para estos conceptos en contraposición a su presencia porque esto podría aportar claves para otros temas de estudio, como procesos de nombramiento, la dinámica del poder y la lengua (según los casos cuando se reemplazó el nombre nativo por otro) y el papel de las lenguas en la conquista, por mencionar unos cuantos.

Tabla 2. Abreviaciones de países

Argentina	AR
Chile	CL
Colombia	CO
Costa Rica	CR
España	ES
México	MX
Paraguay	PY
Perú	PE
Puerto Rico	PR

Tabla 3. Términos sin variación

Término	Países* **
<i>aceituna</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>acelga</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>ajo</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>albahaca</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>almendra</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>apio</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>arándano</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>arroz</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>avellana</i>	AR, CL, CR, ES, MX, PY, PE, PR
<i>avena</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>berenjena</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>carambola</i>	CO, CR, ES, MX, PE
<i>castaña</i>	AR, CL, ES, MX, PY, PE, PR
<i>cebolla</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PY, PE, PR
<i>cereza</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PR, PY
<i>ciruela</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PY, PE, PR
<i>coco</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PY, PE, PR
<i>coliflor</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PY, PE, PR
<i>dátil</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR
<i>espárrago</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>espinaca</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY

<i>frambuesa</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>garbanzo</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>granada</i>	CL, CO, CR, ES, MX
<i>grosella</i>	CL, CO, ES, MX, PR
<i>guanábana</i>	CO, CR, MX, PE, PR
<i>guayaba</i>	AR, CL, CO, CR, MX, PE, PR, PY
<i>haba</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR
<i>lechuga</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>lenteja</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>maíz</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>mamey</i>	CO, MX, PE, PR
<i>mandarina</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>manzana</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>melón</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>membrillo</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>nabo</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>pepino</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>pera</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>perejil</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>piñón</i>	CL, CR, ES, MX, PE, PR
<i>rábano</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PE, PR, PY
<i>sandía</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PR, PY
<i>tamarindo</i>	CO, CR, MX, PR
<i>tomate verde</i>	CO, CR, ES, MX
<i>uva</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PY, PE, PR
<i>verdolaga</i>	CL, MX, PR
<i>zanahoria</i>	AR, CL, CO, CR, ES, MX, PY, PE, PR
<i>zapote</i>	MX, CO, CR, PR

*Los países citados corresponden a aquellos en donde se encontró referencia escrita de los objetos de referencia. Si bien algunos casos no citan a todos los países trabajados, esto no necesariamente significa que tales países no consuman estas plantas; es posible que estas plantas simplemente no estén mencionadas en el corpus, en su mayoría recetarios, porque se usan cuando están frescas y no suelen cocinarse.

** La situación particular de Puerto Rico merece mención, aunque se encuentre fuera del alcance de la presente investigación. En este país el uso del inglés es casi tan fuerte como el del español, por lo que sus recetarios comúnmente presentan términos en ambos idiomas de forma natural. Sin embargo, tal como se establece en la metodología, este trabajo se enfoca en los términos en español.

Los términos de la tabla 2 representan aproximadamente la mitad de los términos trabajados, por lo que a continuación se presentan algunos de sus contextos correspondientes, a manera de ejemplo:

Concepto: ‘aceituna’

Término: *aceituna*

Contextos:

País: Colombia

En un recipiente refractario mezclar la carne molida, la cebolla, los ajos, sal, los tomates, las aceitunas y vinagre al gusto. Poner al fuego y cocinar a fuego medio unos minutos. (Ijjász 1999:76)

País: Chile

Preparar la salsa de aceitunas. En una olla calentar el aceite a fuego medio y cocinar la cebolla 1 minuto; agregar el ajo y cocinar 2 minutos más. Añadir 2 cucharadas de agua fría, vino, pizca de azafrán, perejil y aceitunas; llevar a ebullición a fuego medio, reducir el calor y cocinar a fuego bajo, tapado, 5 minutos. Retirar del fuego y dejar entibiar. (*Sabores de Chile: 40 recetas gastronómicas del norte al sur de Chile* 2004:5)

Concepto: ‘berenjena’

Término: *berenjena*

Contextos:

País: Puerto Rico

Coloque la berenjena en un plato y espolvoree con sal por ambos lados. Deje reposar ½ hora para minimizar el amargor. Remueva cualquier exceso de sal o humedad. (Díaz de Villegas 2004:280)

País: España

Cortar las berenjenas, una vez limpias, en rodajas de un grosor máximo de un centímetro. Echar en un recipiente con agua salada y tener así unos 20 minutos. Esto se hace para quitar el amargor. Sacar, pasar por el grifo de agua fresca y escurrir. (López Varela 2011:52)

Concepto: 'guayaba'

Término: *guayaba*

Contextos:

País: Perú

Para preparar la leche de guayaba pele 4 guayabas y sáqueles la pulpa, que suele ser blanca y/o rosada; descarte las pepas. Licúe el fruto junto con 1 ½ taza de leche fresca. Traspase el preparado a una olla pequeña y cocine a fuego lento junto con ¾ taza de azúcar blanca por espacio de 5 a 6 minutos. Enfríe. (La Rosa Cabizza 2002:210)

País: México

Poner al fuego el agua con canela y azúcar hasta que ésta se disuelva, agregar las guayabas y dejar hervir hasta que se cuezan; partir a la mitad, quitar las semillas y servir con crema batida. Adornar con azúcar glass. (Programa televisivo *Las mañanas en el once*, <http://onctv-ipn.net/lasmananasenelonce/cocina/index.php> consultado el 19/08/10)

Uno se pregunta por qué y cómo es que la mitad del total de términos no presentan variación, siendo que existen tantas variedades del español que además presentan variación interna (en referencia a cada país donde el español es la lengua principal). Pienso que esto se debe principalmente a dos puntos:

Primero, la tradición culinaria europea que se transmitió a las Américas durante el proceso de conquista estaba tan bien arraigada en la cultura de los colonizadores que hasta la fecha sigue predominante en los ingredientes de platillos internacionales y regionales. Bien dijo Nietzsche que la tradición es una fuerza intrínseca que dirige las acciones de una sociedad a conservar una costumbre, y los humanos somos seres que dependemos de costumbres o normas establecidas por la tradición. Es sorprendente como las cocinas de todos los países trabajados usan los mismos ingredientes básicos en casi todas sus recetas: arroz, zanahoria, cebolla, ajo, de hecho al menos la mitad de los objetos correspondientes a los términos anteriores. Si comparamos los porcentajes de plantas comestibles sin variación provenientes del Viejo Mundo con las del Nuevo, se observa una gran diferencia de origen,

por lo que se puede inferir que la mayoría de estos ingredientes, o plantas de consumo humano, ya formaban parte esencial de la dieta europea al momento de la colonización de América.

En segundo lugar, me parece que la trayectoria geográfica y temporal que siguieron los primeros colonos europeos al adentrarse y establecerse en el Nuevo Mundo fueron determinantes para el establecimiento de algunos términos. Prueba ello son las plantas comestibles que en la actualidad cuentan con nombres derivados de alguna lengua caribeña a pesar de que también contaban con un nombre en náhuatl, como es el caso uno de los ejemplos anteriores: *guayaba*. La etimología del término *guayaba* proviene, al parecer, de la lengua arahuaca del Caribe (Corominas 1980), a pesar de que su nombre en náhuatl es *xalxocotl* (lo cual también aporta información sobre el uso extendido de esta fruta en Mesoamérica, tomando en cuenta la distancia entre el Caribe y Tenochtitlán) (Gispert Cruells y Álvarez de Zayas 1998:99). Aunque el náhuatl era la lengua indígena principal en aquellas épocas dado el territorio y los pueblos subyugados por los aztecas, los colonizadores retuvieron el primer nombre con el que conocieron a tal objeto. Además de esto y en referencia al párrafo anterior, el caso de la guayaba es un ejemplo de los casos en donde la necesidad rompe la tradición, ya que se sabe que la población colonizadora empezó a consumirla a gran escala durante unas fiestas de Pascua en lugar del membrillo que se solía utilizar, debido a una falla en transportación de esta otra fruta (Gispert Cruells y Álvarez de Zayas 1998:101); de hecho, me parece posible que su falta de variación terminológica podría deberse a que vino a sustituir un fruto de uso extendido y arraigado en la cultura culinaria española que tampoco presenta variación terminológica.

4.2 Términos con variación

Esta segunda sección está dedicada a los conceptos que presentan alguna variación terminológica, que puede ser tan sencilla como la presencia o ausencia de un acento, hasta términos con etimologías totalmente diferentes. Se encontraron también diferentes grados de variación en el sentido geográfico: algunos conceptos solamente presentan una variante en un país, otros tienen una variante en un par de países o más, y otros tantos presentan diferentes variantes en diferentes países, observándose casos de variación sencilla hasta otros más complejos.

En vista de lo anterior, clasificamos los diferentes tipos de variación observados como sigue:

- Variación fonológica. Se refiere a los términos que comparten la misma forma pero difieren en uno o varios elementos fonológicos (mango y mangó, cilantro y culantro, etc.). Aquí se incluyen algunas pocas formas cuyos elementos fonológicos que las distinguen podrían considerarse elementos de carácter morfológico afijal (calabacita y calabacín, cebollín y cebollino, etc.).
- Variación ortográfica. Los términos comparten la misma forma ortográfica pero cambia alguna letra sin modificar la pronunciación (endivia vs endibia).
- Variación léxica. Los términos comparados tienen formas diferentes, o dicho de otro modo, son palabras distintas.

Las variantes terminológicas correspondientes a cada concepto se presentan de la manera que sigue. Cuando un mismo país presenta variación terminológica interna, el término más aceptado se resalta en negritas. Por ejemplo:

‘concepto’

Imagen del objeto

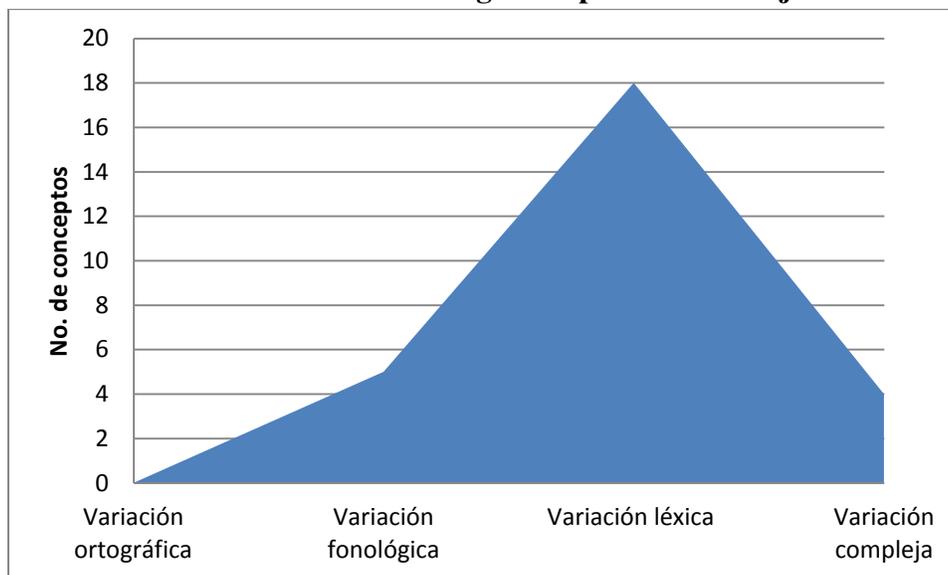
Distribución geográfica

MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>término a</i>	<i>término a</i>	<i>término a</i> <i>término b</i>	<i>término a</i>	<i>término a</i> <i>término c</i>	<i>término a</i>	<i>término a</i>	<i>término a</i>	<i>término a</i>

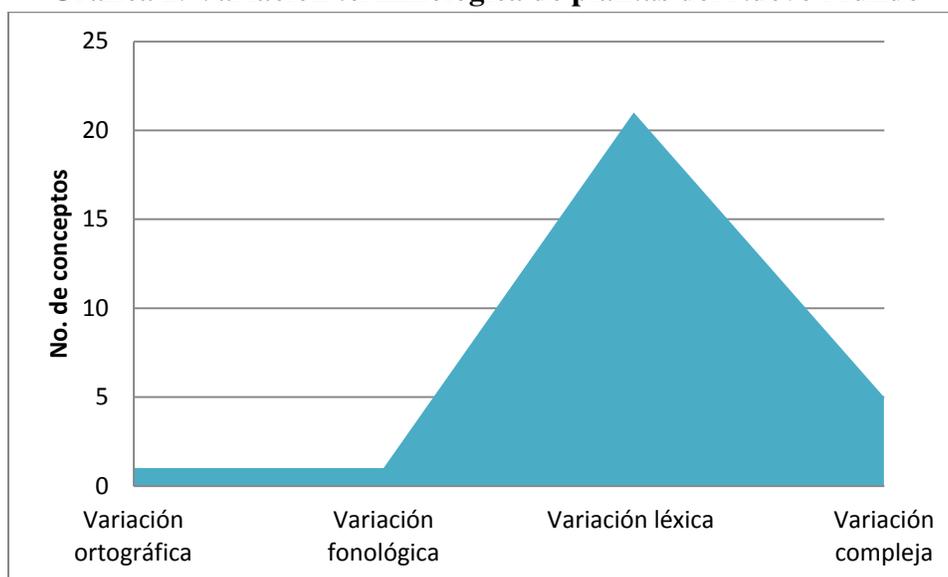
Las variantes dominantes se determinaron según la frecuencia con la que se observaron tanto en los textos como en búsquedas virtuales complementarias, así como mediante la información proporcionada por los informantes. Además se incluye un par de ejemplos de contexto para algunos casos.

Es interesante notar que a diferencia de los conceptos sin variación terminológica que se originaron predominantemente en el Viejo Mundo, los centros de origen de los conceptos con variación se ubican por partes iguales en el Viejo Mundo y en el Nuevo, es decir, 50% vs. 50%. Además, el patrón de variación es bastante similar entre los dos, como se puede observar en las gráficas 2 y 3:

Gráfica 1. Variación terminológica de plantas del Viejo Mundo



Gráfica 2. Variación terminológica de plantas del Nuevo Mundo



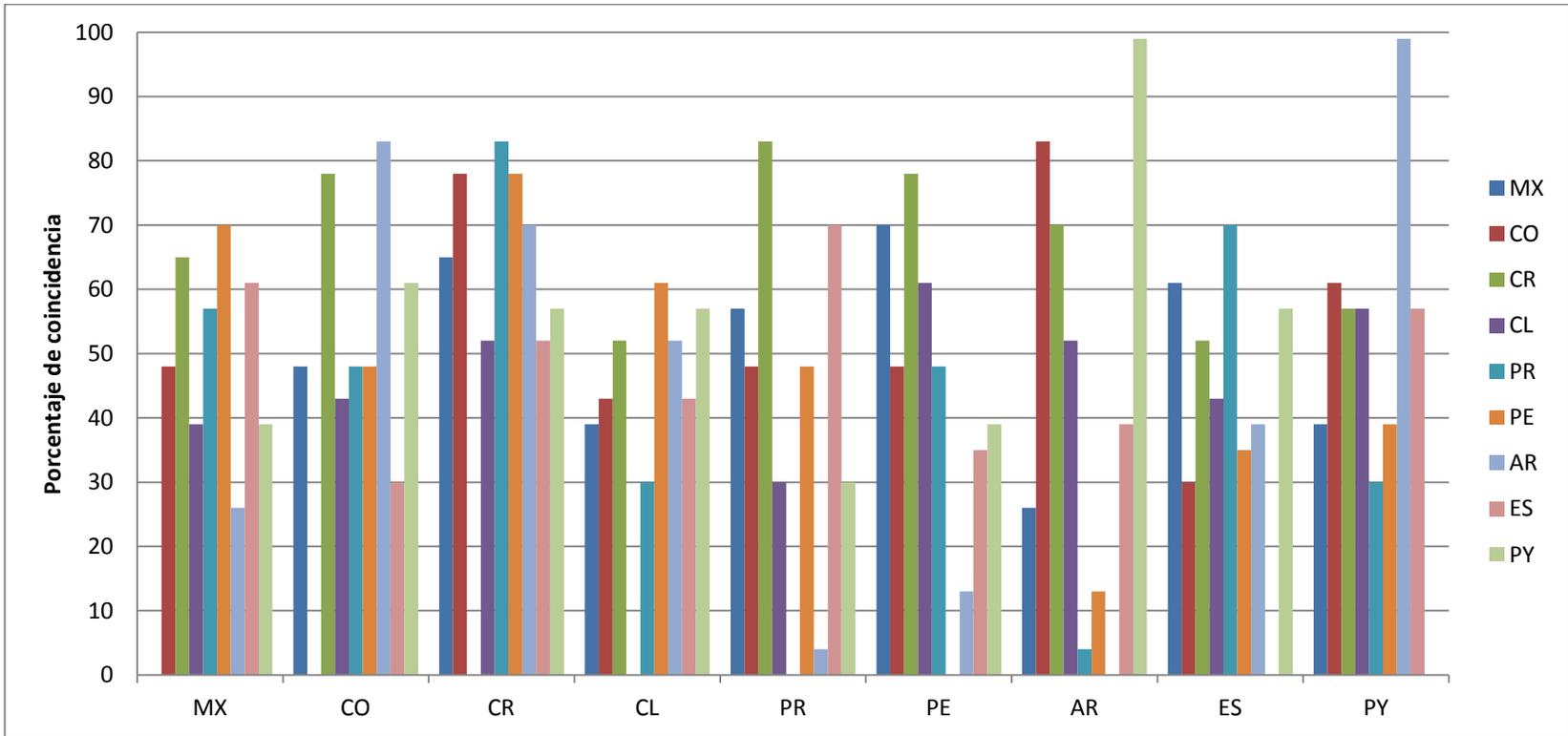
Nota: Se considera que la variación es compleja cuando presenta más de un tipo de variación (ortográfica, fonológica y/o léxica).

Las gráficas nos muestran que la similitud entre el comportamiento de los conceptos según su centro de origen está prácticamente empatada, ya que tanto la cantidad de conceptos con variación como el número de conceptos para cada tipo de variación son casi iguales. Sin embargo, no hay que perder de vista que si comparamos los datos de los conceptos sin variación con lo anterior, los resultados difieren por mucho: en total, el 79% de los conceptos relacionados con plantas de origen americano presentan variación mientras que solamente el 42% de los conceptos con origen en Europa, Asia o África lo hacen. Esto nos lleva a inferir que las frutas y verduras del Viejo Mundo han retenido un lugar de privilegio entre los ingredientes culinarios de las cocinas del mundo, y a proponer cuatro conclusiones: primero, la tradición y la costumbre son tan fuertes que aun después de 500 años desde el descubrimiento de América siguen predominando las plantas comestibles del Viejo Mundo sin grandes cambios denominativos en la mayoría de sus términos. Segundo, los conceptos que presentan variación terminológica, sin importar su

origen, se comportan de manera similar. Tercero, así como la lengua evoluciona, los términos tampoco son estáticos, como lo muestra la variación terminológica de conceptos que probablemente tenían cierta estabilidad en el pasado y la variación que presentan conceptos relativamente nuevos. Y cuarto, los términos se comportan en función de la variación presente en la lengua, como es el caso del español y sus variedades geográficas.

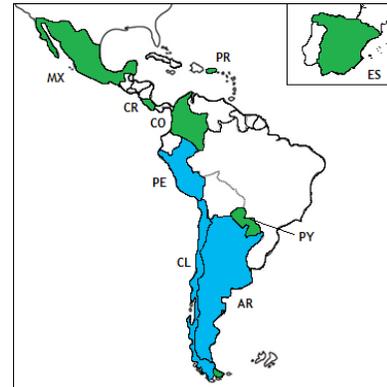
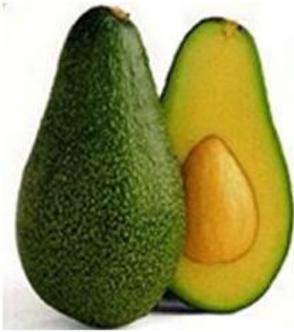
Otro aspecto a considerar es el grado de coincidencia entre países según los términos analizados. La gráfica 4 muestra la relación que guarda cada país con los otros ocho países analizados:

Gráfica 3. Coincidencia de términos entre los países analizados



Aquí se observa que México tiene mayor coincidencia con Costa Rica, Perú y España, y menor coincidencia con Argentina; la de Colombia es mayor con Costa Rica, Argentina y Paraguay y menor con España; Costa Rica tiene una gran coincidencia con Puerto Rico, Colombia, Perú, Argentina y México; en general Chile no tiene mucha coincidencia con ningún país aunque el país con el que guarda mayor coincidencia es Perú y el menor es Puerto Rico; en Puerto Rico es mayor con Costa Rica y España, y menor con Chile, Paraguay y particularmente con Argentina; en Perú es mayor con Costa Rica, México y Chile, y menor con Argentina; Argentina tiene una coincidencia tremenda con Paraguay, y una coincidencia mayor con Colombia y Costa Rica, y una menor con Puerto Rico, Perú y México; España tiene mayor coincidencia con Puerto Rico y México; y finalmente en Paraguay es mayor particularmente con Argentina, así como con Colombia, y es menor con Puerto Rico. Estos datos pueden ser útiles para el traductor, ya que proporcionan un indicio inicial sobre el grado en que un lector de una variante del español pueda comprender un texto del campo trabajado escrito en otro variante, por lo que lo pueden ayudar a definir su plan de acción con respecto a un trabajo sobre este tema.

‘aguacate’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>aguacate</i>	<i>aguacate</i>	<i>aguacate</i>		<i>aguacate</i>		<i>aguacate</i>	<i>aguacate</i>	<i>aguacate</i>
			<i>palta</i>		<i>palta</i>	<i>palta</i>		

Contextos:

País: Colombia

Cortar el aguacate por la mitad y extraer la pulpa. Pasar a una licuadora, junto con el vinagre y licuar. Mezclar con todos los ingredientes restantes y servir fría para aderezar ensaladas. (Ijjász 1999:16)

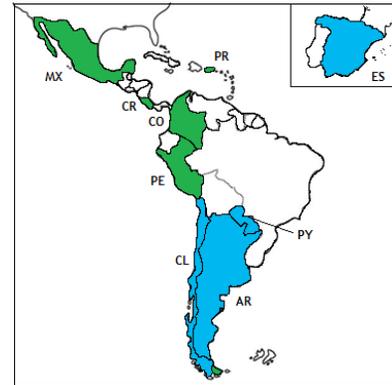
País: Perú

Cortar el huevo duro en rodajas y la palta a lo largo, reservar. En un molde redondo con huecos por ambos lados, poner una primera capa de papa amasada (causa) y luego la pulpa de cangrejo; siga con una nueva capa de masa de causa y, sobre esta, el huevo junto con la palta. Agregarle un toque de mayonesa, cubrir con una última capa de papa amasada. Decorar con aceitunas cortadas en láminas y huevo duro rayado en la cima. Sírvala con una guarnición de salsa criolla. (Wust 2007:37)

Se observa variación léxica (entre *aguacate* y *palta*).

‘Aguacate’ es un buen ejemplo de un fruto americano con un uso difundido por el mundo cuyo nombre se conservó no solo en uno sino en dos lenguas indígenas, ya que *aguacate* se deriva del náhuatl y *palta* del quichua (Corominas 1980).

‘ajonjolí’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>ajonjolí</i>	<i>ajonjolí</i>	<i>ajonjolí</i>	<i>sésamo</i>	<i>ajonjolí</i>	<i>ajonjolí</i>	<i>sésamo</i>	<i>sésamo</i>	<i>sésamo</i>

Contextos:

País: Chile

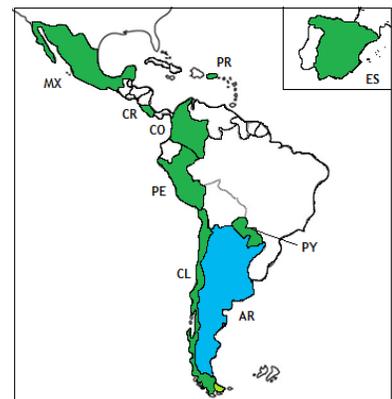
Sobre un silpat formar con la mezcla de harina círculos de 7-8 cm de diámetro con la ayuda de una brocha. Espolvorear cada círculo con sésamo y cocinar en el horno a temperatura media 5 minutos. Retirar del horno y reservar. (*Sabores de Chile: 40 recetas gastronómicas del norte al sur de Chile* 2004:58)

País: Puerto Rico

Combine en la licuadora el caldo de vegetales, el ajonjolí, las almendras, el aceite, la miel, el Trocomare y el vinagre. (Duprey de Sterling 2004:156)

Se observa variación léxica (entre *ajonjolí* y *sésamo*).

‘alcachofa’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>alcachofa</i>	<i>alcachofa</i>	<i>alcachofa</i>	<i>alcachofa</i>	<i>alcachofa</i>	<i>alcachofa</i>	<i>alcaucil</i>	<i>alcachofa</i>	<i>alcaucil</i>

Contextos:

País: Chile

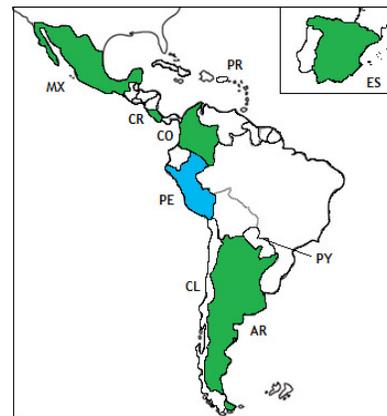
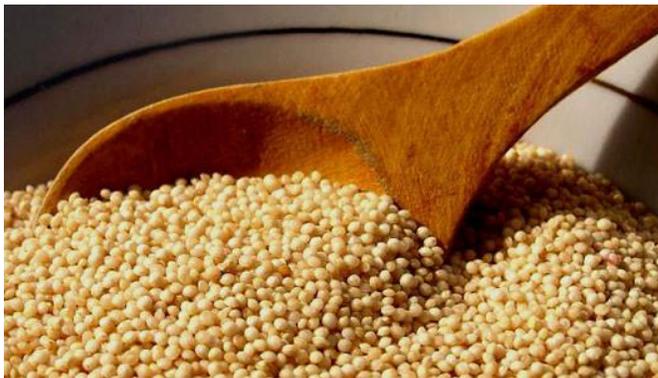
Comience por cocer las alcachofas y retirar los fondos de ésta, desprovistos de la pelusa que los cubre. Los fondos no deben quedar recocidos, para que no pierdan sabor. (Merino y de Nola 1998:173)

País: Argentina

Procesar las remolachas con los corazones de alcauciles, ajo pelado, cebollas de verdeo, hojitas de hierbas, jugo de cítricos, sal, pimienta y un hilo de aceite de oliva. Incorporar dos tazas de agua bien fría y algunos hielos. Procesar hasta conseguir una preparación lisa y homogénea. (Periódico *La Nación*, <http://www.lanacion.com.ar/> consultado el 14/02/11)

Se observa variación léxica (entre *alcachofa* y *alcaucil*).

‘amaranto’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>amaranto</i>	<i>amaranto</i>	<i>amaranto</i>			<i>kiwicha</i>	<i>amaranto</i>	<i>amaranto</i>	

Contextos:

País: Perú

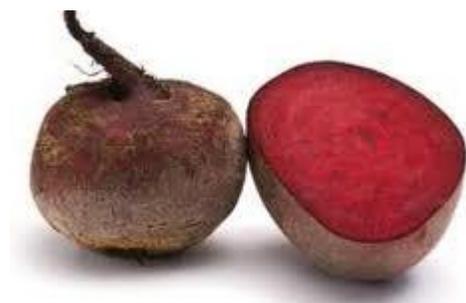
Hierva la kiwicha en un poco de agua, después añade leche fresca o evaporada, maicena, un poco de cocoa y azúcar rubia al gusto para obtener el color. Luego adicione canela, clavo de olor y cáscara de naranja. (Portal de recetas, <http://www.gastronomiaperu.com/> consultado el 10/04/12)

País: México

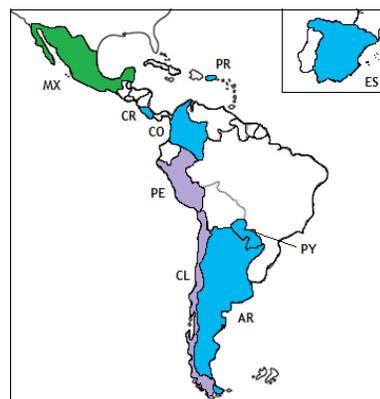
Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar, agrega los huevos y la vainilla; incorpora poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear, añade el amaranto, intercalando con la leche. Por último agrega las pasas y bate hasta integrar todos los ingredientes. (Página web de la chef Ana Paola, <http://www.chefanapaula.com.mx> consultado el 12/07/10)

Se observa variación léxica (entre *amaranto* y *kiwicha*).

‘betabel’



TOGAAZ2003:266



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>betabel</i>	<i>remolacha</i>	<i>remolacha</i>	<i>betarraga</i>	<i>remolacha</i>	<i>betarraga</i>	<i>remolacha</i>	<i>remolacha</i>	<i>remolacha</i>

Contextos:

País: México

Para la ensalada, coloca en un platón de forma decorativa las lechugas con el resto de los ingredientes, agrega al final el betabel y reserva. (Página web de la chef Ana Paola, <http://www.chefanapaula.com.mx> consultado el 12/07/10)

País: Chile

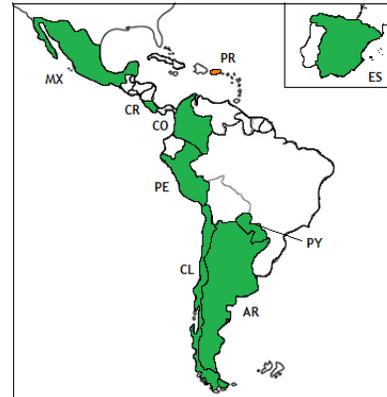
En una olla se calientan 2 cucharadas de mantequilla a fuego medio y se fríen las betarragas unos minutos; se añaden 2 tazas de agua fría y sazón. Se lleva a ebullición, se reduce el calor y se cocina a fuego bajo hasta que las verduras estén blandas; se vierte el caldo y se cocina a fuego medio, 15 minutos. (de Edwards 1997:46)

País: Puerto Rico

Coloque una torre de remolachas y queso en el centro de cada plato. Nape con la vinagreta. Espolvoree un poco de avellanas tostadas y coloque un poco de roqueta en el tope de la torre. Sirva frío. (Díaz de Villegas 2004:35)

Se observa variación léxica (entre *betabel*, *remolacha* y *betarraga*).

‘brócoli’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>brócoli</i>	<i>brócoli</i>	<i>brócoli</i>	<i>brócoli</i>	<i>brécol</i>	<i>brócoli</i>	<i>brócoli</i>	<i>brócoli</i>	<i>brócoli</i>
							<i>bróculi</i>	

Contextos:

País: Colombia

Hervir la pasta según las instrucciones del fabricante. Un minuto antes de estar lista, incorporar el brócoli. (Portal de recetas, <https://saboresnuevos.com/recetas/> consultado el 18/02/11)

País: España

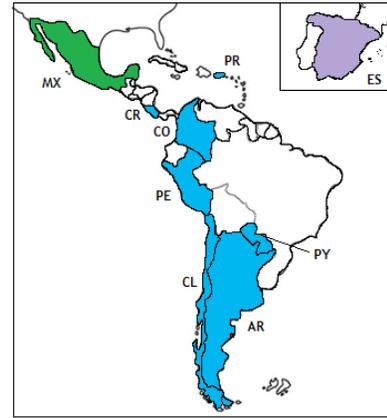
Cortar el tronco del bróculi dejando solamente los ramitos. Remojarlos durante unos minutos en abundante agua con unas gotas de vinagre. Lavarlos bajo el chorro del grifo y escurrir. Ponerlos en una cacerola, añadir agua hasta que casi los cubra. Cocer durante unos 10 min (no deben estar muy blandos). Escurrir. (Portal de recetas y restaurantes, <http://www.restaurantesonline.net> consultado el 12/10/11)

País: Puerto Rico

Cocine al vapor las flores de brécol durante 10 minutos. Rompa las espinacas en pedazos pequeños. Pique el berro, los cebollinos, el apio y la verdolaga en pedazos bien finos. Rebane los pepinillos en rodajas finas. (Duprey de Sterling 2004:49)

Se observa variación fonológica (entre *brócoli*, *bróculi* y *brécol*).

‘cacahuate’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>cacahuate</i>							<i>cacaete</i>	
	<i>maní</i>	<i>maní</i>	<i>maní</i>	<i>maní</i>	<i>maní</i>	<i>maní</i>		<i>maní</i>

Contextos:

País: Colombia

Primeramente, preparar el pipián: pelar las papas y trocearlas. Calentar abundante agua con sal en una olla a fuego medio y cocinar las papas hasta que estén bien tiernas; escurrirlas, pasarlas a un recipiente y añadir el hogao, el maní, el huevo duro y el achiote, revolviendo bien de manera que las papas se deshagan ligeramente formando una mezcla homogénea. (Ijjász 1999:40)

País: México

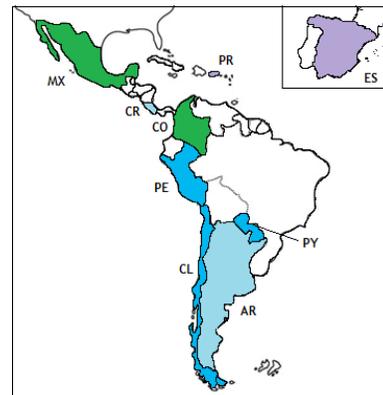
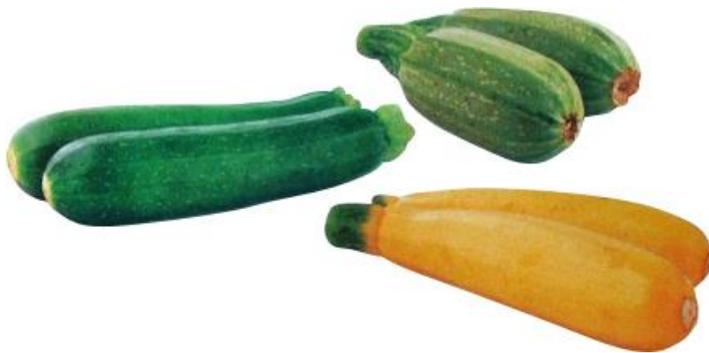
En la misma manteca donde se frieron los chiles se fríen las cebollas y las cabezas de ajos hasta que estén bien acitronados, se añaden las tortillas, el pan, y las almendras, los cacahuates, la canela, las semillas de los chiles, el ajonjolí, las pepitas, el anís, los cominos, el tomillo, la mejorana, el orégano, las pimientas, los clavos, las pasitas y el chocolate; se fríe todo unos minutos y se muele en la licuadora junto con los jitomates, los miltomates y los chiles. (Rivera y Colle 1994:41)

País: España

Agregue 600 g de cacahuets tostados, remueva y vierta la mezcla en un molde plano engrasado de 23 x 33 cm. Pasados 10 minutos, divida en cuadrados con un cuchillo afilado. Corte o rompa las piezas cuando se haya enfriado. (López Varela 2003:72)

Se observa variación léxica (entre *maní* y *cacahuete/cacahuete*) y fonológica (entre *cacahuete* y *cacahuete*).

‘calabacita’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>calabacita</i>	<i>calabacita</i>							
<i>calabacita italiana</i>				<i>calabacín</i>		<i>zapallito</i>	<i>zapallito</i>	<i>zapallito</i>
		<i>zapallito italiano</i>	<i>zapallito italiano</i>					<i>zapallito italiano</i>
			<i>zapallo italiano</i>		<i>zapallo italiano</i>			
	<i>zucchini</i>	<i>zucchini</i>				<i>zucchini</i>		<i>zucchini</i>

Contextos:

País: Perú

Batir los huevos en otro recipiente y agregar el azúcar rubia y el puré de manzana. Agregar el zapallito rallado, mezclar e incorporar la leche y la vainilla. Mezclar hasta unir. Aceitar un molde de 23 x 30 cm y llevar al horno precalentado a 350°F (180°C) por 30 a 40 minutos o hasta que al introducir un probador, éste salga limpio. (Portal de recetas, <http://www.gastronomiaperu.com/> consultado el 15/02/11)

País: Puerto Rico

En una parrilla ase los vegetales, uno a la vez, hasta que se cocinen bien. Los calabacines tomarán alrededor de un minuto por cada lado; la berenjena un poco más. (Díaz de Villegas 2004:280)

País: México

Se pone a hervir la carne con el agua y la sal con ajo, hasta el cocer aprox.10 min. a que reduzca a la mitad el agua; se agrega el elote, el chile poblano. Como a los 5 minutos se le agrega la calabacita, el tomate, la cebolla el cilantro y el orégano hasta que se cueza la calabacita. Hay que menear de vez en cuando y checar que no se haga puré la calabaza y no se reseque totalmente. (Recetario publicado en honor al bicentenario de México, http://bicentenario.com.mx/?page_id=3533 consultado el 18/02/11)

País: Colombia

Paté de marañón y hierbas entre finas láminas de remolacha con salsa de cáscara de zucchini amarillo y pistachos. (Periódico *El Tiempo*, <http://www.eltiempo.com/> consultado el 20/07/12)

País: Chile zapallo italiano

En una olla con abundante agua y un poco de sal, cocer los zapallitos italianos por 30 min. aprox., retirarlos y estilarlos. Una vez fríos, cortarlos en cubos y aliñarlos con una mezcla hecha de aceite, jugo de limón y sal. (Portal de recetas, <http://www.chilerecetas.cl/joomla/index.php> consultado el 17/02/11)

Se observa variación léxica (entre *calabacita/calabacín* y *zapallito*) y fonológica (entre *calabacita* y *calabacín*), además de un préstamo directo del italiano (*zucchini*).

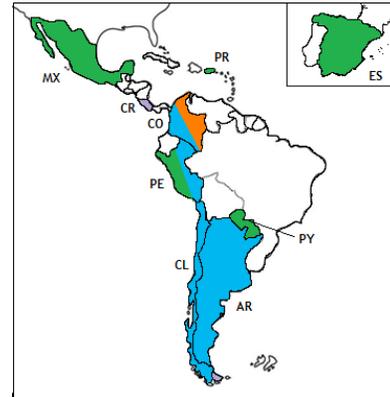
El caso de ‘calabaza’ y ‘calabacita’ puede ser fuente de confusión debido, en primer lugar, al diminutivo del segundo con respecto al primero tratase del país del que se trate.

Tenemos que ‘calabaza’ presenta la siguiente variación:

‘calabaza’								
MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>calabaza</i>				<i>calabaza</i>	<i>calabaza</i>		<i>calabaza</i>	<i>calabaza</i>
	<i>ahuyama</i>							
	<i>zapallo</i>		<i>zapallo</i>			<i>zapallo</i>		
					<i>zapallo</i>			
					<i>loche</i>			
		<i>ayote</i>						

Al comparar el ejemplo con los términos correspondientes a ‘calabacita’, se observa que donde ‘calabaza’ es *calabaza* o *zapallo*, ‘calabacita’ es *calabacita/calabacín* o *zapallito*, respectivamente. En segundo lugar, suele suceder que se utilicen tanto ‘calabacita’ como ‘calabaza’ como si se trataran de sinónimos; esto se observa en los contextos recopilados, aunque siempre se especifica primero, ya sea en la lista de ingredientes o en una parte anterior de la receta, si se trata de ‘calabacita’. En realidad esto tiene una razón de ser, tan sencilla como que ambos frutos son productos de la misma planta y en realidad son el mismo fruto con la diferencia de tratarse de distintos estados de madurez; son conceptos diferentes de un mismo objeto que se transforma de uno en otro. Ambos conceptos abarcan una variedad de especies y subespecies cuyos frutos cumplen con las definiciones de ‘calabacita’ y ‘calabaza’, lo que explica la gran variedad de formas y colores de calabazas, y también de calabacitas en algunos países (p.ej. Estados Unidos). Me parece evidente que el término *zucchini*, utilizado en diversos países como sinónimo de *calabacita*, *calabacín* o *zapallito*, es un término en italiano que ha llegado al español como un préstamo directo y se refiere específicamente a una variedad de calabacita larga y verde; dada la popularidad global de la cocina italiana y el alto grado de uso de este fruto en sus platillos, no es sorprendente que este término se haya integrado en el léxico especializado en diferentes países de habla hispana.

‘calabaza’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>calabaza</i>				<i>calabaza</i>	<i>calabaza</i>		<i>calabaza</i>	<i>calabaza</i>
	<i>ahuyama</i>							
	<i>zapallo</i>		<i>zapallo</i>			<i>zapallo</i>		
		<i>ayote</i>						
					<i>zapallo</i> <i>loche</i>			

Contextos:

País: Costa Rica

Se hierve el ayote con agua salada sin dejarlo muy suave. Se saca en cucharadas que se colocan sobre un nido de lechuga, se les pone encima 1 cucharadita de mayonesa. (Trejos 2003:61)

País: Perú

Colocar una olla al fuego y calentamos el aceite a continuación freímos la cebolla, el apio y los ajos, agregamos el culantro molido, el ají, la pimienta y cuando todo esté frito agregamos el sobre de sazón, luego echamos la carne con su jugo, el zapallo loche y sal, dejamos cocinar unos 15 minutos, rectificar la sazón y dejar cocinar hasta que la carne esté tierna. (Portal de recetas, <http://www.peru.com/gastronomia/> consultado el 04/10/10)

País: México

Retira las cáscaras de mandarina y licúalas junto con la miel, cuela y vuelve a ponerlas sobre la olla con el agua restante y los pedazos de calabaza. (Página web de la chef Ana Paola, <http://www.chefanapaula.com.mx> consultado el 18/07/10)

País: Colombia

A continuación, poner la auyama en una olla, agregar el caldo y cocinar a fuego alto durante 15 ó 20 minutos. (Ijjász 1999:28)

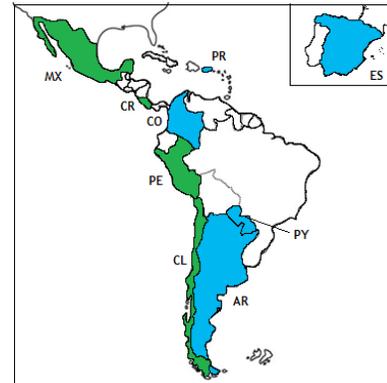
País: Chile

Calculando que las verduras restantes (el zapallo, el choclo y los porotitos verdes) se demoran menos en estar cocidos a punto, vaya añadiéndolos a la olla a medida que los otros ingredientes progresen en su cocción. El arroz hay que añadirlo unos 20 minutos antes de que todo esté listo. (Merino y de Nola 1998:41)

Se observa variación léxica (entre *calabaza*, *zapallo*, *ayote*, *zapallo loche* y *ahuyama*).

La calabaza, originaria de América, se consume desde épocas prehispánicas, como lo evidencian los registros que la señalan como uno de los tributos que los pueblos sometidos rendían a los aztecas, quienes conocían cinco variedades cuyos nombres en náhuatl son *ayotli*, *cozticayotli*, *tzilacayotli*, *quauhayotli* y *tamalayotli* (este último corresponde a ‘chilacayote’, un fruto muy similar a ‘calabaza’) (Gispert Cruells y Álvarez de Zayas 1998:33-37). Creo probable que *ayote* se derive de *ayotli* y se sabe que *zapallo* se origina del quichua, mientras que el origen de *calabaza* probablemente es prerromano (Corominas 1980).

‘camote’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
camote		camote	camote		camote			
	batata			batata		batata	batata	batata

Contextos:

País: Costa Rica

Se hierva 1 kg de camote, se hace un puré poniéndole suficiente mantequilla, un huevo batido, miel de dulce, canela en polvo, sal y si está muy seco un poquito de leche. Se forman las bolitas a las que se les coloca un marshmellow encima y se hornean hasta que doren. (Trejos 2003:207)

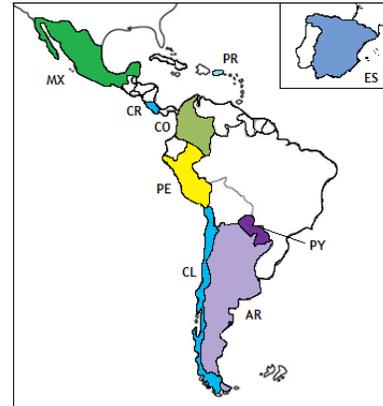
País: Paraguay

Cortar las batatas cocidas en rodajas. Distribuir las sobre una bandeja para horno. Preparar un caramelo con el azúcar, el jengibre, la ralladura y el jugo de naranja. Pincelar con éste las rodajas de batata. Llevar a horno bien caliente hasta que se doren. (Revista *Cocina y Salud*, <http://www.cocinarica.com.py/> consultado el 09/02/11)

Se observa variación léxica (entre *camote* y *batata*).

En este caso se observa que mientras algunos países conservaron o adquirieron el término *camote*, una adaptación del náhuatl *camotli*, otros tantos le dieron uso a la palabra caribeña *batata* (Corominas 1980). De origen americano, curiosamente este tubérculo se conoció por dos nombres indígenas que se conservaron independientemente del proceso geográfico de conquista, a diferencia de otros ya mencionados, quizá debido a su importancia como un cultivo principal previo la llegada de los españoles (Gispert Cruells y Álvarez de Zayas 1998:49-50).

‘cebolla cambray’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>cebolla cambray</i>								
<i>cebolla de rabo</i>								
	<i>cebolla larga</i>							
	<i>cebolla de rama</i>						<i>cebolleta</i>	
					<i>cebolla china</i>			
<i>cebollita</i>				<i>cebollita</i>			<i>cebollita</i>	<i>cebollita</i>
		<i>cebollín</i>	<i>cebollín</i>	<i>cebollín</i>				
								<i>cebollita de hoja</i>
						<i>cebolla de verdeo</i>		<i>cebolla de verdeo</i>

Contextos:

País: Perú

Calentar el wok hasta que esté humeante. Bañar todo el contorno con aceite y luego reservar. Con el aceite que queda en el wok freír el huevo batido. Antes de que se cocine saltearlo con el arroz y ponerle sal y pimienta al gusto. Añadir los langostinos y el lomito de chanco, saltearlo bien y, por último, agregar la cebolla china y la lechuga. Combine todo. Agregue sillao al gusto. (Wust 2007:69)

País: Argentina

Calcular una cucharada de grasa por empanada y calentarla bien en una cacerola. Agregar la cebolla de verdeo, rehogándola a fuego lento. (*Gran libro de cocina argentina* 1991:21)

País: México

Lavar muy bien la gallina, pelar las yucas, las papas, el elote y el plátano y cortarlos. En una olla, colocar agua con un amarrado de cebolla cambray y cilantro (reservar una cebollita y un poquito de cilantro fresco para el final) y poner dentro a cocer los vegetales. (Programa televisivo *Las mañanas en el once*, <http://oncetv-ipn.net/lasmananasenelonce/cocina/index.php> consultado el 19/12/11)

País: Costa Rica

aparte en un tazón, mezclar la mayonesa, la salsa picante de Rafael, el mango picado en cuadritos, el vinagre de arroz, la brócoli, el cebollín, el culantro, los garbanzos Richly, el curry y sazonar con sal y pimienta. Por último agregar la pasta y mezclar bien. (*Sistema Nacional de Radio y Televisión*, <http://www.sinart.go.cr> consultado el 26/06/12)

País: España

Ponga en remojo seis obleas grandes de arroz en agua caliente hasta que ablanden. Coloque encima de cada torta una hoja de lechuga y una cebolleta al centro. (López Varela 2003:95)

País: Paraguay

Colocar en la licuadora el huevo, el perejil picado, la cebollita de hoja, la ralladura de limón, la sal y la pimienta a gusto, el jugo de limón, licuar e ir agregando el aceite de oliva hasta obtener una salsa con textura tipo mayonesa, agregar hojas frescas a gusto, tiritas de panceta y presentar como en la foto. (Revista *Cocina y Salud*, <http://www.cocinarica.com.py/> consultado el 09/02/11)

País: Colombia

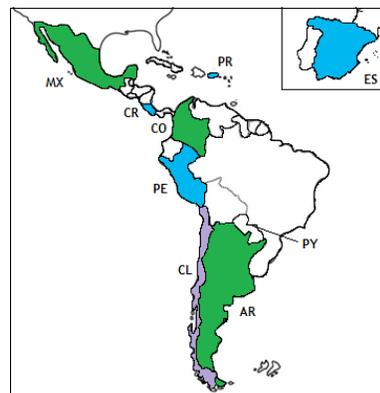
Aadiciones un trozo de la cebolla larga y deje cocinar durante una hora aproximadamente. (Gómez Villa y Carvajal Trillos 2006:34)

En este caso se observa variación léxica (entre *cebolla cambray*, *cebolla larga*, *cebolla de rama*, *cebolla de rabo*, *cebolla china*, *cebolla de verdeo* y *cebollita de hoja*) y fonológica (entre *cebolleta*, *cebollín* y *cebollita*).

A pesar de ser una variedad específica de ‘cebolla’, este objeto merece análisis debido a la gran variación terminológica que presenta. Además de contar con una especie de sinonimia con ‘cebollín’ (p. ej. en Puerto Rico ‘cebollín’ es *cebollino* mientras que ‘cebolla cambray’ es *cebollín*), en algunos países sí pareciera corresponder a variedades del término genérico *cebolla*: *cebolla de rabo*, *cebolla de verdeo*, *cebolla china*, y demás. Sin importar el caso, su

grado de variación es alto y cada uno de sus términos da una pista sobre su uso culinario, dado que se utilizan tanto sus hojas en forma de tallo como sus bulbos, dependiendo del tipo de cocina.

‘cebollín’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>cebollín</i>	<i>cebollín</i>					<i>cebollín</i>		
		<i>cebollino</i>		<i>cebollino</i>	<i>cebollino</i>		<i>cebollino</i>	
			<i>ciboulette</i>				<i>ciboulette</i>	

Contextos:

País: Chile

Hervir y mantener a fuego lento por 25 minutos. Moler en la licuadora. Volver al fuego y agregar la crema. Antes de servir añadir pimienta y espolvorear con ciboulette o perejil picado. (Santa Cruz 2000:25)

País: España

Para la parmentier, se cuecen las patatas en el horno envueltas en papel de aluminio. Cuando estén listas, se machacan con un tenedor, se les añaden los hígados de los salmonetes anteriormente salteados, el cebollino picado y el aceite de salmonetes. (Ballester 2002:20)

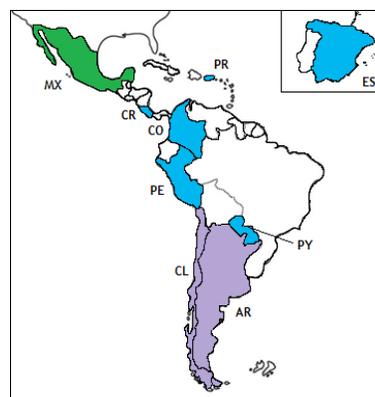
País: México

Diluimos el queso con la crema; añadimos el jugo de limón y el cebollín. (*El universo de la cocina mexicana* 1988:22)

Se observa variación fonológica (entre *cebollín* y *cebollino*) y un préstamo directo del francés (*ciboulette*).

Dada la similitud en nombre y sabor, este concepto se suele confundir con ‘cebolla cambray’. Sin embargo, ‘cebollín’ es una hierba cuyas hojas delgadas en forma de tallo sirven de alimento y condimento, mientras que se consumen tanto las hojas (gruesos a comparación de ‘cebollín’) como el bulbo (la cebolla) de ‘cebolla cambray’. Todos los términos hallados simulan un diminutivo del término *cebolla*.

‘chabacano’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>chabacano</i>	<i>albaricoque</i>	<i>albaricoque</i>	<i>damasco</i>	<i>albaricoque</i>	<i>albaricoque</i>	<i>damasco</i>	<i>albaricoque</i>	<i>albaricoque</i>

Contextos:

País: México

Coloca tu círculo en una charola con papel encerado, espolvorea la almendra en el círculo dejando un cm. de orilla. Corta los chabacanos a la mitad, quítales el hueso y rebana cada mitad. (Periódico *El Siglo de Torreón*, <http://www.elsiglodetorreon.com.mx/> consultado el 30/12/10)

País: Colombia

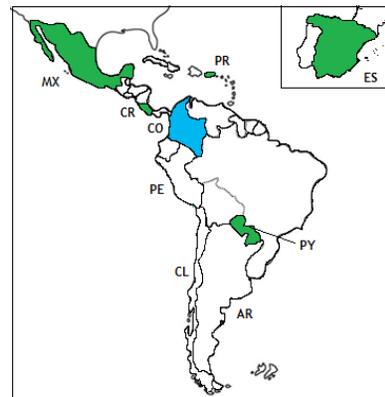
Mezcle los huevos, la leche, la crema, el azúcar y la vainilla e integre con el pan. Deje en refrigeración mínimo seis horas. El pan debe quedar totalmente empapado de la mezcla de leche y huevo. Con una cuchara incorpore a la mezcla de pan las nueces y los albaricoques. Engrase ligeramente un molde y hornee por 50 minutos a 350°F o 180°C. (Periódico *El Colombiano*, <http://www.elcolombiano.com/> consultado el 30/12/10)

País: Argentina

Preparación relleno: Mezclar los yogur, las yemas y la leche condensada, incorporar las claras batidas a nieve y los damascos. (Portal de recetas, <http://www.susrecetasdecocina.com.ar/> consultado el 28/12/10)

Se observa variación léxica (entre *chabacano*, *albaricoque* y *damasco*).

‘chayote’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>chayote</i>	<i>cidra</i>	<i>chayote</i>		<i>chayote</i>			<i>chayote</i>	

Contextos:

País: Colombia

Se cocinan las cidras, se sacan y se pelan. Se les corta una tajada en la parte superior, con una cucharita se les saca la pulpa del centro y se rellenan con el guiso. (*Gran libro de la cocina colombiana* 1991:56)

País: España

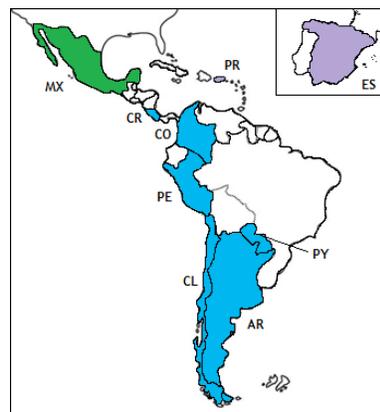
Lleve a ebullición, agregue 500 g de chayotes en rodajas y cueza a fuego lento hasta que se ablanden. Sáquelos del cazo y reduzca el líquido. Sírvalos en el almíbar resultante acompañados de nata. (López Varela 2003:101)

Se observa variación léxica (entre *chayote* y *cidra*).

A pesar de que esta variación podría parecer incierta, el uso de *cidra* en Colombia para referirse a este concepto se logró confirmar gracias a la informante INFILO y también al

comprobar que las fotografías de cidra en *El gran libro de cocina colombiana* (1991) muestran un fruto idéntico al chayote.

'chícharo'



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>chícharo</i>							<i>chícharo</i>	
	<i>arveja</i>	<i>arveja</i>	<i>arveja</i>		<i>arveja</i>	<i>arveja</i>		<i>arveja</i>
	<i>alverja</i>	<i>alverja</i>			<i>alverja</i>	<i>alverja</i>		<i>alverja</i>
				<i>guisante</i>			<i>guisante</i>	
				<i>petit-pois</i>				

Contextos:

País: Chile

Cueza las arvejas en agua. Cuando estén blandas, escúrralas en un colador hasta que queden totalmente secas. Proceda ahora a hacerlas puré. (Merino y de Nola 1998:134)

País: España

Cocer durante quince minutos junto a las judías verdes y los guisantes. Incorporar las espinacas y una cucharada más de agua, añadir un poco de sal, tapar y cocer diez minutos más. Después escurrir y reservar el caldo. (Anson 2000:274)

País: México

Se lava y se deja en remojo el arroz 7 horas. Se escurre y se fríe, se le agrega al cebolla, el ajo y el jitomate y se deja hasta que se fría todo bien, para agregarle los chicharos y las zanahorias que previamente estarán cocidos. (Recetario publicado en honor al bicentenario de México, http://bicentenario.com.mx/?page_id=3533 consultado el 15/09/10)

País: Colombia

Retirar del fuego, colocar el pollo con su salsa en una refractaria, incorporar las alcaparras y las alverjas y salpicar todo con queso parmesano. Meter en el horno con el broiler encendido durante unos minutos para que se dore la superficie y servir, si se desea, con granos de maíz cocidos. (Ijjász 1999:80)

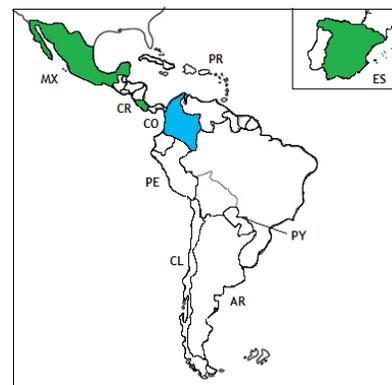
País: Puerto Rico

En una sartén con un poco de mantequilla, sofría la cebolla morada y el diente de ajo hasta que estén tiernos. Añada los petit-pois y revuelva bien. Cocine por 2 minutos. Sazone con sal. (Díaz de Villegas 2004:58)

En este caso se observa tanto variación léxica (entre *chícharo*, *guisante* y *arveja/alverja*) como fonológica (entre *alverja* y *arveja*), además de un préstamo directo del francés (*petit-pois*).

Para este concepto se observa una variación terminológica muy marcada en cuanto a lo geográfico, dividiéndose el territorio en básicamente tres secciones: México, el resto de América y España. Se observa variación fonológica entre *arveja* y *alverja* que posiblemente se deba a los fonemas del mismo español que producen sonidos similares. El término *petit-pois* también se observó en Costa Rica pero ahí solamente se utiliza para referirse al chícharo enlatado.

‘chicozapote’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>chicozapote</i>	<i>níspero</i>	<i>chicozapote</i>						

Contextos:

País: México

Se pelan los chicozapotes, se le retiran las semillas y se licuan con todos los demás ingredientes. Para servir, se puede colar y servir con hielos al gusto. (Programa televisivo *Las mañanas en el once*, <http://onctv-ipn.net/lasmananasenelonce/cocina/index.php> consultado el 19/12/11)

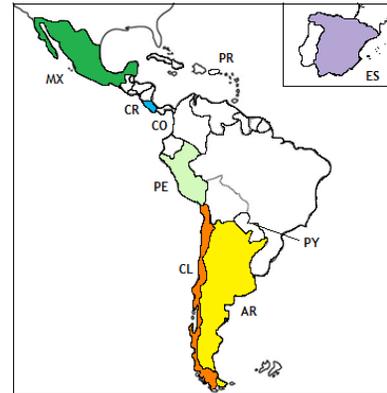
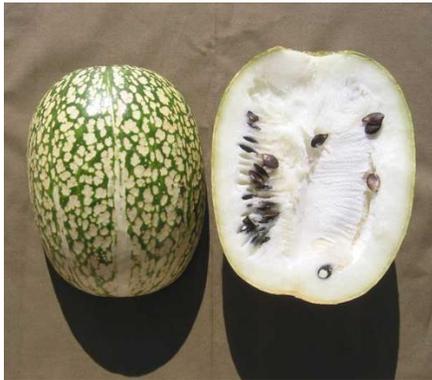
País: Colombia

Mas el prodigio de la vegetación tropical sigue en su abundancia: la granadilla y la badea, así como el níspero de fina pulpa que en otros países de Centroamérica llaman chicozapote. Y los hobos, las anonáceas, algunas clases de plátano, los frutales todos de esta América que aún no acaba de encontrarse, le arrancan al lúcido Fernández todo un halo de poesía, al mismo tiempo que de sorpresas en el curso de sus narraciones. (Periódico *El Tiempo*, <http://www.eltiempo.com/> consultado el 20/07/12)

Se observa variación léxica (entre *chicozapote* y *níspero*).

Éste es un ejemplo en donde algunos países conservaron o adoptaron un término derivado del náhuatl *xicozapotl* (*Diccionario de la Real Academia Española*, <http://www.rae.es> consultado el 02/01/11) mientras que en otro se le dio un término derivado del latín: *níspero* del latín vulgar *nesp̄rum* (Corominas 1980). Es importante no confundir esta fruta con la que se conoce en México como *níspero*, ya que el 'chicozapote' corresponde a la especie *Manilkara zapota* mientras que el fruto conocido como *níspero* en México se trata de la especie *Eriobotrya japonica* (Censo Agropecuario 2007, <http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/metodologias/censos/cepafof/default.asp?c=17069> consultado el 21/05/2013), que se asemeja a una ciruela amarilla. En su obra, Corominas (1980) explica que propiamente *zapote* “era un término genérico que designaba toda clase de árboles de fruto carnoso y dulce, pero en particular el *Achras sapota*, el níspero de América”.

‘chilacayote’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>chilacayote</i>								
		<i>chiverre</i>						
			<i>alcayota</i>					
					<i>lacayote</i>			
						<i>cayote</i>		
							<i>calabaza de cidra</i>	
							<i>calabaza de cabellos de ángel</i>	

Contextos:

País: México

Agregue las piezas de pollo y los chilacayotes y deje hervir a fuego bajo hasta que el guiso espese un poco. (*Revista del Consumidor*, <http://www.profeco.gob.mx/> consultado el 13/01/11)

País: Costa Rica

Para pelar el chiverre se debe meter al horno por unos 30 minutos para que se desprenda mejor la pulpa de la cáscara. Parta el chiverre a la mitad y elimine todas las semillas y las membranas o hebras (solo las de color café claro). (*Revista y programa televisivo Sabores*, <http://www.sabores.co.cr/saborestv.cfm> consultado el 12/01/11)

País: Argentina

Pelar el cayote, quitar las semillas y cortarlo en trozos regulares. Lavarlos en agua fría, exprimirlos y pesarlos. (*Periódico La Nación*, <http://www.lanacion.com.ar/> consultado el 14/02/11)

País: España

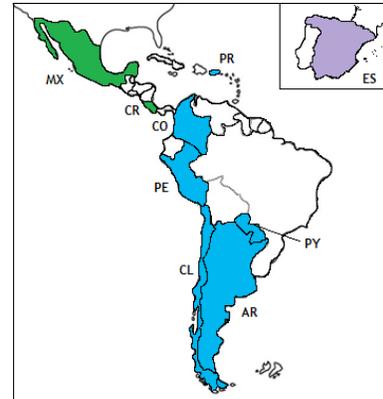
La mejor forma de pelar las calabazas de cabello de ángel (cidra) es a martillazos, veréis que fácil se desprende la piel. Una vez peladas, hay que desechar todas las hebras que rodean las semillas y éstas también. (Portal de recetas, <http://www.mundorecetas.com/> consultado el 13/01/11)

País: Perú

Pelar el lacayote, partir por la mitad y cortar en láminas delgadas. Cuando el lacayote es muy maduro se sacan las pepas, si es verde resulta mejor dejarlas. (Portal de recetas, <http://www.cocineroperuano.com> consultado el 13/03/13)

En este caso se observa variación léxica (entre *chiverre*, *calabaza de cidra*, *calabaza de cabellos de ángel* y *chilacayote/alcayota/cayote*) y fonológica (entre *alcayota*, *cayote* y *lacayote*).

‘chile’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>chile</i>	<i>ají picante</i>	<i>chile</i>	<i>ají</i>	<i>ají picante</i>	<i>ají</i>	<i>ají</i>	<i>guindilla</i>	<i>ají picante</i>

Contextos:

País: México

Licuar un poco de mayonesa baja en grasa con chiles chipotles al gusto. Después, en un recipiente, lo mezclamos con el atún, la lechuga y el apio finamente picado. Para hacer los tacos necesitamos cortar capas muy delgadas de pepino, tiras de zanahoria y jícama. (Programa televisivo *Las mañanas en el once*, <http://oncetv-ipn.net/lasmananasenelonce/cocina/index.php> consultado el 19/08/10)

País: Chile

Una vez pelados y despepados, corte los tomates en trocitos y agréguelos a la olla, con un espolvoreo de sal. Inmediatamente, parta los ajíes por la mitad, quíteles las pepas bajo el chorro de agua y con un cuchillo afilado retire cuidadosa y totalmente las venas que tienen en su interior. Luego píquelos finamente y agréguelos a la olla. (Merino y de Nola 1998:59)

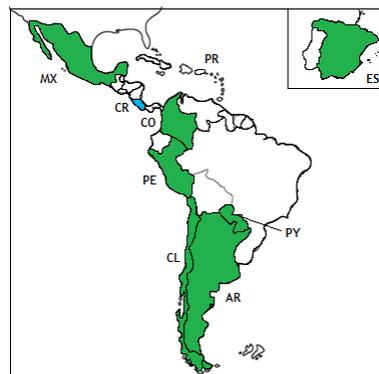
País: España

Rehogarlas en un recipiente con aceite, la cebolla y laurel. Añadir los tomates en cuadraditos, los champiñones y la guindilla, sazonar y dejar reducir hasta que espese. (Anson 2000:26)

Se observa variación léxica (entre *chile*, *ají picante*, *ají* y *guindilla*).

Después de recibir un fuerte uso prehispánico, este fruto se ha convertido en uno de los más consumidos en el planeta, siendo un ingrediente principal de muchas cocinas nacionales en diferentes continentes y utilizándose tanto como verdura como condimento. Este concepto abarca un buen número de especies del género *Capsicum* que varían en grado de picor, lo que da lugar a una gran cantidad de términos derivados como *chile poblano*, *chile habanero*, *chile chipotle*, *chile verde* y *chile guajillo*, por mencionar unos cuantos (*Diccionario del español usual*, <http://dem.colmex.mx/deum.aspx>, consultado el 24/05/12). El concepto es muy similar a ‘pimiento’ porque de hecho éste también se trata de un especie de *Capsicum* y guarda gran similitud morfológica con sus especies hermanas, pero no cuenta con el picor que caracteriza a ‘chile’. Aún así los términos *chile* y *ají* se encuentran incorporados en los términos correspondientes a ‘pimiento’, como se podrá observar en su entrada correspondiente, y de hecho se llegan a utilizar indistintamente en algunos contextos, aunque se suele especificar primero si se trata de ‘chile’ o ‘pimiento’ en algún punto anterior del texto. Sin embargo, vale recordar que mientras que ‘pimiento’ se refiere al fruto de una especie en particular, ‘chile’ abarca una gran variedad, como se menciona arriba. Con respecto a los orígenes etimológicos de estos términos, *chile* se deriva del náhuatl *chilli* y *ají* del taíno (Corominas 1980).

‘chirimoya’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>chirimoya</i>	<i>chirimoya</i>	<i>chirimoya</i>	<i>chirimoya</i>		<i>chirimoya</i>	<i>chirimoya</i>	<i>chirimoya</i>	

anona

Contextos:

País: Argentina

Se hierve ½ litro de leche con los dos pocillos de azúcar y la vainilla. Se la añaden 5 yemas batidas y se revuelve hasta que la crema se haya espesado. Se retira del fuego y se agregan a esta crema las chirimoyas tamizadas. (*Gran libro de cocina argentina* 1991:99)

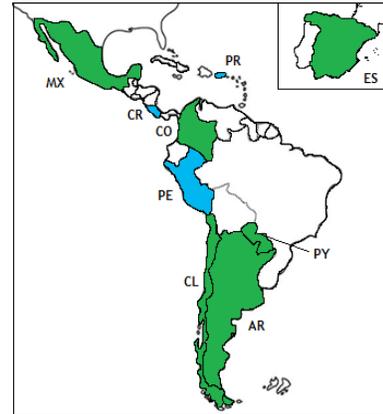
País: Costa Rica

En países como Perú, Chile, España y México, este fruto es conocido como chirimoya, mientras que en Costa Rica se le da el nombre de anona. (*Ministerio de Agricultura y Ganadería*, http://www.mag.go.cr/biblioteca_virtual_ciencia/huerta_anexo-III.pdf consultado el 15/04/12)

Se observa variación léxica (entre *chirimoya* y *anona*).

Éste es otro ejemplo del uso de dos lenguas, ya que *chirimoya* es una voz indígena americana (Corominas 1980); el origen del término es incierto porque los españoles introdujeron al fruto en Perú desde América Central aunque parece tratarse del quechua (Corominas 1980).

‘cilantro’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>cilantro</i>	<i>cilantro</i>	<i>culantro</i>	<i>cilantro</i>	<i>culantro</i>	<i>culantro</i>	<i>cilantro</i>	<i>cilantro</i>	<i>cilantro</i>

Contextos:

País: Colombia

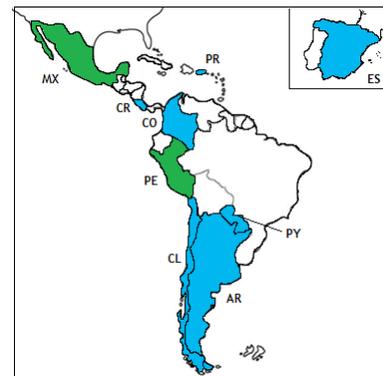
Sirva preferiblemente en cazuelas de barro, coronado con cilantro y acompañado por tajadas de aguacate. (Gómez Villa y Carvajal Trillos 2006:20)

País: Perú

Cortar las cebollas a la pluma y aderezar con sal. Enjuagar con abundante agua fría y escurrir bien. Despepitar el ají amarillo y cortar a la pluma. En un tazón colocar la cebolla, el ají, jugo de limón, aceite, vinagre, perejil o culantro y sal. Mezclar bien. (Wust 2007:26)

Se observa variación fonológica (entre *cilantro* y *culantro*).

‘col’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>col</i>	<i>col</i>				<i>col</i>			
<i>repollo</i>	<i>repollo</i>	<i>repollo</i>	<i>repollo</i>	<i>repollo</i>		<i>repollo</i>	<i>repollo</i>	<i>repollo</i>

Contextos:

País: Argentina

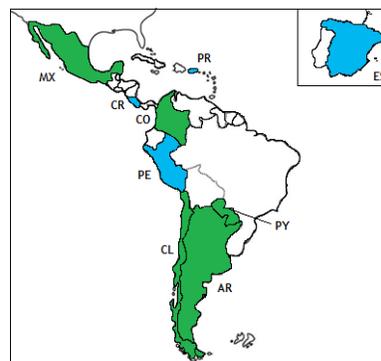
Cocinar la pechuga de pollo a la plancha. Cortar en bastones el pollo, la manzana y el apio. Lavar el repollo y cortarlo en fina juliana. Mezclar todos los vegetales y el pollo. (Portal de recetas de Teresita Rivas, <http://www.recetasteresita.com.ar/> consultado el 14/02/11)

País: México

Lavar todas las verduras, secar y cortar; la col no debe estar muy delgada porque al freírse se encoge. Cortar carne de un grosor aproximado de 2 cm; calentar una sartén y poner una cucharada de aceite vegetal o de oliva. (Programa televisivo *Las mañanas en el once*, <http://oncetv-ipn.net/lasmananasenelonce/cocina/index.php> consultado el 19/08/10)

Se observa variación léxica (entre *col* y *repollo*).

‘durazno’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>durazno</i>	<i>durazno</i>	<i>melocotón</i>	<i>durazno</i>	<i>melocotón</i>	<i>melocotón</i>	<i>durazno</i>	<i>melocotón</i>	<i>durazno</i>

Contextos:

País: Costa Rica

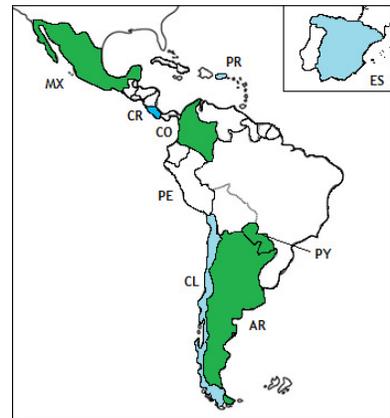
En el fondo de un molde se ponen tajadas de melocotón y el resto de éste se maja bien y se mezcla con el jugo, revolviéndolo con la crema. Se deja enfriar, y luego se le incorpora la crema batida mezclándolo muy bien. Se vacía en un molde y se pone al hielo. Luego se saca del molde. (Trejos 2003:237)

País: Paraguay

Rociar un molde desmontable de 24 cm de diámetro con rocío vegetal. Volcar una capa de crema de 1 cm y aplicar un disco de pionono encima. Distribuir las mitades de durazno y poner la crema restante. Tapar con el otro disco de pionono. Cubrir con film transparente y mantener en la heladera durante una noche. (Periódico *ABC digital*, <http://archivo.abc.com.py> consultado el 11/02/11)

Se observa variación léxica (entre *durazno* y *melocotón*).

‘echalote’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>echalote</i>	<i>echalote</i>					<i>echalote</i>		<i>echalote</i>
		<i>chalote</i>		<i>chalote</i>				
			<i>chalota</i>	<i>chalota</i>			<i>chalota</i>	

Contextos:

País: Costa Rica

Mezcle en un recipiente la cebollita (*chalote*) bien picada, el culantro, el tomate deshidratado, el jugo de limón, el aceite de oliva, la sal y la pimienta. (Portal de recetas, <http://www.saboresenlinea.com> consultado el 20/03/12)

País: Puerto Rico

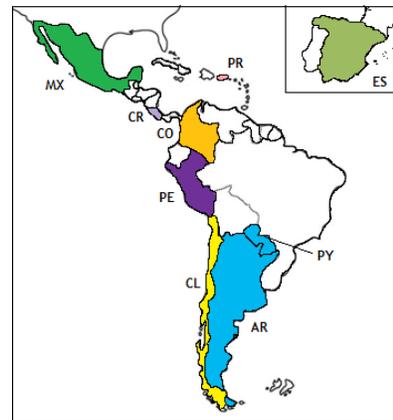
Calabacín verde y/o amarillo: rallar 3-4 calabacines y saltear en 2 cdas c/u de aceite de oliva y mantequilla con 2 *chalotas* ralladas también, y 2 dientes de ajo bien picaditos. Añadir sal y pimienta, servir enseguida. (Blog de recetas, <http://misrecetasfavoritas.com> consultado el 26/05/12)

País: Argentina

Saltear los echalotes en abundante aceite de oliva y agregar los bastones de acelga y la salvia picada. Dejar que se pochen bien a fuego mínimo y agregarles la sal, el azúcar, y medio vaso de agua si hiciera falta para que se tiernicen bien. (Blog de la chef Silvia Calvina, <http://lasrecetasdesilvia.blogspot.mx/> consultado el 20/06/12)

Se observa variación fonológica (entre *echalote*, *chalote* y *chalota*).

‘ejote’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>ejote</i>	<i>habichuela verde</i>							
				<i>habichuela tierna</i>				
			<i>poroto verde</i>			<i>chaucha</i>		<i>chaucha</i>
		<i>vainica</i>					<i>judía verde</i>	
					<i>vainita</i>			

Contextos:

País: México

Se cortan los ejotes en rueditas y se cuecen en tres litros de agua junto con la carne, la cebolla, el ajo y sal al gusto. Aproximadamente 30 minutos. Si le sale espuma, se le retira con una cuchara. (Periódico *El Universal*, <http://historico.eluniversal.com.mx> consultado el 20/09/10)

País: Colombia

Luego pase las habichuelas (verdes) por agua fría para que conserven su color y su característica crujiente. (Gómez Villa y Carvajal Trillos 2006:32)

País: Costa Rica

En un sartén, caliente el aceite de ajonjolí y saltee el chile, la cebolla, las vainicas, la zanahoria y el brócoli. (Revista y programa televisivo *Sabores*, <http://www.sabores.co.cr/saborestv.cfm> consultado el 18/02/11)

País: Chile

Preparar la ensalada. En un bol colocar los porotos verdes en trozos, las papas cocidas en rodajas, las anchoas, las aceitunas negras, los tomates de cóctel en mitades, la lechuga y el atún. (*Sabores de Chile: 40 recetas gastronómicas del norte al sur de Chile* 2004:9)

País: Puerto Rico

Saltee en mantequilla las zanahorias pequeñas y las habichuelas tiernas. En cada plato, coloque en el centro las pechugas, montando una sobre la otra. Adorne con los vegetales y cubra con salsa. (Díaz de Villegas 2004:124)

País: Perú

Agregar la vainita y tapar y dejar cocinar por 10 minutos. En caso la preparación se seque agregar el agua y el vinagre. Mezclar con las papas fritas y servir. (Portal de recetas, <http://www.peru.com/gastronomia/> consultado el 04/10/10)

País: Argentina

Se sirve acompañado de hortalizas de la estación, salteadas en manteca: zanahorias, repollitos de Bruselas, chauchas, nabos, etc. (*Gran libro de cocina argentina* 1991:41)

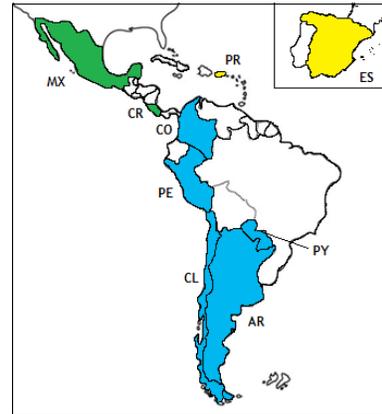
País: España

Cocer las habichuelas remojadas y el unto en una olla con agua fría. A media cocción añadir las patatas cortadas en dados pequeños y las judías verdes picadas menudas. (López Varela 2011:78)

Se observa variación léxica (entre *ejote*, *habichuela verde*, *habichuela tierna*, *chaucha*, *judía verde* y *vainica/vainita*) y fonológica (entre *vainica* y *vainita*).

Este caso resalta por su alto grado de variación y el bajo grado en que los países comparten sus términos; en realidad, solamente Argentina y Paraguay comparten un mismo término, un hecho que creo puede deberse a su cercanía geográfica y cultural.

‘elote’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>elote</i>		<i>elote</i>						
	<i>choclo</i>		<i>choclo</i>		<i>choclo</i>	<i>choclo</i>		<i>choclo</i>
	<i>chócolo</i>							
<i>maíz</i>	<i>maíz</i>	<i>maíz</i>	<i>maíz</i>	<i>maíz</i>	<i>maíz</i>	<i>maíz</i>	<i>maíz</i>	<i>maíz</i>

Contextos:

País: Costa Rica

Se le agrega la zanahoria en rebanadas, las arvejas, las vainicas partidas primero a la mitad y después en trocitos, los elotes y las papas en rebanadas de ½", se dora ahí mismo el arroz y se le vacía el caldo. (Trejos 2003:77)

País: Perú

Picar los ajíes finamente. En un recipiente marinar por 10 minutos la cebolla, el limón y la sal. Escurrir. Hervir agua con sal y, una vez hirviendo, cocer las habas durante unos cuatro minutos. Sancochar el choclo en agua con sal, jugo de limón, una pizca de azúcar, anís y llevar a ebullición hasta que estén tiernos. Pelar las habas y desgranar el choclo. Sancochar las alas de camarón en agua hirviendo hasta que cambien de color. (Wust 2007:39)

Se observa variación léxica (entre *elote*, *maíz* y *choclo/chócolo*) y fonológica (entre *choclo* y *chócolo*).

Al igual que el frijol, la calabaza y el jitomate, el maíz ha pasado a ser un cultivo dominante no sólo en América sino en todo el mundo gracias a su valor nutritivo y su buen sabor, además de sus cualidades bioenergéticas descubiertas en fechas relativamente

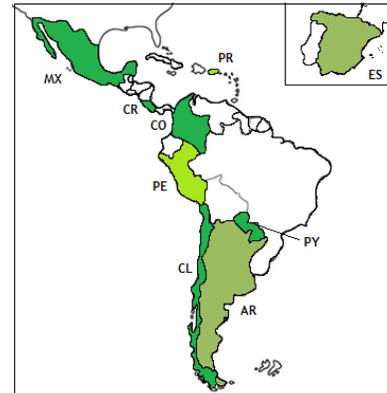
recientes. A esta planta corresponden dos conceptos diferentes pero muy similares por corresponder a su estructura reproductiva: ‘elote’ y ‘maíz’ (enlistado en la sección 4.1 del presente capítulo). Existe tal grado de confusión sobre estos dos conceptos que podría pensarse que se traslapan, ya que los hablantes del español suelen utilizarlos como si se trataran de sinónimos; sin embargo, sus definiciones son muy claras:

- maíz. 1. m. Planta de la familia de las Gramíneas, con el tallo grueso, de uno a tres metros de altura, según las especies, hojas largas, planas y puntiagudas, flores masculinas en racimos terminales y las femeninas en espigas axilares resguardadas por una vaina. Es indígena de la América tropical, se cultiva en Europa y produce mazorcas con granos gruesos y amarillos muy nutritivos.
2. m. Grano de esta planta.
- elote. 1. m. Mazorca tierna de maíz, que se consume, cocida o asada, como alimento en México y otros países de América Central.
- choclo. 1. m. Am. Mer. Mazorca tierna de maíz.
- chócolo. 1. m. Col. p. us. Mazorca tierna de maíz.

Diccionario de la Real Academia Española, <http://www.rae.es> consultado el 13/09/11

Por lo que se sabe que son conceptos diferentes pero con una relación bastante estrecha debido a que el maíz es la planta de donde el elote es el producto, pero que pueden compartir el término *maíz* mediante un proceso de metonimia. *Maíz*, el término conocido en todo el mundo hispano, se deriva de *mahis*, que proviene del taíno, una lengua caribeña, mientras que *elote* se deriva del náhuatl *élotl*, mientras que *choclo* y *chócolo* se derivan del quichua *cho(c)cillo* (Corominas 1980).

‘endivia’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>endivia</i>	<i>endivia</i>	<i>endivia</i>	<i>endivia</i>	<i>endivia</i>	<i>endivia</i>			
<i>endibia</i>		<i>endibia</i>	<i>endibia</i>			<i>endibia</i>	<i>endibia</i>	

Contextos:

País: Costa Rica

Incorpore las aceitunas, el huevo, el atún, las alcachofas, las almendras, los tomates y la espinaca. Agregue el arroz ya cocinado y mezcle. Sirva en las hojas de endivia y disfrute. (Revista y programa televisivo *Sabores*, <http://www.sabores.co.cr/saborestv.cfm> consultado el 18/02/11)

País: Chile

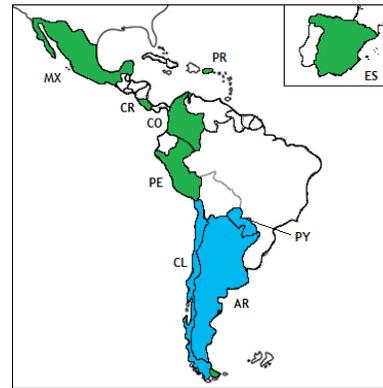
Separar las hojas de las endibias y lavarlas; secarlas bien. Colocarlas en una ensaladera junto con los berros y espolvorear con las nueces, queso y ciboulette. Verter encima el aliño y mezclar ligeramente la ensalada. Servir de inmediato. (*Sabores de Chile: 40 recetas gastronómicas del norte al sur de Chile* 2004:31)

Se observa variación ortográfica (entre *endibia* y *endivia*).

Este caso de variación probablemente se debe a que en español el sonido de la letra [v] tanto como de la [b] es el mismo: /b/. Ésta es de hecho una fuente de confusión ortográfica en la que caen desde niños de primaria hasta adultos con estudios superiores. Dado el uso indistinto de las dos variantes y la falta de una variante predominante sea por aceptación o frecuencia de uso, es difícil determinar el término más aceptado. Sin embargo, *endibia* cuenta con una clara fuente etimológica ya que proviene del árabe *'anṭūbīya*, que a su vez se deriva

del latín *intūbus* (Corominas 1980); dado que el español y el latín comparten el mismo sistema gráfico—que incluye la [b] y la [v]—creo probable que *endivia* se deriva de *endibia*, lo que le otorga quizá cierto privilegio de anterioridad. Además, Corominas (1980) registró el uso de *endivia* en diccionarios más recientes que *endibia*, lo que apoya esta noción.

‘fresa’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>fresa</i>	<i>fresa</i>	<i>fresa</i>	<i>frutilla</i>	<i>fresa</i>	<i>fresa</i>	<i>frutilla</i>	<i>fresa</i>	<i>fresa</i>

Contextos:

País: España

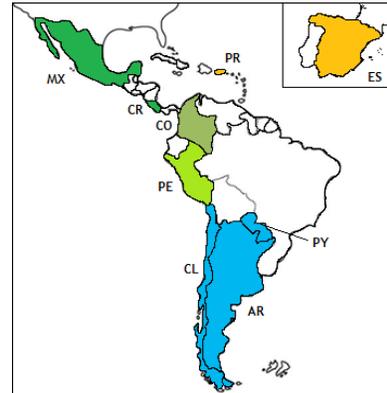
En un plato hondo se dispone el sorbete de naranja sanguina en el centro. Alrededor de éste se colocan las fresas laminadas, que se cubren con la sopa de chocolate caliente. (Ballester 2002:56)

País: Argentina

En helados o coulis: pasarlas por la procesadora. Así, quedarán trocitos de frutilla. En refrescos es conveniente licuarlas para desintegrarla totalmente. (Periódico *La Nación*, <http://www.lanacion.com.ar/> consultado el 14/02/11)

Se observa variación léxica (entre *fresa* y *frutilla*).

‘frijol’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>frijol</i>	<i>fríjol</i>	<i>frijol</i>		<i>frijol</i>	<i>frijol</i>			
				<i>habichuela</i>	<i>frejol</i>		<i>habichuela</i>	
			<i>poroto</i>			<i>poroto</i>	<i>judía</i>	<i>poroto</i>

Contextos:

País: Perú

Remojar los frejoles el día anterior. Lavarlos varias veces y cocinarlos con un aderezo de cebolla picada, ajos molidos, tocino picado, sal, pimienta y comino. Cuando estén cocidos licuarlos y mezclarlos con el arroz. En una sartén con aceite caliente colocar una porción dándole una forma ovalada hasta que esté dorado. Se sirve con salsa criolla. También se puede acompañar con plátano y huevo frito. (Beatriz Guardia 2000:67)

País: Paraguay

Dejar en remojo los porotos y el locro la noche anterior o dejar reposarlos en agua caliente una hora antes de empezar la preparación del plato. Eliminar el agua de remojo. (*Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición*, <http://www.inan.gov.py/graficos/recetario2.pdf> consultado el 14/01/11)

País: México

Licuar los chiles guajillo con el ajo, la pimienta y el clavo. Colar el adobo. Calentar la manteca de cerdo y cuando ésta se haya derretido, agregar los frijoles. Incorporar el adobo y mover hasta que se haga una mezcla. Servir junto con las enmoladas. (Programa televisivo *Las mañanas en el once*, <http://onctv-ipn.net/lasmananasenelonce/cocina/index.php> consultado el 19/08/10)

País: Colombia

Poner los fríjoles en un recipiente, cubrirlos con agua y dejarlos en remojo durante unas 8 horas. (Ijjász 1999:54)

País: Puerto Rico

En una olla grande llena de agua, ponga a ablandar las habichuelas, de un día para otro. (Díaz de Villegas 2004:76)

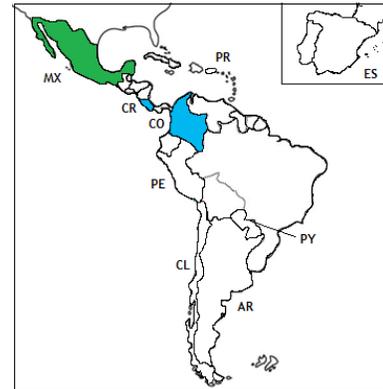
País: España

Pon a remojo la noche anterior las judías por un lado y las setas deshidratadas por otro. El agua de las setas la aprovecharemos para cocer las judías, potenciando así el sabor a setas en el guiso. (Portal de recetas, <http://www.gastronomiaycia.com/> consultado el 12/02/11)

Se observa variación léxica (entre *poroto*, *judía*, *habichuela* y *frijol/frijol/frejol*) y fonológica (entre *frijol*, *frijol* y *frejol*).

Un cultivo de larga historia desde su domesticación por pueblos americanos, en la actualidad el frijol se divide en decenas de variedades diferentes que se consumen en todo el mundo, que se clasifican en siete grupos: bayos, pintos, amarillos, negros, manchados, moros y blancos (Gispert Cruells y Álvarez de Zayas 1998:84-85). Algunas cocinas hacen uso de más variedades que otras, de ahí que algunos países cuentan con términos específicos para cada variedad, como por ejemplo *alubia* para denotar un frijol blanco. Sin embargo, se decidió que esta tesis debía acatarse a lo genérico, por lo que no se entra en gran detalle sobre este concepto, que bien podría merecer una sección entera para cubrir todas sus variantes específicas. Los términos aquí citados son los genéricos utilizados por cada país; cabe señalar que la cocina española en particular utiliza muchas variedades de ‘frijol’ pero los términos mencionados arriba cumplen con los criterios de la tesis y además funcionan como sinónimos, como indican los contextos y los informantes.

‘granada china’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>granada china</i>	<i>granadilla</i>	<i>granadilla</i>						

Contextos:

País: Colombia

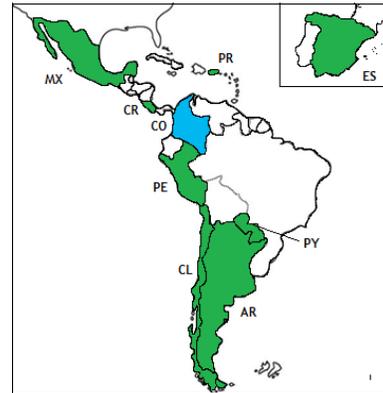
Licue las granadillas con el agua a alta velocidad sólo un momento.
(Gómez Villa y Carvajal Trillos 2006:78)

País: México

El fruto tiene un tamaño parecido al de una naranja. La granada china es una fruta oval de 8 a 10 cm de largo por 6 cm de ancho, su cáscara es lisa, delgada, rígida y quebradiza, de color anaranjado, con tintes cafés o ligeramente violáceos. Su pulpa está constituida por múltiples semillas pequeñas, planas y de color grisáceo, envuelta en celdas limitada por estructura de la fibra, de sabor dulce, jugosa y aromática, textura suave. (*Secretaría de Ganadería, Agricultura y Pesca*, <http://w4.siap.sagarpa.gob.mx/AppEstado/monografias> consultado el 11/11/11)

Se observa variación léxica (entre *granada china* y *granadilla*).

‘higo’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>higo</i>		<i>higo</i>	<i>higo</i>	<i>higo</i>	<i>higo</i>	<i>higo</i>	<i>higo</i>	<i>higo</i>
	<i>breva</i>		<i>breva</i>					

Contextos:

País: Colombia

Echar en recipientes individuales y adornar por encima con los cascos de breva. (*El sabor de Colombia* 2001:110)

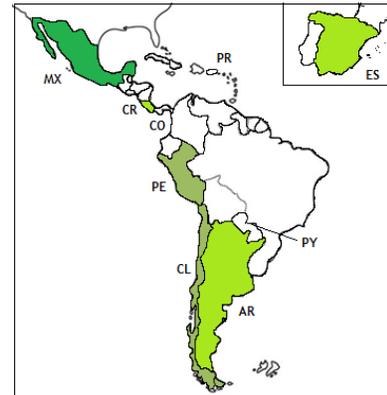
País: Perú

Sobre la mezcla de pan y crema de leche agregue los camotes, los higos y el hígado de pollo. Mezcle. (Fiol y Ormeño 2008:43)

Se observa variación léxica (entre *higo* y *breva*).

De origen chino o persa, ya era bien conocido para el momento del descubrimiento de América (Anson 2000:317), de manera que se utilizó este término para denominar frutos americanos, hasta ese momento desconocidos, que guardaban cierta similitud morfológica con el objeto correspondiente a *higo*, como es el caso de ‘tuna’. Véase la entrada ‘tuna’ para mayor información sobre la relación que guardan ‘tuna’ e ‘higo’.

‘lichi’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>lichi</i>		<i>lichi</i>				<i>lichi</i>	<i>lichi</i>	
		<i>litchi</i>	<i>litchi</i>		<i>litchi</i>	<i>litchi</i>	<i>litchi</i>	

Contextos:

País: México

Gelatina de lichis. Primero hidratamos la grenetina con un poco de agua fría, después agregamos una taza de agua caliente. Ya que esté bien hidratada, agregamos la pulpa de lichis y 2 tazas más de agua, mezclamos bien. Después montamos en copas y refrigeramos inclinada.

(Programa televisivo *Las mañanas en el once*, <http://oncetv-ipn.net/lasmananasenelonce/cocina/index.php> consultado el 19/12/11)

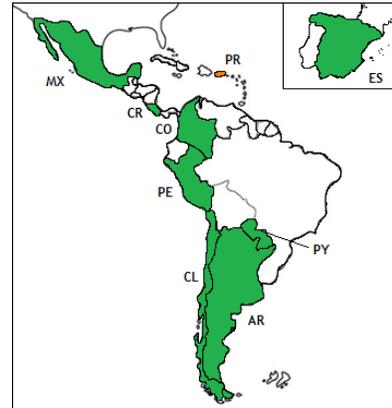
País: España

Después, cortar los calabacines en finas rodajas, pelar los litchis y hacer pequeños gajos. Cortar también en pequeños dados los shiitakes. (Vázquez Montalbán 2002:84)

Se observa variación ortográfica (entre *litchi* y *lichi*).

El sonido de [tch] y [ch] es el mismo, por lo me parece natural que presente este tipo de variación. Además hay que tomar en cuenta que éste es un fruto relativamente nuevo en muchos países, por lo que su término probablemente sigue en proceso de establecimiento.

‘mango’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>mango</i>								

mangó

Contextos:

País: Argentina

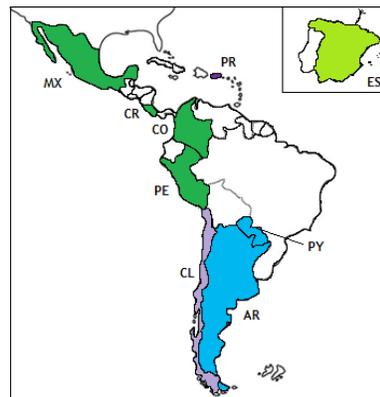
Cortar la pulpa del mango en cubitos, la banana en rodajas y el ananá en trocitos. Servir en compoteras, cubrir con el helado y decorar con el chocolate y el coco rallado. (Blog de la chef Silvia Calvina, <http://lasrecetasdesilvia.blogspot.mx/> consultado el 20/06/12)

País: Puerto Rico

En el entretanto, pele los guineos, divida en rodajas de 1 pulgada. Remójelos en el jugo de limón. Monde la piña, descarte el centro y divida en cubos de 1 pulgada. Lave los mangós y córtelos sin mondar en tajadas finas. (Duprey de Sterling 2004:188)

Se observa variación fonológica (entre *mango* y *mangó*).

‘maracuyá’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>maracuyá</i>	<i>maracuyá</i>	<i>maracuyá</i>			<i>maracuyá</i>		<i>maracuyá</i>	
<i>fruta de la pasión</i>			<i>fruta de la pasión</i>	<i>fruta de la pasión</i>			<i>fruta de la pasión</i>	
				<i>parcha</i>		<i>mburucuyá</i>		<i>mburucuyá</i>
								<i>mburukujá</i>

Contextos:

País: Puerto Rico

¿Recuerdan lo rica que sabía la caña dulce recién pelada? Una champola de guanábana era la mejor forma de lograr que yo tomara la leche necesaria para estar bien alimentada. Yo creo que mis hijas nunca han visto un mamey, níspero o zapote, y si se los enseñó no lo probarían jamás. La parcha ahora está de moda y hasta el exótico nombre de fruta de pasión (“passion fruit”) le han puesto, pero el jugo de parcha fresco siempre ha sido popular en nuestra isla. (Blog de recetas, <http://misrecetasfavoritas.com> consultado el 26/05/12)

País: Paraguay

Preparamos primero una marinada. Machacamos el ajo, rallamos el jengibre, cortamos el ají en dos y agregamos con el jugo de mburucuyá y salpimentamos. (Blog de gastronomía, <http://asunciongourmet.blogspot.mx> consultado el 06/07/12)

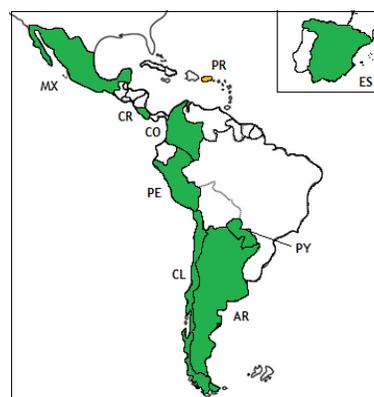
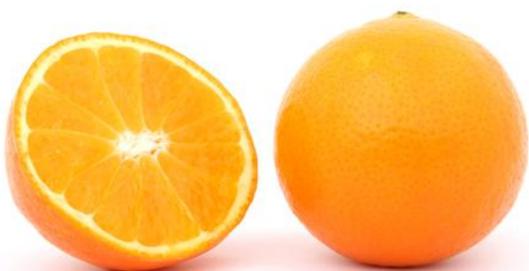
País: Costa Rica

Prepare el concentrado de maracuyá: saque la pulpa de la fruta con una cuchara, y póngala en la licuadora, en una proporción de cuatro tazas de pulpa por una taza de agua. Cuélelo. Ponga una onza del concentrado de nuevo en la licuadora. Agregue el azúcar y bata a velocidad máxima por tres segundos. Agregue el hielo y bata de nuevo a velocidad alta. Añada el ron, y sirva en vasos medianos con una pajilla. (Ross de Cerdas 1995:166)

Se observa variación léxica (entre *fruta de la pasión* y *maracuyá/mburucuyá/mburukujá*) y fonológica (entre *maracuyá*, *mburucuyá* y *mburukujá*).

Nativo de Brasil (Schneider 1986:348), es posible que *maracuyá* se derive del portugués *maracujá*, aunque pienso que la grafía poco común del término argentino y paraguayo *mburucuyá* indica una posible relación con alguna lengua indígena de la zona, cosa probable dada la cercanía entre estos tres países. El término *fruta de la pasión*, en cambio, tiene un origen cristiano ya que para los españoles las Américas se parecían tanto a su visión del paraíso que pensaban que la maracuyá podría ser la fruta de referencia bíblica que Eva consumió en lugar de la manzana tradicional, hecho que causó la expulsión de la humanidad del jardín celestial. Además, la flor de la maracuyá pareciera mostrar los instrumentos de la Pasión (de Cristo); por ende, el término *fruta de la pasión* cuenta con dos referencias cristianas (Delumeau 1995:112).

‘naranja’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>naranja</i>								
<i>china</i>								

Contextos:

País: Paraguay

Agregarle el jugo de naranja, el agua, el vino y el azúcar, a gusto. Revolver. Por último, incorporar las bananas maceradas y las uvas sin la cáscara. (Portal de recetas, <http://www.tembiuparaguay.com/> consultado el 05/05/12)

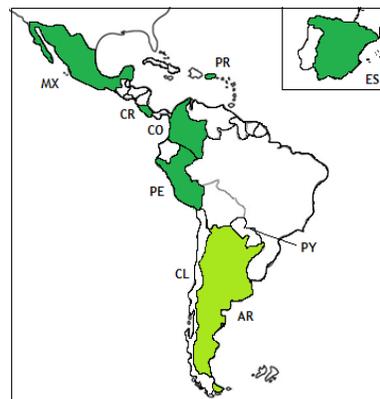
País: Puerto Rico

Justo antes de servir añade la roqueta y vuelva a mezclar. Sirva con las rebanadas de las chinas. (Díaz de Villegas 2004:155)

Se observa variación léxica (entre *naranja* y *china*).

Siendo un fruto muy popular a nivel mundial, cuenta con diferentes variedades que parten del término genérico *naranja*, como *naranja sangre* o *naranja blanca*. Sin embargo, en Puerto Rico los tipos de naranja se dividen en dos sin recurrir a un término genérico: la naranja agria denominada *naranja* y la naranja dulce o *china* (Informante INFNPR).

‘ñame’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
ñame	ñame	ñame		ñame	ñame	ñame	ñame	

Contextos:

País: Argentina

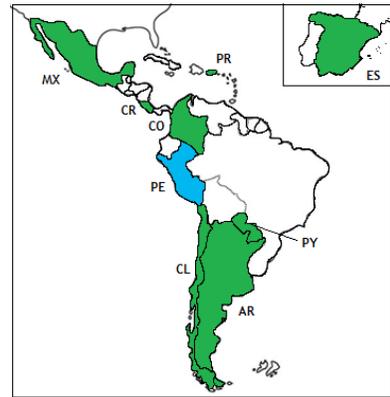
Se pelan las raíces del ñame y se ponen a hervir con bastante agua. (*Gran libro de cocina argentina* 1991:140)

País: Puerto Rico

Monde la yautía y el ñame. Corte en trozos. Lave la batata y la calabaza. Corte en trozos sin mondar. Descarte las semillas de la calabaza. Divida las mazorcas en ruedas de 1 pulgada. Pique los quimbombós en ruedas pequeñas. (Duprey de Sterling 2004:79)

Se observa variación fonológica (entre *ñame* e *iñame*).

‘palmito’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>palmito</i>								

chonta

Contextos:

País: Colombia

Se cocina el palmito hasta que quede tierno, una hora aproximadamente. Se saca, se pica y revuelve con los huevos y el hogo, se calienta la mantequilla y se sofríen como para pericos. (*Gran libro de la cocina colombiana* 1991:129)

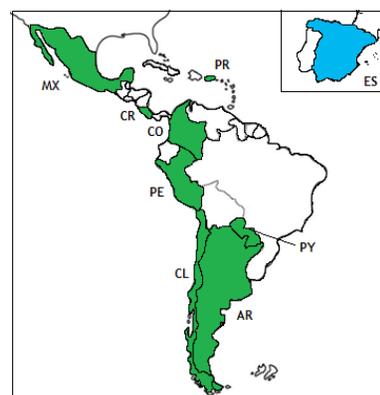
País: Perú

Preparar el papel aluminio y sobre el acomodar el filete de pescado apanado. Poner sobre el pescado un poco de queso mozzarella y sobre el queso disponer la chonta deshilachada al momento. (Portal del *II Concurso Perú Gourmet*, <http://www.concursoperugourmet.com/> consultado el 05/01/11)

Se observa variación léxica (entre *palmito* y *chonta*).

Chonta proviene del quechua *chunta* (*Diccionario de la Real Academia Española*, <http://www.rae.es> consultado el 13/09/11) mientras que *palmito* se deriva del español *palma* como diminutivo. Así como el náhuatl era una lengua principal en Mesoamérica, lo era también el quechua en Sudamérica, por lo que creo cabe la posibilidad de que esta variación se deba en primera instancia a la extensión de uso y peso político de la lengua, y en segunda porque la *chonta* es una comida típica de la selva peruana (Portal de recetas, <http://www.cocinarico.com> consultado el 05/01/11) y probablemente se consumía en diferentes platillos desde épocas precolombinas.

‘papa’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>papa</i>		<i>papa</i>						
							<i>patata</i>	

Contextos:

País: Argentina

Se coloca una parte de la manteca en una sartén. Se agrega la cebolla picada, la zanahoria, los nabos y las papas. Se aderezan con sal, pimienta y perejil y se cuecen 10 a 15 minutos. (*Gran libro de cocina argentina* 1991:24)

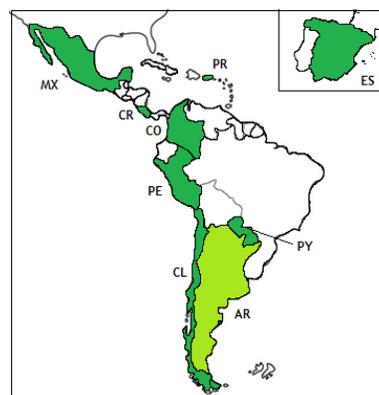
País: España

Se cortan las patatas en cuadrillos y se cuecen en agua. Cuando estén listas se sacan y se mezclan con la trufa picada y el cebollino. (Ballester 2002:21)

Se observa variación léxica (entre *papa* y *patata*).

Pese a su fuerte uso culinario en países europeos, el centro de origen de la papa es América y de hecho *papa* es una palabra quechua (Corominas 1980). *Patata*, en cambio, es una combinación de los términos *papa* y *batata* (término de origen caribeño que pertenece al tubérculo ‘camote’) que surgió a raíz de que en España se le llamaba *patata* a la ‘batata’ cuando en realidad correspondía a ‘papa’. Finalmente en este país el término *patata* se asignó al concepto ‘papa’ y *batata* a ‘camote’ (Moreno de Alba s/f:02/10/12).

‘papaya’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>papaya</i>								
						<i>mamón</i>		<i>mamón</i>

Contextos:

País: Argentina

Se deja hervir diez minutos más y se incorporan los chorizos, la mandioca, las batatas peladas y lavadas y el zapallo y el mamón verde sin cáscara y cortado en trozos pequeños, los dientes de ajo picados y el orégano. (*Gran libro de cocina argentina* 1991:106)

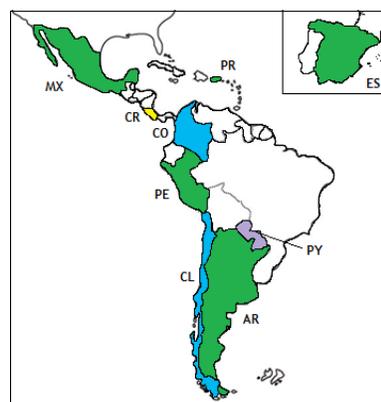
País: Puerto Rico

Al momento de servir rellene las papayas con el combinado de frutas aderezadas y coronadas con ralladura de coco fresco. (Duprey de Sterling:61)

Se observa variación léxica (entre *papaya* y *mamón*).

Éste es un caso en el que un cultivo principal de los pueblos americanos perdura en la dieta actual. Se tienen datos de que se trataba de un cultivo mejorado por la cultura maya y cultivada por otras (Gispert Cruells, Montserrat y Alberto Álvarez de Zayas 1998:171), una prueba más de la fusión de técnicas de agricultura emparejada con las de cocina. Con respecto a su variación terminológica, los países que la presentan (Argentina y Paraguay) parecen no tener un término dominante dado que el uso de un término u otro (*papaya* o *mamón*) depende de la región geográfica (Informante INFMCA) y suelen utilizarse indistintamente (Portal de recetas, <http://www.tembiuparaguay.com/> consultado el 05/05/12).

‘pimiento morrón’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>pimiento morrón</i>		<i>pimiento morrón</i>	<i>pimiento morrón</i>	<i>pimiento morrón</i>		<i>pimiento morrón</i>	<i>pimiento morrón</i>	
	<i>pimentón</i>		<i>pimentón</i>					
		<i>chile dulce</i>						
<i>chile morrón</i>		<i>chile morrón</i>				<i>pimiento dulce</i>		
<i>pimiento</i>					<i>pimiento</i>	<i>ají morrón</i>	<i>pimiento</i>	
	<i>ají dulce</i>					<i>morrón</i>		<i>locote</i>

Contextos:

País: Chile

En una lata de horno poner los pimentones en tiras con el aceite, incorporar bien, sazonar con sal y pimienta y llevar a un horno precalentado a 180°C por 10 minutos o hasta que estén tiernos. (Marca *Nova*, <http://www.nova.cl/> consultado el 11/01/11)

País: Perú

Añadir el pollo y las salchichas, dejando cocer hasta que se doren. Incorporar el fondo o en caldo, agua, las arvejas y el laurel. Sazonar a gusto con sal y pimienta, tapar, luego de 1 minuto, agregar el pimiento, los camarones, las conchas, el azafrán y el arroz. (Portal de recetas, <http://www.peru.com/gastronomia/> consultado el 04/10/10)

País: Argentina

Se cortan los dientes de ajo en rodajitas transparentes y los pimientos dulces (ají morrones) en tiritas. (*Gran libro de cocina argentina* 1991:16)

País: Paraguay

Asar los locotes al horno por 20 minutos, dar vuelta hasta que la piel se separe de la carne, teniendo cuidado que no se queme. Pelar los locotes, desechar los tallos y las semillas, cortar en julianas. (Caballero 2007 [en línea] en <http://www.gtzparaguay.org/Library/libros/bajar/recetario%20kumandaiGTZ2.pdf> consultado el 30/12/2010)

País: Puerto Rico

Sirva en platos de sopa, decorando con los guisantes pequeños, el pimiento morrón y, de desecharlo, también los espárragos. (Díaz de Villegas 2004:138)

País: Costa Rica

Se baten en la licuadora (en el procesador) ½ Kg de queso maduro tipo Cheddar en cuadritos, 2 chiles dulces picados finos, 6 cucharadas de crema de leche, 1 cucharadita salsa inglesa, chile y suficiente cátsup hasta dejar una pasta suave, de consistencia como de mayonesa. (Trejos 2003:12)

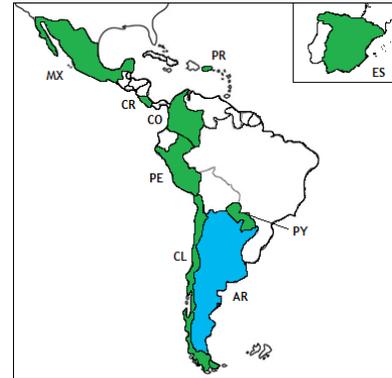
País: Colombia

Licuar los ajíes (dulces) junto con el vinagre, y poner en un frasco de cristal. Añadir todos los ingredientes restantes, mezclar y guardar en el refrigerador. (Ijjász 1999:16)

Se observa variación léxica (entre *pimiento morrón*, *chile morrón*, *chile dulce*, *ají morrón*, *morrón*, *locote* y *pimiento/pimentón*) y fonológica (entre *pimiento* y *pimentón*).

No fue posible determinar el término dominante para cada país. Véase la entrada ‘chile’ para mayor explicación sobre los términos correspondientes a este concepto.

‘piña’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>piña</i>	<i>piña</i>	<i>piña</i>	<i>piña</i>	<i>piña</i>	<i>piña</i>		<i>piña</i>	<i>piña</i>
						<i>ananá</i>		<i>ananá</i>

Contextos:

País: Colombia

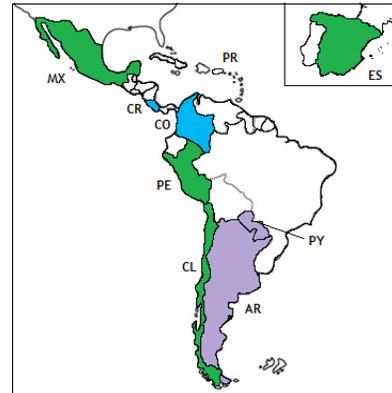
A continuación, ponerla en un recipiente, añadir la mitad del azúcar, y cocinar a fuego muy bajo, hasta que esté tierna y se haya formado un almíbar. Colar y reservar por separado la piña y el almíbar obtenido. (Ijjász 1999:118)

País: Argentina

Pelar y cortar el ananá en cubos pequeños. Mezclarlos con las semillas de sésamo, la ralladura de limón, la miel y el jugo de naranja. Reservar en la heladera durante al menos 3 horas. Al final, agregar las hojitas de albahaca cortadas en tiras finas. (Periódico *La Nación*, <http://www.lanacion.com.ar/> consultado el 14/02/11)

Se observa variación léxica (entre *piña* y *ananá*).

‘plátano’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>plátano</i>			<i>plátano</i>		<i>plátano</i>		<i>plátano</i>	
	<i>banano</i>	<i>banano</i>				<i>banana</i>		<i>banana</i>

Contextos:

País: México

Vierte la mitad de la mezcla del pan en un molde previamente engrasado y enharinado, agrega los plátanos y exparselos; añade el resto del pan, y espolvorea con el azúcar restante. Deja reposar por 30 minutos, aplastando ligeramente el pan, para que se humedezca por completo. (Página web de la chef Ana Paola, <http://www.chefanapaula.com.mx> consultado el 18/07/10)

País: Colombia

Colocar los bananos en una fuente refractaria y pincelarlos con la mantequilla previamente ablandada a temperatura ambiente; rociarlos con el caramelo e introducir en el horno, previamente calentado a 220° C (425° F), durante unos 5 minutos. (Ijjász 1999:124)

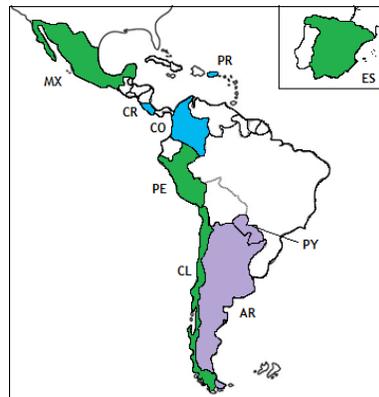
País: Paraguay

Una vez que estén cocidos los cubitos de pollo, agregarles la banana cortada en rodajas más bien gruesas, y las pasas de uva si lo desea. (Portal de recetas, <http://www.cocinar.com.py/> consultado el 17/01/11)

Se observa variación léxica (entre *plátano* y *banano/banana*) y fonológica (entre *banano* y *banana*).

Esta fruta se suele consumir crudo y maduro o también cocinado en algún postre (obs. pers.). Véase 'plátano macho'.

‘plátano dominico’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>plátano dominico</i>			<i>plátano</i>		<i>plátano</i>		<i>plátano</i>	
	<i>guineo</i>	<i>guineo</i>		<i>guineo</i>				
	<i>plátano guineo</i>					<i>banana</i>		<i>banana</i>

Contextos:

País: México

Poner a caramelizar el azúcar, agregar la mantequilla y los plátanos, dar la vuelta para que queden bien cubiertos de caramelo. Retirar el sartén del fuego y agregar el tequila y regresar al fuego y dejar a temperatura baja hasta que se evapore. Picar el chocolate y mezclar con la crema. Servir en una copa un poco de crema y servir encima los plátanos (dominicos). (Programa televisivo *Las mañanas en el once*, <http://oncetv-ipn.net/lasmananasenelonce/cocina/index.php> consultado el 18/03/13)

País: Costa Rica

En un tazón, mezcle el guineo, la remolacha, la zanahoria rallada, el apio y el culantro. Agregue el jugo de limón, el azúcar, la sal y la pimienta. Por último, incorpore el aceite de oliva y mezcle bien. (Revista y programa televisivo *Sabores*, <http://www.sabores.co.cr/saborestv.cfm> consultado el 18/02/11)

País: Chile

Colocar la leche evaporada y los yogures en bandejas para hacer hielo y congelar. En otro recipiente adecuado, congelar también los plátanos. (Portal de recetas, <http://www.chilerecetas.cl/joomla/index.php> consultado el 17/02/11)

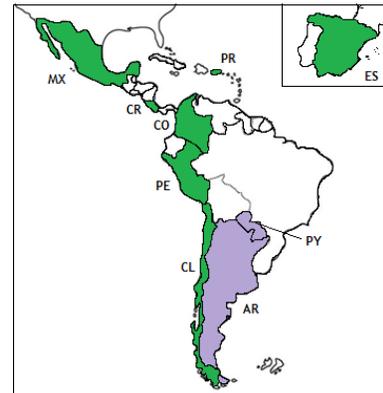
País: Argentina

Batir la leche condensada con los huevos, perfumar con el Cointreau. Sumar tres bananas pisadas y mezclar para lograr una crema. (Portal de recetas de Teresita Rivas, <http://www.recetasteresita.com.ar/> consultado el 14/02/11)

Se observa variación léxica (entre *plátano dominico*, *plátano guineo*, *banana* y *guineo*).

Los plátanos dominicos se comen cocidos como vegetales cuando están verdes y crudos como fruta cuando están maduros (Díaz de Villegas 2004:16). Véase 'plátano macho'.

'plátano macho'



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>plátano macho</i>								
	<i>plátano</i>	<i>plátano</i>	<i>plátano</i>	<i>plátano</i>	<i>plátano</i>		<i>plátano</i>	
						<i>banana</i>		<i>banana</i>

Contextos:

País: México

Asar en un comal los plátanos con todo y cáscara, durante 30 ó 40 minutos, dejar enfriar, pelar y machacar en un recipiente junto con el azúcar, la sal y un poco de harina, apartar. (Programa televisivo *Las mañanas en el once*, <http://onctv-ipn.net/lasmananasenelonce/cocina/index.php> consultado el 18/03/13)

País: Colombia

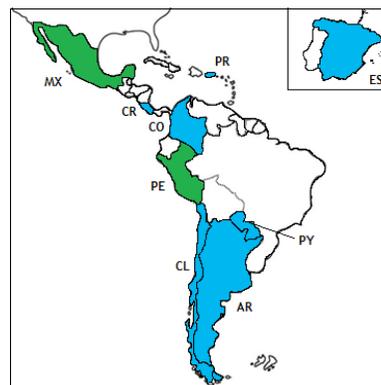
Agregar los plátanos (verdes), la yuca, el ñame y la batata. Cuando ablanden, a los 25 minutos aproximadamente, añadir la fruta del árbol de pan, los dumplings, la sal y la pimienta y cocinar 20 minutos a fuego lento. Agregar las hierbas 5 minutos antes de servir. (*El sabor de colombia* 2001:44)

Se observa variación léxica (entre *plátano macho*, *plátano* y *banana*).

A diferencia de los dos anteriores, plátano macho nunca se come crudo (Ross de Cerdas 1995:127).

El caso del ‘plátano’, ‘plátano dominico’ y ‘plátano macho’ es peculiar porque en algunos países los tres conceptos se agrupan bajo un término genérico, *plátano* o *banana*, según el país del que se trate, y en otros son conceptos separados. Los tres conceptos corresponden a los frutos de especies pertenecientes al género *Musa*, pero no parece haber una correspondencia clara entre cada concepto y especie que los países compartan. Sin embargo, sí la hay con respecto al uso que se hace de cada uno, dado que el plátano se consume maduro y crudo, el plátano dominico se debe cocinar si el fruto está inmaduro y también se come crudo si está maduro, y el plátano macho nunca se consume sin cocinarse. En términos culinarios las frutas correspondientes a estos tres conceptos son tanto verdura como fruta.

‘poro’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>poro</i>	<i>puerro</i>	<i>puerro</i>	<i>puerro</i>	<i>puerro</i>	<i>poro</i>	<i>puerro</i>	<i>puerro</i>	<i>puerro</i>

Contextos:

País: Perú

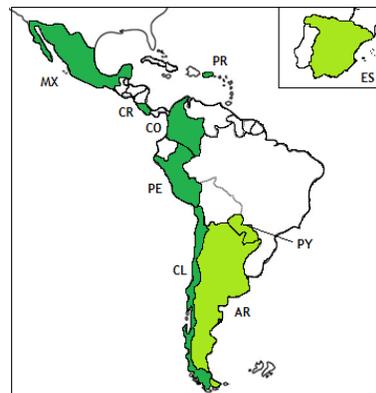
Agregue la cebolla y el poro, y cocine durante cinco minutos. Añada la carne y el orégano, sazone con sal y pimienta, y cocine durante cinco minutos más. Incorpore el tomate, la zanahoria, el zapallito, la papa y el trigo. (Portal de recetas, <http://www.peru.com/gastronomia/> consultado el 04/10/10)

País: Puerto Rico

Sopa, crema de viandas: en suficiente caldo de pollo hasta cubrir, hervir yautía, calabaza, zanahoria, batata, cebolla y puerros. Pasar por la licuadora y espesar con el caldo o con crema o leche. Sazonar con sal y pimienta. (Blog de recetas, <http://misrecetasfavoritas.com> consultado el 26/05/12)

Se observa variación léxica (entre *poro* y *puerro*).

‘soya’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>soya</i>	<i>soya</i>	<i>soya</i>	<i>soya</i>	<i>soya</i>	<i>soya</i>	<i>soja</i>	<i>soja</i>	<i>soja</i>

Contextos:

País: Puerto Rico

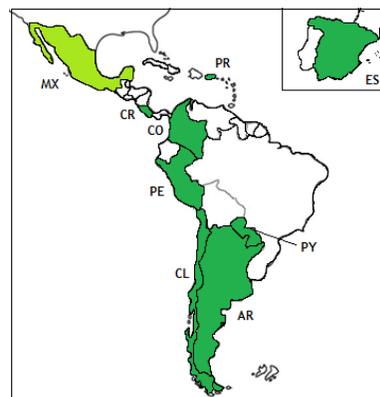
Caliente tres tazas de agua y cuando esté a punto de ebullición añada la soya, mueva y deje reposar durante 20 minutos. (Duprey de Sterling 2004:106)

País: España

Cuece la soja en agua salada, puedes añadirle especias o lo que desees para darle sabor, aunque no es necesario. También puedes tenerla en remojo unas horas para que la cocción sea más rápida. (Portal de recetas, <http://www.gastronomiaycia.com/> consultado el 12/02/11)

Se observa variación fonológica (entre *soya* y *soja*).

‘tomate’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>jitomate</i>	<i>tomate</i>							

tomate

Contextos:

País: México

Licuar el jitomate con la cebolla, ajo y caldo, hervir con la papa cortada en cubos, sazonar con sal, pimienta y agregar el cilantro, dejar hervir a fuego medio hasta que la papa esté bien cocida. (Programa televisivo *Las mañanas en el once*, <http://oncetv-ipn.net/lasmananasenelonce/cocina/index.php> consultado el 19/08/10)

País: España

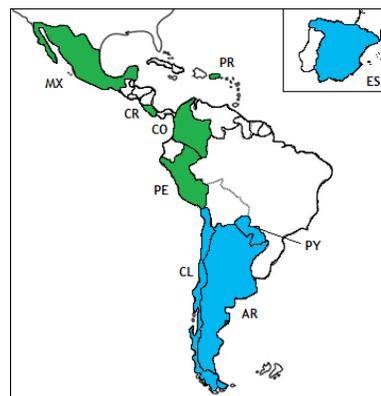
En la grasa sobrante, freír los tomates, sin piel y machacados; echarles sal, el azúcar, un poco de pimienta y la hoja de laurel, dejando reducir esta salsa a su mitad. (López Varela 2011:17)

Se observa variación fonológica (entre *tomate* y *jitomate*).

Definitivamente en la actualidad el fruto ‘tomate’ cuenta con un estatus privilegiado en lo que se refiere al papel que juega en las cocinas del mundo. Es un ingrediente primario al menos en la cocina mexicana e italiana, y también está incluido en muchas otras aunque quizá con un uso menor en los diferentes platillos que las componen. Originario de México, *jitomate* se deriva de las palabras náhuatl *xitómatl* y *tomatl*, que juntos significan “tomate con

ombbligo”, referente a la cicatriz que deja el pedúnculo al momento de desprenderse de la planta (Muñoz Zurita 2000:325). El otro término, *tomate*, también tiene origen en el náhuatl (Corominas 1980) pero posiblemente debido a una mayor facilidad de pronunciación se convirtió en el término predominante a nivel mundial para denominar este fruto.

‘toronja’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>toronja</i>	<i>toronja</i>	<i>toronja</i>	<i>pomelo</i>	<i>toronja</i>	<i>toronja</i>	<i>pomelo</i>	<i>pomelo</i>	<i>pomelo</i>

Contextos:

País: Perú

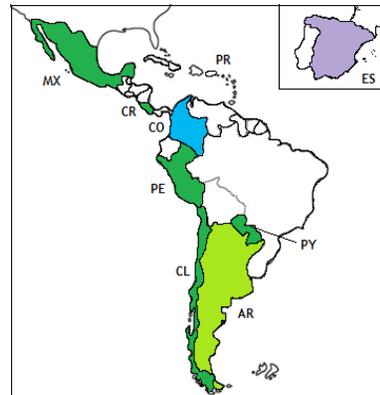
Cortar el pescado en cuadritos pequeños y agregarles el jugo de limón, el jugo de toronja, los ajos el ají charapita, la sal y la pimienta al gusto. Luego añadir el culantro picado. El pescado debe reposar en el jugo de limón y toronja por diez minutos. Agregar la cebolla picada finamente. Servir acompañado de hojas de lechuga y tajadas de yuca. (Wust 2005:119)

País: Chile

Colocar en un Bol, el tomillo, el orégano, la miel, la pimienta, el aceite de oliva, 2 cucharadas de piel rallada de un pomelo y 3 cucharadas de su jugo, y batir hasta formar una salsa homogénea. Colocar el pato en una fuente y rociarlo por dentro y por fuera con la preparación anterior. Dejar reposar 3 horas en un lugar fresco. (Portal de recetas, <http://www.chilerecetas.cl/joomla/index.php> consultado el 17/02/11)

Se observa variación léxica (entre *toronja* y *pomelo*).

‘tuna’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>tuna</i>		<i>tuna</i>	<i>tuna</i>		<i>tuna</i>	<i>tuna</i>		<i>tuna</i>
	<i>higo</i>					<i>higo de tuna</i>		
							<i>higo chumbo</i>	

Contextos:

País: Chile

Cortar en rodajas las tunas. Poner una cama de tuna en cada plato y sobre ella una porción de helado. (Portal de recetas, <http://www.martita.cl> consultado el 20/01/12)

País: Colombia

Los higos se cocinan con el azúcar en poco agua. Aparte se prepara una masa de harina, un poco de agua, la panela, el aceite, la levadura y la canela, se amasa bien y se deja descansar. Se forman con los dedos unas arepitas delgadas, se rellenan con el higo y se doblan formando las empanadas. (*Gran libro de la cocina colombiana* 1991:198)

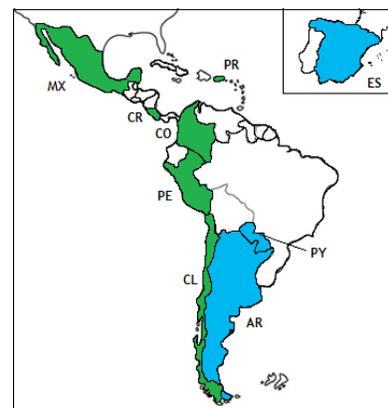
País: España

Tras los estudios de restos humanos y semillas de las tunas, realizados por el investigador Calle en 1995, se puede afirmar que nuestro popular higo chumbo ha cumplido ya los 9000 años. También se sabe que antiguas culturas valoraban las propiedades medicinales de esta fruta silvestre que era capaz de bajar la fiebre con tan sólo tomar su jugo y de calmar dolores de muelas e inflamaciones aplicando sus pencas asadas. (Portal de noticias de *Cosas de Andalucía*, <http://www.cosasdeandalucia.com/web/> consultado el 25/05/12)

Se observa variación léxica (entre *tuna*, *higo*, *higo de tuna* e *higo chumbo*).

Al conocer frutos nuevos es de esperarse que el descubridor los describa utilizando los términos que ya conoce y comparando sus similitudes con frutos conocidos. Se observa este efecto en Colombia, Argentina y España, que utilizan términos con referencia al ‘higo’ para denotar a la ‘tuna’; tan es así que en Colombia *higo* se usa solamente para referirse a este concepto y no al concepto ‘higo’. Pienso que los otros países utilizan el término *tuna*, del taíno (Corominas 1980), debido al proceso geográfico de conquista que comenzó en el Caribe para esparcirse al resto de las Américas. El consumo extendido de la tuna no es para sorprenderse debido a la cantidad de nopales (un cactus), planta de la cual es fruto, transportados al Viejo Mundo (Gispert Cruells y Álvarez de Zayas 1998:151) y su distribución geográfica por toda América; de hecho estas plantas ya forman parte de la flora característica del Mediterráneo, cuyas características climatológicas y edafológicas las favorecieron bastante.

‘yuca’



MX	CO	CR	CL	PR	PE	AR	ES	PY
<i>yuca</i>	<i>yuca</i>	<i>yuca</i>	<i>yuca</i>	<i>yuca</i>	<i>yuca</i>	<i>mandioca</i>	<i>mandioca</i>	<i>mandioca</i>

Contextos:

País: Costa Rica

Se cocina la yuca, se revuelve con el huevo, se condimenta con sal y pimienta y se forman las croquetas. Se colocan en un molde y se bañan con la salsa revuelta con el atún y petit pois. Se hornean por 20 minutos. (Trejos 2003:212)

País: Argentina

Se deja hervir diez minutos más y se incorporan los chorizos, la mandioca, las batatas peladas y lavadas y el zapallo y el mamón verde sin cáscara y cortado en trozos pequeños, los dientes de ajo picados y el orégano. (*Gran libro de cocina argentina* 1991:106)

Se observa variación léxica (entre *yuca* y *mandioca*).

Éste es otro ejemplo de un comestible que conservó algunos de sus nombres indígenas pero que a la vez se impusieron de alguna manera en diferentes regiones ya que, como explica Gispert Cruells y Álvarez de Zayas (1998:185) con respecto a su etimología, a pesar de tener un nombre en náhuatl (*huacamotl*), que indica un uso departe del pueblo azteca, en la actualidad el término utilizado en la región que este pueblo habitaba es *yuca*, que se deriva de la lengua arahuaca. Además, *mandioca* proviene de las lenguas caribeñas tupí y tuní, bastante alejadas geográficamente de la punta sureña de Sudamérica, que hoy en día hace uso de este término

4.3 Términos en inglés americano

A continuación se presenta una lista de los equivalentes en inglés americano que representan los trabajados en las dos secciones anteriores. Se observan varios calcos del español que probablemente se deban tanto a la cercanía geográfica de Estados Unidos con un país hispanohablante como a su creciente población hispana, además de que varias de estas plantas comestibles corresponden a frutos tropicales que no crecen en este país y que hace poco eran

prácticamente desconocidos para sus habitantes. En una traducción esto puede ser de mucha utilidad si se desea conservar una sensación de “lo ajeno” para el público lector, lo cual dependerá mucho del tipo de texto y la intención del traductor.

	Concepto	Término en inglés americano
1	‘aceituna’	<i>olive</i>
2	‘acelga’	<i>Swiss chard</i>
3	‘aguacate’	<i>avocado</i>
4	‘ajo’	<i>garlic</i>
5	‘ajonjolí’	<i>sesame seed</i>
6	‘albahaca’	<i>basil</i>
7	‘alcachofa’	<i>artichoke</i>
8	‘almendra’	<i>almond</i>
9	‘amaranto’	<i>amaranth</i>
10	‘apio’	<i>celery</i>
11	‘arándano’	<i>cranberry</i>
12	‘arroz’	<i>rice</i>
13	‘avellana’	<i>hazelnut</i>
14	‘avena’	<i>oats</i>
15	‘berenjena’	<i>eggplant</i>
16	‘betabel’	<i>beet</i>
17	‘brócoli’	<i>broccoli</i>
18	‘cacahuete’	<i>peanut</i>
19	‘calabacita’	<i>zucchini</i> <i>squash</i>

Zucchini también es un término de origen italiano que se calcó al español y se refiere a un objeto en particular: una calabacita de piel verde, delgada y oscura. Sin embargo, *squash* como tal no es tan conocido en el mundo hispano, ya que denota una gran

Concepto**Término en inglés americano**

diversidad de frutos de las *Cucurbitaceae* que no tienen otra traducción más que *calabacita* o bien *calabaza*, corriendo el riesgo de invocar una imagen mental equivocada. Existen dos tipos de *squash*: los “winter squash”, de cáscara gruesa y dura, y los “summer squash”, de cáscara delgada (la variedad a la que pertenece *zucchini* corresponde a este último) (Durand 2011:101).

20	‘calabaza’	<i>pumpkin</i>
21	‘camote’	<i>sweet potato</i>
22	‘carambola’	<i>star fruit</i>
23	‘castaña’	<i>chestnut</i>
24	‘cebolla cambray’	<i>green onion</i> <i>spring onion</i>

También se puede utilizar el término *scallion* para hacer referencia a este concepto; sin embargo, *scallion* es más general y puede denotar cualquier cebolla que se venda con sus hojas (Donovan 1996).

25	‘cebolla’	<i>onion</i>
26	‘cebollín’	<i>chives</i>
27	‘cereza’	<i>cherry</i>
28	‘chabacano’	<i>apricot</i>
29	‘chayote’	<i>chayote</i>
30	‘chícharo’	<i>pea</i>
31	‘chicozapote’	<i>chicozapote</i>
32	‘chilacayote’	<i>chilacayote</i>
33	‘chile’	<i>pepper</i> <i>chilli</i> <i>chili</i>

En Estados Unidos *pepper*, *chili* y *chilli* funcionan como sinónimos, aunque *pepper* se utiliza más cuando se especifica el tipo de chile, como *jalapeño pepper*; además, *pepper* también se utiliza comúnmente para referirse al *bell pepper*, el ‘pimiento

Concepto	Término en inglés americano
morrón', por lo que el traductor podría preferir <i>chili</i> o <i>chilli</i> si desea especificar que se trata de un chile picante.	
34 'chirimoya'	<i>cherimoya</i>
35 'cilantro'	<i>cilantro</i> <i>coriander</i>
36 'ciruela'	<i>plum</i>
37 'coco'	<i>coconut</i>
38 'col'	<i>cabbage</i>
39 'coliflor'	<i>cauliflower</i>
40 'dátil'	<i>date</i>
41 'durazno'	<i>peach</i>
42 'echalote'	<i>shallot</i>
43 'ejote'	<i>string bean</i>
El término <i>string bean</i> es genérico, siendo que también se utiliza <i>green bean</i> , <i>purple bean</i> y demás términos específicos.	
44 'elote'	<i>corn</i> <i>corn on the cob</i>
45 'endivia'	<i>endive</i>
46 'espárrago'	<i>asparagus</i>
47 'espinaca'	<i>spinach</i>
48 'frambuesa'	<i>raspberry</i>
49 'fresa'	<i>strawberry</i>
50 'frijol'	<i>bean</i>
51 'garbanzo'	<i>garbanzo bean</i> <i>chickpea</i> <i>chick pea</i>
52 'granada china'	<i>sweet granadilla</i>
53 'granada'	<i>pomegranate</i>
54 'grosella'	<i>red currant</i>
55 'guanábana'	<i>soursop</i>

	Concepto	Término en inglés americano
56	‘guayaba’	<i>guava</i>
57	‘haba’	<i>fava bean</i>
58	‘higo’	<i>fig</i>
59	‘jitomate’	<i>tomato</i>
60	‘lechuga’	<i>lettuce</i>
61	‘lenteja’	<i>lentil</i>
62	‘lichi’	<i>lychee</i>
63	‘mamey’	<i>mamey</i>
64	‘mandarina’	<i>tangerine</i>
65	‘mango’	<i>mango</i>
66	‘manzana’	<i>apple</i>
67	‘maracuyá’	<i>passion fruit</i>
68	‘melón’	<i>cantaloupe</i>
69	‘membrillo’	<i>quince</i>
70	‘nabo’	<i>turnip</i>
71	‘naranja’	<i>orange</i>
72	‘ñame’	<i>yam</i>
73	‘palmito’	<i>heart of palm</i>
74	‘papa’	<i>potato</i>
75	‘papaya’	<i>papaya</i>
76	‘pepino’	<i>cucumber</i>
77	‘pera’	<i>pear</i>
78	‘perejil’	<i>parsley</i>
79	‘pimiento morrón’	<i>bell pepper</i>
80	‘piña’	<i>pineapple</i>
81	‘piñón’	<i>pine nut</i>
82	‘plátano’	<i>banana</i>
83	‘plátano dominico’	<i>banana</i>
84	‘plátano macho’	<i>plantain</i>
85	‘poro’	<i>leek</i>
86	‘rábano’	<i>radish</i>

	Concepto	Término en inglés americano
87	‘sandía’	<i>watermelon</i>
88	‘soya’	<i>soybean</i>
89	‘tamarindo’	<i>tamarind</i>
90	‘tomate verde’	<i>tomatillo</i> <i>green tomato</i> <i>husk tomato</i>
91	‘toronja’	<i>grapefruit</i>
92	‘tuna’	<i>prickly pear</i>
93	‘uva’	<i>grape</i>
94	‘verdolaga’	<i>purslane</i>
95	‘yuca’	<i>yucca</i> <i>cassava</i>
96	‘zanahoria’	<i>carrot</i>
97	‘zapote’	<i>sapote</i>

Por encontrarse fuera del alcance de esta tesis no se muestra la variedad terminológica entre las variantes del inglés pero no hay que olvidar que también se presenta.

Así concluye el análisis de la variación terminológica que presentan las plantas comestibles en diferentes países de habla hispana junto con sus equivalentes en inglés americano. Se encontraron casos con una tremenda variación así como muchos sin variación alguna, ambas situaciones que merecen contemplación e hipótesis. De esta manera se cumple el principal objetivo de esta tesis, dando pie a posibles trabajos subsiguientes como pueden ser un análisis de sus equivalentes en las variantes del inglés, el desarrollo de sus aplicaciones traductológicas o la elaboración de una base de datos orientado al traductor.

Conclusión

El objetivo de esta tesis consistió en recabar y analizar la terminología de plantas de consumo humano en diferentes países de habla hispana, además de la correspondiente al inglés americano. Esto se cumplió mediante la recopilación y análisis de términos correspondientes al tema extraídos de textos especializados, logrando resultados interesantes desde puntos de vista terminológicos y traductológicos. Este trabajo se basó en la Teoría Comunicativa de la Terminología y no en la Teoría General de la Terminología porque la primera permite cierta plasticidad y criterio que el segundo no acepta, siendo que la TGT busca la normalización y el tema de estudio tiene una gran diversidad que es imposible e indeseable de aplanar. Se identificaron aproximadamente cien conceptos correspondientes a 220 términos en diferentes variantes del español y 111 en inglés de los cuales el 48.5% no presentaron variación alguna en español. Ésta proporción es menor a la esperada dada la gran variedad de la lengua española, por lo que se proponen dos posibles causas:

Primero, la tradición culinaria europea que se transmitió a las Américas durante el proceso de conquista estaba tan bien arraigada en la cultura de los colonizadores que hasta la fecha sigue predominante en los ingredientes de platillos internacionales y regionales, evidenciado por los ingredientes más comunes en las recetas analizadas. El análisis nos muestra que la mayoría de las plantas de consumo halladas en las recetas ya formaban parte esencial de la dieta europea al momento de la colonización de América.

En segundo lugar, la trayectoria geográfica y temporal que siguieron los primeros colonos europeos al adentrarse en el Nuevo Mundo determinó el establecimiento de algunos términos, ya que al parecer les daban preferencia a los nombres con los que conocieron a las plantas de consumo en primera instancia. Gracias a esto se observa una fuerte influencia del

taíno que, a pesar de carecer de peso político fuera del Caribe, fue de las primeras lenguas con las que los españoles tuvieron contacto al arribar en América. Los términos analizados también evidencian gran influencia del quechua y el náhuatl, que tuvieron un uso extendido por el territorio americano ocasionado por la fuerza política y bélica de los aztecas y los quechuas. Esto último podría dar pie a una investigación futura sobre el proceso de nombramiento en la conquista española relacionado con la lengua y el poder.

Con respecto a los términos con variación, se encontraron tres tipos: la ortográfica, la fonológica y la léxica, observándose una incidencia mucho más evidente de variación léxica. Mientras que la variación ortográfica y la fonológica pueden deberse a diferencias de pronunciación entre las variantes del español, es probable que la variación léxica se atribuya a diferentes influencias y preferencias culturales. No se encontraron patrones geográficos más que la tremenda coincidencia entre Argentina y Paraguay; es probable que las otras relaciones se deban a factores culturales y de intercambio que no se incluyeron en este estudio y que probablemente se remonten desde siglos atrás.

Se encontraron casos que pueden ser causa de cierta confusión, como 'cebolla cambray'/'cebollín' y 'calabaza'/'calabacita', que se lograron resolver acudiendo a información taxonómica y sistemática, así como la referencia de sus nombres científicos. No fue posible aplicar esto para el caso de 'plátano'/'plátano dominico'/'plátano macho', que se logró resolver mediante contextos definatorios hallados en la bibliografía.

Finalmente, se consiguió crear una herramienta de consulta tanto para el traductor como para el especialista que puede ser útil al momento de trabajar con diferentes variantes de español o al traducir un texto dirigido a una variante en particular.

Bibliografía

A continuación se presentan las referencias bibliográficas junto con sus respectivas códigos de referencia utilizadas en la base de datos (Anexo 2). Para hacer más eficiente la búsqueda, se incluye el autor con su código, y en una segunda instancia de la bibliografía se enlistan los códigos junto con su número de referencia correspondiente. Cabe mencionar que solamente las referencias citadas en la base de datos llevan un código con el propósito de economizar el espacio y facilitar la lectura.

No.	Referencia	Código
1	<i>100 restaurantes de prestigio y sus mejores recetas</i> (1997), León: Everest.	CRPMRE1997
2	Aboy Valldejuli, Carmen (2000), <i>Cocina criolla</i> , 59a Ed., Gretna: Pelican Publishing Company.	COCRPR2000
3	<i>Acción Social</i> , http://www.accionsocial.gov.co/documentos/3688_Libro_ReSA.pdf , [última fecha de consulta 18/01/11] (Colombia).	ACCSOC
4	Agustín Vázquez, Domingo (2000), <i>Diccionario de ciencias</i> , Madrid: Complutense, 1128 p., [en línea], en http://books.google.com.mx/ , [consultado el 08/08/2012].	
5	<i>Álbum de árboles de Costa Rica</i> , http://www.elmundoforestal.com , [última fecha de consulta 16/03/13] (Costa Rica).	MUNFOR
6	<i>American Heart Association</i> , http://www.heart.org , [última fecha de consulta 11/03/13] (Estados Unidos).	AHEART

No.	Referencia	Código
7	Anderson, Jean (2005), <i>The American Century Cookbook: The Most Popular Recipes of the 20th Century</i> , Nueva York: Gramercy Books.	AMCECO2005
8	Anson, Rafael (dir.) (2000), <i>La gastronomía española tradicional y moderna: las comunidades autónomas y sus cocinas</i> , León: Everest.	GETMCA2000
9	Anson, Rafael (dir.) (2000), <i>La gastronomía española tradicional y moderna: las comunidades autónomas y sus cocinas</i> , León: Everest.	
10	Aparicio Prudente, Francisca (coord.) (2000), <i>Recetario popular de Chilpancingo y Tixtla</i> , México: CONACULTA.	REPOCT2000
11	Armelaños, George (2003), “Cultura y contacto: el choque entre dos cocinas mundiales” en Long, Janet (coord.), <i>Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos</i> , 3ª ed., México: UNAM: 105-125.	
12	Asociación Nacional del Chef, http://www.asochef.com/ , [última fecha de consulta 12/01/11] (Costa Rica).	ASCHEF
13	Ávalos García, Adolfo / Pérez-Urria Carril, Elena (2009), “Metabolismo secundario de plantas”, <i>Reduca (Biología). Serie Fisiología Vegetal</i> . 2 (3): 119-145, [en línea], en http://eprints.ucm.es/9603/1/Metabolismo secundario de plantas.pdf , [consultado el 20/12/2012].	
14	Ballester, Joaquim (2002), <i>Tesoros gastronómicos de España: comer y beber bien en cada comunidad autónoma</i> , Barcelona: Hispano Europea.	TGECYB2002
15	Banco de Alimentos de la Arquidiócesis de Bogotá, http://www.bancodealimentos.org.co , [última fecha de consulta 17/01/11] (Colombia).	BANALI

No.	Referencia	Código
16	Banco de objetos de aprendizaje y de información de la Universidad de Antioquia, http://aprendeenlinea.udea.edu.co , [última fecha de consulta 30/05/12] (Colombia).	APELCO
17	Beatriz Guardia, Sara (2000), <i>Una fiesta del sabor</i> , Lima: S. B. Guardia.	FIESAB2000
18	Blog de la chef Silvia Calvina, http://lasrecetasdesilvia.blogspot.mx/ , [última fecha de consulta 20/06/12] (Argentina).	BLSCAR
19	Blog de recetas, http://misrecetasfavoritas.com , [última fecha de consulta 26/05/12] (Puerto Rico).	MREFPR
20	Blog de gastronomía, http://asunciongourmet.blogspot.mx , [última fecha de consulta 06/07/12] (Paraguay).	ASGOPY
21	Botella, Ofelia (2000), <i>Recetario popular de Campeche</i> , México: CONACULTA.	REPOCA2000
22	Brack Egg, Antonio (2003), <i>Frutas del Perú</i> , Lima: Universidad San Martín de Porres.	FRUPER2003
23	Brack Egg, Antonio (2003), <i>Frutas del Perú</i> , Lima: Universidad San Martín de Porres.	
24	Bravo Walker, Mariana (2000), <i>Cocina popular</i> , 29a ed., Santiago de Chile: Grijalbo.	COPOPU2000
25	Brennan, Georgeanne (1996), <i>Down to Earth: Great Recipes for Root Vegetables</i> , San Francisco: Chronicle Books.	DEGRRV1996

No.	Referencia	Código
26	Caballero, Venus (2007), <i>Cocinando con Kumanda Yvyra'I</i> , Asunción: Ministerio de Agricultura y Ganadería, Asunción, [en línea] en http://www.gtzparaguay.org/Library/libros/bajar/recetario%20kumandaiGTZ2.pdf el 30/12/2010, [última fecha de consulta 01/01/11] (Paraguay).	COCKUY
27	Cabré, M. Teresa (1993) / Tebé, Carles (trad.), <i>La terminología: teoría, metodología, aplicaciones</i> , Barcelona: Editorial Antártida /Empuries.	
28	Cabré, M. Teresa (1999), <i>La terminología: representación y comunicación</i> , Barcelona: Institut Universitari de Lingüística Aplicada Universitat Pompeu Fabra.	
29	Cabré, M. Teresa (2001), “La terminología entre la lexicología y la documentación: aspectos históricos e importancia social”, en Aguado, G. / Durán, P. (eds.), <i>La investigación en lenguas aplicadas: enfoque multidisciplinar</i> , Madrid: Fundación Gómez-Pardo / Universidad Politécnica de Madrid: 65-78.	
30	<i>California Rare Fruit Growers</i> , http://www.crfg.org/ , [última fecha de consulta 14/03/13] (Estados Unidos).	CRFGUS
31	<i>Cámara Argentina de Productores de Arándanos y otros Berries</i> , http://www.capab.org.ar , [última fecha de consulta 14/03/13] (Argentina).	CAPAAR
32	<i>Cambridge Dictionaries Online</i> , [en línea] en http://dictionary.cambridge.org , [última fecha de consulta 28/05/12]	CAMDIC
33	Casado, Pilar (dir.) (2005), <i>La gran cocina paso a paso</i> , España: Editorial Océano.	GRCOPP2005

No.	Referencia	Código
34	<i>Censo Agropecuario 2007</i> , Instituto Nacional de Estadística y Geografía, http://www.inegi.org.mx/est/contenidos/espanol/metodologias/censos/cepafo/default.asp?c=17069 [última fecha de consulta 05/05/2013] (México)	CINEGI
35	Centro de distribución, http://www.eleyene.com.ar , [última fecha de consulta 14/03/13] (Argentina).	LNARLN
36	Clínica de nutrición <i>Von Saalfeld</i> , http://www.saborysalud.com , [última fecha de consulta 13/02/12] (Costa Rica).	CLNUCR
37	<i>Cocina total: cocina básica</i> (1997), Santafé de Bogotá: Terranova Editores.	COTCOB1997
38	<i>Cocina total: menú a su gusto</i> (1997), Santafé de Bogotá: Terranova Editores.	COTMEN1997
39	<i>Cocina total: recetas especiales</i> (1997), Santafé de Bogotá: Terranova Editores.	COTRES1997
40	Corominas, Joan 1980 (1987), <i>Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico</i> , Madrid: Gredos, 6 vols.	COROMI1980
41	Coto, Tatiana (2005), <i>Las mejores recetas de Costa Rica</i> , San José: Jadine.	MRCORA2005
42	de Edwards, Olga B. (1997), <i>La buena mesa</i> , 7a ed., Santiago de Chile: Centro de Cocina Paula Comunicaciones.	BMESII1997
43	de Edwards, Olga B. (1997), <i>La buena mesa</i> , Santiago de Chile: Centro de Cocina Paula Comunicaciones.	BMESAI1997
44	de Pedro, Antonio E. (1999), <i>El diseño científico: siglos XV-XIX</i> , Madrid: Ediciones Akal.	

No.	Referencia	Código
45	de Romano, Dora R. (1980), <i>Cocine conmigo</i> , 13a ed., Barcelona: Artes Gráficas Medinaceli.	COCCON1980
46	<i>Del mercado a la mesa: el mercado de San Juan</i> (2005), México: Landucci.	MAMMSJ2005
47	Delumeau, Jean (1995), <i>History of Paradise: The Garden of Eden in Myth and Tradition</i> , Urbana: University of Illinois Press, [en línea], en www.books.google.com [consultado el 25/10/2012].	
48	<i>Diario Nuevo Ojo</i> , http://ojo.pe/ojo/index.php , [última fecha de consulta 13/10/10] (Perú).	DIAOJO
49	Díaz de Villegas, José L. (2004), <i>Puerto Rico: La gran cocina del Caribe</i> , San Juan: Universidad de Puerto Rico.	PRGCCA2004
50	<i>Diccionario de ciencias hortícolas</i> (1999), Barcelona: Mundi-Prensa Libros, [en línea] en http://books.google.com.mx , [consultado el 08/08/12].	DICIHO
51	<i>Diccionario de la Real Academia Española</i> , [en línea] en http://www.rae.es , [última fecha de consulta 21/05/12].	DICRAE
52	<i>Diccionario de María Moliner</i> , [en línea] en http://www.diclib.com/cgi-bin/d.cgi?l=en , [última fecha de consulta 13/01/11].	DICMAM
53	<i>Diccionario del español usual</i> , [en línea] en http://dem.colmex.mx/deum.aspx , [última fecha de consulta 24/05/12].	DICESU
54	Distribuidor <i>El Palacio de las Empanadas</i> , http://www.elpalaciodelasempanadas.cl/ , [última fecha de consulta 27/12/10] (Chile).	PALEMP

No.	Referencia	Código
55	Donovan, Mary Deirdre (1996), <i>The Professional Chef: The Culinary Institute of America</i> , 6a ed., Nueva York: Van Nostrand Reinhold.	PRCHEF1996
56	Duprey de Sterling, Emma (2004), <i>Cocina artesanal puertorriqueña</i> , San Juan: Universidad de Puerto Rico.	CAPURI2004
57	Durand, Faith (2011), <i>Not Your Mother's Casseroles</i> , Boston: Harvard Common Press.	NYMCAS2011
58	<i>El portal de la farra en Paraguay</i> , http://www.asunfarra.com.py , [última fecha de consulta 15/03/13] (Paraguay).	ASUNFA
59	<i>El sabor de Colombia</i> (2001), 3ª ed., Bogotá: Villegas Editores, 2001, 223 p.	SABCOL2001
60	<i>El universo de la cocina mexicana</i> (1998), México: Fomento Cultural Banamex.	UNCOME1988
61	Empresa de catering <i>Marcela's Gourmet</i> , http://marcelasgourmet.com/ , [última fecha de consulta 27/12/10] (Costa Rica).	MARGOU
62	<i>Eroski Consumer</i> , http://www.consumer.es/ , [última fecha de consulta 17/01/11] (España).	EROCON
63	Estación de radio 1020 AM Ñandutí, http://www.nanduti.com.py/v1/noticias-mas.php?id=21085&cat=Ecologia , [última fecha de consulta 17/01/11] (Paraguay).	NANDUT
64	Fairchild, Barbara (2006), <i>The Bon Appétit Cookbook</i> , Hoboken: John Wiley and Sons.	BOAPCO2006

No.	Referencia	Código
65	Fedor de Diego, Alicia (1995), <i>Terminología: Teoría y práctica</i> , Caracas: Equinoccio.	
66	Fichas técnicas del <i>Organismo Público Sierra Exportadora</i> , http://www.sierraexportadora.gob.pe/datasie/ex/FICHAS%20T%C3%89CNICA-2008/FICHAS%20T%C3%89CNICAS%20LISTAS%20PDF/ , [última fecha de consulta 08/02/11] (Perú).	SIEEXP
67	Figuroa, María Elena / Díaz, María Elena (2006), <i>Recetario vegetariano para nutrir a niños melindrosos: cómo balancear los nutrientes para tener hijos sanos</i> , México: Pax.	RVNUNM2006
68	Finca agroecológica Utopía, http://karisma.org.co/frutosdeutopia/ , [última fecha de consulta 26/05/12] (Colombia).	FAGUCO
69	Fiol, Wendy / Ormeño, Corali (2008), <i>Nuestra imaginación en tu mesa: recetario de cocina navideña</i> , Lima: Escuela de Chefs Universidad de San Ignacio de Loyola.	NUEIMA2008
70	Frijoles Frijotico, http://frijotico.co.cr/ , [última fecha de consulta 14/01/11] (Costa Rica).	FRIFRI
71	Gispert Cruells, Montserrat / Álvarez de Zayas, Alberto (1998), <i>Del jardín de América al mundo</i> , México: Porrúa.	
72	Gómez Villa, Jimena / Carvajal Trillos, Leandro (2006), <i>Cocina colombiana saludable</i> , tomo 1, Bogotá: Intermedio Editores.	COLUNO2006
73	Gómez Villa, Jimena / Carvajal Trillos, Leandro (2006), <i>Cocina colombiana saludable</i> , tomo 2, Bogotá: Intermedio Editores.	COLDOS2006
74	<i>Gran libro de cocina argentina</i> (1991), Buenos Aires: Emecé.	GLCARG1991

No.	Referencia	Código
75	<i>Gran libro de la cocina colombiana</i> (1991), Santafé de Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura.	GLCCOL1991
76	Grupo editorial <i>Paula Ediciones S.A.</i> , http://www.paula.cl/cocina/ , [última fecha de consulta 03/02/11] (Chile).	PAOLCL
77	Guarneros Valázquez, Paula (2006), <i>Cocina Mexicana</i> , México: Euroméxico.	COCMEX2006
78	<i>Guía médica de Paraguay</i> , http://www.medica.com.py , [última fecha de consulta 15/03/13] (Paraguay).	GMEDPY
79	Halverson, Sandra (1997), “The Concept of Equivalence in Translation Studies: Much Ado About Something”, <i>Target</i> 9: 207-233.	
80	Hirasuna, Delphine (1985), <i>Vegetables</i> , Chronicle Books, San Francisco: Chronicle Books.	VEGETA1985
81	Idone, Cristopher (1982), <i>Glorious Food</i> , Nueva York: Stewart, Tabori & Chang Inc.	GLOFOO1982
82	Ijjász, Emoke (dir.) (1999), <i>La cocina colombiana paso a paso</i> , 2ª ed., Santafé de Bogotá: Panamericana Editorial.	COCOPP1999
83	Instituto de Desarrollo Agropecuario del Ministerio de Agricultura de Chile, http://www.gobiernotransparentechile.cl , [última fecha de consulta 15/03/12] (Chile).	INDAPC
84	Instituto Nacional de Alimentación y Nutrición, http://www.inan.gov.py/graficos/recetario2.pdf , [última fecha de consulta 14/01/11] (Paraguay).	INANPY
85	Instituto Tecnológico de Costa Rica, http://www.tec.cr , [última fecha de consulta 04/04/12] (Costa Rica).	ITECCR

No.	Referencia	Código
86	ISO 704 (2009), Terminology work – Principles and methods, 3 ^a ed.	
87	Janerico, Terence (1990), <i>The Book of Great Hors d'Oeuvre</i> , Nueva York: John Wiley & Sons.	BOGHDO1990
88	Jardín botánico del Centro Agronómico Tropical de Investigación y Enseñanza, http://www.catie.ac.cr/bancoconocimiento/C/Colecciones_Jardin Botánico algunas Especies/Colecciones Jardin Botanico algunas Especies.asp?CodIdioma=ESP&IdObjetoSE=3597&CodSeccion=15&CodMagazin=8&Sigla= , [última fecha de consulta 08/02/11] (Costa Rica).	CATIEN
89	Jeffrey, Charles (1977), <i>Biological Nomenclature</i> , 2 ^a ed., Londres: Edward Arnold Publishers.	
90	Jordá, Miguel J. (2007), <i>Diccionario práctico de gastronomía y salud: con más de 5000 entradas, recetario, refranero culinario y dichos populares y del autor</i> , Madrid: Diaz de Santos.	
91	Jorques Jiménez, Daniel (1998), <i>El indoamericanismo léxico en la narrativa de Manuel Puig (I): lexicón de flora y fauna, Estudios de lengua y cultura amerindias II. Lenguas, literaturas y medios</i> , Valencia: Universitat de València: pp. 226-265, [en línea], en www.books.google.com.mx , [consultado el 17/09/2012].	
92	Kent, William (1958), “Scientific Naming”, <i>Philosophy of Science</i> , 25 (3): 185-193.	
93	Kurczyn, Sylvia (2000), <i>Alma de mexicano</i> , México: Festival Centro Histórico, México.	ALMMEX2000

No.	Referencia	Código
94	<i>La cocina española</i> , http://www.recetas.net/suscripcion/libros/Cocina_espanola.pdf , [última fecha de consulta 12/02/11] (España).	COCESP
95	La Rosa Cabizza, Luis Armando (2002), <i>La cocina peruana de Don Cucho</i> , Lima: Universidad de San Martín de Porres.	COPEDC2002
96	Leach, Richard (2001), <i>Sweet Seasons</i> , Nueva York: John Wiley & Sons.	SWESEAS2001
97	López Varela, Raquel (dir. ed.) (2003), <i>Toda la gastronomía de la A a la Z: productos, técnicas y recetas</i> , 1a ed., León: Everest.	TOGAAZ2003
98	López Varela, Raquel (dir. ed.) (2010), <i>La biblia de la cocina: más de 600 recetas para acercarte al cielo</i> , León: Everest.	BIBCOC2010
99	López Varela, Raquel (dir. ed.) (2011), <i>Cocina española</i> , León: Everest.	COCESP2011
100	López Varela, Raquel (ed.) (2003), <i>Toda la gastronomía de la A a la Z: productos, técnicas y recetas</i> , 1a ed., León: Everest.	
101	<i>Los sitios de la cocina de Pasqualino Marchese</i> , http://www.pasqualinonet.com.ar , [última fecha de consulta 16/03/13] (Argentina).	PASQUA
102	Marca de pan <i>Holsum</i> , http://www.holsumpr.com , [última fecha de consulta 10/03/13] (Puerto Rico).	HOLSUM
103	Marca <i>Goya</i> , http://www.goyapr.com/index.php , [última fecha de consulta 31/12/10] (Puerto Rico).	GOYAPR
104	Marca <i>Nova</i> , http://www.nova.cl/ , [última fecha de consulta 03/01/11] (Chile).	NOVACL

No.	Referencia	Código
105	Margulis, Lynn / V. Schwartz, Karlene (2000), <i>Five Kingdoms: An Illustrated Guide to the Phyla of Life on Earth</i> , 3ª ed., Nueva York: W. H. Freeman and Company.	
106	Marta (2003), <i>Cocina tradicional argentina y otras cocinas por Marta</i> , Buenos Aires: Distal.	COTARG2003
107	McNair, James (1997), <i>James McNair's Beans & Grains</i> , San Francisco: Chronicle Books.	JMBEGR1997
108	Merino, Augusto / de Nola, Ruperto(1998), <i>Cocina chilena familiar fina y fácil, Tomo 1 Platos Salados</i> , , Santiago de Chile: Editorial Sudamericana.	CCHFFF1998
109	<i>Ministerio de Agricultura y Ganadería</i> , http://www.mag.go.cr/biblioteca_virtual_ciencia/huerta_anexo-III.pdf , [última fecha de consulta 14/11/10].	MAGCOR
110	Miró Ibars, Margarita (2004), <i>Karu Reko: antropología culinaria paraguaya</i> , Asunción: Servilibro.	KRAPAR2004
111	<i>Mirriam-Webster Dictionary</i> , [en línea] en http://www.merriam-webster.com/ , [última fecha de consulta 05/06/12].	MIRWEB
112	Moreno de Alba, José G. (s/a), <i>Minucias del lenguaje</i> , Fondo de Cultura Económica y la Academia Mexicana del Lenguaje, [en línea], en http://www.fondodeculturaeconomica.com/obras/suma/r3/buscar.asp?word2=papa%20/%20patata , [consultado el 02/10/2012].	
113	Moreno Fernández, Francisco (2010), <i>Las variedades de la lengua española y su enseñanza</i> , Madrid: Arco/Libros.	

No.	Referencia	Código
114	Moreno Fernández, Francisco / Otero Roth, Jaime (2007), <i>Atlas de la lengua española en el mundo</i> , 2ª ed., Barcelona/Madrid: Ariel.	
115	<i>Mother Earth News</i> , http://www.motherearthnews.com/ , [última fecha de consulta 14/03/13] (Estados Unidos).	MEARTH
116	Múnera Torres, María Teresa (2001), “La terminología: un campo de saber transdisciplinario”, <i>Rev. Interam. Bibliot. Medellín (Colombia)</i> 24(1): pp. 91-115.	
117	Muñoz Zurita, Ricardo (2000), <i>Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana</i> , México: Clio.	DEGAME2000
118	Muñoz Zurita, Ricardo (2000), <i>Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana</i> , México: Clio.	
119	Muñoz, Many (2010), <i>Cocina con Many</i> , México: Planeta Mexicana/Diana.	COCMAN2010
120	Naranja Vargas, Plutarco (2003), “La comida andina antes del encuentro” en Long, Janet (ed.), <i>Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos</i> , 3ª ed., México: UNAM: 31-43.	
121	Negocio de chefs a domicilio <i>Cúrcuma Chef en Casa</i> , http://chefathomecolombia.com/ , [última fecha de consulta 06/01/12] (Colombia).	CUCHCO
122	Nietzsche, Friedrich / Kennedy, John M. (trad.) (1911), <i>The Dawn of Day</i> , Nueva York: The MacMillan Company, republicado en formato electrónico por Project Gutenberg (2010), [en línea], http://www.gutenberg.org/ebooks/39955 , [consultado el 01/09/2012].	

No.	Referencia	Código
123	Noticiero CR. HOY.COM noticias 24/7, http://www.crhoy.com , [última fecha de consulta 24/02/12] (Costa Rica).	CRHOYN
124	Organismo enfocado en la nutrición, http://www.colombianutrinet.org/ , [última fecha de consulta 16/07/11] (Colombia).	NUTRICO
125	Oropeza, Alfredo (2009), <i>México saludable parte I</i> , México: B México.	MEXSAL2009
126	Ortiz Tirado, Tonantzin (coord.) (2000), <i>Cocina tradicional morelense</i> , México: CONACULTA.	COTRMO2000
127	Página gubernamental, http://www.portaldesalta.gov.ar/ , [última fecha de consulta 11/05/12] (Argentina).	PRSAAR
128	Página web de la chef Ana Paola, http://www.chefanapaula.com.mx , [última fecha de consulta 18/07/10] (México).	CHEFAP
129	Noticias <i>Paraguay positivo</i> , http://www.paraguaypositivo.com , [última fecha de consulta 15/03/13] (Paraguay).	PYPOSI
130	Pavord, Anna (2005), <i>The Naming of Names</i> , Nueva York: Bloomsbury Publishing, [en línea], en http://books.google.com.mx , [consultado el 26/12/2012].	
131	Paz Lagarrigue, María (1983), <i>Recetas de las rengifo</i> , 16a ed., Santiago de Chile: Zig-Zag.	RECREN1983
132	Pearson, Jennifer (1998), <i>Terms in Context</i> , Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.	
133	Penny, Ralph (2004), <i>Variación y cambio en español</i> , Madrid: Gredos.	

No.	Referencia	Código
134	Periódico digital, http://blogs.periodistadigital.com , [última fecha de consulta 24/04/12] (España).	PEDIES
135	Periódico <i>Cronista</i> , http://www.cronista.com , [última fecha de consulta 16/03/13] (Argentina).	CRONIS
136	Periódico <i>El Colombiano</i> , http://www.elcolombiano.com/ , [última fecha de consulta 24/10/11] (Colombia).	ELCOLO
137	Periódico <i>El País</i> , http://www.elpais.com/ , [última fecha de consulta 31/12/10] (España).	ELPAIS
138	Periódico <i>El Siglo de Torreón</i> , http://www.elsiglodetorreon.com.mx/ , [última fecha de consulta 30/12/10] (México).	SIGTOR
139	Periódico <i>El Sol Cartagena de Indias</i> , http://www.periodicoelsol.net/index.php# , [última fecha de consulta 27/12/10] (Colombia).	PERSOL
140	Periódico <i>El Tiempo</i> , http://www.eltiempo.com/ , [última fecha de consulta 18/01/11] (Colombia).	ELTIEM
141	Periódico <i>El Universal</i> , http://historico.eluniversal.com.mx , [última fecha de consulta 05/01/11] (México).	ELUNIV
142	Periódico <i>La Estrella</i> , http://www.periodicolaestrella.com/consabor.asp , [última fecha de consulta 07/02/11] (Puerto Rico).	LAESTR
143	Periódico <i>La Nación</i> , http://www.nacion.com/ , [última fecha de consulta 12/01/11] (Costa Rica).	LANACI
144	Periódico <i>La Nación</i> , http://www.lanacion.com.ar/ , [última fecha de consulta 14/01/11] (Argentina).	NACION

No.	Referencia	Código
145	Periódico <i>La Nación</i> , http://www.lanacion.com.py , [última fecha de consulta 15/03/13] (Paraguay).	PYNACN
146	Periódico <i>The Washington Post</i> , http://www.washingtonpost.com/ , [última fecha de consulta 15/03/13] (Estados Unidos).	WAPOST
147	Portal de contenido y entretenimiento culinario <i>Sal!</i> , http://www.sal.pr/ , [última fecha de consulta 14/01/11] (Puerto Rico).	SALCUL
148	Portal de gastronomía del <i>Servicio Nacional de Aprendizaje</i> (SENA), http://saborperfecto.sena.edu.co/ , [última fecha de consulta 14/01/11] (Colombia).	SENASP
149	Portal de información <i>Red peruana</i> , http://www.redperuana.com/recetas/index.asp , [última fecha de consulta 05/01/11] (Perú).	REDPER
150	Portal de información técnica y de negocios para la agroexportación y la agroindustria, http://www.agronegociosperu.org , [última fecha de consulta 13/04/12] (Perú).	AGNEPE
151	Portal de noticias <i>Caza noticias</i> , http://www.cazanoticiaspr.com/ , [última fecha de consulta 31/12/10] (Puerto Rico).	CAZNOT
152	Portal de noticias de <i>Cosas de Andalucía</i> , http://www.cosasdeandalucia.com/web/ , [última fecha de consulta 25/05/12] (España).	COANES
153	Portal de noticias <i>Oyo Veo</i> , http://www.py.oyoveo.com/ , [última fecha de consulta 11/01/11] (Paraguay).	OYOVEO
154	Portal de noticias y de ventas, http://www.colombia.com/ , [última	COLOMB

No.	Referencia	Código
	fecha de consulta 16/03/12] (Colombia).	
155	Portal de noticias, http://itacurubi-cordillera.republik-paraguay.com/ , [última fecha de consulta 11/01/11] (Paraguay).	ITACOR
156	Portal de recetas, http://www.biencasero.com , [última fecha de consulta 16/03/13] (Argentina).	BIENCA
157	Portal de recetas, http://www.chilerecetas.cl/joomla/index.php , [última fecha de consulta 17/02/11] (Chile).	CHILER
158	Portal de recetas, http://www.cocinar.com.py/ , [última fecha de consulta 09/02/11] (Paraguay).	COCPAY
159	Portal de recetas, http://www.cocinarico.com , [última fecha de consulta 05/01/11] (Perú).	COCRIC
160	Portal de recetas, http://www.cocinerooperuano.com , [última fecha de consulta 13/02/13] (Perú).	COCIPE
161	Portal de recetas, http://www.cuisinartcostarica.com/index.php , [última fecha de consulta 20/02/13] (Costa Rica).	CUISCR
162	Portal de recetas, http://www.gastronomiaperu.com/ , [última fecha de consulta 11/01/11] (Perú).	GASTPE
163	Portal de recetas, http://www.gastronomiaycia.com/ , [última fecha de consulta 27/12/10] (España).	GAYCIA
164	Portal de recetas, http://www.martita.cl , [última fecha de consulta 20/01/12] (Chile).	MARTCL
165	Portal de recetas, http://www.mundorecetas.com/ , [última fecha de consulta 11/02/11] (España).	MUNREC

No.	Referencia	Código
166	Portal de recetas, http://www.peru.com/gastronomia/ , [última fecha de consulta 04/10/10] (Perú).	PERGAS
167	Portal de recetas, http://www.recetas.net/ , [última fecha de consulta 12/02/11] (España).	RECESP
168	Portal de recetas, http://recetas.radaf.com.pe/ , [última fecha de consulta 23/04/12] (Perú).	RADAPE
169	Portal de recetas, http://www.recetaschilenas.com/index.html , [última fecha de consulta 30/12/10] (Chile).	RECCHI
170	Portal de recetas, http://www.recipelion.com , [última fecha de consulta 30/12/10] (Chile).	RELION
171	Portal de recetas, http://www.saboresdelperu.com/ , [última fecha de consulta 15/03/13] (Estados Unidos).	SABPER
172	Portal de recetas, http://www.saboresenlinea.com , [última fecha de consulta 20/03/12] (Costa Rica).	SAELCR
173	Portal de recetas, http://www.susrecetasdecocina.com.ar/ , [última fecha de consulta 11/01/11] (Argentina).	RECCOC
174	Portal de recetas, http://www.tembiuparaguay.com/ , [última fecha de consulta 05/05/12] (Paraguay).	TEMBPY
175	Portal de recetas, https://saboresnuevos.com/recetas/ , [última fecha de consulta 18/02/11] (Colombia).	SABNUE
176	Portal de recetas, http://www.yanuq.com , [última fecha de consulta 16/03/13] (Perú).	YANUPE

No.	Referencia	Código
177	Portal de recetas de Blanca Cotta, http://lasrecetasdeblancacotta.blogspot.mx , [última fecha de consulta 10/03/13] (Argentina).	RECBLC
178	Portal de recetas de Teresita Rivas, http://www.recetasteresita.com.ar/ , [última fecha de consulta 12/02/11] (Argentina).	RECTER
179	Portal de recetas y restaurantes, http://www.restaurantesonline.net , [última fecha de consulta 12/10/11] (España).	REONES
180	Portal de venta de frutas, http://www.naranjasol.com , [última fecha de consulta 15/01/12] (España).	NASOES
181	Portal del <i>II Concurso Perú Gourmet</i> , http://www.concursoperugourmet.com/ , [última fecha de consulta 05/01/11] (Perú).	CONPEG
182	Portal gubernamental, http://www.sectorproductivo.com.py/agricola/horticultura , [última fecha de consulta 06/04/11] (Paraguay).	SECPRO
183	Portal sobre la agricultura, http://www.redagricola.com/ , [última fecha de consulta 15/03/12] (Chile).	REAGCL
184	Pozzi, María (2008), <i>Apuntes de la clase Terminología I, Maestría en Traducción</i> , México: El Colegio de México.	
185	Programa televisivo <i>Las mañanas en el once</i> , http://oncetv-ipn.net/lasmananasenelonce/cocina/index.php , [última fecha de consulta 19/12/11] (México).	CNONCE
186	Programa televisivo <i>Cocina con Giovanna</i> , http://cocinacongiovanna.com/ , [última fecha de consulta 11/01/11] (Puerto Rico).	COCGIO

No.	Referencia	Código
187	Programa televisivo <i>Cocinando con Tía Florita</i> , http://www.tiaflorita.tv/ , [última fecha de consulta 10/01/11] (Costa Rica).	COTIFL
188	<i>Purdue Agriculture</i> , https://ag.purdue.edu/hla/Pages/default.aspx , [última fecha de consulta 14/03/13] (Estados Unidos).	PURDUE
189	Radio RPP, http://www.rpp.com.pe/ , [última fecha de consulta 15/02/11] (Perú).	RADRPP
190	Ramos Aguirre, Francisco (2000), <i>Viejos sabores de Tamaulipas</i> , México: CONACULTA.	VISATA2000
191	Ramos Umpierre, Vivien (1995), <i>Sencillamente gourmet</i> , 2a ed., sin editorial, 1995, 524 p.	SENGOU1995
192	Rayas Aldana, Josefina (2000), <i>Recetario exótico de Sinaloa</i> , México: CONACULTA.	REEXSI2000
193	Recetario de <i>Carnes Zamora</i> , http://carneszamora.com , [última fecha de consulta 16/01/11] (Costa Rica).	CARZAM
194	Recetario de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo, http://www.umich.mx/cultura/cocina/ , [última fecha de consulta 20/09/10] (México).	RECUNM
195	Recetario de Nutrioli, http://www.nutrioli.com.mx/pre-recipes.htm , [última fecha de consulta 05/01/11] (México).	RECNUT
196	Recetario publicado en honor al bicentenario de México, http://bicentenario.com.mx/?page_id=3533 , [última fecha de consulta 18/09/10] (México).	RECBIC

No.	Referencia	Código
197	Recetas de la marca <i>San Fernando</i> , http://www.sanfernando.com.pe/cheffernando/index.asp , [última fecha de consulta 05/10/10] (Perú).	CHEFFE
198	<i>Requisitos fitosanitarios para la importación de frutas, hortalizas, raíces, bulbos y tubérculos para consumo fresco o para la industria</i> , http://www.sfe.go.cr/importaciones/Requisitos%20productos%20frescos.pdf , [última fecha de consulta 26/01/11] (Costa Rica).	REQFIT
199	Revista <i>Bite Size Wellness</i> , http://bitesizewellness.com/ , [última fecha de consulta 15/03/13] (Estados Unidos).	BISIWE
200	Revista <i>Ciencia Ergo Sum</i> , http://redalyc.uaemex.mx/pdf/104/10415106.pdf , [última fecha de consulta 30/06/12] (México).	CIESMX
201	Revista <i>Cocina y Salud</i> , http://www.cocinarica.com.py/ , [última fecha de consulta 09/02/11] (Paraguay).	COCIRI
202	Revista de gastronomía <i>A fuego lento</i> , http://www.afuegolento.com , [última fecha de consulta 25/05/12] (España).	AFULES
203	Revista de gastronomía <i>Serious Eats</i> , http://www.seriousseats.com , [última fecha de consulta 15/03/13] (Estados Unidos).	SEREAT
204	Revista de la marca <i>Samurai</i> , http://www.samurai.com.co/ , [última fecha de consulta 17/01/11] (Colombia).	SAMURA
205	<i>Revista del Consumidor</i> , http://www.profeco.gob.mx , [última fecha de consulta 20/02/11] (México).	PROFEC
206	Revista <i>Gastronomía.com</i> , http://www.gastronomia.com.py , [última fecha de consulta 25/06/12] (Paraguay).	GASTPY

No.	Referencia	Código
207	<i>Revista Generación</i> , http://www.generacion.com/ , [última fecha de consulta 13/04/12] (Perú).	GEACPE
208	<i>Revista Mistura</i> , http://revistamistura.com.ar , [última fecha de consulta 16/03/13] (Argentina).	REVMIS
209	<i>Revista Punto Vital</i> , http://www.puntovital.cl/ , [última fecha de consulta 30/01/12] (Chile).	PUVICL
210	Revista sobre nutrición infantil y temas relacionados <i>ABC del bebé</i> , http://www.abcdelbebe.com/ , [última fecha de consulta 14/05/12] (Colombia).	ABCBCO
211	Revista y programa televisivo <i>Sabores</i> , http://www.sabores.co.cr/saborestv.cfm , [última fecha de consulta 14/01/11] (Costa Rica).	SABORE
212	Rey, Alain (1979), <i>La terminologie: noms et notions</i> , Paris: Puf.	
213	Rivarola, José Luis (2005), “Sobre los orígenes y la evolución del español en América” en Noll, Volker / Zimmermann, Klaus / Neuman-Holzschuh, Ingrid (eds.), <i>El español en América: Aspectos teóricos, particularidades, contactos</i> , Madrid: Vervuert/Iberoamericana.	
214	Rivera, Guadalupe / Colle, Marie-Pierre (1994), <i>Las fiestas de Frida y Diego: recuerdos y recetas</i> , México: Promexa.	FFDRYR1994
215	Rodriguez, Douglas (1995), <i>Nuevo Latino: Recipes that Celebrate the New Latin American Cuisine</i> , Berkeley: Ten Speed Press.	NLRCLA1995
216	Ross de Cerdas, Marjorie (1995), <i>Las frutas del paraíso = The fruits of paradise</i> , San José: Editorial de la Universidad de Costa Rica.	FRPACR1995

No.	Referencia	Código
217	<i>Sabores de Chile: 40 recetas gastronómicas del norte al sur de Chile</i> (2004), 2ª ed., Santiago de Chile: ProChile.	SCHRGA2004
218	Sager, Juan C. (1990), <i>A Practical Course in Terminology Processing</i> , Ámsterdam/Filadelfia: John Benjamins Publishing Company.	
219	Santa Cruz, Lucía (2000), <i>La buena mano</i> , Santiago de Chile: Aguilar.	BUENAM2000
220	Schneider, Elizabeth (1986), <i>Uncommon Fruits and Vegetables: A Common Sense Guide</i> , Nueva York: Harper & Row.	UFVCSG1986
221	Schneider, Elizabeth (1986), <i>Uncommon Fruits and Vegetables: A Common Sense Guide</i> , Nueva York: Harper & Row.	
222	Schooley, James (1997), <i>Introduction to Botany</i> , Nueva York: Delma Publishers.	
223	Schröder, Hartmut (1991) , “Linguistic and Text-theoretical Research on Languages for Special Purposes: A thematic and bibliographical guide” en Schröder, Hartmut (ed.), Berlín: De Gruyter: 1-48, Subject-oriented Texts: Languages for Special Purposes and Text Theory, [en línea], en http://books.google.com.mx , [consultado el 20/06/2012].	
224	Schuler, Johnny (2006), <i>Pasión por el pisco: rutas y sabores</i> , Lima: Wong.	PASPIS2006
225	<i>Secretaría de Ganadería, Agricultura y Pesca</i> , http://w4.siap.sagarpa.gob.mx/AppEstado/monografias , [última fecha de consulta 11/11/11] (México).	SAGARP
226	Señal Colombia TV, http://www.senalcolombia.tv/ , [última fecha de consulta 27/12/10] (Colombia).	SECOLO

No.	Referencia	Código
227	<i>Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera</i> , http://www.siap.gob.mx , [última fecha de consulta 05/01/11] (México).	SIAGPE
228	<i>Sistema Nacional de Radio y Televisión</i> , http://www.sinart.go.cr , [última fecha de consulta 26/06/12] (Costa Rica).	SNARTV
229	Spieler, Marlena / Williams, Chuck (2004), <i>Paris: authentic recipes celebrating the foods of the world</i> , Menlo Park: Oxmoor House.	PARAUT2004
230	Stanbury Aguirre, Jorge (1994), <i>La gran cocina peruana: la cocina auroral, moderna y contemporánea del Perú</i> , Lima: Perú Reporting E.I.R.L.	GCPERU1994
231	Temmerman, Rita (2000), <i>Towards New Ways of Terminology Description: The sociocognitive approach</i> , Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.	
232	<i>The National Coalition for Women with Heart Disease</i> , http://www.womenheart.org/ , [última fecha de consulta 14/03/13] (Estados Unidos).	NCWWHD
233	Tienda en línea, http://www.copps.com/ , [última fecha de consulta 15/03/13] (Estados Unidos).	COPPUS
234	Tienda en línea, http://www.exito.com , [última fecha de consulta 19/07/12] (Colombia).	EXITCO
235	Towell, Janet Long (2003), “América en Europa después de 1492” en Long, Janet (coord.), <i>Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos</i> , 3ª ed., México: UNAM: 171-181.	
236	Trejos, Olga (2003), <i>La cocina práctica</i> , 3ª ed., San José: Editorial Costa Rica.	CPRACR2003

No.	Referencia	Código
237	Trotter, Charlie (1996), <i>Charlie Trotter's Vegetables</i> , Berkeley: Ten Speed Press.	CHTRVE1996
238	Universidad del Pacífico, http://www.up.edu.pe , [última fecha de consulta 20/04/12] (Perú).	UPEDPE
239	Vargas, Luis Alberto / E. Casillas, Leticia (2003), "El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI" en Long, Janet (coord.), <i>Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos</i> , 3ª ed., México: UNAM: 155-168.	
240	Vázquez Montalbán, Manuel (2002), <i>La cocina de autor: secretos y recetas de los mejores artistas de los fogones</i> , Barcelona: Ediciones B.	CASRMA2002
241	<i>Whole Grains Council</i> , http://wholegrainscouncil.org , , [última fecha de consulta 15/03/13] (Estados Unidos).	WHOGRA
242	Williams, Chuck (2002), <i>Hors d'Oeuvres & Appetizers</i> , Richmond: Weldon Owen.	HORSOA2002
243	Winston, Judith E. (1999), <i>Describing Species: Practical Taxonomic Procedure for Biologists</i> , Nueva York: Columbia University Press.	
244	Wust, Walter H. (ed.) (2005), <i>Cebiches del Perú</i> , Lima: Backus.	CEBPER2005
245	Wust, Walter H. (ed.) (2007), <i>Cocina peruana, nuestro sabor para el mundo</i> , 2a ed., Lima: Walter H. Wust Ediciones.	COCPER2007
246	Wüster, Eugen / Cabré, M. Teresa (ed.) / Nokerman, Anne-Cécile (trad.), (1998), <i>Introducción a la teoría general de la terminología y a la lexicografía terminológica</i> , Barcelona: Universitat Pompeu Fabra Institut Universitari de Lingüística Aplicada.	

No.	Referencia	Código
-----	------------	--------

247	Zimmerman, Linda / Gilliland, Gerri (1993), <i>Grill & Greens: Easy Recipes for Salads and Sandwiches</i> , Nueva York: Clarkson Potter.	GRGRSS1993
-----	--	------------

A continuación se proporcionan los códigos que corresponden a las referencias bibliográficas junto con su número de referencia para proporcionar una consulta más eficiente al momento de revisar la base de datos que se encuentra en el Anexo 2.

Código	No. de referencia
ABCBCO	210
ACCSOC	3
AFULES	202
AGNEPE	150
AHEART	6
ALMMEX2000	93
AMCECO2005	7
APELCO	16
ASCHEF	12
ASGOPY	20
ASUNFA	58
BANALI	15
BIBCOC2010	98
BIENCA	156
BISIWE	199
BLSCAR	18
BMESAI1997	43
BMESII1997	42
BOAPCO2006	64
BOGHDO1990	87
BUENAM2000	219
CAMDIC	32
CAPAAR	31
CAPURI2004	56
CARZAM	193
CASRMA2002	240

Código	No. de referencia
CATIEN	88
CAZNOT	151
CCHFFF1998	108
CEBPER2005	244
CHEFAP	128
CHEFFE	197
CHILER	157
CHTRVE1996	237
CIESMX	200
CINEGI	34
CLNUCR	36
CNONCE	185
COANES	152
COCCON1980	45
COCESP	94
COCESP2011	99
COCGIO	186
COCIPE	160
COCIRI	201
COCKUY	26
COCMAN2010	119
COCMEX2006	77
COCOPP1999	82
COCPAY	158
COCPER2007	245
COCRIC	159

Código	No. de referencia
COCRPR2000	2
COLDOS2006	73
COLOMB	154
COLUNO2006	72
CONPEG	181
COPEDC2002	95
COPOPU2000	24
COPPUS	233
COROMI1980	40
COTARG2003	106
COTCOB1997	37
COTIFL	187
COTMEN1997	38
COTRES1997	39
COTRMO2000	126
CPRACR2003	236
CRFGUS	30
CRHOYN	123
CRONIS	135
CRPMRE1997	1
CUCHCO	121
CUISCR	161
DEGAME2000	117
DEGRRV1996	25
DIAOJO	48
DICESU	53
DICHO	50
DICMAM	52
DICRAE	51
ELCOLO	136
ELPAIS	137
ELTIEM	140
ELUNIV	141
EROCON	62
EXITCO	234
FAGUCO	68
FFDRYR1994	214
FIESAB2000	17
FRIFRI	70
FRPACR1995	216
FRUPER2003	22
GASTPE	162
GASTPY	206
GAYCIA	163

Código	No. de referencia
GCPERU1994	230
GEACPE	207
GETMCA2000	8
GLCARG1991	74
GLCCOL1991	75
GLOFOO1982	81
GMEDPY	78
GOYAPR	103
GRCOPP2005	33
GRGRSS1993	247
HOLSUM	102
HORSOA2002	242
INANPY	84
INDAPC	83
ITACOR	155
ITECCR	85
JMBEGR1997	107
KRAPAR2004	110
LAESTR	142
LANACI	143
LNARLN	35
MAGCOR	109
MAMMSJ2005	46
MARGOU	61
MARTCL	164
MEARTH	115
MEXSAL2009	125
MIRWEB	111
MRCORA2005	41
MREFPR	19
MUNFOR	5
MUNREC	165
NACION	144
NANDUT	63
NASOES	180
NCWWHD	232
NLRCLA1995	215
NOVAEL	104
NUEIMA2008	69
NUTRICO	124
NYMCAS2011	57
OYOVEO	153
PALEMP	54
PAOLCL	76

Código	No. de referencia
PARAUT2004	229
PASPIS2006	224
PASQUA	101
PEDIES	134
PERGAS	166
PERSOL	139
PRCHEF1996	55
PRGCCA2004	49
PROFEC	205
PRSAAR	127
PURDUE	188
PUVICL	209
PYNACN	145
PYPOSI	129
RADAPE	168
RADRPP	189
REAGCL	183
RECBIC	196
RECBLC	177
RECCHI	169
RECCOC	173
RECESP	167
RECNUY	195
RECREN1983	131
RECTER	178
RECUNM	194
REDPER	149
REEXSI2000	192
RELION	170
REONES	179
REPOCA2000	21
REPOCT2000	10
REQFIT	198
REVMIS	208
RVNUNM2006	67

Código	No. de referencia
SABCOL2001	59
SABNUE	175
SABORE	211
SABPER	171
SAELCR	172
SAGARP	225
SALCUL	147
SAMURA	204
SCHRGA2004	217
SECOLO	226
SECPRO	182
SENASP	148
SENGOU1995	191
SERREAT	203
SIAGPE	227
SIEEXP	66
SIGTOR	138
SNARTV	228
SWESEA2001	96
TEMBPY	174
TGECYB2002	14
TOGAZ2003	97
UFVCSG1986	220
UNCOME1988	60
UPEDPE	238
VEGETA1985	80
VISATA2000	190
WAPOST	146
WHOGRA	241
YANUPE	176

Anexo I. Resumen de términos

Concepto	Variantes	Países dónde se presentan
'aceituna'	aceituna	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'acelga'	acelga	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'aguacate'	aguacate palta	MX, CO, CR, PR, AR, ES, PY CL, PE, AR
'ajo'	ajo	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'ajonjolí'	ajonjolí sésamo	MX, CO, CR, PR, PE CL, AR, ES, PY
'albahaca'	albahaca	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'alcachofa'	alcachofa alcaucil	MX, CO, CR, CL, PR, PE, ES, PY AR
'almendra'	almendra	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'amaranto'	amaranto kiwicha	MX, CO, CR, AR, ES PE
'apio'	apio	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'arándano'	arándano	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'arroz'	arroz	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'avellana'	avellana	MX, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'avena'	avena	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'berenjena'	berenjena	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'betabel'	betabel betarraga remolacha	MX CL, PE CO, CR, PR, AR, ES, PY
'brócoli'	brécol brócoli bróculi	PR MX, CO, CR, CL, PE, AR, ES, PY ES
'cacahuete'	cacahuete cacahuete maní	MX ES CO, CR, CL, PR, PE, AR, PY
'calabacita'	calabacín calabacita calabacita italiana zapallito zapallito italiano zapallo italiano zucchini	PR, ES MX, CO MX PE, AR, PY CR, CL, PY CL, PE CO, CR, AR, PY
'calabaza'	ahuyama ayote	CO CR

Concepto	Variantes	Países dónde se presentan
	calabaza zapallo zapallo loche	MX, PR, PE, ES, PY CO, CL, AR PE
'camote'	batata camote	CO, PR, AR, ES, PY MX, CR, CL, PE
'carambola'	carambola	MX, CO, CR, PE, ES
'castaña'	castaña	MX, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'cebolla'	cebolla	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'cebolla cambray'	cebolla cambray cebolla china cebolla de rabo cebolla de rama cebolla de verdeo cebolla larga cebolleta cebollín cebollita cebollita de hoja	MX PE MX CO AR, PY CO ES CR, CL, PR MX, PR, ES, PY PY
'cebollín'	cebollín cebollino ciboulette	MX, CO, AR CR, PR, PE, ES CL, ES
'cereza'	cereza	MX, CO, CR, CL, PR, AR, ES, PY
'chabacano'	albaricoque chabacano damasco	CO, CR, PR, PE, ES, PY MX CL, AR
'chayote'	chayote cidra	MX, CR, PR, ES, PY CO
'chícharo'	chícharo alverja arveja guisante petit-pois	MX, ES CO, CR, PE, AR, PY CO, CR, CL, PE, AR, PY PR, ES PR
'chicozapote'	chicozapote níspero	MX, CR CO
'chilacayote'	alcayota calabaza de cabellos de ángel calabaza de cidra cayote chilacayote chiverre	CL ES ES AR MX CR
'chile'	ají ají picante chile guindilla	CL, PE, AR CO, PR, PY MX, CR ES

Concepto	Variantes	Países dónde se presentan
'chirimoya'	anona chirimoya	CR MX, CO, CR, CL, PE, AR, ES, PY
'cilantro'	cilantro culantro	MX, CO, CL, AR, ES, PY CR, PR, PE
'ciruela'	ciruela	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'coco'	coco	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'col'	col repollo	MX, CO, PR, PE MX, CO, CR, CL, PR, AR, ES, PY
'coliflor'	coliflor	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'dátil'	dátil	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES
'durazno'	durazno melocotón	MX, CO, CL, AR, PY CR, PR, PE, ES
'echalote'	chalota chalote echalote	CL, PR, ES CR, PR MX, CO, AR, PY
'ejote'	chaucha ejote habichuela tierna habichuela verde judía verde poroto verde vainica vainita	AR, PY MX PR CO ES CL CR PE
'elote'	elote choclo chócolo maíz	MX, CR CO, CL, PE, AR, PY CO MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'endivia'	endibia endivia	MX, CR, CL, AR, ES MX, CO, CR, CL, PR, PE
'espárrago'	espárrago	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'espinaca'	espinaca	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'frambuesa'	frambuesa	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'fresa'	fresa frutilla	MX, CO, CR, PR, PE, ES, PY CL, AR
'frijol'	frejol frijol fríjol habichuela judía poroto	PE MX, CR, PR, PE CO PR, ES ES CL, AR, PY
'garbanzo'	garbanzo	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY

Concepto	Variantes	Países dónde se presentan
'granada'	granada	MX, CO, CR, CL, ES
'granada china'	granada china granadilla	MX CO, CR
'grosella'	grosella	MX, CO, CL, PR, ES
'guanábana'	guanábana	MX, CO, CR, PR, PE
'guayaba'	guayaba	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, PY
'haba'	haba	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES
'higo'	breva higo	CO, CL MX, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'lechuga'	lechuga	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'lenteja'	lenteja	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'lichi'	lichi litchi	MX, CR, AR, ES CR, CL, PE, AR, ES
'maíz'	maíz	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'mamey'	mamey	MX, CO, PR, PE
'mandarina'	mandarina	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'mango'	mango mangó	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY PR
'manzana'	manzana	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'maracuyá'	parcha fruta de la pasión maracuyá mburucuyá mburukujá	PR MX, CL, PR, ES MX, CO, CR, PE, ES PY PY
'melón'	melón	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'membrillo'	membrillo	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'nabo'	nabo	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'naranja'	china naranja	PR MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'ñame'	iñame ñame	AR MX, CO, CR, PR, PE, ES
'palmito'	chonta palmito	PE MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'papa'	papa patata	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, PY ES
'papaya'	mamón papaya	AR, PY MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'pepino'	pepino	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY

Concepto	Variantes	Países dónde se presentan
'pera'	pera	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'perejil'	perejil	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'pimiento morrón'	ají dulce ají morrón chile dulce chile morrón locote morrón pimentón pimiento pimiento dulce pimiento morrón	CO AR CR MX, CR PY AR CO, CL MX, PR, ES AR MX, CR, CL, PR, AR, ES
'piña'	ananá piña	AR, PY MX, CO, CR, CL, PR, PE, ES, PY
'piñón'	piñón	MX, CR, CL, PR, PE, ES
'plátano'	banana banano plátano	MX, CL, PE, ES CO, CR AR, PY
'plátano dominico'	banana guineo plátano plátano dominico plátano guineo	AR, PY CO, CR, PR CL, PE, ES MX CO
'plátano macho'	banana plátano plátano macho	AR, PY CO, CR, CL, PR, PE, ES MX
'poro'	poro puerro	MX, PE CO, CR, CL, PR, AR, ES, PY
'rábano'	rábano	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'sandía'	sandía	MX, CO, CR, CL, PR, AR, ES, PY
'soya'	soja soya	AR, ES, PY MX, CO, CR, CL, PR, PE
'tamarindo'	tamarindo	MX, CO, CR, PR
'tomate'	jitomate tomate	MX MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'tomate verde'	tomate verde	MX, CO, CR, ES
'toronja'	pomelo toronja	CL, AR, ES, PY MX, CO, CR, PR, PE
'tuna'	higo higo chumbo higo de tuna tuna	CO ES AR MX, CR, CL, PE, AR, PY

Concepto	Variantes	Países dónde se presentan
'uva'	uva	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'verdolaga'	verdolaga	MX, CL, PR
'yuca'	mandioca yuca	AR, ES, PY MX, CO, CR, CL, PR, PE
'zanahoria'	zanahoria	MX, CO, CR, CL, PR, PE, AR, ES, PY
'zapote'	zapote	MX, CO, CR, PR
'zarzamora'	mora zarzamora	CO, CR, CL, PR, PE, ES, PY MX, AR

Anexo II. Base de datos

Favor de consultar el CD-ROM que se incluye sobre la pasta posterior. Para facilitar su lectura, se incluye una tabla al final de la bibliografía que relaciona los códigos utilizados en la base de datos con sus respectivos números de referencia.