



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA
DE MÉXICO**

FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

**PROPUESTA PARA LA ELABORACIÓN DE UN GLOSARIO
DE BOMBONERÍA PARA EL OFICIO EN MÉXICO**

T E S I S

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:

LICENCIADA EN LENGUA Y LITERATURAS HISPÁNICAS

P R E S E N T A:

ALEJANDRA AGUILAR CARRILLO

ASESORA:

DRA. LILIÁN CAMACHO MORFÍN

MÉXICO, 2023





Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas

Tesis Digitales

Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©

PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos, y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto, como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

AGRADECIMIENTOS

A mis padres, por su infinito amor, por apoyar mis sueños y creer siempre en mí a pesar de mis tropiezos.

A mis hermanos, por ser los más divertidos maestros de convivencia.

A mis familias Aguilar y Carrillo, por cuidar mis pasos desde la infancia.

A la familia Rojas, por acogerme como parte de los suyos.

A Daniel, por ser mi apoyo, modelo a seguir, mi mejor amigo y el amor de mi vida.

A Shippo y Alba, por brindarme su adorable compañía cada día que trabajé en esta tesis, por darme tanto amor de gato y ronronearme bien bonito.

A Anna Raquel, por alegrar mi vida con su amistad mientras descubríamos juntas, como hermanas, nuestro lugar en el mundo.

A Ale Bahena, por tener tanta fe en mí que me contagia a creer.

A la chef Azucena Castillo, por despertar mi curiosidad en el mundo gastronómico.

A Yuri y Migue, por su apoyo y entusiasmo en mis proyectos.

A la doctora Lilián Camacho, por devolverme la confianza en mis capacidades, por su guía, paciencia y motivación.

A mis compañeros del seminario, por aportar ideas y experiencias que enriquecieron mi trabajo.

A mis sinodales, por su tiempo y comentarios para desarrollar esta tesis.

A la doctora Teresa Montes de Oca Sánchez, por su amable orientación.

A todos y cada uno de los lugares en los que aprendí a trabajar.

A mis profesores, por ayudarme a labrar mi propio conocimiento.

A mis alumnos, por ser mi estímulo para capacitarme y desarrollar el material que fue el punto de partida de este trabajo.

A mis colegas, de los que tanto aprendí a través de su experiencia.

A la UNAM, por ser el medio para tener una formación que hoy me permite poner mis conocimientos al servicio de los demás.

Tabla de contenido

Introducción.....	3
1. La bombonería	8
1.1. Historia y origen del término “bombonería”	8
1.2. Definición y características del bombón	9
1.3. El oficio de bombonería en México: del cacao a nuestros días.....	18
2. El glosario como herramienta para el aprendiz de bombonería	28
2.1. El glosario	29
2.2. Historia de los glosarios	30
2.3. Características	32
3. Los glosarios en gastronomía	40
3.1. Selección representativa de materiales léxicos en gastronomía.....	42
3.2. Revisión y características del material encontrado	44
3.2.1. Recetarios	45
3.2.2. Manuales/ guías técnicas	46
3.2.3. Revistas.....	47
3.2.4. Libros de teoría gastronómica	48
3.2.5. Investigaciones de titulación con temática culinaria	48
3.2.6. Diccionarios/ recopilaciones de léxico gastronómico.....	49
3.2.7. Enciclopedias.....	52
3.2.8. Fuentes de léxico gastronómico en línea	52
3.2.9. Investigaciones de titulación con sustento lingüístico y temática culinaria.....	53
3.2.10. Normas y legislaciones	55
3.2.11. Fuentes alternativas de contexto.....	56
3.3. En busca de modelos para el glosario propuesto	57
4. Fundamentos teóricos para la elaboración de un glosario	60
4.1. <i>Corpus</i> lexicográfico.....	61
4.2. Criterios de selección para entradas	62
4.3. Usuario modelo	63
4.4. Micro y macroestructura del texto	64
4.5. Indicaciones de uso del material lexicográfico	66
4.6. La definición en la práctica lexicográfica	67

4.7. Soporte de la información	70
5. Desarrollo de la propuesta	72
5.1. Exposición de decisiones metodológicas de la propuesta	73
5.2. Perfil del usuario	74
5.3. Conformación del <i>corpus</i> léxico para el glosario	75
5.4. Diseño de micro y macroestructura.....	77
5.5. Cómo utilizar el glosario	78
5.6. Listado preliminar de entradas	89
5.7. Bloques temáticos.....	93
5.8. Recopilación de primera fuente para cada definición.....	94
5.9. Términos que integrarán el glosario, con su primera fuente para definición 96	
5.10. Ejemplo de elaboración de definición completa	109
Conclusiones.....	122
Bibliografía	125
Anexos	135

Introducción

Los trabajos lexicográficos son fundamentales para el aprendizaje y la conservación del conocimiento humano, pues parte de su contenido esencial es el significado de las palabras. Se pueden encontrar muestras como diccionarios, glosarios o vocabularios de prácticamente cualquier oficio o profesión; en este caso, el enfoque será en los glosarios.

La calidad y rigor metodológico de estos textos no es la misma en todas las áreas. Mucho del cuidado con el que se elaboran depende de si se percibe como digna o relevante el área de conocimiento de la que se trate el texto; por ejemplo, la formalización académica de áreas como la gastronomía es más reciente que la de otras profesiones como la medicina o el derecho; además, existen ramas como la bombonería que, a pesar de haberse desarrollado durante mucho tiempo, son nuevas en México, sobre todo en comparación con la tradición europea, debido a lo anterior hay deficiencias en los textos lexicográficos sobre bombonería que se pueden encontrar en nuestro país.

Además, la bombonería es una rama especializada de la chocolatería; por lo tanto, es muy difícil encontrar textos específicos sobre esta rama. Es común que el tema venga contenido dentro de textos sobre chocolatería, repostería o gastronomía general; por ello los artículos lexicográficos sobre bombonería que se pueden recuperar en un glosario son limitados; asimismo, en muchos casos, incluso dentro de los libros generales de gastronomía, la micro y macroestructura de los textos lexicográficos no se desarrollan adecuadamente por falta de rigor metodológico lingüístico. La experiencia en el área gastronómica aunada a los conocimientos como egresados de la licenciatura en Lengua y Literaturas Hispánicas permite afirmar que no hay mucho material de calidad en los glosarios de bombonería.

Es importante indagar en la naturaleza del material lexicográfico de áreas en las que se descuida la metodología lingüística, porque si el material de consulta de un tema no está elaborado con los cuidados y metodologías requeridos, el aprendizaje de este tema será deficiente desde sus bases, lo cual es la situación

del caso específico de la bombonería, pues se constata que el material disponible es, además de escaso, deficiente.

Este problema surge del hecho de que, en los materiales que se disponen, quien elabora las definiciones del glosario suele ser un trabajador versado en su oficio, pero carente de herramientas lingüísticas o asesoría para el desarrollo de las mismas; como resultado, las definiciones se improvisan, son incompletas o no presentan estructura. También ocurre que se plasman definiciones que se repiten desde los textos clásicos, pero no atienden a las necesidades del chocolatero mexicano. Esto, porque cada país entiende los términos según sus legislaciones, usos y contexto, que pueden no coincidir entre sí. De ahí surgió el interés por generar un trabajo en el que se tome en cuenta el carácter interdisciplinario que debe tener la elaboración de un glosario; es decir, que involucre tanto a especialistas en el tema del que trata, así como a lingüistas, ya que cada uno tiene la capacidad de identificar y lidiar con las problemáticas que a su conocimiento corresponden.

Se parte de la hipótesis de que, si a partir de los glosarios existentes se crea un glosario de bombonería adaptado al usuario y al contexto actual de la repostería mexicana, se generará un material útil en el área, lo cual se evidenciará en sus características lingüísticas.

Se debe tomar en cuenta que es necesario identificar si todas las cuestiones de la metodología son útiles y prácticas, o si es posible ser flexible para que cumplan con la calidad requerida; es decir, que se adapten tanto a la verdadera labor del chocolatero, como a los soportes de información actuales. En resumen, el planteamiento será cómo elaborar un glosario de bombonería adaptado a un usuario específico, que es el aprendiz del oficio en México actualmente.

La falta de material lexicográfico en gastronomía proviene de distintas razones que dependen del origen de sus problemáticas. Identificar y proponer una forma de subsanar esas problemáticas es el camino para producir textos adecuados. En esta tesis se abordará el tema a través del desarrollo de una propuesta para un glosario de bombonería en México.

Se ha elegido la bombonería por un interés personal en el tema, además de que es un campo olvidado en los textos lexicográficos y una disciplina relativamente nueva en nuestro país. En cuanto a los glosarios, estos fueron elegidos sobre otro tipo de textos lexicográficos porque poseen ciertas particularidades que los hacen más apropiados para trabajar con lenguaje especializado.

El objetivo principal de esta investigación es proponer un modelo para la elaboración de un glosario de bombonería para el usuario en México; sin embargo, se pretende que esta propuesta tenga un carácter general e inspire la elaboración de glosarios de otros oficios; por lo tanto, es necesario exponer los conceptos de la elaboración de glosarios que serán la base, delimitar la investigación y argumentar las decisiones tomadas en el modelo.

Como ya se ha dicho, este trabajo es de carácter propositivo. Para llegar a ese punto, primero se realizó una investigación sobre lo que se puede encontrar actualmente de material léxico gastronómico en México, con el propósito de partir de una base y comprender qué características positivas o qué deficiencias presentan; con ello, fue posible enfocar la atención de la propuesta en aquello que se puede implementar, como el tomar en cuenta fuentes alternativas para saber cómo se está entendiendo una palabra en determinado contexto; por ejemplo, la forma en la que se etiquetan y ofrecen los insumos para bombonería en las tiendas de materia prima en línea en México, evidencia un contraste con lo que se ve en textos clásicos.

Posteriormente, se expuso un recorrido histórico sobre el concepto de bombonería y cómo se entenderá en este trabajo, al igual que el concepto de glosario, para comprender su naturaleza y cómo se relacionan.

Después, se investigaron los conceptos que atañen a la elaboración de un glosario para aplicarlos a la propuesta. Para el desarrollo de conceptos y metodologías lingüísticas (lexicográficas, lexicológicas y de terminología), el punto de partida será el trabajo de autores como Giovanni Adamo, Isabel Santamaría Pérez, Gustavo Filsinger, José Martínez de Sousa, Isabel Cabré y Elena Bajo Pérez.

Una vez descritas las bases teóricas, se realizó un listado para seleccionar las entradas del glosario y se hizo una búsqueda en distintas fuentes para la

elaboración de la primera definición en cada una. El corpus del que fueron tomadas las entradas se basa en un manual hipotético de bombonería y otros criterios descritos posteriormente en el cuerpo de este trabajo. Cabe señalar que esta investigación parte de un prototipo del manual mencionado, ya que durante mis años de docencia he elaborado material didáctico para las asignaturas que he impartido sobre chocolatería y bombonería. Este material requiere ser pulido y sometido a una metodología profesional para la elaboración de un manual con el debido rigor académico, la escritura de este trabajo, fruto de mis estudios en el área de lengua y literatura, sientan las bases para ello, posibilitan la conjunción de dos disciplinas y así se forma el punto de partida de un trabajo posterior, necesario en la disciplina gastronómica.

Una vez que el listado tentativo de entradas estuvo listo, se procedió a buscar una definición para cada fuente y se elaboró un ejemplo completo en donde se aplicaron los conceptos argumentados en cada decisión. Y, finalmente, se elaboraron las conclusiones a las que llevó el trabajo.

El contenido de esta tesis se desarrolla en cinco apartados: la bombonería, el glosario como herramienta del aprendiz de bombonería, los glosarios en gastronomía, fundamentos teóricos para la elaboración de un glosario y el desarrollo de la propuesta.

La bombonería contiene información histórica, definiciones que ayudarán a comprender qué es y cómo se entenderá la bombonería en este trabajo, así como la relación que existe de este oficio con el pueblo mexicano.

El glosario como herramienta del aprendiz de bombonería explica cuestiones históricas y características de los glosarios. Igualmente ahonda en cómo son los glosarios que se pueden encontrar sobre el tema gastronómico.

Los glosarios en gastronomía es un apartado que describe una selección representativa de los materiales léxicos del tema que se pueden encontrar actualmente en México, así como un análisis de estos para encontrar los modelos que servirán de base para los objetivos de este trabajo.

Fundamentos teóricos para la elaboración de un glosario desarrolla los conceptos básicos que deben tomarse en cuenta para la elaboración de un glosario

como: *corpus*, criterios de selección, usuario, micro y macroestructura, indicaciones de uso, definiciones y soporte.

Desarrollo de la propuesta usa la información de los apartados anteriores para argumentar las decisiones metodológicas usadas en la propuesta de glosario que se plantea, como: perfil del usuario, *corpus*, selección de entradas, micro y macroestructura, y bloques temáticos. Además, muestra una recopilación de una primera fuente de cada entrada seleccionada, desarrolla un ejemplo de artículo lexicográfico con la metodología propuesta y expone las conclusiones generales del trabajo.

El resultado más importante de esta investigación es un ejemplo completo de cómo desarrollar un artículo lexicográfico para un glosario: desde la selección de palabras a definir hasta la elaboración de una definición que, aunque en este caso se enfoca en la bombonería, puede aplicarse a cualquier oficio, pues al ser una propuesta ejemplificada, se puede sustituir el tema, las entradas y el *corpus* base para abordar otros proyectos.

Además, se propone un listado de entradas del tema de bombonería en el que se puede aplicar la misma metodología que en el ejemplo, y en el que ya hay un primer paso dado en la recopilación de fuentes, pues cada lema tiene una definición previamente seleccionada.

El objetivo es, con las bases desarrolladas en este trabajo, aportar en un futuro la experiencia doble adquirida en ambas áreas, con el fin de elaborar un glosario específico; por ello, este trabajo constituye un primer paso para lograrlo.

1. La bombonería

Existe un largo trayecto cultural, histórico y tecnológico, desde que el hombre comenzó a comer la pulpa del cacao en las selvas amazónicas, hasta que las semillas del fruto fueron tratadas para lograr la confección del chocolate que se conoce y consume hoy en día.

La materia prima es el cacao, pero sus derivados son tan distintos que quien no conoce su relación, difícilmente podría adivinarla si probara los productos por primera vez. El cacao y el chocolate son insumos muy complejos, que están relacionados directamente y se usan en una gran cantidad de preparaciones de repostería, e incluso en cocina salada.

Son tantas las aplicaciones de la chocolatería que es común que la bombonería se estudie de forma muy superficial dentro de la chocolatería, pero en mi experiencia, la bombonería debería tratarse como una rama de especialidad de la chocolatería, por los conocimientos previos y el nivel técnico que requiere su ejecución.

1.1. Historia y origen del término “bombonería”

Hay varias versiones acerca de cómo surgieron los primeros bombones, pero en general se ubica su creación a principios del siglo XVII.

La versión más extendida atribuye el descubrimiento al chef de Luis XIV, quien le presentó al rey fruta bañada en chocolate. Al probarlas, el rey exclamó: “*bon bon*”. Es decir “bueno bueno”. De ahí el nombre con el que se conocería este producto posteriormente.¹

La segunda versión indica que fue creado como un regalo que disminuyera la tensión de las tareas políticas y administrativas entre Francia, España, Alemania y el Sacro Imperio Romano, durante el tratado de Ratisbona.

¹ “El origen del bombón, una historia muy dulce”, Embassy Madrid, consultado el 9 de junio de 2022. <https://www.embassy.es/el-origen-del-bombon-una-historia-muy-dulce/>

[E]l rey Luis XIV envía a su cocinero como observador de Ratisbona al conde alemán Choiseu du Plesis Praslin, y éste le presentó la primera forma de bombón un praliné y lo nombró así en honor a su señor, consistía en una mezcla de almendras o avellanas con azúcar, y posteriormente lo recubrió con chocolate que en esa época empezó a ser un producto muy cotizado.

Éste le presenta al conde Plesis Praslin una mezcla de frutos secos con azúcar cubierta de chocolate. Este tipo de relleno sería conocido posteriormente como praliné en honor al conde.²

Si bien las historias sobre el origen del bombón son distintas, ambas involucran al rey Luis XIV y a su personal de servicio.

1.2. Definición y características del bombón

Se puede entender por bombonería el espacio físico donde se fabrican y comercializan bombones, así como la disciplina u oficio que se encarga de su elaboración.

Se dice, entre chocolateros, que la joya de la corona del chocolate es el bombón, porque requiere un conocimiento profundo del chocolate, que es su principal insumo de manufactura, además de que un error técnico en cualquier parte del proceso puede arruinar el resultado, aunque se haya hecho todo lo demás de forma adecuada.

Ahora bien, si la bombonería se encarga de las cuestiones referentes a la elaboración de bombones, parece pertinente describir exactamente qué es un bombón. Así, un bombón es un pequeño chocolate relleno que se puede consumir de un solo bocado. En general, se trata de chocolate temperado que encierra o cubre algún relleno. Lo más común es que este relleno sea una *ganache* saborizada, pero pueden ser también: frutos secos, compotas, helado, *praliné*, *crumbles*, malvavisco, licores, untuosos, etc.

² Ver Linda Collister en Diana Carolina Vallejo Delgado. *Elaboración artesanal de nuevos bombones y trufas con chocolate* (Universidad de Cuenca. Facultad de Ciencias de la Hospitalidad, Cuenca, 2011), 23.

La RAE define bombón de la siguiente forma:

bombón

Del fr. *bonbon*; literalmente 'bueno, bueno', voz creada en el lenguaje infantil.

1. m. Pieza pequeña de chocolate, que en su interior puede contener licor, crema u otro relleno.
2. m. *coloq.* Persona joven especialmente atractiva.

bombón helado

1. m. Helado recubierto de una capa de chocolate.

Se observa que la voz original proviene del francés y se grafica “*bonbon*”. Esta mezcla consonántica resulta antinatural en el español, por lo tanto, en su forma castellanizada se usa el vocablo “bombón”. Al ser un vocablo que admite flexión y derivación en español, para efectos de este trabajo se utilizará la forma castellanizada.

Es necesario aclarar que en México la palabra “bombón” suele usarse como sinónimo de “malvavisco”³. Pero se trata de productos distintos, ya que la bombonería es una especialidad de la repostería y se refiere a la elaboración de chocolates rellenos, mientras que los malvaviscos son productos dulces aireados elaborados a partir de azúcar y estabilizantes.

³ Malvavisco o bombón

Categoría: Preparación

Golosina elaborada con azúcar, claras, saborizantes y grenetina, cubierta con azúcar glass y almidón, lo que le da un aspecto polvoriento. Los colores tradicionales son el blanco y el rosa, aunque en los últimos años ya se producen con otros colores. Al parecer, la forma que se conoce deriva de una variedad muy popular en los países anglosajones. Algunas personas los ensartan en tenedores o palitos y los queman ligeramente en el fuego hasta que se doran y se suavizan. Con la misma masa que se emplea para elaborar el malvavisco se producen paletas cubiertas de chocolate, que gustan mucho a los niños.

Larousse Cocina. *Malvavisco o bombón*. *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. Consultado el 27 de diciembre de 2022. <https://laroussecocina.mx/palabra/malvavisco-o-bombon/Malvavisco>

A continuación, se describen las partes y características de un bombón:

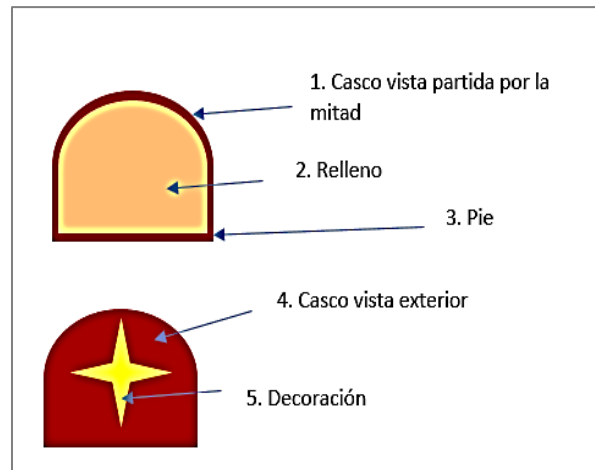


Figura 1. Esquema de las partes del bombón.⁴

1. El casco o cubierta está hecha de chocolate temperado; debe ser uniforme en su grosor.

2. El relleno puede ser *ganache*, gel, *praliné*, pastas, fruta, frutos secos, *crumble* o composiciones de varios elementos. Se deben tomar en cuenta distintos aspectos en su formulación para que el casco no reviente, sude o fermente. También es necesario cuidar la textura y la cantidad que se usa para rellenar.

3. El pie debe ser del mismo grosor que el casco y exige la misma uniformidad y trabajo de temperado.

4. El casco debe ser brillante, firme y resistente

5. Existen diferentes técnicas de decoración en bombonería. Dependiendo de la técnica y el resultado que se busque serán las características que se evalúen.

Como pasa en la mayoría de las categorizaciones, existe un modelo que es perfectamente identificable y que no genera problemas; sin embargo, en ocasiones surgen objetos que se van alejando de este modelo, pero mantienen ciertas características que hacen dudar si el objeto aún está dentro de lo que se busca categorizar.

Antes se tenía una idea más o menos clara de lo que era un bombón, pues la escuela clásica era muy purista, incluso en cuanto a los sabores adecuados para

⁴ Aguilar Carrillo Alejandra, 7/11/22, Material didáctico inédito para clases de Chocolatería y Bombonería.

este tipo de productos. Actualmente, los artesanos chocolateros experimentan con distintos sabores como verduras, liofilizados, frutas o productos representativos de la región a la que pertenecen, pero que no eran tan comunes en la cocina dulce, como mole o curry, además de que varían el tamaño de sus productos, los tipos de rellenos o hasta la presentación.

Unos de los bombones más clásicos son los de corte, que consisten en *ganache* o rellenos lo suficientemente estables para que se mantengan sólidos al enfriarse y que, posteriormente, se bañan con una capa de chocolate temperado. Lo anterior le da dos texturas al producto y lo convierte en una porción, tamaño bocado, de chocolate que contiene un relleno.



Figura 2. Fuente: Amaya, David. *Trufa de frambuesa*. Imagen digital. Instagram, @corazonamargo.mx, 25 de septiembre de 2019. sitio web. 26 de abril 2022. [Disponible en <https://www.instagram.com/p/B22uU9CADP1/>]

Sin embargo, las trufas trampadas difieren de esta preparación únicamente en el sentido de que las trufas se forman directamente al tomar una porción de *ganache* a la que se le da una forma redonda para cubrirlo de chocolate temperado después.



Figura 3. Fuente: dattes.fourrères.chlef. *Sin título*. Imagen digital. Instagram, @dattes_chlef, 25 de septiembre de 2019. sitio web. 25 de junio 2021. [Disponible en <https://www.instagram.com/p/CQi6h1PH2Vs/>]

La preparación parece esencialmente la misma. Al grado que, al buscar en redes sociales el producto de artesanos que comparten el resultado de su trabajo, se encuentran etiquetas de trufa en fotografías de cualquiera de los dos productos.

La siguiente imagen muestra una serie de bombones de molde, que son preparaciones en las que primero se elabora, en un molde, un casco hueco con chocolate temperado, que posteriormente se rellena y se sella.



Figura 4. Fuente: Coppel, Melissa. *I will celebrate [...]*. Imagen digital. Instagram, @melissacoppelchocolatier. 7 de julio 2021. sitio web. 26 de abril 2022. [Disponible en https://www.instagram.com/p/CRC_q7arJpO/]

Estos moldes suelen ser de policarbonato. Generalmente, la forma de éstos no importa, siempre que permitan que el chocolate desmolde.

Los tamaños suelen ser muy variados, al grado de que el largo puede hacer dudar si aún se trata de un bombón o de una barra rellena. En teoría, para ser

bombón debería poder consumirse cómodamente de un bocado, pero ese criterio puede ser muy relativo, lo que hace muy difícil delimitar al bombón en ese aspecto.

En el caso de las barras, aunque sean una porción de chocolate macizo que está rellena de otro elemento, el que sea necesario comerlas de varias mordidas y no cómodamente en un solo bocado, las saca de la categoría tradicional de bombón.

Por ejemplo, existen ciertos productos que son chocolates rellenos, y la técnica con la que se elaboran es prácticamente la misma que la de un bombón de casco, pero su tamaño es mayor que el de un bombón, lo que haría que no fuera posible comerlo de un bocado cómodamente para la mayoría de las personas.



Figura 5. Fuente: Coppel, Melissa. *I Memory Monday [...]*. Imagen digital. Instagram, @melissacoppelchocolatier. 16 de agosto 2021. sitio web. 26 de abril 2022. [Disponible en <https://www.instagram.com/p/CSpDkKSFZyn/>]

O bien, el conflicto podría surgir de la forma del molde, pues sería posible argumentar que uno tiene claramente una forma de barra, sin importar si está rellena o no.

También existen cuestiones como las del siguiente ejemplo, en el que se usan los moldes tradicionales y la técnica de bombón de molde, pero en lugar de sellarse con un pie plano en la base, se unen dos mitades de la esfera. Lo anterior transforma la pieza en un elemento más grande.



Figura 6. Fuente: Utzon-Frank, Kia. *we're producing [...]*. Imagen digital. Instagram, @brik.chocolate 2 de febrero 2021. sitio web. 26 de abril 2022. [Disponible en https://www.instagram.com/p/CKyyh_ZnRGG/]



Figura 7. Fuente: Utzon-Frank, Kia. *Redefine a surface [...]*. Imagen digital. Instagram, Qbrik.chocolate. 11 de julio 2020. sitio web. 26 de abril 2022. [Disponible en <https://www.instagram.com/p/CCgVU46BJCm/>]

Existen elaboraciones de chocolatería que tienen características similares a los bombones, como los *mediants* o músicos. Estos son porciones planas y pequeñas de chocolate temperado que se decoran con algún elemento seco que aporta sabor y textura; por ejemplo: nueces, semillas o frutas secas.

La diferencia con los bombones es que en los músicos el acompañamiento está sobre la porción de chocolate, mientras que en el bombón debe existir un relleno y una cubierta.



Figura 8. Fuente: Chocolates | Esencia Kcao. *Los mediantes [...]*. Imagen digital. Instagram, @esenciakcao. 22 de agosto 2019. sitio web. 26 de abril 2022. [Disponible en <https://www.instagram.com/p/B1eC1N3pvL0/>]

Se considera que los músicos se acompañan con alimentos en trozos que no contengan humedad como semillas, frutos secos, fruta liofilizada o fruta cristalizada, mientras que los bombones usualmente están acompañados de rellenos untuosos; se pueden usar los mismos ingredientes, pero suele cambiar la textura, ya que en el bombón el relleno normalmente no es en seco y debe ir totalmente cubierto para evitar que se estropee.

Sin embargo, existen bombones que se componen de un casco de chocolate semiabierto, en el que es posible observar el relleno, ya que se trata de trozos en seco de alimentos como nueces, semillas, frutas liofilizadas, etc. Al describir estos bombones pareciera que se trata de un músico “inverso”, con sus ingredientes semiencerrados.



Figura 9. Fuente: Óblast de Moscú. *Сапожник без сапог [...]*. Imagen digital. Instagram, @chocolat_jasmin. 7 de junio 2019. sitio web. 26 de abril 2022. [Disponible en <https://www.instagram.com/p/ByZocXnITGW/>]



Figura 10. Fuente: IMPLAST Chocolate Moulds. *Sin Título*. Imagen digital. Instagram, @implast_chocolate_moulds.14 de marzo 2021. sitio web. 26 de abril 2022. [Disponible en <https://www.instagram.com/p/CMZYxLUHF4J/>]

En el siguiente caso se podría pensar que, si el relleno fuera líquido o semilíquido, debería ser distinto y el bombón estaría totalmente cubierto, pues tradicionalmente se consideraba un error técnico que existieran partes del bombón descubiertas, por las cuales pudiera entrar aire al relleno; no obstante, es posible encontrar productos como el de la figura 11, en el que el relleno está expuesto y el casco funge solo como un recipiente.



Figura 11. Fuente: IMPLAST Chocolate Moulds. *Sin Título*. Imagen digital. Instagram, @implast_chocolate_moulds. 20 de octubre del 2020. sitio web. 26 de abril 2022. [Disponible en <https://www.instagram.com/p/CG90guaHmpY/>]

Incluso en preparaciones mucho más sencillas como una fresa cubierta de chocolate, en la que estrictamente se estaría hablando de una capa de chocolate que contiene un relleno, podría existir un debate al respecto de la naturaleza de este producto.

Hasta cierto punto se puede discutir si se está hablando de un chocolate relleno o de una fruta cubierta, pues ambas afirmaciones son posibles, si se atienden las cuestiones técnicas.



Figura 12. Fuente: Montiel, Mao. *Dulces a medida [...]*. Imagen digital. Instagram, @dolcenero_chocolateria. 14 de abril del 2020. sitio web. 26 de abril 2022. [Disponible en <https://www.instagram.com/p/CNqLNLFnEKq/>]

Como se puede observar, existen productos que están en el límite de lo que se podría considerar un bombón, ya sea por su tamaño, técnica, acabado o hasta por el orden en el que están acomodados sus ingredientes. Puede haber criterios rigurosos que solo consideren bombón a lo que se adapte a las familias de rellenos, formatos y concepción clásica de los bombones y, por lo tanto, de la bombonería; sin embargo, actualmente el término se ha vuelto mucho más flexible, pues los mismos chocolateros han comenzado a explorar y rebasar esos límites, lo que permite incluir una variedad más amplia de productos.

Es importante fijar un punto de partida en cuanto a cómo se entenderá el objeto de estudio; por lo tanto, en este trabajo se reconoce como bombonería a la disciplina técnica que implica los aspectos relacionados a la producción de chocolates rellenos, en general, es decir, sin atender a minucias técnicas o de volumen.

1.3. El oficio de bombonería en México: del cacao a nuestros días

Las semillas de cacao recorrieron un extenso camino cultural y temporal para llegar al chocolate sedoso y liso con el que se elaboran bombones en la actualidad. Es necesario conocer la historia del chocolate para entenderlo realmente. Es decir, cuándo deja de ser cacao para convertirse en chocolate, y cómo fue que el paso de

tablillas de mesa al chocolate para repostería fluido y crocante que se usa hoy en día.

Pasó mucho tiempo desde que los primeros indígenas descubrieron la semilla y la usaron en bebidas fermentadas o consumieron la pulpa del fruto, hasta la confección de lo que hoy se conoce como chocolate. Se sabe que “el árbol del cacao es originario de América entre el México meridional y la cuenca septentrional de amazonas”⁵; sin embargo, “[a]ctualmente se debate si los granos de cacao migraron naturalmente, es decir, dispersadas por roedores, monos y murciélagos, o si fueron transportadas por el hombre”⁶.

Se cree que el consumo de las semillas de cacao fue casual, ya que la semilla fermenta por sí sola gracias al mucílago que la recubre. Así que, si algún ser humano se encontró con ellas, pudo haberlas recogido, tostado para secarlas, molerlas y consumirlas.

Aunque no haya una constancia de un primer viaje migratorio de las selvas amazónicas a las mesoamericanas, se considera que el uso del cacao debió ser anterior a las fechas de los restos arqueológicos encontrados con teobromina en tierras olmecas, Belice, Guatemala y Honduras. Prueba de ello es que en el Templo de Cantón de Palanda de la cultura mayochinchi, en Ecuador, el arqueólogo Francisco Valdez encontró en una tumba vasijas ceremoniales con residuos de cacao que indicaban que el grano había sido tostado previamente. La prueba de carbono 14, hecha en 2011 por la doctora Sonia Zarillo, de la Universidad de Calgary, en Canadá, confiere una antigüedad de 5300 años a las vasijas mayochinchi; es decir datan del 3500-3350 a.C. aproximadamente. Este hecho revela que el cacao fue domesticado y cultivado en la región amazónica 1500 años antes que lo que las evidencias muestran en Mesoamérica⁷.

Según una leyenda tolteca, Quetzalcóatl robó el árbol del cacao del paraíso en donde vivían los dioses y plantó un arbusto en Tula para dotar a la civilización de sabiduría. Pidió ayuda a sus hermanos *Tláloc* y *Xochiquétzal* para que el árbol

⁵ Carla Bardi, *El libro de oro del chocolate*. (Barcelona-España: editorial Robinbook, 2007), 17.

⁶ Luis Robledo, *Larousse del chocolate* (México, editorial Larousse, 2018), 16.

⁷ Ver Jordi Roca e Ignacio Medina, *Casa cacao. El viaje de vuelta al origen del chocolate* (Barcelona-España: editorial planeta, 2018), 93.

diera frutos y enseñó a las mujeres a tostar y moler las semillas para “batirlas con agua para crear la bebida que hasta ese momento era exclusiva de los dioses”⁸.

Los pueblos mesoamericanos dieron un gran impulso al cacao en su cultura. Para ellos, se trataba de un elemento sagrado y le conferían tanto valor que incluso era utilizado como moneda y parte de los tributos exigidos en las ciudades de la triple alianza. Existen algunas fuentes que afirman que “[e]n cuanto al origen de la palabra ‘cacao’, se puede remontar al término *kakawa* de la cultura olmeca”⁹, pero es más extendida la atribución del vocablo al náhuatl *cacáhua*.

Se han encontrado vasijas que contienen restos de componentes de cacao que datan de hace 3,800 años en tierras olmecas y se les atribuye la domesticación del grano. Posteriormente, sus secretos de elaboración pasaron a la civilización maya, quienes le dieron gran difusión y, por último, a los aztecas. No se sabe dónde comenzó la domesticación del árbol, pero las teorías apuntan a Mesoamérica. O bien, pudo haberse dado en la cuenca del Amazonas de forma independiente y paralela.

Existe evidencia que indica que en Mesoamérica se consumía el grano y en Sudamérica la pulpa. Una de las hipótesis de esta diferencia en el consumo apunta a que en el “Amazonas abundaban distintos tipos de plantas con niveles elevados de compuestos estimulantes, como el mate y el guaraná, que requerían de un procesamiento menos complicado y tardado que el grano de cacao para obtener efectos estimulantes similares”¹⁰.

Los pueblos mesoamericanos consumían el cacao fermentado, tostado y molido en metate hasta obtener una pasta que se batía con agua fría para generar la bebida espumosa denominada *xocolatl*¹¹ *dal cacahuatl*. Para los aztecas, esta bebida tenía un carácter ritual. Acostumbraban a consumir el cacao “[...] a la caída del sol, según la ceremonia local, y les era servido por las mujeres, las concubinas y los siervos mexicanos.”¹² La bebida estaba restringida a la élite religiosa,

⁸ Robledo, *Larousse*, 24.

⁹ Bardi, *El libro*, 18.

¹⁰ Robledo, 24.

¹¹ Del náhuatl *xochoc*: cosa agria y *atl*: agua

¹² Bardi, 14.

miembros de la nobleza y guerreros. Los plebeyos lo consumían en eventos especiales como matrimonios o celebraciones religiosas.

En *La verdadera historia del chocolate* se plantea que, en 1502, en el cuarto viaje de Cristóbal Colón, se dio el primer contacto de los europeos con “las almendras de cacao”, como ellos las llamaron, pero la bebida consumida por los indios no fue del gusto de los españoles al principio.

Cuando Hernán Cortés llegó a México con su ejército, descubrió en el palacio de Moctezuma¹³ una enorme provisión de granos de cacao, lo que llamó la atención de los españoles. De esta forma, conocieron las habas de cacao, el tratamiento y las propiedades que se le adjudicaban, además de la manera en la que se consumía.

Los cronistas entran en debate al ubicar el encuentro del azúcar con el cacao, que daría nacimiento a la bebida que hoy se conoce como chocolate. Algunos sitúan el hecho en 1534, en las cocinas del monasterio de Piedra de la orden Císter, en Zaragoza. Otros apuntan que fue en 1529, en el obrador del convento de Santa Catalina de Siena, en Oaxaca, México.

En 1544, fue la primera presentación documentada del cacao en una corte española. Cuando la delegación q'eqche de Guatemala lo ofrendó a Felipe II en forma de bebida “*txocolatl*, que los cronistas españoles empiezan a traducir del náhuatl al castellano para transformarla en “chocolate”¹⁴. La bebida no gustó mucho por su naturaleza amarga y ácida. Incluso, a principios del siglo XVI, cuando empezó a darse a conocer en Europa, se consideró un fármaco.

En cuanto a las semillas, estas se adaptaron a las especias y al gusto español, se hizo muy popular la bebida. Si bien los indígenas preferían vainilla, miel, agave o chile, los españoles se inclinaban por anís, canela, almendras, avellanas y azúcar. Además de que, estos últimos, acostumbraban a tomar la bebida caliente.

Durante el siglo XVI, la fórmula para preparar el chocolate se extendió y empezó a ser consumido en las cortes de Europa. Aun cuando no tenía un carácter

¹³ Príncipe enojado, en Náhuatl.

¹⁴ Ver Roca y Medina, *Casa cacao*, p. 97.

ritual religioso, sí mantuvo su estatus de élite en un principio y se hicieron muy populares las “casas de chocolate”, que eran establecimientos donde se podía consumir la bebida. Esto reunía grandes personalidades de la política y pensadores de la época.

En el siglo XVII, el chocolate ya era muy popular en Europa; sin embargo, fue 1700 que las grandes plantaciones africanas en colonias inglesas y francesas hicieron más accesible el cacao, pues el clima era favorable para sembrarlo en grandes cantidades, además de que se usaba mano de obra esclava producirlo, lo cual abarataba los costos del insumo. La industria del chocolate también evolucionó; por ejemplo, en 1776 *monsieur* Doret sustituyó el metate manual, que usaban originalmente los pueblos precolombinos, por una máquina hidráulica.

El consumo del chocolate seguía siendo en bebidas. Ya fuera de forma manual o por medio de máquinas, se buscaba conseguir una pasta que, posteriormente, se endurecía y podía usarse al disolverse en agua o leche. Las tabletas eran de textura rugosa y áspera, además de ser sumamente duras como para consumirse en forma sólida.

El producto ya era muy popular tanto en España como en México y, aunque mantuvo su estatus elitista, perdió su carácter sagrado. Cabe mencionar que también comenzó a integrarse a las comidas, para preparar alimentos como moles y bizcochos elaborados en conventos.

En 1828, el químico y chocolatero Coenraad Johannes Van Houten patentó un proceso para separar la torta de cacao (sólidos) de la manteca de cacao (materia grasa) a partir de la base o licor. Básicamente desgrasó los sólidos del cacao, lo que dio nacimiento a la cocoa o cacao en polvo.

Los sólidos pasaban por un tratamiento alcalino y podían pulverizarse. De este modo, era más fácil transportarlos, duraban más, era más fácil la disolución en un líquido caliente y el sabor también resultaba agradable en las bebidas. La textura era distinta a la de la bebida densa y espumosa de los españoles, pues hacía falta la grasa de la manteca de cacao en esta preparación. A este producto, se le conocería como chocolate holandés.

En 1847 la Revolución Industrial repercutió en la forma en la que se habían elaborado chocolates. La empresa *J. S. Fry & Sons* “descubrió un método para mezclar el licor de cacao con azúcar y manteca de cacao fundida produciendo así una pasta más líquida y menos viscosa. Esta se podía verter en un molde que al enfriarse se endurecía.”¹⁵ Así, comenzaron a elaborarse las primeras tabletas de chocolates sólido comestible que los Fry’s denominaron “*chocolat délicieux à manger*” o ‘delicioso chocolate para comer’. Posteriormente, en “1866 lanzaron al mercado la primera tableta de chocolate producida en masa llamada *Fry’s chocolat cream*”¹⁶.

A partir de esta tecnología, los artesanos chocolateros comenzaron a experimentar con técnicas nuevas y salieron al mercado diversos productos hechos a partir de chocolate.

El chocolate en tableta de esta época es muy distinto de la tableta rugosa y granulada que se usaba para disolverse. La primera fábrica de chocolate para consumo sólido se inauguró en Turín en el año 1800. Por eso, en Italia comenzaron a formarse los primeros artesanos chocolateros. Luego, el conocimiento y la manufactura del producto se extendió por varias partes de Europa.

Los Cadbury, de Birmingham, fueron grandes empresarios de la industria chocolatera. En 1868, instalaron una máquina Van Houten y sacaron a la venta la primera caja de bombones. Posteriormente, los suizos como Luois Cailler llevaron las bases técnicas de los artesanos italianos a sus propias fábricas e hicieron grandes aportaciones a la elaboración del chocolate.

En 1879, Daniel Peter incorporó leche en polvo¹⁷ en sus tabletas y con esto creó el chocolate lácteo o de leche.

En ese mismo año Rudolph Lindt, otro productor de chocolate suizo aumentó la cantidad de manteca de cacao de su fórmula y creó el procedimiento de conchado (*concheado* o *conchage*). En dicho proceso se remueve y presiona el chocolate líquido constantemente hasta que el roce y el calor le confieren a la masa el aroma y el grado de fluidez deseados.¹⁸

¹⁵ Bardi, 27.

¹⁶ Robledo, 24.

¹⁷ Invento desollado a partir de una técnica elaborada por su compatriota Henry Nestlé.

¹⁸ Bardi, 29.

El resultado de este proceso lograba una textura tan tersa y fluida que para describirlo Lindt tomó prestado el término *fondant* de la repostería clásica, que hacía referencia a una crema de azúcar aterciopelada que se usaba para decorar en pastelería y tenía la particularidad de fundirse en la boca.

Después, esta variación en la cantidad de manteca de cacao contenida en el chocolate sería importante para hacer una diferencia entre chocolate y cobertura (o chocolate *fondant*). La cobertura se utilizaría en confitería y bombonería debido a que, al requerir por lo menos un 30% de manteca de cacao en su contenido, sería más apropiada para cubrir y moldear.

Otro aporte de los suecos tiene lugar en la empresa familiar Toblerone en el siglo XIX. Ellos implementan en sus chocolates un proceso de templado¹⁹. Este consistía en calentar el chocolate hasta fundirlo, enfriarlo y calentarlo de nuevo controlando temperaturas. Esto le daba un acabado brillante, uniforme y más oscuro al producto. Durante esta época, el chocolate se encontraba en la transición de ser un bien de lujo, a una golosina comercial. En ese clima, surgen empresas americanas como *Hershey's* y *M&M*.

A finales del siglo XX, la demanda de chocolate era tan alta que hubo escasez de cacao; por ello, muchos productores optaron por agregar a sus mezclas otros productos de bajo costo para aumentar el rendimiento. “Algunos de los ingredientes que se añadían eran leguminosas y féculas de cereales, mantecas de origen de animal y aceites o yemas; incluso algunas fuentes mencionan la adición de ladrillo o plomo rojo”²⁰.

Obviamente, las propiedades del chocolate y la calidad disminuyeron, por lo que hubo quejas del consumidor; ello llevó a las autoridades a crear leyes que regularan la producción de alimentos derivados del cacao. Todavía hoy existen normas comerciales que sirven para regularizar la manufactura del chocolate, ya que existen en el mercado muchas imitaciones o sucedáneos. Para la regulación, se toman en cuenta aspectos como la declaración de propiedades, aditivos,

¹⁹ Término proveniente de la industria metalúrgica que consiste en controlar las temperaturas en los procesos de fundir y enfriar el material para dar más fuerza y brillo al producto.

²⁰ Robledo, 35.

proporciones, prácticas de fabricación, información nutrimental, entre otros aspectos.

Se ha presentado hasta ahora una compilación general de los cambios que han sufrido los productos derivados del cacao: las bebidas mesoamericanas como *kakaw* y *xocolatl*, el chocolate español, el chocolate holandés, las tabletas y las golosinas. Se puede afirmar, entonces, que todo chocolate real parte de un mismo origen: las semillas del árbol *Theobroma cacao*.²¹

El cacao es una materia compleja. Posee notas profundas y variadas que dependen del clima, suelo, variedad y hasta cultivos cercanos. El cacao expresa su personalidad desde que madura en la mazorca. Las semillas pueden ser “astringentes, amargas, estimulantes, vestidas de morado a blanco. Cuando estas fermentan ofrecen notas de casi todas las variedades de fruta: cereza, fruta de la pasión, plátano, frutos silvestres, encurtidos y avinagrados... en registro fresco y en registro confitado. Y ya una vez secas afloran notas a té negro, tabaco o madera como velo de complejidad madura, esperando a ser descubierta.”²² Toda esa complejidad se expresa en el producto final conocido como chocolate.

Como se puede observar, mucha de la historia del insumo base de la bombonería comenzó en nuestra tierra, pero la mayor parte se desarrolló en el viejo continente. Durante mucho tiempo los países productores de cacao exportaron prácticamente toda su cosecha para la elaboración de chocolate en fábricas europeas.

Incluso hoy en día, muchos mexicanos no conocen el chocolate real, el que viene de los granos de cacao de alta calidad que se produce aquí mismo. La mayoría del chocolate que se comercializa en México es chocolate de golosina, que tiene poco o nada de cacao, pues se trata, en muchas ocasiones, de sucedáneos saborizados o, en el mejor de los casos, chocolates de mesa que, si bien están elaborados con cacao real, no tienen el proceso adecuado para ser usados como insumo base para chocolatería o bombonería.

²¹ Proveniente del griego: *Theos*: dios y *broma*: alimento. Nombre dado en 1753 por el botánico sueco Carl Nilsson Linnæus y que significa “alimento de los dioses”.

²² Roca y Medina, 11.

Durante mucho tiempo, se perdió la pista a los procesos de manufactura del cacao, debido a que eran secretos muy bien guardados por la industria. Así que las técnicas y la maquinaria para la elaboración de chocolate no estaban disponibles en la mayoría de los países productores de cacao.

Recientemente, hace apenas un par de décadas, surgieron grupos cacaoteros que comenzaron a organizarse para adquirir los conocimientos y las herramientas para procesar su misma producción, ya que las grandes marcas no estaban dispuestas a pagar un precio razonable por las cosechas. El grado de abuso fue tan alto en la producción de cacao que se hizo común el trabajo infantil y la esclavitud; sin embargo, no sucedió lo mismo con el chocolate, ya que, como se sabe, este es un insumo caro y valorado que genera mucha riqueza para sus productores. Son tristemente recientes y escuetas las medidas que la industria ha tomado al respecto.²³

Aun así, ha habido avances, y poco a poco el conocimiento se fue extendiendo por Latinoamérica. Actualmente muchas fincas productoras de cacao también procesan sus propios granos de forma tan eficiente que ganan concursos internacionales por su calidad. Algunos ejemplos de ello son Chocolates Wolter, La Rifa, Ta.Cho, entre otros.²⁴

Este regreso del cacao, ahora con el conocimiento de su potencial en manos mexicanas, ha generado un despertar en la curiosidad de los reposteros de este país. Existe un interés en conocer y dominar a profundidad el insumo. Aunque la técnica y la escuela clásica de la chocolatería es de tradición europea, en México aún continúa el aprendizaje para reintegrar el chocolate a cultura, porque el origen de este insumo está muy arraigado a las raíces del país.

Muchos chocolateros consideran al bombón como la joya de la corona de la chocolatería, por la cantidad de técnica y conocimiento que requiere su ejecución,

²³ *La esclavitud en la industria del chocolate*. Food Empowerment Project. Consultado el 27 de abril de 2022. <https://foodispower.org/es/trabajo-humano-esclavitud/la-esclavitud-en-la-industria-del-chocolate/>

²⁴ Ver *Cuatro chocolates mexicanos que ganaron premios internacionales en 2018*. Animal Gourmet. Consultado el 28 de abril de 2022. <https://www.animalgourmet.com/2018/09/28/chocolates-mexicanos/>

sin embargo, la elaboración de bombones no era tan practicada en nuestro país. Actualmente es un área de gran interés para los reposteros mexicanos y, aunque ya existían algunas chocolaterías antiguas en México, las técnicas que usaban eran muy básicas y los productos no eran tan populares, debido a que mucha gente no entendía por qué eran mucho más caros que otros chocolates que pueden comprarse en tiendas o centros comerciales. Cuando el chef José Ramón Castillo fundó su chocolatería *QUE BO!*, *chocolatería mexicana evolutiva* en 2004, el modelo europeo del negocio de la bombonería se hizo popular y fue adaptado a las tendencias contemporáneas y al paladar mexicano con sabores como chicle ‘motita’ de plátano, ‘sugus’ de uva, ‘boing’ de guayaba, café de olla, mango con chamoy y pan de muerto.²⁵

En estos años han surgido muchas otras chocolaterías que ofrecen bombones. Tanto en la del chef Castillo, como las otras, tienden a aceptar estudiantes, becarios y/o practicantes a los que forman en chocolatería y bombonería. Esto podría tratarse de una reminiscencia del modo en el que se formaban los artesanos en los gremios medievales, quienes aprendían oficios como panadería o pastelería de los oficiales y maestros; estas prácticas fueron el precedente de los sindicatos y colegios profesionales que se formalizaron posteriormente en muchas disciplinas.

Antes de este furor por el chocolate, era necesario viajar a otros países para aprender el oficio. Actualmente, además de las pasantías en las chocolaterías, existen cursos presenciales o en línea impartidos por escuelas y plataformas de educación, e incluso material gratuito en redes sociales donde es posible encontrar información valiosa al respecto.

Comparada con toda la historia detrás del chocolate, la llegada de este a nuestro país es relativamente nueva. Un par de décadas es poco tiempo para generar expertos como los que hay en lugares en donde el insumo se considera el pan de cada día. Es necesario que exista material diseñado para formar a las nuevas generaciones de chocolateros mexicanos.

²⁵ *Chocolatería mexicana evolutiva de José Ramón Castillo*. QueBo! Consultado el 28 de abril de 2022. <https://quebo.com.mx/>

2. El glosario como herramienta para el aprendiz de bombonería

La lengua es un sistema complejo. Para su estudio es necesario dividirla en varios niveles que se interrelacionan. De este modo es posible estudiar, describir y trabajar con fenómenos específicos. El nivel de interés de este trabajo es el léxico, que es estudiado a través de diferentes disciplinas y enfoques.

La lengua puede entenderse como un vehículo que refleja el entendimiento del mundo en el tiempo y el espacio en el que se desarrolla el hablante. Por lo tanto, en los fenómenos lingüísticos inciden factores de naturaleza política, legislativa, económica y social que producen cierta variabilidad en el léxico.

Un ejemplo en el área de la gastronomía sobre estos fenómenos causantes de inestabilidad son las legislaciones relacionadas con las características que debe tener un producto para que pueda ser llamado de una manera específica, como en el caso concreto del cacao y sus derivados.

Las legislaciones se han adaptado a la tecnología, ya que, por medio de ciertas sustituciones y técnicas, es posible producir una sustancia similar al chocolate que no contiene cacao y, por lo tanto, no debería poder ostentarse como “chocolate” en el mercado; es decir, son sucedáneos que deben regularse para que la industria chocolatera tenga transparencia. Por ejemplo, en algunos países europeos se denomina cacao en polvo a un producto derivado del proceso de la fabricación del chocolate, que consiste en alcalinizar los elementos sólidos que quedan después de comprimir la masa de cacaos, torrefactos²⁶ y molidos, para separar la manteca de cacao de los otros elementos; esta misma sustancia es conocida en México como cocoa, ya que se considera como cacao al grano del fruto sin desgrasar. Aunque en México también se puede encontrar el mismo producto etiquetado como cacao en polvo o cocoa, este fenómeno suele causar confusión entre aprendices.

²⁶ Según el *Diccionario de gastronomía* en línea de LID & AIBG, es el “Proceso de tostado al que se someten los granos de cacao fermentados y secos. Se realiza a una temperatura en torno a 130°C durante 15 o 20 minutos. Favorece la aparición del olor y el sabor característicos del chocolate.”

En todas las disciplinas existen ejemplos como los anteriores, de ahí la importancia de generar textos lexicográficos que consignent un lenguaje específico, como glosarios o diccionarios especializados, elaborados con una metodología adecuada, que recopile, analice y armonice el vocabulario para que los aprendices tengan una fuente confiable de términos que tome en cuenta el contexto en el que se desarrollan, ya que actualmente los gastrónomos se entrenan con recetas de todo el mundo y deben conocer a qué se refieren los términos que se usan y tomar en cuenta estas posibles diferencias.

La lexicografía y la terminología, que son disciplinas de las cuales se hablará posteriormente, se encargan de las metodologías lingüísticas que se usan para abordar el léxico de cualquier área de conocimiento y elaborar diccionarios, glosarios o vocabularios.

Existen escritos léxicos que se elaboran desde la perspectiva empírica de las personas que ejecutan la disciplina de la cual se requieren los textos de apoyo; en otras palabras: personas que trabajan de manera técnica en un área del conocimiento y consideran que con ese conocimiento son capaces de elaborar las definiciones que necesita su campo, pues quienes laboran en el área son las que conocen el referente de cada vocablo requerido; sin embargo, la metodología lingüística es útil en el sentido de aportar unidad y criterios técnicos para que haya un resultado adecuado que pueda ser entendible para otros, pues no basta tener el conocimiento de la disciplina sobre la cual versará el material si se requiere elaborar definiciones.

2.1. El glosario

Existen diferentes tipos de recopilaciones lexicográficas. En este trabajo, se hablará de dos de ellas: diccionario y glosario. Para entender las similitudes y las diferencias entre ambos textos, es necesario distinguir las disciplinas que abordan estas cuestiones léxicas: lexicología, lexicografía, lexicografía histórica o metalexigrafía y terminología.

La lexicología es una disciplina lingüística que estudia el léxico o vocabulario a nivel teórico. Es decir, clasificaciones, formación, origen o significado, según el

enfoque que se considere. Esta disciplina no debe ser confundida con la lexicografía, pues esta última se encarga de los principios teóricos y la elaboración de material lexicográfico como los diccionarios.²⁷

Podría parecer que la lexicología es la parte teórica de la lexicografía, pero no es así, ya que ese aspecto lo aborda la metalexicografía, que comprende la historia de los diccionarios, su estructura, tipología, finalidad y relación con otras disciplinas; mientras que la lexicología estudia las unidades léxicas; es decir, aquellos elementos que constituyen las formas léxicas mínimas diferenciadas y con significado dentro del sistema de la lengua.

Ahora bien, se habla de glosarios cuando el contenido se refiere a vocablos de una disciplina determinada. En ese caso, las entradas estarán conformadas por términos de especialidad, que son aquellos que usan los especialistas de un área del conocimiento humano en concreto o que están subordinados a algún tipo de texto o saber en un contexto específico. La terminología es la rama que se encarga de la elaboración de glosarios. Busca una armonía en el vocabulario, con el objetivo de lograr el entendimiento general de los usuarios de un código. También existen teóricos que atribuyen este estudio a la lexicografía de especialidad, que se considera parte del trabajo lexicográfico y de la lingüística.²⁸

El glosario puede entenderse como una recopilación o catálogo de términos de especialidad explicados o comentados en un orden determinado. Su finalidad es que el usuario encuentre rápidamente términos necesarios del tema de interés y los comprenda.

2.2. Historia de los glosarios

La naturaleza de los glosarios puede observarse desde la referencia de su origen etimológico: las glosas. Un ejemplo son las glosas emilianenses y silenses, que se

²⁷ Cuando los compendios de material lexicográfico son generales, para entender la lengua misma de un pueblo, usualmente se denominan diccionarios y su metodología de elaboración corresponde a la lexicografía.

²⁸ Ver en Isabel Santamaría Pérez, *La terminología: definición, funciones y aplicaciones*. Consultado el 30 de abril de 2022.

https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/12770/8/La_terminolog%C3%ADa.pdf

consideran el primer testimonio escrito y conservado en lengua castellana. En estos textos, las glosas son anotaciones al margen o entre las líneas de la obra.

La importancia de estas obras radica en su naturaleza opaca que ya se percibía en las oraciones o vocablos latinos que la conforman, y la necesidad de hacer anotaciones que dieran luz a estas expresiones para los usuarios de la época. Cano Aguilar, en *Historia de la lengua española*, refiere que “Las glosas en latín son generalmente sinónimos o ampliaciones del significado y pertenecen a un nivel inferior del latín. Esto implica que el anotador sabía muy bien que el latín cotidiano en su convento divergía del latín en el texto que glosaba”²⁹.

Las glosas conservan su esencia hasta el día de hoy, pues aún se entienden como “las anotaciones interlineadas en los textos [...] para una comprensión mejor del texto, que pueden ser de manera gramatical o léxical (sic)”³⁰, según Hernández Alonso en *Las Glosas Emilianenses y Silenses. Edición crítica y facsímil*. En esta misma línea de pensamiento, la recopilación de glosas genera un glosario; pues “[u]n glosario es el conjunto de todas las glosas más importantes y sus significados, que pueden ser explicados de manera enciclopédica o léxica.”³¹

Desde que el hombre desarrolló el uso de la lengua, surgió la necesidad de nombrar los objetos. Que un grupo entienda de la misma forma una realidad a través de la lengua es fundamental para asegurar la transmisión del conocimiento humano. Es natural, entonces, que los términos utilizados, con el tiempo y la ampliación de temas a conocer, requirieran un compendio que aporte también una explicación o definición de los términos recopilados. Pero “hasta bien entrado el siglo XX, los diccionarios se llevaron a cabo sin que se sintiera la necesidad de establecer bases metodológicas previas.”³²

Existen textos en idiomas distintos al romance castellano que fueron glosados antes que las glosas emilianenses y silences; ejemplo de ello son *Los*

²⁹ Rafael Cano Aguilar, citado en Gordeew Alona, *Las Glosas Emilianenses y Silenses*. (Alemania: Editorial GRIN Verlag, 2009), 11.

³⁰ Alonso Hernández citado en Gordeew Alona, *Las Glosas*, 4.

³¹ Alona, 5.

³² Ver en Elena Bajo Pérez, “Introducción a la Lexicografía Teórica o Metalexigrafía” en *Diccionarios. Introducción a la historia de la lexicografía en español*. [Míchigan: Trea, 2000], 11.

juramentos de Estrasburgo o *La Biblia*. La premisa es la misma: acercar los significados de palabras que le resultaban lejanas al receptor del texto.

Actualmente, la RAE consigna cuatro acepciones para el término **glosa**:

Del lat. tardío *glossa* 'palabra oscura, término que necesita explicación', y este del gr. *γλῶσσα* *glôssa* 'lengua'.

1. f. Explicación que se pone al margen como aclaración de un texto escrito.
2. f. Explicación o paráfrasis de una expresión o de un texto de cierta complejidad.
3. f. Nota que se pone en un instrumento o libro de cuenta y razón para advertir la obligación a que está afecto o sujeto algo, como una casa, un juro, etc.
4. f. Nota o reparo que se pone en las cuentas a una o varias partidas de ellas.³³

Uno de los más importantes antecedentes de los glosarios, enciclopedias y diccionarios son las *Etimologías* (*Etymologiae* u *Originum sive etymologiarum libri viginti*) de San Isidoro de Sevilla. Un compendio de 20 libros iniciados por él y terminados por su amigo Braulio de Zaragoza. El texto contiene una compilación sistematizada, organizada y condensada del conocimiento general del mundo y la cultura conocida hasta su época.

Sin embargo, los glosarios actualmente son recopilaciones léxicas que tienen la particularidad de pertenecer al lenguaje especializado. Estos compendios cubren requerimientos muy específicos. En las ciencias puras se identifica claramente esta necesidad, sobre todo en la biología que constantemente requiere léxico nuevo para nombrar especies. Lo anterior resulta relevante en la historia de la terminología, de la cual se hablará más adelante.

2.3. Características

Al igual que los diccionarios, lexicones y enciclopedias, los glosarios son productos lexicográficos que poseen una macroestructura y microestructura concebidas en función del usuario; esto se refiere a la forma en la que organizan y manejan las recopilaciones escritas de las entradas con su definición o explicación y la estructura general para su consulta.

³³ Real Academia Española. *Glosa. Diccionario de la Lengua Española*, Edición del tricentenario, actualización 2021. Consultado el 28 de abril de 2022. <https://dle.rae.es/glosa>

Lo que distingue a los glosarios de otros productos lexicográficos es que sus vocablos se encuentran delimitados por un tema de especialidad o una obra. Es común encontrarlos como anexos al final de ciertos textos, a manera de guía para entender cierto vocabulario que el autor considera que el usuario del tema de especialidad necesita, aunque puede haber ejemplos en los cuales el glosario se exprese a modo de notas al margen en la página en la que se usa la palabra a definir, como en las antiguas glosas.

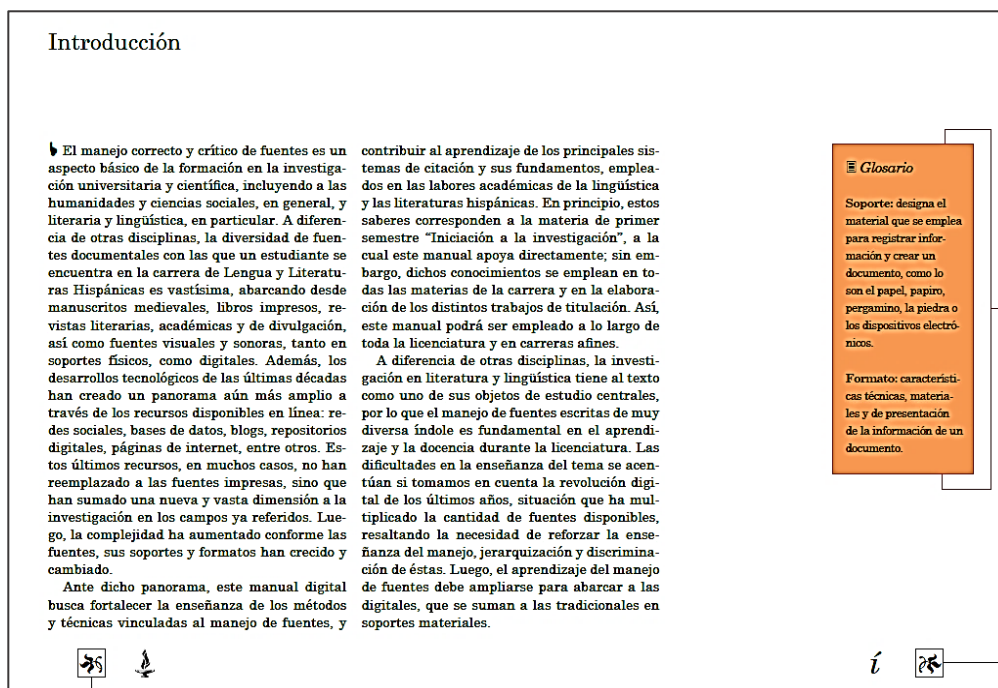


Figura 13. Ejemplo de glosario en cuerpo de texto. Fuente: Daniel Gutiérrez Trápaga. *Manual digital de manejo de fuentes y bibliografía para Letras Hispánicas*. 2020. 13.

Aunque los glosarios suelen ser parte complementaria de una obra, no siempre es así. Existen glosarios que son obras independientes, pero siempre subordinados a un tema y se elaboran bajo criterios de manejo de lenguaje especializado, pero aún se debate si llamar a estas obras glosarios o diccionarios de especialidad.

Es posible confeccionar glosarios de cualquier disciplina, ya que todas las áreas de conocimiento especializadas tienen su propio lenguaje, así que los centros de enseñanza-aprendizaje como escuelas y centros de capacitación se valen de ellos como herramientas. Su elaboración es un ejercicio que se enseña desde la educación básica; de manera profesional, la terminología es la rama que se ocupa de su producción y metodología.

El propósito del glosario consiste, al igual que las glosas, en dar luz al entendimiento de términos que requieren ser explicados dentro de un contexto de vocabulario de especialidad para orientar al especialista del tema en la terminología de su campo. Existen términos que en un uso general de la lengua pueden tener una variedad de significados, pero dentro de una obra o disciplina, tienen un papel específico y requieren una definición que sea clara y acertada en ese ámbito, aunque ésta sea distinta o parcial comparada con una definición del lenguaje no especializado.

Por ejemplo, la siguiente definición fue tomada de un texto con la temática de metodología para la educación de niños con dificultades de aprendizaje. La acepción “ramificación” es específica para el tema que aborda el texto. No pretende ser una definición completa o general, sino una que aborda las cuestiones que se requieren para que el vocablo sea entendido en el campo de ese contexto particular.

Ramificación.

Técnica de programación que permite a la persona que fracasa en un elemento del programa contemplar una serie de elementos que no se emplean comúnmente en el programa, pero que tienen que ver con el elemento fallido.³⁴

Ahora bien, la misma entrada, en un diccionario general, ofrece la siguiente información:

ramificación

1. f. Acción y efecto de ramificar o ramificarse.
2. f. Conjunto de consecuencias necesarias de algún hecho o acontecimiento.
3. f. Anat. División y extensión de las venas, arterias o nervios, que, como ramas, nacen de un mismo principio o tronco.³⁵

Se observa que son distintas desde el inicio, ya que la primera se define concretamente como una técnica y la segunda se concibe como acciones o consecuencias en distintas acepciones. Ninguna de las dos es sustituible en, su contexto, por la otra.

³⁴ Patricia I. Meyers, y Donald D. Hammill, *Métodos para educar a los niños con dificultades de aprendizaje. Métodos para su educación* (México: Noriega Editores, 1992), 414.

³⁵ Real Academia Española. *Ramificación. Diccionario de la Lengua Española*, Edición del tricentenario, actualización 2021. Consultado el 28 de abril de 2022. <https://dle.rae.es/ramificaci%C3%B3n>

Históricamente, e incluso en la actualidad, las recopilaciones léxicas se han denominado vocabularios, lexicones, glosarios, diccionarios, etc. y, aunque cada una posee ciertas particularidades, “[a]ctualmente, la palabra diccionario funciona como hiperónimo de glosario, vocabulario, tesoro, concordancias, léxicos e, incluso, de enciclopedia.”³⁶

Los glosarios y los diccionarios pueden presentar similitudes en varios aspectos, pero cada uno tiene su función y sus técnicas de elaboración. Las diferencias comienzan desde la necesidad que cubrían en su origen. Los diccionarios, como se puede intuir por el nombre, tuvieron en algún momento una intención de instrucción en la dicción; posteriormente, se usaron como herramienta de conocimiento para traducciones, así que eran muy populares en su formato bilingüe. La importancia de estas recopilaciones léxicas se enfocaba en cuestiones lingüísticas generales (gramática, etimología, fonética, semántica y otros similares).

En cambio, los glosarios se relacionan más con la percepción del oscurecimiento de ciertos términos, en contextos en los que se consideraba que era necesario aclarar una palabra cuyo significado ya no resultaba tan accesible.

Martínez de Sousa define el glosario como “un repertorio de voces cuyo fin es explicar un texto medieval o clásico, la obra de un autor, un texto dialectal, etcétera, o bien un repertorio no exhaustivo de palabras, generalmente técnicas, de una jerga determinada, como la ecología, la biología, la bibliología, etcétera.”³⁷

En el aspecto técnico también hay diferencias referentes a los criterios de selección de las entradas, el tipo de *corpus*, decisiones de micro y macroestructura, uso de preliminares, disciplina de elaboración y usuario final.

Existe una discusión acerca de si debiera entenderse y estudiarse por separado la elaboración de glosarios y diccionarios. Algunos teóricos opinan que la lexicografía abarca sin problema ambas labores; sin embargo, también se ha considerado que debido a las diferencias que existen entre un producto lexicográfico y otro, es necesario hacer una distinción y dejar la lexicografía para los diccionarios, y la terminología para los glosarios.

³⁶ Bajo Pérez, *Introducción*, 14.

³⁷ José Martínez de Sousa, *Manual básico de lexicografía* (España: Ediciones Trea S.L., 2009), 22.

La lexicografía es la disciplina que estudia la planificación y elaboración de compilaciones léxicas; tales compilaciones pueden ser diccionarios, glosarios, tesoros, concordancias [...], y pueden proporcionar información sobre el vocabulario de una sola lengua o de dos o más lenguas.³⁸

Bajo Pérez advierte que esta disciplina no debe ser confundida con la lexicología, ni asumir esta última como la cara teórica del mismo quehacer lingüístico, pues las dos disciplinas operan de forma independiente y sin interacción relevante, aunque el objeto de estudio en ambas sea el léxico.

De ser necesario encontrar una contraparte teórica de la lexicografía, ésta sería la metalexicografía, pues “[m]ientras la lexicografía práctica -a la que se identificará simplemente *lexicografía*- elabora los diccionarios (*los hace*), la metalexicografía estudia la historia, la estructura y la metodología de los diccionarios, así como las particularidades de su manejo y comercialización.”³⁹

Durante mucho tiempo, no existió una preocupación metodológica ni didáctica para la elaboración de material lexicográfico de ningún tipo. “[E]s lógico que, hoy por hoy, la metalexicografía se centre especialmente en la resolución de determinados problemas metodológicos, como son los planteados por la definición y el uso contextual”.⁴⁰

Algunos teóricos consideran que la elaboración de glosarios requiere una subdivisión que puede interpretarse como independiente o subordinada a la lexicografía, pues los glosarios poseen características que requieren una metodología distinta a la que se aplica en los diccionarios, debido al tipo de vocabulario que recogen y la naturaleza de la realidad que representan sus entradas. Mientras los diccionarios requieren vocabulario general, los glosarios recopilan términos de especialidad referidos a una temática.

La preocupación por definir palabras técnicas en la realidad en la que se requieren o nombrar conceptos y descubrimientos nuevos a la misma, se da desde

³⁸ Bajo Pérez, 11.

³⁹ Bajo Pérez, 11.

⁴⁰ Bajo Pérez, 11.

hace siglos. Existía antiguamente una noción de la necesidad de una nomenclatura⁴¹ en áreas específicas de conocimiento.

Linneaus, biólogo sueco, tiene especial importancia en el campo de la nomenclatura por su método de clasificación botánica. “Reconoce la necesidad de una lengua específica para la creación de un sistema complejo de nombres y etiquetas con características descriptivas derivadas del latín.”⁴²

Actualmente, esta labor de recopilación, basada en la elaboración de glosarios del lenguaje especializado, está a cargo de la terminología. Esta surge como disciplina en 1931 con la tesis doctoral del ingeniero eléctrico Eugen Wüster, quien sienta ciertas bases metodológicas. En su obra:

se crean los fundamentos de la Teoría General de la Terminología (TGT), se centra la atención de la disciplina en los conceptos y se orientan los trabajos terminológicos hacia la normalización de términos y nociones.[...] estableció un objeto de análisis y unas funciones de trabajo muy precisas, consistentes en recopilar conceptos y términos para la normalización de los términos de especialidad, es decir, de las unidades integradas por la asociación de un concepto y una denominación de carácter simbólico, inherentes a la ciencia y a la técnica, cuya finalidad es asegurar la univocidad de la comunicación profesional, fundamentalmente en el plano internacional.⁴³

Estas ideas fueron retomadas por las corrientes lingüísticas alemanas. Sostenían “que la etimología de las palabras debía estudiarse asociando directamente los conceptos culturales con los objetos descritos.”⁴⁴

Por su parte, Filsinger hace una recopilación histórica de la terminología y su naturaleza según los enfoques de diversos autores y corrientes. Después de describir la clasificación de Cabré⁴⁵ propone un quinto periodo:

en el cual surgen diferentes enfoques hacia una teoría y una práctica terminográfica como la terminología basada en marcos (TBM) desarrollada por Pamela Faber (Montero, Faber &

⁴¹ Término usado para referirse también a la labor de recopilación de vocablos especializados y su definición, clasificación y denominación.

⁴² Gustavo Filsinger Senftleben, *Evolución diacrónica de la terminología y disciplinas en contacto*, (Universidad Olavide. Facultad de Humanidades. Departamento de Filología y Traducción, 2020), 3. <https://digitum.um.es/digitum/bitstream/10201/95964/1/2561-6981-1-PB.pdf>

⁴³ Filsinger, *Evolución*, 3 y 4.

⁴⁴ Filsinger, 4.

⁴⁵ Evolución de la terminología moderna en cuatro periodos: Los orígenes (de 1930 a 1960). La estructuración (de 1960 a 1975). La eclosión (1975 a 1985). La ampliación (a partir de 1985).

Buendía, 2011) de la Universidad de Granada, la cual se centra en tres premisas básicas: la organización conceptual, el carácter multidimensional de las UT (Unidades terminológicas) y la extracción de información semántica y sintáctica mediante el uso de *corpus* multilingües.⁴⁶

Entonces, el vocabulario necesario para un discurso específico dentro de un código contextual, como la elaboración de un glosario didáctico de términos técnicos, corresponde al lenguaje especializado⁴⁷. Según Cabré, en *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones, la lingüística*, estos términos especializados forman parte de un subconjunto de signos lingüísticos que se encuentran dentro del léxico de la gramática del hablante.

Según la filosofía, los términos son unidades cognitivas que representan el conocimiento especializado en una doble vertiente; por un lado, son unidades de conocimiento y, por el otro, son unidades de representación. Por último, según las diferentes disciplinas científico-técnicas, los términos son unidades de expresión y comunicación que son el vehículo del pensamiento especializado. El manejo de este lenguaje y productos lexicográficos del mismo corren a cargo de la terminología.

Cabré también habla acerca de que el proceso requiere documentación, y los términos en su forma natural, que en este caso es el discurso del especialista. De este modo, se conoce la materia y su estructura conceptual, se reconocen los términos, se confirma la calidad de los datos, se busca la forma más acertada para mostrarlos y, por último, se ordenan y presentan los datos en una recopilación.⁴⁸

Es posible afirmar que:

[e]l producto de la actividad terminológica consiste en un repertorio articulado de las unidades que se han localizado a través del examen de un *corpus* de fuentes acreditadas para cada sector especializado: tratados científicos, manuales universitarios, documentación técnica, revistas científicas, y también fuentes legislativas y normativas (leyes, tratados, protocolos, convenios, normas técnicas). Según el sector, también se pueden tomar en consideración glosarios y repertorios terminológicos.⁴⁹

⁴⁶ Filsinger, p. 5.

⁴⁷ María Teresa Cabré, en Filsinger, 11.

⁴⁸ Cabré en Filsinger, 19.

⁴⁹ Giovanni Adamo, *La terminología en la teoría y la práctica de la traducción*, El traductor en entredicho. (Hieronimus Núms. 9-10 Centro Virtual Cervantes. Escorial, 2020), 88.
https://cvc.cervantes.es/lengua/hieronimus/pdf/09_10/09_10_085.pdf

En este trabajo la terminología y la lexicografía especializada se considerarán como las disciplinas que se encargan actualmente de las recopilaciones de léxico especializado.

3. Los glosarios en gastronomía

Los diccionarios, glosarios o recopilaciones léxicas se han utilizado comúnmente como apoyo didáctico en disciplinas como medicina, derecho o filosofía. Estas áreas del saber se han considerado profesiones y fueron aceptadas académicamente de forma temprana en la enseñanza formal. No es difícil encontrar material léxico que aborde estos temas, ya que son parte del saber académico desde hace mucho tiempo y se han ido elaborando este tipo de textos con el rigor lingüístico requerido.

La gastronomía es distinta, pues comenzó como una labor de sustento en el hogar. La mayor parte de las fuentes históricas que existen en gastronomía son recetarios pensados, en un principio, para amas de casa o aprendices.

Incluso, al convertirse en un oficio, se enseñaba por medio de práctica. Los aprendices estaban en las cocinas con la orden de observar, obedecer y ejecutar. La cocina se consideraba un oficio físicamente exigente, pero que no requería mucho intelecto.

Existieron visionarios culinarios como Brillat-Savarin, intelectual apasionado de la cocina, que dedicaba su tiempo a reflexiones relacionadas con la gastronomía. Él sabía que la gastronomía merecía -social y académicamente- un lugar mejor que el que tenía en el siglo XIX, por eso afirmaba con mucha visión que: “la gastronomía tendrá académicos, cátedras, maestros y certámenes para la distribución de premios.”⁵⁰

Tuvo la sensibilidad suficiente para percibir que la cocina era un mundo de técnica y conocimiento tan amplio que en algún momento adquiriría tal relevancia que habría escuelas y concursos. Fue de las primeras personas en concebir que, una vez formalizado su estudio, requeriría rigor académico y tendría un alcance multidisciplinario.

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755—1826) es uno de los primeros escritores gastronómicos de la historia de la alimentación humana. Es decir, antes de Brillat-Savarin se escribieron libros de cocina, se escribieron recuerdos sobre gastronomía, pero no se hizo

⁵⁰ Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto* (Barcelona: Optima, 2001), 43.

una filosofía de ella, ni se intentó teorizar sobre los valores de los alimentos ni, sobre todo, se intentó estructurar un arte, tan exquisitamente francés, que es el bien comer.⁵¹

En esa época, Brillat-Savarin sentía cierta vergüenza por su pasión hacia las artes culinarias, porque a las personas que se dedicaban a estas actividades se les atribuía poco trabajo intelectual. Incluso, expresó preocupación acerca de su propia obra. Al respecto escribe: “estando dedicado a causa de mi carrera y ocupaciones a estudios serios, temo que quienes solo lean el título de mi libro, piensen que no me ocupo más que de paparruchas.”⁵² En su texto, se encarga de describir a la gastronomía como algo que debe ser enaltecido, estudiado y premiado. Pero en sus palabras también se observa que todavía era vista como una disciplina menor.

La historia y la naturaleza de las disciplinas gastronómicas frente a otras, como derecho o medicina, da un indicio de las diferencias que se pueden encontrar en el tipo de textos utilizados para su estudio y las metodologías que se abordan para generarlo.

El universo culinario siempre ha llamado mi atención, así que -cuando comencé a estudiar gastronomía, hace más de una década- quise investigar acerca de temas relacionados, y esperaba encontrar material teórico similar al que he encontrado en otras materias de mi interés, pero no fue así.

Encontré, en su mayoría, libros plagados de recetas, en los que se asumía que la teoría era la explicación de los pasos y, muy someramente, algunas cuestiones técnicas. Hay algunos libros de historia y otros de química en alimentos que pueden usarse como apoyo para complementar el conocimiento, pero -en general- pude notar que es necesario buscar mucho para encontrar buenos títulos.

Durante estos años en el medio, he sido estudiante, aprendiz, asistente, profesora, trabajadora y chef; por lo tanto, he recopilado material escrito para mi capacitación y la de las personas a mi cargo. Al revisar textos como recetarios, manuales o libros, fue notorio que hay poco rigor metodológico en sus definiciones, cuando contienen recopilaciones léxicas, como vocabularios o glosarios normalmente aparecen al final. Da la impresión de que las definiciones son escritas

⁵¹ Brillat-Savarin, *Fisiología*, 4.

⁵² Brillat-Savarin, 10.

con la mera intuición de personas que conocen de forma práctica la labor gastronómica, pero no tienen nociones de metodología lingüística, ni colaboración con alguien que la tenga.

Es poco el material que cumple con los requisitos en sus estructuras y definiciones para que estas sean aceptables y acertadas, pues los textos son diferentes entre sí. Es evidente que algunos tienen características positivas que pueden complementarse con otras, pero por separado resultan insuficientes en algún aspecto.

3.1. Selección representativa de materiales léxicos en gastronomía

Esta parte de la investigación busca ser un punto partida para saber cómo son las fuentes que se pueden encontrar sobre léxico gastronómico actualmente en México.

Se elaboró una abstracción de todos los textos gastronómicos revisados en los que había algún glosario (o algún tipo de material léxico). Lo anterior, con la intención de dividir los textos en categorías generales, según su contenido. Esto arrojó nueve tipos de textos distintos en los que se engloba lo encontrado en una primera búsqueda, y también se hizo una propuesta de fuentes alternativas.

Como se ha mencionado, el problema con el material referente a léxico gastronómico no es la cantidad, sino la calidad. Así que el desarrollo será, en general, del tipo de texto y no de obras en específico.

En cuanto a los criterios de selección del material, este debe cumplir con las siguientes condiciones:

- 1.- Ser listados o recopilaciones léxicas como: glosarios, diccionarios, vocabularios, enciclopedias o cualquier tipo de lexicón.
- 2.- Que su temática esté relacionada con lo culinario o la gastronomía.

En el siguiente cuadro se muestra un concentrado con los tipos de textos considerados y un título de ejemplo.

Tipo de texto	Ejemplos
Recetarios	CELAYA, Bernardo Esteban y BATTCKOCK, Erica. <i>Técnicas puras de chocolatería I</i> . Santa Fe, 2010.
Manuales/ guías técnicas	MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA, CIENCIA Y TECNOLOGÍA – UNIDAD TERRITORIAL ARAGUA ESCUELA DE CHOCOLATERÍA DE LA ALBA, ESCUELA DE CHOCOLATERÍA MARACAY, VENEZUELA. <i>Manual básico de bombonería fina</i> . Venezuela, 2015. WRIGTH, Jeni y TREUILLÉ, Erick. <i>Guía completa de las técnicas culinarias</i> . Cano Camarasa, Rosa (trad.). Francia, editorial blume. 1997.
Revistas	TURÍN. “Alta repostería con chocolate”. <i>Maravillas de la repostería</i> , Número.3. Turín, México, 2014.
Libros de teoría gastronómica	ASILA HERNÁNDEZ, Dolores <i>et al.</i> <i>Atlas cultural de México. Gastronomía</i> . México. Editoriales: Planeta, INAH, SEP. 1988.
Trabajos de titulación con temática culinaria	CHÁVEZ RODRÍGUEZ, Ana María, <i>et.al.</i> “La importancia del chocolate en la gastronomía mexicana”. Tesina de licenciatura en Turismo. Instituto Politécnico Nacional, 2008. https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/23256/TESINA%20LA%20IMPORTANCIA%20DEL%20CHOCOLATE%20EN%20LA%20GASTRONOMIA%20MEXICA.pdf?sequence=1&isAllowed=y
Diccionarios	INDURÁIN PONS, Jordi (dir). <i>Larousse Gastronomique en español</i> . España, Editorial Larousse. 2011.
Léxicos gastronómicos	FUNDACIÓN ALICIA & ELBULLITALLER. <i>Léxico científico gastronómico. Las claves para entender la cocina de hoy</i> . Barcelona. Editorial Planeta, 2006.
Enciclopedias	BAU, Frédéric (dir). <i>Enciclopedia del chocolate</i> . Barcelona. Editorial Blume, 2015.
Fuentes de léxico gastronómico en línea	“Glosario gastronómico Breve glosario de ayuda para la consulta de términos gastronómicos”. Guía Vinos Gourmet. Grupo Gourmets 2022. Consultado el 14 de febrero de 2022. .https://www.gourmets.net/43ódi-vinos-gourmets/glosario-gastronomico&letra=C RIBÉ, Josep María “Bases, técnicas y creaciones con chocolate” www.scoolinary.com (página web). https://www.scoolinary.com/courses/take/bases-tecnicas-creaciones-chocolate/lessons/16878276-presentacion-del-curso

Trabajos de titulación del área letras con temática culinaria	<p>MÁYNEZ VIDAL, Ma. Del Pilar y OJEDA ROSADO, Nidia del Carmen. “Los nahuatlismos en el léxico español de la cocina mexicana en la zona de la Ciudad de México”. Tesis de Licenciatura en Lengua y Literaturas Hispánicas. Universidad Nacional Autónoma de México, 1983. http://132.248.9.195/pmig2019/0031171/Index.html</p> <p>VÁZQUEZ GÓMEZ, Wendy Anel. “Elaboración de corpus y prototipo de diccionario cultural culinario de Guerrero”. Tesis de maestría en lingüística aplicada. Universidad Nacional Autónoma de México, 2008. http://132.248.9.195/ptd2008/octubre/0633986/Index.html</p> <p>NARANJO LÓPEZ, Marisela. “El léxico de la cocina en México. Una aproximación desde la televisión”. Tesis de Licenciatura en Lengua y Literaturas Hispánicas. Universidad Nacional Autónoma de México, 2009. http://132.248.9.195/ptd2009/octubre/0650474/Index.html</p>
Normas o legislaciones	<p>COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS). “NOM-186-SSA1/SCFI-2013, Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba”. Diario Oficial de la Federación, de fecha 17 de febrero de 2014. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5332832&fecha=17/02/2014 01/01/22</p>

La información anterior se desarrolló de forma comparativa general, en cuanto a su contenido y el manejo del léxico.

3.2. Revisión y características del material encontrado

Este subcapítulo ofrece un análisis comparativo de las muestras encontradas sobre léxico culinario y sus características.

Para lograr este análisis es indispensable hablar, de forma general, de los tipos de textos detectados en los que es posible encontrar algún tipo de recopilación léxica, las características de su contenido y la forma en que manejan el léxico. A continuación, se desarrolla cada uno.

3.2.1. Recetarios

Los recetarios son, probablemente, la base escrita de aprendizaje más antigua en la gastronomía. Se trata de recopilaciones de recetas bajo una temática o combinaciones que pueden ser: geográficas (cocina francesa), de algún ingrediente en específico (pastas), o algún área de especialidad (repostería), entre otras.

Aunque el formato puede variar entre recetarios, suele dividirse en dos secciones principales. En la primera se coloca un listado de los ingredientes que se requieren, las cantidades y la unidad de medida utilizada. La segunda sección incluye las instrucciones sobre qué se debe hacer y qué técnicas aplicar con cada uno de los ingredientes.⁵³

En algunos casos, al final aparece un glosario con cierta información léxica. En muchos de los textos se observa que las definiciones fueron obtenidas de un diccionario general o se redactaron solo con base en la experiencia, sin ningún tipo de metodología. Incluso, suelen encontrarse juicios de valor, opiniones personales y hasta anécdotas en las definiciones, además de que no se percibe uniformidad entre los artículos léxicos.

En los recetarios de nivel profesional, hay más estructura en las definiciones. Procuran ser cortas, usar un lenguaje claro y no agregar elementos que no sean imprescindibles a las recetas desarrolladas, lo cual, a veces las hace demasiado escuetas. En el siguiente ejemplo, se observa que está la información esencial descriptiva y hasta técnica del término:

“Fondant: Masa a base de jarabe con un punto entre 112 y 120°C.”⁵⁴

Esta información es la única requerida para elaborar las recetas contenidas que mencionan el producto *“fondant”*. Pero en repostería hay, al menos, dos productos más, muy distintos entre sí, que se denominan exactamente con el mismo nombre. Uno de ellos es un tipo de pastelillo de chocolate con el centro fundido, y otro es una masa elástica para decorar, hecha a base de azúcar.

⁵³ Puesto que -en muchos casos- los recetarios se dirigen a amas de casa o cocineros amateurs, es escasa o nula la información adicional que se añade a las propias recetas.

⁵⁴ Bernardo Esteban Celaya y Érica Battcock, *Técnicas puras de chocolatería I* (Santa Fe, 2010), 184.

3.2.2. Manuales/ guías técnicas

Existen guías o manuales de consulta general, diseñados para que los aprendices consulten dudas sobre cuestiones técnicas. Los manuales pueden incluir o no recetarios; no obstante, los glosarios generalmente están presentes, ya que son lecturas de consulta para los estudiantes, como *Le Cordon Bleu Guía Completa de Las Técnicas Culinarias*, de Jeni Wright.

En México, muchas instituciones educativas elaboran sus propios manuales docentes, según sus criterios temáticos y temporales, adaptados para dar clases en sus instalaciones. Dichos manuales suelen contener información teórica, técnica, recetarios y material léxico como glosarios o vocabularios. Un ejemplo son los manuales del Instituto Mexicano de Gastronomía, escuela en la cual se trabaja con manuales para cada materia. En el caso del *Manual de Bar & Coctelería* se puede encontrar vocabulario al final.

Muchas veces los profesores de la misma institución son los encargados de elaborar los manuales. Por la naturaleza de su labor, los docentes encargados son capacitados en el área gastronómica y, a veces, pedagógica, pero rara vez tienen formación lingüística, así que es común encontrar problemas de redacción en las definiciones; por ello, es importante la intervención de los licenciados en Lengua y Literaturas Hispánicas para la revisión de esos materiales lexicográficos en español, además de los especialistas en el área.

Tanto las guías elaboradas por las escuelas como las generales son fuentes de consulta para los estudiantes de gastronomía. La calidad de las definiciones varía mucho según el libro, pero es notorio que en muchas de ellas no existe una metodología para su elaboración.

Hay definiciones incluso carentes de lógica secuencial, como en el siguiente ejemplo, en el que pareciera que ni siquiera se tenía claro el concepto antes de intentar redactarlo. Aunque, también, es posible que el problema radicara en la deficiencia de la redacción, más que en el desconocimiento del significado:

“ALBÚMINA: la clara del huevo rica en proteínas; contiene la chalaza, los ligamentos que unen la yema a la cáscara”⁵⁵

En el ejemplo hay una correspondencia entre la entrada y los conceptos de la definición, pero la relación no es correcta, ya que la albúmina es una de las proteínas de la clara de huevo, no la clara misma, pues esta contiene otros elementos además de la albúmina.

3.2.3.Revistas

Existe una gran cantidad de revistas que centran sus artículos en cuestiones gastronómicas. La información contenida depende del tema tratado en sus determinados lapsos de publicación. La variedad que existe de este tipo de publicaciones periódicas, en cuanto a temas y nivel profesional de los lectores a los que están dirigidos, dificulta atribuirles características específicas en cuanto al manejo de léxico. Muchas, incluso, no contienen esa información, y si la contienen, se encuentra al final y es muy breve, lo cual es entendible, ya que su público receptor no espera necesariamente encontrar definiciones puntuales de conceptos, sino artículos.

Aun así, se esperaría que en una revista se reflejaran un poco más las nociones lexicográficas cuando contienen glosarios, ya que las publicaciones periódicas requieren cierto nivel del conocimiento de redacción y nociones lingüísticas, pero aún se pueden encontrar, sin mucha dificultad, definiciones sin estructura como:

“**Almíbar liviano:** Es cuando dejamos hervir el agua con el azúcar hasta que se disuelva completamente, alrededor de 5 minutos aproximadamente”⁵⁶.

Muchas veces los glosarios parecen más un listado de instrucciones técnicas vagas que definiciones, como en este ejemplo.

⁵⁵ Jeni Wright y Erick Treuillé, *Guía completa de las técnicas culinarias* (Francia: editorial Blume, 1997), 336.

⁵⁶ Turín, “Alta repostería con chocolate”, en *Maravillas de la repostería No.3*. (México: Turín, 2014), p. 48.

3.2.4. Libros de teoría gastronómica

También existen libros relacionados con la gastronomía que tratan aspectos teóricos, generalmente de forma multidisciplinaria, como geografía, historia, química o filosofía de algún aspecto de la alimentación humana. Estos libros requieren un nivel de redacción y estructura de investigación considerables. Las definiciones suelen ser adaptadas a los fines del libro. Es probable que contengan información gramatical, científica o lingüística, según lo requiera el tema. Es decir, la información del vocabulario seleccionado atenderá a las necesidades de lo que se encuentre desarrollado en el texto, como en el siguiente ejemplo:

Chipilín.

Planta silvestre cuyas hojas aromáticas se emplean en el golfo, sur y sureste para aderezar los tamales de maíz, los frijoles negros, el arroz y otros platillos. Se le llama también chepa y chipili.⁵⁷

La definición ofrece descripción en lenguaje sencillo sin especificaciones botánicas, el área geográfica en la que se usa la palabra, los alimentos que tienden a acompañar el ingrediente y de qué forma, además de variantes del vocablo. En otros ejemplos también cita fuentes y origen. La información corresponde totalmente al contenido del atlas al que pertenece. Se procura cubrir los mismos puntos en todas las definiciones. Aunque el orden de la información puede variar un poco, se observa más noción de estructura de una definición que en otro tipo de fuentes.

3.2.5. Investigaciones de titulación con temática culinaria

La gastronomía involucra tantos aspectos que puede abordarse desde diferentes disciplinas. Hay tesis con temática culinaria en carreras como turismo, química, historia, geografía, agricultura, relaciones internacionales, administración, entre otras. Incluso en la misma carrera de gastronomía las tesis son muy variadas.

La mayoría de los trabajos carecen de ejemplos de recopilaciones léxicas desarrolladas. Si hay glosarios o similares, tienden a ser de la disciplina principal,

⁵⁷ Dolores Asila Hernández *et al.* *Atlas cultural de México. Gastronomía* (México: Editorial Planeta, 1998), 184.

más que de aspectos gastronómicos; sin embargo, puede haber glosarios gastronómicos al final de las investigaciones, sobre todo en las carreras más relacionadas con la gastronomía, como el caso de la carrera de turismo.

En los textos observados, la formalidad lexicográfica no es un aspecto que se atienda con esmero. Las definiciones suelen ser tomadas de diccionarios generales, enciclopedias o alguna otra fuente que, si bien puede ofrecer información útil y verdadera, no necesariamente proporciona una definición acertada, como en el siguiente ejemplo:

CALORÍA

Los seres vivos, como el ser humano, necesitan energía para poder sobrevivir.

Los organismos se alimentan para obtener combustible y la energía que les permita desarrollar sus funciones vitales. Es por esta razón por la que se entiende que la alimentación es la principal fuente de energía de los seres vivos.⁵⁸

Se puede observar que, para quien tiene noción del tema, hay una correspondencia entre la entrada y la información proporcionada, pero en ningún momento se define como tal. Ni siquiera se hace un intento por redactar algo que conecte la información.

3.2.6. Diccionarios/ recopilaciones de léxico gastronómico

En los diccionarios formales especializados se nota una intervención interdisciplinaria. Se busca que el conocimiento sea práctico para el profesional del área. *Larousse Gastronomique* en español, desde el prólogo, muestra rasgos de conciencia de los fenómenos lingüísticos.

Se expresa la necesidad de abordar el lenguaje de una forma contextualizada, pues es sabido que el paso del tiempo afecta la forma en la que se entiende una receta; en palabras de Jean François Revel en *Un festín de palabras*: “cuanto más pasa el tiempo, menor es la correspondencia entre la imagen que

⁵⁸ Ana María Chávez Rodríguez, *et. al.*, *La importancia del chocolate en la gastronomía mexicana* (México: Instituto Politécnico Nacional, 2008), 77.

querían trasladar los tratados de cocina y lo que nosotros visualizamos al leerlos”⁵⁹. Hay una clara identificación de un cambio en el lenguaje y la necesidad de adaptarlo, pues el tiempo y la distancia inciden en la manera en la que se entienden las palabras.

Los diccionarios entablan una relación con el usuario desde el principio en su macroestructura. La información preliminar contiene indicaciones de lectura y uso indispensables para que sea más eficiente la localización de la información por medio del formato que se le da al texto. Un ejemplo puede observarse en la figura 14.

RELLENAR

Tenase con nata montada, puré de castaña, sabidón de frutas en almibar o frutas frescas.

Receta de Pierre Hermé
HELAMPADES DE CHOCOLATE
 Para 12 unidades - nivelación 33 min - cocinar 20 min

Calentar el horno a 150 °C. Preparar 215 g de pasta de chocolate (ver pag. 292). Hacer una manga con la pasta de chocolate de 8 x 14 y hacer 12 bombas de 17 x 4 de longitud en una placa cubierta con una hoja de papel sulfurado blanca y cortar 5 minutos el horno cuando a continuación, entre 18 y 20 min con la puerta del horno abierta. Para las rellenas se añaden sobre una hoja de pasta de chocolate 100 g de crema pastisera con nata (ver pag. 378). Mientras aún está caliente, incorporar 250 g de chocolate negro con un 70% de cacao (ver pag. 205) de 10 min. Hacerla previamente hacia. Retirarla de la bandeja hasta que se enfría. Para las de sabor se añaden durante 15 min en el congelador. Batir en este estado 10 cl de nata líquida y montar a punto firme. Incorporarla cuidadosamente a la crema pastisera de chocolate fría. Verter la mezcla en una manga pastisera con chabou (la sea de 8 x 7). Hacerla bajar en la base de cada helampa de por tres veces, cada 1 cm de los 2 extremos del helampa y al centro. Rellenar todos los helampas de mismo modo. Preparar 200 g de chocolate de abedul (ver pag. 283) y montar a punto firme para preparar los helampas por encima sujetar un helampa con una mano y sujetar la cara a punto en el guiso. Esperar unos segundos para que enfriese y se solidifique antes de repetir el mismo paso. Proceder de mismo modo con las otras variedades.

REVIEW
 Plato que antaño servía a modo de marplatillo, que lo seguía. El término se aplicaba sobre todo a los entremeses, que eran de nivel de postre. Un menú de cinco se ordenaba de siguiente modo: entrantes, postre, nivel de postre, pescado, nivel de pescado, asado, a veces seguido de nivel de asado, y al final los postres.

RELIGIEUSE
 Elaboración de pasteles en forma cilíndrica por una gran pasta choux rellena de crema pastisera o Chiboust, cubierto de chocolate como los religieuses con un queso más pequeño, también en forma. Después de glasear con fondant (del mismo sabor que el helado), se decora con crema de mantecado con la ayuda de la manga de pastelería. La religieuse se hace en forma individual o en pieza grande. También se llama religieuses, aunque con poca frecuencia, a una tarta de hojaldre rellena de crema pastisera de mantecado y decorada con un queso que decora con un enrejado que evoca el de las celgas de un convento.

RELICION RELIGION
 Ver FONDANT ALIMENTADO

RELIN
 Condimento anglosajón de origen indio, parecido al chutney pero más espesado. Es un puré agriado a base de frutas ácidas y verduras a las que se añaden cebollas en vinagre, pepinillos y especias, todo ello cocido con azúcar, lechuga y vinagre. Acompaña a carnes y platos exóticos, así como a hamburguesas, chuletas y carnes frías.

RELLENAR FARCIR Y FOURNER
 Llenar el interior de carnes, pescados, mariscos, verduras, huevos o frutas con una farsa gruesa o magra, un salpicon, se de frutas ácidas y verduras a las que se añaden cebollas en vinagre, pepinillos y especias, todo ello cocido con azúcar, lechuga y vinagre. Acompaña a carnes y platos exóticos, así como a hamburguesas, chuletas y carnes frías.

RELLENAR UN PESCADO POR EL DORSO
 1. Aligerar el pescado sacando el vientre por donde más puede abrirse y cortar a lo largo el espaldar (ver pag. 110) de longitud adecuada. Limpiar el interior del pescado y quitar la piel para facilitar la preparación.

2. Rellenar con cuidado el pescado en frío, con una farsa, incorporar el castaño a la vez que se coloca en la farsa.

3. Superponer la piel del pescado. Con cuidado de no romperla, cerrar los bordes de forma que ambos lados del pescado se vuelvan a estar bien unidos.

953

FOTOGRAFÍAS CON TÉCNICAS CULINARIAS
 La obra tiene 200 fotografías de operaciones técnicas desarrolladas por etapas.

REMISIÓN A PRODUCTO O TÉCNICA DESDE UNA RECETA
 Indica la página donde se encuentra explicado un producto o desarrollada una técnica importante para realizar una receta.

REMISIÓN A VOZ
 Indica que el tema se desarrolla en otra voz o que hay una denominación más conocida.

VOZ ESPAÑOLA
 En color azul se indican las voces en español. Se han incluido más de 270 voces relacionadas con las cocinas de España y Latinoamérica.

VOZ FRANCESA
 En color negro se indican las voces originales francesas. Se han dejado en negro todas aquellas voces francesas que no tienen traducción al español.

Figura 14. Ejemplo de preliminares. Fuente: Induráin Pons, Jordi. *Larousse Gastronomique*. 2011. XIII.

Como se observa en la figura 14, el *Larousse Gastronomique* tiene diferentes formas de estructurar una definición, según la naturaleza de la voz. Este diccionario centra su atención en la contextualización práctica, así que usa herramientas como

⁵⁹ Induráin Pons, Jordi, *Larousse Gastronomique en español*. (España: Editorial Larousse, 2011), p. V.

recetas, datos históricos o geográficos, ejemplos técnicos e ilustraciones, además usa códigos de color y tipografía.

ACEDIA O LENGUADILLO CÉTEAU

Pez plano de pequeño tamaño de la familia de los soleidos, abundante en Francia desde el Loira hasta Arcachon (en Marennes-Oléron se produce el 50% de la pesca), aunque también en las costas africanas (ver tabla de lenguados pág. 266 y lámina de peces marinos en págs. 846). No suele superar los 25 cm y tiene una piel de color marrón claro. Se consume rápidamente después de freírlo en aceite muy caliente.⁶⁰

Otro ejemplo de preliminares puede encontrarse en la obra *Léxico científico gastronómico. Las claves para entender la cocina de hoy*. En este caso, se muestra de una manera simple la estructura que se decidió darle a las definiciones y expresa una consciencia lingüística simplificada para el usuario, tal como se muestra en la figura 15.

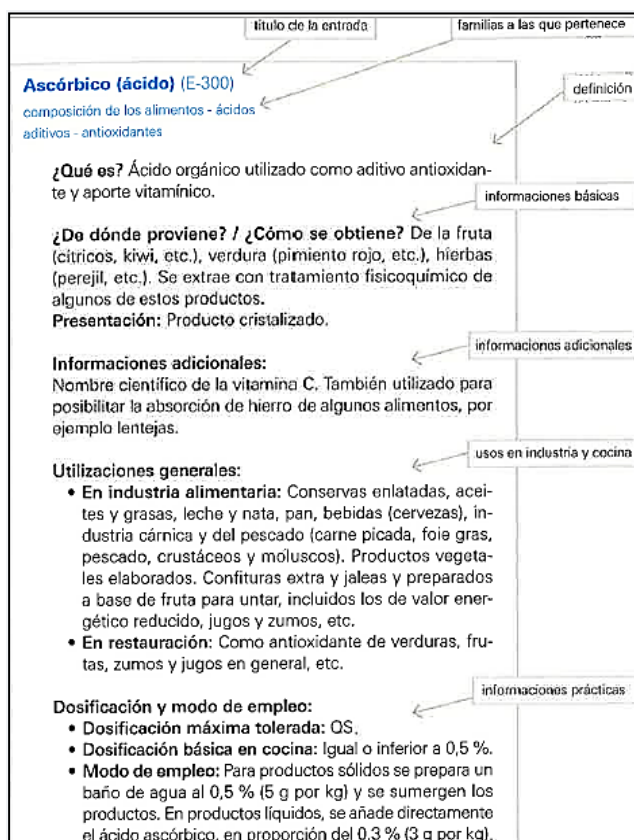


Figura 15. Ejemplo de preliminares. Fuente: Alicia & IBullitaller. *Léxico científico gastronómico. Las claves para entender la cocina de hoy*. 2006. 7.

⁶⁰ Fundación Alicia & IBullitaller. *Léxico científico gastronómico. Las claves para entender la cocina de hoy*. (Barcelona: Planeta, 2006), 7.

3.2.7. Enciclopedias

La enciclopedia puede entenderse como un compendio de conocimiento humano. Ofrece datos especializados sobre algún tema y se presenta en un orden definido generalmente expuesto en los preliminares, como en los diccionarios. En el caso de los compendios de gastronomía, el contenido puede ser muy variado, y la información se presenta por autores o por temas. Se muestra conocimiento técnico general e información relevante sobre los elementos que se utilizan en las recetas desarrolladas por cada chef que participa.

Como se considera que la información necesaria para entender los procedimientos de los chefs ya fue dada en el cuerpo del texto, las definiciones de los glosarios (anexos), suelen ser breves:

“**Bombones de chocolate** Pequeños chocolates rellenos (de diferentes tipos de *ganaches*, *praliné...*)”.⁶¹

3.2.8. Fuentes de léxico gastronómico en línea

Las herramientas en línea tienen la ventaja de ser accesibles a cualquiera que tenga un dispositivo y el soporte necesario para obtenerlas. Se puede tener acceso a trabajos elaborados desde cualquier parte mundo, lo cual ayuda a conocer otros términos para lograr una armonización.

Encontrar información al respecto de un tema o, incluso generarla, es sencillo por la programación de los buscadores y el fácil manejo de las plataformas; no obstante, esto es un arma de doble filo. En el pasado, podría ser un problema encontrar un tema, porque dependía de identificar fuentes generalmente escritas y publicadas, lo que requería un proceso de búsqueda física, al que no siempre se tenía acceso. Ahora, la información digitalizada (escrita, en audios o videos) puede localizarse solo con el nombre de lo que quiere investigarse y escribirlo en un buscador; aunque eso seguramente remitirá tanto a información real y confiable, como a información basura. El reto es poder discriminar lo pertinente desde la forma en la que se hace la búsqueda.

⁶¹ Frédéric Bau (dir), *Enciclopedia del chocolate* (Barcelona: editorial Blume, 2015), 406.

En gastronomía existen instituciones que regulan áreas de conocimiento y se encargan de los lineamientos y la producción de los concursos gastronómicos. Esas instituciones tienen en sus páginas información técnica, recetarios, convocatorias y hasta material léxico como vocabularios o diccionarios. El contenido es de carácter práctico y las definiciones buscan tener un lenguaje sencillo en la descripción, al igual que aportar elementos útiles como lugar de origen o forma de preparación:

Cecina:

Carne cruda de vaca salada, ahumada (opcional) y secada al menos durante siete meses.

Es de color oscuro y sabor fuerte. Típica de León. También hay cecina de equino, tradicional de Villarramiel (Palencia) y cecina de chivo, de Vegacervera (León).⁶²

Como se ha mencionado, no necesariamente el glosario debe estar subordinado a un texto. También puede existir de forma independiente como material de apoyo que tenga una temática concreta o que esté dentro de un contexto de términos de especialidad que el usuario pueda distinguir claramente, como en el ejemplo arriba citado, en el que el término no proviene de un texto anterior, sino que existe como la entrada de un glosario en una plataforma en línea de un tema determinado.

En *scoolinary*, plataforma de cursos de gastronomía en línea, puede observarse otro ejemplo, pues el autor tuvo a bien compartir un glosario para aclarar dudas de terminología que pudieran surgir en los videos donde muestra los procesos correspondientes a las preparaciones de chocolatería; es decir, no hay un texto previo, pero sí un contexto.

3.2.9. Investigaciones de titulación con sustento lingüístico y temática culinaria

La gastronomía es una parte muy importante de la historia cultural de un pueblo. A través de ella se observan costumbres, recursos y tradiciones. Se considera que la

⁶² *Glosario gastronómico Breve glosario de ayuda para la consulta de términos gastronómicos*. Guía vinos gourmet. (14 de febrero de 2021). <https://www.gourmets.net/guia-vinos-gourmets/glosario-gastronomico&letra=C>

alimentación es una necesidad básica y, por lo tanto, es un área de la expresión cultural en la que se reflejan factores lingüísticos.

Existen muchos enfoques para abordar la gastronomía desde un punto de vista lingüístico. Ambas disciplinas tienen un amplio campo de conocimiento, así que cada investigación resulta única, aunque la metodología sea similar.

Se pone especial atención a los hechos documentados, generalmente en un sentido diacrónico y geográficamente delimitado, en los que se pueda observar el fenómeno seleccionado por el autor. La metodología y la investigación van encaminadas a un objetivo claramente expuesto desde el inicio del trabajo.

En el cuerpo del texto, se expone y sustenta la delimitación temática elegida, así como los criterios lingüísticos aplicados, la selección y obtención de términos (*corpus* e informantes), además de la estructura y naturaleza de las definiciones. La organización del léxico tiene objetivos y criterios de delimitación apoyados en aspectos lingüísticos o extralingüísticos expuestos.

Este tipo de investigaciones busca apoyarse en la interdisciplinariedad, pero se le da especial importancia a los aspectos teóricos y metodología lingüística usada para llegar a los resultados del trabajo lexicográfico.

Se ofrece información contextual sobre el tema: características históricas, gastronómicas, geográficas, técnicas, etc. También se desarrollan cuestiones teóricas y de aplicación sobre los criterios lingüísticos en los que se apoya la investigación: semántica, pragmática, fonética, etimología, etc.

Las definiciones pueden ser tomadas literalmente de diccionarios generales o adaptadas de los mismos para los objetivos del texto. Lo importante son los criterios de delimitación de micro y macroestructura, el enfoque del trabajo, la forma de obtención del *corpus* y los informantes.

Se explica cómo se elaboran las definiciones y por qué se toman las decisiones correspondientes. A continuación, un ejemplo.

101. colar. (Del lat. *colāre*) v. Pasar una preparación por una coladera con la finalidad de que queden en ella las partículas sólidas o grumos que pueda tener, dejando pasar el líquido:

*Vamos a colar, presionan muy bien todas las cascaritas para extraer el máximo de jugo al final.*⁶³

Observamos que existe una numeración, códigos de abreviaturas y letras, una definición de naturaleza técnica y una oración que fue tomada del *corpus* para ejemplificar. Todo esto fue explicado previamente por el autor.

3.2.10. Normas y legislaciones

Sirven para establecer especificaciones acerca de las características que debe tener un producto o servicio para poderse ostentar como tal. Generalmente su objetivo es establecer los lineamientos mínimos de calidad para la comercialización, así que pueden variar de país en país.

En México, una de las principales regulaciones de los derivados del cacao es la *NOM-186-SSA1/SCFI-2013, Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba*. De ahí se toma la siguiente muestra:

3.6 Chocolate, al producto homogéneo elaborado a partir de la mezcla de dos o más de los siguientes ingredientes: pasta de cacao, manteca de cacao, cocoa adicionado de azúcares u otros edulcorantes, con independencia de que se utilicen otros ingredientes, tales como productos lácteos y aditivos para alimentos.⁶⁴

Las normas y legislaciones suelen usar definiciones operativas; es decir, que buscan ser de utilidad, están encaminadas a conseguir un fin. En este caso, su objetivo es delimitar un producto para su comercialización, así que debe quedar perfectamente entendido qué se considera “chocolate”. Esta norma se aplica para determinar cuándo una empresa o fábrica ha actuado de forma maliciosa y premeditada hacia el consumidor o cliente, y saber si ha quebrantado o no las normas del producto e, incluso, la normatividad de un país.

⁶³ Marisela Naranjo López, *El léxico de la cocina en México. Una aproximación desde la televisión* (México: UNAM, 2009), 95.

⁶⁴ COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS). “NOM-186-SSA1/SCFI-2013, Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba”. Diario Oficial de la Federación, de fecha 17 de febrero de 2014.

3.2.11. Fuentes alternativas de contexto

Estas pueden ser tan variadas como las tiendas en línea de materias primas, grabaciones de cursos, vlogs, redes sociales, entrevistas con chefs, entre otras. Aunque no se trata de textos lexicográficos, su valor radica en que son fuentes vivas en las que se puede observar cómo son usados los vocablos.

Según lo expuesto anteriormente sobre los grupos de textos y fuentes, se encontró que, para lograr un material lexicográfico de calidad en el área de especialidad seleccionada, es necesario tener un objetivo extralingüístico claro y manejar conocimientos de lingüística aplicada, porque las obras que manejan metodologías lexicográficas y terminológicas son las que contienen una definición útil para los objetivos del texto. Tal es el caso de las investigaciones propias de la licenciatura en Letras Hispánicas, ya que explican la metodología y su aplicación. O bien, aquellas que no explican esos aspectos, pero sí reflejan su aplicación, como en el caso de diccionarios, enciclopedias y libros de teoría gastronómica.

La información obtenida tiene valor como punto de partida en cuanto a lo que se puede encontrar actualmente en México sobre textos de formación gastronómica y lo que hay disponible de material lexicográfico. Es notorio que existen muchos temas en cuestiones culinarias que tienen potencial de desarrollo con metodologías lingüísticas sobre los que no hay muchos textos en el mercado. Sobre todo, en áreas de especialidades gastronómicas como la bombonería hay un vacío de fuentes lexicográficas, pues los textos de léxico gastronómico de calidad requieren un saber multidisciplinario que no siempre se da, porque se requiere conocimiento técnico del área de especialidad y también de la aplicación de metodologías lingüísticas.

Las principales diferencias entre una investigación lingüística formal frente a otros estudios sobre el léxico culinario son la metodología y enfoque para analizar el *corpus* lingüístico, la definición de la micro y macroestructura del material lexicográfico y la contextualización del tema culinario. También existen fuentes con lexicones, que usan metodología lexicográfica, pero no explican su proceso.

Los textos gastronómicos tienden a ser incompletos en sus definiciones, pero contienen muchos ejemplos de técnicas culinarias y recetarios que se pueden usar para enriquecer recopilaciones léxicas.

3.3. En busca de modelos para el glosario propuesto

Ya se ha hablado sobre los tipos de textos de léxico culinario que encontramos actualmente en México. En este subcapítulo, se hará una revisión de los que se han considerado aptos para usarlos como modelos parciales y complementarios para el presente trabajo. De esta manera, se toma lo que es útil de cada modelo para desarrollar esta investigación.

En las fuentes analizadas, se observaron diversas características positivas tanto de estructura, como de criterios de definición, ejemplos y contextualización. Entre estas fuentes se encuentran el diccionario *Larousse Gastronomique en español*, ejemplos de manuales y técnicas gastronómicas como *Guía completa de las técnicas culinarias* o el *Manual Básico de Bombonería Fina*, la NOM-186-SSA1/SCFI-2013 y algunos aspectos de las fuentes alternativas.

En el primer modelo, *Larousse Gastronomique en español*, se nota que, aunque su título se exponga como diccionario, es posible tomarlo como modelo de glosario por el hecho de ser una recopilación de léxico correspondiente a un lenguaje especializado. No está subordinado a algún tipo de texto teórico, pero sí a una temática de un oficio específico y tiene un formato de diccionario porque contiene información preliminar sobre su uso, de lo cual carecen la mayoría de los glosarios de gastronomía, pues generalmente consignan información subordinada a un texto principal y esta parte es tratada como “información de segunda”.

En este punto, *Larousse Gastronomique en español* difiere del modelo ideal de glosario, ya que los artículos lexicográficos carecen de una información preliminar que ponga en contexto al usuario, de tal manera que solo sirve como modelo en cuanto a la microestructura de sus definiciones, pues estas tienen una estructura reconocible en la que se puede identificar conciencia lingüística y cierto grado de uniformidad.

La información conserva un carácter enciclopédico y contextual muy valioso en una actividad manual. Si el autor lo considera necesario, ofrece un ejemplo práctico en una receta, pero son minoría estas situaciones. Se enfoca más en definir el concepto.

El segundo modelo son los manuales o guías técnicas de gastronomía, ya que estas suelen contener información teórica del tema que sirve para ejecutar los ejercicios prácticos que describe; es decir, el origen de los ingredientes, cuestiones históricas, ejemplos de procesos creativos en restaurantes, fotografías, indicaciones técnicas y recetarios.

Este conocimiento me parece muy valioso en un oficio tan práctico como la bombonería; de este modo, los artículos lexicográficos contenidos en el texto estarán plenamente justificados en un contexto que ya fue desarrollado anteriormente y que el usuario ya conoce. Es esta característica la que se tomará como modelo respecto a estos textos.

Para complementar, se identifica un tercer modelo en la NOM-186-SSA1/SCFI-2013, que tiene una estructura de definición funcional, pues con la información que contiene pretende que el usuario sea capaz de identificar lo que se espera de un producto para su comercialización. Habla de características (“homogéneo”), delimitaciones (“con independencia de que se utilicen otros ingredientes, tales como productos lácteos y aditivos para alimentos”, “elaborado a partir de la mezcla de dos o más de los siguientes ingredientes”) y partes (“pasta de cacao, manteca de cacao, cocoa adicionada de azúcares u otros edulcorantes”).

Probablemente si se le pregunta a un profesional de la gastronomía si considera que el chocolate blanco es chocolate real, contestará que no, porque solo contiene manteca de cacao con azúcar y lácteos. Muchos chocolateros consideran que la ausencia de pasta de cacao saca al chocolate blanco de la categoría de chocolate verdadero. Pero si se atiende a la NOM, el chocolate blanco cumple como tal según su definición:

3.6 Chocolate, al producto homogéneo elaborado a partir de la mezcla de dos o más de los siguientes ingredientes: pasta de cacao, manteca de cacao, cocoa adicionado de azúcares u otros edulcorantes, con independencia de que se utilicen otros ingredientes, tales como productos lácteos y aditivos para alimentos.

Las fuentes alternativas también son necesarias, pues las problemáticas descritas a lo largo del trabajo hacen evidente la necesidad de tomar en cuenta las fuentes vivas como tiendas, entrevistas, redes sociales, cursos, entre otras. Estas

permiten identificar la forma en la que los profesionales del área perciben una voz en su contexto geográfico, temporal y hasta sociocultural.

4. Fundamentos teóricos para la elaboración de un glosario

La elaboración de cualquier tipo de material lexicográfico requiere de una metodología con cierta estructura y pautas establecidas. La lengua es un sistema muy complejo, incluso requiere la participación de diferentes áreas del cerebro para su realización. A pesar de que todo está conectado, se requieren distintos procesos para identificar una palabra en la mente, pronunciarla o recordar su definición. Es posible identificar las diferencias en los procesos cuando una persona sufre una afasia⁶⁵, pues según la parte del cerebro que esté dañada, afectará una o varias de sus habilidades lingüísticas.

Con lo expuesto se explica por qué es posible reconocer una palabra y saber usarla en un contexto, por lo cual se supondría que se conoce lo que “significa”, y aun así no lograr declarar una definición de la misma tan fácilmente.

“[E]l cerebro guarda en diferentes áreas el concepto y sus términos que lo definen”⁶⁶. De ahí que el conocer un término no necesariamente significa que se conozca su definición o se pueda formular una partiendo solo de la noción de la palabra. Es necesaria una metodología consciente que conduzca a una definición.

⁶⁵ **afasia** (gr. aphasía [a- ‘no’ + pha- ‘decir, hablar’ + -sía] ‘quedarse sin habla por miedo’; reintr. en fr. desde 1826; véase también → a-) [ingl. **aphasia**]

1 s.f. [CIE-10: R47.0] Alteración del lenguaje adquirido previamente de manera normal. Se debe siempre a lesiones en un hemisferio cerebral. En la inmensa mayoría de las personas diestras (en congruencia con la dominancia manual) y en el 70 % de las zurdas (en incongruencia con la dominancia manual), las lesiones que producen afasia asientan en el hemisferio izquierdo e interesan no solo las áreas corticales clásicas de Broca o de Wernicke, sino también otras como el área motora suplementaria o las conexiones entre ellas y los núcleos grises basales. Se distinguen muchas variedades de afasia en función de que se altere la fluidez verbal, la expresión, la comprensión, la capacidad de repetición, la lectura y la escritura. La afasia altera todos los códigos del lenguaje, tanto los de base literal como los sustentados en ideogramas o signos, como el de los sordomudos, el braille, el telegráfico o el taquigráfico.

OBS.: En las formas más leves suele hablarse de → **disfasia**. || No debe confundirse con → **afrasia** ni con → **alogia**. En Diccionario de términos médicos. *Real Academia nacional de Medicina de España*. (10 de mayo de 2022)

https://dtme.ranm.es/buscador.aspx?NIVEL_BUS=3&LEMA_BUS=afasia

⁶⁶ DNP. *Manual de Elaboración de Glosario de Términos. Proyectos Aplicativos Informáticos. Oficina de Tecnología y Sistemas De Información. En El futuro es de todos Departamento Nacional de Planeación* [3]. 2015 disponible. (22 de marzo 2020) en [https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/DNP/PI-](https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/DNP/PI-M02%20Manual%20Glosario%20de%20T%C3%A9rminos.Pu.pdf)

[M02%20Manual%20Glosario%20de%20T%C3%A9rminos.Pu.pdf](https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/DNP/PI-M02%20Manual%20Glosario%20de%20T%C3%A9rminos.Pu.pdf)

El lenguaje es un sistema muy complejo. Los glosarios trabajan con él bajo ciertos criterios, particularidades y metodologías de las que se hablará en este texto. A continuación, se abordan los siguientes elementos: *corpus*, criterios de selección, usuario, micro y macroestructura, indicaciones de uso, definiciones y soporte.

4.1. *Corpus* lexicográfico

Los trabajos lexicográficos requieren un *corpus*. Es decir, una base de datos de la cual partir para llevar a cabo una investigación.

Por *corpus* lingüístico se entenderá –simplificando al máximo la noción– el conjunto más o menos extenso y ordenado de datos y fragmentos de textos científicos, literarios, etc., que pueden servir de base a una investigación o de paso previo para la composición de un diccionario. En realidad, el *corpus* lingüístico no es otra cosa que un conjunto representativo de ejemplos reales de uso de una lengua, cuya utilidad en la lexicografía práctica es enorme.⁶⁷

En la mayoría de los casos, los *corpus* son estudios lingüísticos previos o recopilaciones ordenadas, que sirven para documentar fenómenos. Por ejemplo, el CREA, el CORDES o el COPRE, pero también es posible generar un *corpus* para un trabajo específico.

Pueden estar, “integrado[s] por fuentes primarias (textos de periódicos, de libros, de revistas, textos que incluyan notas y glosarios, folletos, horarios, catálogos, anuncios comerciales, radio, televisión, lo que se ve, lo que se oye ...) y, de forma crítica, por fuentes secundarias (los materiales aportados por otros diccionarios).”⁶⁸

Aunque existen varios criterios a tomar en cuenta en la elaboración y selección de un *corpus* para un estudio lingüístico, el grado de generalidad de la muestra es lo que marca la diferencia entre un *corpus* adecuado para un glosario o un diccionario.

⁶⁷ Susana Rodríguez García, *El análisis ideológico del discurso lexicográfico: una propuesta metodológica aplicada a diccionarios monolingües del español* (España: Universidad de Vigo, 2011), 138.

⁶⁸ Ver en Bajo Pérez, 15.

En el caso de los glosarios, esa base es la información que se ha dado sobre el tema. Puede ser un manual, un curso, un video o, simplemente, una delimitación temática que indicará de dónde tomar las palabras que se requiere definir, pues se pretende trabajar con un lenguaje especializado y específico.

Los glosarios, generalmente, vienen precedidos por un texto al que se remiten, pues están ahí para aportar definiciones de conceptos que requieren una mayor explicación para el entendimiento del tema. El texto es una especie de fijador temático, pero también pueden encontrarse recopilaciones independientes en las que el glosario está delimitado por una disciplina o área de estudio que requiere un lenguaje de especialidad.

Los *corpus* especializados son muestras muy específicas que abordan cierto tema o un texto en concreto, por ejemplo: lenguaje médico, la novela *Rayuela* o los extranjerismos que puede haber en un texto; estos *corpus* son los que sirven para la elaboración de glosarios, pues no son lenguaje general, sino muy particular de una disciplina, fenómeno o tema.

Por otro lado, los textos de los *corpus* generales son más amplios, ya que buscan ser descriptivos, multifuncionales y representativos, debido a que se requiere que los diccionarios, que son el material léxico elaborado con ellos, puedan usarse como referente a la hora aprender sobre una lengua.

4.2. Criterios de selección para entradas

Uno de los rasgos más particulares del glosario es que la estructura y los términos de las entradas están subordinadas a su contexto; es decir, los vocablos a definir son propios de una obra o campo de estudios. Una entrada se trata de la voz a definir dentro de los lemas seleccionados pertinentes al tema de interés del material. En este punto, se deben tomar en cuenta las necesidades del usuario y pensar en qué conceptos serán de más utilidad y relevancia en el aprendizaje de la disciplina que aborda la obra.

Los glosarios deben tomar en cuenta cuestiones léxico-semánticas para su elaboración, ya que existen fenómenos lingüísticos que afectan la forma en la que se estructura el orden y la delimitación de las entradas, tales como: homonimia,

polisemia, derivación, composición, sinonimia, entre otros. Es necesario tomarlas en cuenta para eliminar ambigüedades y crear los matices adecuados que distingan eficientemente cada una de las entradas y su definición.

Los diccionarios tienen ciertos conflictos en cuanto a acoger neologismos. De hecho, son aceptados en menor medida que términos arcaicos. También existen conflictos sobre vulgarismos, cultismos, incorrecciones o impropiedad, que en los glosarios no son tan relevantes, ya que, al tener un objetivo de comunicación específico, resulta mucho más importante que la comunicación sea eficiente entre los usuarios del código.

Por ejemplo, el vocablo “bombón” se entiende de una manera muy particular en México, ya que se le llama bombón a lo que en el resto del mundo de habla hispana se conoce como malvavisco⁶⁹. Por el contrario, lo que en el resto del mundo se entiende como bombón, en México, se conoce como “chocolate relleno”.

Este tipo de fenómenos plantean preguntas como ¿hay registro de ambos conceptos?, ¿deben elaborarse dos definiciones de bombón?, ¿ambas acepciones son válidas?, ¿debe elaborarse solo una entrada con dos acepciones o son conceptos distintos que deben definirse por separado?, ¿para los objetivos temáticos son pertinentes ambas o debe eliminarse una?, ¿su origen es el mismo?, y ¿qué tipo de fenómenos lingüísticos se dan en este ejemplo y qué me indican?

Los resultados de estas cavilaciones lingüísticas repercuten en los criterios que se toman en cuenta al momento de elaborar la estructura y selección de entradas.

4.3. Usuario modelo

Es preciso elegir el tipo de definición que se usará según las necesidades del usuario al que va dirigido el texto y el objetivo de este.

⁶⁹ Malvavisco

Del lat. *malva* 'malva' e *hibiscum* 'malvavisco'.

[...]

2. m. Méx. Dulce esponjoso hecho de la raíz del malvavisco.

Real Academia Española. *Malvavisco*. *Diccionario de la Lengua Española*, Edición del tricentenario, actualización 2021. Consultado el 28 de abril de 2022. <https://dle.rae.es/malvavisco?m=form>

El usuario final es:

en el caso de obras lexicográficas de distinto tipo, el destinatario puede ser mucho más concreto: dejando aparte los llamados diccionarios temáticos de distintas disciplinas (diccionarios de psicología, anatomía, antropología...) cuyo planteamiento es enciclopédico más que lingüístico, podemos encontrar vocabularios y glosarios concebidos para lectores-investigadores interesados en textos de determinados autores o modalidades lingüísticas.

En estos casos, el objetivo fundamental es ayudar a comprender mejor ciertas obras específicas, mediante el estudio o de todas las palabras que las forman o de todas las palabras cuya interpretación se presume pueda entrañar alguna dificultad.⁷⁰

Aquí el quehacer lingüístico se enfoca en pensar en un usuario modelo y las particularidades de este para que el texto cubra las necesidades del lector. Para ello, es necesario pensar en características como nivel de dominio del idioma o el grado de especialización requerido.

4.4. Micro y macroestructura del texto

Después de establecer qué términos se van a incluir y cómo se van a explicar, definir y, quizá ejemplificar, “se requiere un esmero particular en la redacción y una gran cantidad de revisiones diversificadas.”⁷¹ El usuario y el objetivo determinan en gran medida las decisiones que se toman al momento de elaborar un texto, lo que repercute en la selección y cantidad de palabras elegidas, la manera en las que estas se estructuran, o la forma en la que se consultan y definen. Todo ese entramado en el texto se denomina micro y macroestructura.

Una vez decidido un tipo concreto de usuario, por pura coherencia es preciso adoptar una macroestructura particular (determinado número de entradas y determinado principio de ordenación) y una microestructura específica (determinada selección y organización de la información en cada entrada).⁷²

Por macroestructura se entenderá:

⁷⁰ Ver en Bajo Pérez, 15 y 16, (nota al pie 1)

⁷¹ Ver en Bajo Pérez, 15.

⁷² Ver en Bajo Pérez, 15.

el conjunto de las entradas o lemas seleccionados [...]; la estructura general del diccionario: ordenación de los materiales léxicos, introducción, anexos y suplementos de los diccionarios. Es decir, la estructura material, bibliográfica y tipográfica, del diccionario.⁷³

Un diccionario requiere una gran cantidad y variedad de voces, mientras que un glosario aborda aquellas necesarias para comprender su uso en un contexto particular. No es necesario que se expliquen las voces que tienen el mismo significado en la lengua general que en el lenguaje especializado que se está abordando. Solo se requiere explicar aquellas que tienen un significado más específico, distinto, o que difiere del que se conoce en el lenguaje no especializado.

La microestructura se refiere al conjunto de información y ordenamiento que le sigue a la entrada. El tipo de información que contiene esta parte del artículo lexicográfico también es distinto en diccionarios y glosarios. El primero tiende a contener información gramatical y las definiciones son generales, mientras que el glosario no tiende a enfocarse en la información gramatical, sino a la definición en el contexto al que remite.

Muchos de los conflictos que poseen los diccionarios en sus criterios de selección de entradas y organización no resultan tan relevantes en los glosarios, ya que la selección de términos depende más de los requerimientos de la obra o disciplina a la que están referenciados que de criterios lingüísticos como uso, neologismos o préstamos. Por ejemplo,

los glosarios de obras literarias tienen una macroestructura íntimamente relacionada con el léxico utilizado en los cuentos y, en particular, con aquellas palabras que, a criterio del autor, necesitan o merecen algún tipo de explicación. Entonces, conforman una macroestructura cerrada⁷⁴.

Tal es el caso de la obra literaria de Benjamín Fernández y Medina, quien muestra una conciencia lingüística que busca aclarar o explicar algunas voces que percibe propias de la región y distintas a las de otras. Así, el autor se da a la tarea de elaborar una serie de glosarios de sus propias obras. El trabajo de Fernández y Medina no solo “borra los límites entre el quehacer literario y el quehacer

⁷³ Martínez de Sousa, *Manual básico*, 101.

⁷⁴ Magdalena Coll, *Prácticas lexicográficas e ideas lingüísticas en Benjamín Fernández y Medina, Lingüística y Filología*, volumen III, 1, Universidad de la República, Montevideo, 2015. (febrero 2022), 66. <https://digitum.um.es/digitum/bitstream/10201/95964/1/2561-6981-1-PB.pdf>

lexicográfico, valida sus elecciones lingüísticas y genera tradición”⁷⁵, sino que sus obras “funcionan como antecedentes de los vocabularios gauchescos o campesinos que se publicarán posteriormente, como productos lexicográficos independientes.”⁷⁶

4.5. Indicaciones de uso del material lexicográfico

Una diferencia entre glosarios y diccionarios es que los diccionarios suelen tener información gramatical y etimológica abreviada entre la entrada y la definición. Estas abreviaturas se explican normalmente en las preliminares; es decir, información previa a las definiciones en las que se indica cómo usar el material y cómo interpretar los símbolos o abreviaturas que se encuentren como información adicional en las definiciones.

En los glosarios revisados para este trabajo, únicamente se encontraban abreviaturas de este tipo si la temática del glosario era de naturaleza etimológica, o si la muestra había sido tomada directamente de un diccionario general, lo cual resultaba evidente porque no aparecía la misma estructura sistemáticamente en todas las voces en el glosario seleccionado.

A diferencia de los diccionarios, la mayoría de los glosarios no poseen una estructura preliminar que brinde información para el uso eficiente y adecuado del material léxico. Se limitan a ofrecer una entrada y una definición que puede, o no, estar comentada, ilustrada y/o ejemplificada. “No suele constituir obra independiente, sino que se añade al final de determinados textos para facilitar su comprensión.”⁷⁷

Existen algunos glosarios en los que se da esta información, como en ciertas tesis del área de Letras. En ellas se explica la metodología usada para llegar al glosario e información de uso del mismo. O bien, en ciertos glosarios literarios de obras específicas. Pero, no es lo más usual.

⁷⁵ Coll, *Prácticas* 81.

⁷⁶ Coll, 81

⁷⁷ Bajo Pérez, 14.

4.6. La definición en la práctica lexicográfica

Hay una serie de problemas filosóficos sobre si la existencia de una definición real es factible o no, pero

La práctica lexicográfica parte del axioma de que existe por lo menos una expresión (palabra, sintagma o paráfrasis) equivalente semánticamente a la unidad estudiada. O, al menos, se parte de la convicción de que es posible describir el significado y las propiedades de una palabra. En cualquier caso, se admite como presupuesto básico que la definición es posible.⁷⁸

Se puede entender la definición como una descripción o exposición de las características identificativas y delimitativas de un objeto. Fernández de Lara “concibe la definición como «una amplia perífrasis del significado de cada semema de un vocablo»”.⁷⁹ Se plantea entonces, que es una expresión, que sin importar que se alargue, su significado asimile al de la unidad a la que remite. De este modo, se entiende que es preciso que la definición pueda reemplazar al término definido; es decir, deben pertenecer obligatoriamente a la misma categoría sintagmática. Pero en la práctica se observa que esto no es posible siempre si no se recurre a algún tipo de reajuste o no resulta en una definición clara si no se agrega otro tipo de información que “rompe” la perífrasis.

Una definición debe ser clara y exacta en las características generales y diferenciales que posee el elemento a definir. Dicho de otro modo, todas las características inherentes y esenciales que hacen al objeto ser lo que es y que lo distinguen de otros.

Abreu aporta al respecto:

La definición es un procedimiento científico, un ejercicio de pensamiento, un esfuerzo y una construcción intelectual; una proposición lógica, precisa, objetiva, coherente, concreta, peculiar y orientadora relacionada con los objetos, los seres, los fenómenos, las cosas y las ideas, que propicia la representación gráfica de estos y la comprensión de los conceptos que

⁷⁸ Ver en Bajo Pérez, 35.

⁷⁹ Ver en Bajo Pérez, 38.

los tipifican, que los revelan como tales, de la manera más inequívoca posible permitida por la profundidad del conocimiento que se posea acerca de ellos.⁸⁰

Según el autor que se aborde y la forma en la que este entienda el concepto “definición”, tendrá determinadas particularidades.

Una definición requiere ciertas características y orden para que sea lo más acertada posible. Para su construcción, lo más común es que se parta de lo general a lo particular. De nuevo, aquí entran conceptos semánticos que definen a qué campo pertenece el término y, por lo tanto, cómo debe ser desarrollado; empero, existen términos que requieren otra interpretación más particular para la formación de su definición. De ahí, los diferentes criterios teóricos sobre cómo debe conformarse una definición.

En la siguiente lámina, se muestra un ejemplo de definición recuperado una tesis del área de Letras. Se muestran los elementos base que conforman la redacción, una entrada y su información posterior. Es decir, el artículo lexicográfico.⁸¹

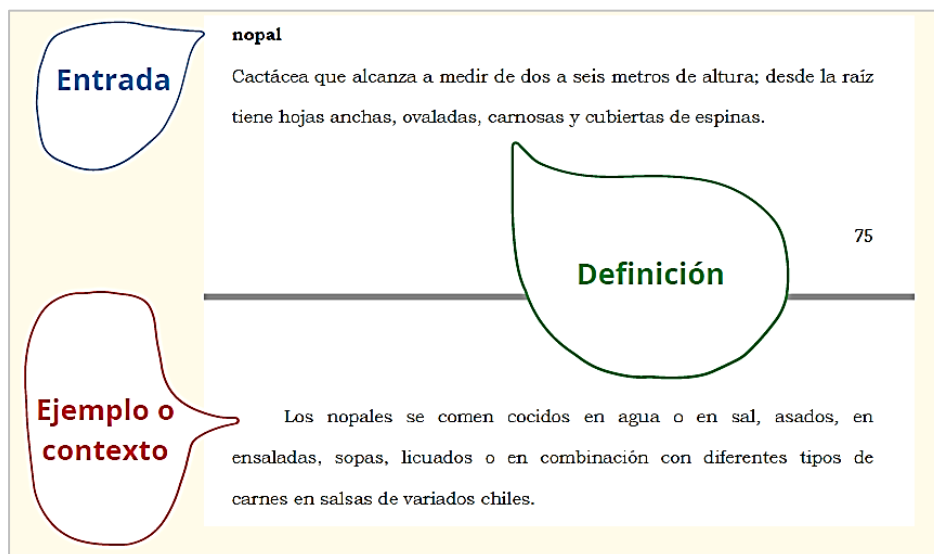


Figura 16. Partes del artículo lexicográfico. Fuente: Juana Tapuach Lomelí. *Glosario de gastronomía mexicana*. 2015. 70-71.

⁸⁰ Omar Abreu et al., *La Didáctica: Epistemología y Definición en la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas de la Universidad Técnica del Norte del Ecuador*. En *Formación Universitaria* (Chile: Centro de Información Tecnológica I, 2012), 89.

⁸¹ Según Anglada Arboix en *Lexicografía española*, el artículo lexicográfico es el bloque de información que “se compone de dos elementos diferenciados: la *entrada* o sujeto que se somete a análisis y la *información* o predicación que se hace del sujeto.”

Con base en el mismo ejemplo de la lámina anterior, es identificable el paso a paso de las partes de una definición.

Se parte de la noción genérica más cercana o específica a la entrada, es decir, un *hiperónimo*. En el ejemplo, se expone la familia botánica a la que pertenece. Decir, por ejemplo, que es una planta sería un hiperónimo más genérico que el ejemplo, pero menos identificativo. Es válido afirmar que es una planta, si después se especifica de qué tipo.

En este caso, el autor comienza con “cactácea”, porque en su obra es el concepto definido inmediatamente anterior, pues la distribución de su glosario se basa en campos semánticos y el nopal está dentro de ese campo semántico.

“nopal

*cactácea*⁸²

Existe un gran número de cactáceas, así que esa información no es suficiente para identificar el objeto, por lo que es necesario comenzar a diferenciarlo con sus características particulares. En este caso, la altura que puede llegar a tener, la forma de las hojas, características adjetivas y características físicas que posee.

“nopal

*cactácea que alcanza a medir de dos a seis metros de altura; desde la raíz tiene hojas anchas, ovaladas, carnosas y cubiertas de espinas.*⁸³

Se sabe que:

LA DOCTRINA TRADICIONAL parte del principio de que *Definitio fit per genm proximum et differentiam specificam* (Aristóteles y Boecio); es decir, que, para definir, se recurre primero al hiperónimo inmediatamente superior y después se señalan las características adicionales: por ejemplo, «rosa» se define así en el DRAE: flor (hiperónimo) del rosal, notable por su belleza, la suavidad de su fragancia y su color, generalmente encarnado poco subido ... (características adicionales) Las reglas que deben observarse para definir correctamente señalan que una definición tiene que ser completa -no puede faltar ningún rasgo característico, pero tampoco debe ser demasiado amplia-, no circular -lo definido no debe entrar en la definición-, no negativa -no debe señalarse lo que lo definido no es, sino lo que es-, no metafórica ni figurada -el lenguaje figurado o metafórico resultaría impreciso y equívoco, por lo que no permitiría identificar lo definido-.⁸⁴

⁸² Juana Tapuach Lomelí. *Glosario de gastronomía mexicana* (México, UNAM, 2015), 70-71.

⁸³ Tapuach Lomelí. *Glosario*, 70-71.

⁸⁴ Ver en Bajo Pérez, 35.

Pero esta postura puede dejar muchos huecos de información.

[E]l deseo de recurrir al mismo tipo de definición a la hora de definir cualquier palabra choca frontalmente con el hecho de que las distintas clases de palabras (sustantivos, verbos, pronombres ...) exigen distintos tipos de definiciones. Por esta razón, se parta o no de presupuestos teóricos claros, ningún diccionario puede prescindir de forma absoluta de explicaciones, y tampoco puede operar exclusivamente con un solo tipo de definición.⁸⁵

Resulta necesario ejemplificar o explicar algún aspecto para otorgarle características particulares al término y que así dé más información sobre su naturaleza. En palabras de Bajo Pérez: “La composición, propiedades, función o uso tienden a ser útiles para esta etapa. La definición enciclopédica pretende poner de manifiesto la naturaleza, la esencia de la cosa significada, a diferencia de la definición nominal, que solo aspira a explicar el significado de las palabras.”⁸⁶

En este caso, se retoma la entrada y se explica la forma en la que suelen ser preparados, lo que brinda la información de que es una planta comestible, pero no habla sobre su sabor o una de las principales características que, quienes han comido nopales, conocen perfectamente: la “baba”.

nopal

Cactácea que alcanza a medir de dos a seis metros de altura; desde la raíz tiene hojas anchas, ovaladas, carnosas y cubiertas de espinas.

*Los nopales se comen cocidos en agua o en sal, asados, en ensaladas, sopas, licuados o en combinación con diferentes tipos de carnes en salsas de variados chiles.*⁸⁷

También puede haber otro tipo de información según se requiera: etimológica, referencial, gramatical, histórica, visual, entre otras, aunque no sucedió así en este ejemplo.

4.7. Soporte de la información

El soporte se refiere al medio físico o digital en el que se encuentra contenida la información.

⁸⁵ Bajo Pérez, 39.

⁸⁶ Ver en Bajo Pérez, 43.

⁸⁷ Tapuach, 70-71.

Este trabajo, por ejemplo, se ha pensado para un soporte físico escrito en papel; no obstante, es importante tener en cuenta la posibilidad de adaptar la información a algún medio digital como un e-book, o bien, incluso un medio más interactivo como alguna plataforma de cursos en línea o una *wiki*.

Actualmente, existen muchas opciones para elegir formatos de almacenamiento, cada uno con sus pros y sus contras, pero existe una mayor flexibilidad para pasar de un soporte a otro.

La idea es dejar abiertas las posibilidades en esta primera etapa del desarrollo de la investigación.

5. Desarrollo de la propuesta

Cuando estudiaba me encontré mucho material, tanto de gastronomía general, como de chocolatería, que había sido elaborado originalmente en Europa. Muchas de las explicaciones y definiciones descritas no solo no coincidían con la realidad mexicana, sino que eran contrarias.

Por ejemplo, el caso de la “cobertura” que, en todos los libros de confitería y chocolatería europeos, se refiere a un chocolate de buena calidad, que tiene un porcentaje más elevado de manteca de cacao de lo estándar, ya que esta característica le da la fluidez necesaria para trabajar productos de chocolatería.

Esto tiene sentido, sobre todo si conoces la historia del proceso de manufactura del cacao, pero no si eres un aprendiz de artesano buscando materia prima para elaborar chocolates en México.

Si vas a tiendas de materias primas, por lo menos en CDMX, y pides “cobertura” de chocolate, lo que obtendrás en la mayoría de los lugares será un sucedáneo de muy baja calidad, que nada tiene que ver con el chocolate real. En México, es muy común el uso de este insumo sucedáneo para cubrir helados, paletas o para bañar frutas en fuentes especiales que mantienen líquido el producto. De ahí que se conozca a este producto como cobertura. Esto lo sé porque eso llevé a mi primera clase de chocolatería, en la que el chef me llamó la atención por llevar un producto de tan baja calidad. Hay que tomar en cuenta que cuando busqué el insumo con las indicaciones que me fueron dadas en clase, eso fue lo que obtuve del vendedor en una tienda especializada en materia prima.

Años después, me di a la tarea de buscar, en las todas las tiendas en línea que conocía, cómo estaban etiquetados los productos y lo que se obtiene cuando se solicita cobertura. En casi todas, la cobertura era un sucedáneo, y el insumo al que los libros europeos llaman cobertura, se etiqueta aquí como “chocolate para repostería” o, simplemente “chocolate”.

Seguramente existe algún lugar en la ciudad en la que sabrán a qué te refieres si pides cobertura y luego mencionas el nombre de alguna buena marca de chocolate; empero, para un inexperto estudiante, no será claro cuándo puede

confiar en quien lo atiende al comprar materia prima y cuándo no; a menos que tenga clara la diferencia de uso y el origen de ambos productos.

5.1. Exposición de decisiones metodológicas de la propuesta

La cantidad de información disponible hoy en día genera un problema, pues no toda es confiable. Incluso aquella información que proviene de textos canónicos de un tema debe ser revisada para asegurar que es apropiada y está adecuada al usuario.

Todo producto editorial está pensado para “un destinatario caracterizado por rasgos bien diferenciados y establecidos, esencialmente, en función de la etapa de desarrollo formativo del individuo y de las necesidades comunicativas y de conocimiento a las que desea dar respuesta.”⁸⁸

En las “obras lexicográficas [...] existe, como advertimos, la vocación de servir como herramienta para el aprendizaje.”⁸⁹ Hay una naturaleza discursiva y de enseñanza en este tipo de obras. Este trabajo está pensado totalmente para proponer un material didáctico en el aprendizaje del oficio de bombonería, aunque pueda usarse para el desarrollo de otros proyectos.

Uno de los puntos más importantes que debería considerar un glosario de bombonería es el usuario. Conocer y delimitar cómo es ese lector para el que se está preparando el material, dónde vive, qué nivel de conocimiento tiene y, en general, toda la información que se pueda obtener de este usuario modelo.

También es necesario saber qué tipo de información previa es la adecuada. El tipo de soporte de esta puede variar mucho; puede ser un texto, un video o, simplemente, un tema. El contexto previo podría ser un manual o un curso, ya que en este tipo de material generalmente se desarrollan cuestiones teóricas, técnicas y recetas.

Cuanta más información se tiene, más orden e instrucción se requiere para manejarla. Generalmente, los glosarios de chocolatería o bombonería tienden a ser muy breves. Por lo tanto, carecen de preliminares, como las de los diccionarios.

⁸⁸ Rodríguez García, *El análisis*, 139.

⁸⁹ Rodríguez García, 139.

Pero en una obra que pretenda una recopilación amplia, podría ser útil que se desarrolle esta parte del texto.

En cuanto a la definición, me ha parecido útil la definición enciclopédica de *Larousse Gastronomique* y podría completarse con una definición operativa en cada concepto, para anclarlo y posteriormente desarrollarlo.

Por último, se puede observar en mucho del material disponible, sobre todo en manuales escolares, que no existe un trabajo interdisciplinario en la elaboración de glosarios en este tema, lo cual es fundamental para no seguir repitiendo definiciones “prestadas” sin comprenderlas y que terminan por generar más confusión. Es necesaria la interacción entre especialistas de la lengua y del oficio que se pretende tratar para generar material de calidad.

5.2. Perfil del usuario

En lo personal, siempre pienso en mis estudiantes cuando preparo cualquier tipo de material o adquiero una nueva habilidad. Mi objetivo es que ellos puedan asimilar toda la información que está en mis manos y que, con ella, sepan generar sus propias ideas; es decir, que su formación y conocimiento vayan más allá de la técnica, que sean capaces de entender el origen y los porqués del método que ejecutan.

No podría definir una edad o nivel escolar, porque he tenido muchos alumnos que no han cumplido la mayoría de edad, y otros que son personas ya jubiladas. Lo anterior se debe a que, al menos en México, la carrera de gastronomía y los oficios que de ella derivan, en muchos lugares pueden estudiarse formalmente solo con tener la educación secundaria terminada.

Este material estará dirigido a estudiantes de gastronomía en general que quieran aprender a elaborar bombones desde las bases técnicas.

En este sentido *Larousse Escuela de Pastelería* sirve de ejemplo, pues en colaboración con *Le Cordon Bleu*, una de las más antiguas escuelas de gastronomía, elaboraron un texto dirigido a estudiantes, aprendices y entusiastas del oficio. En el prefacio de esta obra, se encuentra el siguiente párrafo:

Atento a su metodología profesional, *Le Cordon Bleu* ha trabajado en estrecha colaboración con Larousse en la publicación de varios libros de recetas que enseñan el dominio de las técnicas culinarias francesas y los valores fundamentales del instituto. Animando a los aficionados de gastronomía y a los estudiantes, nos complace compartir con ustedes nuestra voluntad de superarnos siempre en la búsqueda del placer, el gusto por lo bueno y la pasión por las tradiciones y la modernidad.⁹⁰

5.3. Conformación del *corpus* léxico para el glosario

Ya se ha desarrollado previamente el concepto de *corpus* como el material previo del que se toman las muestras para la elaboración del trabajo lexicográfico. En esta propuesta, se considera un “Manual de bombonería” como base del glosario.

La intención es que el material pueda servir como texto guía para impartir clases de bombonería, así como texto autodidacta. Las características específicas de este manual serían tema de otro trabajo. Cabe señalar que existe un prototipo de este manual hipotético, ya que a través de mi carrera como profesora he seleccionado material para las clases que he impartido de la materia y, aunque este material requiere ser pulido y sometido a una metodología profesional, existe una idea previa.

En general, el manual pretende tres tipos de contenido: Historia y antecedentes, técnicas y práctica.

Historia y antecedentes: se pretende abordar información histórica acerca del cacao como materia prima, el proceso de manufactura desde el grano hasta convertirse en los productos que se usan para la elaboración de la chocolatería actual, aquellos productos que integran la labor y conocimientos que requiere un chocolatero, además de los insumos y material que el oficio requiere. No se pretende agotar el tema histórico, sino mencionar puntualmente aquéllas que impactan de forma más directa en la producción y las cuestiones prácticas de chocolatería y bombonería.

Técnicas: en mi experiencia, es mucho más fácil entender por qué un proceso es necesario cuando se conoce la base histórica que llevó a los antiguos obradores

⁹⁰ Cordon Bleu International Bv, *Larousse Escuela de pastelería* (Editorial Larousse, 2019), 6.

a usar una metodología y no otra. Eso permite que cada paso de las técnicas pueda ser analizado y sea claro si es que aun con los cambios en ingredientes y tecnología sigue siendo la mejor manera ejecutar los procesos, o si es posible modificarlos, facilitarlos o eliminarlos. De ahí que, cuando sea requerido, la información técnica se desarrollará conjunta a la evolución histórica.

Práctica: en este apartado habrá un refuerzo de la información técnica, ya que la práctica en este oficio requiere la ejecución de las recetas que serán parte del texto.

El glosario de esta propuesta se nutrirá del léxico de un “Manual de bombonería”, pero se pretende que este trabajo pueda ser usado como un punto de partida para la elaboración de glosarios en general de cualquier oficio del que se pueda elaborar un manual.

Un ejemplo de esta estructura es *El gran libro del chocolate* de Schuhmacher, pues es un texto guía que contiene información histórica, técnica y práctica de chocolatería. Al final del texto hay un glosario en el que los lemas están subordinados al contenido de la información previa. A continuación, se muestra el índice del texto, en el cual se puede apreciar la estructura y el contenido temático.

HISTORIA DEL CHOCOLATE	6	CONFITERÍA	138
Recorrido histórico a través de los siglos. Desde la semilla de cacao, que en el México precolombino se utilizaba como medio de pago, hasta el triunfo del chocolate dulce en Europa.		Los dominios del chocolate. Desde los pralinés de productos secos y crudos, a los bombones y las formas singulares pasando, por los pralinés de nougat y canache, las trufas y los bombones de formas precisas y las figuras huecas.	
EL CACAO	22	POSTRES	184
De la semilla de cacao hasta la pasta prensada. Procedencia, botánica, cultivo y recolección del cacao. Desde la manipulación y elaboración de la semilla de cacao hasta la manteca de cacao y el cacao en polvo.		Creaciones que se deshacen en la lengua. Desde las suaves mousses al delicado helado de chocolate pasando por las cremas finas como la Bavaoise, con adornos de filigranas de chocolate. Suflés.	
EL CHOCOLATE	42	BEBIDAS	210
Proceso de producción desde la masa de cacao hasta la cobertura: extender, conchar, mezclar y moldear. Por color y sabor: cobertura oscura y clara, cobertura amarga y semiamarga, con leche y blanca.		Preparaciones de diversos continentes, de México a Europa. Calientes y frías. Líquidos mixtos con y sin alcohol, vertidos sobre <i>crushed ice</i> , mezclados con leche o servidos con mantecado de chocolate.	
CHOCOLATE: PRÁCTICA	50	FUERA DE LO COMÚN	222
Tratamiento adecuado del chocolate: templar el chocolate de cobertura, verter, cortar y recortar. Rollitos de chocolate, abanicos y virutas, hojas, chocolate rayado, figuras huecas rellenas.		Especialidades que se salen del marco habitual. El mole, picante salsa mexicana, que se prepara en parte con chocolate y combina muy bien con el pollo. Liebre con chocolate. Pasta con chocolate.	
PASTELERÍA	68	GLOSARIO	230
Pasteles y tartas que piden chocolate o que presentan variantes con chocolate: en la masa, en forma de añadido o como baño. Técnicas muy refinadas permiten preparar nuevas creaciones.		El léxico específico del chocolate. Tecnicismos del ámbito de la pastelería y de la confitería. Utensilios imprescindibles.	
		ÍNDICE	234
		Una visión panorámica para consultar los datos referentes a la historia, al mercado y al tratamiento del chocolate y las diversas recetas.	

Figura 17. Ejemplo de contenido temático de un texto previo a un glosario. Fuente: Karl Schuhmacher *El gran libro del chocolate. Información práctica sobre pastelería, confitería, postres y bebidas*. 1998. 4-5.

5.4. Diseño de micro y macroestructura

Este apartado involucra el ordenamiento general de la información y la forma en la que debe usarse.

En general, los glosarios no suelen tener indicaciones preliminares para su uso, como sucede con los diccionarios. Sobre todo, en los glosarios de oficios como la gastronomía, que no son elaborados por profesionales del lenguaje, pareciera que sus autores perciben este producto como de segunda clase por estar subordinado a otra información que sí se considera relevante. Como si fuera válido elaborar las definiciones de cualquier forma por no ser un diccionario.

En este caso, únicamente se pretende poner a la mano ciertas indicaciones de uso y un breve ejemplo de cómo estará conformada la definición para orientar al usuario.

Manual desarrollado:

Como ya se ha mencionado, la información contenida en el manual es labor de otra investigación con sus propios objetivos.

Guía de usuario para el glosario:

Se trata de breves instrucciones preliminares para que el usuario sepa cómo buscar y qué tipo de información encontrará en cada artículo lexicográfico. Se usarán códigos de colores y tipográficos para que sea más sencillo para el usuario localizar la información.

No es necesario que la definición sea sumamente amplia, pues mucha de la información al respecto se desarrollará en el manual. Pero existen casos como “cacao”, que son conceptos fundamentales que requieren especial atención. Por lo tanto, se usará esa entrada como ejemplo.

De nuevo, *Larousse Gastronomique en español* sirve para ejemplificar preliminares, aunque de naturaleza mucho más compleja, ya que esta obra es un diccionario especializado de carácter enciclopédico.

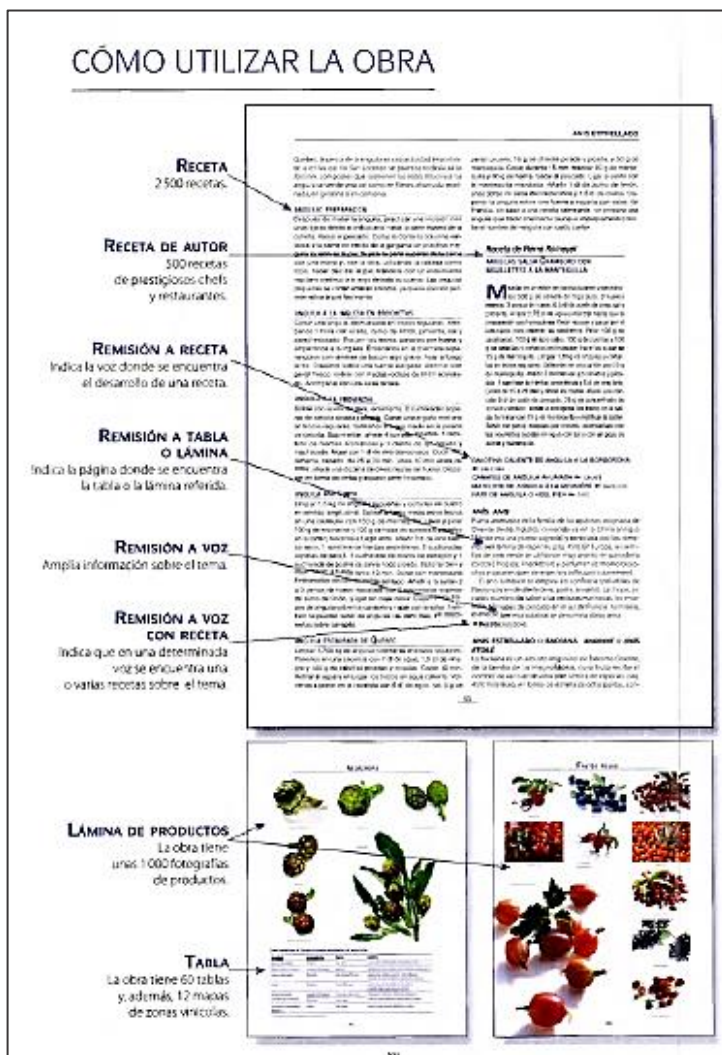


Figura 18. Ejemplo de preliminares. Fuente: Induráin Pons, Jordi. *Diccionario Gastronomique*. 2011. XII.

5.5. Cómo utilizar el glosario

Este glosario está diseñado para servir de apoyo en la comprensión del texto “Manual de bombonería”. A continuación, se explica la forma en la que está ordenada cada entrada, para que sea más fácil para el usuario consultar y encontrar la información.

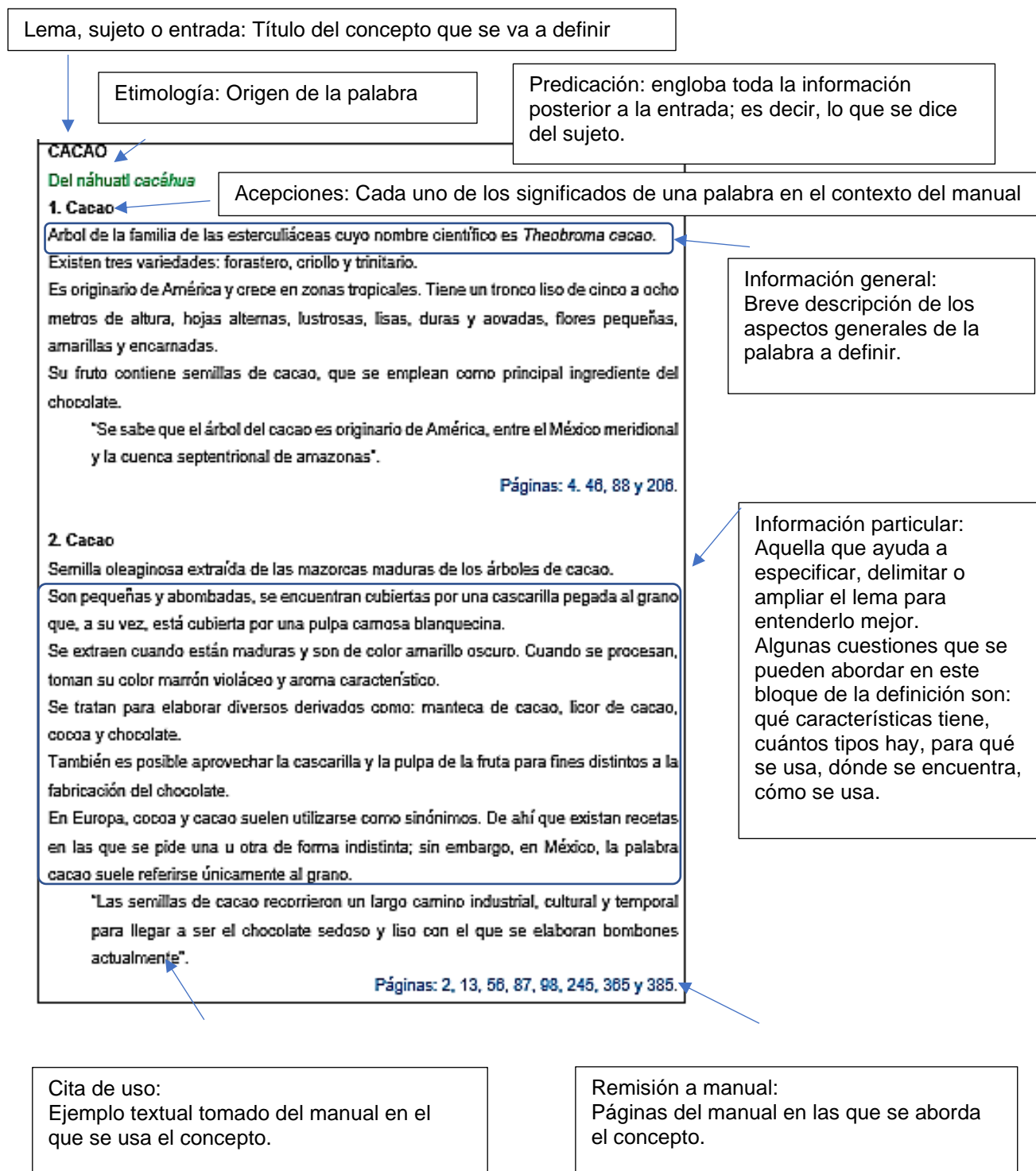


Figura 19. Propuesta de preliminares.

Glosario subordinado a la información del manual:

Las entradas estarán ordenadas alfabéticamente, como suele ser en la mayoría de este tipo de obras lexicográficas, aunque no es una regla.

A continuación, un ejemplo del glosario contenido en *El gran libro del chocolate*

<h2>Glosario</h2>		
<p>Albaricoque, capa. Untar la superficie de un pastel con confitura de albaricoque caliente y previamente pasada por un colador. Es absolutamente preciso realizar esta operación antes de glasear, para lograr una superficie lisa o también para esparcir los elementos decorativos (almendra fileteada) a fin de que los mismos se adhieran mejor.</p> <p>Amonio (sal de cuerno de ciervo). Fermento para pan de especias.</p> <p>Almibar. Azúcar cocido claro y desespumado. Para embeber, para cremas y para masas de confitería.</p> <p>Arancini. Pieles de naranja confitada en almibar.</p> <p>Azúcar, bolilla. (116-118 °C); mojar en agua fría el índice y el pulgar, tomar un poco de almibar del cucharón e introducirlo inmediatamente en el agua fría. Se forma fácilmente una bolita con el azúcar. Se utiliza para el merengue italiano y para la crema de mantequilla.</p> <p>Azúcar, cocción. Cocer 500 g de azúcar y 1/4 de litro de agua a una temperatura determinada.</p> <p>Azúcar en polvo (azúcar glas). Azúcar finisimamente molido en molinos especiales. Se utiliza cuando por falta de agua, los cristales de azúcar no pueden disolverse y, a pesar de todo, se desea una estructura fina.</p> <p>Azúcar, fractura. (140 °C); derramando</p>	<p>Azúcar, vuelo intenso en cadena. (114 °C); como en el vuelo, pero soplando con más fuerza. Deben formarse burbujas grandes o bien encadenadas. Se utiliza para el fondant y para el merengue italiano.</p> <p>Baño maría. Calentar un recipiente metiéndolo en otro que tiene una cierta cantidad de agua caliente. Para batir en caliente cremas o masas y también para conservar el calor.</p> <p>Batir. Proceso de esponjamiento seguido en la preparación de claras batidas a punto de nieve, de nata batida, de masa de bizcocho, de salsas o de cremas. Para conseguir una masa suelta y ligera se utilizan unas varillas, un batidor manual o una batidora eléctrica.</p> <p>Batir en caliente y en frío. Técnica de pastelería. Batir en calor (generalmente al baño maría) una masa hasta alcanzar el volumen máximo y continuar batiendo fuera del calor hasta que la misma se enfría. Así se consigue incorporar una harina y una fécula sin grumos y se logra una masa muy estable. Advertencia; batiendo previamente los ingredientes en frío no se corre ningún riesgo al batirlos en caliente.</p> <p>Bavaroise/Crème bavaroise. Crema bávara, preparada sobre una base de crema inglesa, aligerada con nata batida y ligada con gelatina.</p> <p>Blanquear. Hervir brevemente, para pelar, fruta y frutos secos. Introducir en agua hirviendo, enfriar bruscamente en agua con hielo y pelar.</p> <p>Cacao en bloque. Masa de cacao con-</p>	<p>Caramelizar. Introducir en caramelo fundamentalmente frutas, frutos secos o castañas y colocar en una placa untada con aceite para su solidificación.</p> <p>Casis. Grosella negra.</p> <p>Chantilly. Nata batida aromatizada con vainilla.</p> <p>Chartreuse. Licor de hierbas francés de alta graduación. Se elabora a partir de un vino de primera calidad con extractos de raíz de angélica, corteza de quina, jengibre, cáscaras de naranja, melisa, etc.</p> <p>Ciruelas de jengibre. Raíces de jengibre en forma ovalada y confitadas.</p> <p>Cocción en vacío. Precocción de moldes de pasta para después rellenarlos o recubrirlos. Para ello se recubren con papel de repostería fondos de tartas o tartaleas de pastaflores, se colocan legumbres secas para ejercer presión y se procede a una cocción de 8 a 12 minutos. Se retiran el papel y las legumbres secas y se deja enfriar el fondo.</p> <p>Crema inglesa. Crema de vainilla; crema básica espesa utilizada en diversos postres.</p> <p>Crema pastelera. Crema de pastelería elaborada con leche, azúcar y yemas de huevos y ligada con almidón.</p> <p>Crocante. Del francés <i>croquant</i>. Mezcla de azúcar fundido y almendras o de otros frutos secos, por ejemplo, crocante de avellana, de pistacho, etc.</p> <p>Cucurucho. Embudo de papel de repostería o de papel de plata para un solo uso. Tiene la ventaja de que, según sea la abertura de su extremo, se pueden conseguir cordones de diferentes</p>

Figura 20. Ejemplo de orden alfabético. Fuente: Karl Schuhmacher *El gran libro del chocolate. Información práctica sobre pastelería, confitería, postres y bebidas*. 1998. 230.

Definiciones:

En lexicografía se considera que la definición es “la expresión del significado de la unidad léxica que forma la entrada con la ayuda de voces, locuciones o sintagmas conocidos.”⁹¹ Se considera dentro del diseño de la microestructura del material lexicográfico.

Para hablar de definición, primero debe considerarse un objeto que se va a definir, que podría identificarse como palabra; pero este concepto genera problemáticas que ni los lingüistas canónicos han logrado resolver en su totalidad.

⁹¹ Martínez de Sousa, 148.

Así que el término “lema” se usará como sinónimo de “unidad léxica” de la forma en la que lo maneja Martínez de Sousa, para identificar el “elemento léxico que forma la entrada y es objeto de definición o explicación.”⁹² A este elemento también se le conoce como entrada o voz.

Martínez de Sousa toma en cuenta una relación entre tres términos: el definido, el genérico (o descriptor) y el diferenciador o especificador.

En el siguiente ejemplo se muestra el artículo lexicográfico de “bombón” que maneja la RAE.

bombón¹

Del fr. *bonbon*; literalmente 'bueno, bueno', voz creada en el lenguaje infantil.

1. *m.* Pieza pequeña de chocolate, que en su interior puede contener licor, crema u otro relleno.

2. *m. coloq.* Persona joven especialmente atractiva.

bombón helado

1. *m.* Helado recubierto de una capa de chocolate.

bombón²

De *bomba*.

1. *m.* Vasija usada en Filipinas, destinada comúnmente para contener líquidos, y la cual se hace de un trozo de caña espina, aprovechando el nudo para que sirva de suelo.

Figura 21. Ejemplo de artículo lexicográfico. Fuente: Real Academia Española. *Diccionario de la Lengua Española, Edición del tricentenario, actualización 2021*. Sitio web 28 de abril 2022 [Disponible en <https://dle.rae.es/bomb%C3%B3n>]

El término definido está formado por la unidad léxica que constituye el lema “bombón” y que posee dos entradas, cada una con sus respectivas acepciones.

El término genérico es el descriptor o concepto de contenido generalmente más amplio que el definido que sirve para introducir la definición. En este caso “Pieza”, “Persona”, “Helado” y “Vasija”.

⁹² Martínez de Sousa, 148.

El término diferenciador limita la extensión del genérico, en otras palabras, las características de esa pieza, persona, helado o vasija que hacen la diferencia con otros objetos que podrían corresponder al mismo término genérico.

La definición⁹³ busca describir una unidad léxica de forma que sea útil para el usuario, de ahí que puedan existir diferentes tipos de definiciones según las necesidades del público a quien va dirigida una obra lexicográfica. La forma en la que estas definiciones se catalogan y las características que se le atribuyen, dependerán del autor que las aborde. Para este texto, se pensará en una definición propia para un glosario que debe ser desarrollada de acuerdo con los requerimientos del texto base o tema de especialidad. Pues pretende ser funcional y específica, no exhaustiva, ni gramatical.

La información de la definición en este glosario será complementaria a la desarrollada en el manual. De ser necesario, se harán reiteraciones de la información en la definición, aunque exista en el cuerpo del manual, si es requerida para que el término quede claro, a modo de definición enciclopédica.

Una vez seleccionadas las entradas del glosario, se trabajará cada una de ellas para elaborar su definición.

En este trabajo se prescindirá de la información gramatical, pues al ser un glosario, y no un diccionario, el tipo de información que se requiere se orienta más a la forma en la que se entiende y utiliza en un contexto determinado de uso. Como en el siguiente ejemplo, proveniente de *La cocina dulce* de Paco Torreblanca.

“Cardamomo: especia de gran antigüedad que pertenece a la familia del jengibre. Se utiliza en tartas, pasteles, licores, café, natillas y platos de fruta.”⁹⁴

Sin embargo, sí se considerará la información etimológica como parte de la definición, ya que el origen de la voz puede tener relevancia para entender si hay alguna diferencia de uso entre un país y otro actualmente, o si se ha mantenido sin variación. Los glosarios rara vez tienen este tipo de información. Al menos, en los glosarios revisados para este trabajo, solo algunas tesis de lingüística la contenían.

⁹³ Sousa, Ver “Definición”

⁹⁴ Paco Torreblanca, *La cocina dulce* (España: Ediciones Martínez Roca, 2013), 252.

No obstante, la información etimológica sitúa un origen, lo cual es de utilidad para la comprensión de la historia de los ingredientes, productos y técnicas.

En la tesis *Los nahuatlismos en léxico español de la cocina mexicana en la zona de la Ciudad de México*, hay una preocupación etimológica, por la naturaleza del trabajo. Aquí sí existe discusión o ambigüedad en el origen etimológico de sus entradas, así que las autoras incluyen esta información en el desarrollo de su artículo.

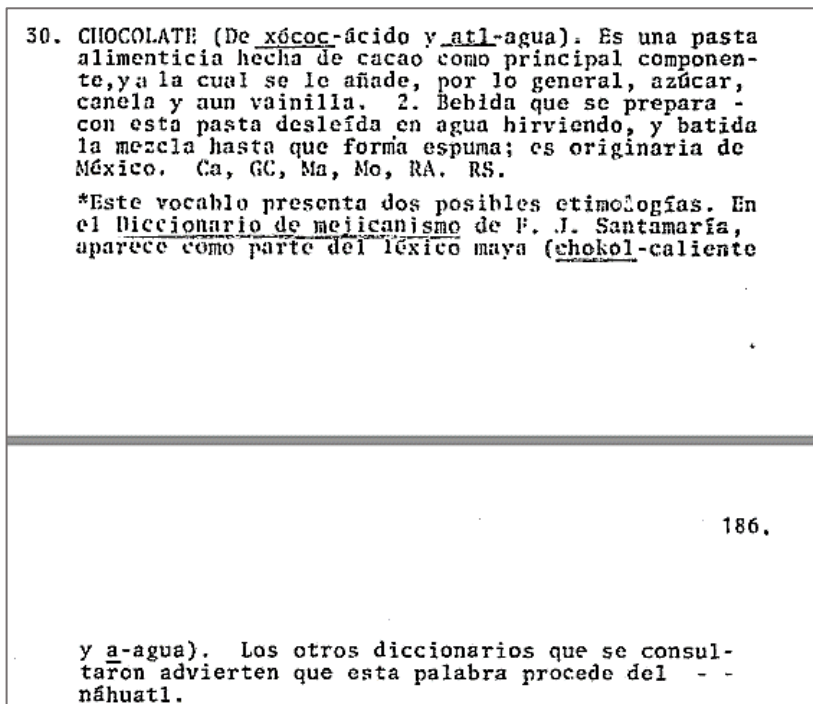


Figura 22. Ejemplo de definición con etimología. Fuente: Ma. Del Pilar Máñez Vidal. *Los nahuatlismos en el léxico español de la cocina mexicana en la zona de la Ciudad de México*. 1983. 186.

En el glosario propuesto no se pretende una investigación tan profunda del tema, simplemente se busca que exista un referente etimológico cuando este sea rastreable.

A manera de índice temático, cada entrada contará al final con la información numérica sobre las páginas del manual donde puede encontrarse más información al respecto de determinado concepto. En muchos de los textos gastronómicos en los que hay un glosario, también suele haber algún índice temático, de materias o de recetas, que aluden a las páginas en las que se encuentran desarrollados esos conceptos.

Durante la elaboración de las definiciones se valorará si existe alguna razón para mencionar alguna distinción geográfica o cronológica, como en el caso de la voz “cobertura”, en que difiere lo descrito en textos fuente con lo que se puede encontrar en tiendas de materias primas en México. El tema se explicará a profundidad posteriormente.

<h2>Índice de materias</h2>		
A		
Abanicos de chocolate 55	<i>Bertholletia excelsa</i> 142	Cacao criollo 25
Abelas con montoncitos de almendra 179	Bizcocho claro 74	Cacao de consumo 25, 26, 35
Albaricoque, capa de 119, 230	Bizcocho, claro y oscuro 74	Cacao de tierra 7, 8
Alcalización, proceso 41	Bizcocho de chocolate 74, 76	Cacao en crudo 32, 35
Alcaloide 32	Bizcocho de chocolate extendido 78	-almacenar 36
Alimento de dioses, 24	Bizcocho oscuro 74	-depurar 37
Almacenamiento de cacao en crudo 231	Bizcochos 187	-moler 38
Almendrados 131	Black Forest cherry Cake 77	-partir 38
Almendrados de chocolate 131	Blanquear 230	-tostar 37
Almendras 142	Bolas de almendrado con guindas al brandy 133	Cacao en el arte 29
Almendro 142	Bolas de productos crudos 152	Cacao en polvo 39
Almibar 231	Bolitas de brandy 160	-contenido de grasa 41
Alubias de moka 137	Bolsas de mercancías a término 35	-obtención 41
Amelonado 25	Bombón de la Dieta 140	-variedades 41
Amonio 230	Bombón (historia) 140	Cacao, fruto 30
Ana de Austria 12	Bomboneras de chocolate 176	-granos 30
<i>Anacardium occidentale</i> 142	Bombones de canache con grappa 174	-madre 24
	Bombones de caramelo con miel 171	-manteca 13, 38, 39, 40, 45, 49, 230
		-masa 230
		-noble 25, 26, 35, 42

Figura 23. Ejemplo de índice temático. Fuente: Karl Schuhmacher *El gran libro del chocolate. Información práctica sobre pastelería, confitería, postres y bebidas*. 1998. 234.

En estas imágenes se observa que no hay una correlación entre los conceptos del índice de materias y los lemas del glosario. En el glosario propuesto, cada lema tendría la referencia al paginado del texto del manual en donde se pueda ampliar la información correspondiente. De ser necesario agregar índices adicionales, serían de recetas e ingredientes, para ubicar preparaciones dentro del manual solamente.

Existen casos especiales de conceptos en los que, por experiencia propia, como estudiante y como docente, he detectado que causan una gran confusión en aprendices en México; por ejemplo: cobertura, cocoa o la misma palabra bombón. Se pondrá especial atención en este tipo de términos y se hará la anotación de la diferencia que existe entre el uso que tiene en Europa y México cuando exista

alguna diferencia sustancial que tomar en cuenta, siempre que haya una base para tal suposición.

En la entrada “chocolate” de *Larousse Gastronomique*, hay una parte en la que habla sobre las denominaciones legales, y explica que, dependiendo de la cantidad de ciertas sustancias en el chocolate, este puede adquirir una denominación distinta. Si en la composición del producto hay una cantidad mayor al 31% de manteca de cacao, este producto se denomina cobertura, y está diseñado para un tipo específico de trabajo en chocolatería.

■ **Denominaciones legales.** El decreto francés de 29 de julio de 2003 transcribe la directiva europea del cacao-chocolate del año 2000. Las denominaciones se aplican indistintamente a las tabletas y a los bombones de chocolate.

- **CHOCOLATE Y CHOCOLATE NEGRO.** Es una mezcla de azúcar y cacao que contiene un mínimo del 35% de cacao, un 18% del cual debe ser manteca de cacao. Calificativos como «negro», «extra», «fino», «superior», «de degustación», etc. implican un mínimo del 43% de cacao, un 26% del cual debe ser manteca de cacao. Es el caso de la casi totalidad de las tabletas comercializadas en Francia.
- **CHOCOLATE CON LECHE Y CHOCOLATE BLANCO.** El «chocolate familiar con leche» y el «chocolate con leche» (sin más mención) contienen, respectivamente, un mínimo de un 20 y 25% de cacao y 20 y 14% de materia seca de leche o productos de la leche. El «chocolate superior extrafino» con leche o «de degustación» con leche contiene al menos un 30% de cacao y un 18% de materia seca de leche o productos de la leche. El «chocolate blanco» contiene un mínimo del 20% de manteca de cacao y un 14% de materia seca de leche o productos de la leche.
- **CHOCOLATE DE COBERTURA.** Los «chocolates de cobertura» contienen una proporción más elevada de manteca de cacao, al menos un 31%, lo cual garantiza una excelente viscosidad. Permiten un trabajo profesional del chocolate: baño, elaboración de bombones o glaseado de pastelería.

Figura 24. Ejemplo de definición con denominaciones legales. Fuente: Induráin Pons, Jordi. *Diccionario Gastronomique*. 2011. 287.

Pero al buscar la misma denominación en la *NORMA Oficial Mexicana NOM-186-SSA1/SCFI-2013, Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba*, no se hace referencia a un producto denominado cobertura. Solo explica qué se entiende por cacao, cocoa y chocolate, pero no hay mención alguna de que exista una denominación distinta dependiendo de la cantidad de manteca de cacao. De hecho, el término no existe en la norma para denominar algún producto.

3.4 Cacao, a la semilla extraída de las mazorcas maduras de los árboles de la especie *Theobroma cacao*, de la familia de las esterculiáceas, fermentado o no y secado.

3.5 Cocola (cacao en polvo), al producto que se obtiene a partir de la torta de cacao transformada en polvo.

3.6 Chocolate, al producto homogéneo elaborado a partir de la mezcla de dos o más de los siguientes ingredientes: pasta de cacao, manteca de cacao, cocoa adicionado de azúcares u otros edulcorantes, con independencia de que se utilicen otros ingredientes, tales como productos lácteos y aditivos para alimentos.

Figura 25. Ejemplo de definición con denominaciones comerciales en México. Fuente: Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS). “NOM-186-SSA1/SCFI-2013, Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba”. Diario Oficial de la Federación, de fecha 17 de febrero de 2014.

En México, la “cobertura” en chocolatería suele ser una imitación de chocolate llamada sucedáneo. Al menos así es en muchas de las tiendas donde se consiguen los insumos porque los etiquetados de los productos suelen causar ese tipo de confusiones.

Si se introduce una búsqueda de “cobertura” en la página de la tienda en línea *Central Gourmet*, el resultado que arroja son distintos tipos de sucedáneos, que son imitaciones, lo cual se identifica por cuestiones como el precio y el etiquetado en el hay leyendas como “sabor a”, clara indicación de que pretende saber a chocolate, pero no lo es.

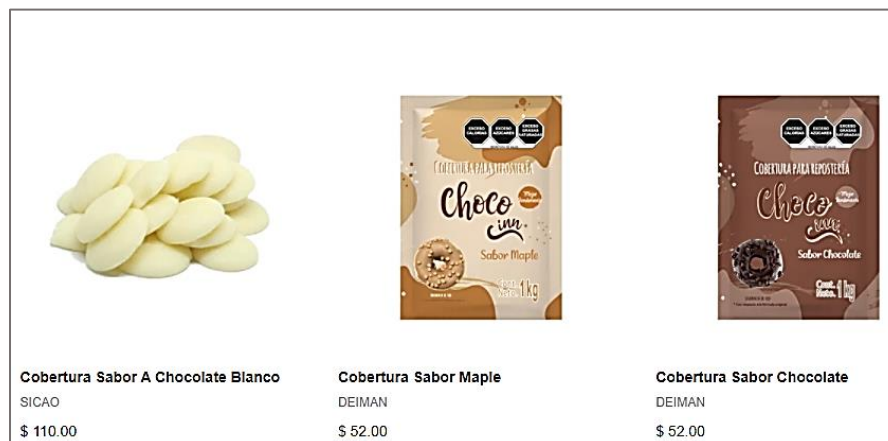


Figura 26. Fuente: Central Gourmet. *Resultados de búsqueda para "cobertura"*. Imagen digital. 28 de febrero 2022. [Disponible en <https://central-gourmet.mx/search?q=cobertura>]

Mismo caso que otras tiendas en línea como *Chocosolutions*, en la cual claramente indican que se trata de un sucedáneo en la descripción del producto.



Figura 27. Fuente: Chocosolutions. *Búsqueda: 10 resultados encontrados para "cobertura"*. Imagen digital. 28 de febrero 2022. [Disponible en <https://chocosolutions.com/search?q=cobertura&type=product>]

Aunque no es lo más común, también hay casos como *La Madeleine*, en la que “cobertura” responde a la denominación descrita en el *Larousse Gastronomique*, a pesar de que es una tienda similar a las anteriores para conseguir insumos en México; es decir, en esta página “cobertura” se refiere a un chocolate real con alto contenido de manteca de cacao, y que suele usarse para moldear. El producto que se muestra es un derivado del cacao porque en la descripción y el empaque se menciona el porcentaje de cacao contenido, que es del 54%. Además, se observa que no hay elementos como “sabor a” o “sucedáneo”, únicamente se describe como “*Finest Belgian Chocolate*”, o sea que la descripción en el empaque hace alusión al origen y a la calidad del chocolate.

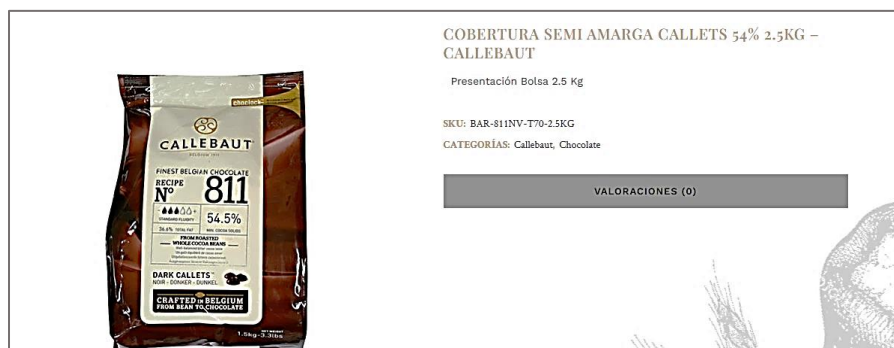


Figura 28. Fuente: La Madeleine Products. *Cobertura semi amarga callets 54% 2.5kg – callebaut*. Imagen digital. 28 de febrero 2022. [Disponible en <https://www.lamadeleineproducts.com.mx/producto/cobertura-semi-amarga-callets-54/>]

Sin embargo, el mismo producto en *La Alpina*, en el que únicamente varía el gramaje, se describe simplemente como chocolate en su tienda en línea.

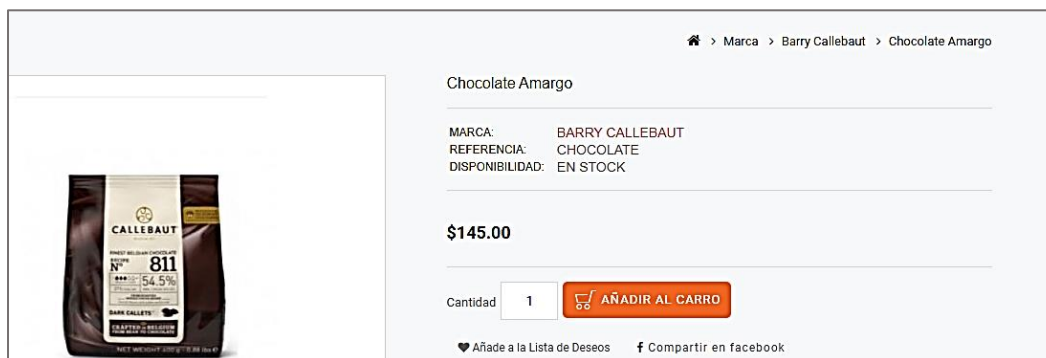


Figura 29. Fuente: La Alpina. *Buscar-Chocolate Amargo*. Imagen digital. 28 de febrero 2022. [Disponible en https://laalpina.com.mx/index.php?route=product/product&manufacturer_id=13&product_id=1208]

Abundan las fuentes de consulta nacionales sobre chocolatería que únicamente repiten la información de los libros europeos canónicos e ignoran casos como el ejemplificado aquí. Pero es necesario observar también cómo se está entendiendo un concepto en la práctica.

La tesis *La importancia del chocolate en la gastronomía mexicana* es un trabajo nacional en el que se aborda el tema, y en el cual se describe el *chocolate cobertura* de acuerdo con el criterio europeo sin hacer alguna mención acerca de las diferencias sobre cómo se conoce el producto en México.

Chocolate de cobertura: La cobertura de chocolate es un chocolate de confitería con un elevado contenido en manteca de cacao que permite muchos usos. También hay chocolates con avellanas, con rellenos, bombones, chocolatinas etc.

Es el chocolate que utilizan los chocolateros y los pasteleros como materia prima. Puede ser negro o con leche, pero en todo caso se trata de un chocolate con una proporción de manteca de cacao de alrededor del 30%, lo que supone el doble que en los otros tipos de chocolate. La cobertura se usa para conseguir un alto brillo al templar el chocolate y porque se funde fácilmente y es muy moldeable.

Figura 30. Ejemplo de definición de “cobertura” eurocentrista. Fuente: Ana María Chávez. *La importancia del chocolate en la gastronomía mexicana*. 2009. 59.

Este tipo de fenómenos se dan con mucha frecuencia en distintos productos y preparaciones. De ahí la preocupación por poner especial atención cuando se identifiquen casos así.

Independientemente de si el lema seleccionado requiere o no un análisis más profundo para el desarrollo del artículo lexicográfico que le corresponde, cada entrada tendrá una frase de contexto, que será tomada del contenido del texto base previo; es decir, del manual de bombonería.

Los lemas habrán sido usados previamente en oraciones en el cuerpo del texto. De él se tomarán muestras representativas de uso que serán parte del desarrollo del artículo lexicográfico, pues este ejercicio ayuda a dar contexto de uso.

Como ejemplo, en la tesis *El léxico de la cocina en México. Una aproximación desde la televisión*, la autora toma una frase de su *corpus* y la transcribe al final de cada definición que desarrolla, lo cual aporta riqueza al mostrar el uso del lema en contexto.

57. café. (Del it. *caffè*, este del turco *kahve*, y este del ár. clás. *qahwah*) s m Bebida que se hace por infusión o cocimiento de la semilla del cafeto: *Por qué no llevámoslo a la oficina con un café en la mañana y no tenemos que salir a comprar.*

Figura 31. Ejemplo de definición con frase de contexto tomada de *corpus*. Fuente: Marisela Naranjo López. *El léxico de la cocina en México. Una aproximación desde la televisión*. 2009. 89.

5.6. Listado preliminar de entradas

El glosario atiende únicamente a las voces de lenguaje especializado. Es decir, aquéllas que forman parte del léxico del especialista en su tema. Se consideran dentro de esta categoría porque ciertos términos no existen fuera de ese contexto, o porque su significado existe dentro del lenguaje común, pero es distinto, más amplio, o más específico dentro del área de conocimiento de la que se habla.

Por ejemplo, el lema “encamisar” aparece en la RAE con definiciones generales y de uso común.

encamisar Conjugar

1. tr. Poner la camisa. U. t. c. prnl.
2. tr. **enfundar** (|| poner algo dentro de su funda).
3. tr. Encubrir, disfrazar.
4. prnl. En la milicia antigua, hacer una encamisada.

Figura 32. Ejemplo de definición general de uso común. Fuente: Real Academia Española. *Diccionario de la Lengua Española, Edición del tricentenario, actualización 2021*. Sitio web 28 de abril 2022 [Disponible en <https://dle.rae.es/encamisar>]

Mientras que, en el glosario del *Larousse del chocolate* de Luis Robledo, la acepción es específica del oficio de repostería y no se acopla a ninguna de las mencionadas en el ejemplo de un diccionario de lengua general.

Encamisar Cubrir las paredes o el fondo de un molde con alguna preparación o elemento antiadherente. El encamisado puede tener como finalidad facilitar el desmoldado; modificar la textura y/o el sabor de la parte externa del alimento, como el caramelo de los flanes; o bien, formar una costra o capa que pueda contener un alimento, como en el caso de las tartas y los bombones.

Figura 33. Ejemplo de definición específica. Fuente: Luis Robledo. *Larousse del chocolate*. 2018. 294.

Durante los años que llevo dando clases, he recopilado información acerca del tema de la bombonería para mi capacitación y la de mis alumnos. A partir de esa experiencia he identificado cuáles son los conceptos que debe tener claro un aprendiz desde que empieza su formación, como el “temperado”. También he identificado conceptos que generan muchas dudas, como la naturaleza de los

“cristales del chocolate”, o bien, que tienen más de una forma de entenderse, según el contexto, como el caso que se explicó anteriormente de la “cobertura”.

He notado que se generan conflictos en palabras que designan algo distinto en el habla cotidiana que en el lenguaje especializado; tal es el caso del vocablo “globo”, o bien, productos que se pueden encontrar con diferentes nombres, aunque se refieran a lo mismo, como “pasta de cacao/licor de cacao” o el caso de “cacao en polvo/cocoa”.

Este tipo de términos son los que consideraré para la selección de entradas, ya que el camino del aprendizaje resulta más sencillo para los aprendices, si los conceptos que van a llevar a la práctica están claros desde la teoría. Los criterios de selección utilizados en el listado se explican a continuación. Los lemas deberán cumplir dos o más de las siguientes condiciones, y la pertenencia debe ser una de ellas.

Pertenencia: Estar dentro del cuerpo del texto base. En este caso, que se utilicen en el desarrollo de los temas del manual propuesto.

Repetición: Para la elaboración de este trabajo se realizó un rastreo de textos con la temática de chocolatería y bombonería. Aquellos términos que se repitan en dos o más de los glosarios, se tomarán en cuenta para la elaboración de este.

Conceptos fundamentales: Aquéllos que se consideran como términos básicos que debe dominar un practicante del oficio; es decir, que puedan provocar errores técnicos al momento de elaborar un producto si no se tienen claros, porque son pilares teóricos que inciden en la ejecución.

Confusión: Lemas que pueden entenderse de distintas formas según el lugar en el que se encuentren o el contexto en el que se usen.

Delimitación: Es necesario definir cómo se debe entender determinado lema dentro del texto si es que en el habla común el mismo puede tener un significado distinto o mucho más amplio.

Tecnicismos: Términos muy técnicos que deben ser del conocimiento del usuario.

Oscurecimiento: Términos cuyo significado ha dejado de ser claro para el usuario actual, pero se usan en su oficio.

Préstamos: Palabras de origen extranjero que son muy usadas en el gremio.

Experiencia personal: Como estudiante, trabajadora y docente del ramo gastronómico, he vivido situaciones en las que puedo observar ciertas discrepancias entre las fuentes que se consultan para el oficio y la realidad mexicana. Me apoyaré también en esa experiencia.

Bajo los criterios mencionados, la lista de palabras es la siguiente y estará ordenada de forma alfabética ascendente:

Términos que integrarán el glosario:

- | | |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1. Acción de temperatura | 23. Enfriamiento |
| 2. Aerógrafo | 24. Familias |
| 3. Aw o agua libre | 25. <i>Fatbloom</i> |
| 4. Azúcar invertido | 26. <i>Fondant</i> , chocolate |
| 5. Baño maría | 27. Formulación |
| 6. <i>Bean to bar</i> | 28. <i>Ganache</i> |
| 7. <i>Bloom</i> | 29. <i>Gianduja</i> |
| 8. Bombón | 30. Glucosa |
| 9. <i>Brix</i> | 31. Guitarra |
| 10. Cacao | 32. Laca |
| 11. Casco o coquilla | 33. Licor de cacao |
| 12. Chocolate | 34. Liofilización |
| 13. Cocola | 35. Manga |
| 14. Colorante liposoluble | 36. Manteca de cacao |
| 15. Compresor | 37. Matizador |
| 16. <i>Cornet</i> o cucurucho | 38. Mazapán |
| 17. Crema dulce | 39. Molde de bombón |
| 18. Cristal | 40. Moldeado |
| 19. Cristalizar | 41. Moldear |
| 20. Desmoldado | 42. Nata |
| 21. Emulsión | 43. <i>Nibs</i> |
| 22. Encamisar | 44. <i>Nougat</i> |

45. Pasta de cacao				58. Sólidos totales de Cacao
46. Ph				59. Sucedáneo
47. Pie				60. Suela
48. Pistoleado				61. Sugarbloom
49. Policarbonato				62. Temperar
50. Polimorfismo				63. Tenedor
51. Praliné				64. Toffe
52. Productos similares al chocolate				65. Torrefacción
53. Pulir				66. Torta de cacao
54. Pulverizar				67. TPT
55. Raspa				68. Trampar o trempar
56. Refinado				69. Transfer
57. Retractilidad				70. Trimoline
				71. Trufa

5.7. Bloques temáticos

No es intención del glosario ofrecer una definición que aclare de forma amplia un significado, sino que el usuario pueda tener acceso de una forma rápida a un primer acercamiento a esos conceptos necesarios para su formación, de manera que pueda manejarlos y, posteriormente, ahondar en ellos a partir de otros medios.

Las entradas están consideradas en cinco bloques: técnica, teoría, insumos, equipo e instrumentos y producto o partes de producto.

Bloques temáticos				
Técnica	Teoría	Insumos	Equipo e instrumentos	Producto o parte de producto
Acción de temperatura	<i>Bean to bar</i>	Azúcar invertido	Aerógrafo	Bombón
Aw o agua libre	Bloom	Cacao	Compresor	Casco o coquilla
Baño maría	<i>Brix</i>	Chocolate	<i>Cornet</i> o cucurucho	<i>Ganache</i>
Cristalizar	Cristal	Cocoa	Guitarra	<i>Gianduja</i>
Desmoldado	Familias Licor de cacao	Colorante liposoluble	Manga	Mazapán
Emulsión	Liofilización	Crema dulce	Molde de bombón	<i>Nougat</i>
Encamisar	Pasta de cacao	<i>Fondant</i> , chocolate.	Raspa	Pie
Enfriamiento	Ph	Glucosa	Tenedor	<i>Praliné</i>
Formulación	Policarbonato	Laca		Productos similares al chocolate
Moldeado	Polimorfismo	Manteca de cacao		Trufa
Pistoleado	Refinado	Matizador		Sucedáneo
Pulir Pulverizar	Retractividad	Nata		Suela
<i>Sugarbloom</i>	Sólidos totales de Cacao	<i>Nibs</i>		<i>Toffe</i>
Temperar	Torrefacción	TPT		
Trampar o trempar	Torta de cacao	<i>Transfer</i>		
		Trimoline		

5.8. Recopilación de primera fuente para cada definición

Muchos textos técnicos relacionados con oficios ofrecen cierta orientación lexicográfica para el lector en cuanto a determinados lemas que se seleccionan y definen al final en forma de listado. Esto, debido a que se observa la necesidad de aclarar su significado, pues se perciben oscuros por diversas razones.

La importancia de estos apéndices de los textos, denominados glosarios, radica en poder encontrar de forma rápida una definición, pues es muy probable que el lema se encuentre definido de alguna forma en el cuerpo de texto, pero no de una forma puntual. De esta manera, la información está disponible y orienta al lector sobre la forma en la que debe entender una palabra en esa área particular del conocimiento.

Si a un alumno le queda claro un concepto desde que empieza a desarrollar su carrera, la ejecución técnica será mucho mejor y suele orientarse a la lógica más que a la repetición, porque entiende de dónde viene la información y por qué la está aplicando.

En gastronomía se da mucho la “ceguera de taller”, lo que significa que se repiten tanto las técnicas y es tan mal visto cuestionar a quien está a cargo, que muchas veces se pierde la objetividad y la lógica. Simplemente, las cosas se hacen de cierto modo, porque siempre se han hecho así y fueron estipuladas de ese modo por una autoridad en el tema.

Una de mis profesoras de la carrera contaba una historia sobre una familia que hacía un pavo con la receta tradicional heredada por la bisabuela. En el primer paso, se pedía que se cortara la cola del ave y luego seguían una serie de indicaciones para elaborar el platillo. Alguna vez, un miembro de los más jóvenes de la familia preguntó por qué debía cortarse la cola, a lo que su madre respondió que porque ahí se acumulaban las toxinas y la grasa. Al escuchar esto, la abuela interrumpió y dijo que su mamá siempre cortó la cola del ave, porque sus refractarios y su horno eran muy pequeños, y así cabía mejor; sin embargo, el horno había sido cambiado hace mucho tiempo, así que llevaban dos generaciones cortando la cola del pavo sin entender por qué y sin ningún motivo.

Existen muchas anécdotas similares en cocinas profesionales, en las que las tareas tienen determinada metodología que tenía una razón de ser en su momento, pero por ciertos cambios en la tecnología, conocimientos o productos, deberían haberse actualizado; sin embargo, no fue así.

En mi experiencia, he observado que entender el *porqué* es un recurso importante para lograr ejecutar los *cómo* de manera adecuada sin caer en estos vicios de repetición. En ese sentido, las definiciones acertadas y estructuradas a partir del conocimiento lexicográfico y el ejercicio del oficio son herramientas muy útiles, sobre todo en lemas que pueden ser oscuros o confusos dentro del oficio.

En el listado elaborado aquí, cada entrada tiene una definición, que pudo haber sido tomada de alguna norma, libro técnico, libro teórico, otro glosario, diccionario especializado, diccionario de lengua, página web o algún material hospedado en soporte informático.

En cuanto a los materiales lexicográficos como diccionarios o glosarios, fue generalmente sencillo trasladar la definición sin modificaciones, debido a que están diseñados para brindar una definición puntual. Hubo ocasiones en las que fue

necesario cortar la definición, debido a que parte de ella no servía a los propósitos del tema tratado. Tal es el caso de los diccionarios de lengua, que tienen varias acepciones, de las cuales solo una o dos son aplicables a lo requerido.

En libros, el trabajo fue distinto, ya que era necesario buscar dentro del texto indicios de definiciones como frases que incluyeran “se trata de”, “es un”, “significa”, y similares. En este caso hubo que hacer ligeras adecuaciones meramente de concordancia gramatical, que están señaladas entre corchetes en la transcripción.

Las definiciones más nobles fueron las de la NOM-186-SSA1/SCFI-2013 - DOF, debido a que existen para que sea muy claro lo que es un producto a nivel comercial, pero se limita a definiciones de insumos y productos.

Se eligió una sola fuente para cada definición, debido a que este listado se pretende usar como un borrador y recopilación de un primer ejemplo. Pues para lograr una definición adecuada a lo que se pretende, sería necesario recopilar más fuentes, seleccionar partes de lo que puede servir, desechar lo que no, argumentar cada decisión y aplicar metodologías lingüísticas para el diseño en cada artículo lexicográfico, lo cual es un trabajo posterior y más amplio, que debe hacerse ya con el manual definitivo elaborado. Aun así, en este trabajo se mostrará posteriormente un ejemplo compuesto con múltiples fuentes.

Aunque ciertos criterios indiquen que “[e]l glosario recoge y explica únicamente voces poco conocidas, desusadas o bárbaras”⁹⁵, en este caso se usarán las voces consideradas necesarias para el entendimiento de la disciplina en México. Estas pueden ser voces poco conocidas, tener una acepción distinta en nuestro país o ser consideradas lenguaje especializado.

5.9. Términos que integrarán el glosario, con su primera fuente para definición

- **Acción de temperatura:** “La acción de la temperatura es primordial para la buena conservación de los productos, sobre todo los que contienen agua.

⁹⁵ Bajo Pérez, 14.

Pasteurización y esterilización son de dos tratamientos térmicos utilizados para disminuir la carga microbiológica de un alimento y hacerlo, por tanto, más seguro y con una vida comercial más larga.”⁹⁶

- **Aerógrafo:** “Aparato que sirve para dispersar y rociar chocolate o manteca de cacao con colorantes liposolubles; su tamaño es pequeño y se adapta a la mano como un lápiz, Consiste en una manguera que suministra aire a presión, y un pequeño recipiente donde se coloca el chocolate o la manteca de cacao conectado a una boquilla.”⁹⁷
- **Aw o agua libre:** “el agua disponible que los micro-organismos pueden aprovechar para vivir y reproducirse.
Cuanto más alto es este valor más agua disponible tendrá el producto y más limitada será su conservación. Este valor se mide en una escala que va de 0 (producto sin agua libre) a 1 (el agua pura, compuesta solo de agua libre)”⁹⁸.
- **Azúcar invertido:** “Edulcorante que se obtiene al mezclar el azúcar común (sacarosa), algún ácido (limón, vinagre, ácido cítrico, jugo de fruta), bajo la acción constante del calor. La sacarosa sufre un proceso de hidrólisis, separándose en glucosa y fructosa, lo que da como resultado un azúcar en estado líquido. El azúcar invertido se caracteriza por tener una mayor capacidad edulcorante (30% más que el azúcar común), conserva por más tiempo la humedad de los alimentos (y por tanto evita que se resequen) y tener gran capacidad anticristalizante. Se le conoce también como *trimoline*.”⁹⁹
- **Baño maría:** “Procedimiento culinario destinado a mantener caliente una salsa, un potaje o un aparejo, a fundir elementos sin que se quemen o bien a cocer muy lentamente alimentos con el calor del agua hirviendo. Consiste en situar el recipiente en el que se halla la preparación en otro recipiente de mayor tamaño, que contiene el agua en ebullición. En todos los casos es

⁹⁶ Ramon Morató, *Chocolate* (Barcelona: Vilbo ediciones y publicidad s. l., 2007), 306.

⁹⁷ Robledo, 96.

⁹⁸ Morató, *Chocolate*, 308.

⁹⁹ Robledo, 104.

preciso evitar que el agua hierva con excesiva fuerza, ya que podría penetrar en la preparación.”¹⁰⁰

- **Bean to bar:** “en español significa “del grano a la barra”. Es la tendencia que están siguiendo a nivel mundial los aficionados del chocolate y pequeños productores, quienes prefieren fabricar su propio chocolate antes que comprarlo a grandes fabricantes o corporaciones.”¹⁰¹
- **Bloom:** “Factor que mide el poder de gelificación de un gel.”¹⁰²
- **Bombón:** “Elaboración de confitería a base de chocolate o cubierta de chocolate.

BOMBONES RELLENOS. Son muy variados, y se componen de un interior (fondant; coloreado y perfumado, praliné, pasta de almendras, caramelo blando, nougat, licor, frutas en licor, ganaches varias, pate de fruits, etc) envuelto por una cobertura de chocolate, muy fluida en caliente y rica en manteca de cacao.

BOMBONES ENMOLDADOS. Estas elaboraciones se componen de una cobertura de chocolate que se hace colar en un molde que inmediatamente se gira para no dejar más que una fina película. El interior se vierte dentro de esta forma delicada, que se cierra en seguida con otra capa fina de chocolate.”¹⁰³

- **Brix:** “Unidad de medición del porcentaje en peso de azúcares disueltos en un líquido.”¹⁰⁴
- **Cacao:** “a la semilla extraída de las mazorcas maduras de los árboles de la especie *Theobroma cacao*, de la familia de las esterculiáceas, fermentado o no y secado.”¹⁰⁵

¹⁰⁰ Larousse Cocina. *Baño María*. <https://laroussecocina.mx/palabra/bano-maria/> (28 de abril 2022)

¹⁰¹ Robledo, 61.

¹⁰² Robledo, 294.

¹⁰³ Induráin Pons, *Larousse*, 145.

¹⁰⁴ Robledo, 294.

¹⁰⁵ NOM-186-SSA1/SCFI-2013, (Consultado el 28 de abril de 2022)

- **Casco o coquilla:** “capsulas hechas en chocolate que luego se rellenan, se obtura la cavidad y se desmoldan para formar los llamados bombones de molde.”¹⁰⁶
- **Chocolate:** “al producto homogéneo elaborado a partir de la mezcla de dos o más de los siguientes ingredientes: pasta de cacao, manteca de cacao, cocoa adicionado de azúcares u otros edulcorantes, con independencia de que se utilicen otros ingredientes, tales como productos lácteos y aditivos para alimentos.”¹⁰⁷
- **Cobertura:** “Llamados chocolates cobertura o cobertura de chocolate, con[tienen] un alto tenor de manteca de cacao. Estos chocolates se funden fácilmente, adoptan la forma de los moldes y se sostienen en las cremas y mousses sin necesidad de agregar gelatina.”¹⁰⁸
- **Cocoa:** “al producto que se obtiene a partir de la torta de cacao transformada en polvo.”¹⁰⁹
- **Colorante liposoluble:** “Aditivo alimentario diseñado especialmente para colorear todo tipo de materias grasas como chocolate, manteca de cacao y coberturas a base de mantequilla y crema sin romper la estructura de las emulsiones. Para obtener un color uniforme, se recomienda mezclar el colorante en polvo o líquido con una porción pequeña de la preparación o el ingrediente que se desea colorear para, posteriormente, incorporarla al resto.”¹¹⁰
- **Compresor:** “Un compresor es una máquina cuya función consiste en incrementar la presión de un fluido. Al contrario que otro tipo de máquinas de similar función, el compresor eleva la presión de fluidos compresibles como el aire y todo tipo de gases.
Su funcionamiento consiste en unos cambios de energía entre la máquina y el fluido, donde el trabajo que ejerce el compresor es transferido al fluido que

¹⁰⁶ Osvaldo Gross, *Chocolate* (Argentina: Editorial Planeta, 2012), 111.

¹⁰⁷ *NOM-186-SSA1/SCFI-2013*, (Consultado el 28 de abril de 2022)

¹⁰⁸ Gross, *Chocolate* 51.

¹⁰⁹ *NOM-186-SSA1/SCFI-2013*, (Consultado el 28 de abril de 2022)

¹¹⁰ Robledo, 104.

pasa por él convirtiéndose en energía de flujo. En este proceso se aumenta la presión y la energía cinética que impulsa al fluido a salir.”¹¹¹

- **Conchado:** “proceso en el cual una amasadora trabaja mecánicamente la pasta de cacao con el azúcar previamente refinados.
Parte física: redondea las partículas refinadas, dejando un chocolate bien fluido y eliminando la humedad.
Parte química: las armas del cacao fluyen y afloran. Finalmente se añade la manteca de cacao y se sigue conchando.”¹¹²
- **Cornet o cucurucho:** “Embudo de papel de repostería o de papel de plata para un solo uso. Tiene la ventaja de que, según sea la abertura de su extremo, se pueden conseguir cordones de diferentes diámetros.”¹¹³
- **Crema dulce.** Ver nata.
- **Cristal:** “Cuerpo sólido, que puede adoptar una forma geométrica bien definida, caracterizada por una distribución regular y periódica de sus átomos.”¹¹⁴
- **Cristalizar:** “Hacer que una sustancia adquiera la forma y la estructura de cristales. En chocolatería, la cristalización sucede cuando una preparación pasa de un estado líquido a uno sólido, y en el proceso, las moléculas de grasa o azúcar se unen entre ellas formando cristales”.¹¹⁵
- **Desmoldado:** “Remover o golpear levemente los moldes para despegar los bombones.”¹¹⁶
- **Emulsión:** “Del lat. mod. emulsio, -onis, y este der. del lat. emulsus 'ordeñado'.
1. f. Quím. Dispersión de un líquido en otro no miscible con él.”¹¹⁷

¹¹¹ Hello Auto. *Glosario/compresor*. 28 de abril de 2022 <https://helloauto.com/glosario/compresor>.

¹¹² Joseph María Ribé. “*Glosario chocolate en Locos por el chocolate: técnicas y creaciones*,” Scoolinary. (10 de mayo 2022) <https://www.scoolinary.com/courses/take/bases-tecnicas-creaciones-chocolate/pdfs/13585972-glosario-chocolate>

¹¹³ Karl Schuhmacher et. al., *El gran libro del chocolate*. Información práctica sobre pastelería, confitería, postres y bebidas. España, Editorial Everest S. A, 1998. 230.

¹¹⁴ Robledo, 294.

¹¹⁵ Robledo, 294.

¹¹⁶ Morató, 449.

¹¹⁷ Real Academia Española. *Emulsión*. *Diccionario de la Lengua Española*, Edición del tricentenario, actualización 2021. Consultado el 28 de abril de 2022. <https://dle.rae.es/emulsi%C3%B3n>

- **Encamisar:** “formar una costra o capa que pueda contener un alimento, como en el caso de las tartas y los bombones.”¹¹⁸
- **Enfriamiento:** “Exponer los moldes a una temperatura de 10 a 12°C, durante unos 20 o 30 minutos, según el grosor de los bombones.”¹¹⁹
- **Familias:** “[El] Bombón de chocolate [tiene una] clasificación por familias. Los pralinés: bombones poco frágiles, desde el punto de vista bacteriológico, por ser “secos”. Sin embargo, su rápido emblanquecimiento plantea muchos interrogantes.
Las pastas de frutas: son compuestas por almendras, nueces, frutos, etc. Son bombones que “envejecen” bien por su alto contenido en azúcar y bajo porcentaje de agua.
Las *ganaches*: a base alcoholes naturales, especias, pulpa de fruta, etc. En mi opinión es la familia que ofrece mayor interés al paladar, aunque requiere un mayor dominio de la técnica y cuidado en su elaboración.”¹²⁰
- **Fatbloom:** “aparición de una capa fina de cristales de manteca de cacao en la superficie del chocolate. El brillo será reemplazado por una capa blanca y blanda que da al chocolate el aspecto de enmohecido.”¹²¹
- **Fondant, chocolate:** Ver **cobertura**.
- **Formulación:** “tener en términos porcentuales los diferentes ingredientes que intervienen en la receta y obtener así una radiografía clara de cómo será nuestro producto.”¹²²
- **Ganache o trufa:** “mezcla o emulsión estable de elementos grasos en agua. [...] se compone de nata líquida y chocolate o cobertura, y podemos añadir azúcares, mantequilla y diferentes elementos para perfumarla como especias, hierbas, frutas, alcoholes, etc. [...] present[a] una textura blanda y cremosa.”¹²³

¹¹⁸ Robledo, 294.

¹¹⁹ Morató, 449

¹²⁰ Frédéric Bau, *Enciclopedia del chocolate* (España: Montagud editores, 1998), 5.

¹²¹ Gross, 60-61.

¹²² Morató, 310.

¹²³ Morató, 332.

- **Gianduja:** “Es la mezcla de cobertura generalmente de leche con un añadido de pasta pura de avellana que puede oscilar de un 20 a 40% dependiendo del fabricante.”¹²⁴
- **Glucosa:** “Melaza elaborada con glucosa, dextrinas (productos amiláceos) y agua. Impide la cristalización no deseada.”¹²⁵
- **Guitarra:** “guillotina para porcionar preparaciones grandes de un solo corte. El resultado son varios cuadros rectángulo o diamantes del mismo tamaño.”¹²⁶
- **Inocuo:** “lo que no hace o causa daño a la salud.”¹²⁷
- **Laca:** Ver **colorante liposoluble**.
- **Licor de cacao:** Ver **pasta de cacao**.
- **Liofilización:** “Procedimiento de conservación basado en la deshidratación mediante frío, llamado asimismo “criodesecación”. El tratamiento conlleva tres etapas sucesivas: ultracongelación clásica, calentamiento al vacío del producto ultracongelado para conseguir su sublimación (su agua pasa directamente del estado sólido del hielo al estado gaseoso del vapor sin pasar por el estado líquido) y finalmente un calentamiento rápido para eliminar el agua residual. Un alimento sólido liofilizado es extremadamente ligero, ya que no contiene más que de 1 a 2% de su agua inicial, pero conserva prácticamente todo su sabor y sus cualidades nutritivas. Los mejores resultados se obtienen con elementos de pequeño tamaño y con los líquidos, sobre todo con café.”¹²⁸
- **Manga:** “Instrumento utilizado en cocina y en pastelería para distribuir un producto de consistencia pastosa. La manga, hecha con una tela gruesa o con nylon, es de forma cónica.

¹²⁴ Morató, 384

¹²⁵ Schuhmacher et. al., *El gran*, 131.

¹²⁶ Robledo, 98.

¹²⁷ NOM-186-SSA1/SCFI-2013, (Consultado el 28 de abril de 2022)

¹²⁸ Larousse cocina. *Diccionario gastronómico*. (10 de mayo 2022.)
<https://laroussecocina.mx/palabra/liofilizacion/>.

Cuando se comprime, el ingrediente introducido por la base del cono es expulsado por la punta en forma de bolitas o de serpentinas.”¹²⁹

- **Manteca de cacao:** “al producto semisólido, de aspecto graso a temperatura ambiente, de color blanco o ligeramente amarillento, obtenido por el procesamiento de las semillas del árbol *Theobroma cacao*, que se obtiene por extracción mecánica o por solventes.”¹³⁰
- **Matizador:** “producto en polvo que se usa para dar tonalidades de color a una pieza de chocolatería; a diferencia del colorante, un matizador solo se utiliza en la superficie del producto. Puede utilizarse en polvo y diluirse en un poco de alcohol antes de aplicarlo.”¹³¹
- **Mazapán:** “Dulce cocido en horno, elaborado con pasta de almendras molidas con azúcar. Es un producto de origen español, que en México ha tomado un sinnúmero de modalidades. En Toluca se prepara con pepita de calabaza, en lugar de almendra, y se moldea para obtener figuras de palomas, patos o cochinitos. En Yucatán existen varios tipos de mazapanes de origen conventual, que no son fáciles de encontrar actualmente; el mazapán de almendra es una mezcla de almendras molidas y almíbar que se cuecen hasta formar una pasta suave, que en ocasiones se perfuma con esencia de rosas. Pueden elaborarse figuras de frutas o animales. En Tlacotalpan, Veracruz, el mazapán de almendra se combina con una pasta de mamey, azúcar y miel. Sobre un papel encerado se extiende con un rodillo la pasta almendrada, se cubre con el puré de mamey y se enrolla, luego se envuelve para que se conserve suave. Para servirlo se rebanan rodajas de unos 2 cm de grueso. El mazapán de pepitas de calabaza se prepara con la misma técnica, pero sustituyendo las almendras por pepitas de calabaza. Puede llevar agua de azahar y se corta en rombos; suele fabricarse en dos colores (rosa y blanco). Estos dulces guardan mucho parecido con los jamoncillos del centro y norte del país. Con la masa de cualquiera de los dos

¹²⁹ Induráin Pons, 656.

¹³⁰ NOM-186-SSA1/SCFI-2013, (Consultado el 28 de abril de 2022)

¹³¹ Robledo, 105.

tipos de mazapanes se elaboran las bolas de huevo y los zapotitos. A la masa de las primeras se le agregan más yemas de huevo (para teñirla de amarillo) y con ella se hacen pequeñas bolitas. Para los zapotitos la masa del mazapán se moldea en forma de un mamey en miniatura y se revuelca en canela molida para imitar el color de la piel del fruto. En todo el país se vende también un dulce de marca comercial, que es quizás el más popular de todos, fabricado con cacahuete molido y azúcar, pero no se cuece: se conoce como mazapán de cacahuete.”¹³²

- **Molde de bombón:** “Moldes especiales para hacer bombones rellenos y chocolates macizos, entre otras piezas de chocolatería. Existen infinidad de formas, tamaños y motivos. Los moldes de policarbonato o PVC son rígidos; algunos son transparentes, lo que permite ver si el chocolate ya se ha contraído antes de desmoldarlo. Son resistentes al calor y al frío, permiten conservar el brillo del chocolate, no requieren de mucho mantenimiento y se limpian fácilmente con agua caliente y jabón; nunca deben tallarse porque se rallan y pueden dejar marcas en los chocolates. En chocolatería también se usan moldes flexibles de silicón que, aunque no confieren brillo a las piezas, hacen, más fácil el desmoldado a condición de que la pieza de chocolate no sea muy delgada.”¹³³
- **Moldeado:** “El moldeado consiste en darle forma al chocolate precristalizado con ayuda de un molde. Con esta técnica se pueden elaborar bombones rellenos o macizos, tabletas y varias figuras huecas para decoración.”¹³⁴
- **Nata:** “Concentrado de materia grasa de la leche, de color blanco marfil y consistencia untuosa, que comprende de 30 a 40% de materia grasa, elementos no grasos y agua.”¹³⁵

¹³² Larousse cocina. *Diccionario gastronómico*. (10 de mayo 2022) <https://laroussecocina.mx/palabra/mazapan/>.

¹³³ Robledo, 100.

¹³⁴ Robledo, 86.

¹³⁵ Larousse cocina. *Diccionario gastronómico*. (10 de mayo 2022) https://laroussecocina.mx/palabra/?s=NATA&post_type=palabra&vista=diccionario

- **Nibs:** “Loa *nibs* son los granos de cacao fermentado, troceado y sin cascarilla.”¹³⁶
Nougat: “Disolución de agua, azúcar y opcionalmente jarabe de glucosa sobre una base de claras montadas y miel preparada en caliente. Una vez mezclada, en lugar de ejercer sobre la masa un trabajo mecánico de agitación y amasado durante el enfriamiento, se concentra en un agitador de doble fondo y se le aplica calor hasta conseguir el punto deseado.”¹³⁷
- **Pasta de cacao:** “al producto que se obtiene de la molienda del cacao fermentado o no, tostado, descascarillado y sin eliminar o agregar ninguno de sus constituyentes, que puede tratarse químicamente.”¹³⁸
- **Ph:** “medida de acidez o basicidad de un producto. Está determinado por una escala que va de 0 a 14. Cuanto más bajo es su valor, más ácido es el producto.”¹³⁹
- **Pie:** Ver **suela**.
- **Pistoleado:** “Con el objetivo de conseguir un brillo máximo en la operación de moldeado y/o para decorar el bombón con trazas, colores, etc. se puede aplicar una fina capa de cobertura y manteca de cacao con la ayuda de una pistola de aire a presión o eléctrica. [...] la pintura [se hace con] una mezcla de manteca de cacao y colorante liposoluble.”¹⁴⁰
- **Policarbonato:** “El Policarbonato es un termoplástico con propiedades muy interesantes en cuanto a resistencia al impacto, resistencia al calor y transparencia óptica, de tal forma que el material ha penetrado fuertemente al mercado en una variedad de funciones.”¹⁴¹
- **Polimorfismo:** “proviene del griego (polu, j = mucho, numeroso, morf, -hj = forma, figura) y significa muchas formas. [...] En química, el polimorfismo es relativo a la ciencia de los materiales y a la química orgánica y se define como

¹³⁶ Robledo, 64.

¹³⁷ Morató, 374.

¹³⁸ *NOM-186-SSA1/SCFI-2013*, (Consultado el 28 de abril de 2022)

¹³⁹ Morató, 307.

¹⁴⁰ Morató, 449.

¹⁴¹ *El Policarbonato ¿Qué es y para qué se utiliza?* Acrílico y policarbonato (15 de mayo 2022) <http://www.acrilico-y-policarbonato.com/policarbonato.html>

la capacidad de una especie química para existir en más de una forma o estructura cristalina.”¹⁴²

- **Praliné:** “Es una dispersión de sólidos de fruto seco y azúcar en una grasa líquida (aceite del fruto seco).”¹⁴³
- **Productos similares al chocolate:** “a los productos elaborados a partir de manteca de cacao en los que para su elaboración se ha sustituido total o parcialmente ésta por otras grasas vegetales comestibles o, en su caso, por sus fracciones hidrogenadas, y son elaborados bajo formatos o moldeados especiales cuya presentación, aspecto, sabor o consumo son susceptibles a ser confundidos con el Chocolate.”¹⁴⁴
- **Pulir:** “Del lat. Polīre
 1. tr. Alisar o dar tersura y lustre a algo.
 2. tr. Componer, alisar o perfeccionar algo, dándole la última mano para su mayor primor y adorno.”¹⁴⁵
- **Pulverizar:** “Del lat. mediev. pulverizare, der. del lat. pulvis, -ēris 'polvo'.
 2. tr. Esparcir un líquido en partículas muy tenues, a manera de polvo. U. t. c. prnl.”¹⁴⁶
- **Raspa:** “Utensilio de metal o de plástico que puede ser flexible o rígido. Se utiliza para despegar y recoger pastas, cremas o salsas de una charola o recipiente, y para cortar porciones de masa o pasta. Se pueden encontrar redondeadas o dentadas.”¹⁴⁷
- **Refinado:** “proceso en el cual las partículas de azúcar y el cacao se funden en un mismo elemento, para conseguir un mismo sabor. “¹⁴⁸

¹⁴² Antonio F. Costa González. *Polimorfismo; diamante, hielo, fármacos y chocolate* en “Vida Científica” <http://e-spacio.uned.es/fez/eserv/bibliuned:revista100cias-2007-numero10-5070/Polimorfismo.pdf>.

¹⁴³ Morató, 384.

¹⁴⁴ *NOM-186-SSA1/SCFI-2013*, (Consultado el 28 de abril de 2022)

¹⁴⁵ Real Academia Española. *Pulir. Diccionario de la Lengua Española*, Edición del tricentenario, actualización 2021. Consultado el 14 de mayo de 2022. <https://dle.rae.es/pulir>

¹⁴⁶ Real Academia Española. *Pulverizar. Diccionario de la Lengua Española*, Edición del tricentenario, actualización 2021. Consultado el 28 de abril de 2022. <https://dle.rae.es/https://dle.rae.es/pulverizar?m=form>

¹⁴⁷ Robledo, 100.

¹⁴⁸ Maria Ribé. *Glosario*

- **Retractividad:** “Del lat. cient. retractilis, y este der. del lat. retrahĕre 'llevar hacia atrás', 'retraer, retirar'.
1. adj. Dicho de una pieza o de parte de un todo: Que puede avanzar o adelantarse, y después, por sí misma, retraerse o esconderse.”¹⁴⁹
- **Sólidos totales de Cacao:** “a la suma total de manteca de cacao, pasta de cacao y cocoa que en su caso se adicionen o están presentes en el producto terminado.”¹⁵⁰
 - **Sucedáneo:** Ver **productos similares al chocolate**
 - **Suela:** “aplicar una capa fina de cobertura atemperada, sobre una plancha de *ganache* o de *praliné*, o de cualquier otro núcleo de bombón de chocolate.”¹⁵¹
 - **Sugarbloom:** “este fenómeno se produce cuando la superficie del chocolate está expuesta a un gran tenor de humedad. [...] De esta manera, [se] formará una capa de azúcar disuelta sobre el chocolate, que al secarse provoca esos poros o cráteres propios del *sugarbloom*”.¹⁵²
 - **Temperar:** “es el proceso a través del cual la masa de chocolate pasa del estado líquido (una vez fundida) a un estado sólido estable.”¹⁵³
 - **Tenedor:** “Utensilio alargado de acero inoxidable provisto de un mango. Se utiliza para sumergir y cubrir frutas o bombones con chocolate derretido, glaseados u otras operaciones.”¹⁵⁴
 - **Toffe:** “Caramelo suave que se elabora con un jarabe de azúcar cocido al que se le agrega mantequilla. Es similar a un chicloso.”¹⁵⁵

¹⁴⁹ Real Academia Española. *Retractividad*. *Diccionario de la Lengua Española*, Edición del tricentenario, actualización 2021. Consultado el 28 de abril de 2022. <https://dle.rae.es/retr%C3%A1ctil>

¹⁵⁰ *NOM-186-SSA1/SCFI-2013*, (Consultado el 28 de abril de 2022)

¹⁵¹ Morató, 21.

¹⁵² Gross, 62 y 63.

¹⁵³ Morató, 434.

¹⁵⁴ Robledo, 102.

¹⁵⁵ Robledo, 296.

- **Torrefacción:** “consiste en llevar los granos a una temperatura de 140 y 150°C para que las sustancias aromáticas sufran las transformaciones necesarias para alcanzar los valores máximos.”¹⁵⁶
- **Torta de cacao:** “al producto que se obtiene por presión de la pasta de cacao, después de la extracción parcial de la manteca de cacao.”¹⁵⁷
- **Torta de cacao:** Ver **pasta de cacao**.
- **TPT:** “Las siglas “TPT” significan tanto por tanto y se refiere a partes iguales de dos ingredientes.”¹⁵⁸
- **Trampar o trempar:** “Acción de sumergir cualquier ingrediente, generalmente trufas, en chocolate temperado.”¹⁵⁹
- **Transfer** “Lámina de acetato en la que se imprimen los motivos decorativos comestibles, realizados generalmente con manteca de cacao, azúcar, leche en polvo y colorantes. Existen de diferentes tamaños, motivos y colores. Con ellos se consigue transferir el diseño del acetato a una preparación de chocolate”¹⁶⁰
- **Trimoline:** ver **azúcar invertido**.
- **Trufa:** “en confitería, canche de nata con mantequilla batida, generalmente en forma de bolas.”¹⁶¹

El valor de este listado radica en la diversidad de fuentes de donde fueron tomadas las definiciones y en el hecho de que fueron valoradas por un profesional del ramo.

Cada tipo de definición aporta un valor y matiz distinto. Lo importante es reconocer qué es lo que sirve de cada una para los propósitos particulares de este trabajo.

Se puede ampliar cada artículo lexicográfico para que tenga una estructura más uniforme y acorde a la metodología que se plantea posteriormente.

¹⁵⁶ Gross, 43.

¹⁵⁷ NOM-186-SSA1/SCFI-2013, (Consultado el 28 de abril de 2022)

¹⁵⁸ Robledo, 296.

¹⁵⁹ Larousse cocina. *Diccionario gastronómico*. (10 de mayo 2022) https://laroussecocina.mx/palabra/?s=Trampar+o+trempar&post_type=palabra&vista=diccionario

¹⁶⁰ Robledo, 295.

¹⁶¹ Schuhmacher, 231.

5.10. Ejemplo de elaboración de definición completa

Ejemplo de elaboración

1. Identificar y anclar el lema. En este punto, se decidirán los casos de homonimia, polisemia, derivación, composición, sinonimia, entre otros.

Cacao

Acepción 1: Árbol.

Acepción 2: Grano.

2. Identificar el uso que se le está dando en el texto base y buscar documentación que ayude a reforzar o aclarar el significado. Puede ser en bases previamente seleccionadas como: otros diccionarios, reglamentos regulatorios, legislaciones, normas, textos especializados, diccionarios etimológicos, recetarios, bancos de datos, especialistas de la materia, fuentes alternativas, entre otros.

Ejemplo hipotético¹⁶²: En el cuerpo del texto del manual, aparecen ambas acepciones de cacao. La definición de estas entradas se desarrollará posterior a la documentación en fuentes.

3. Elaborar cuadros para ordenar la información considerada importante en la definición.

¹⁶² En los cuadros se hará referencia al Manual hipotético mencionado.

**Se tomarán en cuenta los siguientes criterios para el llenado de las celdas de
“Cuadro de información previa para definición”**

Cuadro de información previa para definición					
Concepto La información que se va a desarrollar en esa fila, es decir: fuente o información.	Entrada o lema Se refiere a la enunciación del lema que usará como entrada.	Etimología De dónde viene esa palabra originalmente si es posible rastrearla en una primera búsqueda no exhaustiva.	Noción genérica¹⁶³ 1 Información general del hiperónimo más cercano a la acepción.	Noción genérica 2 Información general del hiperónimo más cercano a la acepción.	Variantes en el significado o excepciones Minucias por investigar sobre diferencias de información en las fuentes o contexto.
Fuente¹⁶⁴ Nombres abreviados para identificar dónde se ha sacado esa información.	Información de la fuente de la entrada o lema.	Información de la fuente de la raíz etimológica.	Información de la fuente de la noción genérica 1.	Información de la fuente de la noción genérica 2, si la hay.	Información de las fuentes donde pueden observarse cuestiones que incidan en diferencias en la definición o definiciones.
Información transcripción o síntesis de la información que se ha obtenido.	Transcripción o síntesis de la información que se ha obtenido sobre la entrada o lema.	Transcripción o síntesis de la información que se ha obtenido sobre la raíz etimológica.	Transcripción o síntesis de la información que se ha obtenido sobre la noción genérica 1.	Transcripción o síntesis de la información que se ha obtenido sobre la noción genérica 2, si la hay.	Transcripción o síntesis de la información que se ha obtenido sobre cuestiones que incidan en diferencias en la definición o definiciones.
Ampliación o diferenciación transcripción o síntesis de la información para particularizar el lema.	No aplica.	No aplica.	Remisión al cuadro Información adicional “lema1”, noción genérica 1	Remisión al cuadro Información adicional “lema”, noción genérica 2	No aplica.

¹⁶³ Si el lema es polisémico, el cuadro tendrá tantas nociones genéricas, como acepciones se pretendan definir.

¹⁶⁴ Para citar las fuentes se usarán notas al pie.

Se tomarán en cuenta los siguientes criterios para el llenado de las celdas en “Información adicional ‘lema’, noción genérica”:

Información adicional “lema”, noción genérica¹⁶⁵		
Pregunta a responder	Fuente	Información
¿Cómo se compone?	Datos de la fuente de la información de la composición.	Aquello en lo que puede dividirse, segmentarse, separarse, fragmentarse, romperse. Segmentos en los que se divide la cosa descrita
¿Qué característica tiene?	Datos de la fuente de la información de las características.	Particularidades, peculiaridades, rasgos, características, elementos distintivos, cualidades del elemento descrito. Elementos que particularizan lo descrito.
¿Para qué sirve o cómo se usa?	Datos de la fuente de la información de utilidad.	Utilidad práctica o productos que se pueden elaborar, a partir del elemento descrito.
¿Dónde se encuentra?	Datos de la fuente de la información de ubicación.	Ubicación del objeto descrito en el universo en el que se encuentra de manera general y particular. está en ... se presenta... se ubica... aparece... se coloca...
¿A qué se parece?	Datos de la fuente de la información de similitudes.	Relación de la cosa descrita con algo conocido. Lo descrito se parece a... semeja... recuerda... evoca...
Ejemplo de uso	Datos de la fuente de la información del ejemplo de uso.	Cita en la que se use el lema a definir.
Información adicional	Datos de la fuente de la información adicional.	Datos obtenidos de fuentes alternativas sobre cuestiones que incidan en la definición.
Páginas temáticas generales en el manual	Datos del texto usado como corpus,	Números de página en los que se puede encontrar el concepto en el texto base previo del glosario.

¹⁶⁵ Si el lema es polisémico, habrá tantos cuadros de este tipo como nociones genéricas se hayan tomado en cuenta en el “Cuadro de información previa para definición”.

Cuadro de información previa para definición					
Concepto	Entrada o lema	Etimología	Noción genérica 1	Noción genérica 2	Variantes en el significado o excepciones
Fuente	Manual Hipotético. Pág. 2, 13, 56, 87, 98, 385, 245, 365.	RAE	RAE Y CH	NOM	Clase de repostería vegana impartida por chef española. RAE NOM
Información	Cacao Lema polisémico.	"Del náhuatl <i>cacáhua</i> " ¹⁶⁶	" <i>Theobroma cacao</i> ." ¹⁶⁷ "Árbol de América, de la familia de las esterculiáceas." ¹⁶⁸	" 3.4 Cacao , a la semilla extraída de las mazorcas maduras de los árboles de la especie <i>Theobroma cacao</i> , de la familia de las esterculiáceas, fermentado o no y secado." ¹⁶⁹	"En España cacao en polvo y cocoa es lo mismo. Yo nunca había escuchado que fueran diferentes hasta que llegué a México" ¹⁷⁰ En Europa, la cocoa y cacao suelen utilizarse como sinónimos. Familia botánica: "Malváceas" ¹⁷¹ , Según <i>Gastonomique</i> . "Esterculiáceas" ¹⁷² según RAE y NOM ¿Son amarillas o violáceas?
Ampliación o diferenciación			Para ampliación o diferenciación 1 Ver cuadro de información adicional.	Para ampliación o diferenciación 2 Ver cuadro de información adicional.	

¹⁶⁶ Real Academia Española. *Cacao. Diccionario de la Lengua Española*, Edición del tricentenario, actualización 2021. Consultado el 28 de abril de 2022. <https://dle.rae.es/cacao>

¹⁶⁷ Ramon Morató, *Chocolate* (Barcelona: Vilbo ediciones y publicidad s. l., 2007), 25.

¹⁶⁸ Real Academia Española. *Cacao*. <https://dle.rae.es/cacao>

¹⁶⁹ *NOM-186-SSA1/SCFI-2013*, (Consultado el 28 de abril de 2022)

¹⁷⁰ Nerea Ríos en clase "Repostería vegana" en Cocoadore.

¹⁷¹ Jordi Induráin Pons, *Larousse Gastronomique en español*. (España: Editorial Larousse, 2011), 193.

¹⁷² Real Academia Española. *Cacao*. <https://dle.rae.es/cacao>
NOM-186-SSA1/SCFI-2013, (Consultado el 28 de abril de 2022)

INFORMACIÓN ADICIONAL “CACAO”, NOCIÓN GENÉRICA 1		
Pregunta a responder	Fuente	Información
¿Cómo se compone?	RAE	Tronco, hojas, lisas, flores, fruto.
¿Qué característica tiene?	RAE <i>Gastronomique</i>	“De tronco liso de cinco a ocho metros de altura, hojas alternas, lustrosas, lisas, duras y aovadas, flores pequeñas, amarillas y encarnadas.” ¹⁷³ “Hay tres variedades: forastero, criollo y trinitario.” ¹⁷⁴
¿Para qué sirve o cómo se usa?	<i>Gastronomique</i> Conocimiento general del mundo.	“El fruto resultado es de este árbol es el cacao.” ¹⁷⁵ Su fruto se emplea como principal ingrediente del chocolate Se cultiva para producir cacao
¿Dónde se encuentra?	<i>Gastronomique</i>	“Árbol tropical” ¹⁷⁶
¿A qué se parece?	Conocimiento general del mundo.	Otros árboles frutales
Ejemplo de uso	CH Manual hipotético	” Según los Aztecas, el cacao era el árbol más hermoso del paraíso” ¹⁷⁷ “Se sabe que el árbol del cacao es originario de América entre el México meridional y la cuenca septentrional de amazonas.” ¹⁷⁸
Información adicional	NA	NA
Páginas temáticas generales en el manual	Ejemplo hipotético	4, 46, 206 y 88.

¹⁷³ Real Academia Española. Cacao. <https://dle.rae.es/cacao>

¹⁷⁴ Induráin Pons, 193.

¹⁷⁵ Induráin Pons, 193.

¹⁷⁶ Induráin Pons, 193.

¹⁷⁷ Induráin Pons, 193.

¹⁷⁸ Manual hipotético.

INFORMACIÓN ADICIONAL “CACAO”, NOCIÓN GENÉRICA 2		
Pregunta a responder	Fuente	Información
¿Cómo se compone?	El Fruto del Chocolate: Viendo de Cerca una Vaina de Cacao.	Semilla, pulpa, cascarilla. ¹⁷⁹
¿Qué característica tiene?	<i>Gastronomique</i>	Semillas más o menos grandes, aplanadas o abombadas, grises, violáceas o azuladas
¿Para qué sirve o cómo se usa?	<i>Gastronomique</i> El Fruto del Chocolate: Viendo de Cerca una Vaina de Cacao.	“Los granos, que se extraen cuando están maduros y son de color amarillo oscuro se apilan para que la fermentación desarrolle su aroma y luego se les aplican diversos tratamientos para conseguir chocolate.” ¹⁸⁰ (sic.) Se procesa para la elaboración de diversos derivados como: chocolate, manteca de cacao, licor de cacao, cocoa y chocolate. También se puede aprovechar la cascarilla y la pulpa de la fruta para fines distintos a la elaboración del chocolate. ¹⁸¹

¹⁷⁹ Perfect daily grind. El Fruto del Chocolate: Viendo de Cerca una Vaina de Cacao, <https://perfectdailygrind.com/es/2018/03/30/el-fruto-del-chocolate-viendo-de-cerca-una-vaina-de-cacao/>

¹⁸⁰ Induráin Pons, 193.

¹⁸¹ Perfect daily grind. El Fruto del Chocolate: Viendo de Cerca una Vaina de Cacao, <https://perfectdailygrind.com/es/2018/03/30/el-fruto-del-chocolate-viendo-de-cerca-una-vaina-de-cacao/>

¿Dónde se encuentra?	El Fruto del Chocolate: Viendo de Cerca una Vaina de Cacao.	En el interior de la vaina de cacao. ¹⁸²
¿A qué se parece?	Casa cacao	A otras semillas y granos oleaginosos como las almendras, o los cacahuates. ¹⁸³
Ejemplo de uso	Casa cacao Manual hipotético	“La semilla, la almendra, el grano, el haba o la almendrilla del cacao, como encontraremos que la llaman en cada parte del recorrido que vertebra este libro, estuvo desde el primer día en el centro de la actividad chocolatera.” ¹⁸⁴ “Las semillas de cacao recorrieron un largo camino industrial, cultural y temporal para llegar a ser chocolate sedoso y liso con el que se elaboran bombones actualmente.” ¹⁸⁵
Información adicional	Productos en línea de “La Madeleine”	En la página de la tienda <i>La Madeleine</i> que vende sus productos en México es notorio que al buscar “cacao” aparecen productos derivados de la semilla, pero no cocoa o cacao en polvo, como se conoce en España, a pesar de que la empresa sí vende este producto y aparece al buscarlo como cocoa. ¹⁸⁶ (ver figuras 34 y 35)
Páginas generales en el manual temáticas	Manual hipotético	2, 13, 56, 87, 98, 385, 245, 365.

¹⁸² *Perfect daily grind*. El Fruto del Chocolate: Viendo de Cerca una Vaina de Cacao, <https://perfectdailygrind.com/es/2018/03/30/el-fruto-del-chocolate-viendo-de-cerca-una-vaina-de-cacao/>

¹⁸³ Roca y Medina, 16.

¹⁸⁴ Roca y Medina, 16.

¹⁸⁵ Manual hipotético

¹⁸⁶ https://www.lamadeleineproducts.com.mx/?s=cacao&post_type=product

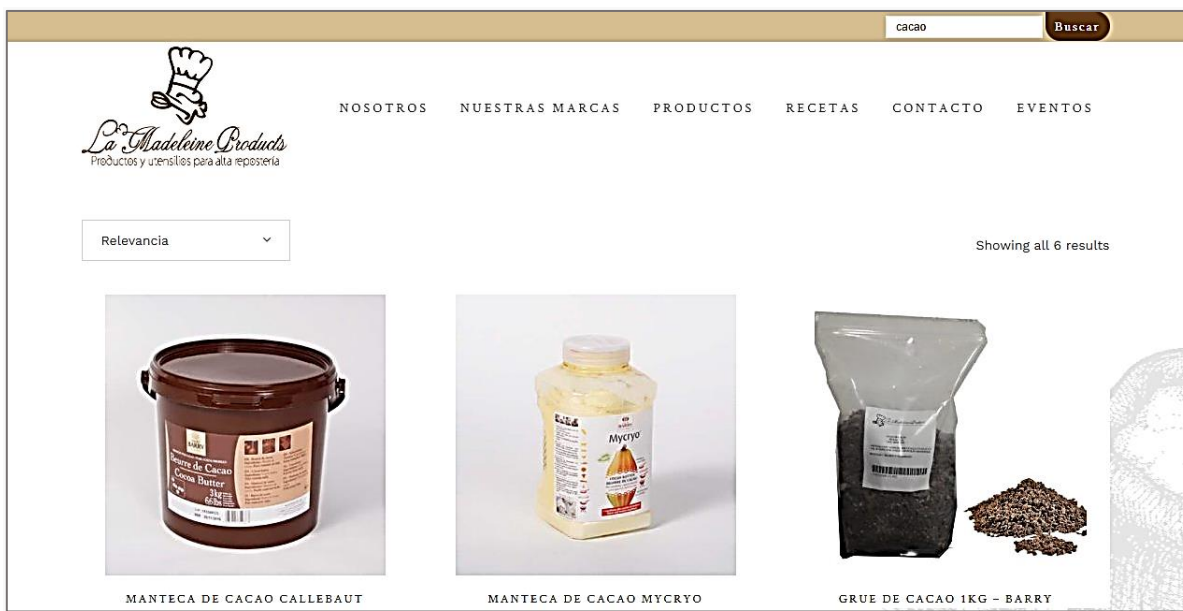


Figura 34. Ejemplo de fuente alternativa de contexto para información adicional. Fuente: La Madeleine Products. Cacao. Imagen digital. 12 de mayo 2022. [Disponible en https://www.lamadeleineproducts.com.mx/?s=cacao&post_type=product]

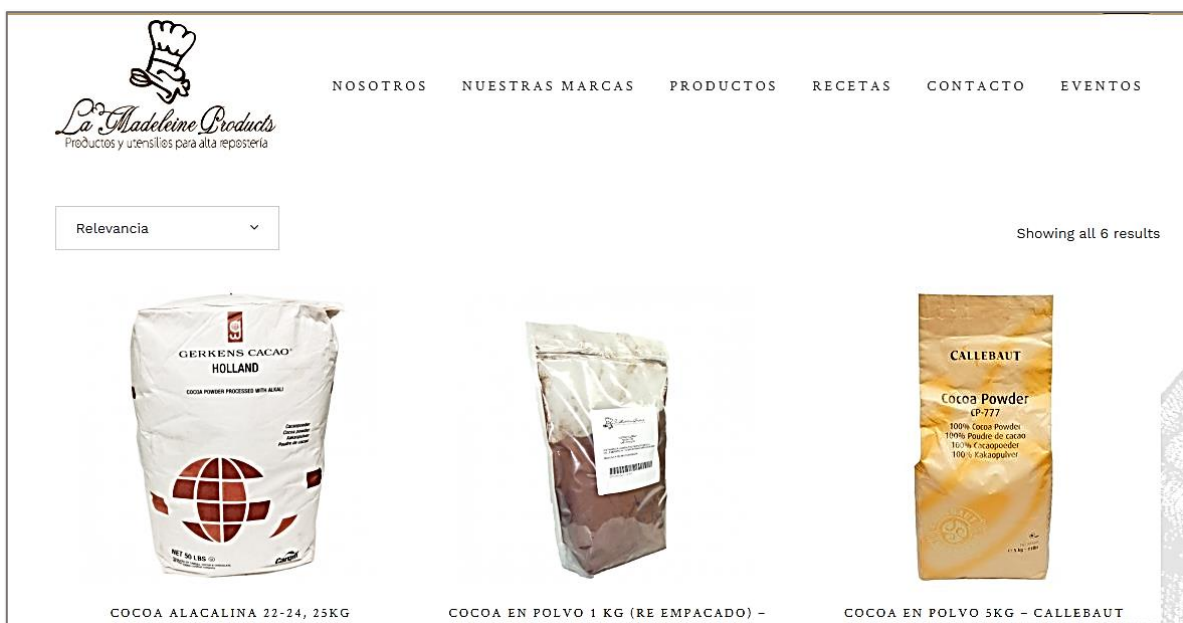


Figura 35. Ejemplo de fuente alternativa de contexto para información adicional. Fuente: La Madeleine Products. Cocoa. Imagen digital. 12 de mayo 2022. [Disponible en https://www.lamadeleineproducts.com.mx/?s=cocoa&post_type=product]

4. Redactar un primer borrador con base en la información encontrada, atender los lineamientos requeridos, al usuario y al tipo de definición. No olvidar incorporar la información adicional requerida, como ejemplos de uso y páginas temáticas para referir el tema dentro del manual.

En la definición de “cacao” obtenida del *Gastronomique*, se observa que el formato permite localizar bloques de información específicos.

No todas las entradas requieren un desarrollo tan amplio, pero el cacao es un insumo de mucha importancia histórica y técnica en la industria gastronómica, por lo que se le pone especial atención en este texto.

CACAO
 Producto extraído de los frutos de un árbol tropical de la familia de las malváceas, también llamado cacao, que puede medir de 4 a 12 m de altura. Los frutos contienen de 25 a 40 semillas, más o menos grandes, planas o abombadas, grises, violáceas o azuladas. Los granos, que se extraen cuando están maduros y son de color amarillo oscuro se apilan para que la fermentación desarrolle su aroma, y luego se les aplican diversos tratamientos para conseguir chocolate (*ver esta palabra*).

- **Historia.** Según creencia de los aztecas, el cacao era el árbol más hermoso del paraíso. Este pueblo le atribuía múltiples virtudes: calmar el hambre y la sed, dar la ciencia universal y curar las enfermedades. Gracias al descubrimiento del Nuevo Mundo, la primera carga de cacao llegó a España en 1524.
- **Variedades.** Se pueden diferenciar distintas variedades de cacao.
 - Los forasteros (80% de la producción mundial) son los más corrientes, con un sabor amargo y aromas ácidos.
 - Los criollos (apenas el 1% de la producción) son muy

Figura 36. Ejemplo de definición extensa. Fuente: Induráin Pons, Jordi. *Diccionario Gastronomique*. 2011. 193.

delicados y presentan un sabor suave a pesar de un ligero amargor.

- Los trinitarios (19% de la producción), híbridos obtenidos a partir de los dos anteriores, son bastante finos y ricos en materias grasas.

El cacao más apreciado procede de Venezuela y es muy fino, aromático y fácil de fundir. El cacao brasileño posee un agradable amargor, así como el de Ecuador y las Antillas, cuyo franco sabor permite intensificar otros cacaos, más débiles.

Los cacaos africanos, de buen rendimiento pero de menor calidad, se destinan a preparaciones industriales. También se utilizan cacaos de Sri Lanka y Java.

- **Empleos.** Son muy variados según la forma de utilización del cacao.
 - **PASTA DE CACAO.** Es la materia prima de todos los productos a base de cacao y de chocolate. Esta masa untuosa y amarga se obtiene mediante molienda –cuya técnica condiciona su finura y fluidez– de granos fermentados, seleccionados, lavados, pelados (no debe contener más del 5% de desperdicios aplastados) y tostados, pero con su materia grasa natural (del 45 al 60% según las variedades).
 - **MANTECA DE CACAO.** Materia grasa natural que se extrae de la pasta de cacao. Es inodora e incolora, y confiere al chocolate la fluidez que permite cubrir pasteles y productos de confitería. Es rica en ácidos grasos saturados. En cuanto a la manteca Mycryo, es una manteca de cacao puro criogenizada, de sabor neutro. Permite trabajar

Figura 37. Ejemplo de definición extensa (continuación). Fuente: Induráin Pons, Jordi. *Diccionario Gastronomique*. 2011. 193.

de forma muy rápida el chocolate de cobertura. También se utiliza como sustituto de la gelatina en las cremas bavareas, las mousses, etc. Solo se encuentra en circuitos especializados.

- **POLVO DE CACAO.** inventado por el holandés Van Houten en 1828, se obtiene mediante pulverización de la pasta de cacao una vez quitada la mayor parte de su materia grasa. Todavía contiene un 20% de la misma, aunque también puede desengrasarse (8%).
- **PEPITAS DE CACAO.** Trocitos de granos de cacao torrefactos, separados de la cáscara y triturados. Las pepitas de cacao, que se utilizan en la confección de pasteles y productos de confitería, son apreciadas por su textura crujiente y su aroma a cacao tostado. Se emplean, asimismo, para la preparación de ciertos platos salados (el foie gras, por ejemplo).
- **ALMENDRA DE CACAO.** Sin moler, permite aromatizar ciertos aperitivos o licores, como la crema de cacao.

□ **Receta:** SORBETE.

Figura 38. Ejemplo de definición extensa (continuación). Fuente: Induráin Pons, Jordi. *Diccionario Gastronomique*. 2011. 193.

En el mismo texto, hay algunas entradas que contienen información breve, además de ciertas inconsistencias técnicas en la formulación de la definición. Por ejemplo, definir con redundancias como “Nombre que recibe”, o iniciar la definición con adjetivos como en “gran mesa”. Es necesario cuidar la redacción, y evitar errores de ese estilo.

BUFFALO
Nombre que recibe a la carne de bisonte (*ver* esta palabra) en Estados Unidos.

BUFFET
Gran mesa en la que sobre un mantel se han dispuesto bebidas y platos dulces y salados destinados a los Invitados de una recepción (*ver* CÓCTEL, LUNCH).

Figura 39. Ejemplo de definición breve. Fuente: Induráin Pons, Jordi. *Diccionario Gastronomique*. 2011. 179.

En el glosario propuesto, habrá información de los lemas que estará desarrollada previamente en el texto de referencia. Sobre todo, de aquellas entradas tan relevantes como el cacao, por lo que es factible desarrollar una definición más sintética. Aunque también puede aparecer información repetida del manual, si se requiere.

Borrador

CACAO

Del náhuatl *cacáhua*

Cacao

Árbol *Theobroma cacao* de la familia de las esterculiáceas. Existen tres variedades: forastero, criollo y trinitario.

Es originario de América y crece en zonas tropicales. Tiene un tronco liso de cinco a ocho metros de altura, hojas alternas, lustrosas, lisas, duras y aovadas, flores pequeñas, amarillas y encarnadas.

El fruto resultado de este árbol son las semillas de cacao, que se emplean como principal ingrediente del chocolate.

“Se sabe que el árbol del cacao es originario de América, entre el México meridional y la cuenca septentrional del amazonas.”

Páginas: 4, 46, 88 y 206.

Cacao

Semilla oleaginosa extraída de las mazorcas maduras de los árboles de cacao. Son pequeñas, aplanadas o abombadas y se encuentran cubiertas de una cascarilla pegada al grano y una pulpa carnosa blanquecina.

Se extraen de la mazorca cuando están maduros y son de color amarillo oscuro. Se apilan para que la fermentación desarrolle su aroma. Cuando se procesa, toma su color marrón violáceo característico.

Se usa en la elaboración de diversos derivados como: manteca de cacao, licor de cacao, cocoa y chocolate.

También se puede aprovechar la cascarilla y la pulpa de la fruta para fines distintos a la elaboración del chocolate.

En Europa, la cocoa y cacao suelen utilizarse como sinónimos. De ahí que existan recetas en las que se pide una u otra de forma indistinta.

“Las semillas de cacao recorrieron un largo camino industrial, cultural y temporal para llegar a ser chocolate sedoso y liso con el que se elaboran bombones actualmente.”

Páginas: 2, 13, 56, 87, 98, 245, 385 y 385.

En este ejemplo se tomaron algunas decisiones para formar la definición que se explican a continuación:

- El color de las semillas se describía de manera diferente según la fuente. Al buscar una imagen, noté que eran amarillas cuando estaban crudas y marrón violáceo cuando se procesaban. Así que se tomó en cuenta ese punto en la redacción.
 - Había discrepancia en la descripción botánica entre las fuentes. Se decidió usar la información que se repitió en dos de tres de ellas.
 - La información en el cuadro puede ser repetitiva o complementaria, así que se reduce la que no es indispensable dentro de la definición.
 - Existen frases dentro del cuadro como: “En España cacao en polvo y cocoa es lo mismo. Yo nunca había escuchado que fueran diferentes hasta que llegué a México”. En estos casos, no se usa la anécdota dentro de la definición, sino el hecho que debe tomarse en cuenta.
 - La información de contexto se vuelve relevante al momento de adaptar la definición y decidir a qué elementos se les dará mayor importancia, pues ayuda a comprender cómo se entiende este insumo y si hay alguna discrepancia debido a una cuestión geolingüística, como en este caso, puesto que se menciona que, en una clase impartida por una profesora española, entiende cacao como sinónimo de cocoa; sin embargo, si se buscan ambos productos en una tienda en línea de venta en México, se encontrará con que se entienden como productos distintos. Se le da mayor peso a cómo se entiende en México y solo se hace una mención de que puede entenderse distinto en España.
 - Únicamente se usa la cita del propio manual en los ejemplos de uso y contexto. Esta debe ser representativa y aportar claridad a la definición.
 - Si se recopilan otras citas, son únicamente para la documentación de información, pero no se usarán en la definición.
5. Pulir redacción final: Una vez que la información fue depurada y acomodada, dejar reposar el texto para elaborar una redacción final y dar formato.

Redacción final

CACAO

Del náhuatl *cacáhua*

1. Cacao

Árbol de la familia de las esterculiáceas cuyo nombre científico es *Theobroma cacao*.

Existen tres variedades: forastero, criollo y trinitario.

Es originario de América y crece en zonas tropicales. Tiene un tronco liso de cinco a ocho metros de altura, hojas alternas, lustrosas, lisas, duras y aovadas, flores pequeñas, amarillas y encarnadas.

Su fruto contiene semillas de cacao, que se emplean como principal ingrediente del chocolate.

“Se sabe que el árbol del cacao es originario de América, entre el México meridional y la cuenca septentrional de amazonas”.

Páginas: 4, 46, 88 y 206.

2. Cacao

Semilla oleaginosa extraída de las mazorcas maduras de los árboles de cacao.

Son pequeñas y abombadas, se encuentran cubiertas por una cascarilla pegada al grano que, a su vez, está cubierta por una pulpa carnosa blanquecina.

Se extraen cuando están maduras y son de color amarillo oscuro. Cuando se procesan, toman su color marrón violáceo y aroma característico.

Se tratan para elaborar diversos derivados como: manteca de cacao, licor de cacao, cocoa y chocolate.

También es posible aprovechar la cascarilla y la pulpa de la fruta para fines distintos a la fabricación del chocolate.

En Europa, cocoa y cacao suelen utilizarse como sinónimos. De ahí que existan recetas en las que se pide una u otra de forma indistinta; sin embargo, en México, la palabra cacao suele referirse únicamente al grano.

“Las semillas de cacao recorrieron un largo camino industrial, cultural y temporal para llegar a ser el chocolate sedoso y liso con el que se elaboran bombones actualmente”.

Páginas: 2, 13, 56, 87, 98, 245, 365 y 385.

Conclusiones

En esta investigación, se propuso un modelo para elaborar un glosario de bombonería adaptado al usuario mexicano actual. Lo más importante de este modelo es que sienta una base para la elaboración de un glosario completo, porque hace falta un trabajo de este tipo adaptado a la realidad mexicana y su relación con el chocolate.

Un aspecto útil a la hora de generar este modelo fue el enfoque en el usuario delimitado específico, ya que puede haber glosarios u otro tipo de material léxico sobre el tema, pero tiende a ir a los extremos de repetir únicamente lo que se ha dicho en textos clásicos elaborados en otros países y otros tiempos. O, simplemente, se suelen describir las palabras como las entiende alguien que se dedica al oficio, sin ningún tipo de intervención de conocimientos lingüísticos, lo que deja a un aprendiz de bombonería en México sin opciones realmente confiables para aplicar a su labor.

Hubo una recopilación de material lexicográfico gastronómico para su análisis. Este paso fue de suma importancia para tener un punto de partida sobre los aspectos en los cuales debía ponerse mayor atención para elaborar las definiciones propuestas.

Probablemente el reto más grande fue el salto de las descripciones de los modelos y la exposición de la teoría a la argumentación de la toma de cada decisión y la aplicación de la información previa a la elaboración del modelo.

El desarrollo de esta tesis también incide en la concepción del material que se usó como base del *corpus* que, como se explicó, se trata de la información utilizada en las clases impartidas a mis alumnos. Hubo un avance en mis habilidades de investigación, además del uso y aplicación de metodologías de elaboración de material didáctico que puedo emplear posteriormente para mi manual de bombonería.

Como menciona Isabel Santamaría Pérez en *La terminología: definición, funciones y aplicaciones* hay un valor en las propuestas teóricas y metodológicas que abogan por un acercamiento de la terminología a la realidad; es decir, que se tomen en cuenta bases comunicativas y de contexto al aplicar las metodologías

lingüísticas, pues estos aspectos inciden en los términos. Esta investigación se trabajó sobre esa premisa.

Se dejan abiertas la mayor cantidad de posibilidades para que el desarrollo del manual y el glosario propuesto sea como mejor convenga en el momento de llevarlo a la realidad; dicho de otro modo, solo se explican ciertas bases para tener una guía a la mano para desarrollar cada una de las entradas listadas aquí, e incluso nuevas que se puedan llegar a agregar, pues la metodología funciona para otras entradas, aunque no hayan sido consideradas en este momento.

El glosario, a diferencia del diccionario, puede enfocarse a la definición operativa, práctica, a modo de definición enciclopédica, ya que es precedida por información en la que existe la posibilidad de desarrollar historia, ilustraciones, ejemplos y hasta ejercicios que le den contexto a cada entrada. Aun así, reiterar información que pueda ya existir dentro del cuerpo del texto previo no está prohibido, si esta sirve para dejar más claro el concepto en su definición.

Esta investigación arrojó una base de trabajo previo para llevar a la realidad el glosario aquí propuesto. Es probable que falte información metodológica o histórica, pues no se busca ser exhaustiva en el tema, sino tener a la mano los conceptos generales que orienten la realización del material propuesto.

Sería deseable que los conceptos explicados sirvan para plantear la realización de glosarios en general, no solo para el de bombonería aquí propuesto. Es decir que, si se tiene un manual, texto, o información especializada, de la cual se desee elaborar un glosario, este trabajo sirva para tener un punto de partida. Mi intención es que el lenguaje sea lo suficientemente sencillo como para que los no especialistas de la lengua puedan entender los conceptos, para que exista una colaboración más completa entre las disciplinas requeridas.

También se expuso un recorrido histórico sobre el concepto de bombonería y cómo se entenderá en este trabajo. Este apartado teórico brindó contexto para entender problemáticas de temas desarrollados en este trabajo. De igual manera, se hizo un recorrido histórico sobre el concepto de glosario y cómo se entendió en este trabajo con el objetivo de realizar la propuesta.

Se desarrollaron modelos y conceptos teóricos básicos para la elaboración de un glosario, lo que resultó en las herramientas metodológicas que se usarían posteriormente.

Se elaboró un listado de entradas con una primera definición. El valor de este listado radica en la diversidad de fuentes de donde fueron tomadas las definiciones y en el hecho de que fueron valoradas por un profesional del ramo que también posee conocimientos lingüísticos. Esta es una base de datos que puede ampliarse con más fuentes diversas para aplicar la metodología propuesta aquí.

Se elaboró un ejemplo completo de artículo lexicográfico en donde se aplicaron los conceptos argumentados en cada decisión usando las bases de la propuesta aquí desarrollada. Documentar, ordenar y categorizar las fuentes facilitó el trabajo.

Si bien, es común que los glosarios estén precedidos de otro tipo de texto base, también pueden elaborarse de forma independiente siempre que estén dentro de un tema de léxico de especialidad según la terminología. En este trabajo, se hace solo la propuesta del glosario, pero se pretende dejar abierta la posibilidad de la elaboración de un manual del tema.

Los seres humanos suelen tener más de una pasión e interés en la vida. Las personas con conocimiento lingüístico llevan a cabo actividades de los cuales hay vocabulario que puede estudiarse y recogerse. Eso aporta un doble valor, ya que la información se trabaja de manera metodológica, pues el investigador posee, además de nociones lingüísticas, cierto conocimiento tangible del área de especialidad del tema abordado, lo que le permite observar minucias y variaciones, lo cual no sería posible de otro modo.

La información en la *web* es un soporte que tiene su propio lenguaje; en ella, es posible encontrar interacción entre los integrantes de una disciplina: grupos en donde los usuarios externan dudas o dan consejos de dicha práctica, redes sociales, tiendas en línea de proveedores del gremio, *blogs*, *vlogs*, entre otros ejemplos que enriquecen el quehacer lingüístico.

Bibliografía

Fuentes bibliográficas

ALONA, Gordeew. *Las Glosas Emilianenses y Silenses*. Alemania, Editorial GRIN Verlag, 2009.

ANGLADA ARBOIX, Emília. *Lexicografía española*. Barcelona, Textos Docents 227, Departamento de Filología Hispánica, Sección de lengua. Universidad de Barcelona.

ANZALDÚA-MORALES, A. *La evaluación sensorial de los alimentos en la teoría y práctica*. España. Acribia, 2005.

ASILA HERNÁNDEZ, Dolores *et al.* *Atlas cultural de México. Gastronomía*. México. Editoriales: Planeta, INAH, SEP. 1988.

BAJO PÉREZ, Elena, "Introducción a la Lexicografía Teórica o Metalexicografía". *Diccionarios. Introducción a la historia de la lexicografía en español*, Michigan, editorial Trea, 2000.

BARDI, Carla. *El libro de oro del chocolate*. Barcelona, editorial Robinbook, 2007.

BAU, Frédéric (dir). *Enciclopedia del chocolate*. Barcelona. Editorial Blume, 2015.

_____ *Los bombones*. España. Montagud editores. 1998.

BENVENISTE, Émile (2010): "Los niveles del análisis lingüístico". *Problemas de lingüística general 1*. México. Siglo XXI editores.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Fisiología del gusto*. Barcelona, Editorial Optima, 2001.

CARDERO GARCÍA, Ana María. "Terminología y variación", *Normatividad y uso lingüístico*. México. UNAM, 2009.

CASARES, Julio. *Diccionario ideológico de la lengua española. Desde la idea a la palabra*. Barcelona. Editorial. Gustavo Gili.

CELAYA, Bernardo Esteban y BATTCKOCK, Erica. *Técnicas puras de chocolatería I*. Santa Fe, 2010.

CORDON BLEU INTERNATIONAL. *Escuela de Pastelería. Más de cien recetas explicadas paso a paso*. Editorial Larousse. 2019.

ESCOFFIER, Auguste. *Mi cocina*. Barcelona. Editorial. Garriga. 1995.

FLANDRIN, J. y MONTANARI, M. *Historia de la alimentación*. Asturias. Editorial Trea. 2011.

FUNDACIÓN ALICIA & ELBULLITALLER. *Léxico científico gastronómico. Las claves para entender la cocina de hoy*. Barcelona. Editorial Planeta, 2006.

GÓMEZ DE SILVA, Guido. *Breve diccionario etimológico de la lengua española*. México: El Colegio de México.

GROSS, Osvaldo. *Chocolate*. Argentina, Editorial Planeta. 2012.

HAENSCH, Gunter. *La lexicografía*. Madrid, España. Editorial Gredos. 1983.

INDURÁIN PONS, Jordi (dir). *Larousse Gastronomique en español*. España, Editorial Larousse. 2011.

MAINCENT, M. *La cocina de referencia. Tomo 1. Técnicas y preparaciones de base*. 5ª coedición. México: Editorial IFGP. 2012.

_____, M. *La cocina de referencia. Tomo 2. Fichas para la evaluación en la enseñanza superior. Técnicas de fabricación*. 2ª coedición. México: Editorial IFGP. 2012.

MARTÍNEZ DE SOUSA, José. *Manual básico de lexicografía*. España, Ediciones Trea S.L 2009.

MCGEE, H. *La ciencia y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la gastronomía*. Barcelona. Editorial Debate. 2007.

MEYERS, Patricia I. y, HAMMILL, Donald D. *Métodos para educar a los niños con dificultades de aprendizaje. Métodos para su educación*. México. Limusa, grupo Noriega editores. 1992.

MORATÓ, Ramon. *Chocolate*. Barcelona, Vilbo ediciones y publicidad s.l. 2007.

NOVO, Salvador. *Cocina mexicana: Historia de la gastronomía de la Ciudad de México*. México. Editorial Porrúa, 2010.

PIMENTEL ÁLVAREZ, Julio. *Diccionario latín-español, español-latín. Vocabulario clásico, jurídico y eclesiástico*. México, Editorial Porrúa, 2011.

ROBLEDO, Luis. *Larousse del chocolate*, México, Larousse, 2018.

ROCA, Jordi y MEDINA, Ignacio. *Casa cacao. El viaje de vuelta al origen del chocolate*. Barcelona. Editorial planeta, 2018.

RODRÍGUEZ GARCÍA, Susana. *El análisis ideológico del discurso lexicográfico: una propuesta metodológica aplicada a diccionarios monolingües del español*, España, Universidad de Vigo, VERBA, 2012.

SANTAMARÍA, Francisco Javier. *Diccionario de mejicanismos*. México. Editorial Porrúa, 1959.

SCHUHMACHER, Karl, *et.al.* *El gran libro del chocolate. Información práctica sobre pastelería, confitería, postres y bebidas*. España, Editorial Everest S. A, 1998.

TORREBLANCA, Paco. *La cocina dulce*, España, Ediciones Martínez Roca, 2013.

WRIGHT, Jeni y TREUILLÉ, Erick. *Guía completa de las técnicas culinarias*. Cano Camarasa, Rosa (trad.). Francia, editorial blume. 1997.

Fuentes hemerográficas

ABREU, Omar; *et al.*, “La Didáctica: Epistemología y Definición en la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas de la Universidad Técnica del Norte del Ecuador”. *Formación Universitaria*, vol. 10, núm. 3, 2017. Centro de Información Tecnológica. La Serena, Chile.

AYMERICH IZQUIERDO Mercè. *Historia, Filosofía y Didáctica de las Ciencias: Aportes para la formación del profesorado de ciencias*. Doctorado Interinstitucional en Educación. Serie Investigaciones No. 6. Bogotá, Colombia, 2016.

TURÍN. “Alta repostería con chocolate”. *Maravillas de la repostería*, Número.3. Turín, México, 2014.

Fuentes mesográficas

“Chocolatería mexicana evolutiva de José Ramón Castillo”. QueBo! (página web). Consultado el 28 de abril de 2022, <https://quebo.com.mx/>

“Cobertura” (búsqueda, 10 resultados encontrados), *chocosolutions.com*, consultado el 17 de febrero de 2022, <https://chocosolutions.com/search?q=cobertura&type=product>

“Cuatro chocolates mexicanos que ganaron premios internacionales en 2018”, *www.animalgourmet.com* (página web), <https://www.animalgourmet.com/2018/09/28/chocolates-mexicanos/>

“El origen del bombón, una historia muy dulce.” *www.embassy.es* (página web) Madrid. Consultado el 9 de junio de 2022, <https://www.embassy.es/el-origen-del-bombon-una-historia-muy-dulce/>

“El Policarbonato ¿Qué es y para qué se utiliza?”, *www.acrilico-y-policarbonato.com* (página web), 15 de mayo 2022, <http://www.acrilico-y-policarbonato.com/policarbonato.html> 30/12/2021

“Glosario de Hello Auto”. Helloauto.com (página web). Consultado el 28 de abril de 2011, <https://helloauto.com/glosario/compresor> 30/12/2021

“Glosario gastronómico Breve glosario de ayuda para la consulta de términos gastronómicos”. Guía Vinos Gourmet. Grupo Gourmets 2022. Consultado el 14 de febrero de 2022, <https://www.gourmets.net/guia-vinos-gourmets/glosario-gastronomico&letra=C>

“La esclavitud en la industria del chocolate”. Food Empowermen Project (página web). Consultado el 27 de abril de 2022, <https://foodispower.org/es/trabajo-humano-esclavitud/la-esclavitud-en-la-industria-del-chocolate/>

“Los bombones y su historia”. *Manual Básico de Bombonería Fina*. es.scribd.com (página web). Ministerio del Poder Popular para Educación Universitaria, Ciencia y Tecnología - Unidad Territorial Aragua Escuela de Chocolatería de la ALBA. 2015, <https://es.scribd.com/document/377621427/manual-basico-de-bomboneria-fina-pdf>

ADAMO, Giovanni. “La terminología en la teoría y la práctica de la traducción”. *El traductor en entredicho*, Centro Virtual Cervantes. Escorial, 2000, https://cvc.cervantes.es/lengua/hieronymus/pdf/09_10/09_10_085.pdf

BRIZ TENA, Jimena. “Propuesta metodológica para la elaboración de un diccionario de términos musicales para niños de la FaM: una aproximación desde la lexicografía didáctica especializada”. Tesis de Licenciatura en Lengua y literaturas hispánicas. Universidad Nacional Autónoma de México, 2018. <http://132.248.9.195/ptd2018/septiembre/0779963/Index.html>

CHÁVEZ RODRÍGUEZ, Ana María, *et.al.* “La importancia del chocolate en la gastronomía mexicana”. Tesina de licenciatura en Turismo. Instituto Politécnico Nacional, 2008, <https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/23256/TESINA%20LA%20IMPORTANCIA%20DEL%20CHOCOLATE%20EN%20LA%20GASTRONOMIA%20MEXICA.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

COLL, Magdalena. “Prácticas lexicográficas e ideas lingüísticas en Benjamín Fernández y Medina”. *Anuario de Letras. Lingüística y Filología*, volumen III, número 1, Universidad de la República, Montevideo, 2015, <https://biblat.unam.mx/hevila/Anuariodeletras/2015/vol3/no1/2.pdf>

COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS (COFEPRIS).

“NOM-186-SSA1/SCFI-2013, Cacao, chocolate y productos similares, y derivados del cacao. Especificaciones sanitarias. Denominación comercial. Métodos de prueba”. Diario Oficial de la Federación, de fecha 17 de febrero de 2014, https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5332832&fecha=17/02/2014

COSTA GONZÁLEZ. Antonio F. “Polimorfismo; diamante, hielo, fármacos y chocolate”. *Vida científica*, <http://e-spacio.uned.es/fez/eserv/bibliuned:revista100cias-2007-numero10-5070/Polimorfismo.pdf>

DELGADO, M. y SOLANO, A. “Estrategias didácticas creativas en entornos virtuales para el aprendizaje”. *Revista Electrónica Actualidades Investigativas en Educación*, número 9(2), 2009, <https://www.redalyc.org/pdf/447/44713058027.pdf>

DEPARTAMENTO NACIONAL DE PLANEACIÓN. “Manual de Elaboración de Glosario de Términos. Proyectos Aplicativos Informáticos. Oficina de Tecnología y Sistemas De Información”. *El futuro es de todos*. Bogotá 2015, <https://colaboracion.dnp.gov.co/CDT/DNP/PI-M02%20Manual%20Glosario%20de%20T%C3%A9rminos.Pu.pdf>

FILSINGER SENFTLEBEN, Gustavo. *Evolución diacrónica de la terminología y disciplinas en contacto*. Universidad Pablo de Olavide. Facultad de Humanidades. Departamento de Filología y Traducción, Sevilla, España, <https://digitum.um.es/digitum/bitstream/10201/95964/1/2561-6981-1-PB.pdf>

LARA RAMOS, Luis Fernando (coord.). *Diccionario del español de México*. México. El Colegio de México, <http://dem.colmex.mx/>

LAROUSSE. "Larousse Cocina. Diccionario gastronómico". Consultado el 27 de diciembre de 2022, <https://laroussecocina.mx>

LID EDITORIAL & ACADEMIA IBEROAMERICANA DE GASTRONOMÍA. *Diccionario de gastronomía*, en línea, <https://diccionariodegastronomia.com/>

LOMELÍ TAPUACH, Juana. "Glosario de Gastronomía Mexicana". Tesis de Licenciatura en Lengua y Literaturas Hispánicas. Universidad Nacional Autónoma de México, 2015, <http://132.248.9.195/ptd2015/agosto/0734858/Index.html>

MARCANO, José, *et. al.* "Cooperación y colaboración para la construcción de glosarios en ambientes virtuales de aprendizaje". *Impacto científico. Revista arbitrada venezolana del núcleo LUZ- Costa Oriental del Lago*. Universidad del Zulia. Núcleo Costa Oriental del Lago. Departamentos Académicos. Vol. 12. Número 2, diciembre 2017, <https://biblat.unam.mx/hevila/Impactocientifico/2017/vol12/no2/7.pdf>

MARCELO NEIMAN, Andrés. "La utilización de la wiki como recurso tecnológico mediador de la enseñanza para el área de las ciencias naturales". Tesis de Maestría en Tecnología aplicada a la educación, para obtener el grado de especialista. Facultad de Informática. Universidad Nacional de La Plata, 2012, http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/4214/Documento_completo.pdf?sequence=1&isAllowed=y

MÁYNEZ VIDAL, Ma. Del Pilar y OJEDA ROSADO, Nidia del Carmen. "Los nahuatlismos en el léxico español de la cocina mexicana en la zona de la Ciudad de México". Tesis de Licenciatura en Lengua y Literaturas Hispánicas. Universidad Nacional Autónoma de México, 1983, <http://132.248.9.195/pmig2019/0031171/Index.html>

MINISTERIO DEL PODER POPULAR PARA EDUCACIÓN UNIVERSITARIA, CIENCIA Y TECNOLOGÍA - UNIDAD TERRITORIAL ARAGUA ESCUELA DE CHOCOLATERÍA DE LA ALBA, ESCUELA DE CHOCOLATERÍA MARACAY, VENEZUELA. *Manual básico de bombonería fina*. Venezuela, 2015, <https://es.scribd.com/document/377621427/manual-basico-de-bomboneria-fina-pdf>

NARANJO LÓPEZ, Marisela. “El léxico de la cocina en México. Una aproximación desde la televisión”. Tesis de Licenciatura en Lengua y Literaturas Hispánicas. Universidad Nacional Autónoma de México, 2009, <http://132.248.9.195/ptd2009/octubre/0650474/Index.html>

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA. *Diccionario de la lengua española. Edición del Tricentenario, actualización 2021*, versión en línea, <https://dle.rae.es/>

RIBÉ, Josep María “Bases, técnicas y creaciones con chocolate” www.scoolinary.com (página web), <https://www.scoolinary.com/courses/take/bases-tecnicas-creaciones-chocolate/lessons/16878276-presentacion-del-curso>

SANTAMARÍA PÉREZ, Isabel. *La terminología: definición, funciones y aplicaciones*, https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/12770/8/La_terminolog%C3%ADa.pdf

VALLEJO DELGADO, Diana Carolina “Elaboración artesanal de nuevos bombones y trufas con chocolate”. Universidad de Cuenca. Facultad de Ciencias de la Hospitalidad. Cuenca, 2011, <http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1594/1/Trabajo%20de%20titulaci%C3%B3n.pdf>

VÁZQUEZ GÓMEZ, Wendy Anel. "Elaboración de corpus y prototipo de diccionario cultural culinario de Guerrero". Tesis de maestría en lingüística aplicada. Universidad Nacional Autónoma de México, 2008, <http://132.248.9.195/ptd2008/octubre/0633986/Index.html>

Anexos

Opinión de expertos en entrevista

La opinión de los representantes de la chocolatería en México es sumamente importante para tener una idea de cuáles son los conceptos imprescindibles en el aprendizaje del oficio del bombonero. Sobre todo, la opinión de aquellos profesionales que se dedican también a la preservación y enseñanza de este conocimiento como Mauricio Montiel, Luis Robledo y Víctor Rivera, entre otros.

Una entrevista con chefs de su nivel puede ser una brújula sumamente valiosa para darle forma a los temas de investigación.

La guía tentativa de entrevista se muestra a continuación.

Entrevista para contenidos y selección de conceptos relevantes para la enseñanza del oficio de bombonería

(Dirigido a chefs docentes que manejan la especialidad de chocolatería)

Presentación:

Muchas gracias por su tiempo, chef. Su participación será de gran utilidad.

Los datos recabados se utilizarán únicamente para el trabajo de titulación: “PROPUESTA PARA LA ELABORACIÓN DE UN GLOSARIO DE BOMBONERÍA PARA EL OFICIO EN MÉXICO” desarrollo para la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM.

Mi nombre es Alejandra Aguilar, y seré su entrevistadora.

1. Hábleme, por favor, de su trayectoria en chocolatería.
2. Específicamente hábleme de su experiencia en bombonería
3. ¿Qué características considera que debe tener un bombón perfecto?
4. ¿Qué conocimientos básicos son imprescindibles para elaborar bombones?
5. Descríbame a grandes rasgos cómo es una capacitación en bombonería impartida por usted.
6. ¿Cuál diría que es su objetivo cuando da un curso de bombonería?

7. Si tuviera que dividir en bloques la bombonería ¿Cuáles serían los temas principales en los que la dividiría?
8. ¿Qué piensa de la bombonería en México?
9. ¿Dónde considera que se hacen los mejores bombones del mundo y por qué?
10. ¿Qué opina de la forma en la que se enseña este oficio en México?
11. ¿Qué diferencias nota usted entre lo que se enseña aquí y lo que se aprende en otros países?
12. ¿Qué conceptos ha notado que causan más problemas cuando se está aprendiendo bombonería?
13. Dígame cuáles son los 10 conceptos que más le preocupa que sus estudiantes o aprendices entiendan cuándo imparte una capacitación de bombonería.

Las entrevistas usualmente no se exhiben como tal en una obra lexicográfica, pero sí existe un apoyo interdisciplinario. En este tipo de obras, suele haber muchos colaboradores o asesores especialistas del tema, además de los especialistas en lengua. Un ejemplo es el *Larousse Gastronomique en español*. En este texto, existe un listado de los especialistas que colaboraron en la elaboración del material. Incluso se organiza a los colaboradores por su especialidad, aportes o si su participación fue en la edición en su idioma original o en la traducción al español.

<p style="text-align: center;">COMITÉ GASTRONÓMICO</p> <p style="text-align: center;">PRESIDENTE Joël ROBUCHON</p> <p style="text-align: center;">MIEMBROS DEL COMITÉ Pascal BARBOT, chef de cocina, restaurante Astrance, París</p> <p style="text-align: center;">Philippe CONTICINI, consejero culinario, sociedad Exceptions gourmandes, París</p> <p style="text-align: center;">Hélène DARROZE, cocinera, restaurante Hélène Darroze, París</p> <p style="text-align: center;">Claude FISCHLER, director de investigación del CNRS (Centro Nacional de Investigación Científica), codirector del Centro de Estudios Interdisciplinarios - Sociología, Antropología, Historia</p> <p style="text-align: center;">Philippe GOBET, director de la escuela Lenôtre, «Meilleur Ouvrier de France» (cocina)</p> <p style="text-align: center;">Bruno GOUSSAULT, director científico del CREA (Centro de Investigación y de Estudios para la Alimentación), chef scientifique de Cuisine Solutions</p> <p style="text-align: center;">Pierre HERMÉ, pastelero chocolatero, Pierre Hermé Paris</p> <p style="text-align: center;">Alain LE COURTOIS, ex director técnico de la Escuela Superior de Cocina Francesa Ferrandi, París</p> <p style="text-align: center;">Jean-Paul LESPINASSE, presidente de Lenôtre, comisario general del Club des Cent</p> <p style="text-align: center;">Anne-Sophie PIC, chef y propietaria, casa Pic, Valence</p> <p style="text-align: center;">Jean-François PIÉGE, chef de cocina, restaurante Les Ambassadeurs, hotel de Crillon, París</p> <p style="text-align: center;">Georges POUVEL, profesor de cocina y asesor técnico en gastronomía</p> <p style="text-align: center;">Gilles PUDLOWSKI, periodista gastronómico</p> <p style="text-align: center;">Christophe QUANTIN, jefe de trabajos, instituto de los oficios de hotelería y turismo del Valle del Loira, Blois, «Meilleur Ouvrier de France» (cocina)</p> <p style="text-align: center;">Pierre TROISGROS, casa Troisgros, Roanne</p> <p style="text-align: center;">Gérard VIÉ, creador del restaurante Les Trois Marches y copropietario del restaurante Le Potager du Roy, Versailles</p>

Figura 40. Ejemplo de colaboradores. Fuente: Induráin Pons, Jordi. *Diccionario Gastronomique*. 2011. X.

<p style="text-align: center;">HAN COLABORADO EN ESTA EDICIÓN:</p> <p>Céline DUBOURDIEU-GENDRON, docente formadora en ciencias aplicadas de la Escuela Superior de Cocina Francesa Ferrandi, París</p> <p style="text-align: center;">Colin FIELD, chef barman, bar <i>Hemingway</i>, hotel Ritz, París</p> <p>Jean FROC, doctor en biología animal, ingeniero de investigación del INRA (Instituto Nacional de Investigación Agronómica) y especialista en alimentos fermentados y en alimentación tradicional (Francia y Europa)</p> <p>François GALLOUIN, doctor en Veterinaria, doctor en biología humana, doctor en ciencias, profesor emérito del INA P-G (Instituto Nacional Agronómico de París-Grignon), profesor asociado de la Escuela Superior de Cocina Francesa Ferrandi, París</p> <p style="text-align: center;">Georges LEPRÉ, maître sommelier, director de calidad del Savour Club</p> <p style="text-align: center;">Christian MAURICE, docente de panadería de la Escuela Superior de Cocina Francesa Ferrandi, París</p> <p style="text-align: center;">Paule NATHAN, médico endocrinóloga nutricionista diabético, médico del deporte</p> <p>Alain PATON, docente en productos del mar y de agua dulce de la Escuela Superior de Cocina Francesa Ferrandi, París</p> <p style="text-align: center;">Patrick SVACHA, docente de cocina en la Escuela Superior de Cocina Francesa Ferrandi, París</p> <p style="text-align: center;">También han participado en la redacción: Laurence ALVADO, Julie GERBET, Coco JOBARD, Françoise MAITRE, Rupert HASTEROK y Martine WILLEMIN</p>
--

Figura 41. Ejemplo de colaboradores con especialidades alternativas. Fuente: Induráin Pons, Jordi. *Diccionario Gastronomique*. 2011. X.

ASESORÍA GASTRONÓMICA DE LA EDICIÓN ESPAÑOLA	
Edición 2011	
Andoni LUIS ADURIZ	
<i>Mugaritz, Errenteria, Guipúzcoa (receta en pág. 1146)</i>	
Edición 2004	
Santi SANTAMARIA (†)	
<i>Can Fabes, Sant Celoni, Barcelona (recetas en págs. 875, 876 y 1115)</i>	
Josep VILELLA LLIRINÓS	
<i>Miembro de la Academia Catalana de Gastronomia</i>	
RECETAS DE COCINEROS ESPAÑOLES	
Ferran ADRIÀ	
<i>Cocinero, El Bulli, Roses, Gerona (recetas en págs. 324, 690, 791, 1106 y 1127)</i>	
Hilario ARBELAITZ	
<i>Cocinero, Zuberoa, Oñartzun, Guipúzcoa (receta en pág. 236)</i>	
Sergi AROLA	
<i>Cocinero, La Broche, Madrid (receta en pág. 949)</i>	
Juan Mari ARZAK	
<i>Cocinero, Juan Mari Arzak, San Sebastián, Guipúzcoa (recetas en págs. 80, 250 y 608)</i>	
Joaquín KOERPER	
<i>Cocinero, Girazol, Moraira, Alicante (receta en pág. 298)</i>	
Toño PÉREZ	
<i>Cocinero, Atrio, Cáceres (receta en pág. 1105)</i>	
Paquita y Lolita REIXACH	
<i>Cocineras, Hispania, Arenys de Mar, Barcelona (receta en pág. 376)</i>	
Cocinero, Celler de Can Roca, Gerona (recetas en págs. 456 y 599)	
Carme RUSCALLEDA	
<i>Cocinera, Sant Pau, Sant Pol de Mar, Barcelona (recetas en págs. 102, 450 y 764)</i>	
Gerhard SCHWAIGER	
<i>Cocinero, Tivada, Portals Nous, Palma de Mallorca (receta en pág. 206)</i>	
Pedro SUBIJANA	
<i>Cocinero, Akelarre, San Sebastián, Guipúzcoa (receta en pág. 285)</i>	

Figura 42. Ejemplo de colaboradores con de edición traducida. Fuente: Induráin Pons, Jordi. *Diccionario Gastronomique*. 2011. XI.