



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO
FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS
Colegio de Letras Hispánicas

Mi experiencia editorial

INFORME ACADÉMICO POR EXPERIENCIA PROFESIONAL QUE, PARA
OPTAR POR EL TÍTULO DE
LICENCIADA EN LENGUA Y LITERATURAS HISPÁNICAS,
PRESENTA
ANA RUTH SANTOS HERNÁNDEZ

ASESOR: BULMARO ENRIQUE REYES CORIA

CIUDAD UNIVERSITARIA, CD.MX., 2021



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 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.

Agradecimientos

A mis padres, Sanjuana y Eduardo; a mi hermana, Judith, y a mis sobrinos, Ángel y Emanuel, por su apoyo incondicional.

A mis amigos: Yazmín F.W., Carlos C.C., Alejandro C.B., Guadalupe M.A., Isabel C., Rodrigo R.R., Mariesther R.A., Paola G.G., Vianey R.F., Cecilia N., Leonardo M.V., Perla C., Alejandra L.G., Rosa María L.V., a las familias Mosco y Mosco Alfonso, por acompañarme a lo largo de estos años.

A mis amigos de Radar: Paola G.R., Martha S., Airel J.H., Miriam E.J., Roberto J., Daniel T., Connie M., José Guadalupe R.V., Eunice L., Alma S., Paola N.A., Ana R., Aracelí S., Claudia C., Silvia L.A., Fabiola F., Paulina G.[†], Janette B., Zaira M., Adriana P-V. H., Marytere B., Eduardo R., Eduardo C.[†], por hacer más ligero el viaje.

A mis amigos librereros: Sahira S.G., Jair B., Adán R., Humberto A.C., Lily A., Carlos G. Héctor G.F., Carlos R., Mireya V., Adrián A.S., por las aventuras dentro y fuera de la librería.

A Edith Cabrera Feroso, a Rocío A. Prudencio Vieyra, a la profesora Leticia Herrera Hernández, al Lic. Carlos Flores Suárez, a Isabel Martínez y a Alex Vera por confiar en mí.

A mis sinodales: Dra. María Leticia López Serratos, Lic. Marianela Santoveña Rodríguez, Dr. Axáyacatl Campos García Rojas y Lic. Abenamar René Nájera Corvera, por leerme.

A mi asesor, Dr. Bulmaro Enrique Reyes Coria, por su tiempo, su paciencia, sus consejos y sus enseñanzas.

A la vida por permitirme llegar hasta aquí.

Índice

	Pág.
Preámbulo.....	5
Antecedentes.....	6
Radar Editores.....	8
Área de corrección de estilo en Radar Editores.....	8
Corrección de originales.....	10
Primeras planas.....	20
Directorios.....	23
Hoja de estilo.....	25
Mi trabajo y la rapidez.....	33
Vocablos ambiguos.....	34
Extranjerismos.....	36
Grupo Editorial Estrella.....	39
Corrección de originales.....	39
Primeras planas.....	52
Portadas y forros.....	55
Editorial Vemara.....	62
Corrección de originales.....	62
Primeras planas.....	77
Segundas planas.....	82
El Diccionario de lengua española (DLE) y otros diccionarios.....	85
La gramática y la lengua usual.....	86
Conclusiones.....	88
Bibliografía.....	91

Preámbulo

Decidí escribir un informe por experiencia profesional porque me pareció una excelente oportunidad que la Facultad diera esta opción de titulación después de haber adquirido cierta experiencia en el campo laboral. Escogí la edición de textos en revistas gastronómicas, primeramente, porque tuve la suerte de tener un trabajo, y luego porque descubrí que podía ayudar a tener textos más claros para lectores no siempre buenos lectores, y finalmente porque descubrí que ésta podría ser mi pequeña colaboración con la sociedad. Así, intentaré mostrar mi trabajo como correctora de textos gastronómicos, exponiendo mi experiencia real en ese campo, pues la meta de nuestra carrera no solamente es la docencia o la investigación, sino también la puesta en práctica de la gramática al servicio de la industria editorial, y no solamente en la edición de productos mayores, sino también en los menores en extensión pero no en importancia comunicativa, como sería una receta.

Por lo que se refiere a los deberes del corrector de estilo, Reyes Coria (1986) afirma lo siguiente: “a) eliminar las faltas de ortografía; b) esclarecer párrafos oscuros, y c) dar uniformidad a la obra” (como se cita en Zavala Ruiz, 2012). Es decir, el corrector debe cuidar los acentos, la ortografía de cada palabra; la sintaxis y la puntuación de cada frase, y la uniformidad en títulos, subtítulos, cuadros, citas, etcétera. Según Baena (2002), la corrección de estilo es encontrar errores de forma y fondo. Añade algunos puntos, como usar frases cortas, puntuar correctamente, usar el diccionario para resolver dudas, revisar la ortografía, escribir las referencias bibliográficas, evitar vicios de dicción y explicar los tecnicismos. Luque Campello (2014) dice que corrección es encontrar y corregir erratas en un texto. En síntesis, el corrector ayuda al editor, o directamente al autor, en el proceso de publicación de un libro. Otro trabajo es ver que la obra mantenga uniformidad; que no haya cambios de fuentes, espacios de más entre letras; evitar callejones, ríos, viudas, huérfanas, mal partición de palabras; que no falte texto, etcétera.

Antecedentes

Inicié la licenciatura en Lengua y Literaturas Hispánicas en la segunda mitad de la década de los noventa del siglo pasado, y la concluí a principios de la primera década del siglo XXI. En ella aprendí que la literatura tiene relación con otras artes y que el idioma no es un ente sin movimiento sino que está en continua transformación.

A principios del año 2002, comencé a trabajar en la extinta librería El Parnaso de Coyoacán como asistente de comprador. Mis funciones eran atender a representantes editoriales, elaborar la lista de los libros sugeridos por cada editorial que se pudieran vender en la librería y atender telefónicamente a personas que buscaban algún libro. En septiembre de 2003 decidí dejar de trabajar en esta librería, y me cambié a Librerías Educal, en la sucursal del Centro Nacional de las Artes (CENART) hasta mediados de marzo de 2004 y Centro Cultural del Bosque hasta junio del mismo año, cuando terminó mi contrato. Mis labores fueron atender a los clientes y acomodar el material bibliográfico. En mi corta estancia en esas librerías aprendí un poco en qué consiste la venta y distribución de libros, y conocí los fondos editoriales.

A finales de mayo de 2005 me aceptaron en Radar Editores, donde permanecí hasta 2014 debido a un recorte de personal, dizque por falta de recursos. Mis primeras funciones en Radar fueron como asistente de corrección. Lo que me pusieron a corregir eran recetas de cocina, y el proceso se componía de cuatro lecturas: la primera se hacía directamente en los originales del autor, siempre en pantalla. Después de esa lectura, y naturalmente corrección, intervenía el diseñador, que nos devolvía el texto ya formado para la primera lectura que yo hacía en papel, y así sucesivamente hasta terceras pruebas.

En 2012, cuando todavía estaba en Radar, trabajé como correctora *freelance* para el Grupo Editorial Estrella y para Vemara Editores que editaban revistas con la misma temática de Radar, pero también de manualidades. En Vemara Editores estuve hasta febrero de 2017; en Grupo Editorial Estrella, 2012 entero, y luego de 2015 a abril de 2017.

Al mismo tiempo, en 2016 edité, también como *freelance*, libros de texto digitales para la asignatura de español para primaria y secundaria, para Grupo Educare. Tenía que revisar que dichos libros cumplieran con el programa de la Secretaría de Educación Pública (SEP) de 2011; que su contenido fuera adecuado para la edad de los estudiantes; que el estilo fuera correcto; y tenía que sugerir actividades digitales para la tableta.

A partir de 2018, siempre como correctora *freelance*, en Alex Vera. Foto gastronómica he corregido recetas de cocina, entre otros proyectos.

También he impartido la asignatura de Comprensión Lectora y Redacción a jóvenes de primer año de bachillerato.

Como puede leerse hasta aquí, mi experiencia profesional ha sido principalmente en la corrección de textos para revistas de gastronomía y manualidades. Así, primero, hablaré sobre cómo fue mi trabajo en Radar Editores, porque ahí fue donde inicié con la corrección de textos y fue el lugar donde duré más tiempo. Después, escribiré sobre mi trabajo de *freelance* de los años más recientes.

Radar Editores

Como dije en los antecedentes, trabajé en Radar Editores desde mayo de 2005, un año después de haber presentado mi currículum en esa empresa y de que me entrevistaran (en esa ocasión solicitaban un asistente editorial). La editora que me entrevistó me hizo saber que más bien necesitaba alguien que le llevara su agenda más que revisar las revistas que ella editaba, pero que guardaría mi currículum por si más adelante había una vacante para el área de corrección. Así, un año después, me habló por teléfono para ofrecirme el puesto de correctora de textos. Por supuesto, fui a la entrevista, pero con una idea apenas leve de lo que era corregir textos. Con esto quiero decir que no tenía nada de experiencia. La entrevistadora, a manera de examen, me pidió que revisara un artículo sobre deportes tal cual lo entregó el editor (por un tiempo la editorial editó dos revistas deportivas: una sobre fútbol y otra más sobre corredores). Cuando terminé, se me dijo que me hablarían, si pasaba el examen. Me presenté a trabajar a los dos días.

Área de corrección de estilo en Radar Editores

El área de corrección de estilo en la editorial dependía del departamento de producción y funcionaba como control de calidad, pues era la última área en revisar las revistas antes de que se enviaran al taller para impresión. El trabajo se realizaba como sigue:

Después de un proceso de varias semanas que consistía en escoger y decidir el tema para la revista, escribir las recetas, elaborar platillos, fotografiarlos y editar las fotos seleccionadas, el editor entregaba al departamento de producción las recetas escritas en un procesador de palabras, junto con sus respectivas fotos.

La corrección de las revistas constaba de cuatro pasos, como se detalla a continuación:

1. Corrección de originales. El gerente de producción me entregaba los textos (recetas) en un disco compacto, y yo empezaba a revisarlas como informo enseguida:

Hacía una primera lectura de cada receta solamente para verificar que la lista de ingredientes estuviera completa. Después, colocaba los ingredientes según el orden de aparición en las instrucciones. Este paso lo realizaba para facilitar la lectura al lector y también para detectar más fácilmente algún elemento faltante. En una segunda lectura corregía la ortografía, la redacción, y cuidaba que no faltaran instrucciones. En caso de que faltara algún ingrediente de la lista o algún paso en las instrucciones, iba con el editor para resolver la duda. Finalmente, entregaba el material corregido al gerente de producción para que, a su vez, él se lo entregara al diseñador.

2. Primeras planas. Después de algunos días, el diseñador entregaba la revista armada y diseñada al gerente de producción. Éste la turnaba al editor para que hiciera su revisión. Ya que el editor realizaba sus observaciones, la ponía a disposición de producción, y de aquí me llegaba a mí para que hiciera las correcciones, las cuales consistían en revisar de nuevo la lista de ingredientes y las instrucciones, para verificar que no faltara nada. Luego, corregía algún error ortográfico que no hubiera visto en el primer paso, y cuidaba que no faltara el título en cada una de las recetas ni el número de página y que coincidiera con el índice, así como la foto con el texto. Si aún hacía falta algún ingrediente de la lista o algún paso en las instrucciones, iba con el editor para resolver la duda. Terminada mi revisión, se regresaba el material al diseñador para que integrara las correcciones.

3. Segundas planas a blanco y negro. En este paso, el diseñador daba al gerente la revista con las observaciones del editor y más. A su vez, el gerente me daba la revista y yo realizaba otra lectura para ver que no se fuera algún error ortográfico, que el texto en cada una de las recetas estuviera completo con la foto correspondiente, que no faltaran números de página ni títulos, o éstos no estuvieran cambiados. Ya que terminaba, le regresaba la revista al gerente para que la diera al diseñador, quien realizaba las correcciones, si había, y entregaba el pdf para que el gerente lo enviara al taller y se hiciera el enramado de los pliegos. Esta revisión se dejó de hacer en 2010, para hacer más corto el proceso de producción que consistía de 45 días.

4. Formación de pliegos. En estas pruebas revisaba de nuevo que la foto de cada receta coincidiera con el texto, el título fuera el correcto, no faltaran números de página ni textos. También corregía cualquier error ortográfico que se me hubiera escapado. Si había alguna corrección, pedía al diseñador que la hiciera. Ya finalizado el proceso, el gerente de producción enviaba el material al taller para que imprimiera la revista.

5. En cada uno de los procesos verificaba en el directorio que no faltaran el nombre de la revista, la fecha de publicación, la periodicidad, los números de permiso (núm. de expediente de licitud de contenido y título, certificado de licitud de título, certificado de licitud de contenido y número de reserva de derechos al uso exclusivo).

Entre los pasos 3 y 4 veía la portada, la contraportada, la segunda, la tercera y la cuarta de forros.

A continuación mostraré ejemplos de los pasos de corrección de textos.

Corrección de originales

Aquí muestro una lista de ingredientes en su forma original, como me la entregó el editor, y reordenada y corregida por mí. La siguiente receta se titula *Focaccia*, y se publicó en la revista *Delicias de...*, núm. 59:

Focaccia

En *Texto original*, para explicar aquí lo que hice, puse en negritas lo que consideré erróneo; y en *Texto corregido*, igualmente con negritas, muestro mi corrección.

<i>Texto original</i>	<i>Texto corregido y reordenado</i>
Ingredientes para la masa:	Ingredientes:
100 ml de aceite de oliva	Para la masa:
500 gr de harina	25 gr de levadura
25 gr de romero fresco	1 cucharadita de azúcar
10 gr de sal	500 gr de harina
250 ml de agua	250 ml de agua
1 cucharadita de azúcar	25 gr de romero fresco
25 gr de levadura	10 gr de sal
	100 ml de aceite de oliva
Para la F ocaccia:	Para la f ocaccia:
Aceite de oliva, el necesario	Aceite de oliva, el necesario
½ taza de aceitunas	Sal de grano al gusto
Sal de grano, al gusto	Hierbas de olor al gusto
Hiervas de olor, al gusto	½ taza de aceitunas

Explicación de mis correcciones

- Coloqué *Para la masa* abajo de *Ingredientes*.
- Puse *focaccia* en bajas.
- Corregí *hiervas* por *hierbas*.
- Quité las comas en *sal de grano al gusto* y *hierbas de olor al gusto*.
- Puse en orden la lista de ingredientes según su aparición en la receta.

Al terminar de revisar la lista de ingredientes, leí y corregí las instrucciones de la receta. Para ejemplificar el proceso, tomaré las instrucciones de la misma receta *Focaccia*.

En *Texto original*, para explicar aquí lo que hice, puse en negritas lo que consideré erróneo; y en *Texto corregido*, igualmente con negritas, muestro mi corrección.

<i>Texto original</i>	<i>Texto corregido</i>
Manera de preparar:	Manera de preparar:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Para preparar la masa, disuelve la levadura con el azúcar, una cucharadita de harina y un poco de agua tibia. 2. Deja reposar hasta que se forme una espuma en la superficie. 3. Pique finamente el romero. 4. Tamice la harina con la sal y forma un hueco en el centro. 5. Agrega el romero, la levadura, el aceite y el agua tibia. 6. Toma la masa del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes. 7. Amasa sobre la mesa hasta obtener un bollo de masa lisa. 8. Rocía con aceite de oliva y deja reposar hasta que duplique su volumen. 9. Pon la masa en un molde redondo y oprime con tus dedos, en las hendiduras que hiciste rocía con aceite de oliva y espolvorea con sal de grano y las hierbas de olor. 10. Por ultimo acomoda las aceitunas en forma decorativa. 11. Cocina en el horno precalentado a 200 ° C hasta que dore la superficie. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Para preparar la masa, disuelve la levadura con el azúcar, una cucharadita de harina y un poco de agua tibia. 2. Deja reposar hasta que se forme una espuma en la superficie. 3. Pica finamente el romero. 4. Tamiza la harina con la sal y forma un hueco en el centro. 5. Agrega el romero, la levadura, el aceite y el agua tibia. 6. Toma la masa del centro hacia los bordes hasta unir los ingredientes y amasa hasta obtener un bollo de masa lisa. 7. Rocía con aceite de oliva y deja reposar hasta que duplique su volumen. 8. Pon la masa en un molde redondo y oprime con tus dedos, en las hendiduras que hiciste, rocía con aceite de oliva y espolvorea con sal de grano y hierbas de olor. 9. Por último acomoda las aceitunas en forma decorativa. 10. Cocina en el horno precalentado a 200 °C hasta que la superficie se dore.

Explicación de mis correcciones

- Cambié los verbos *pique* y *tamice* por el imperativo *pica* y *tamiza* (tú).
- Los pasos 6 y 7 los convertí en uno solo.
- Acentué la palabra *último*.
- Eliminé el espacio que había entre el símbolo ° (grados) y la letra C, añadí se y corregí la sintaxis.

Observaciones

Como se puede leer, la receta enseña el modo de elaborar la masa, añadir los complementos y hacer el horneado. Todo esto compone la *focaccia*, y no únicamente el aceite de oliva, las aceitunas y el romero, como se indica en el texto.

NOTA. Debo hacer una aclaración, ahora que vuelvo a leer la receta me di cuenta de que en el paso 8 se lee *en las hendiduras que hiciste*, y veo que en ninguna parte se lee alguna instrucción que indique hacer hendiduras. Lo único que agregué en el texto fue una coma entre *hiciste* y *rocía*.

Receta publicada en la revista *Postres y dulces*, núm. 145

Cubilete de piña

En *Texto original*, para explicar aquí lo que hice, puse en negritas lo que consideré erróneo; y en *Texto corregido*, igualmente con negritas, muestro mi corrección.

<i>Texto original</i>	<i>Texto corregido y reordenado</i>
Rinde: 6 porciones	Rinde: 6 porciones
Grado de dificultad: Fácil	Tiempo de preparación: 2 horas
Tiempo: 2 Horas	Grado de dificultad: fácil
PASTA	Ingredientes
INGREDIENTES	Para la pasta:
250 grs Harina	350 gr de harina
100 grs Azúcar glass	100 gr de azúcar glass
300 grs Mantequilla	1/2 pza de huevo
¼ pza Huevo	300 gr de mantequilla
RELLENO	Para el relleno
INGREDIENTES	4 rebanadas de piña en almíbar
4 rebanadas Piña en almíbar	150 ml de agua
150 mls. Agua	150 gr de azúcar
150 grs Azúcar	20 gr de fécula de maíz
20 grs Maicena	15 ml de agua
15 mls Agua	6 moldes para cubiletes de 6 cm de diámetro

Explicación de mis correcciones

- Cambié el orden de *tiempo* y *grado de dificultad*, y los modifiqué por *tiempo de preparación* y *grado de dificultad*.
- Puse *fácil* y *horas* en minúsculas.

- Modifiqué los titulillos PASTA / INGREDIENTES en *Ingredientes / Para la pasta: con dos puntos*; y RELLENO / INGREDIENTES, en *Para el relleno*, sin dos puntos.
- Quité la s en *gr*, *ml*, que valen para singular y plural, así como el punto que estaba en una de las medidas.
- Puse en orden la lista de ingredientes según su aparición en la receta; reduje el espacio que había de más entre estos elementos y las medidas, y añadí la preposición *de*.
- Cambié $\frac{1}{4}$ por $\frac{1}{2}$.
- Corregí las versales por minúsculas y agregué *6 moldes para cubiletes de 6 cm de diámetro*.

Observaciones

Debo decir que me faltó poner el subtítulo *Utensilios* arriba de *6 moldes*, porque, naturalmente, no hacen grupo semántico con el resto de los ingredientes.

A partir de 2011 se comenzó a usar la *g* sola.

Lamento mucho haber sido obediente en todo, aun en contra de los lectores. Ahora me doy cuenta, por ejemplo, que en muchas ocasiones las recetas se leían mejor como las había escrito el chef editor. Sin embargo, este era el estilo de la editorial.

Corrección de las instrucciones

En *Texto original*, para explicar aquí lo que hice, puse en negritas lo que consideré erróneo; y en *Texto corregido*, igualmente con negritas, muestro mi corrección.

<i>Texto original</i>	<i>Texto corregido</i>
<p>PROCEDIMIENTO</p> <ol style="list-style-type: none">1.- Cernir el harina y el azúcar glass y formar una fuente2.- Incorporar el huevo y la mantequilla3.- Mezclar los ingredientes, sin trabajar mucho para que no se derrita la mantequilla4.- Dejar reposar unos minutos en el refrigerador5.- Sacar la pasta y cubrir el molde del pay <p>PROCEDIMIENTO</p> <ol style="list-style-type: none">1.- Picar la piña y hervir con agua y azúcar durante 10 min.2.- Agregar la maicena disuelta en 15 mls de agua, durante 5 min. más sin dejar de mover.3.- Retirar del fuego y dejar enfriar.	<p>Manera de preparar:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Para la pasta cierne la harina y el azúcar glass y forma una fuente.2. Incorpora el huevo y la mantequilla, mezcla los ingredientes, sin trabajar mucho para que no se derrita la mantequilla. Deja reposar unos minutos en el refrigerador.3. Saca la pasta y cubre los moldes. Reserva.4. Para el relleno, pica la piña y hervie con el agua y el azúcar durante 10 minutos.5. Agrega la fécula disuelta en el agua y deja durante 5 minutos más sin dejar de mover.6. Retira del fuego y deja enfriar. Vierte a los moldes donde ya está la masa. Cubre con círculos de pasta y sella las orillas.7. Hornea durante 35 minutos a 180° C a baño María. Desmolda.

Explicación de mis correcciones

- Cambié el subtítulo *Procedimiento* por *Manera de preparar*.
- Quité el guión en la numeración y la repetición de *Procedimiento*, de modo que quedó una sola serie progresiva.
- Agregué *Para la pasta* y *Para el relleno* en los pasos 1 y 4, respectivamente.
- Modifiqué todos los verbos de infinitivo a imperativo.
- Cambié *el* harina por *la* harina del paso 1.
- Los pasos 2, 3 y 4 los hice uno solo.
- Transformé el paso 5 en 3; cambié *cubrir el molde del pay* por *cubre los moldes* y añadí punto después de *moldes* y *Reserva*.
- En el paso 4 puse completa la palabra *minutos*.

- Cambié *maicena* por *fécula*, y *min.* por *minutos*. Quité *15 mls*, agregué y *deja*, e integré renglón *más sin dejar de mover*.
- En el paso 6 añadí *Vierte a los moldes donde ya está la masa. Cubre con círculos de pasta y sella las orillas*.
- Aumenté el paso 7. “Hornea durante 35 minutos a 180° C a baño María. Desmolda”, con información obtenida del chef editor.

Receta publicada en *Cocina práctica edición de lujo*, núm. 7 (revista de USA Rice)

Arroz al horno

En *Texto original*, para explicar aquí lo que hice, puse en negritas lo que consideré erróneo; y en *Texto corregido*, igualmente con negritas, muestro mi corrección.

<i>Texto original</i>	<i>Texto corregido y reordenado</i>
Alex Capalvo	Alex Capalvo
Sabores	Sabores
4 — 6 porciones	4—6 porciones
Bajo	Bajo
35 minutos	35 minutos
Ingredientes	Ingredientes
½ kg de costillas de cerdo	½ kg de costillas de cerdo
250 g de garbanzos cocidos	250 g de garbanzos cocidos
2 papas (300 g)	250 g de arroz
250 g de arroz	3 cucharadas de aceite de oliva
200 g de chorizo campestre	Colorante alimenticio al gusto
3 dientes de ajo	2 papas (300 g)
2 jitomates maduros	750 ml caldo de carne
750 ml caldo de carne	3 dientes de ajo
3 cucharadas de aceite de oliva	2 jitomates maduros
Colorante alimenticio al gusto	200 g de chorizo campestre

Explicación de mis correcciones

- Puse en orden la lista de ingredientes según su aparición en la receta.
- Quité los espacios que había de más entre el guión y los números antes de la palabra *porciones*.

Corrección de las instrucciones

En *Texto original*, para explicar aquí lo que hice, puse en negritas lo que consideré erróneo; y en *Texto corregido*, igualmente con negritas, muestro mi corrección.

Manera de preparar	Manera de preparar
<ol style="list-style-type: none">1. En una sartén saltea las costillas y lleva a una fuente para horno; incorpora los garbanzos y el arroz. Aliña con aceite de oliva, sal y el colorante, mezcla bien.2. Pela las papas y corta en láminas finas. Agrega a la fuente, distribuyéndolas toda la superficie.3. Añade el caldo de carne y por último coloca en el centro los dientes de ajos enteros, el jitomate partido por la mitad y a cada lado el chorizo campestre.4. Lleva al horno precalentado a 200 °C y hornea por espacio de 30 a 35 minutos, hasta que el caldo sea absorbido por el arroz. Dependiendo del arroz que utilicemos, si es un arroz de mayor dureza, nos llevará más tiempo de cocción.	<ol style="list-style-type: none">1. En una sartén saltea las costillas y lleva a una fuente para horno; incorpora los garbanzos y el arroz. Aliña con aceite de oliva, sal y el colorante, mezcla bien.2. Pela las papas y corta en láminas finas. Agrega a la fuente, distribuyéndolas en toda la superficie.3. Añade el caldo de carne y por último coloca en el centro los dientes de ajos enteros, el jitomate partido por la mitad y a cada lado el chorizo campestre.4. Lleva al horno precalentado a 200 °C y hornea por espacio de 30 a 35 minutos hasta que el caldo sea absorbido por el arroz. Dependiendo del arroz que utilices, si es un arroz de mayor dureza, llevará más tiempo de cocción.

Explicación de mis correcciones

— Corregí *utilicemos* por *utilices*, y quité *nos*.

Espero que estos ejemplos sirvan para ilustrar el primer paso de los cuatro que seguían las revistas antes de ser publicadas. Pero antes de pasar al segundo quiero hacer una crítica a mi trabajo. En algunas ocasiones no vi que faltaban ingredientes o pasos, títulos que no correspondían o errores ortográficos.

Primeras planas

Ahora nuestro ejemplos de páginas diseñadas de la revista *Las mejores gelatinas*, núm. 155:

Páginas 18 y 19

Tercera: 10 - Nivel de dificultad: Medio - Tiempo de preparación: 30 minutos + refrigeración

Gelatina de fresa

INGREDIENTES

Para la gelatina de leche

- 35 g de grentina Especial Chef Duché
- Colorante Duché rojo fresa al gusto
- 500 ml de leche
- 200 ml de leche condensada
- 200 ml de leche evaporada
- 200 g de azúcar
- 150 ml de crema
- 300 g de pulpa de fresa

Para la gelatina de agua

- 30 g de grentina Especial Chef Duché
- 10 ml de esencia Duché sabor fresa
- 1 g de ácido cítrico Duché
- 1 L de agua
- 300 g de azúcar refinada
- 400 g de fresas picadas

MANERA DE PREPARAR

Gelatina de leche

- 1 Hidrata la grentina en 250 ml de leche hasta que esponje. Reserva.
- 2 Calienta el resto de la leche con la leche condensada, la leche evaporada y el azúcar. Cuando comience a hervir retira del fuego y agrega la grentina hasta que se diluya. Deja enfriar, añade la crema, la pulpa y el colorante.
- 3 Vacía al molde y refrigera 2 horas. Retira del refrigerador y marca en ocho porciones la gelatina de manera que retires sólo cuatro partes alternando una ~~et~~ otra no.

Gelatina de agua

- 1 Hidrata la grentina en 250 ml de agua hasta que esponje. Reserva.
- 2 Calienta el resto del agua con el azúcar, cuando comience a hervir retira del fuego y añade la grentina, moviendo con una cuchara, hasta que se diluya completamente.
- 3 Deja enfriar, incorpora el ácido cítrico, la esencia y las fresas.
- 4 Rellena los huecos faltantes de la gelatina de leche con la gelatina de agua y refrigera hasta que cuaje en firme.
- 5 Desmolda sobre un plato húmedo y síve.

Tercera: 6 - Nivel de dificultad: Bajo - Tiempo de preparación: 20 minutos + refrigeración

Mosaico de piña

INGREDIENTES

Para la gelatina de agua

- 40 g de grentina Duché sabor piña
- Colorante Duché amarillo huevo al gusto
- 1 L de agua
- 300 g de azúcar

Para la gelatina de leche

- 40 g de grentina Duché
- 750 ml de leche
- 250 g de azúcar
- 1/2 lata de leche evaporada
- 1/2 lata de leche condensada
- 150 ml de jugo de piña
- 1 g de ácido cítrico Duché

MANERA DE PREPARAR

Gelatina de agua

- 1 Hidrata la grentina en 250 ml de agua hasta que esponje. Reserva.
- 2 Hierva el resto del agua con el azúcar, retira del fuego y agrega la grentina

hasta que se diluya. Deja enfriar y añade la esencia y el colorante.

- 3 Vacía a un molde y refrigera hasta que cuaje. Corta en cubos pequeños y reserva.

Gelatina de leche

- 1 Hidrata la grentina en 250 ml de leche hasta que esponje. Reserva.
- 2 Calienta el resto de la leche con el azúcar, la leche evaporada y la leche condensada.
- 3 Cuando comience a hervir, retira del fuego y agrega la grentina. Deja enfriar e incorpora el jugo.

Para el armado

- 1 Vacía a un molde una parte de los cubos de gelatina y cubre con gelatina de leche. Deja cuajar y repite el procedimiento hasta llenar el molde. Refrigera hasta que cuaje en firme y desmolda sobre un plato húmedo.

Busca la variedad de Productos Duché en tiendas de materias primas, autoservicios y ahora en mercadolibre.com

Las mejores Gelatinas Duché

Explicación de mis correcciones

- En la receta *Gelatina de fresa* acentué el afirmativo *sí*.
- En la receta *Mosaico de piña*, en la lista de ingredientes de *Gelatina de agua* y de *Gelatina de leche*, corregí la errata de *grentina*, *grentina*; moví de lugar *1 g de ácido cítrico* para que quedará después de *40 g de grentina Duché*; modifiqué *gr* por *g*, y puse en minúsculas *ácido*.

Porciones: 10 • Grado de dificultad: Baja • Tiempo de preparación: 15 minutos + refrigeración

Gelatina de pitahaya

INGREDIENTES

- 40 g de **grenetina Duché**
- **Colorante Duché rojo fresa**
- 500 ml de leche
- 1/2 lata de leche evaporada
- 200 g de azúcar
- 300 g de pulpa de pitahaya

MANERA DE PREPARAR

- 1 Hidrata la grenetina en 250 ml de leche hasta que esponje. Reserva.
- 2 Calienta las leches con el azúcar, cuando comience a hervir retira del fuego y añade la grenetina, moviendo con una cuchara, hasta que se diluya completamente. Deja enfriar.
- 3 Agrega la pulpa y el colorante, vacía al molde.
- 4 Refrigerera hasta que cuaje en firme y desmolda sobre un plátano húmedo.



26 Duché *Las mejores Gelatinas*

Porciones: 4 • Grado de dificultad: Baja • Tiempo de preparación: 20 minutos + refrigeración

Espuma de caramelo

INGREDIENTES

- 15 ml de **caramelo Duché**
- 15 g de **grenetina Duché**
- 200 g de azúcar
- 100 ml de ~~agua~~ ^{100 ml de crema para batir}
- 100 ml de agua
- 400 ml de crema para batir
- 140 g de azúcar refinada

MANERA DE PREPARAR

- 1 Coloca en una sartén el azúcar con ~~agua~~ ^{agua a cubrir} y lleva al fuego hasta que comience a tomar color dorado claro. Añade ~~la~~ ^{la} crema y el caramelo y continúa cocinando hasta que comience a espesar. Distribuye sobre las copas. Reserva.
- 2 Hidrata la grenetina en el agua y funde a baño María. Manténla caliente.
- 3 Bate la crema con el azúcar refinada a velocidad media, cuando comience a espumar agrega la grenetina en forma de hilo, aumenta la velocidad y continúa batiendo hasta que se forme una espuma espesa.
- 4 Rellena las copas que reservaste alternando con más caramelo. Deja enfriar y sirve.



27 *Las mejores Gelatinas* Duché

Explicación de mis correcciones

- En la receta *Espuma de caramelo* quité de la lista de ingredientes *100 ml de crema para batir*; puse *agua* en minúsculas, y modifiqué 400 por 500.
- En el paso 1 de *Manera de preparar* cambié *con agua a cubrir* por *100 mililitros de agua* y agregué *100 mililitros*.
- En el paso 2 agregué *restante* después de *agua*.
- En el paso 3 añadí *restante* después de *crema*.

16 Duché Las mejores Gelatinas

• Porciones: 10 • Grado de dificultad: Bajo • Tiempo de preparación: 30 minutos • refrigeración

Rompecabezas de naranja y piña



Ingredientes

• 12 taza de agua	• 300 ml de leche entera	• 20 g de grenetina Duché sabor naranja	• 5 ml de esencia Duché sabor naranja
• 150 ml de miel de abeja	• 20 g de grenetina Duché sabor piña	• 5 ml de esencia Duché sabor piña	

Manera de preparar

- Hidrata y disuelve las grenetinas en 1/2 taza de agua cada una.
- Tibia los 300 ml de leche con la miel para las gelatinas de naranja y piña y el resto del agua con el azúcar para la de anís, retira del fuego y agrega a estas mezclas las grenetinas hidratadas.
- Añade las esencias correspondientes, así como el colorante correspondiente a cada sabor. Reserva la de anís y vierte a los moldes de triángulo las otras dos; refrigera hasta que cuajen.
- Desmolda, acomódalas en el molde grande alternando los colores y cubre con la gelatina de anís para que peguen. Vuelve a refrigerar hasta que cuaje totalmente.
- Desmolda y sirve.

17 Duché Las mejores Gelatinas

• Porciones: 25 • Grado de dificultad: Bajo • Tiempo de preparación: 15 minutos • refrigeración

Suspiro de naranja



Ingredientes

- 30 g de **grenetina Duché**
- 1/2 taza de agua fría
- 1 L de refresco de naranja
- 1 lata de media crema

Manera de preparar

- Hidrata la grenetina en el agua fría hasta que esponje. Reserva.
- Calienta el refresco sin dejar que hierva y disuelve en él la grenetina sin dejar de mover para que no quede espuma.
- Licua la media crema con la mezcla anterior y vierte al molde. La densidad de la crema hará que se formen los niveles. Refrigera hasta que cuaje en firme.
- Desmolda y sirve.

• Porciones: 6 • Grado de dificultad: Bajo • Tiempo de preparación: 30 minutos • refrigeración

Multicolor



Ingredientes

- 3 ml de **esencia Duché** sabor fresa
- 1 g de **colorante Duché** rojo fresa
- 1 taza de agua
- 1 l de leche
- 300 ml de leche condensada
- 3 cucharadas de chocolate de mesa en polvo

Manera de preparar

- Hidrata la grenetina en el agua hasta que esponje. Reserva.
- Calienta las leches cuando comience a hervir retira del fuego y agrega la grenetina hasta que se diluya. Deja enfriar.
- Divide en tres partes iguales y mezcla con las esencias y los colores correspondientes.
- Vaciá una capa de la gelatina de fresa sobre el molde, deja cuajar y cubre con gelatina de vainilla. Repite el procedimiento con la gelatina de chocolate y continúa así hasta llenar el molde.
- Deja cuajar en firme, desmolda y sirve.

• Porciones: 6 • Grado de dificultad: bajo • Tiempo de preparación: 20 minutos • refrigeración

Niveles de canela y chocolate



Ingredientes

- 30 g de **grenetina Duché**
- 1 L de leche
- 1 rajita de canela
- 300 g de azúcar refinada
- 1/2 taza de agua fría
- 1/2 L de leche
- 150 g de azúcar refinada
- 50 g de chipsas de chocolate

Manera de preparar

- Para la gelatina de canela, calienta la leche con la canela y retira al soltar el hervor.
- Mezcla en seco la grenetina con el azúcar, agrega en forma de lluvia a la leche caliente, muéve y deja enfriar. Vierte la gelatina al molde y refrigera hasta que cuaje.
- Para la gelatina de chocolate, hidrata la grenetina en el agua fría.
- Calienta la leche con el azúcar, retira cuando suelte el hervor, agrega la grenetina hidratada y el chocolate; muéve hasta que se disuelvan. Deja enfriar y vierte sobre la gelatina de canela. Refrigera hasta que cuaje por completo.
- Desmolda y decora al gusto.

• Porciones: 10 • Grado de dificultad: Bajo • Tiempo de preparación: 25 minutos • refrigeración

Cremosa de capuchino

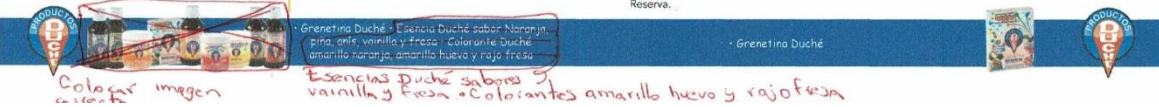


Ingredientes

- 25 g de **grenetina Duché**
- 1/2 taza de agua fría
- 3 tazas de café de grano cargado
- 3/4 de taza de azúcar
- 1/4 de taza de licor de naranja
- 25 g de **grenetina Duché**
- 1/2 taza de agua fría
- 2 tazas de leche
- 2 tazas de leche evaporada
- 1 taza de azúcar
- 1 cucharada de café instantáneo en polvo
- 1/2 taza de crema
- 1 cucharada de canela en polvo

Manera de preparar

- Hidrata la grenetina en el agua fría hasta que esponje. Reserva.
- Calienta el café con el azúcar, cuando suelte el hervor retira y agrega la grenetina hidratada para que se disuelva. Deja tibiar y añade el licor.
- Vaciá hasta cubrir 1/4 del molde y refrigera hasta que cuaje; reserva el resto.
- Para la gelatina de leche con café, hidrata la grenetina en el agua fría hasta que esponje. Reserva.
- Calienta las leches con el azúcar y el café en polvo, al primer hervor retira e integra la grenetina hidratada, la crema y la canela, sin dejar de mover para que se mezclen bien. Deja enfriar.
- Vierte un poco sobre la gelatina anterior y refrigera hasta que cuaje. Retira y vacía el resto de gelatina de café, vuelve a refrigerar para que cuaje en firme.
- Desmolda y sirve.



Explicación de mis correcciones

- En la receta *Rompecabezas de naranja y piña*, en el paso 3, quité la repetición de *correspondiente*.
- Después eliminé el 5, y llevé *Desmolda y sirve* al paso 4.
- En la receta *Multicolor*, en el paso 2, quité *con el azúcar*.
- En el cintillo de la página 16 cambié la imagen de los productos y el texto por *Esencias Duché sabores vainilla y fresa • Colorantes amarillo huevo y rojo fresa*.
- En la receta *Suspiro de naranja* modifiqué *25 minutos* por *10*.
- En las instrucciones eliminé el 4 y llevé *Desmolda y sirve* al paso 3.

Directorios

A continuación muestro algunas de las correcciones que hice en directorios.

Directorio de la revista *Jugos*, núm. 126

JUGOS
Edición mensual
Enero 2014

Febrero

Editora: Ana María Hernández Oyarzábal
Chef: Elizabeth Contla
Linda Moreno Salgado
Fotografía: Fernando Puigbal Enriquez
Diseño de interiores y portada: Martha Lucía Sandoval Barajas
Corrección de estilo: A. Ruth Santos Hernández y Jorge Cruz B.

Radar Editores, S.A. de C.V.
Presidente: Carlos Flores Muñoz †
Director general y Editor responsable: Germán Flores Trujillo
Director administrativo: Carlos Flores Suárez
Crestividad: Antonio Alfaro Patiño
Producción: Miriam Espinosa Jiménez
Mercadotecnia: Antonio Trejo Martínez
Circulación: Graciela Ramírez Fonseca
Oficinas: Salvador Díaz Mirón
No. 154, Col. Santa María La Ribera,
C. P. 06400, Tel. 85-89-95-70 al 76

No. de expediente de licitud de título y contenido: 1/432/02/115875
Certificado de licitud de título: 12105
Certificado de licitud de contenido: 8757
No. de reserva de derechos al uso exclusivo: 04-2013-050/614204000-102
Distribución D. F. y zona conurbada: Unión de Expendidores y Voceadores de Periódicos de México, A. C. Guerrero No. 50, Col. Guerrero, C. P. 06350.
Por medio del Despacho Everardo Flores Serrato, S.A. de C.V., Serapio Rendón N. 87 Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D. F.

Distribución foránea: CODIPLYRSA, Serapio Rendón No. 87, Planta Alta, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C. P. 06470, México, D. F.
Distribución locales cerrados: DIMSA, Mariano Escobedo No. 218, Col. Anahuac, Del. Miguel Hidalgo, C. P. 11320, México, D. F.
Distribución en Estados Unidos, Centro y Sudamérica: Enlace Comercial Génesis, S. A. de C.V., Calle Recife No. 623, Col. Lindavista, Del. Gustavo A. Madero, C.P. 07300, México, D.F.

La revista **Jugos** investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es responsabilidad de los autores.

Ventas de publicidad
Gustavo Contreras González
Director de ventas y relaciones comerciales
85-85-69-25
contreras@radareditores.com

Atención al lector
85-35-69-46 y 43-35-63-41
Lada sin costo:
01-800-81-3505 y 01-800-81-3508
atencion@radareditores.com

32 *Jugos Curativos*

Explicación de mis correcciones

- Cambié el mes de publicación, de *Enero* a *Febrero*.
- Quité el signo de más (+) en 04-2013-05614204000-102.

Directorio de la revista *Jugos*, núm. 127

JUGOS
Edición mensual
Marzo, 2014
Editora: Ana María Hernández Oyarzábal
Chef: Linda Moreno Salgado
Fotografía: Fernando Puighol Enriquez
Diseño de interiores y portada: Martha Lucía Sandoval Barajas
Corrección de estilo: A. Ruth Santos Hernández y Jorge Cruz B.

Radar Editores, S.A. de C.V.
Presidente: Carlos Flores Muñoz †
Director general y Editor responsable: Germán Flores Trujillo
Director administrativo: Carlos Flores Suárez
Creatividad: Antonio Alfaro Patiño
Producción: Minam Espinosa Jiménez
Antonio Trejo Martínez
Oficinas: Salvador Díaz Mirón No. 154, Col. Santa María La Ribera, C. P. 06400, Tel. 85-89-95-70 al 76

No. de expediente de licitud de título y contenido: 1/432'02"/15875
Certificado de licitud de título: 12105
Carificado de licitud de contenido: 8757
No. de reserva de derechos al uso exclusivo: 04-2013-050614204000-102
Distribución D. F. y zona conurbada: Unión de Expendedores y Vocadores de Periódicos de México, A. C. Guerrero No. 50, Col. Guerrero, C. P. 06350.
Por medio del Despacho Everardo Flores Serrato, S.A. de C.V., Serapio Rendón N. 87 Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C.P. 06470, México, D. F.

Distribución foránea: CODIPLYRSA, Serapio Rendón No. 87, Planta Alta, Col. San Rafael, Del. Cuauhtémoc, C. P. 06470, México, D. F.
Distribución locales cerrados: DIMSA, Mariano Escobedo No. 218, Col. Anáhuac, Del. Miguel Hidalgo, C. P. 11320, México, D. F.
Distribución en Estados Unidos, Centre y Sudamérica: Enlace Comercial Génesis, S.A. de C.V., Calle Recife No. 623, Col. Lindavista, Del. Gustavo A. Madero, C.P. 07300, México, D.F.

La revista *Jugos* investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza del contenido de los anuncios ni de las ofertas realizadas por los mismos. Ello es responsabilidad de los autores.

Ventas de publicidad
Gustavo Gutiérrez González
Director de ventas
y alianzas estratégicas
4325-2928
compras@radareditores.com
www.radar.com.mx

Atención al lector
4325-6940 y 43-3549-41
Leds sin costo
01-800-8155005 y 01-800-8150008
atencion@radareditores.com

32 Jugos Curativos

Bahía Magdalena Núm. 29 Col. Colongo, Del. Azcapotzalco

Explicación de mis correcciones

- Cambié el mes de publicación, de *Marzo* a *Abril*.
- Corregí la errata *circunciñon* por *circulación*.
- Cambié la dirección de Enlace Comercial Génesis.

Observaciones

Como dije antes, realizaba más revisiones: segundas planas a blanco y negro; formación de pliegos, portada y forros; pero nunca conservé ninguno de esos documentos, que hoy pudieran servirme de ejemplos para explicar mi trabajo.

Hoja de estilo

Mi jefa directa me informó que las instrucciones debían redactarse con el imperativo regular. Afortunadamente para mí, los textos venían escritos de diferente modo: algunas veces, los verbos estaban escritos en infinitivo: *cernir*, *incorporar*, *dejar*; otras veces con el reflexivo *se*: *se pica*, *se licua*, *se extiende*; o en imperativo: *tamiza*, *pica*, *cuela*. Afortunadamente, digo, porque así podía yo conservar mi trabajo.

Observación

Hasta ahora desconocía que el verbo *licuar* se puede conjugar como *averiguar* o *actuar*, es decir, puede o no acentuarse la *u* en los presentes de indicativo y de subjuntivo, e imperativo. En todas las revistas publicadas por la editorial, este verbo se utilizaba sin tilde: *licua*.

Conjugación del verbo *licuar* como *averiguar/actuar*, según la Real Academia Española (DLE)

Pronombres personales	Indicativo Presente	Subjuntivo Presente
Yo	licuo/licúo	licue/licúe
Tú	licuas/licúas	licues/licúes
Él/ella	licua/licúa	licue/licúe
Nosotros	licuamos	licuemos
Ustedes	licuan/licúan	licue/licúen
Ellos	licuan/licúan	licuen/licúen

Pronombres personales	Imperativo
Tú	licua/licúa
Usted	licue/licúe
Ustedes	licuen/licúen

El *Diccionario panhispánico de dudas* de la Real Academia Española (DPD) hace la aclaración de que en el uso culto se prefiere la acentuación como *averiguar*, aunque ya es de uso frecuente y válida la forma como en *actuar*. José G. Moreno de Alba en *Minucias del Lenguaje* cita a María Moliner para explicar que los verbos con terminación *-cuar* pueden respetar el diptongo, como en *averiguar* en los presentes de indicativo y subjuntivo; o deshacerlo al acentuar la *u* como en *actuar*. Si bien las dos formas son válidas (*licuo/licúo*), la segunda es de un uso más extendido.

En algún momento comenté a los editores que *licúa* es como lo pronunciamos realmente; pero prefirieron, tal vez por costumbre, la forma sin tilde. En algunos casos, en revistas patrocinadas, se utilizó *licúa*. Más adelante escribiré sobre otras palabras que estaban en el mismo caso.

Además, por lo que respecta a los títulos, los editores en algunos casos utilizaban versales; en otros, minúsculas, negritas o redondas, centrados o a la izquierda y en distintos tamaños de fuente. Y en todos los casos yo debía tomar las decisiones para uniformar esa presentación: siempre en altas y bajas.

Las instrucciones de las recetas venían escritas por incisos o por párrafos, y en algunos casos faltaban datos como *rinde*, *grado de dificultad* y *tiempo de elaboración*. Ante esa variedad, para hacer mi trabajo más eficiente, se me ocurrió escribir en un par de cuartillas una serie de instrucciones para que los editores entregaran sus textos (recetas) en un solo formato, y así yo pudiera realizar mi trabajo con mayor rapidez, de lo cual quiero hablar un poco al término de este apartado. Ésta es la *Hoja de estilo* en la versión de 2007:

Hoja de estilo

Los textos deberán tener las siguientes características:

Captura:

- Textos capturados en Word.
- Tipo de letra: Arial.
- Tamaño: 12 puntos.
- **Interlineado: 1 punto.**
- Margen: a la izquierda (no justificado).
- **Títulos en mayúsculas y minúsculas.** Ejemplos: Pechuga forrada de verduras en salsa de vino blanco, en lugar de Pechuga Forrada de Verduras en Salsa de Vino Blanco o PECHUGA FORRADA EN SALSA DE VINO BLANCO.
- **Columnas: Una (para la revisión en pantalla).**

Contenido:

- Las instrucciones para las recetas o manualidades se escribirán en 2da. persona del imperativo. Ejemplos: **Haz**, elabora, cuece, acitrona, calienta, hierva, etcétera.
- **La editorial**, los artículos, los **consejos**, o **tips**, se escribirán en **2da. persona del presente de indicativo (tú)**.
- **Locuciones** extranjeras, títulos de libros, nombres de periódicos, revistas o programas deberán ir en cursivas.
- **Medidas**, como centímetros, metros, gramos, kilos, mililitros, etc., se escribirán abreviados. La medida litro no se abrevia para evitar confusión al lector.
- **Las fracciones** $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{8}$ **irán precedidas por** la preposición '**de**'. No **aplicará** el uso de la preposición cuando vayan **antecedidas de** un número entero. La fracción $\frac{1}{2}$ va sin preposición. Ejemplo: $\frac{1}{4}$ **de taza azúcar**, **1 $\frac{1}{4}$ tazas de** azúcar.
- Los guarismos del 0 al 9 se escribirán con letra, excepto en los ingredientes o **material del 10** en adelante irán en número arábigo.
- **Para las revistas de gastronomía tienen** que aparecer los siguientes datos:
Tiempo de preparación, rinde (porciones), grado de dificultad, manera de preparar o preparación. **En el caso de las revistas de salud no** deben faltar los análisis nutricionales.
Para las revistas de manualidades serán los siguientes datos: *Material, necesitas, elaboración, cómo se hace.*
- Los archivos en Word no deben traer imágenes.
- En las recetas o manualidades no deben faltar ni *ingredientes* ni *pasos* en la elaboración o preparación. También, los ingredientes deben ir **en orden** en el que aparecen en la receta.
- Los datos del directorio **como** el título de la revista, los números de licitud y los nombres de los distribuidores **deben** coincidir con los datos que tiene el departamento de

circulación. También incluir nombre de colaboradores, chefs o escuelas de gastronomía, diseñador y fotógrafo que participen.

En 2011 cambié las instrucciones para los símbolos de kilogramo, gramo, mililitro, litro, centímetro, metro, hora y minutos, para seguir las sugerencias de la *Ortografía de la Lengua Española* de 2010.

- **En medidas** como centímetros, metros, gramos, kilos, mililitros, litros, horas y minutos se usarán los signos propios para cada medida: cm, m, g, kg, mm, L, h, min. No se escribirán en mayúsculas, ni en plural ni con punto final porque no son abreviaturas. En el caso de **litro** se sugiere la mayúscula para evitar confusión con el 1.

Observaciones

La *Hoja de estilo* está dividida en dos secciones: *Captura* y *Contenido*. En la primera escribí sobre los lineamientos del formato. En la segunda, sobre la redacción de las instrucciones para las recetas y manualidades.

Durante la redacción de este informe se me hicieron obvios algunos errores que tiene ese documento debidos, naturalmente, a mi falta de experiencia en esa área, mis todavía no sólidos conocimientos sobre gramática y, peor aún, mi ignorancia del diseño editorial. A continuación detallaré dichas faltas:

Captura

- Interlínea. Antes creía que el tamaño de la letra y el espacio entre una línea y otra se medían de forma separada. Reyes Coria (2015) explica que la interlínea es “el lugar que ocupan los caracteres desde la base de un renglón inferior hasta la base de un renglón superior” (p. 18). Bringhurts (2014) coincide con Reyes Coria cuando dice: “la interlínea es la distancia entre la línea de base de un renglón y la del siguiente” (p. 50). Para representar el tamaño del tipo y la interlínea, puede hacerse como si fuera una fracción o la hora, como lo menciona Zavala Ruiz (2012). Entonces, donde escribí: *Letra: 12 puntos e interlineado: 1 punto*, tendría que haber escrito 12/13 o 12:13, y se leería como lo menciona Reyes Coria 12 en 13.

De todos modos, los editores escribieron sus recetas o instrucciones de manualidades a renglón seguido (12/12) y en diferentes familias tipográficas, como Calibri, Verdana o Times New Roman.

- Títulos. Cuando empecé a trabajar en la Editorial sólo sabía que las *mayúsculas* y *minúsculas* se podían nombrar de esa manera, y no de otra. Tiempo después, en la corrección de primeras y segundas planas, me di cuenta de que podía usarse el término *altas* y *bajas* al ver cómo mi jefa y los editores usaban *A/b*. Lo de *versales*, me explicó mi profesor en una asesoría, es cuando todas las letras de una palabra o más se escriben con mayúsculas (MAYÚSCULA).

Ahora me doy cuenta de que ya, desde la *Ortografía de la Lengua Española* de 1999, se indicaba que los títulos podían escribirse en *versales* para destacar. De tal manera, en la jerga tipográfica era incorrecta la instrucción *mayúsculas* y *minúsculas*. Debe ser *Ayb* o *A/b*.

- El inciso — *Columnas: Una (para la revisión en pantalla)* hubiera quedado mejor así: — *Columnas: Para la revisión en pantalla, úsese una sola columna.*

Contenido

- Dos puntos (:). En la *Ortografía...* (1999) se señala que solamente después de frases de saludo en cartas y documentos, y del verbo en textos jurídicos y administrativos seguidos de dos puntos, se escribirá la letra inicial con mayúscula. Entonces, donde utilizo dos puntos para hacer una enumeración, las palabras *Haz* y *Material* tendrían que haber ido en minúsculas: *haz* y *material*.
- El editorial. Al momento de escribir *La hoja de estilo*, no conocía la diferencia entre *la editorial* (empresa que edita e imprime libros, revistas o periódicos) y *el editorial* (columna de opinión sobre algún tema importante que aparece en periódicos y revistas). Por esa razón, usé el artículo *la* en lugar de *el*.

En las revistas de Radar, los editores utilizaban este espacio para decir qué encontraría el lector en las páginas de la edición adquirida.

- Consejos/tips. Según el DLE, *consejo* es dar una opinión para orientar a una persona y actúe de cierta forma, y de acuerdo con el diccionario *Merriam-Webster*, *tip* significa *advice*, es decir, 'consejo'. Como puede leerse, *tip* es dar un consejo. No habría por qué usar las dos palabras en un mismo texto, como si se necesitaran una a la otra para complementarse. Debo decir, no obstante, que a los editores les gustaba usar así las dos palabras juntas, a pesar de que en varias ocasiones les dije que se decidieran por una u otra.
- *2da. persona del presente de indicativo (tú)*. La intención de pedir que los verbos utilizados en los consejos fueran en esa persona, tiempo y modo, era para unificar, ya que muchas veces en un texto con varios consejos se podían encontrar verbos en infinitivo, futuro, presente de subjuntivo o imperativo. Afortunadamente, nadie me hizo caso, porque, de haberlo hecho, los consejos no se hubieran entendido. Por supuesto, ni yo sabía lo que pedía.
- En estas palabras o frases: *Locuciones, Medidas, En medidas, Para las revistas, En el caso de las revistas, ... de manualidades serán*, yo misma no respeté el formato que estaba siguiendo. Me faltó uniformidad. No puse el artículo *Las* o utilicé indistintamente las preposiciones *en* y *para*. Omití una raya (—) en la segunda *Para las revistas*; y usé el verbo *serán* en lugar de *son*.
- Comas (,). De acuerdo con la *Ortografía...* se usa coma para separar el complemento circunstancial cuando éste antecede al verbo; también, cuando hay información adicional, o cuando se introduce una oración subordinada. Por lo tanto, las siguientes frases: *Las fracciones $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{8}$ irán*; *Para las revistas de gastronomía tienen que aparecer los siguientes datos*; *En el caso de las revistas de salud no deben faltar los análisis nutricionales*; *Para las revistas de manualidades serán los siguientes datos*; *Los datos del directorio como el título de la revista*; *de los distribuidores deben*, tenían que haber ido de la siguiente manera: *Las fracciones, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$,*

$\frac{1}{8}$, irán; Para las revistas de gastronomía, tienen que aparecer los siguientes datos; En el caso de las revistas de salud, no deben faltar los análisis nutricionales; Para las revistas de manualidades, serán los siguientes datos; Los datos del directorio, como el título de la revista; de los distribuidores, deben.

- Punto (.). Según la *Ortografía...* la función del punto es indicar el final de un enunciado, párrafo o texto. Entonces, en la oración *Los guarismos del 0 al 9 se escribirán con letra, excepto en los ingredientes o material, del 10 en adelante irán en número arábigo*, va punto en lugar de coma entre *material* y *del* para marcar el fin y principio de dos enunciados: *Los guarismos del 0 al 9 se escribirán con letra, excepto en los ingredientes o material. Del 10 en adelante irán en número arábigo*. También pude haber escrito *A partir* en lugar de *del*.
- Fracciones ($\frac{1}{4}$, $\frac{1}{8}$, $\frac{1}{3}$). En la lista de ingredientes de las recetas, siempre se escribía la preposición *de* entre la fracción y el sustantivo. Así, se podría leer $\frac{1}{4}$ de kilo de carne de res, $\frac{1}{8}$ de taza de harina, $\frac{1}{3}$ de litro de leche, $\frac{1}{4}$ de taza azúcar, etc., pero cuando era *1 $\frac{1}{4}$ tazas*, *2 $\frac{1}{2}$ kg de carne de res* o $\frac{1}{2}$ litro de leche, etc., se omitía la preposición. Hasta el momento no he encontrado, en ningún lado, una regla donde se diga que la preposición deba utilizarse entre la fracción y el sustantivo. Más bien, creo que era parte de reglas no escritas, que por lo tanto los editores no tenían por que seguir.
- *Aplicar*. Según el DPD, el verbo *aplicar*, cuando es transitivo, significa ‘poner una cosa sobre otra, ‘emplear o poner en práctica [algo] con un fin determinado’ y ‘referir o asignar [un nombre] a alguien o algo’. Como intransitivo pronominal significa ‘poner el máximo esfuerzo e interés en realizar algo’, y se construye con la preposición *a*. Después de esta explicación, en donde escribí *No aplicará el uso de la preposición cuando vayan anteceditas de un número entero*, no está ninguno de los significados anteriormente citados. Podría haber utilizado el verbo *deber* o *recomendar* en lugar de *aplicar*, así: *No deberá usarse la preposición cuando vayan anteceditas de un número entero*.

- *Preceder / anteceder.* En el DPD se lee que los verbos *preceder* y *anteceder* son transitivos y su complemento directo se introduce con la preposición *a*. Así pues, Las fracciones $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{8}$ irán precedidas por la preposición de. No aplicará el uso de la preposición cuando vayan antecedidas de un número entero... tendría que haber sido así: A las fracciones $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{8}$, les precederá la preposición de. No deberá usarse la preposición cuando haya un número entero...
- *En orden.* En la oración *También, los ingredientes deben ir en orden en el que aparecen en la receta* no se da la idea de que los ingredientes (frutas, verduras, carnes, etc.) deban mencionarse como aparecen en las instrucciones. Para que el mensaje fuera más claro, hubiera sido recomendable usar el verbo *enlistar*, así: *También los ingredientes deben enlistarse en el orden en el que aparecen en la receta*, aunque creo que es lo mismo.
- *Litro.* La *Ortografía...* señala, en la lista de símbolos alfabetizables, que el símbolo de *litro* puede ir en mayúscula o minúscula. En mi caso, me decidí por la mayúscula, ya que, en ocasiones, los diseñadores ocupaban tipografías que hacían parecer la letra *l* minúscula como *1*.

Cuando terminé de escribir la *Hoja de estilo*, entregué una copia a cada editor, y hacía lo mismo cuando ingresaba alguien nuevo, para que supiera cómo se requerían los textos para su revisión. Esto les extrañaba y, puedo decir, les molestaba. Nadie les había dicho, hasta ese momento, cómo tenían que entregar sus textos para la corrección de originales. En una ocasión, regresé tres veces sus recetas a un editor de nuevo ingreso, pues no cumplía con algunos incisos de esta hoja. A la última vuelta, me preguntó ya un poco molesto: —“¿Qué es lo que quieres?” Y lo único que se me ocurrió fue que “así tenía que hacer su trabajo para que yo pudiera hacer el mío”.

A falta de cualquier otra guía, hice esta *Hoja de estilo* con la intención de unificar criterios, pero de modo especial para facilitar mi trabajo. Afortunadamente, los editores nunca la siguieron, pues, como ya confesé, está llena de errores.

Mi trabajo y la rapidez

Cuando entré a la editorial se editaban más de 30 revistas, aunque esa cantidad se redujo con el tiempo. Algunas eran catorcenales, otras mensuales, o bimestrales, o anuales. El número de páginas era de 32, 48 o 56. Todas pasaban por el área de corrección de estilo para ser revisadas, y sólo éramos dos las correctoras. Por consecuencia, leía en un mismo día revistas que podían estar en alguno de los distintos procesos de edición, lo que reducía el tiempo para corregir. En diferentes momentos también se editaron recetarios, instrucciones para elaborar manualidades y suplementos sobre grandes construcciones arquitectónicas para un periódico. (Hubo momentos en los que pensé que hacía maquila). Al ser tantas las revistas y poco tiempo para revisarlas (dos días para corrección de originales y uno para planas), no había oportunidad para la reflexión, sólo consultas rápidas: buscar palabras en el diccionario, ir con el editor para ver faltantes en la lista de ingredientes o pasos en las recetas o manualidades. Si tenía dudas que necesitaran una búsqueda más amplia, las resolvía en otro momento. Las anotaba en una libreta y las resolvía en mi casa. Luego, hacía la corrección, si se necesitaba. Por supuesto, se trataba de la corrección de originales, en pantalla. Si introducía muchas correcciones en primeras pruebas, mandaba un archivo nuevo que reemplazaba al anterior. En las segundas pruebas, para evitar nuevos errores, procuraba no corregir más; me limitaba a cotejar las correcciones marcadas en las primeras pruebas. Y así he trabajado desde entonces. He tenido que revisar, en menos de un día, originales y, en pocas horas, primeras, segundas y terceras planas. Siempre todo es urgente. Va atrasado.

Vocablos ambiguos

Además del verbo *licuar*, había otras palabras que los editores usaban de manera indistinta o confundían con otros términos. A continuación enlistaré dichas palabras.

- *Especie / especia*. Entre las acepciones que da el DLE, se puede leer que *especie* es el conjunto de características semejantes entre personas, animales o cosas. Mientras que *especia* es una sustancia vegetal aromática utilizada como condimento. Como se puede ver, no hay razón para confundir los significados de ambas palabras, aun así es un error muy extendido.
- *Glass / glas*. La azúcar *glas* es un polvo muy fino utilizado para repostería y confitería. *Azúcar glas*, según el diccionario de la página española *Gastronomía & Cía*, proviene del francés *sucre glace*. El DLE está de acuerdo con este origen. Así, en español también se le conoce al azúcar *glas* como azúcar *glasé*, *impalpable* o *lustre*, dependiendo de la región. Por supuesto, el DPD no aconseja el uso de la palabra *glass* por no ser española ni francesa. Yo ponía *el azúcar*.
- *Gelar / cuajar*. Para evitar la repetición de la palabra *cuajar* en las recetas de gelatinas o flanes, los editores usan estas dos palabras como sinónimos. Según el DLE, *gelar* es cuando un fruto se seca durante el crecimiento. *Cuajar* es que una sustancia líquida, que contenga huevo o leche, se haga sólida o pastosa. Se puede ver que las acepciones son distintas: una habla de un fruto que se puede secar, y otra, de un líquido que toma forma sólida, que en el caso de las gelatinas se debe a la acción de la gredina y la refrigeración.
- *Harina*. Este sustantivo es femenino, no hay duda. Los editores insistían en usar el artículo *el* en lugar de *la*, para que se leyera *el harina*. En alguna ocasión, una editora me dijo que lo escribía así, para evitar la asimilación de la vocal *a* de *la* y *harina*, y se leyera *larina*. Aconsejé que se usara *la harina*.

- *Paprika / páprika*. La *páprika*, según *El pequeño Larousse Gastronomique en español*, es un pimentón dulce molido originario de América, utilizado en la cocina húngara como condimento, a partir del siglo XIX. El diccionario usa esta palabra sin acento y en masculino: *el paprika*. Pero el DLE sugiere con acento y en femenino.

Según el DPD, *páprika* tiene dos acentuaciones en español y ambas son válidas, aunque en el uso culto se prefiere con acento: *páprika* por estar más cerca de la pronunciación etimológica. El uso sin acento es el más extendido y corresponde a la grafía en húngaro: *paprika*.

Solamente una editora lo usaba con acento en las revistas que ella editaba. El resto de los editores, como lo dije anteriormente, lo utilizaba de forma indistinta hasta en una misma edición. Entonces decidí que se usara con acento para que en todas las revistas hubiera uniformidad.

- *Quiché / quiche*. En *El pequeño Larousse Gastronomique en español*, el *quiche* es una tarta cubierta con una preparación de huevo batido, crema y trozos de tocino. El DLE está de acuerdo con esta acepción. Esta tarta es originaria de Lorena, Francia; y es mejor conocida, como *quiche lorraine*.

El *quiché* es un grupo étnico maya, cuyo idioma también recibe el mismo nombre.

Los editores insistían en acentuar esa palabra cuando se referían a la tarta. Les parecía correcto, aunque tuviera otro significado. Yo quitaba el acento.

- *Sartén*. Cuando entré a la editorial, veía que mi jefa cambiaba en el texto *el sartén* por *la sartén*. Los editores solían usar este sustantivo indistintamente como masculino o como femenino. Según el DLE, *sartén* es femenino: *la sartén*. En el DPD se lee lo siguiente: 'En América alternan ambos géneros, con predominio del masculino'. El *Diccionario breve de mexicanismos* lo considera femenino y masculino; el *Diccionario del español de México* (DEM) y *El pequeño Larousse Gastronomique en español*, masculino. Así, después de revisar dichos diccionarios, me decidí por el masculino, de modo especial porque éste es el más usual es en el medio culinario.

- *Sazón*. Este sustantivo tiene la misma suerte que *sartén*. El DLE dice que *sazón* es femenino. Por supuesto, el DPD no aconseja usarlo como masculino. El *Diccionario Breve de Mexicanismos* indica que puede usarse tanto femenino como masculino cuando se habla de la habilidad para cocinar. El DEM también lo pone como masculino. Al final, me decidí a usar la palabra *sazón* como masculino: *el sazón*.
- *Sobretudo / sobre todo*. *Sobre todo*, según el DLE es una locución adverbial que significa ‘principalmente’, ‘mayormente’, ‘con especialidad’. Los editores la confundían con la palabra *sobretudo*, sustantivo masculino que significa ‘abrigo o impermeable que se lleva sobre las demás prendas’. Naturalmente, utilicé *sobre todo* cuando tenía el significado de ‘principalmente’.
- *Vertir / verter*. Algunos editores utilizaban *vertir*, en lugar de *verter*. El DPD no considera correcto el uso de *vertir* en la lengua culta. Yo corregía *vertir* por *verter*.

Extranjerismos

La lengua española, como cualquier otra, está en constante movimiento. Hay palabras que caen en desuso, debido a que los hablantes ya no las utilizan; también se crean nuevas, o se adoptan algunas de otros idiomas, sobre todo vocablos pertenecientes a la jerga de las distintas profesiones. Ante este constante movimiento, ¿qué hacer con palabras extranjeras, como *sandwich* (ya castellanizada), que tiene su correspondencia en el español *emparedado*? Reyes Coria (2015) orienta sobre el tema cuando dice:

Barbarismos, solecismos, y en general las palabras innecesarias o que no sean castizas deben desecharse del español. Pero no debemos ser inflexibles, de manera especial si somos conscientes de que la lengua es un fenómeno en constante movimiento, a causa de la cultura en inevitable cambio, de la cual aquélla es su principal vehículo (p.101).

También enseña que las palabras no deben ser tratadas de diferente manera, es decir, no deben subrayarse o entrecorillarse, pues de hacerlo se les da una importancia especial (Reyes Coria, 2015).

En el ámbito gastronómico —hasta donde he visto— es común el uso de palabras extranjeras, aunque, en muchos casos, exista ya la palabra en español. Lo que yo hacía era utilizar la palabra española en donde podía hacerlo.

A continuación enlistaré algunas palabras extranjeras que los chefs/editores preferían:

- *Bowl / tazón*. El DLE define *tazón* de la siguiente manera: ‘Recipiente comúnmente mayor que una taza, de contorno aproximadamente semiesférico, a veces con un pie diferenciado y generalmente sin asa.’ Los diccionarios *Merriam Webster* y *Oxford* traducen *bowl*, como ‘tazón’, ‘cuenco’ o ‘bol’. Siempre elegí *tazón*.
- *Cupcake / panquecito*. El diccionario *Merriam Webster* traduce *cupcake* como *pastelito*, y el diccionario de la página española *Gastronomía & Cía.*, como *pastel de taza*. Por su parte el diccionario *Oxford* lo traduce como *magdalena* (esta última traducción es imprecisa porque existen diferencias entre la elaboración de los panquecitos y las magdalenas). En este caso, no he usado la palabra en español *panquecito*. Hubo un tiempo en que el vocablo en inglés estuvo de moda, y parecía la preferida por la gastronomía.
- *Mousse / espuma*. El diccionario *Merriam Webster* utiliza *mousse* tanto en español como en inglés. El diccionario *Oxford* traduce *mousse* como *espuma*. El DLE define *espuma*, en una de sus acepciones, como un ‘plato preparado con claras de huevo que dan consistencia esponjosa a los ingredientes dulces o salados que lo componen’. En *El pequeño Larousse Gastronomique en español* se lee lo siguiente: ‘En cocina, se trata de una preparación salada o dulce, ligera, compuesta de ingredientes finamente batidos, que son esponjados o se les añade una espuma (claras batidas a punto de nieve, sabayón, crema montada, etc.)’ No he podido usar *espuma* porque *mousse* es ya de uso extendido.

- *Smoothie*. El diccionario de la página española *Gastronomía & Cía.* sugiere que se utilice la palabra *batido* o *bebida de frutas*. Sólo en algunas ocasiones he podido usar *batido*.
- *Yoghurt / yogurt / yogur*. El diccionario *Merriam Webster* utiliza la palabra *yogurt* tanto en inglés como español. El diccionario *Oxford* lo traduce como *yogur*. El DLE define *yogur* así: 'Variedad de leche fermentada, que se prepara reduciéndola por evaporación a la mitad de su volumen y sometiéndola después a la acción de un fermento'. El DPD no aconseja usar *yogurt* ni *yoghurt*, entre otras, por pertenecer a otros idiomas, como el inglés y el francés. Para este informe, consulté el DEM y registra *yoghurt*. En años recientes empecé a utilizar la forma *yogur*.

Grupo Editorial Estrella

En Grupo Editorial Estrella, a diferencia de Radar, todo el proceso de corrección, que consistía en dos y a veces tres lecturas, lo hacía en pantalla: corrección de originales, primeras y segundas planas, portadas y forros. Obviamente, todo esto se hacía por correo electrónico, aunque algunas veces tuve que ir a las instalaciones correspondientes para recoger las instrucciones de las manualidades que estaban escritas a mano. A continuación muestro ejemplos de correcciones de originales hechas en Editorial Estrella.

Corrección de originales

Receta publicada en la revista *Puntadas artísticas*, núm. 11

Lasaña

En *Texto original*, para explicar aquí lo que hice, puse en negritas lo que consideré erróneo; y en *Texto corregido*, igualmente con negritas, muestro mi corrección.

<i>Texto original</i>	<i>Texto corregido y reordenado</i>
9.- Lasaña	Lasaña
Ingredientes:	Ingredientes:
1 paquete de pasta para lasaña	1 zanahoria
1 zanahoria	1 papa
1 papa	1 jitomate
½ cebolla	½ cebolla
1 jitomate	Agua, la necesaria
¼ de chicharos	½ kilo de carne molida
½ k de carne molida	¼ de chícharos
¼ de queso manchego	1 paquete de pasta para lasaña
	¼ de kilo de queso manchego

Explicación de mis correcciones

- Quité el *nueve* junto con su punto y guión.
- Puse en orden la lista de ingredientes según su aparición en la receta.
- Puse acento a *chícharos*.

- Cambié *k* por *kilo*.
- Agregué *de kilo* en queso manchego.

Corrección de las instrucciones

En *Texto original*, para explicar aquí lo que hice, puse en negritas lo que consideré erróneo; y en *Texto corregido*, igualmente con negritas, muestro mi corrección.

<i>Texto original</i>	<i>Texto corregido</i>
<p>Elaboración:</p> <p>Cortar la zanahoria y papa en cubitos.</p> <p>Moler el jitomate con cebolla, agua y una pizca de sal.</p> <p>En una olla con poco aceite poner la salsa, una vez empieza a sacar pequeñas burbujas agregar la carne y las verduras, dejar cocer hasta que la carne este perfectamente cocida. Reservar</p> <p>En un refractario poner una cama de pasta, encima un poco de a carne con caldillo, y así sucesivamente hasta que no quede pasta ni carne cuidando que la ultima capa sea de pasta.</p> <p>Encima poner rebanadas de queso manchego, meter al horno por 20 minutos o hasta que la pasta este suave.</p> <p>Servir caliente, espolvorear queso parmesano encima.</p>	<p>Elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Corta la zanahoria y papa en cubitos. 2. Muele el jitomate con cebolla, agua y una pizca de sal. 3. En una olla con poco aceite caliente, vierte la salsa, una vez que empieza a sacar pequeñas burbujas agrega la carne y las verduras, deja cocer hasta que la carne esté perfectamente cocida. Reserva. 4. En un refractario dispón una cama de pasta, encima un poco de la carne con caldillo, y así sucesivamente hasta que no quede pasta ni carne, cuidando que la última capa sea de pasta. 5. Encima pon rebanadas de queso manchego, mete al horno por 20 minutos o hasta que la pasta esté suave. 6. Sirve caliente, espolvorea con queso parmesano.

Infinitivo vs imperativo

El motivo por el que se debía usar el imperativo en lugar del infinitivo era, según el director de la editorial, dirigirse de forma más personal al lector, en este caso mujeres amas de casa. Consideraba que el infinitivo era impersonal, frío, y lo mismo pensaba el dueño de Radar y la de Vemara. En contadas ocasiones, usé el infinitivo.

Explicación de mis correcciones

- Enumeré cada uno de los pasos.
- Cambié todos los verbos de infinitivo a imperativo.
- En el paso 3 agregué *caliente*, *que* y punto final; modifiqué *poner* por *vierte*, y puse acento a *esté*.
- En el paso 4 cambié *poner* por *dispón*; *a* por *la*, y puse acento a *última*.
- En el paso 5 puse acento a *esté*.
- En el paso 6 agregué *con* y quité *encima*.

Observaciones

- En el paso 4 de las instrucciones cambié el verbo *poner* por *dispón*. Este cambio lo hice para evitar la repetición de *poner*.

De acuerdo con el DLE, el verbo *poner*, en tres de sus acepciones, significa ‘colocar en un sitio o lugar a alguien o algo’, ‘situar a alguien o algo en el lugar adecuado’ o ‘disponer algo para un cierto fin. *Poner la mesa*’. *Disponer* significa ‘colocar, poner algo en orden y situación conveniente’. Aunque según el DPD el verbo *disponer* puede ser sinónimo de *poner*, mi profesor me hizo ver que en el lenguaje coloquial no se usaría. Por ejemplo, mi mamá nunca me ha dicho: *dispón la ensalada en la mesa* o *dispón los tamales en la olla*.

- *Espolvorear*. Hasta hace muy poco, el periódico español *El Mundo* (<https://www.elmundo.es/>) ponía a la disposición un diccionario de lengua española, que indicaba que la palabra *espolvorear* iba acompañada de la preposición *con*. Por esa razón, yo agregué la preposición *con* a la frase “espolvorea **con** queso parmesano”.

Brochetas de pastor

En *Texto original*, para explicar aquí lo que hice, puse en negritas lo que consideré erróneo; y en *Texto corregido*, igualmente con negritas, muestro mi corrección.

<i>Texto original</i>	<i>Texto corregido y reordenado</i>
Ingredientes:	Ingredientes:
4 Chiles guajillo	4 chiles guajillo
1 Chile ancho	1 chile ancho
3 Cucharadas de pasta de achiote	3 cucharadas de pasta de achiote
¼ de cebollitas cambray	½ kilo de carne de cerdo en cuadritos
½ k de carne de cerdo en cuadritos	1 taza de piña
1 taza de piña	¼ de kilo de cebollitas cambray
¼ de queso manchego	Palitos para brochetas
palitos para brochetas	

Explicación de mis correcciones

- Cambié de lugar *½ kilo de carne de cerdo en cuadritos*, y *¼ de kilo de cebollitas cambray*. Eliminé *¼ de queso manchego*.
- Agregué *de kilo* en *¼ de kilo de cebollitas cambray*.
- Puse en minúsculas *chiles* y *cucharadas*, y con mayúscula *Palitos*.
- Modifiqué *k* por *kilo* en *½ kilo de carne de cerdo en cuadritos*.

Observaciones

- Quité de la lista de ingredientes el *queso manchego* porque no se utilizaba en la receta.
- Como puede leerse, *guajillo* está en singular y no en plural, que sería lo correcto, pues se enlistan *4 chiles*. He visto que los chefs utilizan el nombre de cualquier chile en singular, aun cuando sea plural, por ejemplo: *4 chiles chipotle*, *4 chiles pasilla*, *4 chiles cuaresmeño*, *4 chiles mulato*, etcétera.

Corrección de las instrucciones

En *Texto original*, para explicar aquí lo que hice, puse en negritas lo que consideré erróneo; y en *Texto corregido*, igualmente con negritas, muestro mi corrección.

<i>Texto original</i>	<i>Texto corregido</i>
<p>Elaboración:</p> <p>Poner en una olla con poco agua a cocer los chiles guajillo y ancho, licuar.</p> <p>En la olla con el agua restante desbaratar el achitote, agregar los chiles molidos.</p> <p>Poner la carne a marinar en esta salsa por 30 minutos.</p> <p>Mientras, cortar la piña en cubitos del tamaño de la carne y quitar el rabo a las cebollas</p> <p>Colocar en la brocheta un pedazo de carne, una cebollita y piña, repetir hasta que ya no quepan en las brochetas.</p> <p>Poner las brochetas en un asador engrasado, y voltear cada 2 minutos. Durante la cocción agregar más salsa con la que se marino la carne con la ayuda de una brocha de cocina. Servir calientes.</p>	<p>Elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Cuece con poca agua los chiles guajillo y ancho en una olla. Licua.En la olla con el agua donde se cocieron los chiles, desbarata el achiote y vierte lo licuado.3. Marina la carne en esta salsa por 30 minutos.Mientras, corta la piña en cubitos del tamaño de la carne y quita el rabo a las cebollas.5 Coloca en la brocheta un pedazo de carne, una cebollita y piña; repite con el resto de los ingredientes hasta que ya no quepan en las brochetas.6. Pon las brochetas en un asador engrasado y voltea cada 2 minutos. Durante la cocción agrega más salsa con la que se marinó la carne con una brocha de cocina. Sirve calientes.

Explicación de mis correcciones

- Enumeré cada uno de los pasos.
- Cambié todos los verbos de infinitivo a imperativo.
- En los pasos 1 y 3 quité el verbo *Poner*, y cambié la sintaxis.
- En el paso 2 modifiqué *agregar los chiles molidos* por *vierte lo licuado*. Corregí *achitote* por *achiote*.
- En el paso 5 añadí *con el resto de los ingredientes*.
- En el paso 6 quité la coma después de *engrasado*, y *la ayuda de*. Puse acento a *marinó*.

Observaciones

En este apartado haré algunas aclaraciones de correcciones o mostraré errores que no corregí en algunos pasos.

- *Agua*. Este sustantivo, según el DLE, es femenino. El DPD dice lo siguiente: ‘Al comenzar por /a/ tónica exige el uso de la forma *el* del artículo definido si entre ambos elementos no se interpone otra palabra, pero los adjetivos deben ir en forma femenina’. Después de la explicación que da el diccionario, puedo decir que corregí bien, en el paso 1, *poco agua* por *poca agua*, porque la palabra *poco* es un adjetivo que, en este caso, debe ir en femenino.
- *Licua*. Este verbo, como ya lo dije en la sección *Hoja de estilo* de Radar, tiene dos acentuaciones *licua* / *licúa*, ambas válidas. Para todas las revistas usé la forma sin acento.
- *En la olla con el agua donde se cocieron los chiles, desbarata el achiote y vierte lo licuado*. En rigor, debí corregir así: *En la olla donde se cocieron desbarata el achiote, y vierte los chiles licuados*.
- En *Mientras, corta la piña en cubitos del tamaño de la carne y quita el rabo a las cebollas*, faltaron comas: después de *agua* y antes de la conjunción.
- En el paso 5, al utilizar *Repíte con el resto de los ingredientes* se da la idea de que hay más. Lo correcto era dejar la frase como estaba en el texto original. No puse punto después del 5.
- En el paso 6 no debí quitar la coma delante de *y voltear*, y a este verbo le faltó el complemento directo: , *y voltéalas*.

A continuación muestro la receta como debió haber sido corregida.

Brochetas de pastor

Ingredientes:

- 4 chiles guajillos
- 1 chile ancho
- 3 cucharadas de pasta de achiote
- ½ kilo de carne de cerdo en cuadritos
- 1 taza de piña
- ¼ de kilo de cebollitas cambray
- Palitos para brochetas

Elaboración:

1. Cuece con poca agua los chiles guajillos y el ancho en una olla, y lícuales.
2. En la olla con el agua donde se cocieron los chiles desbarata el achiote, y vierte los chiles licuados.
3. Marina la carne en esta salsa por 30 minutos.
4. Mientras, corta la piña en cubitos del tamaño de la carne, y quita el rabo a las cebollas.
5. Coloca en la brocheta un pedazo de carne, una cebollita y piña; repite hasta que ya no quepan en las brochetas.
6. Pon las brochetas en un asador engrasado, y voltéalas cada 2 minutos. Durante la cocción, con una brocha de cocina, agrega más salsa con la que se marinó la carne. Sírvelas calientes.

Chiles en nogada

En *Texto original*, para explicar aquí lo que hice, puse en negritas lo que consideré erróneo; y en *Texto corregido*, igualmente con negritas, muestro mi corrección.

<i>Texto original</i>	<i>Texto corregido y reordenado</i>
5.- Chiles en nogada	Chiles en nogada
Ingredientes:	Ingredientes:
5 chiles poblanos	5 chiles poblanos
¼ taza de azúcar	1 taza de vino de jerez
1 taza de nueces de Castilla peladas	¼ de taza de azúcar
1 taza de vino de jerez	500 ml de crema
500 ml de crema	1 taza de nueces de Castilla peladas
1 taza de granos de granada	1 taza de granos de granada
Para el relleno:	Para el relleno:
¼ de carne molida	1 diente de ajo
1 diente de ajo	¼ de cebolla
1/4 de cebolla	1 jitomate
1 jitomate	2 duraznos amarillos
2 duraznos amarillos	1 manzana verde
1 manzana verde	1 taza de agua
100 gr de almendras	100 gramos de almendras
¼ de taza de uva pasa	Aceite, el necesario
	¼ de kilo de carne molida
	¼ de taza de uva pasa

Explicación de mis correcciones

- Quité el 5 junto con su punto y guión.
- Puse en orden la lista de ingredientes según su aparición en la receta.
- Agregué *1 taza de agua*.
- Cambié *gr* por *gramos*.
- Añadí *de kilo* en *¼ de kilo de carne molida*.

Corrección de las instrucciones

En *Texto original*, para explicar aquí lo que hice, puse en negritas lo que consideré erróneo; y en *Texto corregido*, igualmente con negritas, muestro mi corrección.

<i>Texto original</i>	<i>Texto corregido</i>
<p>Elaboración:</p> <p>A los chiles en un comal, cuando estén asados por todos lados retirar del fuego y meterlos en una bolsa esto ayudará a que la piel se ablande y sea mas fácil pelarlos.</p> <p>Hacer un corte del rabo a la punta y desvenar con cuidado.</p> <p>Para el relleno, Picar finamente el ajo, la cebolla y el jitomate cortarlos en cubos pequeños.</p> <p>Pelar los duraznos, y manzana. Quita las semillas y cortar en cubitos, todos más o menos del mismo tamaño.</p> <p>Poner a hervir 1 taza de agua, y cuando rompa el hervor agregar las almendras. Tras unos minutos, retirar del fuego, escurrir y quitarles la cáscara. Rebanarlas en finas rodajas.</p> <p>En una cacerola, a fuego medio, poner a calentar 3 cucharadas de aceite. Cuando esté caliente, agregar el ajo y la cebolla. Cuando la cebolla empiece a verse transparente, agregar el jitomate.</p> <p>Agregar una pizca de sal y dejar cocinar hasta que el jitomate haya comenzado a soltar sus jugos. Añadir la carne y con ayuda de un tenedor separarla para que no queden trozos grandes, cuando la carne este cocida agregar los duraznos y dejar 3</p>	<p>Elaboración:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Asa los chiles en un comal, cuando estén asados por todos lados retira del fuego y mételos en una bolsa, esto ayudará a que la piel se ablande y sea más fácil pelarlos.2. Haz un corte del rabo a la punta y desvena con cuidado.3. Para el relleno, pica finamente el ajo, la cebolla y el jitomate córtalo en cubos pequeños.4. Pela los duraznos y manzana; quita las semillas y corta en cubitos, todos más o menos del mismo tamaño.5. Hierve una taza de agua, cuando rompa el hervor agrega las almendras. Tras unos minutos, retira del fuego, escurre y quítales la cáscara. Rebánalas en finas rodajas.6. En una cacerola, a fuego medio, calienta tres cucharadas de aceite, cuando esté caliente, añade el ajo y la cebolla, ya que la cebolla empiece a verse transparente integra el jitomate.7. Incorpora una pizca de sal y deja cocinar hasta que el jitomate haya comenzado a soltar sus jugos. Añade la carne y con un tenedor sepárala para que no queden trozos grandes, cuando la carne esté cocida agrega los duraznos y dejar 3 minutos.8. Después, integra la manzana, pasas y

<p>minutos.</p> <p>Después, agregar la manzana pasas y almendras 3 minutos más.</p> <p>Rellenar los chiles con esta mezcla.</p> <p>En la licuadora poner en este orden los ingredientes: Jerez, Azúcar, Crema y Nueces y procesar hasta obtener una mezcla suave y tersa.</p> <p>Coloca en un plato extendido un chile. Bañarlo con la nogada, asegurándose que los extremos del chile queden visibles. Esparcir granada sobre la nogada.</p>	<p>almendras, y deja por 3 minutos más.</p> <p>9. Rellena los chiles con esta mezcla.</p> <p>10. Licua el jerez, azúcar, crema y nueces hasta obtener una preparación suave y tersa.</p> <p>11. Coloca un chile en un plato extendido, báñalo con la nogada, asegurándote que los extremos del chile queden visibles. Esparce granada sobre la nogada.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Explicación de mis correcciones

- Enumeré cada uno de los pasos.
- Corregí *A* por *Asa* y coloqué coma después de *bolsa*.
- Cambié todos los verbos de infinitivo a imperativo.
- Puse acento a *más*.
- Puse *pica* con minúscula.
- Modifiqué el punto por punto y coma. Puse *quita* con minúscula.
- Corregí *Poner a hervir* por *Hierve*. Eliminé la conjunción *y*.
- Cambié *poner a calentar* por *calienta*, y el punto por coma. Puse *cuando* con minúscula.
- En el paso 6 corregí los dos *agregar* por *añade* e *integra*, y *cuando* por *ya que*.
- Cambié *Agregar* por *Incorpora*; quité *ayuda de*, y puse acento a *esté*.
- Modifiqué *Agrega* por *Integra*; coloqué coma entre *manzana* y *pasas*. Añadí coma en *almendras, y deja por*.
- Eliminé *En la licuadora poner en este orden los ingredientes, y procesar*.
- Puse con minúscula *jerez, azúcar, crema* y *nueces*.
- Cambié *mezcla* por *preparación*.
- En el paso 11 modifiqué la sintaxis y *asegurándose* por *asegurándote*.

Observaciones

En este apartado mostraré errores que no corregí en algunos pasos.

- En el paso 1 debí poner punto en lugar de coma entre *comal* y *cuando*, y entre *bolsa* y *esto*; y coma entre *lados* y *retira*. La instrucción quedaría así: *Asa los chiles en un comal. Cuando estén asados por todos lados, retíralos del fuego y mételos en una bolsa. Esto ayudará a que la piel se ablande y sea más fácil pelarlos.*
- En el paso 3 faltó coma entre *cebolla* y la conjunción *y*. Después de esta corrección, la oración quedaría de la siguiente manera: *pica finamente el ajo y la cebolla, y el jitomate córtalo en cubos pequeños*, y mejor todavía: *y corta el jitomate en cubos pequeños.*
- En el paso 4 faltó *la* antes de *manzana*, y coma antes de la conjunción *y*. Así quedaría la oración después de las correcciones: *Pela los duraznos y la manzana; quita las semillas, y corta en cubitos.*
- En el paso 5 debí cambiar la coma por punto entre *agua* y *cuando*, y poner coma después de *hervor*. Además, faltó el objeto directo en los verbos *retira* y *escurre*. La instrucción ya con las correcciones sería de la siguiente forma: *Hierve una taza de agua. Cuando rompa el hervor, agrega las almendras. Tras unos minutos, **retíralas** del fuego, **escúrrelas** y **quítales** la cáscara. Rebánalas en finas rodajas.*
- En el paso 6 debí dejar el punto entre *aceite* y *cuando*, y coma entre *transparente* e *integra*. Para no repetir *cuando*, lo sustituí por *ya que*. Con estas correcciones debió quedar de la siguiente manera: *En una cacerola, a fuego medio, calienta tres cucharadas de aceite. Cuando esté caliente, añade el ajo y la cebolla, **ya que** la cebolla empieza a verse transparente, integra el jitomate.*
- En el paso 7 tenía que haber usado coma entre *sal* y la conjunción *y*, y entre *carne* y la conjunción *y*. También, debí haber utilizado punto en lugar de coma entre *grandes* y *cuando*, y coma, después de *cocida*. Este paso con las correcciones sería así: *Incorpora una pizca de sal, y deja cocinar hasta que el jitomate haya comenzado a soltar sus jugos.*

Añade la carne, y con un tenedor sepárala para que no queden trozos grandes. Cuando la carne esté cocida, agrega los duraznos y deja 3 minutos.

- En el paso 11 usé *asegurar*, sin la preposición *de*. Según el DPD, “con el sentido de ‘cerciorarse’, *asegurar* es intransitivo pronominal y se construye con un complemento con *de*”. Así debió quedar la oración: *asegurándote de que los extremos del chile queden visibles*.

A continuación muestro las instrucciones, como debieron ser corregidas.

Elaboración:

1. Asa los chiles en un comal. Cuando estén asados por todos lados, retíralos del fuego y mételos en una bolsa. Esto ayudará a que la piel se ablande y sea más fácil pelarlos.
2. Haz un corte del rabo a la punta y desvena con cuidado.
3. Para el relleno, pica finamente el ajo y la cebolla, y el jitomate córtalo en cubos pequeños.
4. Pela los duraznos y la manzana; quita las semillas, y corta en cubitos, todos más o menos del mismo tamaño.
5. Hierve una taza de agua. Cuando rompa el hervor, agrega las almendras. Tras unos minutos, retíralas del fuego, escúrrelas y quítales la cáscara. Rebánalas en finas rodajas.
6. En una cacerola, a fuego medio, calienta tres cucharadas de aceite. Cuando esté caliente, añade el ajo y la cebolla. Ya que la cebolla empieza a verse transparente, integra el jitomate.
7. Incorpora una pizca de sal, y deja cocinar

hasta que el jitomate haya comenzado a soltar sus jugos. Añade la carne, y con un tenedor sepárala para que no queden trozos grandes. Cuando la carne esté cocida, agrega los duraznos y deja 3 minutos.

8. Después integra la manzana, pasas y almendras, y deja por 3 minutos más.

9. Rellena los chiles con esta mezcla.

10. Licua el jerez, el azúcar, la crema y las nueces hasta obtener una preparación suave y tersa.

11. Coloca un chile en un plato extendido, báñalo con la nogada, asegurándote de que los extremos del chile queden visibles. Esparce granada sobre la nogada.

Primeras planas

Ahora muestro ejemplos de páginas diseñadas.

Revista *Puntadas artísticas*, núm. 11

Página 17



The image shows a digital recipe page for 'Lasaña' (Lasagna). The page features a large photo of a lasagna slice on a white plate with a red floral pattern. Below the photo is a text box containing the recipe details:

Lasaña

INGREDIENTES

- 1 zanahoria
- 1 papa
- 1 tomate
- 1/2 cebolla
- Agua, la necesaria
- 1/2 kilo de carne molida
- 1/2 de chicharos
- 1 paquete de pasta para lasaña
- 1/2 de kilo de queso manchego

PREPARACIÓN

1. Corta la zanahoria y papa en cubitos.
2. Muele el tomate con cebolla, agua y una pizca de sal.
3. En una olla con poco aceite caliente, vierte la salsa, una vez que empiece a sacar pequeñas burbujas agrega la carne y las verduras, deja cocer hasta que la carne esté perfectamente cocida. Reserva.
4. En un refractario dispón una capa de pasta, encima un poco de la carne con caldo, y así sucesivamente hasta que no quede nada de carne, cuidando que la última capa sea de p...
5. Encima una capa de queso manchego, mete al horno por 20 minutos o hasta que la pasta esté suave.
6. Sirve caliente, espolvorea con queso parmesano.

On the right side of the page, there is a comment box from 'RUTH jun 1' with the text: 'Poner abajo de queso manchego: Queso parmesano al gusto'. Below the comment is a text input field with the placeholder 'Agregar una respuesta...' and a 'Publicar' button.

Explicación de mis correcciones

— Añadí *Queso parmesano al gusto*.

Brochetas
de pastor

INGREDIENTES

- 4 chiles guajillo
- 1 chile ancho
- 3 cucharadas de pasta de achiote
- ½ kilo de carne de cerdo en cuadritos
- 1 taza de pija
- ¼ de kilo de cebollitas cambray
- Palitos para brochetas

PREPARACIÓN

1. ~~Cuece con poca agua los chiles guajillo y ancho en una olla. Licúa.~~
2. En la olla con el agua donde se cocieron los chiles, desbarata el achiote y vierte lo licuado.
3. ~~Marina la carne en esta salsa por 30 minutos.~~
4. Mientras, corta la pija en cubitos del tamaño de la carne y quita el rabo a las cebollitas.
5. Coloca en la brocheta un pedazo de carne, una cebollita y pija; ~~repite~~ repite el resto de los ingredientes hasta que ya no quepan en las brochetas.
6. Pon las brochetas en un asador engrasado y volteas cada 2 minutos. Durante la cocción agrega más salsa con la que se marinó la carne con una brocha de cocina. Sirve calientes.

6 Brochetas



Explicación de mis correcciones

- Puse espacio entre *ancho* y *en*.
- Bajé el 30 a la siguiente línea.
- Eliminé el 5 repetido.
- Puse espacio entre *repite* y *con*.

Comida mexicana

Chiles en nogada

Ingredientes:

- 3 chiles poblanos
- 1 taza de vino de jerez
- ¼ de taza de azúcar
- 300 ml de crema
- 1 taza de nueces de Castilla peladas
- 1 taza de granos de granada

Para el relleno:

- 1 diente de ajo
- ¼ de cebolla
- 1 jitomate
- 2 duraznos amarillos
- 1 manzana verde
- 1 taza de agua
- 100 gramos de almendras
- ¼ cucharita de sal
- ¼ de kilo de carne molida
- ¼ de taza de uva pasa

Elaboración:

1. Asa los chiles en un comal, cuando estén asados por todos lados retira del fuego y mételos en una bolsa, esto ayudará a que la piel se ablande y sea más fácil pelarlos.
2. Haz un corte del rabo a la punta y desvena con cuidado.
3. Para el relleno, pica finamente el ajo, la cebolla y el jitomate cortado en cubos pequeños.
4. Pela los duraznos y manzana; quita las semillas y corta en cubitos, todos más o menos del mismo tamaño.
5. Hiérve una taza de agua, cuando rompa el hervor agrega las almendras. Tras unos minutos, retira del fuego, escurre y quítale la cáscara. Rebánalas en finas rodajas.
6. En una cacerola, a fuego medio, calienta tres cucharadas de aceite, cuando esté caliente, añade el ajo y la cebolla, ya que la cebolla empiece a verse transparente integra el jitomate.
7. Incorpora una pizca de sal y deja cocinar hasta que el jitomate haya comenzado a soltar sus jugos. Añade la carne y con un tenedor sepárala para que no queden trozos grandes, cuando la carne esté cocida agrega los duraznos.
8. Después, integra la manzana, pasas y almendras, y deja por 3 minutos más.
9. Rellena los chiles con esta preparación suave y tersa.
10. Licúa la crema, azúcar, crema y nueces hasta obtener una preparación suave y tersa.
11. Coloca un chile en un plato extendido, báñalo con la preparación, asegurándote que los extremos del chile queden visibles. Esporace granadas sobre la nogada.

31 comentarios

RUTH jun 10
Cambiar transparente por: transparente

PÁGINA 6 5

RUTH jun 10
Cambiar dejar por deja

RUTH jun 10
Subir 3 minutos

RUTH jun 10
Recorrer la numeración

RUTH jun 10
Cambiar mezcla por preparación

PÁGINA 8 1

Explicación de mis correcciones

- Cambié *dejar* por *deja*.
- Subí *3 minutos* al paso 7.
- Recorrí la numeración.
- Corregí *mezcla* por *preparación*.

Observación

- *Dejar*. Esta corrección no la hice en los originales.

Portadas y forros

A continuación muestro correcciones en portadas y forros.

Portada de la revista *Puntadas artísticas*, núm. 12



Explicación de mis correcciones

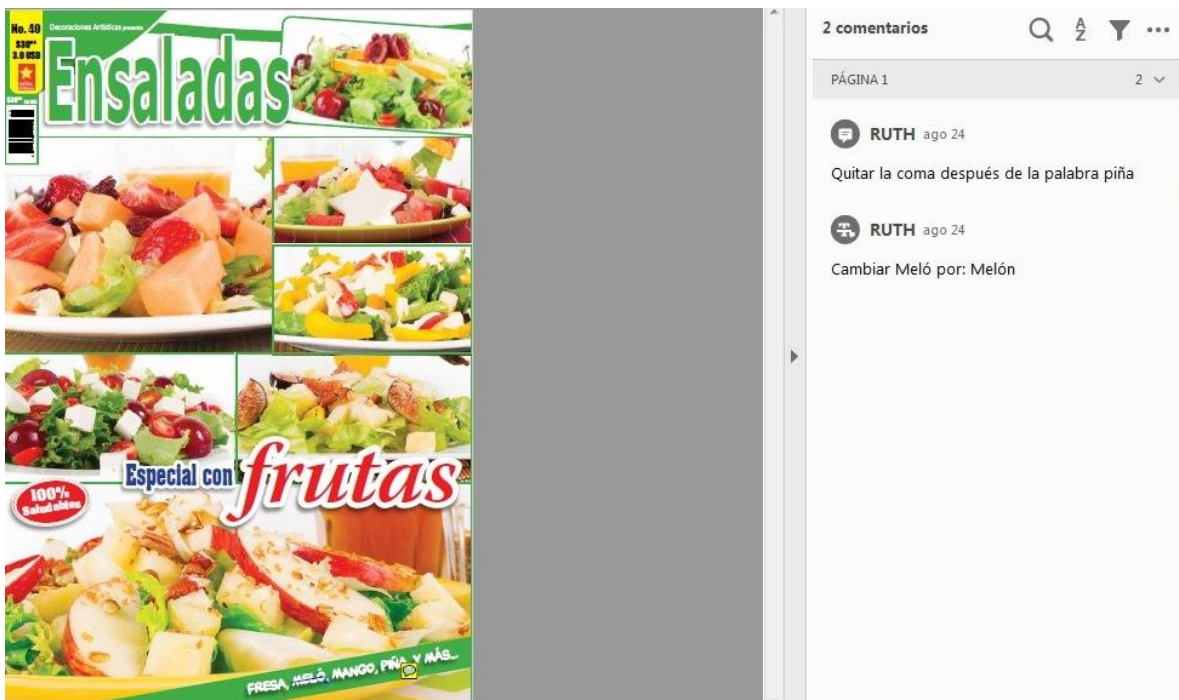
— Eliminé los puntos suspensivos.

Observaciones

- Por correo le dije al diseñador que la portada indicaba edición *número 11* en lugar de 12.
- Puntos suspensivos. Utilicé la frase *tres puntos suspensivos* para que fuera más claro para el diseñador. Me ha pasado que los diseñadores (así como

yo) desconocen el nombre o el uso correcto de los signos de puntuación, u otros términos de edición y ortografía. En una ocasión, corregí un texto utilizando los signos propios para la corrección de pruebas. Cuando el diseñador vio las marcas, me confesó que no entendía qué era lo que le pedía, y que hasta ese momento nadie las había utilizado. Así, tuve que darle de viva voz las indicaciones.

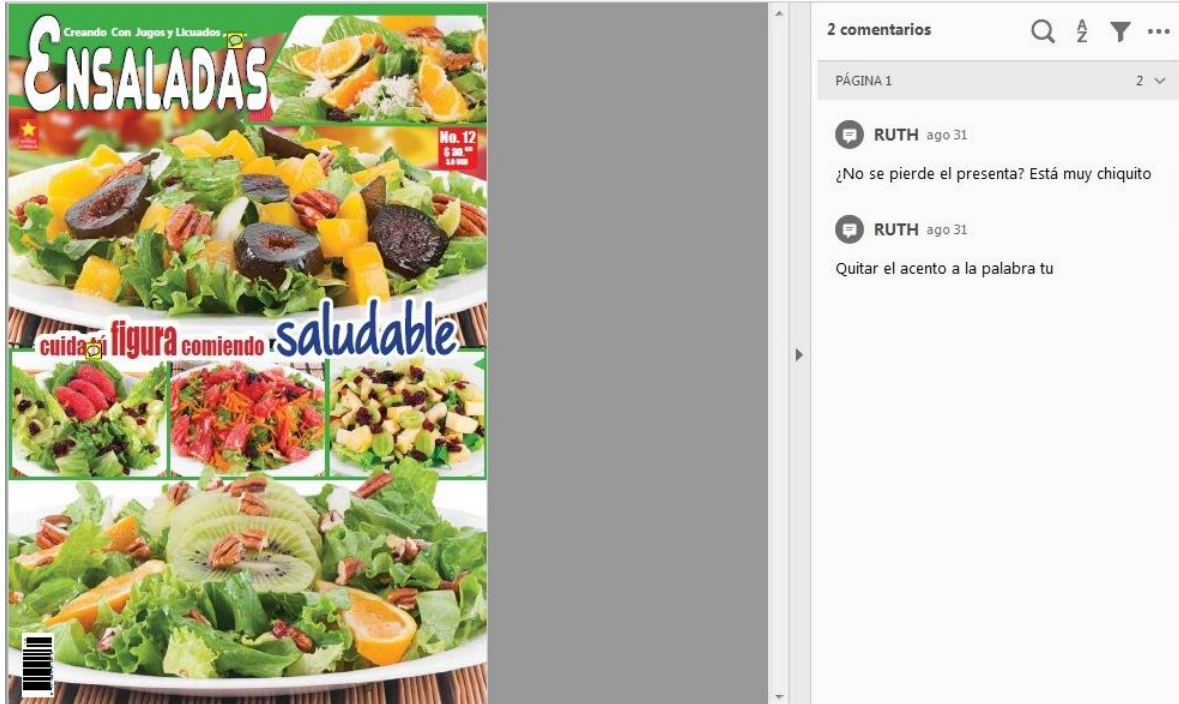
Portada de la revista *Decoraciones artísticas*, núm. 40



Explicación de mis correcciones

- Corregí la errata *meló* por *melón*.
- Quité la coma.

Portada de la revista Creando con Jugos y Licuados presenta, núm. 12



Explicación de mis correcciones

- Eliminé el acento a *tu*.
- Hice notar que parte del título no se leía bien.

Primera de forros de la revista *Manualidades en tela*, núm. 35

DIRECTORIO

DIRECTORA GENERAL
MA. VERÓNICA VEGA LEDESMA

EDITOR RESPONSABLE
GUSTAVO MARROQUÍN NAMBO

DISEÑO
JOSÉ ÁNGEL CONTRERAS SOTO

FOTOGRAFIA
GRUPO EDITORIAL ESTRELLA

CORRECCIÓN DE ECTM
A. RUTH SANTOS

MANUALIDADES
ADDY ORTEGA
ortega.addy@gmail.com
Tel. 54403730
LOURDES ÁLVAREZ

"MANUALIDADES EN TELA"
No. 28 ANIL, Escalera 2016, Revista Mensual, Doméstica, Calle Primavera No. 11 Dpto. 1 Cde. Vistas de Abasco, C.P. México, D.F. No. de Registro de Impresión: No. 02009-141- No. de Registro de Título de Derechos de Autor: No. 040011-117700-400-102 con fecha 17 de Noviembre del 2014. Registro General de Derechos de Autor, Asesorado por el Comisión Nacional de Publicaciones y Fomento Editorial, Distribuido en México por: "ESTRELLA" y "Candela" de Luchit de Tula No. 10288 con fecha 10 de Noviembre del 2004. Distribuido en: U.S. Unidos en: "Españolistas y Vocaciones de las Periódicas de México, A.C. Desacho Periodico e Impresores, S.A. de C.V. Rumbos No. 18 Local 107 Cde. Santa, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06040, México, D.F. Tel. 5533-0200. Distribución Periódica Cuauhtémoc, Distribuidora de Periódicos, Libros y Revistas S.A. de C.V. Carretera No. 285, Cde. Guadalupe, México, D.F. (Distribución México) S. R. L. C.P. 06060 Tel. 5525-9670. Impreso en: "Diaprintas Mexicanas S. A. de C. V. Calle Primavera No. 11 Cde. Vistas de Abasco, Estado de México, México, Tel. 5506-3272. Advertencia: le hacemos saber que la Editorial de no estar ni hacer responsable del título, contenido y derechos de autor de la información, fotografías e imágenes que cualquier autor de terceros, dejando a salvo la Ley de Españolistas y Vocaciones de las Periódicas de México S.C. LA EDITORIAL NO SE HACE RESPONSABLE DEL CONTENIDO DE LOS ANUNCIOS Y LAS OBRAS REALIZADAS POR LOS ANUNCIANTES. Prohibida la reproducción total o parcial sin autorización por escrito, del GRUPO EDITORIAL ESTRELLA. Prohibida la explotación de la revista en cualquier forma de internet sin el consentimiento por escrito del GRUPO EDITORIAL ESTRELLA. Quienes contravengan lo anterior se harán responsables a los efectos legales, penales y civil por derecho de autor correspondiente. All rights reserved. No part of the publication may be reproduced, or transmitted in any form or by any means, by electronic, mechanical, photocopying, recording, or any information storage and retrieval system, without permission of copyright holder Grupo Editorial ESTRELLA. Copyright ©. A. R. 2016. PRINTED AND MADE IN MEXICO. IMPRESA Y EDITADA EN MEXICO.

2 comentarios

PÁGINA 1 2

RUTH ago 11
Cambiar Corrección por: Corrección

RUTH ago 11
Cambiar H. por Hernández.

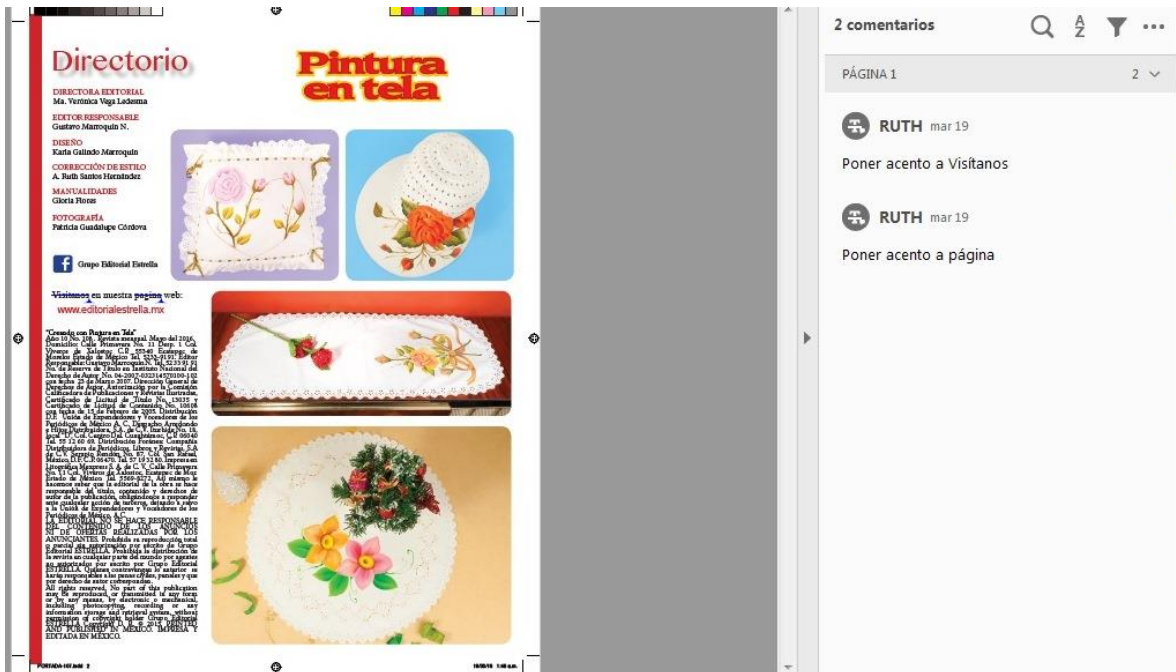
Agregar una respuesta...

Publicar

Explicación de mis correcciones

- Corregí *corrección* por *corrección*.
- Cambié la *H* por *Hernández*.

Primera de forros de la revista *Creando con pintura en tela*, núm. 108



Explicación de mis correcciones

— Puse acento a *Visítanos* y a *página*.

Segunda de forros de la revista *Trabajos con pinceles muy maravillosos* presenta, núm. 85



Explicación de mis correcciones

— Quité el acento a *Quieres*.

Tercera de forros de la revista *Manualidades en tela*, núm. 35

Recetas

Especial de **Pescados** 35

Gratis una Revista

fáciles y deliciosas

Búscala en tu puesto de revistas

RUTH ago 11 Responder X

Cambiar revcistas por revistas

Agregar una respuesta...

Publicar

Explicación de mis correcciones

— Corregí *revcistas* por *revistas*.

Editorial Vemara

En editorial Vemara, al igual que en Estrella, realizaba en pantalla todo el proceso de corrección: originales, primeras y segundas planas. También, todo lo recibía y entregaba por correo electrónico.

Corrección de originales

Receta publicada en *Con sazón de la abuela Especial*, núm. 38

Albóndigas a la jardinera

En *Texto original*, para explicar aquí lo que hice, puse en negritas lo que consideré erróneo; y en *Texto corregido*, igualmente con negritas, muestro mi corrección.

<i>Texto original</i>	<i>Texto corregido y reordenado</i>
Albóndigas a la jardinera (para diabéticos)	Albóndigas a la jardinera
Rinde 4 porciones	Rinde: 4 porciones
Grado de dificultad fácil	Grado de dificultad: fácil
Tiempo de elaboración 45 minutos	Tiempo de elaboración: 45 min
Ingredientes	Ingredientes
(Pueden comprarse preparadas en carnicería)	
150g de carne picada -ternera y cerdo, mitad y mitad	150 g de carne ternera y cerdo (mitad y mitad) picada
2 huevos.	2 huevos
2 cebollas o cebolletas.	4 cucharadas de pan rallado
4 cucharadas de pan rallado.	½ vaso de leche
½ vaso de leche.	Sal
1 diente de ajo .	Harina
Harina.	Aceite
Aceite.	
Sal.	

<p>La salsa:</p> <p>½ kilo de cebolla.</p> <p>1 zanahoria.</p> <p>2 dientes de ajo.</p> <p>1 cucharada de harina.</p> <p>1 vaso de vino blanco.</p> <p>2 tomates.</p> <p>Aceite.</p> <p>Sal.</p> <p>Guarnición jardinera:</p> <p>100 g de guisantes crudos.</p> <p>Una zanahoria en dados y cocida.</p> <p>200 g de champiñones salteados.</p>	<p>Para la salsa</p> <p>½ kg de cebolla</p> <p>1 zanahoria</p> <p>2 ajos</p> <p>2 tomates</p> <p>1 cucharada de harina</p> <p>1 vaso de vino blanco</p> <p>Aceite</p> <p>Sal</p> <p>Guarnición</p> <p>100 g de guisantes crudos</p> <p>1 zanahoria en dados y cocida</p> <p>200 g de champiñones salteados</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Explicación de mis correcciones

- Quité (*para diabéticos*).
- Puse dos puntos después de *Rinde, Grado de dificultad y Tiempo de elaboración*. Cambié *minutos* por *min*.
- Bajé una línea el título *Ingredientes*.
- Eliminé (*Pueden comprarse preparadas en carnicería*).
- Puse en orden la lista de ingredientes según su aparición en la receta.
- Quité el punto final que había en cada uno de los ingredientes.
- Puse espacio entre *150* y *g*; coloqué entre paréntesis, *mitad* y *mitad*; después del paréntesis puse *picada*, y quité el guión antes de *ternera*.
- Cambié *1 diente de ajo* por *1 ajo*.
- Añadí *Para* antes del subtítulo *la salsa*, y eliminé los dos puntos.
- Modifiqué *2 dientes de ajo* por *2 ajos*.
- Quité *jardinera* y los dos puntos.
- Cambié el artículo indefinido *una* por el adjetivo *1*.

Corrección de las instrucciones

En *Texto original*, para explicar aquí lo que hice, puse en negritas lo que consideré erróneo; y en *Texto corregido*, igualmente con negritas, muestro mi corrección.

<i>Texto original</i>	<i>Texto corregido</i>
<p>Modo de elaboración</p> <p>1- Para dedicar menos tiempo en la elaboración de esta receta podemos comprar las albóndigas ya preparadas en una carnicería. De forma que sólo tendremos que hacer la salsa. Si preferimos hacer las albóndigas en casa tomaremos la receta original.</p> <p>2- Picamos el ajo y la cebolla, mezclamos con la carne, los huevos, el pan rallado, la leche y la sal.</p> <p>3- Damos a esta masa forma de bolas con la mano, pasándolas por harina y freímos en aceite; sacamos y dejamos escurrir en papel absorbente.</p> <p>4- Para hacer la salsa troceamos toda la verdura, sazonamos y en una cazuela con un poco de aceite dejamos a fuego lento hasta que tome color.</p> <p>5- Añadimos la harina y rehogamos, después el vino y si hace falta un poco de caldo.</p> <p>6- Dejamos que se cocine de 15 a 30 minutos a fuego lento. Introducimos en la salsa las albóndigas, junto con la guarnición y cocemos el conjunto durante 5 o 6 minutos aproximadamente.</p>	<p>Modo de elaboración</p> <p>1. Pica el ajo y la cebolla, mezcla con la carne, los huevos, el pan rallado, la leche y la sal.</p> <p>2. Haz bolitas con la carne, pásalas por harina y fríe en aceite caliente; retira y deja escurrir en papel absorbente.</p> <p>3. Para la salsa trocea toda la verdura, sazona en una cazuela con un poco de aceite y deja a fuego lento hasta que tome color.</p> <p>4. Añade la harina y rehoga, vierte el vino y si hace falta un poco de caldo.</p> <p>5. Deja que se cocine de 15 a 30 minutos a fuego lento.</p> <p>6. Lleva las albóndigas con la guarnición a la salsa y cuece de 5 a 6 minutos aproximadamente.</p>

Explicación de mis correcciones

- Quité el paso 1.
- Cambié todos los verbos de indicativo a imperativo.
- Modifiqué el guión de la numeración por punto.

- Cambié *Damos a esta masa forma de bolas con la mano, pasándolas por harina* por *Haz bolitas con la carne, pásalas por harina*.
- Agregué *caliente* y modifiqué *sacamos* por *retira*.
- Quité *hacer*.
- Añadí *vierte*.
- En el paso 6 modifiqué la sintaxis.

Observaciones

En este apartado mostraré errores que no corregí en algunos pasos.

- En el paso 1 debí usar punto en lugar de coma entre *cebolla* y *mezcla*. Con la corrección, la instrucción quedaría así: *Pica el ajo y la cebolla. Mezcla con la carne, los huevos, el pan rallado, la leche y la sal*.
- En el paso 4 utilicé coma en lugar de punto y coma entre *rehoga* y *vierte*. También faltó coma después de la conjunción *y*, y entre *falta* y *un*. Ya con las correcciones quedaría de la siguiente forma: *Añade la harina y rehoga; vierte el vino y, si hace falta, un poco de caldo*.

A continuación muestro las instrucciones, como debieron ser corregidas.

Modo de elaboración

1. Pica el ajo y la cebolla. Mezcla con la carne, los huevos, el pan rallado, la leche y la sal.
2. Haz bolitas con la carne, pásalas por harina y fríe en aceite caliente; retira y deja escurrir en papel absorbente.
3. Para la salsa trocea toda la verdura, sazona en una cazuela con un poco de aceite y deja a fuego lento hasta que tome color.
4. Añade la harina y rehoga; vierte el vino y, si hace falta, un poco de caldo.
5. Deja que se cocine de 15 a 30 minutos a fuego lento.
6. Lleva las albóndigas con la guarnición a la salsa y cuece de 5 a 6 minutos aproximadamente.

Receta publicada en *Con sazón de la abuela*, núm. 49

Fajitas de pollo estilo del chef

En *Texto original*, para explicar aquí lo que hice, puse en negritas lo que consideré erróneo; y en *Texto corregido*, igualmente con negritas, muestro mi corrección.

<i>Texto original</i>	<i>Texto corregido y reordenado</i>
Fajitas de Pollo estilo el chef	Fajitas de pollo estilo el chef
Rinde 2 tacos	Rinde: 2 tacos
Grado de dificultad fácil	Grado de dificultad: fácil
Tiempo de elaboración 30 minutos	Tiempo de elaboración: 30 min
Ingredientes:	Ingredientes
4 Tortillas de harina	Aceite de oliva virgen
Pechuga de pollo, unos 250 gramos	1 cebolla mediana
Una cebolla mediana	1 pimiento rojo troceados
Un pimiento rojo	1 pimiento verde troceados
Un pimiento verde	1 pimiento amarillo troceados
Un pimiento amarillo	1 chile o una cayena o un poco de salsa
Dos dientes de ajo	tabasco
Tomate triturado, medio vaso	2 ajos en láminas
Un chile o una cayena o un poco de Tabasco	250 g de pechuga de pollo en tiras
Vino blanco, medio vasito	½ vasito de vino blanco
Sal	½ vaso de tomate triturado
Pimienta negra molida	4 tortillas de harina
Aceite de oliva virgen	Sal
	Pimienta negra molida

Explicación de mis correcciones

- Puse en minúsculas las palabras *pollo*, *pechuga*, *tabasco* y *tortillas*.
- Coloqué dos puntos detrás de *Rinde*, *Grado de dificultad* y *Tiempo de elaboración*.
- Cambié *minutos* por *min*.
- Bajé una línea el título *Ingredientes* y quité los dos puntos.
- Puse en orden la lista de ingredientes según su aparición en la receta.

- Modifiqué *Pechuga de pollo, 250 gramos* por *250 gramos de pechuga de pollo en tiras; Tomate triturado, medio vaso* por *½ vaso de tomate triturado, y Vino blanco, medio vasito* por *½ vasito de vino blanco*.
- Pasé de letra a número los adjetivos *un, una* y *dos*.
- Añadí troceados, *tiras* y *salsa*.
- Cambié *dos dientes de ajo* por *2 ajos en láminas*.

Observaciones

En este apartado mostraré errores que no corregí en algunos pasos.

- No corregí el título. Debió ser *Fajitas de pollo **al** estilo **del** chef*, o *Fajitas de pollo estilo chef*, o *Fajitas de pollo **del** chef*.
- Agregué *troceados* en plural debiendo ser en singular.

Corrección de las instrucciones

En *Texto original*, para explicar aquí lo que hice, puse en negritas lo que consideré erróneo; y en *Texto corregido*, igualmente con negritas, muestro mi corrección.

<i>Texto original</i>	<i>Texto corregido</i>
<p>Modo de Preparación:</p> <p>1- Ponemos una sartén de buen tamaño con aceite de oliva virgen a calentar a fuego medio, y ponemos a rehogar la cebolla y los pimientos troceados, añadiendo sal por encima para ayudar a que se pochen bien. Agregamos un chile picado o bien un par de cayenas o unas gotitas de Tabasco al gusto, para dar un toque de picante a la mezcla. Removemos de vez en cuando y esperamos que los ingredientes se doren bien y queden tiernos, y añadimos los ajos laminados y las tiras de pollo</p>	<p>Modo de elaboración</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Calienta el aceite en un sartén de buen tamaño con aceite de oliva virgen a fuego medio y rehoga la cebolla y los pimientos, añade sal. 2. Agrega un chile picado o las cayenas o unas gotitas de salsa, remueve de vez en cuando y deja que los ingredientes se doren bien y queden tiernos. 3. Incorpora los ajos y el pollo, salpimenta y saltea unos minutos. 4. En ese momento vierte el vino blanco y sube el calor para que se evapore el alcohol y deja a fuego suave. 5. Integra el tomate triturado, retira las

<p>salpimentadas, para saltearlo durante unos minutos por todos lados, para que el pollo se dore bien, sin llegar a quemarse.</p> <p>2- En ese momento añadimos el vino blanco a la sartén y damos un golpe de calor intenso para que se evapore el alcohol, tras lo cual volvemos a dejar a fuego suave y añadimos el tomate triturado, y si hemos agregado cayenas, las sacamos entonces. Mantenemos a la misma intensidad para que se cocine bien el tomate durante unos 5-6 minutos aproximadamente, para acabar de hacer el relleno de la fajitas. Mientras tanto calentamos las tortillas que serviremos en la mesa, junto con el relleno que hemos preparado, que serviremos en un recipiente adecuado, y si quieres añadir algún tipo de salsa en otro bol, para que cada comensal se monte las fajitas a su gusto, siempre en caliente sin dejar que se enfríe el relleno.</p>	<p>cayenas y cocina durante 5 a 6 minutos.</p> <p>6. Calienta las tortillas y sírvelas junto con el relleno.</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Explicación de mis correcciones

- Convertí los pasos 1 y 2 en seis, y cambié la sintaxis.
- Modifiqué el guión de la numeración por punto.
- Cambié el título *Modo de Preparación* con dos puntos en *Modo de elaboración* sin dos puntos.
- Modifiqué los verbos de indicativo por imperativo.
- Cambié *una sartén* por *un sartén*.
- Cambié *añadimos* por *Incorpora*; *salpimentadas* por *salpimienta*; *saltearlo* por *saltea*; *añadimos* por *vierte*; *esperamos* por *deja*; *damos* por *sube*; *añadimos* por *integra*, y *sacamos* por *retira*.

— Eliminé los verbos *Ponemos, Mantenemos y hemos agregado*.

Observaciones

En este apartado mostraré errores que no corregí en algunos pasos.

- En el paso 1 cambié *una sartén* por *un sartén*. Como lo dije en el apartado de *Vocablos ambiguos*, opté por usar *sartén* en masculino por ser el más utilizado en el ambiente gastronómico. Faltó coma entre *medio* y la conjunción *y*. Con la corrección quedaría de la siguiente forma: *Calienta el aceite en **un sartén** de buen tamaño con aceite de oliva virgen a fuego medio, y rehoga la cebolla y los pimientos. Añade sal.*
- En el paso 4 faltó coma entre *alcohol* y la conjunción *y*. Ya con las correcciones quedaría de esta manera: *sube el calor para que se evapore el alcohol, y deja a fuego suave.*

A continuación muestro la receta como debió haber sido corregida.

Fajitas de pollo al estilo del chef

Rinde: 2 tacos

Grado de dificultad: fácil

Tiempo de elaboración: 30 min

Ingredientes

Aceite de oliva virgen

1 cebolla mediana

1 pimiento rojo troceado

1 pimiento verde troceado

1 pimiento amarillo troceado

1 chile o una cayena o un poco de salsa
tabasco

2 ajos en láminas

250 g de pechuga de pollo en tiras

½ vasito de vino blanco

½ vaso de tomate triturado

4 tortillas de harina

Sal

Pimienta negra molida

Modo de elaboración

1. Calienta el aceite en un sartén de buen tamaño con aceite de oliva virgen a fuego medio, y rehoga la cebolla y los pimientos. Añade sal.
2. Agrega un chile picado o las cayenas o unas gotitas de salsa, remueve de vez en cuando y deja que los ingredientes se doren bien y queden tiernos.
3. Incorpora los ajos y el pollo, salpimienta y saltea unos minutos.
4. En ese momento vierte el vino blanco y sube el calor para que se evapore el alcohol, y deja a fuego suave.
5. Integra el tomate triturado, retira las cayenas y cocina durante 5 a 6 minutos.
6. Calienta las tortillas y sírvelas junto con el relleno.

Receta publicada en *Con sazón de la abuela*, núm. 35

Cebollas rellenas

En *Texto original*, para explicar aquí lo que hice, puse en negritas lo que consideré erróneo; y en *Texto corregido*, igualmente con negritas, muestro mi corrección.

<i>Texto original</i>	<i>Texto corregido y reordenado</i>
Cebollas rellenas	Cebollas rellenas
Rinde 4 porciones	Rinde: 4 porciones
Grado de dificultad fácil	Grado de dificultad: fácil
Tiempo de elaboración 45 minutos	Tiempo de elaboración: 45 min
Ingredientes:	Ingredientes
4 cebollas grandes	4 cebollas grandes
300 gr. de carne picada	1 ajo
1 pimiento verde	1 pimiento verde
1 diente de ajo	1 tomate
1 tomate	300 g de carne picada
1 vaso pequeño de nata líquida	1 vaso pequeño de nata líquida
50 gr. de queso rallado	50 g de queso rallado
Agua	Agua
Aceite virgen extra Hojiblanca	Aceite virgen extra
Sal	Sal
Pimienta	Pimienta
Perejil	Perejil

Explicación de mis correcciones

- Puse dos puntos después de *Rinde*, *Grado de dificultad* y *Tiempo de elaboración*.
- Cambié *minutos* por *min*.
- Bajé una línea el título *Ingredientes* y le quité los dos puntos.
- Corregí el símbolo de gramos.
- Puse en orden la lista de ingredientes según su aparición en la receta.
- Eliminé *Hojiblanca*.

Observaciones

En este apartado mostraré un error que cometí al momento de corregir.

- En el texto original se enlista *Aceite virgen extra Hojiblanca*. En su momento encontré que *Hojiblanca* era el nombre de una marca. Por ese motivo la quité. Dejé *virgen extra* porque no creí necesario hacer el cambio a *extra virgen*, aunque debí hacerlo para unificar criterios.

Ahora que vuelvo a buscar información, encontré que *hojiblanca* es una de las cuatro variedades de aceituna de donde se extrae el aceite de oliva; también, que no hay diferencia alguna entre *virgen extra* y *extra virgen*. Hasta el momento no he encontrado por qué en México se nombra *extra virgen*, y en España *aceite de oliva virgen extra* o *AOVE*.

Corrección de las instrucciones

En *Texto original*, para explicar aquí lo que hice, puse en negritas lo que consideré erróneo; y en *Texto corregido*, igualmente con negritas, muestro mi corrección.

<i>Texto original</i>	<i>Texto corregido</i>
Modo de Elaboración :	Modo de elaboración
1- Cuece las cebollas con piel (para que no se abran) en una cazuela con agua durante 5 minutos. Retíralas y colócalas en la placa del horno. Introdúcelas en el horno a 200° C durante 20 minutos.	1. Cuece las cebollas con piel (para que no se abran) en una cazuela con agua durante 5 minutos. Retíralas y colócalas en la placa del horno. Introdúcelas en el horno a 200 °C durante 20 minutos.
2- Pica el ajo, el pimiento y los tomates. Rehoga brevemente el ajo y el pimiento en una sartén con aceite. Cuando vaya tomando color, agrega el tomate. Cocina brevemente e incorpora la carne salpimentada, mezcla y vierte el vaso de nata líquida. Deja reducir durante 4-5 minutos.	2. Pica el ajo, el pimiento y los tomates, rehoga brevemente el ajo y el pimiento en un sartén con aceite caliente. Cuando empiece a tomar color, añade el tomate.
3- Retíralas las cebollas del horno, péralas, corta la base y la parte superior y vacíalas.	3. Cocina unos minutos, incorpora la carne salpimentada, mezcla y vierte la nata líquida; deja reducir de 4 a 5 minutos.
	4. Retira las cebollas del horno, péralas, corta la base y la parte superior y vacíalas.
	5. Envuélvelas con el tocino, rellénalas e introduce nuevamente en el horno a 215 °C

<p>Envuélvelas con la tocineta y rellénalas. Introduce nuevamente en el horno a 215°C durante 5 minutos.</p> <p>4- Espolvorea con el queso rallado y gratina durante un par de minutos. Sirve las cebollas en una fuente. Pica el perejil y espolvoréalas.</p>	<p>durante 5 minutos.</p> <p>6. Espolvorea con el queso rallado y gratina durante un par de minutos.</p> <p>7. Sirve las cebollas en una fuente con perejil espolvoreado.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Explicación de mis correcciones

- Puse en minúsculas *elaboración* y quité los dos puntos.
- En la numeración cambié el guión por punto.
- Coloqué el signo de grado (°) sin espacio delante de C.
- Convertí el paso 2 en los incisos 2 y 3, y modifiqué la sintaxis.
- Corregí *Retíralas* por *Retira*.
- Dividí el paso 3 en los incisos 4 y 5, y cambié la sintaxis.
- Cambié *la tocineta* por *el tocino*.
- El paso 4 lo convertí en los incisos 6 y 7, y modifiqué la sintaxis.

Observaciones

En este apartado muestro errores que no corregí en algunos pasos.

- En el paso 2 no había motivo para cambiar la coma entre *tomates* y *rehoga*. En el texto original había punto, y era correcto.
- En el paso 3 faltó coma entre *mezcla* y la conjunción *y*.
- En el paso 4 no puse coma entre *superior* y la conjunción *y*.

A continuación muestro la receta como debió haber sido corregida.

Cebollas rellenas

Rinde: 4 porciones

Grado de dificultad: fácil

Tiempo de elaboración: 45 min

Ingredientes

4 cebollas grandes

1 ajo

1 pimiento verde

1 tomate

300 g de carne picada

1 vaso pequeño de nata líquida

50 g de queso rallado

Agua

Aceite extra virgen

Sal

Pimienta

Perejil

Modo de elaboración

1. Cuece las cebollas con piel (para que no se abran) en una cazuela con agua durante 5 minutos. Retíralas y colócalas en la placa del horno. Introdúcelas en el horno a 200 °C durante 20 minutos.
2. Pica el ajo, el pimiento y los tomates. Rehoga brevemente el ajo y el pimiento en un sartén con aceite caliente. Cuando empiece a tomar color, añade el tomate.
3. Cocina unos minutos, incorpora la carne salpimentada, mezcla, y vierte la nata líquida; deja reducir de 4 a 5 minutos.
4. Retira las cebollas del horno, péralas, corta la base y la parte superior, y vacíalas.
5. Envuélvelas con el tocino, rellénalas e

introduce nuevamente en el horno a 215 °C durante 5 minutos.

6. Espolvorea con el queso rallado y gratina durante un par de minutos.

7. Sirve las cebollas en una fuente con perejil espolvoreado.

Primeras planas

A continuación muestro ejemplos de correcciones en páginas diseñadas.

Revista *Con sazón de la abuela Especial*, núm. 38.

Página 2

The image shows a digital magazine page with two recipes. The left recipe is 'Albóndigas a la jardinera' and the right is 'cremoso con mermelada de fresa y uvas'. The page includes images of the dishes, ingredient lists, and nutritional information. A comment box on the right shows corrections made by a user named RUTH on Feb 21.

Albóndigas a la jardinera

Ingredientes:

- 1 kg
- 2 cebollas o cocos
- 100 g de queso
- 100 g de queso
- 1 zanahoria
- 2 ajos
- 2 tomates

Modo de elaboración:

1. Pica el ajo y la cebolla, mézclalo con la carne, los huevos, el pan rallado, la leche y la sal.
2. Haz bolitas con la carne, pásalas por harina y fríe en aceite caliente; retira y deja escurrir en papel absorbente.
3. Para la salsa trocea toda la verdura, sazónala en una cazuela con un poco de aceite y déjala...

Comentario dietético:

Esta receta es típica de la cocina española y está recomendada para todas las edades. El arroz en porciones de buena calidad, algunas variedades del grano B como B2, y mermelada como el higo.

Por su elevado contenido calórico, se recomendamos consumirlo de forma eventual.

cremoso con mermelada de fresa y uvas

Ingredientes:

- 1 manzana golden
- 200 g de queso cremoso bajo en grasa
- 4 claras de huevo
- Mermelada de fresa light, sin azúcar y sin frutos
- 3 a 4 cucharaditas de edulcorante sin calorías
- 8 uvas tintas
- Una hoja de menta

Modo de elaboración:

1. Pica la manzana, córtala en trocitos y mézclala con el queso hasta formar una crema homogénea.
2. Bate las claras a punto de nieve.
3. Poco a poco, incorpora la crema de queso y mézclala con las claras a punto de nieve con un cucharón de madera.
4. En cada cope coloca una base de mermelada y encima reparte la mousse de queso.

Información Nutricional:

Información Nutricional	
Energía (Kcal.)	204
Grasa (g)	13,2
Hidratación de carbono (g)	16,8
Proteína (g)	4,8
Almidón (g)	2,2
Almidón resistente (g)	0,6
Fibra (g)	1,4
Carbohidrato (g)	1,7
Sodio (mg)	28
Almidón resistente sin azúcar y sin frutos	204,6

66 comentarios

PÁGINA 1 5

RUTH feb 21
Revisar los espacios, hay líneas muy apretadas

RUTH feb 21
Quitar: o cebolletas

RUTH feb 21
Unificar la tipografía de Guarnición, es subtítulo

RUTH feb 21
Poner de entre carne y ternera

RUTH feb 21
Quitar kg de

PÁGINA 2 3

Explicación de mis correcciones

- Qité *o cebolletas*.
- Unifiqué la tipografía del subtítulo *Guarnición*.
- Añadí *de* entre *carne* y *ternera*.
- Eliminé *kg de*.
- Corregí los espacios dentro del texto.

14 / 16 | 45% | 55 comentarios

PÁGINA 14 | 6

RUTH feb 3
Revisar los espacios, hay líneas muy apretadas

RUTH feb 3
Cambiar troceados por: troceado

RUTH feb 2
Cambiar el por del

RUTH feb 3
Cambiar troceados por: troceado

RUTH feb 3
Cambiar troceados por: troceado

RUTH feb 3
Cambiar durante por: de

Explicación de mis correcciones

- Corregí los espacios dentro del texto.
- Cambié *troceados* por *troceado*.
- Modifiqué *el por del* en el título.
- Cambié *durante* por *de*.

Observación

- Al título sólo le cambié *el por del*, no agregué *al* para que se leyera: *Fajitas de pollo al estilo del chef*.

The image shows a digital recipe page for "Verduras con huevo al estilo campesino". The recipe includes a list of ingredients and a preparation method. On the right side, there is a comment section with several comments from a user named RUTH, each followed by a list of corrections. The corrections include: "Cambiar *tiernas* por: *tiernos*", "Añadir de entre *chorro* y *aceite*", "Añadir de entre *taza* y *calabaza*", "Añadir de entre *hojas* y *laurel*", and "Cambiar 16 onzas por 1/2 L de".

Verduras con huevo al estilo campesino

Kinda: 6 porciones
Grado de dificultad: Fácil
Tiempo de elaboración: 45 min

Ingredientes

- 4 papas medianas
- 3 zanahorias grandes
- 1 chorrito de aceite de oliva
- 1 taza de pico de gallo (con poco limón)
- 1 ajo
- 1 pimiento morrón en juliana
- 1 taza de calabaza en trozos
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de tomillo
- 40 onzas de caldo de pollo líquido
- Sal
- Huevos de codorniz o gallina

Modo de elaboración

1. Enjuaga y pela las papas y la zanahoria, corta en trozos medianos. Reserva.
2. En una olla caliente el aceite de oliva, saltea el pico de gallo, el ajo, pimiento por 2 minutos aproximadamente.
3. Añade la zanahoria, después de 1 minuto, agrega las papas, la calabaza, hoja de laurel, tomillo, caldo de pollo y agua hasta cubrir los vegetales. Cuece 25 minutos o hasta que ablande.
4. Sirve con los huevos cocidos a la plancha.

Explicación de mis correcciones

- Cambié *tiernas* por *tiernos*.
- Bajé *julia-* a la siguiente línea.
- Añadí la preposición *de* entre *chorro* y *aceite*; *taza* y *calabaza*, y *hojas* y *laurel*.
- Modifiqué 16 onzas por $\frac{1}{2}$ L de.
- Corregí los espacios entre *minutos* y *aproximadamente*; 3. y *Añade*, y 4. y *Sirve*.

Cebollas rellenas
Rinde: 4 porciones
Grado de dificultad: Fácil
Tiempo de elaboración: 25 min + 15 min de horneado

Ingredientes

- 4 cebollas grandes
- 1 ajo
- 1 pimiento verde
- 1 tomate
- 300 g de carne picada
- 1 vaso pequeño de nata líquida
- 80 g de queso rallado
- Agua
- Aceite virgen extra
- Sal
- Pimentón
- Perejil

Modo de elaboración

1. Cuece las cebollas con piel (para que no se abran) en una cazuela con agua durante 6 minutos. Escúrrelas y ponélas en la placa del horno. Introdúcelas en el horno a 200°C durante 20 minutos.
2. Pica el ajo, el pimiento y los tomates, trágalo brevemente al ajo y el pimiento en un sartén con aceite caliente. Cuando empiece a tomar color, añádele el tomate.
3. Cocina unos minutos, incorpora la carne salpimentada, mézclala y vierte la nata líquida, déjala reducir de 4 a 6 minutos.
4. Rellena las cebollas del horno, pásalas, corta la nata y la parte superior y véstelas.
5. Envuélvelas con el queso (rállaselas) y pásalas nuevamente al horno a 210°C durante 8 minutos.
6. Espolvoreaslas con el queso rallado y grásalas brevemente sin pararse.
7. Sirve las cebollas en una tartera con perejil espolvoreado.

Berenjenas rellenas de verduras
Rinde: 3 porciones
Grado de dificultad: Fácil
Tiempo de elaboración: 25 min + 15 min de horneado

Ingredientes

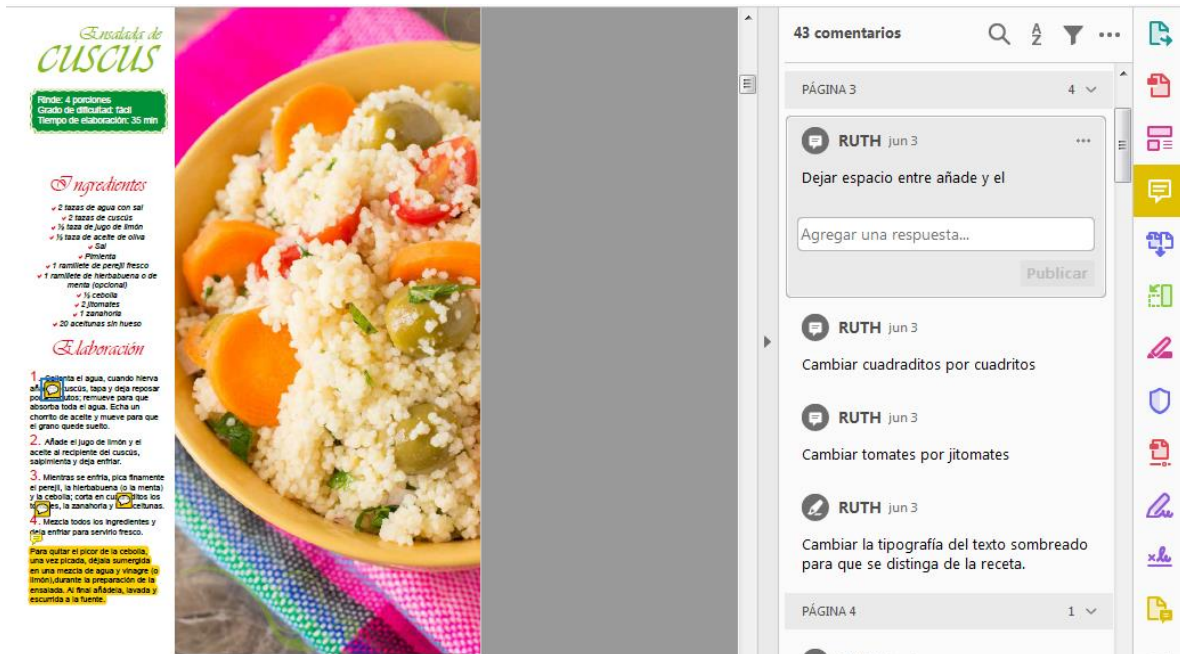
- 3 berenjenas un poco grandes
- 2 ó 3 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cebolla
- 1 pimiento rojo
- 1 pimiento verde
- 2 tomates maduros
- 1/2 vaso de agua
- Sal
- Pimentón
- 1 ajo apicazado

Modo de elaboración

1. Limpia las berenjenas, córtalas por la mitad y mézclalas en agua con sal.
2. Luego, caliéntalo el aceite de oliva en un sartén.
3. Corta la cebolla en cuartos y estrúctalo en el aceite a fuego lento.
4. Lava y corta en trozos pequeños los pimientos y los tomates.
5. Cuando la cebolla esté casi transparente, añádele el resto de verduras y continúa cocinándolo a fuego lento hasta que el tomate se deshaga, removiendo de vez en cuando.
6. Escúrre las berenjenas y sécalas el interior con un cuchillo.
7. Cuando veas que el tomate se ha deshucado, véstelas (agua, sal, pimiento y el ajo, y espera a que comience a hervir).
8. Corta el relleno de las berenjenas en trozos pequeños y resérvalo.
9. Combina el interior de la berenjena al resto de verduras y cocina a fuego medio hasta que la berenjena esté blanda.
10. Rellena las berenjenas, cócalas en una bandeja de horno ligeramente engrasada y hornéalas a 200°C durante 16 minutos aproximadamente.

Explicación de mis correcciones

- Cambié *tomate* por *jitomate* en la lista de ingredientes.
- Quité *50 g de queso rallado*.
- Corregí el espacio entre el número 1 y el texto del primer paso.
- Modifiqué *los tomates* por *el jitomate* en el paso 2.
- Eliminé los enunciados *Envuélvelas con el tocino, rellénalas e*, y la frase *con el perejil espolvoreado*.
- Puse *introduce* con mayúscula.
- Quité el paso 6, y recorrí la numeración.



Explicación de mis correcciones

- Corregí el espacio entre las palabras *añade* y *el*.
- Cambié *cuadrados* por *cuadritos*.
- Modifiqué *tomates* por *jitomates*.
- Corregí la tipografía de esta instrucción: *Para quitar el picor de la cebolla, una vez picada, déjala sumergida en una mezcla de agua y vinagre (o limón), durante la preparación de la ensalada. Al final, añádela lavada y escurrida a la fuente.*

Observación

- Cambié *cuadrados* por *cuadritos*, pues ésta era la forma más utilizada.

Segundas planas

Revista *Con sazón de la abuela Especial*, núm. 38

Página 2

The image shows a screenshot of a recipe page for "Albóndigas a la jardinera". The recipe includes a list of ingredients, a list of steps, and a comment box. The comment box is open, showing the text "Dejar espacio entre cuece y de" and a "Publicar" button. The recipe text is as follows:

Albóndigas a la jardinera

Ingredientes:

- 1 kg.
- 2 cebollas
- 150 g de carne de ternera y cerdo (cortada y cortada) picada
- 2 huevos
- 4 cucharadas de pan rallado
- Sal
- Harina
- Aceite

Para la salsa:

- 1 cebolla
- 2 ajos
- 2 tomates

Modo de elaboración:

1. Pica el ajo y la cebolla, mézclala con la carne, los huevos, el pan rallado, la harina y la sal.
2. Haz bolitas con la carne, pásalas por harina y líbrala en aceite caliente, véstela y déjala cocer en papel absorbente.
3. Para la salsa trunca toda la verdura, sazona en una cacerola con un poco de aceite y véstela. Rega tanto hasta que tome color.
4. Añade la harina y rehoga, vierte el vino y déjalo cocer un poco de más.
5. Déja que se cocine de 15 a 20 minutos a fuego lento.
6. Llévate las albóndigas con la guarnición a la salsa y véstela 6 minutos aproximadamente.

Comentarios dietéticos:

Este receta es típica de la cocina española y está recomendada para todas las edades. Es una preparación de buena calidad, algunos alimentos del grupo de carne (52), y verduras como el huevo.

Por su elevado contenido calórico, no recomendamos consumirlo de forma excesiva.

Comentario:

RUTH feb 23 Responder X

Dejar espacio entre cuece y de

Publicar

Explicación de mis correcciones

— Corregí el espacio entre las palabras *cuece* y *de*.

Verduras con huevo al estilo campesina

Rinde: 6 porciones
Grado de dificultad: Fácil
Tiempo de elaboración: 45 min

Ingredientes

- 4 papas medianas
- 3 zanahorias grandes
- 1 chorro de aceite de oliva
- 1 taza de pico de gallo (con poco limón)
- 1 ajo
- 1 pimiento morrón en juliana
- 1 taza de calabaza en trozos
- 2 hojas de laurel
- 1 cucharadita de tomillo
- 4½ litro de caldo de pollo líquido
- Sal
- Huevos de codorniz o gallina

Meda de elaboración

1. Enjuaga y pela las papas y la zanahoria, corta en trozos medianos. Reserva.
2. En una olla caliente el aceite de oliva, saltea el pico de gallo, el ajo, pimiento por 2 minutos aproximadamente.
3. Añade la zanahoria, después de 1 minuto, integra las papas, la calabaza, hoja de laurel, tomillo, caldo de pollo y agua hasta cubrir los vegetales. Cuece 25 minutos o hasta que ablande.
4. Sirve con los huevos cocidos a la plancha.

22 comentarios

PÁGINA 4 3

RUTH ene 3
Cambiar litro por L y unificar la fracción 1/2

RUTH ene 3
Quitar el cuadro

RUTH ene 3

Explicación de mis correcciones

- Cambié *litro* por *L*.
- Eliminé el cuadro.
- Quité la frase *a la plancha*.
- Corregí la tipografía de la fracción $\frac{1}{2}$.

Ensalada de
CUSCUS

Rinde: 4 porciones
Grado de dificultad: fácil
Tiempo de elaboración: 35 min

Ingredientes

- ✓ 2 tazas de agua con sal
- ✓ 2 tazas de cuscús
- ✓ ½ taza de jugo de limón
- ✓ ½ taza de aceite de oliva
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta
- ✓ 1 ramillete de perejil fresco
- ✓ 1 ramillete de hierbabuena o de menta (opcional)
- ✓ ½ cebolla
- ✓ 2 tomates
- ✓ 1 zanahoria
- ✓ 20 aceitunas sin hueso

Elaboración

1. Calienta el agua, cuando hierva añade el cuscús, tapa y deja reposar por 4 minutos; remueve para que absorba toda el agua. Echa un chorrito de aceite y mueve para que el grano quede suelto.
2. Añade el jugo de limón y el aceite al recipiente del cuscús, salpimienta y deja enfriar.
3. Mientras se enfría, pica finamente el perejil, la hierbabuena (o la menta) y la cebolla; corta en cuadritos los tomates, la zanahoria y las aceitunas.
4. Mezcla todos los ingredientes y deja enfriar para servirlo fresco.

Para quitar el picor de la cebolla, una vez picada, déjala sumergida en una mezcla de agua y vinagre (o limón) durante la preparación de la ensalada. Al final añadela, lavada y escurrida a la fuente.



4

Aquí muestro que la página, en este paso, ya no tiene correcciones.

El Diccionario de lengua española (DLE) y otros diccionarios

Una de las principales herramientas del corrector es el diccionario. Hay que consultarlo de manera constante para verificar si una palabra está bien escrita, o para conocer el significado de otra que vemos por primera vez en un texto. Así, al diccionario que primero recurrimos es el DLE de la Real Academia Española por ser el que nos rige. Pero no siempre están registradas las palabras que buscamos, tenemos que hacer nuestra búsqueda en otros diccionarios, como el que ofrecía, hasta hace un tiempo, el periódico español *El Mundo* en su sitio de internet. La situación se complica cuando las palabras pertenecen a un tema en específico, es decir, no son parte del vocabulario general; entonces, ahí tenemos que utilizar diccionarios especializados. Por ejemplo, *desglasar* significa disolver con vino o consumé los jugos de la cocción para hacer una salsa; por supuesto, no está registrada en el DLE. Pongo este ejemplo porque cada vez que la veía, tenía que asegurarme de que estuviera bien escrita, pues siempre venía de diferentes formas: *desglasar*, *deglasar*, *declarar*.

En el caso de la gastronomía, principalmente la mexicana, también hay que usar diccionarios de mexicanismos, pues se dan palabras como *achiote* en la que el DLE sólo dice que es náhuatl, dónde se utiliza, y, entiendo yo, que se saca de una planta que se llama *bija*. Naturalmente en este trabajo siempre consulto diccionarios de otras lenguas o páginas electrónicas y libros o revistas especializados, en este caso, de gastronomía, para tener una idea más clara y completa sobre el tema. En el tiempo que llevo revisando textos gastronómicos, utilizo el DLE, el *Diccionario de mexicanismos*, *El pequeño Larousse Gastronomique en español*, *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*, y los electrónicos *Gastronomía & Cía.*, *Merriam-Webster* y *Oxford*.

La gramática y la lengua usual

La *Gramática de la lengua castellana* (1771), compuesta por la Real Academia Española, exhibía como obligación del “Señor” (sin duda, el rey) poner la lengua castellana “con su estudio en el alto punto de perfección a que puede llegar”. Sin embargo, consciente de que ese objetivo es propio de “oradores, poetas, historiadores y otros ingenios”, la Academia pretendía que su *Gramática* alcanzara otro objetivo más realista: “instruir a la juventud en los principios de su lengua, para que hablándola con propiedad y corrección, se prepare a usarla con dignidad y elocuencia” (pp. prels.).

La *Nueva gramática de la lengua española* (2009), más precisa, “plantea describir las construcciones gramaticales propias del español general, así como reflejar adecuadamente las variantes fónicas, morfológicas y sintácticas; ofrecer recomendaciones de carácter normativo, y ser obra de referencia para el conocimiento y la enseñanza de la lengua española” (<https://www.rae.es/obras-academicas/gramatica/nueva-gramatica/nueva-gramatica-morfologia-y-sintaxis>). Y como “no es posible presentar el español de un país o de una comunidad como modelo panhispánico de lengua”, “tiene, por el contrario, más sentido describir pormenorizadamente las numerosas estructuras que son compartidas por la mayor parte de los hispanohablantes, precisando su forma, su significado y su estimación social, y mostrar separadas las opciones particulares que pueden proceder de alguna variante, sea del español americano o del europeo. Cuando estas opciones resultan comunes, y hasta ejemplares, en áreas lingüísticas específicas, deben ser descritas como tales. Obrar de este modo no solo no pone en peligro la unidad del español, sino que contribuye más bien a fortalecerla, y ayuda a comprender su distribución geográfica de forma más cabal” (NGLE, p. XLII).

De hecho, en mi trabajo debo recordar constantemente que la lengua se va enriqueciendo con neologismos, palabras de lenguas indígenas, regionalismos, o extranjerismos que insensiblemente se adaptan y adoptan en el español. Por

ejemplo, en México asociamos *mazorca* en primera instancia con el maíz, a pesar de su origen árabe y el significado plural que registra el DLE: a) porción de lino o lana ya hilada y recogida del huso; b) fruto en espiga densa, con granos muy juntos, de ciertas plantas gramíneas, como el maíz; c) baya del cacao; d) entre los herreros, labor que tienen los balaustres de algunos balcones en la mitad, por donde son más gruesos, y desde allí van adelgazando hasta los extremos; y, en Guatemala, grupo de personas íntimamente relacionadas.

Podemos, pues, encontrar que una misma palabra puede tener significado distinto de una región a otra; por ejemplo, *choclo*, según el DLE, es, general, sinónimo de *chanclo*; pero en Argentina, Bolivia, Chile, Colombia, Ecuador, Paraguay y Perú, significa mazorca tierna de maíz, y en Argentina y Colombia se refiere a una comida criolla que se llama *humita*; y, según el DEM, ‘zapato, sobre todo de hombre, que se amarra con agujetas en la parte delantera’. También, hay palabras que se usan en géneros distintos, como las expuestas en este informe (*sazón* y *sartén*) o con el acento gráfico en diferente posición (*licua*, *licúa*).

En la corrección/vida de la lengua española ayudan no solamente las instituciones como la RAE y asociadas, sino también los medios de comunicación. Éstos dan a conocer los usos lingüísticos de cada región y de cada día. Y en el oficio de la corrección, no siempre se puede corregir siguiendo la gramática o a la RAE, pues el uso es el que manda, dado que las recetas son comunicación viva con usuarios del lenguaje menos interesados en la academia.

Pero siempre habrá que buscar la dignidad del lenguaje por el respeto que merecen todas las personas. Lo que significa que el corrector no debe descuidar las palabras por causa de una profesión cuya materia prima no son las palabras, pero tampoco debe desdeñar a quienes por su profesión no tienen la obligación de la gramática. Encontrar el punto medio es nuestra obligación. Que el texto se entienda es lo importante.

Conclusiones

En el tiempo que llevo corrigiendo textos gastronómicos he podido conocer, aunque sea un poco, el proceso para editar una revista. Aprendí que, además de corregir la ortografía y la gramática, la letra de un texto debe ser legible tipográficamente hablando; conocí los callejones, las viudas, las huérfanas, los ríos; me hicieron consciente de espacios dobles entre palabras (un día, un editor me preguntó por qué yo insistía tanto a la diseñadora en que no hubiera espacios de más en una revista a su cargo... al parecer él no quería molestarla); en fin, muchas simplezas que como lectora común y corriente yo ni siquiera imaginaba: la correcta sucesión de los folios, los títulos y las fotografías correspondientes a cada caso. Muchas veces puse folios en páginas con fotos rebasadas, cosa que más tarde sabría que era normal. Era muy importante revisar en la portada el nombre de la revista, el número de edición, el código de barras, el precio, el logotipo de la editorial; que los “balazos” fueran los correctos y, por supuesto, que estuvieran bien escritos.

En Radar, también revisaba los números de permiso, el nombre de la revista, la periodicidad y los nombres de los distribuidores en el directorio. Si estos datos faltaban, la revista no salía a la venta. Claro, si el nombre de un colaborador no aparecía, había reclamos o regaños. Todos querían ver su nombre en dicha sección. Confieso que algunas veces omití o me equivoqué en algún dato, y, por consiguiente, el departamento de circulación ponía etiquetas con la información faltante o correcta. Una vez un editor, fastidiado de que siempre le advirtiera algún elemento faltante, habló con el director para decirle que no era necesario que yo revisara la portada y el directorio. Así, recibí la orden de no revisar nada de ese editor, y su revista la entregaría directamente al gerente de producción para enviarla a imprimir. Para gozo mío, en la primera portada sin mi revisión, se podía leer: **Adolescentes** en lugar de **Adolescentes**. Después de ese error, seguimos siendo amigos.

En Editorial Estrella, en una ocasión no leí con atención un título de una revista de manualidades. En él se leía: **Piña para el horno** cuando debió ser **Papaya para el horno**, pues en la foto había una papaya. El error lo vi en las

segundas planas. Si bien cambié **piña** por **papaya**, la revista salió con el error, porque, como más tarde me explicó el diseñador, éste sólo me había mandado las segundas planas para que viera cómo había quedado la revista, porque él ya la había mandado a imprimir. Después de esa mala experiencia, desde las primeras planas leo detenidamente los títulos, y, es más, lo hago en voz alta.

...

También aprendí que el corrector tiene que investigar, verificar los datos escritos por el autor. En el caso de la gastronomía, se deben conocer los términos propios de las técnicas culinarias (saltear, freír, sellar, desglasar, etc.), los nombres de utensilios, alimentos, platillos y bebidas, y hasta nombres de chefs, que algunas veces son desconocidos para mí. Una vez, en una receta apareció ‘castañas de agua’, para mí desconocidas, pero sí investigué y descubrí que son tubérculos originarios de Asia de un sabor y textura similar a la jícama, y también descubrí que en la cocina se podían sustituir por la jícama, y así agregué esta nota al final de la receta: “Si no encuentras castañas de agua puedes sustituirlas por jícama”. Debo decir que cuantas veces me fue posible —cuando los chefs ponían nombres de alimentos, utensilios o términos de cosas no tan conocidas o no tan fácilmente asequibles—, siempre añadí notas marginales como la referente a las castañas de agua.

...

Me ha parecido curioso cómo utilizan el idioma los chefs/editores o las personas que escriben instrucciones para elaborar manualidades. Algunos sin más preparación que la educación básica, y otros con formación media superior, van acomodando las palabras como lo creen correcto, sin la parte de la práctica o calentamiento como la que necesita un deportista para su disciplina (Grijelmo, 2002). Bueno, tampoco tienen la culpa, pues con frecuencia se oye que la gramática no es tan importante, con este argumento irrefutable: “Se entiende, ¿no?” Tal vez, por esa razón, imitan palabras que escuchan por la televisión, aunque sean erróneas. Expuse los casos de *el harina* o de *especies* en lugar de *especias*, que los he visto utilizados así en ese medio. Una vez un chef escribió *chopear* en vez de *soprear* porque en ese tiempo aparecía en un comercial. Antes

de eso, no la había usado. Es notorio que se prefieren extranjerismos a palabras españolas, y los he tenido que dejar por ser ya de un uso extendido y aceptado.

...

Por lo que respecta a los regionalismos usados para los alimentos, son indispensables los medios de comunicación, así como la RAE. Así, encontramos vocablos como: *jitomate/tomate rojo, chile/ajíl/guindilla, judías verdes/ejotes, frijoles/habichuelas, gambas/camarones, chícharos/guisantes*, entre otros. Por supuesto, siempre uso el mexicanismo; mas si la receta está escrita por un chef extranjero, y éste no quiere cambiar sus regionalismos, añado una nota al final de la receta para indicar el regionalismo mexicano.

...

Comprendí la importancia de que las editoriales con estas temáticas también cuenten con un manual de estilo actualizado para procurar la uniformidad de las publicaciones. Y al no haber uno en Radar, me atreví —a pesar de mi falta de experiencia— a escribir *La hoja de estilo*, aun con sus muchos errores, para intentar unificar las ediciones y reducir los tiempos de revisión.

...

Finalmente, hago hincapié en que, a lo largo de este informe, aprendí que la tipografía no sólo es el diseño y el uso de los tipos, sino todo lo que tiene que ver con la composición de la página para que sea legible, agradable y, sobre todo en la cocina, útil al lector. De hecho, bajo el título *Observación* u *Observaciones*, dejé constancia de algunos errores por comisión u omisión, pues esas reflexiones me sirvieron como una llamada a mejorar mi trabajo. Entendí que constantemente debo volver a la gramática, al diccionario, pero, sobre todo, a los buenos autores que me enseñaron en esta Facultad.

Bibliografía

- Ávila, R. (2009). *De la imprenta a la internet: la lengua española y los medios de comunicación masiva*, México, El Colegio de México.
- Alarcos Llorach, E. (1994). *Gramática de la lengua española*, Madrid, Espasa.
- Andrade Echauri, R. (2003). *Manual de conjugación*, México, Trillas.
- Baena, G. (2002). *Redacción práctica*, México, Editores Mexicanos Unidos.
- Bringhurst, R. (2014). *Los elementos del estilo tipográfico*, México, Fondo de Cultura Económica.
- Cassany, D. (2014). *La cocina de la escritura*, España, Anagrama.
- Gómez de Silva, G. (2017). *Diccionario breve de mexicanismos*, México. <http://www.academia.org.mx/obras/obras-de-consulta-en-linea/diccionario-breve-de-mexicanismos-de-guido-gomez-de-silva>
- Gastronomía & Cía. (2018). *Diccionario de cocina*, España. <https://gastronomiaycia.republica.com/category/diccionario-de-cocina/>
- Gili Gaya, S. (2002). *Curso superior de sintaxis española*, España, Spes editorial, S.L.
- Grijelmo, A. (2002). *Defensa apasionada del idioma español*, México, Taurus.
- Jurado Rojas, Y. (2013). *Comprensión lectora y redacción. Comprendo y actúo*, México, Esfinge.
- Larousse (2019). *El pequeño Larousse Gastronomique en español*, México. <https://laroussecocina.mx/diccionarios/>
- _____ (2019). *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*, México <https://laroussecocina.mx/diccionarios/>
- Lope Blanch, J. (1979). *El concepto de oración en la lingüística española*, México, Universidad Nacional Autónoma de México.
- López Ruiz, M. (2009). *Normas técnicas y de estilo para el trabajo académico*, México, UNAM.
- Luque Campello, M. (2014). *UF1902: Corrección de textos*, Andalucía, España, IC Editorial.
- Merriam-Webster (2019). *Merriam-Webster dictionaries*. <https://www.merriam-webster.com/>
- Montolío, E. (2015). *Conectores de la lengua escrita*, Barcelona, Ariel.
- Moreno de Alba, J. G. (2017). *Diccionario Minucias del lenguaje*, México. <http://www.academia.org.mx/obras/obras-de-consulta-en-linea/diccionario-minucias-del-lenguaje>
- Oxford University Press (2019). *Oxford dictionaries*, Londres. <https://languages.oup.com/>

- Real Academia Española (2014). *Diccionario de la lengua española*, Madrid.
<https://dle.rae.es/>
- (2005). *Diccionario panhispánico de dudas*, Madrid.
<https://www.rae.es/recursos/diccionarios/dpd>
- Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española (2009). *Nueva gramática de la lengua española. Morfología y sintaxis*. Madrid, Espasa.
- (2010). *Ortografía de la lengua española*, Madrid, Espasa Calpe.
- Reyes Coria, B. (2015). *Metalibro: manual del libro en la imprenta*, México, UNAM.
- (2008). Preceptos viejos / modelos nuevos, *Acta Poética*, 29(1), 157-169.
- Sharpe, L. T. y Gunther, I. (2005). *Manual de edición literaria y no literaria*, México, Fondo de Cultura Económica.
- Zavala, L. (2013). *Lectura, escritura, investigación y edición*, La Habana, Cuba, Editorial Félix Varela y Editorial Feijóo.
- Zavala Ruiz, R. (2012). *El libro y sus orillas*, México, Fondo de Cultura Económica.