

---

# ISABEL SANTAMARÍA PÉREZ

## DISEÑO, IMPLEMENTACIÓN Y ELABORACIÓN DE UNA TERMINOLOGÍA MULTILINGÜE DEL ÁMBITO DEL TURRÓN, MAZAPANES Y OTROS DULCES

Universidad de Alicante

mi.santamaria@ua.es

### Resumen

Este estudio es una presentación de un proyecto terminográfico multilingüe. Se trata de un diccionario en español monolingüe con equivalentes en catalán, inglés, chino, árabe y ruso del ámbito del turrón, mazapanes y otros dulces. Está dirigido a usuarios legos o semiexpertos en la materia y su finalidad es ayudar a solventar las dudas a la hora de redactar y traducir textos de este sector con la intención de facilitar las transacciones comerciales.

palabras clave: terminología multilingüe, terminografía, diccionario especializado, turrón

### Abstract

*Design, implementation and elaboration of a multilingual terminology about turrón, marzipan and other sweets*

*The study is a presentation of a multilingual terminology project. It focuses on a Spanish terminology database and its translation in English, Catalan, Arabic, Chinese and Russian about turrón, marzipan and other kinds of sweet. The database is conceived to serve users with different features –experts or semi experts– and its final objective is to solve editing and translating doubts in order to facilitate the business operations and transaction.*

*keywords: multilingual terminology, terminography, specialized dictionary, turrón*

## 1. Presentación del proyecto

Este estudio presenta un proyecto terminológico que hemos iniciado recientemente: la elaboración de una terminología multilingüe (español, catalán, inglés, árabe, chino y ruso) de sectores industriales y artesanales de la Comunidad valenciana, sectores donde se combina la tradición con las nuevas tecnologías, como son el sector turroneo, la industria del juguete, la del calzado o el sector vitivinícola<sup>1</sup>. Debido a razones editoriales y necesidades de mercado iniciaremos el proyecto con la terminología de la industria del turrón, los mazapanes y otros dulces.

Se trata de un proyecto en el que participan varios profesores de la Universidad de Alicante, de distintos departamentos de la Facultad de Filosofía y Letras, el cual se encuentra subvencionado por la Editorial LID, que se dedica a la publicación de libros de empresa, y cuenta con una sección destinada a la publicación de diccionarios. En la actualidad ha publicado 16 diccionarios de diversos temas empresariales y de negocios y en esta línea se quiere promover la elaboración de diccionarios de sectores profesionales más artesanales. De igual modo, este repertorio entrará a formar parte de un diccionario gastronómico con el patrocinio de la Real Academia de Gastronomía.

## 2. Definición y delimitación del proyecto terminológico

Nuestro objetivo general es recopilar, sistematizar y presentar la terminología del área temática del turrón, mazapanes y otros dulces para facilitar la comunicación y la transferencia de conocimiento entre especialistas, mediadores lingüísticos, y empresarios del sector, y ayudar a paliar los problemas de comunicación que entrañan las transacciones comerciales internacionales. Por tanto, será una aplicación descriptiva –recoge las unidades que aparecen en los textos–, de nivel semiespecializado, dadas las características del ámbito que nos ocupa así como la diversidad de usuarios, y una aplicación útil para la consulta, la corrección y redacción de textos, la traducción e interpretación e incluso para la estandarización

---

<sup>1</sup> Hace unos años iniciamos los contactos con el Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas Jijona y Turrón de Alicante (CRIGPJTA) con sede en Jijona (Alicante). De igual modo se contactó con la Asociación española de fabricantes de juguetes (AEFJ) con sede en Ibi. Con ambas existe actualmente un *convenio marco* de colaboración con la Universidad de Alicante al igual que con el Consejo Regulador Denominación de Origen Vinos de Alicante. Por razones de espacio y tiempo se inició el proyecto con la terminología del turrón, mazapanes y otros dulces, actualmente en fase de edición.

terminológica del sector.

Desde esta perspectiva el trabajo va dirigido a un amplio y diverso grupo de usuarios: empresarios del sector, consumidor medio, español o extranjero, traductores e intérpretes, profesionales del marketing agroalimentario, periodistas y redactores, etc.

La selección de las lenguas del proyecto (español, catalán, inglés, árabe, chino y ruso) responde a las particulares necesidades de comunicación de los destinatarios de este glosario. En este sentido, el trabajo pretende, en primer lugar, servir a la comunidad científica y empresarial española, proporcionándole la terminología adecuada y precisa en *español*. Por otra parte, el trabajo va dirigido a la comunidad internacional y debido a ello se incluye el *inglés*, por ser *lingua franca* del conocimiento y la comunicación. Pero además la novedad de este proyecto está en la inclusión de tres lenguas fundamentales en el mercado actual, el *ruso*, el *árabe* y el *chino*, por las extraordinarias perspectivas de expansión que estos nuevos mercados representan en la actualidad. Asimismo se incluye el *catalán* por razones sociales, políticas y económicas, ya que la administración de la Generalitat valenciana, y por extensión toda organización profesional, debe poder dirigirse a sus ciudadanos y ciudadanas en su propia lengua y lograr que esta se convierta en vehículo de comunicación en todos los ámbitos sociales y profesionales. A ello hay que sumar el hecho de que muchas voces de este sector tienen su origen en el valenciano y por tanto, es necesario que se incluya esta lengua en el diccionario.

### 3. Justificación y relevancia del proyecto para el sector

Las necesidades comunicativas de la sociedad actual han generado un aumento de la demanda de vocabularios terminológicos normalizados en distintas áreas científicas y tecnológicas, lo que convierte a la terminología en un ámbito de creciente interés. Los avances tecnológicos de las últimas décadas han producido un enorme desarrollo en ámbitos de especialidad tradicionales, como la elaboración del turrón o la industria del juguete o el calzado, y consecuentemente se han multiplicado las necesidades expresivas de sus respectivos lenguajes de especialidad<sup>2</sup>.

Desde esta perspectiva, y dada la importancia de estos sectores para la economía y el desarrollo de la Comunidad valenciana, especialmente de la provincia

---

2 De hecho en los últimos años se está trabajando en vocabularios de estas características como por ejemplo el diccionario al cuidado del grupo Olivaterm o el del grupo Semanein del prof. Casas sobre la piel o el de cerámica en Castellón o en Málaga bajo la dirección de la profesora Guerrero Ramos sobre el ámbito de la joyería o la apicultura.

de Alicante, para la expansión de su comercio nacional e internacional y para la difusión de su cultura, nos planteamos la realización de un proyecto terminológico con el que poder contribuir a facilitar la comunicación y la transferencia del conocimiento en el ámbito del comercio internacional del turrón y otros productos similares.

En el caso del sector del turrón y de los mazapanes que ahora nos ocupa, y de acuerdo con los últimos datos socioeconómicos recogidos en el informe FEAD 2012 (Federación Española de Asociaciones del Dulce) proporcionados por la Asociación Española de Fabricantes de Turrones y Mazapanes, estos revelan la caída del consumo de turrón y mazapanes desde el principio de la crisis en 2007. No obstante, en los últimos años las ventas de turrones han aumentado gracias a las exportaciones. El principal destino de las exportaciones es la Unión Europea (especialmente Alemania, Reino Unido y Francia), y fuera de las fronteras europeas el gran destino exportador son Estados Unidos y Latinoamérica, aunque también se exporta turrón a países tan diversos como Rusia, Israel o Jordania. En 2010 se abrió por primera vez el mercado de China con lo que se inicia una nueva e importante área de expansión para este producto. De manera que en cuanto al comercio exterior, el sector goza de una balanza comercial muy positiva, ya que estos productos no se fabrican en ningún otro país del mundo. Si bien es cierto que en algunos países existen productos parecidos (el *torrone* italiano, el *nougat* francés, el mazapán danés...), ninguno de ellos emplea ni la cantidad ni la calidad de las materias primas (especialmente la almendra) que utilizan los fabricantes españoles.

Aún así, el comportamiento de las exportaciones ha sido negativo en los últimos años debido a la fortaleza del euro frente al dólar y a la crisis de algunos países –especialmente los latinoamericanos– tradicionalmente consumidores de estos productos. Sin embargo, el sector sigue haciendo un gran esfuerzo para exportar, pues, sin duda alguna, una posible vía de crecimiento. Por esta razón los fabricantes de turrón tratan de expandirse en el extranjero y para ello es necesario que tengan instrumentos que faciliten la comercialización e internacionalización del sector, tales como la aplicación terminológica multilingüe que estamos desarrollando.

#### 4. Corpus y metodología

Antes de empezar con la exposición del Proyecto es necesario establecer los presupuestos teóricos de los que partimos. De manera que, en primer lugar, se explica-

rán las bases que fundamentan nuestro trabajo, para finalmente centrarnos en la descripción del proyecto y las distintas fases en su elaboración.

#### 4.1 *Marco disciplinar: presupuestos teóricos*

Entendemos la terminología como el campo de conocimiento que se encarga del estudio, la descripción y la recopilación de las unidades terminológicas (UT) utilizadas en las distintas áreas de especialidad (Cabré 1993) y no solo como una mera práctica destinada a la producción de glosarios u orientada a la resolución de problemas de equivalencia en traducción.

La terminología es un claro ejemplo de materia interdisciplinar que toma sus fundamentos teóricos de las disciplinas con las que se interrelaciona: la lingüística, la teoría del conocimiento y la teoría de la comunicación. Su objeto de estudio, los términos, también son unidades interdisciplinares, y deben analizarse desde diferentes perspectivas: desde una teoría del conocimiento, que explique cómo se conceptualiza la realidad; desde una teoría de la comunicación que describa y explique las características de la comunicación especializada y desde una teoría del lenguaje que partiendo del discurso, detecte las unidades léxicas especializadas y las describa gramatical, semántica y pragmáticamente.

En nuestro grupo asumimos una concepción de la terminología ecléctica y de base lingüística, en la línea de la Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT) de Cabré (1999) para la elaboración de aplicaciones terminográficas a partir de los datos que facilita el discurso especializado producido en situaciones pragmáticas diversas. Desde esta concepción de la terminología de base lingüística con un propósito comunicativo, los conceptos no pueden ser unidades de partida, sino que se trabaja desde los términos que hay en los textos hacia los conceptos que permiten reconocer un objeto del mundo real (referente). Por tanto, el objeto de estudio son los términos *in vivo*, esto es, en uso. De ahí que nuestro punto de partida sean los textos elaborados por los especialistas con los que se ha creado el corpus de vaciado terminológico además de las aportaciones orales de estos.

#### 4.2 *Elaboración de un corpus textual del turrón*

A la hora de elaborar el corpus se reunió, en primer lugar, la documentación disponible sobre el tema objeto de estudio, con el fin de acondicionar el escenario para llevar a cabo de forma más fluida el trabajo aplicado propiamente dicho. Esta documentación es, por una parte, léxica; es decir, hemos buscado información referente a los precedentes o diccionarios existentes (*corpus de referencia* o

*lexicográfico*) y solo hemos encontrado un glosario que recoge los términos básicos del ámbito del turrón alojado en la página web del *Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas Jijona y Turrón de Alicante* [<http://www.jijona.com/app/seccion/consejo/acercade.aspx>] y un listado de términos del ámbito recogidos dentro del estudio de Manuel López Espí, *Turrones diversos, mazapanes y derivados*, Asociación de Fabricantes de Turrón, chocolates y derivados de la Comunidad Valenciana y la Cámara de Comercio de Alicante. En estos repertorios se incluye la entrada en español y una breve definición de carácter enciclopédico también en español. Mientras realizábamos la elaboración de este diccionario apareció en 2013 el *Diccionari de l'elaboració del terró* de Noemí López Alcaraz, obra elaborada con criterio terminológico que recoge 281 términos en catalán con una breve definición en lengua catalana y la traducción al castellano<sup>3</sup>.

Por otra parte, la documentación que necesitamos es de orden textual; esto es, precisamos recopilar un conjunto de textos, *corpus de vaciado*, que nos permita extraer los términos, estudiarlos *in vivo* y nos ayude a la hora de ilustrar sus usos, sus definiciones y otras informaciones de interés conceptual, pragmático o lingüístico. Finalmente hemos obtenido un corpus de cerca de un millón de palabras.

Para poder seleccionar un conjunto de textos que cubra todas las subáreas del área de especialidad, es necesario llevar a cabo una delimitación conceptual del ámbito del turrón que recoja y organice todas las ramificaciones que son propias del área, de modo que se refleje en forma de esquema la realidad del ámbito en cuestión. Una vez acabada la fase de documentación y con la ayuda de nuestro especialista asesor, Alexis Verdú, del Dpto. Certificación de Producto, Consejo Regulador de las IGP's Jijona y Turrón de Alicante, hemos establecido las siguientes subáreas que recogen la terminología fundamental del ámbito: cultura y tradición, materias primas, producción, productos, legislación, nutrición y salud, y comercialización.

---

3 Esta obra y su autora nos han servido como referencia en ocasiones para la selección de algunas entradas, sobre todo para establecer las personas o profesionales que desempeñan una determinada tarea, y no tanto para las definiciones o el resto de términos de las otras subáreas en que hemos dividido el campo temático del turrón y otros dulces tales como la producción o el producto final. En principio la autora iba a formar parte del proyecto, pero debido a cuestiones personales y profesionales no pudo incorporarse finalmente. No obstante, nos ha servido como asesora para dudas puntuales. Este pequeño diccionario fue publicado por el Ayuntamiento de Jijona para las fiestas de celebración del *mig any*. También se divide en subáreas temáticas: materias primas, productos elaborados, instrumentos y maquinaria, trabajos y acciones, pesos y medidas, personas o profesionales, partes de la industria y formas de trabajar.

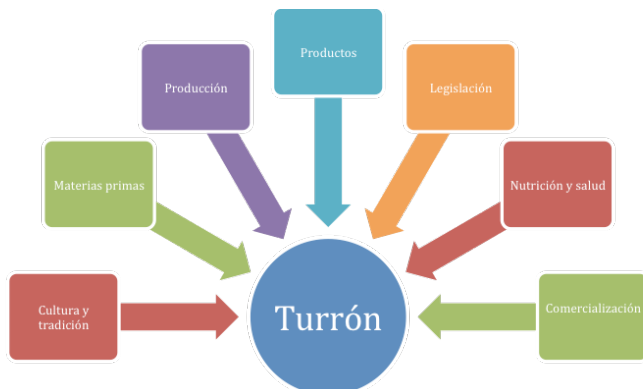


Gráfico 1. Estructura conceptual del ámbito del turrón y otros dulces

#### 4.3 Criterios para la creación del corpus

Entendemos la lingüística del corpus como un conjunto de herramientas y métodos para el análisis lingüístico empírico basado en el uso de muestras de uso lingüístico real provenientes de hablantes de un idioma o variedad. En el ámbito que nos ocupa, la terminología, los corpus constituyen la base documental necesaria para la elaboración de vocabularios terminológicos. En este terreno los corpus son herramientas especialmente útiles puesto que no constituyen únicamente un conjunto de textos con posibles candidatos a términos, sino que por el diseño de los mismos proporcionan información sobre el contexto, información lingüística, sobre fuentes, combinaciones de palabras, etc.

Partimos de la definición clásica de corpus propuesta por Sinclair (1991: 171): una colección de textos del lenguaje natural seleccionados para caracterizar el estado de una lengua o variedad de la misma. Puesto que cada corpus se crea con un fin de investigación determinado (Leech 1992: 116), los textos han de estar recogidos con un criterio de selección estricto y para ello se han de considerar una serie de parámetros.

En primer lugar, este proyecto requiere un corpus especializado porque se estudia un campo temático concreto: el área científica y socioeconómica de la industria del turrón. Así, la documentación en la que nos basamos se centra en el sector de la industria turrонера y para ello se emplean textos de varios tipos (periodísticos, divulgativos, de investigación, etc.). Eso significa que el formato del corpus es preferentemente escrito, ya que la mayor parte de la documentación original proviene de la lengua escrita: periódicos, monográficos, guías, folletos, artículos científicos, etc. No obstante, el hecho de que se trate de un sector tradicional y

autóctono implica que habrá ciertos términos, especialmente referidos a la producción, que habrá que comprobar mediante la investigación y recopilación *in situ* cómo se emplean realmente en las empresas dedicadas al sector, y además con la particularidad de que muchos de estos términos estarán en valenciano, variante dialectal del catalán en esta zona de la provincia de Alicante, lo que nos obligará a tomar ciertas decisiones a la hora de incorporarlos como entradas.

En segundo lugar, nuestro propósito no es examinar la evolución de esta área sino su estado actual, por lo que las fuentes documentales tienen que ser modernas y por tanto, el corpus será sincrónico (textos recogidos entre 2000 y 2013).

En tercer lugar, por mandato editorial, cada entrada terminográfica ofrece la definición del término, la equivalencia en inglés, en catalán, en árabe, en chino y en ruso y los sinónimos, si los hubiere.

Finalmente, en cuanto al grado de especialización de los textos, se trata de una lengua profesional que se usa en un ámbito restringido por unos usuarios especialistas (empresarios, productores, fabricantes); por tanto, estamos ante un lenguaje técnico o semitécnico. No obstante, muchos de los textos están dirigidos a un público general, con lo cual en algunos casos estaríamos ante de textos divulgativos, los cuales también nos han servido en determinados momentos a la hora de seleccionar los términos.

Una vez determinados los parámetros del corpus, el siguiente paso ha sido el vaciado de textos, los cuales debían estar en formato electrónico. Aunque parte de los textos que forman el corpus están en este formato, aquellos disponibles solo en papel, se han escaneado y a continuación, se ha usado software de tipo OCR (Optical Character Recognition) para transferirlos a formato electrónico. Del total de 350 documentos, 315 estaban en formato digital y 35 en papel.

#### 4.4 *Etapas en la creación del corpus del turrón*

La primera etapa en la elaboración de un proyecto de estas características supone la selección de los textos en función de las siguientes variables: fuente, ámbito, nivel de especialización del texto, tipo de publicación. El objetivo principal es que el corpus de estudio esté equilibrado según estos criterios.

Este proceso, básico para que el corpus sea fiable en la búsqueda de términos y contextos, es gradual y toma forma según se van añadiendo documentos. A modo de ejemplo, la Tabla 1 muestra algunos documentos del corpus y las características que se han tenido en cuenta para añadirlos al estudio: idioma, nivel de especialización (alto, semi, bajo), ámbito temático (materias primas, producción, producto, legislación, etc.), fuente y número de palabras por texto.



| Texto | Idioma  | Nivel | Ámbito | Fuente  | Palabras |
|-------|---------|-------|--------|---|----------|
| 1     | español | alto  | LEG    | Jijona.com  | 4318     |
| 2     | español | semi  | PROD   | Cámara de Comercio de Alicante  | 9286     |
| 3     | español | bajo  | PRODUC | <a href="http://jijona.com/producto/el-turrón/turrones-con-denominacion/">http://jijona.com/producto/el-turrón/turrones-con-denominacion/</a> | 631      |

Tabla 1. Variables en la compilación del corpus textual

Como se puede ver en la tabla, se recogen las diferentes propiedades que definen cada uno de los textos, algunas de las cuales coinciden entre estos, excepto la fuente que es lo que permite distinguir cada uno de ellos. Todos los documentos están en español porque es la lengua de la que se parte para realizar el vaciado terminológico y la definición. Muchos textos son de carácter divulgativo, aparecidos en revistas, notas de prensa, etc., de ahí su corta extensión, frente a los de carácter más técnico o profesional en los que el número de páginas es bastante mayor. Lo importante en esta fase de recopilación es conocer los datos globales antes de añadir documentos para lograr compensar el corpus. En la columna de ámbito se recogen las diferentes subáreas en las que se ha dividido la industria del turrón [(legislación (LEG); cultura y tradición (CUL); materias primas (MP); producción (PROD); producto (PRODUC); nutrición y salud (NUT); comercialización (COM)].

Una vez seleccionados los textos se pasa a su digitalización, la segunda etapa en el proceso de elaboración del corpus. Las variables textuales explicadas arriba están presentes en el sistema de codificación empleado para la identificación de los textos. Los códigos están representados en la Tabla 2.

| Título   | Nivel espec. | Ámbito | Fuente | Número |
|--|--------------|--------|--------|--------|
| <i>Monográfico Turrones y Mazapanes</i>                            | a            | COM    | MS     | 14     |
| <i>Reglamentación técnico-sanitaria sobre turrones y mazapanes</i> | a            | LEG    | CR     | 1      |
| <i>El turrón, un dulce saludable</i>                               | c            | NUT    | FIT    | 2      |

Tabla 2. Códigos para la identificación de documentos

Como se puede observar, cada texto aparece descrito según cuatro factores representados mediante códigos, la suma de los cuales conforma el nombre del archivo de ese documento en el corpus. Cada código se describe usando un número fijo de caracteres para que los nombres de todos los documentos sean concisos, homogéneos, comparables y fácilmente identificables tras esta fase. El primer descriptor

es el nivel de especialización que contempla tres niveles: alto (A), semi (B) y bajo (C), los cuales se corresponden a los tres grados de especialidad que hemos diferenciado en los textos: técnico, semitécnico y divulgativo. El segundo campo se corresponde con la identificación del ámbito del texto, con las siete alternativas posibles establecidas dentro del campo del turrón. En tercer lugar, se registra la fuente del documento en la que se introduce el código de cada fuente una vez añadido el texto. Y finalmente se toma el ámbito como base para numerar los textos y poder distinguir unos de otros. Por ejemplo, el primer texto es el número 14 dentro del ámbito de la comercialización.

Una vez anotadas todas las propiedades, la última etapa en la compilación del corpus consiste en renombrar el documento a partir de los códigos fijados. Los textos de la Tabla 2 tienen los siguientes nombres: a-COM-MS-14; a-LEG-CR-1y c-NUT-FIT-2.

La ventaja más destacable de estos códigos es que una vez registrados en diferentes columnas en una hoja de cálculo en *Google Drive*, es posible ordenar los documentos del corpus automáticamente según la variable que se desee. Por ejemplo, si lo que queremos es examinar todos los textos del ámbito de Nutrición y Salud (NUT), solo hay que filtrar la columna correspondiente a la subárea temática y el programa organizará alfabéticamente los códigos, apareciendo juntos todos los que sean NUT.

Una vez llevada a cabo la preparación del corpus, el siguiente paso ha sido el vaciado terminológico para lo cual se ha creado una base de datos que nos ha permitido elaborar una lista con los candidatos a término, lo que nos ha ayudado en el proceso de selección de las unidades que formarán parte del vocabulario.

#### 4.5 *Elaboración de la base de datos*

Una vez conformado el corpus de vaciado que se ha ido ampliando progresivamente, elaboramos a partir de la plantilla en EXCEL proporcionada por la editorial LID, nuestra base de datos.

| ENSPA   | DESPA      | THEM1 | THEM2   | THEM3   | AUTHO |
|---------|------------|-------|---------|---------|-------|
| Entrada | Definición | Área  | Subárea | Subárea | Autor |
|         |            |       |         |         |       |

Tabla 3. Plantilla en Excel proporcionada por Editorial LID

A partir de esta plantilla se ha creado nuestra base de datos con los campos que

precisábamos. Para poder trabajar simultáneamente y compartir la base de datos entre los ocho miembros del equipo se decidió utilizar la aplicación de *Google Drive* en la que se han incluido los siguientes campos.

| ENSPA | SIN | DESPA | THE M1 | THE M2 | THE M3 | AUTOR | ASESOR | EQU CAT | EQU ING | EQU ARAB | EQU CHIN | EQU RUS |
|-------|-----|-------|--------|--------|--------|-------|--------|---------|---------|----------|----------|---------|
|       |     |       |        |        |        |       |        |         |         |          |          |         |
|       |     |       |        |        |        |       |        |         |         |          |          |         |
|       |     |       |        |        |        |       |        |         |         |          |          |         |

Tabla 4. Base de datos diseñada para el *Diccionario del turrón y otros dulces*

ENSPA: entrada en español

SIN: sinónimo, si lo hay

DESPA: definición en español

THEM1: nombre del diccionario (Turrón y otros dulces)

THEM2: área temática (materia prima, producción, producto, cultura y tradición, legislación, comercialización, nutrición y salud)

THEM3: subárea temática. Por ejemplo, en el área de producto se diferencian T (turrón) y OD (otros dulces).

AUTOR: autor de definición

ASESOR: especialista asesor

EQUIV CAT: equivalente de traducción en catalán

EQUIV INGL: equivalente de traducción en inglés

EQUIV ARAB: equivalente de traducción en árabe

EQUIV CHINO: equivalente de traducción en chino

EQUIV RUSO: equivalente de traducción en ruso

## 5. Descripción de la obra: selección de los términos y descripción de la información

Este diccionario tiene como objetivo principal ayudar a la redacción y a la traducción de textos relacionados con el ámbito. Para su elaboración hemos seguido una serie de principios convencionales aplicados en lexicografía y terminografía, ya que estamos ante un diccionario de especialidad, monolingüe con equivalencias a otras lenguas, sincrónico, semasiológico y descriptivo. Es de especialidad porque recoge la terminología del ámbito del turrón y otros dulces como el mazapán o derivados; es monolingüe porque la información que se proporciona en las entra-

das o lemas está en español pero se incluye el equivalente de traducción en catalán, inglés, chino, árabe y ruso; es sincrónico porque es el resultado del análisis de la terminología del turrón y otros dulces a partir de las publicaciones recientes, entre 2000 y 2013, y es descriptivo porque describe el estado actual de la terminología en el sector.

### 5.1 Selección de los términos

Nuestra manera de proceder fue la siguiente. Tras la selección de un número considerable de candidatos a término se fue depurando la lista hasta llegar a 510 términos que son los que conforman el diccionario. La mayoría son términos relacionados con los tipos o clases de productos (140), seguido de maquinarias y utensilios para su producción (130) y materias primas (108).

Los 510 términos que incluye la obra se han ordenado alfabéticamente siguiendo el orden alfabético internacional, y no temáticamente, por recomendación del especialista asesor, ya que este consideró que era el método más sencillo y más fácil para el destinatario prototipo de este diccionario. Los términos complejos se ordenan teniendo en cuenta los espacios en blanco. Así aparece *turrón* y después *turrón a la piedra*, *turrón al caramelo*, *turrón al corte*, *turrón al detalle*, *turrón artesano*...

En algunos casos se ha optado por la lematización en plural porque es la forma con la que se comercializa o conoce el producto (*bolitas de coco*, *piñones*, *sinfines de molino*, etc.). Debido a las características del sector algunas de las actividades solo son desempeñadas por mujeres (*pesadora*, *enrolladora*, *caraora*, *cortadora*, etc.)<sup>4</sup>, pero por criterios editoriales se incluye como lema el masculino genérico y se incluye en la definición la siguiente frase: “Labor realizada especialmente por mujeres”. De igual modo y debido a la idiosincrasia del ámbito del turrón, el hecho de que sea una fabricación que se originó de manera artesanal y en muchos casos como empresa familiar en la localidad de Jijona (Alicante), ha dado lugar a que mucha terminología del sector se emplee habitualmente en valenciano y a veces no hay equivalente en castellano (*boix*, *melero*, etc.), por lo que la entrada figura en aquella lengua con la explicación pertinente en cada caso.

Aquellos términos que son sinónimos pueden buscarse por cualquiera de las formas. Ambos sinónimos están definidos de igual manera y al final de la definición uno remite al otro. Se realiza de esta forma por prescripción editorial.

---

<sup>4</sup> Por cuestiones gramaticales y tras la consulta a la Real Academia Española se ha optado por incluir la forma en masculino como entrada.

|                      |                      |  |
|----------------------|----------------------|--|
| almendra al caramelo | almendra de Alcalá   | Dulce popular realizado con almendras crudas, azúcar y agua. Estos ingredientes, a partes iguales, se cuecen al fuego hasta que las almendras cogen todo el azúcar y, ya en forma de caramelo, se dejan enfriar. Su aspecto presenta una superficie brillante, textura quebradiza y ruda al tacto al quedar como en forma de grumos. Pertenecen al grupo de productos conocidos con el nombre de “grageados” por comerse por unidades. También conocida como almendra de Alcalá.   |
| almendra de Alcalá   | almendra al caramelo | Dulce popular realizado con almendras crudas, azúcar y agua. Estos ingredientes, a partes iguales, se cuecen al fuego hasta que las almendras cogen todo el azúcar y, ya en forma de caramelo, se dejan enfriar. Su aspecto presenta una superficie brillante, textura quebradiza y ruda al tacto al quedar como en forma de grumos. Pertenecen al grupo de productos conocidos con el nombre de “grageados” por comerse por unidades. También conocida como almendra al caramelo. |

Tabla 5. Representación de sinónimos en el *Diccionario del turrón y otros dulces*

### 5.2 Elaboración de definiciones

Con respecto a los modos de representación y redacción de la definición cabe señalar que se ha intentado cumplir con los principios lexicográficos, terminológicos y formales propuestos en Cabré (1992), pero teniendo en cuenta las características de los destinatarios no ha sido posible mantener el principio formal de una sola oración, ya que el destinatario busca una definición de carácter enciclopédico y detallada que le aclare el concepto descrito. Lo que sí se ha tenido en cuenta es que los términos de la industria del turrón incluidos en las definiciones estén definidos en el diccionario y que la definición esté redactada a partir de un descriptor de la misma categoría gramatical que el término definido.

También se ha respetado el principio terminológico según el cual las definiciones deben constar de un descriptor que sirva para categorizar el concepto y lo sitúe en relación con otros conceptos de su ámbito, teniendo en cuenta la estructuración previa del sector turroneo establecida previamente.

Para realizar las definiciones se han seguido los parámetros establecidos por la Editorial LID: no se incluye la categoría gramatical ni ejemplos ni contextos de uso. Para la elaboración de la definición se incorporó la plantilla de modelo de definición elaborada por la editorial y establecida para cada uno de los subcampos temáticos que se diferenciaron. Así todas las definiciones deben tener la misma estructura en la definición: hiperónimo, descripción funcional y otros datos. Sirvan como muestra los siguientes ejemplos.

|                 |   |   |
|-----------------|---|---|
| Materias primas |   |   |
| <b>almendra</b> | Hiperónimo                                | Fruto seco* procedente del almendro, de forma ovalada y pequeño tamaño formado por una cáscara semidura que contiene una semilla comestible, de color entre blanco crudo y marrón claro, recubierta por una película color canela. La almendra ofrece un alto aporte de energía que llega a más de 500 calorías por cada 100 g pues el % de Grasa (Aceite) está en un rango entre 48-60% de entre los que los ácidos grasos insaturados suponen entre el 88-94% de su grasa. Tiene además fibra, proteínas, vitaminas del grupo E, ácido fólico y minerales como el calcio y el magnesio. La almendra es la materia prima básica del turrón -representa, al menos, el 50% de su composición-, así como de otros dulces, como el mazapán. Hay un número enorme de variedades de almendras, pero las usadas para la elaboración del turrón son del género <i>prunus amygdalus dulcis</i> que se caracterizan precisamente por su sabor dulce. Las variedades de Almendras dulces permitidas por el Consejo Regulador son: Marcona, Mallorca, Mollar, Planeta y Comuna o Valencia, siendo la Marcona la más importante. El cultivo del almendro se reparte en siete zonas del mundo caracterizadas por la benignidad del clima mediterráneo, siendo sus principales productores: USA (California), Australia, España. Para el turrón se prefieren las que se producen en Jijona, Cataluña (Reus y Tortosa) y norte de Castellón. |
|                 | Descripción física                        |   |
|                 | Inform. nutricional                       |   |
|                 | Otros datos (variedades, geografía, etc.) |   |
|                 |   |   |

Tabla 6. Elaboración de definición de *almendra*

|             |  |   |
|-------------|--|---|
| Producción  |  | Maquinaria y utensilios   |
| <b>boix</b> | Hiperónimo                                     | Máquina que consta de un calderín semiesférico de 0,655 m de diámetro y una altura máxima de 0,4 m. con una capacidad de unos 65 kg de producto donde la masa se calienta entre una y tres horas, a una temperatura entre 50 y 80°C, pues dispone de una camisa calefactora por la que circula agua caliente o vapor. Contiene un agitador en forma de maza de mortero formado por un eje central y un cuerpo final de nylon que efectúa dos movimientos, uno en sentido vertical de ascenso y posterior caída que golpea y moltura la masa refinándola, y otro, de giro o rotación sobre su eje, que agita o remueve la totalidad de la masa para facilitar su caldeo homogéneo. Estos movimientos son producidos mediante un mecanismo con una excéntrica o leva. Es el instrumento tradicional mecánico utilizado en la última fase de elaboración del turrón de Jijona, en la se que utiliza el calor de una perola de hierro fundido con camisa de vapor, y el movimiento sincopado y armónico del boix contra la misma, para conseguir su emulsión, cuajado e inversión del turrón y tras su enfriado y volteo darle el punto final y textura a la masa del turrón con su arrematado. Se empieza a fabricar en la década de los cuarenta. Actualmente las perolas batidoras se hallan informatizadas controlando todos los parámetros del proceso, fundamentalmente la temperatura. |
|             | Descripción física                             |   |
|             | Función  |   |
|             | Otros datos (historia, puntualización técnica) |   |
|             |  |   |

Tabla 7. Elaboración de definición de *boix*

| Producto                                       | Turrón y otros dulces   |
|--|---|
| <b>turrón</b>                                  |   |
| Hiperónimo                                     |   |
| Descripción (tipo de producción, ingredientes) | Masa obtenida por cocción de miel y azúcar, con o sin clara de huevo o albúmina, a la cual se incorpora posteriormente almendras tostadas, peladas o con piel. La miel puede ser sustituida total o parcialmente por azúcares en sus distintas clases y derivados. También dependiendo del tipo de producto o turrón se añaden otros ingredientes como frutos secos, (nueces o avellanas), frutas escarchadas o yemas confitadas. |
| Inform. nutricional                            | Pese a los avances de la mecanización del proceso, el factor humano es fundamental y muy elevado, lo cual deriva en la calidad del producto y en sus excepcionales propiedades organolépticas. Actualmente por extensión esta denominación sirve para designar productos con diferentes ingredientes pero con la misma presentación en forma de barra.  |
| Otros datos (comercialización)                 |   |

Tabla 8. Elaboración de definición de *turrón*

| Producto                                       | Turrón y otros dulces   |
|--|---|
| <b>turrón de Alicante</b>                      |   |
| Hiperónimo                                     |   |
| Ingredientes                                   | Turrón de cocción hecho con miel, azúcar y clara de huevo hasta obtener una masa a la que posteriormente los meleros añaden la almendra pelada y tostada, mezclándola con las palas o “punxes” hasta conseguir una distribución homogénea de todos los ingredientes, y finalmente se recubre con oblea. Cuando se obtiene la masa adecuada, se recogen de 60 kilos que tiene cada cocida en la mecánica, donde tiene lugar todo el proceso de cocción e incorporación de almendras, y se deposita en moldes con diferentes volúmenes, según el peso de la tableta. La masa se deja enfriar hasta cierto punto, dependiendo de si el corte es en frío o en caliente y finalmente se procede a su envasado. Se trata de un alimento muy energético pues aporta aproximadamente 540 Kcal por cada 100 gr, rico en glúcidos, grasas vegetales provenientes de la almendra y proteínas Para la calidad suprema deberá contener un 63% de almendra, un 14% de miel, un 19% de azúcar y un 4%v de huevo. Para la calidad extra un 49% de almendra, un 15% de miel, un 31% de azúcar y un 5% de huevo. Es uno de los turrónes fabricados en Jijona con denominación de origen y uno de los más típicos de España. |
| Proceso de producción                          |   |
| Inform. nutricional                            |   |
| Formas de comercialización                     |   |
| Otros datos (historia, puntualización técnica) |   |

Tabla 9. Elaboración de definición de *turrón de Alicante*

De esta manera y a partir de toda la información obtenida en el corpus de vaciado se han ido elaborando las definiciones de todas las entradas. Una vez definidos los términos los traductores especialistas en cada lengua han llevado a cabo su labor traductora a partir de la definición elaborada lo que les ha permitido entender el concepto descrito. La principal dificultad con la que se han visto los traductores es que un número considerable de estos términos son parte de una cultura y una tradición turrónera de siglos que hacen difícil la tarea de traducción. Esta se ha resuelto en lenguas como el ruso, el chino o el árabe mediante una perifrasis ex-

pliativa o la traducción literal palabra por palabra.

Una vez explicado cómo hemos diseñado la terminología multilingüe del ámbito del turrón, mazapanes y otros dulces en español, catalán, inglés, árabe, chino y ruso, mostramos con algunos ejemplos como quedará el diccionario: entrada, definición y equivalentes en cada lengua.

### boixet de vapor

Máquina que se emplea en la última fase de la elaboración del turrón de Jijona para darle el punto final y textura a la masa (*arrematado*). Está formado por un recipiente semiesférico donde se calienta la masa del turrón a una temperatura de entre 50 y 80°C, de una a tres horas, y un agitador en forma de maza de mortero que sirve para remover y refinar la masa. Es importante mantener el calor y el movimiento del mortero para conseguir la emulsión, el cuajado y la inversión del turrón. Existen dos modalidades de boixet: *boixet con doble fondo* y *boixet de serpentín* según el sistema utilizado para calentar la perola. También se conoce como *boixet*.

CA: *boixet de vapor*

GB: *steam cauldron*

RU: *варочный котёл*

ZH: 汽锅

AR: رابخ بالاب ةركب

### jarabe de mieles

Azúcar disuelto en agua, que se cuece al fuego hasta que comienza a espesar y se obtiene un jarabe azucarado por evaporación del agua; este proceso se denomina *cocción de mieles*. La consistencia de este jarabe, que va desde un líquido apenas viscoso a un caramelo duro y quebradizo, depende de la saturación del azúcar en el agua y del tiempo de cocción. Constituye la base o matriz azucarada en la elaboración del turrón y otros dulces navideños que tienen el mazapán como ingrediente principal, como el pastel de gloria, pastel de yema, pan de Cádiz, cascas de Valencia, figuritas de mazapán, anguilas, etcétera. También se conoce como *almíbar*, o *jarabe azucarado*.

CA: *xarop de mels*

GB: *honeys syrup*

RU: *сахарный сироп*

ZH: 蜂蜜糖浆

AR: لسعلا بارش



## turrón a la piedra

Turrón obtenido por cocción, o no, de miel o azúcar, con incorporación posterior, y amasado, de almendras tostadas y peladas, canela y ralladura de limón. Se diferencia del resto de turrónes de obrador en la incorporación de almendra tostada, (60%). Se comercializa tradicionalmente en caja de madera y es específico de Jijona. Su nombre proviene del turrón que se realizaba con la única ayuda de un metate de piedra, sin necesidad de cocción en caldera.

**CA:** *torró de pedra*

**GB:** *stoneground turron cream*

**RU:** *туррон “а ла пьедра”*

**ZH:** 石磨图隆糖

**AR:** رجح لال ىلع نورروت

## 6. Conclusiones

En este trabajo se ha descrito la metodología empleada para elaborar un diccionario de términos del turrón, mazapán y otros dulces en español con equivalentes en catalán, inglés, árabe, chino y ruso debido a la necesidad de diccionarios especializados de sectores industriales y artesanales que permitan el uso y la difusión de una terminología correcta y coherente en español por los diversos usuarios y profesionales del sector, y al mismo tiempo faciliten la comunicación y las transacciones comerciales internacionales.

Hemos descrito cómo hemos elaborado el corpus de textos que nos han permitido realizar el vaciado terminológico teniendo en cuenta las características del diccionario y sus usuarios y hemos indicado cómo se ha llevado a cabo la selección de los términos a partir de la estructura conceptual o árbol de campo establecido previamente el cual recoge todas las ramas pertinentes del área.

Con respecto a la información recogida en cada entrada, creemos que resulta insuficiente para la redacción y la traducción de textos de este sector ofrecer únicamente el término y su traducción en otras lenguas. Parece imprescindible, debido a la propia idiosincrasia del área temática descrita, la inclusión de una explicación detallada y exhaustiva del concepto mediante la representación lingüística.

Creemos que el diccionario resultante cumple con las expectativas de los usuarios a los que se dirige y desde luego amplía enormemente el número de términos, la información incluida y la traducción a otras lenguas si se compara con los diccionarios existentes hasta el momento.

## Bibliografía citada

- CABRÉ I CASTELLVÍ, MARÍA TERESA (1993), *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*, Barcelona, Antàrtida-Empúries.
- (1999), *La terminología. Representación y comunicación*, Barcelona, IULA.
- DA CUNHA FANEGO, IRIA (2010), “Primera aproximación para la elaboración de un nuevo diccionario electrónico de términos inmobiliarios en español”, *Modos y formas de la comunicación humana*, eds. María del Rosario Caballero Rodríguez; María Jesús Pinar Sanz. Universidad de Castilla-La Mancha, Servicio de Publicaciones: 1075-82.
- DÍAZ NEGRILLO, ANA; FERNÁNDEZ DOMÍNGUEZ, JESÚS (2010), “Corpus terminológicos”. *Bases para la terminología multilingüe del aceite de oliva*, ed. Mercedes Roldán Vendrell. Granada, Comares: 37-50.
- GÓMEZ GONZÁLEZ-JOVER, ADELINA; VARGAS SIERRA, CHELO (2004), “Aspectos metodológicos para la elaboración de diccionarios especializados bilingües destinados al traductor”, *El español, lengua de traducción*, II congreso internacional. Bruselas: ESLETRA: 365-98 [12/01/2015] <[http://www.ua.es/personal/chelo.vargas/Documentos/GomezYVargas\\_Toledo.pdf](http://www.ua.es/personal/chelo.vargas/Documentos/GomezYVargas_Toledo.pdf)>
- LEECH, GEOFFREY (1992), “Corpora and theories of linguistic performance”, *Directions in corpus linguistics*, ed. Jan Svartvik. Berlin, Mouton de Gruyter: 105-22.
- LÓPEZ ALCARAZ, NOEMÍ (2013), *Diccionari de l'elaboració del terró*, Xixona, Ajuntament de Xixona.
- LÓPEZ ESPÍ, MANUEL JOSÉ, *Turrónes diversos, mazapanes y derivados*, Alicante, Cámara de Comercio de Alicante [12/01/2015] <<https://www.yumpu.com/es/document/view/14520283/descargar-tdc>>
- ROLDÁN VENDRELL, MERCEDES (2010), *Bases para la terminología multilingüe del aceite de oliva*, Granada, Comares.
- SANTAMARÍA PÉREZ, MARÍA ISABEL (2006), *La terminología: definición, funciones y aplicaciones* [12/01/2015] <<http://www.liceus.es>>
- SANTAMARÍA PÉREZ, MARÍA ISABEL (2010), *La terminología* [12/01/2015] <<http://rua.ua.es>>
- SANTAMARÍA PÉREZ, MARÍA ISABEL; MARTÍNEZ EGIDO, JOSÉ JOAQUÍN (2013), “Preparation of a Multilingual Terminology (Spanish, Catalan, English, Arabic and Chinese) for industrial and craft sectors in the *Comunidad Valenciana*: the case of the turrón industry”, *Procedia - Social and Behavioral Sciences* 95: 258-66 [12/01/2015] <[http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/35225/1/2013\\_Santamaria\\_Martinez-Egido\\_Procedia.pdf](http://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/35225/1/2013_Santamaria_Martinez-Egido_Procedia.pdf)>
- , (dir.); Marimón Llorca, Carmen; Martínez Egido, José Joaquín (2015), *Diccionario LID turrón. Más de 500 términos definidos de turrónes, mazapanes y otros dulces, cultura y tradición, materias primas, producción, nutrición y salud, legislación y comercialización*.

*Español, catalán, inglés, ruso, árabe y chino*, Madrid, LID Editorial.

SINCLAIR, JOHN (1991), *Corpus, concordance, collocation*, Oxford, Oxford University Press.

---

\* Se emplean diferentes colores para indicar cada uno de los apartados que componen la definición: hiperónimo, descripción física, etc.

