# UNIVERSIDAD DE GRANADA

## FACULTAD DE FILOSOFÍA Y LETRAS

### DEPARTAMENTO DE FILOLOGÍA INGLESA




# EL ORDEN DE LA DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS Y SU IMPORTANCIA PARA LA DENOMINACIÓN Y TRADUCCIÓN DE UN TÉRMINO. CASOS QUE SE PRESENTAN EN TÉRMINOS DE NUTRICIÓN



**Natividad Gallardo San Salvador**
**Granada, 1997**

# EL ORDEN DE LA DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS Y SU IMPORTANCIA PARA LA DENOMINACIÓN Y TRADUCCIÓN DE UN TÉRMINO. CASOS QUE SE PRESENTAN EN TÉRMINOS DE NUTRICIÓN

**Memoria que presenta la Lda. Dña. Natividad Gallardo San Salvador para aspirar al grado de Doctor en Filosofía, (Filología Inglesa)**

**Esta Tesis Doctoral ha sido realizada bajo la dirección de:**

**Prof. Dr. D. Fernando Serrano Valverde**

**Dña. Natividad Gallardo San Salvador aspirante al grado de Doctor en Filosofía, (Filología Inglesa)**

D. Fernando Serrano Valverde, Catedrático del Departamento de Filología Inglesa de la Universidad de Granada.

**CERTIFICA:**

Que los trabajos de investigación que se exponen en la Memoria de Tesis Doctoral: **"EL ORDEN DE LA DESCRIPCIÓN DE LAS CARACTERÍSTICAS Y SU IMPORTANCIA PARA LA DENOMINACIÓN Y TRADUCCIÓN DE UN TÉRMINO. CASOS QUE SE PRESENTAN EN TÉRMINOS DE NUTRICIÓN"**, han sido realizados bajo mi dirección por Dña. Natividad Gallardo San Salvador, en el Departamento de Filología Inglesa de la Universidad de Granada, y la encuentro conforme para ser presentada y aspirar al Grado de Doctor en Filosofía, (Filología Inglesa) por el Tribunal que en su día se designe.

Y para que conste, en cumplimiento de las disposiciones vigentes, extendemos el presente, con fecha veintinueve de septiembre de mil novecientos noventa y siete.

**Prof. Dr. D. Fernando Serrano Valverde**

*Quiero expresar en estas líneas mi agradecimiento más sincero a todas aquellas personas que en mayor o menor medida, de una forma u otra, han contribuido a la realización de esta Tesis:*

*A la Dra. Amelia de Irazazábal, por haber sido mi apoyo en la Terminología, por haber contado con su respaldo científico y experiencia, por su amistad e inestimable ayuda, sin la cual no hubiera sido posible la realización de este duro trabajo.*

*Al Dr. José Mataix, por el cariño y afecto con el que siempre me ha tratado y porque de él surgió la realización de este proyecto.*

*Al Dr. Roberto Mayoral, amigo y compañero que siempre ha sabido orientarme y con mucha paciencia, entusiasmo y permanente dedicación también ha hecho posible este trabajo.*

*A mi director, el Dr. Fernando Serrano, por las facilidades ofrecidas y la confianza que siempre ha depositado en mí.*

*A mis alumnos, con los que he compartido tantos momentos buenos y malos, por su desinteresada colaboración, en especial Cristina, Mercedes, Carmen, Marta, Pilar, Elena...*

*A mi familia, que me ha apoyado en todo momento y me ha empujado a realizar esta Tesis.*

*A mis amigos, en los que siempre he encontrado ánimo para seguir adelante.*

# ÍNDICE

# ÍNDICE

# 1. INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS

# 1. INTRODUCCIÓN Y OBJETIVOS

Hace años, cuando en el Instituto de Nutrición de la Universidad de Granada un grupo de investigadores comenzó a trabajar en el estado nutricional de diferentes colectivos, uno de los problemas con los que se encontró fue el análisis nutricional de la dieta debido al hecho de carecer de una amplia Tabla de Composición de Alimentos españoles, ya que la que existía databa de 1980. Ello les obligó a usar y adaptar tablas de otros países y, al mismo tiempo, a plantearse la necesidad de ir confeccionando una Tabla de Composición de Alimentos Españoles.

La progresiva incorporación de alimentos existentes en el mercado anglosajón a nuestro mercado, haciendo que pasen a formar parte de nuestros hábitos gastronómicos y de nuestra dieta diaria, hace necesaria su inclusión en nuestras Tablas con objeto de realizar cualquier tipo de intervención dietética o evaluación del estado nutricional de la población. La necesidad de disponer en España de unas Tablas de Composición de Alimentos emana de las propias utilidades de las mismas que responden a la finalidad previa de permitir conocer el estado nutricional de un individuo, grupo de individuos o población y permitir alcanzar el citado estado. En este sentido las utilidades más destacadas son:

1. Ajuste de dietas. Permite determinar la cantidad y calidad de nutrientes de una dieta, estableciendo los alimentos que deben figurar en esa dieta. Obviamente, los ajustes de dietas pueden hacerse tanto a nivel individual, en cualquier situación fisiológica o patológica, como a nivel colectivo, como ocurre en comedores de empresa, escolares, hospitales, residencias geriátricas, etc.

2. Establecimiento del estado nutricional. Hace posible, tanto a nivel individual como colectivo, conocer la ingesta de nutrientes y compararla con las Ingestas Recomendadas (IR) correspondientes y permiten valorar, en mayor o menor grado, la situación nutricional del individuo o del grupo en conjunto. La determinación de ingestas de nutrientes se suele hacer, salvo excepciones, estimando los alimentos ingeridos y utilizando las Tablas de Composición de Alimentos para su conversión en nutrientes.

3. Política nutricional alimentaria. Si se conocen los errores nutricionales de un país o de determinados grupos o colectivos, se pueden corregir implantando acciones políticas de diverso tipo, pero ello exige conocer cuál es la composición nutricional de los alimentos. El ejemplo más evidente de esta utilidad es el establecimiento de *Guías Alimentarias* para el consumidor en las que se indican unas recomendaciones sobre los alimentos o más concretamente sobre grupos de alimentos.

4. Educación nutricional alimentaria. El hecho de que el ser humano necesite nutrientes y de que su aporte se haga a través de alimentos, hace imprescindible y necesaria la educación nutricional. Las Tablas de Composición de Alimentos sirven de apoyo a este objetivo tanto a nivel pediátrico como a nivel escolar, geriátrico, etc. y asimismo son totalmente necesarias en Centros de Salud, en consultas médicas, en farmacias o en centros dedicados a la restauración.

5. Fabricación de productos alimenticios. En la elaboración de productos alimenticios con fines específicamente nutritivos, la Tabla es, en numerosas ocasiones, una herramienta fundamental para poder llevarla a cabo.

La *USDA Nutrient Database for Standard Reference* es la base de datos de composición de alimentos más importante en los Estados Unidos y Canadá y contiene por encima de 6000 entradas de productos alimenticios. Esta base permitía conocer la composición en nutrientes de dichos alimentos al usuario de la misma (en este caso los investigadores que estaban realizando una Tabla de Composición de Alimentos

Españoles), ahora bien en muchos casos la traducción del nombre de un alimento en concreto resultaba difícil al no estar realizada por un profesional tras un estudio adecuado. En la bibliografía científica consultada dentro del campo de la nutrición, existían, en más ocasiones de las deseadas, traducciones malas, o mejor dicho, dudosas o equívocas que impedían a los especialistas detectar adecuadamente el alimento origen y, por tanto, incorporarlo a una base de datos.

Por ello pensamos en establecer una relación de colaboración entre los investigadores que trabajaban en la Tabla de Composición de Alimentos Españoles y la autora, para efectuar la traducción de los nombres de los alimentos que figuraban en la base de datos, después de su estudio terminológico desde el punto de vista de la lengua española, de modo que el término estudiado pudiera incorporarse directamente a la investigación en curso. Podíamos elaborar, así, un proyecto terminológico sobre nutrición que no se limitara a los alimentos básicos de los que ya existían en el mercado diccionarios y glosarios como, por ejemplo, el *Diccionario de Alimentos* del CINDOC (1994), los glosarios de la FAO, OMS, Naciones Unidas, los utilizados en el Servicio de Traducción de la Comisión y el Parlamento Europeos, sino que nuestro planteamiento era estudiar los alimentos tal y como llegan al consumidor, con todas las características particulares de cada uno de ellos: estado físico, tratamiento de conservación, elaboración y proceso culinario al que habían sido sometidos y forma de presentación. Es decir, no se trataba sólo de proponer una traducción para cada uno de los términos, sino de establecer una clasificación conceptual de los productos incluidos en cada grupo de alimentos, estudiar la denominación y descripción establecida para los mismos, tipos, su definición, comprobar, en el caso de que existiera ya en el mercado español, el equivalente que se había utilizado y comentar los problemas de traducción que surgieron así como el procedimiento por el que se optó en casos polémicos y ambiguos.

El enfoque de este estudio es fundamentalmente dirigido a la traducción correcta y al establecimiento de un orden correcto de colocación de los modificadores para su

mejor comprensión en lengua española, por lo que se ha tratado con exhaustividad el orden de descripción de las características de los alimentos y su importancia a la hora de denominar y, en consecuencia, de obtener una adecuada traducción de un término.

La utilidad de este trabajo es básicamente aplicable al hecho de que para confeccionar dietas normales o para colectivos con sobrepeso, obesidad o cualquier tipo de patología, lo ideal es que los alimentos utilizados en la confección de los menús sean los de consumo habitual en esa casa; es decir, la dieta debe adaptarse a las costumbres culinarias y gastronómicas del individuo que va a utilizarla. Por otro lado, también se ha observado que en comedores colectivos, colegios, Universidad, fábricas, hospitales, etc. cada vez se usa más alimentos precocinados, congelados, deshidratados, desecados, y todo ello hacía aún más necesario su estudio.

Cuando el especialista hace un análisis nutricional de un alimento, necesita conocer su composición en nutrientes, bien porque haya realizado un análisis químico del mismo o bien porque pueda utilizar la fuente bibliográfica adecuada, lo que implica en este caso conocer el término inglés (con todas sus especificaciones) y su equivalente en español.

La lluvia de productos o alimentos que cae sobre nuestro mercado sin una composición en nutrientes reflejada en la etiqueta, debido a que la legislación española no obliga a ello, hace que su utilización para la confección de dietas sea imposible. Ante la imposibilidad de realizar análisis químicos exhaustivos de cada uno de estos productos por ser un proceso muy caro y que exige mucho tiempo y al no existir un centro u organismo encargado "oficialmente" de dicho asunto, el nutriólogo trata de solucionar el problema a través de Tablas de Composición de Alimentos de otros países (las norteamericanas son las más completas), encontrándose siempre con el problema de la traducción adecuada del término, lo que a veces le lleva a no poder usar una información que existe pero que no puede utilizar por no contar con un equivalente en la lengua en la que trabaja.

Pensamos que queda suficientemente clara la razón por la que se eligió este tema, aunque quizás habría que incidir en el hecho de que, como encargada de la asignatura de Traducción Especializada (Científica-Técnica) en el Departamento de Traducción e Intepretación de esta Universidad desde el curso 1984-85, el área de Fisiología y Nutrición ha sido un campo temático que se ha estudiado dentro de esta asignatura. Siempre hemos contado con la colaboración y participación de los especialistas del Instituto de Nutrición a la hora de introducir al traductor no especialista en ese campo para poder abordar la traducción de textos altamente especializados y en la consulta de conceptos y términos tanto en la fase de comprensión del texto como en la fase final de redacción de la traducción. De hecho, desde la implantación del nuevo plan de estudios, también hemos contado con una asignatura optativa denominada Terminología y Conceptos en Ciencias Fisiológicas y Nutricionales, dirigida especialmente a estudiantes de Traducción e impartida por los miembros del Instituto.

Cuando un traductor afronta su actividad de trasladar un mensaje de una lengua a otra siempre debe tener muy claro a quién va dirigido, es decir, quién será el lector o usuario de su traducción ya que el proceso en sí dependerá intrínsecamente de ello. En nuestro caso va dirigida a un especialista, concretamente a un nutriólogo, que necesita saber la denominación de los distintos alimentos o productos alimenticios para conocer su composición en nutrientes y así poder hacer un análisis nutricional. Se trataría de, una vez elaborada la Tabla de Composición de Alimentos Españoles, transformar la información sobre el consumo de alimentos en una estimación sobre aportes nutricionales y de energía con objeto de valorar el estado nutricional individual o colectivo.

Como acabamos de comentar, el usuario primario será el nutriólogo que lo va a utilizar como parte de su propia investigación pero como usuarios secundarios también estarán:

- El profesional sanitario que en el ámbito clínico o asistencial diseña pautas dietéticas.
- La industria alimentaria que necesita conocer la composición de distintos productos con el objeto de proponer una fabricación.
- El profesional de la Salud Pública y de la Epidemiología que precisará de este instrumento para la evaluación nutricional de poblaciones.
- El profesional encargado de planificar una política nutricional alimentaria.
- Y, por último, los profesionales encargados de la educación nutricional alimentaria.

Esto por lo que respecta al usuario de la traducción de los términos incluidos en la base de datos norteamericana que proponemos, pero, conforme íbamos elaborando el proyecto, observamos que podría tener otras utilidades y también podría destinarse a otro tipo de usuario.

El traductor de textos especializados, ya sean científicos, técnicos, jurídicos o económicos, que no es un especialista en el campo temático del que traduce, se va a encontrar con exigencias especialmente importantes a la hora de manejar la información extralingüística (el conocimiento sobre el campo temático) y la información lingüística, que va a encontrar formulada en dos lenguas y que tiene dos vertientes: la terminología y la estilística. En estos casos el traductor, excepto en las ocasiones en las que trabaje en organismos internacionales, va a tener que ejercer la función de documentalista y de terminólogo; entendiendo estas dos actividades (documentación y terminología) desde el punto de vista de aplicación para solucionar sus problemas de traducción, como herramientas para poder elaborar su trabajo sin usurpar las funciones del documentalista y del terminólogo que están bien definidas y son diferentes, aunque complementarias, a la del traductor.

Por un lado, tendrá que familiarizarse sobre los conceptos y nociones básicas del campo temático objeto de estudio para lograr una comprensión del texto de la lengua

original (LO) que le permita su posterior traducción y, por otro lado, se va a encontrar con un lenguaje especializado y una terminología propios de ese campo temático, que será la utilizada por los especialistas en su medio de comunicación y que, al mismo tiempo, identificará a ese grupo de especialistas y lo diferenciará frente a otros grupos o colectivos con su propia terminología y pautas en su lenguaje especializado.

En estos casos el traductor tendrá que resolver una serie de problemas puntuales de terminología para elaborar su traducción y la terminología para él será un instrumento que le permitirá identificar el tipo de texto con el que trabaja, el medio de publicación, la carga de información que contiene el texto y el lector al que va dirigido; es decir no deja de ser un mero usuario de la misma que la utiliza con un objetivo determinado y que no es otro que el de poder presentar una traducción fiel y correcta con la misma carga de información y las mismas características que presenta el texto de la LO.

Para resolver esos problemas puntuales de terminología, el traductor deberá buscar el equivalente en textos paralelos y en todos los medios que tenga a su alcance y, al no ser un especialista en el campo temático, también tendrá que comprobar los conceptos que designan esos términos (no sería necesario en el caso del especialista) y verificar que el término escogido es el correcto. Por lo tanto, los diccionarios especializados bilingües no siempre le van a ser de utilidad desde el momento en que le ofrecen solamente un equivalente del término, pero no una definición del concepto que designa y no tendrá seguridad de que exista una correspondencia total entre ambos sin comprobación previa.

Si bien es cierto que los diccionarios no resultan de utilidad, sí son útiles las bases de datos terminológicas porque incluyen el término, acompañado de su definición, categoría gramatical, contexto, fuente donde se ha encontrado e incluso equivalentes en otras lenguas. Por todo ello, otra utilidad de este trabajo bien podrá ser la creación de una base de datos en español de productos alimenticios comercializados, ya que cada uno de los términos sobre los que hemos trabajado cuenta con su propia ficha

terminográfica para una futura introducción en una base de datos. No obstante, este proyecto es difícilmente abarcable, en su totalidad, en el ámbito de una tesis doctoral por las dimensiones del mismo y por la necesidad de que este tipo de proyecto sea fruto de un trabajo colectivo e interdisciplinar.

El modelo de formato que hemos seguido es el utilizado en la asignatura de Terminología del plan de estudios de la Licenciatura en Traducción e Interpretación con unas ligeras modificaciones para adaptarla a nuestras necesidades, aunque se consultaron la ficha terminológica del grupoTermEsp (Terminología Española) que desarrolla sus actividades desde 1985 dentro del CINDOC (Centro de Información y Documentación Científica) dependiente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas; la ficha terminológica TRADYTERM; la ficha de MULTITERM y la ficha terminológica del CINDOC de las que incluimos sus respectivos modelos en el Apéndice. Todas ellas se podían haber utilizado ya que eran de aplicación directa a nuestro objetivo y las diferencias entre ellas eran mínimas ya que se reducían a algunos cambios en el orden de los apartados de la ficha teminológica en sí. De hecho, las fichas utilizadas por TermEsp y la del CINDOC nos resultaban familiares ya que en el año 1989 comenzamos a colaborar con ellos en un Proyecto de Investigación, dirigido por la Dra. Amelia de Irazazábal titulado "Normalización de la lengua científica española. Bases de datos" encargándonos del vocabulario sobre Geología y, ya entonces, utilizamos estos formatos.

No obstante, teniendo en cuenta que, al igual que los proyectos que tienen que presentar los alumnos dentro de la asignatura de Terminología se pensaban incluir en un futuro banco de datos terminológico de la Facultad para los alumnos de Traducción e Interpretación, si nosotros utilizábamos el mismo modelo de ficha se facilitaría la inclusión en la base y esa fue la razón que nos llevó a adoptar este modelo que explicamos a continuación:

**1. Número de ficha.** Se abrevia N°.

**2. Idioma fuente.** Se abrevia EN (inglés), ES (español), DE (alemán).

**3. Término.** Se abrevia TER e irá normalmente en singular, a menos que exista una diferencia pertinente entre el singular y el plural, en cuyo caso se explicará en la Nota Técnica (NT) de la ficha.

**4. Campo temático y subcampo.** Se abrevia CAMP y SCAMP y se refiere al campo especializado al que pertenece el término. Aparece la información completa, es decir, el campo general (Alimentación) más el campo específico o subcampo (distintos grupos de alimentos).

**5. Referencia** (del idioma fuente). Este apartado se detallará en el apartado Fuentes o Referencias bibliográficas.

**6. Categoría gramatical.** Se abrevia GR. En este apartado se aclarará la naturaleza gramatical del término, si es un sustantivo (S), adjetivo (AD), verbo (V) o sintagma (SG).

**7. Término** (del idioma equivalente).

**8. Definición** del término. Se abrevia DF. Las definiciones se buscarán en la documentación especializada sobre el tema tratado en el idioma correspondiente (documentos primarios tanto orales como escritos). Los diccionarios especializados se utilizarán únicamente como ayuda al hacer las definiciones o para aclarar algún concepto, pero nunca se copiarán definiciones de diccionarios y, por supuesto, no aparecerán como fuentes en las fichas, aunque sí pueden formar parte de las obras consultadas.

**9. Contexto.** Se abrevia CO. Se refiere al contexto en el que se ha encontrado el término, es decir, una frase o un párrafo que contenga el término tratado. El contexto

tiene que mantener una coherencia sintáctica.

**10. Nota técnica.** Se abrevia NT y se refiere a las posibles aclaraciones que necesite el término, su definición o los sinónimos. Es un campo opcional puesto que algunos términos no necesitan aclaraciones. También puede incluirse en la parte correspondiente del idioma equivalente si se considera necesario.

**11. Sinónimos.** Se abrevia SIN. Este es un campo opcional y en él se consignarán los posibles sinónimos del término cuando los hubiere.

**12. Fuentes o Referencias bibliográficas.** Se abrevia RF. En este campo se señalan las fuentes consultadas, tanto orales como escritas. Se especificarán las fuentes del término, definición, contexto y sinónimo si son diferentes entre ellas.

Si son fuentes orales, indicando su nombre y el campo en el que está especializado. Si se consulta a un experto, tendrá que estar acreditado debidamente como especialista en la materia. Si son fuentes escritas, se hará una referencia abreviada, es decir, autor, título de la obra y año de publicación; en el caso de la referencia del contexto se indicará también el número de página.

En el caso de que no se encuentre la definición al pie de la letra y haya que elaborarla a partir del contexto, se indicará delante de la referencia que se ha utilizado para elaborar la definición, la palabra *según*.

No se admitirá el uso de diccionarios generales (RAE, María Moliner, Julio Casares, etc.) así como tampoco diccionarios bilingües en el idioma equivalente. Se valorará el uso de obras especializadas en la materia tratada (manuales, revistas, folletos...)

Las fichas terminológicas que hemos elaborado quedan como sigue:

1. Nº 01
2. EN
3. TER Edam cheese
4. CAMP Nutrition
   SCAMP Dairy Products
5. RF Nutritionist IV Database
6. GR SG
7. ES Queso Edam
8. DF Queso de origen holandés hecho con leche de vaca, de pasta prensada, en forma de bola, con corteza de rojo intenso, sin agujeros o muy pocos redondeados y limpios. El contenido en grasa es del 30% al 45% sobre el total de materias sólidas.
9. CO
10. NT Aunque ofrecemos como sinónimo *Queso de bola* por haberlo facilitado también un maestro quesero con más de catorce años de experiencia en la industria, no hemos podido contrastar si por tratarse de la descripción del queso se podría utilizar para otro tipos de quesos que presenten la misma forma a nivel de lenguaje hablado.
11. SIN Queso de bola
12. RF (TER) Servicio de Traducción, Dirección General de Agricultura, Comisión Europea, Bruselas.
    RF (DF) Según I. Cenzano, *Los quesos*, 1992.
    RF (SIN) *Milk and Milk Products: Terminology-Terminología de la leche y los productos lácteos*, Department of General Affairs and Information, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, Roma, 1979.

Si encuadramos el trabajo en su ámbito de ejecución, comentando las particularidades y características singulares del mismo, podríamos concluir que es un

trabajo desarrollado en tres vertientes, pero siempre desde la perspectiva de la traducción.

1. Por un lado, se desarrolla un proyecto terminológico en el que no se han tenido que extraer los términos porque nos los aporta la base de datos con la que hemos trabajado (8.500 términos sobre alimentación y 76 nutrientes); aunque, al presentarse los términos ordenados alfabéticamente, sí hemos tenido que elaborar un sistema conceptual de los términos, buscar los términos equivalentes en la lengua término, su definición, fuente e introducirlos en una ficha, cuyo modelo ya hemos descrito, para su posterior inclusión en una base de datos.

2. Por otro lado, también se estudia desde el prisma del proceso traductivo y de la labor que ejerce el traductor, comentando los problemas que han surgido en la traducción, las dificultades con las que se ha encontrado y cómo se han resuelto y los distintos procesos que ha seguido mientras elaboraba su trabajo en relación a algunos casos puntuales que presentaban ambigüedades o características especiales.

3. En tercer lugar, teniendo en cuenta que no existen normas sobre la denominación de alimentos en España (excepto para las denominaciones genéricas y de origen) y que la legislación española lo único que indica son las características que siempre deben estar presentes en la denominación de un alimento, pero no en el orden en el que se deberían de presentar, proponemos un sistema lógico de denominación de los alimentos, específico según el grupo de alimentos de que se trate, que se basa fundamentalmente en el orden en el que deberían aparecer las distintas características del producto, por considerarlo el más apropiado.

No se trata, pues, de una tesis doctoral de Terminología, ya que se echarían en falta los fundamentos propios de una tesis terminológica, cuyo objetivo principal sería una ordenación y clasificación de conceptos y sus denominaciones. No es una tesis sobre normalización, pero sí se hace un intento en el sentido de establecer unas normas

generales de uso a la hora de denominar los alimentos. No existe, en la actualidad, ningún criterio que se siga a todos los niveles de actuación (el del usuario, la Administración, los publicistas, los establecimientos de alimentación, los especialistas, etc.) sobre la denominación de los alimentos cuando constan de más de una característica que los define y, por tanto, fuera del ámbito de su denominación de origen que es lo que sí está normalizado. Tampoco es una tesis propiamente de Traducción, sino que estaría a caballo entre la Terminología, la Traducción y la Filología, ya que también se tocan aspectos del sistema de nominalización, estructura, función y características del grupo nominal, concordancia, etc., que entrarían dentro de esta área.

Cabré (1993) señala que la práctica de la terminografía no debe confundirse con la práctica de la traducción dado que el trabajo terminológico no consiste en traducir las formas de una lengua a otra sobre la base de una supuesta equivalencia de denominaciones, sino en buscar las denominaciones que los hablantes de la lengua utilizan para referirse a un concepto, y, en caso de que esas denominaciones reales no existan o no resulten adecuadas, proponer una nueva denominación. Confundir la terminología con la actividad traductora supondría ignorar la orientación onomasiológica de la terminografía y el carácter propio de la unidad terminológica que es una relación entre un concepto y una denominación.

Nosotros añadimos también que el traductor no tiene las ambiciones normalizadoras o de depuración de la lengua entre sus máximas prioridades, aunque colabore con ellas si le resulta posible. La primera ambición del traductor es asegurar la comunicación entre partes con diferentes lenguas y para ello acude a la terminología en uso entre esas partes, aunque ésta pueda no resultar la más adecuada bajo los criterios de la normalización terminológica. Del mismo modo, el traductor puede utilizar en su trabajo, como formas más adecuadas de traducción, unidades que no son exactamente terminológicas tales como definiciones, descripciones, paráfrasis, alusiones o comentarios, así como traducciones dobles o triples que nunca constituirían una entrada terminográfica u objeto de estudio de la terminología.

En la fase de documentación e investigación de este trabajo, observamos que, a la hora de la denominación del producto alimenticio tanto en el etiquetado del mismo como en los folletos sobre alimentación, libros y manuales de cocina e incluso en los menús de los restaurantes, o bien no había homogeneidad en su redacción:

Copos de maíz tostados
Copos tostados de maíz

o el orden de los modificadores utilizado era incorrecto:

Queso curado de cabra en aceite
Galletas sabrosas de trigo

En este sentido habría también que señalar que el sistema de nominalización funciona de forma distinta en inglés y en español. El inglés admite hasta cinco premodificadores de un núcleo sin que sea necesario utilizar preposiciones o artículos, ya que forma parte de la estructura sintáctica natural de su lengua, mientras que el español esta estructura no la admite. Lo máximo que admitiría sería dos -sin resultar forzada la expresión- y tres en el caso en el que se incluya o una preposición o la conjunción *y*.

Cooked long grain brown rice
Dehydrated no skin cooked apples

Arroz inflado azucarado
Copos de maíz tostados y caramelizados con miel

En lo que respecta al grupo nominal y su uso en inglés, Palmer (1968) lo define de este modo:

"The principle of economy inherent to technical writing makes itself clearly felt in the intensive spread of compound nominal phrases (CNP) also called noun strings, pliologs, or complex lexical items constructed from simple ones in which two or more units are juxtaposed".

Politzer (1972) lo define como:

"The process of creating new words from elements which, by themselves, are also independent words".

Salager (1984) realizó un estudio para comprobar si los términos complejos eran más característicos de la lengua científico-técnica o, por el contrario, se daban con tanta frecuencia en la lengua general como en la científica, estudiando asimismo si se apreciaba una diferencia en el número de unidades léxicas que constituían el término. Las conclusiones a las que llegó las expone así:

"Treated as CNPs were those items made up of at least two individual lexical constituents separated one from the other by a space or a dash, e. g. *vein catheter, power supply maintenance infusion*, etc.

Obviously, general English (GE) resorts to them as well, but the question is first to know whether their percentage of occurrence in technical writing is as high as it is in GE and second, to find out whether the number of their components (i.e. the number of lexical units involved in the average technical CNP) equals the number of units making up the GE average CNP.

Each time a CNP was encountered in a text, the number of its lexical constituents was counted. Only in extremely rare cases is a CNP made up of more than five lexical units. Here are some examples of 2, 3, 4, 5, 6 and 7 word-CNP:

- blood sample
- drug induced complications

- two minute urine collection
- six term uterine artery segments
- iodine-125 fibrinogen leg scanning technique
- hand held Hewlett Packard APT-16 transducer.

(...) Thus, the following conclusions can be drawn: a. the CNP average length is similar in TE and in GE; b. their frequency of occurrence is significantly higher in TE than in GE; c. their relative distributions are quite different in TE and GE and d. the more specialized the text, the longer the CNPs".

Una vez expuestas las razones por las que se eligió el tema, qué utilidad tiene el trabajo en sí, a quién va dirigido y qué aspectos se estudian y desarrollan en este trabajo, expondremos los aspectos más particulares y específicos del mismo; es decir, a continuación describiremos la base de datos de donde procede el corpus, cómo se realizó el trabajo, qué metodología se ha seguido y cuáles han sido las fuentes utilizadas.

## 1.1. BASE DE DATOS DEL NUTRITIONIST IV

Nutritionist IV es un programa informático norteamericano diseñado para nutriólogos como herramienta de ayuda para la aplicación y evaluación nutricional y con múltiples usos, tales como análisis de los hábitos dietéticos, comparación de esos hábitos con las *Recommended (Daily) Dietary Allowances (RDA)* [Ingestas Recomendadas (IR)], diseño de dietas, seguimiento y control de esas dietas y la posibilidad del diseño personalizado de dietas para cubrir las necesidades específicas de cada individuo. Este programa tiene como base de datos la base *USDA Nutrient Database for Standard Reference* más unas dos mil entradas proporcionadas directamente por el fabricante, es decir, incluye alimentos denominados tal y como se comercializan por distintas marcas comerciales.

Las fuentes de donde ha sido extraído el término quedan así especificadas:

| | |
|---|---|
| Biscuit-Baking Powder-Enriched flour-From Mix | *USDA Provisional Table of Bakery Foods/USDA Bulletin 72* |
| Bread-Crisp Bread-Whole grain | *Manufacturer's data. Ideal.* |
| Bread-Crisp Breakfast-Wasa | *Manufacturer's data. Wasa.* |

Contiene 8.500 alimentos (entre los 5.935 términos de la base de datos *USDA Nutrient Database for Standard Reference* y los alimentos proporcionados por la industria alimentaria) y 76 nutrientes, adaptados a la normativa de la Food and Drugs Administration (FDA) de los Estados Unidos sobre etiquetado de alimentos y divididos en los siguientes grupos de alimentos:

| | | |
|---|---|---|
| Baby Foods | Basic Food Ingredients | Beverages |
| Breads | Breakfast Cereals | Combination Foods |
| Dairy Products | Desserts | Eggs |
| Fast Foods | Fats and Oils | Fish |
| Formulas | Frozen Dinners | Fruits |
| Grains | Infant Formulas | Meats |
| Miscellaneous | Nuts and Seeds | Poultry |
| Ready-To-Cook Foods | Sauces and Dips | Soups |
| Spices and Herbs | Sugars and Sweets | Vegetables |

La *USDA Nutrient Database for Standard Reference* es la mayor fuente de Composición de Alimentos de Estados Unidos y la base utilizada por la mayoría de las

bases de datos de uso público y privado. Es una Tabla de Composición de Alimentos que se actualiza día a día y la última versión contiene cerca de los 6.000 alimentos.

Los términos incluidos en la base de datos se han extraído tanto de fuentes escritas publicadas -literatura científica y técnica especializada- como de fuentes no publicadas: datos suministrados por la industria alimentaria, por otras agencias gubernamentales y por los proyectos de investigación llevados a cabo bajo el auspicio del Agricultural Research Service estadounidense. También contiene todos los datos sobre los alimentos publicados en las 21 secciones y los 4 suplementos del *Agriculture Handbook* nº 8 (AH-8) (15-39) que describe todos los alimentos clasificados en sus respectivos grupos.

Dado que se trata de una base de datos, nosotros hemos trabajado con términos que se podrían definir como descontextualizados, no así los que procedieron a la extracción de los términos para elaborar la base de datos que, al extraerlos de las publicaciones científicas y técnicas, sí los encontraron dentro de un determinado contexto. Lo que desde una perspectiva propiamente terminológica se podría considerar un aspecto criticable y negativo de este trabajo es justificable por la finalidad y objetivos del proyecto en sí.

## 1.2. DISEÑO Y ORGANIZACIÓN DE LA BASE DE DATOS

Otra característica a tener en cuenta sobre esta base de datos es cómo se ha diseñado y cómo se han organizado los alimentos. Éstos se han ordenado alfabéticamente por grupos de alimentos y clasificados alfabéticamente a su vez dentro de cada grupo. Son varias las razones por las que se ha seguido este sistema: la facilidad de uso, la rapidez de recuperación de la información, la posibilidad de procesar rápidamente la información facilitada por el individuo al que se le está diseñando o

evaluando una dieta y a que es el más extendido entre las Tablas de Composición de Alimentos.

Los términos resultantes tal como aparecen en la base de datos también podrían considerarse, en cierto modo, "artificiales" desde el punto de vista de su estructura y del orden de las características que los definen. El sistema de denominación utilizado tiene unas razones lógicas y están aplicadas al uso de la base de datos (como explicaremos a continuación) que no coincidirían con la estructura de denominación normal en texto seguido.

En realidad, desde el punto de vista del análisis gramatical, se consideran *términos complejos* (términos compuestos de varios morfemas terminológicos que pueden ser una palabra compuesta o derivada o bien un grupo de palabras o locución). La *locución* o *grupo de palabras* es un término constituido por varias palabras ortográficas y puede ser de dos tipos:

- *grupo sintáctico* (*de palabras*): grupo de palabras cuyos miembros están vinculados entre sí por relaciones sintácticas, es decir, por relaciones características de las estructura de las frases.

Ejemplo: *Preparado para gofres enriquecido con huevo y leche*

- *grupo asintáctico* (*de palabras*): Grupo de palabras cuyos miembros están vinculados entre sí por relaciones asintácticas, es decir, por relaciones características de la estructura de las palabras compuestas. Los grupos asintácticos no son frecuentes en francés, alemán, ruso, español, pero sí lo son en inglés.

Ejemplo: El grupo asintáctico *cheese cake* es sinónimo de la palabra ortográfica *cheesecake*

Cabré (1993) describe que los términos complejos pueden estar formados por una combinación de palabras que sigue una determinada estructura sintáctica:

"En este caso hallamos estructuras más frecuentes en terminología que en el léxico común, como los sintagmas terminológicos: *tratamiento por lotes, impuesto sobre la renta, piso piloto, hora punta.*

Estas estructuras sintagmáticas o sintagmas terminológicos se rigen por las mismas reglas combinatorias que los sintagmas libres; aparentemente no se distinguen por ningún rasgo formal específico. Por esa razón es difícil distinguir entre sintagmas terminológicos y sintagmas libres; e igualmente no resulta nada fácil lograr delimitar con exactitud el segmento que corresponde a un sintagma terminológico, ya que la forma de un término sintagmático puede llegar a coincidir incluso con su propia descripción: *impuesto sobre la renta de las personas físicas, boletín meteorológico, vacuna antirrábica, base de datos jerárquica*".

Para el análisis terminológico del sentido de un término complejo hay que estudiar el sentido de los componentes, de las ideas sobreentendidas y el sentido resultante del término.

El hecho de que se consideren términos "artificiales" también va íntimamente ligado al sistema de organización -por orden alfabético- y al diseño de la base de datos. La estructura de los sintagmas registrados en la base de datos, en líneas generales, incluiría las siguientes características:

- Grupo de alimentos
- Tipo de alimento
- Ingrediente principal
- Otros ingredientes
- Parte utilizada (en el caso de carnes y verduras)
- Estado físico en el que se encuentra
- Tratamiento térmico al que ha sido sometido
- Método culinario
- Tratamientos tecnológicos
- Particularidades
- Marca comercial

Cada una de estas características -que no tienen porqué aparecer de forma conjunta- conforman los distintos elementos de los que consta cada sintagma y para su clasificación dentro de la base también se sigue el orden alfabético.

El objetivo principal cuando se diseña una dieta es intentar personalizarla y adaptarla a los gustos y necesidades del individuo sin modificar sus costumbres, pero intentando corregir los malos hábitos gastronómicos, lo que le permitirá soportar la dieta durante más tiempo. En la actualidad se intenta huir del concepto de la dieta clásica (que se limitaba a unos determinados alimentos básicos a la plancha) y se apuesta por una variedad en la dieta, incluyendo todo tipo de alimentos.

El estar incluidos en la base de datos todo tipo de alimentos -elaborados o no- en sus distintas variedades exige un sistema de aplicación rápida para el usuario de la base en lo que respecta a la identificación de los distintos alimentos incluidos en la misma, para adaptarlos a los gustos y hábitos del individuo al que se va a diseñar una dieta o al que se va a evaluar la dieta seguida para comprobar si cubre sus necesidades.

Para ello el sistema más práctico es el de la clasificación por orden alfabético de cada uno de los elementos (referidos a las características de los alimentos) de los que consta el sintagma.

El sistema de identificación de un alimento incluido en la base de datos funcionaría del siguiente modo si, por ejemplo, queremos conocer las preferencias de un individuo o lo que ha ingerido en una comida:

| | Inglés | Español |
|---|---|---|
| Grupo de alimento: | Meats | Carnes y derivados |
| Tipo de carne: | Lamb | Cordero |
| Parte del animal: | Leg | Pierna |
| Parte utilizada: | Shank half | Mano |
| Particularidades: | Lean and fat | Parte magra y grasa |
| Método culinario: | Roasted | Asada |

El término resultante está clasificado en la base de datos norteamericana como:

*Lamb-Leg-Shank Half-Lean and Fat-Roasted*

La traducción que proponemos para este término adaptado a una Tabla de Composición de Alimentos Españoles sería:

*Manos de cordero asadas (parte magra y grasa)*

De hecho, para tener una idea aún más clara de cómo se utiliza la base de datos y por qué está diseñada así, incluimos los siguientes documentos en el Apéndice:

- las instrucciones facilitadas a la persona a la que se le evalúa la dieta seguida,
- un modelo de dieta elaborada por el programa Nutritionist IV que utiliza como base de datos la base sobre la que hemos trabajado y en la que los términos están configurados tal como hemos venido comentando y, para contrastar,
- un modelo de dieta de las mismas características de la anterior, pero diseñada por el programa informático sobre Nutrición elaborado por el Instituto de Nutrición y que utiliza como base de datos la Tabla de Composición de Alimentos Españoles.

Por todo ello el orden alfabético es el sistema más utilizado en las Tablas de composición de alimentos tanto para la subclasificación en los distintos grupos de alimentos como para los tipos de alimentos dentro de cada grupo.

Aunque en España no está tan desarrollado como en Estados Unidos el sistema de elaboración de Tablas de Composición de Alimentos en lo que se refiere a características descriptivas del producto, ni a la forma de exponer dichas características, ni en lo relativo al número de alimentos incluido en las Tablas, sí se utiliza el orden alfabético como método de clasificación. No obstante, a diferencia del sistema utilizado en la base de datos USDA, la denominación de los alimentos es más similar a la estructura sintáctica del grupo nominal en lengua española y por eso las propuestas de traducción que presentamos se han adaptado a nuestro modelo sintáctico, lo que exige la utilización de preposiciones y artículos y un cambio en el orden de los modificadores respecto del inglés.

Vamos a exponer unos ejemplos de la tercera edición de la Tabla de Composición de Alimentos Españoles que está elaborando el grupo de investigadores del Instituto de Nutrición que, aunque todavía no se ha publicado, ilustran los aspectos que acabamos de comentar.

Los autores han utilizado los paréntesis para indicar el nombre de la marca que comercializa los distintos alimentos:

1. Listado de Precocinados

1.1 Congelados:

Canelones de atún claro (La Cocinera)

Lasaña de carne y paté (La Cocinera)

Varitas de merluza empanadas (Pescanova)

1.2 Platos preparados enlatados:

Crema de judías con beicon (Campbell)

Crema de pollo y champiñón (Campbell)

Sopa de ostras cocidas (Campbell)

1.3 Platos preparados desecados:

Sopa de cebolla con queso y picatostes (Gallina Blanca)

Sopa de pollo con fideos finos (Gallina Blanca)

Tallarines a la carbonara-Hoy menú (Gallina blanca)

1.4 Panadería, Bollería y Pastelería:

Cake relleno de kiwi (Tía Mildred)

Pan de molde (Bimbo)

Pastelitos con crema de cacao (Bimbo)

1.5 Aperitivos en bolsa:

Aperitivos Bocabits-Cortezas de trigo (Matutano)

1.6 Zumos:

Zumo de frutas para desayuno (Kasfruit)

Zumo de frutos para merienda (Kasfruit)

Zumo de melocotón y uva (Kasfruit)

1.7 Salsas:

Salsa de mostaza caliente (McDonalds)

Salsa siciliana picante (Gallo)

1.8 Purés:

Puré de pavo con arroz y zanahorias (Sandoz)

Puré de pollo con pasta y champiñones (Sandoz)

Puré de ternera a la jardinera (Sandoz)

La última particularidad de este trabajo sobre la que queremos insistir es el hecho de que aunque hemos trabajado con todos los grupos de alimentos, o sea, con los 8.500 términos incluidos en la base de datos del programa Nutritionist IV, sólo vamos a comentar una serie de grupos de alimentos que se han escogido por considerar que son los más característicos, representativos y básicos. Pensamos que incluir todos los grupos y términos excedería los fines, objetivos y alcance de este proyecto de investigación, aunque esta tesis será la base para un proyecto de proyección y dimensión más amplias. No obstante, a los veintisiete grupos en los que está dividida la base de datos se les ha aplicado la misma metodología y en los veintisiete se han estudiado y desarrollado los siguientes aspectos:

- clasificación y denominaciones en español,
- elaboración del sistema y estructura conceptual del grupo,
- búsqueda de equivalentes,
- propuestas de traducción,

- comentario sobre los problemas surgidos en la traducción y
- propuesta de orden de las características de los alimentos con la finalidad de presentar un sistema de denominación, en cierta medida normalizador, que facilite la traducción y redacción de términos de alimentación y nutrición.

# 2. ANTECEDENTES Y REVISIÓN

# 2. ANTECEDENTES Y REVISIÓN

## 2.1. ¿QUÉ ES LA TERMINOLOGÍA?

*Terminología* es una palabra que sirve para designar conceptos diferentes. La definición que da la norma española UNE 1-070-79 incluye dos acepciones de terminología:

a) Campo del saber consagrado a la formación y a la denominación de las nociones, bien sea en un campo especial, bien sea para todos los campos.

b) Conjunto de términos que representan un conjunto de nociones vinculadas, sobre todo en un campo especial.

Helmut Felber (1984), ex director de Infoterm (Centro Internacional de Información para la Terminología, organización de cooperación internacional en terminología auspiciada por la Unesco y con sede en Viena), formula la visión más ambiciosa del alcance de la *Terminología* considerándola la base esencial para el ordenamiento del conocimiento (teoría general de la ciencia, clasificación conceptual para cada disciplina científica); la transmisión del conocimiento, de las técnicas y la tecnología (enseñanza, formación, desarrollo); la transmisión de información de una lengua a otra (traducción o interpretación); la formulación de la información especializada y la recuperación de información especializada almacenada (lenguas de búsqueda, tesauros, índices, clasificaciones).

Para Cabré (1993) y Sager (1990), con *terminología* se designa al menos tres conceptos distintos en el uso actual:

a) El conjunto de principios y de bases conceptuales que rigen el estudio de los términos.

b) El conjunto de prácticas y métodos que se utilizan en el trabajo terminográfico, es decir, en la recopilación, descripción y presentación de términos.

c) El conjunto de términos de una determinada área de especialidad.

La primera acepción se refiere a la disciplina y a la teoría; la segunda a la metodología; la tercera designa el conjunto de términos propios de un campo especializado del saber, ya sea éste una ciencia, una actividad profesional, una técnica, un arte o el campo de un investigador o un grupo de investigadores interdisciplinarios.

La actividad realizada por los terminólogos y terminógrafos para alcanzar estos fines puede revestir las siguientes formas:

- Elaboración de esquemas conceptuales lógicos que ordenan de forma exhaustiva los campos conceptuales especializados.
- Elaboración de diferentes tipos de definiciones que concretan los conceptos objeto de estudio.
- Selección o, en su caso, creación neológica de los términos más adecuados para la designación de esos conceptos.
- Normalización que, a través de la difusión, de la prescripción o de la recomendación, ha de imponer el uso de los términos seleccionados. Uno de los principales soportes de esta actividad es la difusión de vocabularios (o glosarios) monolingües.

- Elaboración y difusión de la información terminológica a través de los instrumentos más apropiados (bases electrónicas de términos, publicaciones, etc.).

- Actividades relacionadas con la documentación, de entre las que destacan la confección de tesauros de palabras clave y de sistemas de clasificación e indexación para el almacenamiento y recuperación de la información.

- Una actividad que revierte sobre la misma disciplina de la terminología y que es la de revisión y elaboración de sus propios principios teóricos y métodos de trabajo.

## 2.2. TERMINOLOGÍA Y LEXICOLOGÍA

En muchas ocasiones se confunden estas dos disciplinas y no hay unanimidad entre los distintos autores sobre si se trata de materias diferentes o, por el contrario, una disciplina (la terminología) es parte de la otra (la lexicología). No hay duda de que presentan una cantidad de características comunes lo que nos permitiría tratarlas como materias afines (las dos se ocupan de las palabras, las dos presentan una vertiente teórica y otra aplicada y las dos tienen como aplicación directa la elaboración de diccionarios); pero, por otro lado, las características que las diferencian en cuanto al ámbito de trabajo o estudio, la unidad de trabajo, los objetivos y la metodología, nos permiten considerarlas como dos disciplinas individuales.

La lexicología se encarga del estudio de las palabras y no concibe el significado si no está vinculado a la palabra; la terminología estudia los términos y considera que el concepto es previo y se puede crear o concebir independientemente de la denominación o el término que lo designa. Los especialistas de una determinada área buscan la denominación a partir de un concepto que ya conocen y que, como tal, forma parte de un sistema conceptual con el que están familiarizados por cuestiones de trabajo.

Cabré (1993), en lo que se refiere a la diferencia entre ambas disciplinas, expone:

"La terminología, si tenemos en cuenta que parte del concepto y que de éste pasa a la denominación, necesita asegurar muy bien que denomina un objeto conceptual específico; por ello describe exhaustivamente ese objeto a través de la definición, privilegiando una definición del concepto de carácter descriptivo, y expresando a menudo las relaciones entre los distintos conceptos. La lexicografía, en su descripción del léxico común, es menos explícita en las características semánticas de cada palabra; fundamentalmente, le interesa evitar definiciones idénticas, a menos que se trate de palabras en relación de sinonimia total.

La terminología practica a menudo la ordenación sistemática de sus entradas, frente a la ordenación alfabética por la que opta la lexicografía. La ordenación sistemática es en sí misma la presentación ordenada del sistema conceptual de una materia especializada. La ordenación por el concepto permite, además, una presentación más adecuada de los diccionarios multilingües, ya que la noción especializada es en teoría única para todas las lenguas, que se diferencian solamente por la forma de denominación".

### 2.2.1. Ámbito de trabajo o estudio

El ámbito de trabajo de la lexicología es la lengua común, todo el conjunto de palabras que conoce el hablante; el de la terminología son las lenguas de especialidad, las palabras propias de un campo de especialidad o área profesional determinados.

Las lenguas de especialidad tratan de temas especializados, que no forman parte de la experiencia común de todas las personas sino de grupos relacionados con actividades especializadas. Las lenguas de especialidad se dan en circunstancias de comunicación particulares, propias de la comunicación especializada; en la comunicación entre especialistas, o entre especialistas y consumidores, o entre especialistas y políticos o entre especialistas y no especialistas que quieren familiarizarse con esa especialidad (el caso de la comunicación de divulgación).

Esto no significa que no pueda encontrarse terminología dentro de situaciones de comunicación en las que no intervengan especialistas. Los hablantes comunes se han familiarizado, en parte, con algunos campos especializados del saber y algunos temas como la economía, la psicología, la medicina, la nutrición, la farmacia, la política, la electrónica, la estereofonía, el automóvil, etc., forman parte de la vida cotidiana de las personas y son objeto de comunicación en situaciones ajenas a la comunicación especializada. Este proceso recibe a veces el nombre de *banalización* y raro es el texto literario del que no se pueden extraer conceptos y términos especializados. En todo caso, la lexicología es una disciplina que tiene como objeto de trabajo a la lengua común en tanto que la terminología tiene como objeto de trabajo a terminología propia de las lenguas de especialidad.

### 2.2.2. Unidad de trabajo

La unidad de trabajo de la terminología es el término en tanto que la unidad de trabajo de la lexicología es la palabra. La lexicología se ocupa de las palabras con el objetivo de dar cuenta de la competencia léxica de los hablantes; la terminología, en contra, se ocupa de los términos para fijar una forma de referencia.

Desde el punto de vista de la categoría gramatical de las unidades de trabajo, la terminología y la lexicología se diferencian en el sentido de que mientras en una obra terminológica la presencia de nombres es casi exclusiva y la de adjetivos y verbos muy escasa, en un diccionario de lengua general se encuentran presentes todas las categorías gramaticales: nombres, verbos, adjetivos, adverbios, preposiciones, etc.

Cartagena (1996), en un trabajo muy similar al realizado por Salager (1984), que ya comentamos en el capítulo de Introducción, estudia la estructura léxica en textos españoles especializados y coincide en afirmar que el estilo nominal es característico de los textos especializados; pero, concretamente en el campo de la anatomía (área de

especialidad objeto de estudio en su artículo), obtiene unos resultados llamativos que expone a continuación:

> "Los valores establecidos para sustantivos y adjetivos muestran con toda claridad el característico estilo nominal de los textos especializados, que permiten concentrar la información y acceder con mayor rapidez a las estructuras de contenido. Pero lo que más llama la atención a este respecto, en relación con la mayoría de los tipos de textos comunes y especializados, es el altísimo porcentaje de adjetivos en el corpus de anatomía (35,40%). La gran importancia que en general tiene el adjetivo en los textos especializados se debe a la tendencia a la atribución que éstos manifiestan, lo que se explica a nuestro modo de ver por la necesidad de representar sus contenidos del modo más exacto y diferenciado posible. Esto ocurre con mayor intensidad en el dominio de la anatomía, donde se requiere a menudo precisar relaciones de pertenencia, situación y dirección".

Desde la pragmática, los términos y las palabras se distinguen: por sus usuarios (los usuarios de las palabras son los hablantes de una lengua, los de los términos los profesionales del campo de especialidad); por el contexto y situación (las palabras se utilizan en actos de comunicación muy amplios y variados, los términos en el ámbito profesional correspondiente); por el campo temático (las palabras se utilizan para hablar de cualquier tema de la vida diaria, los términos para referirse a conceptos relacionados con el campo del saber); por el tipo de discurso (los términos aparecen en textos especializados y las palabras, aunque no está tan delimitado, en textos generales).

Resumiendo, aunque se podría considerar una simplificación excesiva, toda palabra que forme parte de un campo especializado del saber se consideraría un término. No obstante, también es cierto que otro aspecto que los diferencia es que mientras los términos suelen tener un significado único e inequívoco ya que se utilizan en un campo de especialidad concreto, las palabras, al formar parte del léxico general y no tener especificados sus ámbitos de uso, suelen abarcar una amplia gama de significados.

### 2.2.3. Objetivos

Los objetivos que se plantean la lexicología y la terminología también son diferentes. La lexicología se ocupa de las palabras, como acabamos de señalar, con la finalidad de precisar la competencia léxica de los hablantes de una lengua; la terminología se ocupa de los términos para establecer una forma de referencia.

Como señala Cabré (1993), los objetivos de la terminología se diferencian claramente de los de la lexicología descriptiva, ya que en terminología no se pretende dar una explicación de los conocimientos que los expertos poseen sobre los términos, sino que se persigue identificar segmentos de una realidad profesional especializada de forma unívoca. La elaboración de terminología se dirige así a "denominar" los conceptos propios de una determinada materia.

### 2.2.4. Metodología

La metodología utilizada por ambas disciplinas también es distinta. La lexicología trabaja a partir de hipótesis teóricas que refuta o valida mediante análisis de muestras de producciones de los hablantes; la terminología, por su parte, no explica ningún comportamiento, sino que busca denominaciones para unos conceptos establecidos previamente por los especialistas en el campo del saber de que se trate.

## 2.3. TERMINOGRAFÍA Y LEXICOGRAFÍA

Como hemos comentado, ambas disciplinas presentan dos vertientes: una teórica y una práctica y los objetivos perseguidos por la terminología son la denominación y la normalización y los de la lexicología son la descripción. Por tanto, la lexicografía es la

rama aplicada de la lexicología del mismo modo en que la terminografía es la vertiente aplicada o práctica de la terminología. En tanto que la lexicografía se encarga de la confección de diccionarios, la terminografía se encarga de la confección de glosarios y vocabularios especializados. Los vocabularios sistemáticos recogen y ordenan los términos correspondientes a todos los conceptos de un campo especializado, que previamente han sido ordenados de forma sistemática, y pueden ser monolingües o plurilingües. Los glosarios son relaciones de términos, monolingües o plurilingües, que no son sistemáticos ni completos en relación a un campo determinado y se consideran instrumentos de difusión de terminología normalizada.

Aunque, teniendo en cuenta que una de las funciones de la terminología también es la elaboración de vocabularios especializados o diccionarios, pueda parecer que comparten los mismos objetivos, hay que dejar claro que en terminología, la elaboración de diccionarios nos lleva directamente a la normalización de los términos propios de un determinado campo del saber para alcanzar una comunicación profesional y especializada precisa, concisa y unívoca, y no se limita a una recopilación de las denominaciones con una finalidad informativa o descriptiva, como sería el caso de un trabajo lexicográfico.

La terminología no está interesada en la cuantificación y es puramente sincrónica, aunque recientemente ha habido varios intentos de investigar en el aspecto diacrónico de la terminología y en los últimos tres o cuatro años está siendo una línea de trabajo seguida por algunos investigadores. El método de trabajo de la terminografía es onomasiológico (va desde el concepto hasta la denominación), a diferencia del de la lexicografía que es semasiológico (va desde la palabra hasta la definición del concepto). La terminología tiene un método de trabajo no necesariamente basado en el trabajo con corpus, ya que parte de la ordenación lógica de los conceptos en un campo y proporciona incluso las formas que hasta ese momento no han tenido existencia en la lengua. La terminografía no exige el orden alfabético y utiliza con frecuencia

ordenaciones de carácter conceptual, en tanto que el trabajo lexicográfico exige la ordenación alfabética.

Del mismo modo, el trabajo terminológico no consiste en traducir unos términos de una lengua a otra sobre la base de una búsqueda de equivalentes, sino recopilar las denominaciones que los usuarios de un campo de especialidad utilizan para referirse a un concepto y, en caso de que no existan dichas denominaciones o no se consideren las más acertadas, proponer alternativas.

A continuación, incluimos la descripción que Cabré (1993) hace de estas cuatro ramas que hemos venido comentando:

> "La correspondencia entre la lexicología, entendida como la rama teórica de la lingüística que se ocupa de la descripción del léxico, y la lexicografía, concebida como la rama aplicada de la lexicología centrada en la elaboración de diccionarios, es paralela a la que mantienen la terminología, como materia teórica y metodológica, y la terminografía, vertiente aplicada de la terminología encargada de la elaboración de diccionarios especializados.
> La terminografía es, por encima de todo, una actividad práctica derivada de la terminología, que a su vez es una materia aplicada de base interdisciplinaria. La actividad terminográfica integra operaciones de recolección, sistematización y presentación de los términos de una determinada rama del saber o actividad humana".

## 2.4. TERMINOLOGÍA Y TRADUCCIÓN ESPECIALIZADA

La comunicación especializada se diferencia de la comunicación general en dos aspectos: en la tipología de los textos que produce y en el uso de una terminología específica y propia del campo del saber al que pertenece. Como indican Arntz y Picht (1995), en las últimas décadas, la ciencia y la tecnología han ido ganando cada vez más

importancia y, por ello, la comunicación en las áreas especializadas desempeña hoy en día un papel decisivo. Cada vez son más frecuentes las dificultades de comunicación entre los profanos, pero también entre los expertos de distintos campos, y los problemas aumentan cuando los interlocutores hablan lenguas distintas (lo que, por otro lado, es bastante frecuente dada la importancia que tiene actualmente la colaboración internacional en cualquier área).

Los usuarios de la terminología son muy variados; aunque sean los especialistas por definición los que se pueden considerar los primeros en utilizarla, los traductores (que combinan el conocimiento de una o varias áreas de especialidad con el de lenguajes especializados) también deben considerarse propiamente usuarios prioritarios, ya que son los encargados de actuar de vehículo de comunicación entre los especialistas.

Sager (1993a) considera que hay hasta siete grupos de usuarios de la terminología, cada uno de ellos con unas necesidades específicas en lo que a tipo de información se refiere, tanto cuantitativa como cualitativamente:

1. Los especialistas en un campo del saber que tienen un conocimiento completo de la terminología que utilizan (incluso es previsible que creen términos), pero que, en ocasiones, necesitan verificar el significado de términos desconocidos en su propia lengua o en una extranjera.

2. Los mediadores profesionales de la comunicación que escriben textos científicos o técnicos o transforman textos especializados a un nuevo formato, por ejemplo, mediante la traducción a otra lengua, la adaptación a un lenguaje más divulgativo o el resumen. Son los escritores técnicos, agentes de información, periodistas, como usuarios monolingües, y los intérpretes y traductores, como usuarios multilingües. El empleo de la terminología por parte de este grupo de usuarios está más condicionado por la necesidad de producir textos especializados, y se exige un alto grado de precisión de la descripción, en parte, porque en la producción de textos el

usuario no cuenta con la información contextual que ayuda a la comprensión y, en parte, porque los transmisores profesionales de información normalmente tienen un conocimiento menos detallado del tema que un especialista en la materia.

Como transmisores de información, tienen que abarcar una amplia área de campos temáticos y esto dificulta la especialización en una materia. Esta observación es particularmente válida para los traductores, de los cuales muy pocos pueden especializarse en un solo campo temático.

3. Los lexicógrafos y terminólogos especializados que recopilan y registran el uso actual de los términos y que, ocasionalmente, también asesoran sobre el uso o la creación de términos nuevos o equivalentes de traducción.

4. Los especialistas de la información y la documentación tales como bibliotecarios, agentes de información e indizadores, que utilizan los bancos de términos para la identificación y la descripción de documentos especializados.

5. Los planificadores lingüísticos, por un lado, están los planificadores del lenguaje general, es decir, la gente encargada del mantenimiento y elaboración de un lenguaje nacional según se encuentra en las academias de la lengua o los órganos de la Administración; por otro lado, están los expertos preocupados por la normalización de los términos y las expresiones en campos temáticos especializados. Ninguno de estos trabajos puede llevarse a cabo sin que exista una terminología acordada. Ambos grupos necesitan una información precisa sobre todas las designaciones existentes para poder elegir las que prefieren, declarar las que se prohíben o, de lo contrario, regular el uso.

6. Además, existen todos los otros tipos de usuarios del lenguaje tales como editores, profesores de lenguas, investigadores de lingüística aplicada, estudiantes, etc. cuyas necesidades de información son muy diversas pero que no representan un grupo lo suficientemente fuerte para disponer de sus propios instrumentos léxicos.

7. Para terminar, existe el usuario general que ocasionalmente consulta un diccionario.

De estos siete grupos de usuarios, nos vamos a centrar en el traductor; para comprender la gran utilidad de la terminología para el traductor o intérprete hay que tener en cuenta los siguientes hechos que exponemos de forma esquemática:

a) Hay actividades de traducción e interpretación que implican actividad terminológica.

b) La actividad de la traducción e interpretación supone el uso de la terminología.

c) El perfil profesional del traductor o intérprete se ha ampliado en el mundo moderno hasta incluir facetas del terminólogo.

d) El traductor o intérprete es un candidato privilegiado a los puestos de trabajo de terminólogo.

El traductor especializado debe tener un conocimiento de los contenidos del campo temático de la LO para la comprensión de los textos que traduce, y necesita, además, un buen dominio de la LT, fundamentalmente de la terminología y de las características del lenguaje de especialidad del campo temático en cuestión. Una buena traducción no consiste únicamente en expresar el mismo contenido que el expresado en la LO, sino que, en el caso de la traducción especializada, hay que tener en cuenta que el lector de nuestra traducción será también un especialista en la materia y, por tanto, el traductor tendrá que trabajar y conseguir una mínima competencia en ese campo de especialidad, para poder estar seguro de que es fiel a los contenidos y a las formas de las dos lenguas con las que trabaja. Una traducción especializada de calidad no solo debe

reflejar una buena sintaxis o una correcta construcción del texto, sino que debe asimismo poseer una terminología precisa, real y cualitativamente aceptable.

En más ocasiones de las deseadas, el traductor tiene que actuar como terminólogo para resolver problemas puntuales de términos que no ha encontrado en los glosarios, diccionarios, vocabularios especializados y toda la documentación que ha consultado. Ahora bien, como ya comentamos en la Introducción, en condiciones ideales de trabajo, la terminología que el traductor necesita debería contener, además de los términos equivalentes en otras lenguas, los contextos que le faciliten información sobre cómo y dónde utilizar ese término y datos sobre el concepto que expresa, a fin de que pueda garantizar que está utilizando la forma precisa que corresponde a un determinado contenido.

En la práctica diaria y en el desarrollo de la profesión, el traductor va a tener que resolver sus problemas de terminología, no siempre va a poder recurrir a bases de datos, porque o no existen o no va a tener acceso a ellas; en otras ocasiones por la premura del trabajo y, aunque estemos de acuerdo con Cabré (1993) en sus planteamientos, lamentamos tener que reconocer que, en la práctica, están muy lejos de la realidad:

> "Un traductor, bien es cierto, precisa terminología específica para resolver la traducción de textos de carácter especializado; pero esa necesidad no implica que tenga que elaborar por sí mismo una terminología sistemática, ni tampoco que deba resolver él solo todos los términos del campo de especialidad del texto en cuestión".

Otra cuestión que debemos mencionar es que el traductor de textos especializados también se enfrenta a labores de selección de entre varios términos existentes para la designación de un mismo concepto e incluso a la necesidad de crear términos nuevos cuando no existe uno adecuado. El traductor o intérprete especializado, en el ejercicio de su profesión, crea un número elevado de neologismos cuando se enfrenta a nuevos conceptos y realiza en general una labor de normalización de la lengua, especialmente si el texto que traduce va a ser un texto de autoridad (manuales,

códigos, normas, etc.). En los grandes organismos y empresas existen especialistas en terminología que son los encargados de realizar estas labores y en la traducción de documentación para grandes empresas es el cliente quien impone la terminología adecuada, pero en la mayoría de las situaciones el traductor debe suplir la ausencia de un terminólogo. En algunos casos, como el de EURODICAUTOM (la base de datos terminológica de la Comunidad Europea) han sido los mismos traductores e intérpretes los que han alimentado una buena parte de los datos que contiene esta base.

El traductor no puede repetir las mismas operaciones de documentación terminológica cada vez que surge el mismo problema. Se ha estimado que un 40% del tiempo que dedica un traductor especializado a su trabajo lo hace para repetir operaciones de resolución de problemas terminológicos que ya ha realizado en ocasiones anteriores. Es importante que el traductor realice sus propios glosarios para ahorrar tiempo y para asegurar una coherencia terminológica en su trabajo de traducción. En la actualidad esto se realiza mediante programas de elaboración y gestión de glosarios como Multiterm y Termex (MTX), especialmente diseñados para satisfacer las necesidades de los traductores.

De la misma forma, el traductor especializado conoce las ventajas de utilizar una metodología de trabajo que imponga una primera fase de extracción terminológica del texto y una resolución de los problemas que plantee, de forma previa al trabajo de traducción propiamente dicho. En el caso de la interpretación oral, es fundamental para el profesional realizar un trabajo concienzudo de documentación factual y terminológica en una fase anterior al trabajo mismo de interpretación.

Como hemos venido insistiendo a lo largo de toda esta exposición, el traductor es un usuario destacado de la terminología. Nuestro profesional debe buscar el término más adecuado para cada situación de comunicación; debe buscar información factual para comprender la información contenida en el texto y para ello debe usar lenguajes de búsqueda y clasificación de la información; debe usar terminología normalizada cuando

ésta exista y la situación de comunicación lo aconseje, ya sea esta terminología normalizada terminología de la casa, nacional o internacional. El traductor debe ofrecer la mayor coherencia terminológica dentro del organismo o entidad en la que se difunde la información; coherencia con la terminología utilizada en otra documentación del mismo producto; coherencia con la terminología utilizada en otros productos del mismo cliente; coherencia con la terminología utilizada en versiones anteriores del mismo producto y coherencia terminológica con la utilizada por otros productos mencionados en la misma documentación.

Muchos prefieren definir al traductor o intérprete como un mediador lingüístico e intercultural. Esto amplía la actividad profesional clásica del traductor a actividades que no son propiamente traducción e interpretación; redacción, revisión, edición, documentación, programas informáticos de aplicación lingüística, lexicografía y terminología son algunas de estas actividades limítrofes. La formación en estos campos asegura la adecuación del profesional a las expectativas que respecto a él van a tener las empresas u organismos que puedan contratarle. Al mismo tiempo, el traductor por sus cualidades de profesional de la comunicación entre lenguas y culturas diferentes es un candidato privilegiado a muchos puestos de trabajo de terminólogo, documentalista, redactor, editor, lexicógrafo, etc. Se ha generado una actividad económica importante en los últimos tiempos en lo que se ha venido a denominar las "industrias de la lengua", que ponen en contacto la actividad de la informática con la de la lengua y que ofrecen un vasto abanico de posibilidades al traductor o intérprete. La terminología, de nuevo como punto de referencia con la traducción, se distingue principalmente por sus grandes vínculos con todos esos campos de actividad.

Christian Galinski (1985), actual director de Infoterm, señala que Infoterm siente un gran respeto por los traductores -especialmente en los países con terminologías subdesarrolladas- que tienen que crear términos para hacer frente a una necesidad urgente. A continuación indica Galinski que el hecho de que los traductores constituyan el grupo más nutrido de usarios de terminologías, no los convierte en creadores

naturales de las mismas y que, por ello, a los traductores se les debe proporcionar información terminológica de calidad para que puedan cumplir con sus tareas, que son socialmente tan importantes. También resalta el papel que el traductor puede cumplir como creador de confusión en la comunicación especializada, al utilizar terminología inadecuada y la necesidad de educar al traductor en las técnicas de la terminología, lo cual puede llevar hasta la formación de un nuevo profesional traductor-terminólogo.

Sin embargo, la creación de nuevas terminologías afecta prácticamente a todas las lenguas y países, ya Felber y Picht (1984) señalan que

> "las lenguas de los países del norte de Europa se ven en la necesidad de crear nuevas terminologías al entrar en contacto con campos del saber no tradicionales, por ejemplo, la terminología del vino al traducir documentos de la Comunidad Europea".

## 2.5. LOS LENGUAJES ESPECIALIZADOS

La cuestión de qué se entiende por lenguajes especializados no acaba de poner de acuerdo a todos los autores y sigue siendo en la actualidad bastante polémica. Del mismo modo, tampoco existe un término de uso general para expresar este concepto; hay autores que hablan de *lenguajes especializados*, otros de *lenguajes de especialidad* y otros de *lenguajes con fines específicos* (del inglés *languages for special purposes*). Para algunos autores, como Rondeau (1984), los tres términos se pueden considerar sinónimos; por el contrario, Sager, Dungworth y McDonald (1980), consideran que el término lenguajes con fines específicos procede de la enseñanza de idiomas y su uso, por tanto, debe circunscribirse a ese ámbito. Cabré (1993) utiliza lenguajes de especialidad mientras que Arntz y Picht (1995) optan por lenguajes especializados.

Antes de pasar a comentar algunas definiciones de lenguajes especializados de distintos autores, intentaremos describir qué se entiende por lenguaje especializado o lengua de especialidad frente a *lengua general* o *común*. El conjunto de reglas y unidades que forman parte del conocimiento de la mayoría de los hablantes de una lengua constituye lo que se denomina lengua general; las unidades de la lengua general se utilizan en situaciones que pueden calificarse como no marcadas. Hablamos de lenguajes especializados para referirnos al conjunto de subcódigos que se caracterizan por unas peculiaridades propias y específicas, como pueden ser la temática, el tipo de interlocutores, la situación comunicativa, el medio en el que se produce, el receptor al que va dirigido, etc.; las situaciones en las que se utilizan los lenguajes especializados se consideran, en este sentido, marcadas.

Por todo ello, se considerarían textos de carácter general y no marcado:

- los textos orales que surgen de forma espontánea
- los de temática conocida por cualquier hablante de una lengua
- los medianamente formales
- los que tienen como objetivo esencial facilitar información

Por el contrario, se considerarían textos especializados a todo tipo de discurso que presente algunas de las características específicas que enumeramos a continuación:

- temática especializada
- características específicas de los interlocutores
- características específicas de la situación en la que se produce
- función comunicativa
- medio que se utiliza para la comunicación.

### 2.5.1. Definiciones de lenguajes especializados

a) Los lenguajes especializados son códigos de carácter lingüístico, diferenciados del lenguaje general, que constan de reglas y unidades específicas. La definición es de Hoffmann (1979):

> "A complete set of linguistic phenomena occurring within a definite sphere of communication and limited by specific subjects, intentions and conditions".

b) Cada lenguaje especializado es una variante del lenguaje general; de este modo, el lenguaje jurídico sería diferente al lenguaje científico y éste al económico, etc. Radicalizando este postura, se podrían definir los lenguajes especializados como simples variaciones léxicas del lenguaje general. Rey (1979) los describe así:

> "Au sens propre il n'existe pas de langue du droit en soi mais seulement à l'intériur de la langue française, un vocabulaire du droit et sans doute quelques tours syntaxiques spécifiques".

c) Los lenguajes especializados son subconjuntos -fundamentalmente pragmáticos- del lenguaje entendido en sentido global. Esta es la posición que defienden Picht y Draskau (1985):

> "LSP is a formalized and codified variety of language, used for special purposes and in a legitimate context -that is to say, with the function of communicating information of a specialized nature at any level- at the highest level of complexity, between initiate experts, and, at lower levels of complexity, with the aim of informing or initiating other interested parties in the most economic, precise and unambiguous terms possible".

Y también Sager, Dungworth y McDonald (1980):

"Special languages are readily recognized as pragmatic or extra-linguistic subdivisions of a language. Certain difficulties arise when we attempt to explain special languages satisfactorily in linguistic terms".

Pero, aunque coinciden en lo que a definición de lenguaje especializado se refiere, no lo hacen en cuanto a en qué tipo de comunicación se produce este tipo de lenguajes. Para Sager, Dungworth y McDonald (1980), los lenguajes especializados sólo se dan en la comunicación entre especialistas:

"Special subjects, or more precisely special subject languages are usually thought of as means of expression of highly qualified subject specialists like engineers, physicians, lawyers, etc. and are often derogatively referred to as 'jargon'".

En cambio, para Picht y Draskau (1985), se pueden dar distintos niveles de especialización dentro de los lenguajes especializados:

"It may not be true to say, with Sager et al. that "the use of LSP presupposes special education and is restricted to communication among specialists in the same or closely related fields"; communication *between* experts is, as we have seen, only *one* of the higher levels at which LSP may be used. LSP is also used for the purposes of initiation and instruction, training and development at a lower level of abstraction and specialization".

Nosotros también creemos que se pueden dar distintos grados o niveles de especialización dentro de un texto, desde alcanzar un grado de especialización máximo en la comunicación entre especialistas, hasta un nivel mínimo en los textos divulgativos dirigidos al público en general.

Cabré (1993) define los lenguajes especializados en el sentido de subconjuntos del lenguaje general caracterizados pragmáticamente por tres variables: la temática, los usuarios y las situaciones de comunicación, y utiliza los siguientes supuestos:

"1) Consideramos temáticas especializadas las que no forman parte del conocimiento general de los hablantes de una lengua, y que por tanto han sido objeto de un aprendizaje especializado.

2) Asumimos que poseen esos conocimientos los usuarios tipo de los lenguajes de especialidad, los especialistas, aunque distinguimos entre los productores de comunicaciones especializadas y sus receptores. Solo pueden ser productores de comunicaciones científico-técnicas o profesionales de nivel restringido los individuos que poseen un conocimiento específico de una temática, conocimiento adquirido por aprendizaje; pueden ser receptores de comunicaciones de temática restringida tanto los especialistas del tema en cuestión, que a la vez pueden actuar interactivamente como emisores en cualquier acto comunicativo, como el público en general, que recibe pasivamente en calidad de aprendiz las comunicaciones especializadas.

3) Pensamos que las situaciones comunicativas también condicionan el carácter especializado de un subcódigo, puesto que sus comunicaciones son de tipo formal, normalmente reguladas por criterios prefesionales o científicos.

4) Consideramos que esos subconjuntos especializados por la temática, por los usuarios y por las situaciones comunicativas en que se actualizan, presentan una serie de características de tipo lingüístico (unidades y reglas) y de tipo textual (tipo de textos y tipo de documentos).

5) Partimos del principio de que un lenguaje de especialidad no es un subconjunto estructuralmente monolítico, sino que presenta variedades alternativas en función de los usos y las circunstancias comunicativas.

6) Asumimos que los diferentes lenguajes de especialidad presentan una serie de características comunes entre sí (pragmáticas y lingüísticas) que nos permiten referirnos a ellos como un subconjunto de la lengua general que mantiene una cierta unidad.

7) Y por último, consideramos que los lenguajes de especialidad están en relación de inclusión respecto del lenguaje general y en relación de intersección respecto de la lengua común, con la que comparten características y con la que mantienen una relación de trasvase constante de unidades y convenciones".

## 2.5.2. Relación entre lenguaje especializado y lengua general

Si consideramos que el lenguaje especializado se refiere a la comunicación en una área especializada determinada, en consecuencia lo que existe no es un lenguaje especializado sino un número de distintos lenguajes especializados, exactamente el mismo número que áreas de especialidad. Con esto se plantea una cuestión más difícil, saber dónde se halla el límite entre la lengua general y los lenguajes especializados y entre los distintos lenguajes especializados.

La reproducción de diferentes modelos de lenguajes especializados ha demostrado que existen relaciones recíprocas de diversos tipos entre el lenguaje especializado y la lengua general. El fenómeno denominado *terminologización* es un claro exponente de esta relación recíproca; consiste en la asignación de un nuevo contenido conceptual a una forma léxica conocida y, a la inversa, desde siempre la lengua general ha tomado elementos de los lenguajes especializados modificando su significado. No obstante, hoy en día esta influencia es mayor puesto que la ciencia y la tecnología penetran cada vez con más fuerza en el ámbito de la vida diaria, debido en parte a los medios de comunicación.

El especialista de una determinada materia es capaz de entender con relativa facilidad textos de su campo de especialidad expresados en otra lengua, aunque sea incapaz de mantener en esa misma lengua una conversación sobre un tema cotidiano o banal. La respuesta a esta situación debe buscarse en las unidades y reglas de juego controladas que poseen los lenguajes especializados, con carácter internacional y a menudo establecidas voluntariamente por sus usuarios. Estos elementos son los que facilitan la intercomprensión.

Es un fenómeno muy similar al que se produce con el traductor (no especialista) de textos especializados, como describe Gallardo (1996). Es difícil de explicar cómo el traductor asimila el contenido de los textos sin llegar a ser un especialista en el campo

temático, y también es difícil definir el grado de especialización que adquiere y que le permite trabajar con textos especializados, escritos por especialistas, alguno de los cuales ha pasado gran parte de su vida adquiriendo esos conocimientos. La capacidad de comprensión o de conocimiento de un campo es distinta desde el prisma del traductor y del especialista, ya que el traductor no llega a dominar totalmente el tema en el sentido de que sería incapaz de escribir un texto de ese tipo, pero sí es capaz de comprenderlo y de traducirlo. Con lo cual la explicación más lógica es la de que posee un conocimiento pasivo que le permite comprender el texto y transmitirlo a otra lengua, pero carece del conocimiento activo para poder crear textos en campos temáticos determinados, competencia propia del especialista.

Cuanto más especializado es un lenguaje, más restringido es el número de sus usarios y más limitada es su comprensión para el no especialista. Esta circunstancia (el conocimiento pasivo de la lengua del especialista) constituye un factor que permite diferenciar el lenguaje general respecto del especializado y un factor de los lenguajes especializados entre sí.

Arntz y Picht (1995) definen esta relación de intercambio que se produce entre la lengua de especialidad y la lengua general:

> "El intercambio permanente entre lenguaje especializado y lengua común, así como los problemas que de él se derivan, requieren una mediación consciente entre ambas áreas. Sólo es posible asegurar o facilitar la comunicación entre expertos y legos y entre los expertos de distintas áreas, si un número cada vez mayor de partícipes en el proceso comunicativo se esfuerza activamente por lograr esa comunicación y se ocupa de las cuestiones lingüísticas que se plantean".

## 2.6. TERMINOLOGÍA Y NORMALIZACIÓN

La Organización Internacional de Estandarización (ISO), que fue creada en 1947 con la finalidad de "desarrollar normas universales que mejoren la comunicación y la cooperación internacionales y reduzcan las barreras de los intercambios comerciales a nivel internacional", define el término *normalización* con la siguiente acepción:

> "Process of formulating and applying rules fon an orderly approach to a specific activity for the benefit and with the co-operation of all concerned, and in particular for the promotion of optimum overall economy taking due account of functional conditions and safety requirements".

La comunicación especializada exige un nivel de precisión más elevado y riguroso que la comunicación general, por ello en los campos de especialidad la normalización se considera una actividad necesaria y obligada. El desarrollo tan acelerado de la ciencia y la tecnología ha provocado un aumento espectacular de nociones o conceptos a los que se les ha tenido que dar una denominación, unas veces mediante la creación de nuevos términos, otras mediante la adaptación y esto ha hecho que en determinados campos temáticos se haya producido un aumento descontrolado de unidades de designación. La normalización terminológica es el medio que nos garantiza la precisión comunicativa entre los especialistas y sirve para poner orden en esta posible dispersión de designaciones.

Felber y Picht (1984) cuando tratan la normalización indican:

> "Hace unos veinte años se podía oír la opinión expresada por lingüistas de que "la lengua no se puede normalizar". Para que quede bien claro desde un principio, la normalización se refiere solo a las lenguas profesionales y especialmente a las terminologías. Existen ejemplos de normalización de diálogos como, por ejemplo, en la aviación, donde una comunicación ha de estar absolutamente libre de interpretaciones individuales. Sin

embargo, son ejemplos contados. En la terminología, la normalización es un fenómeno bastante viejo y aceptado porque contribuye a evitar la ambigüedad de la comunicación".

Podríamos concretar que la normalización es una de las actividades propias de la terminología y la normalización terminológica no es más que un aspecto parcial de la actividad general de la normalización y también de la normalización o planificación lingüísticas.

Auger (1984) describe el concepto de *normalización terminológica* como una "acción mediante la cual un organismo oficial establece un uso terminológico preferente que excluye las demás opciones".

La normalización terminológica viene impuesta por la normalización de los objetos y proporciona la denominación unívoca que los objetos precisan. Como indica Mayoral (1987), asegura que los diferentes usuarios de la comunicación científico-técnica van a recibir los mismos mensajes y contribuye a evitar las ambigüedades y la pérdida de información en un mundo como el nuestro en el que a diario aparecen cientos de conceptos nuevos y donde se calcula que para un sólo campo de especialidad, como es el caso de la ingeniería eléctrica, pueden existir hasta cuatro millones de conceptos distintos. Como hemos comentado anteriormente, se aplica exclusivamente en el terreno de las lenguas profesionales o de especialidad (vocabularios especializados) y nunca en el de la lengua común; se aplica solamente a los términos (simples o complejos) y no a componentes morfológicos o sintácticos.

Existe, no obstante, otra normalización que es la contenida en nuestro país en los "decretos de normalización lingüística" para el vasco y el catalán que sí rebasa el ámbito de lo terminológico y afecta, además de a las terminologías, a la lengua común, y no sólo abarca elementos léxicos sino que incluye también elementos fonéticos y sintácticos.

### 2.6.1. Principios de la normalización

La normalización terminológica parte del principio de la relación biunívoca existente en la comunicación especializada entre la denominación (término) y el concepto. Esta relación biunívoca se ve corregida en la práctica por la existencia en mayor o menor grado de los fenómenos de la sinonimia o polimorfismo (varios términos para un concepto) y de la polisemia u homonimia (varios conceptos son denominados mediante el mismo término). Contra estos fenómenos que se consideran obstáculos para una comunicación especializada eficaz, trabaja la normalización buscando la biunivocidad y la mejor adecuación entre el concepto y el término. Para ello, persigue la eliminación de los términos innecesarios o inadecuados y la imposición de los términos más aptos, ya sea eligiendo de entre los existentes o creando uno nuevo.

Entre los criterios utilizados en terminología para la selección de términos figuran:

- los de orden lingüístico (univocidad, brevedad, sencillez, conformidad con las normas de la lengua, motivación, creatividad léxica por derivación, cualidades fónicas y gráficas, etc.);

- los de orden sociolingüístico (necesidad, valor estético, nivel de lengua, dificultad relativa, adecuación a una política lingüística, etc.) y, finalmente,

- los de orden metodológico (consulta con los especialistas del tema, analogía con los modelos existentes, recurso a los fondos propios de la lengua, reagrupamiento de los conceptos, formas cortas, etc.).

No obstante, tal como expone Sager (1990), la esperanza de que la normalización resuelva los problemas ocasionados por designaciones alternativas no se cumple con mucha frecuencia. En muchos casos los términos alternativos siguen

existiendo indefinidamente y son las influencias externas, como el predominio de un producto en el mercado o la desaparición de viejas tecnologías, las que deciden la existencia o desaparición de los términos.

La labor de Wüster, como describen Arntz y Picht (1995), fue fundamental como punto de partida en el desarrollo de unas normas terminológicas básicas:

> "En 1931, Wüster publicó su obra fundamental *Internationale Sprachnormung in der Technik, besonder in der Elektrotechnik* (Normalización lingüística internacional en la técnica, especialmente en la electrotecnia). En ella desarrolla su idea de una teoría de la terminología basada en principios científicos, y describe distintas metodologías para resolver problemas de carácter terminológico. En esta obra, que marcó tanto la investigación como el trabajo terminológico posterior, subyace la teoría lingüística de Saussure, considerado el fundador de la lingüística estructuralista. Muchos lingüistas acogieron el trabajo de Wüster con escepticismo y críticas. Los mayores reparos se referían, en particular, al papel decisivo que desempeña la idea de sistema y, en general, a las fijaciones de carácter normativo en el ámbito de la lengua.
> La objeción reiterada de que la lengua no se puede normalizar no procedía, dado que Wüster en ningún momento defendió una normalización de la lengua común, sino que limitó sus injerencias al ámbito de las terminologías, donde desde luego tienen sentido y son necesarias".

El trabajo de normalización terminológica tiene un papel importantísimo en la defensa de las lenguas nacionales frente al préstamo masivo de lenguas en las que, como en el caso del inglés, se origina la mayoría de la nueva terminología científica y técnica. Así lo han entendido países como Canadá, que hace una enorme labor de creación neológica y de normalización en francés para conseguir que esta lengua sea de uso común en la comunicación especializada. También es muy importante esta labor para el desarrollo e implantación de lenguas nacionales cuyo desarrollo ha estado limitado históricamente por la presencia de otra lengua de uso oficial o mayoritario en el estado; este es el caso, por ejemplo, en España del catalán en relación al castellano.

La normalización puede reducirse a la elaboración de la "norma de la casa", como en el caso de la empresa o los organismos internacionales o puede tener un ámbito nacional, formando parte de la política de planificación lingüística del Estado. También puede tener un ámbito internacional, ya sea porque produzca terminología internacional o porque varios países de la misma comunidad lingüística deseen coordinar sus esfuerzos de normalización.

### 2.6.2. Métodos de normalización

Sager (1990) es partidario de utilizar como métodos de normalización los mismos métodos de denominación que tiene a su disposición el terminólogo cuando identifica y denomina un nuevo concepto: redefinición de palabras, redefinición de los términos existentes, derivación, composición, préstamos y compresión.

Los métodos utilizados por la normalización van desde el decreto que impone el uso de un término y prohibe el uso de los demás, aplicando sanciones previstas a quien no lo cumple, hasta la labor de convencimiento y difusión más basada en métodos de márketing que en medidas coactivas; se suelen preferir los últimos métodos. De ahí que nos encontremos con lo que podríamos considerar tres tipos de términos: los términos *normalizados* responden a normas de obligado cumplimiento, lo términos *recomendados* responden a recomendaciones y los términos *armonizados* responden a acuerdos entre profesionales, especialistas y usuarios de la terminología y no se originan en ningún organismo de normalización. Las normas tienen un ámbito de aplicación reducido y bien definido y no afectan al conjunto de los hablantes; por ejemplo, en el caso de Quebec, las normas de la Office de la langue française sólo son de uso obligado en el ámbito de la administración pública. La necesidad de imponer legalmente una norma debe estudiarse atendiendo a la naturaleza de la norma, al nivel de industrialización y a las leyes y condiciones que predominan en la sociedad para la que se ha preparado la norma. Asimismo, la labor de normalización puede ser puntual (para

un sólo concepto) o de elaboración de vocabularios sistemáticos normalizados (que abarcan a todo un campo de especialidad).

Un aspecto que no hemos mencionado hasta ahora, pero que es de suma importancia en el proceso de la normalización es el hecho de que la normalización terminológica no se puede llevar a cabo sin la participación de los especialistas que son, a fin de cuentas, sus usuarios. Rondeau (1984) defiende, como todos los autores, que la normalización de términos es un trabajo de equipo en el que deben participar especialistas y terminólogos. El terminólogo interviene en tres fases del proceso: en la preparación de los materiales, en las discusiones sobre las propuestas y en la difusión de los términos normalizados. Aporta a las discusiones sus conocimientos sobre morfología, etimología, lexicología, estilística y metodología de la definición.

El especialista es un testigo excepcional del uso real de los términos y de las posibilidades de aceptación de las nuevas propuestas. Además, interviene en la redacción de las definiciones, en el establecimiento de los equivalentes en otras lenguas y en la verificación de las remisiones y otros datos.

### 2.6.3. Limitaciones de la normalización

Todos los autores consultados coinciden en que es mucho más fácil la normalización de objetos que la normalización de terminología, la cual no siempre prospera en la práctica.

La aceptación de terminologías normalizadas va unida a múltiples y variadas dificultades, sobre todo cuando estas terminologías difieren del uso ya establecido. Por lo general, los usuarios de una lengua (y aquí incluimos también a los expertos) se resisten a la hora de utilizar con un significado nuevo un término que ya es familiar, o de sustituir incluso un término ya consagrado en su uso por un término nuevo. En

español tenemos un claro exponente con términos como *hardware* y *software* para los que se propusieron *soporte físico* y *soporte lógico* respectivamente, pero que jamás fueron aceptados por los usuarios. Por eso, en principio, es siempre más fácil introducir denominaciones normalizadas para conceptos nuevos que para aquellos conceptos que ya están establecidos desde hace tiempo.

## 2.7. ESTADO DE LA TERMINOLOGÍA EN ESPAÑA

Manuel Criado de Val (1984), respecto del español, expone que el mantenimiento de una norma unitaria y la necesidad de evitar que se multipliquen los términos para la designación de un mismo concepto son dos temas primordiales del trabajo terminológico:

> "No hay ningún tema más importante en la actualidad, en relación con la lengua española, ni otra preocupación más urgente de cara a su futuro, que el de la normalización terminológica en la Ciencia y la Tecnología. Y, sin embargo, ni en la enseñanza universitaria ni en la investigación lingüista aparecen con mínima presencia estos temas. No existen en España "terminólogos" especialmente preparados, y los intentos para un trabajo serio en este campo son bloqueados una y otra vez, tanto desde el campo científico como del lingüístico. Predomina la sorprendente actitud de quienes piensan que el inglés es dueño absoluto e inamovible de cualquier tipo de comunicación científica, y que son esfuerzos inútiles los que tratan de alcanzar una correspondencia en español. Posiblemente una vieja idea del "casticismo" ha desacreditado las campañas para mantener el español como lengua científica: la condena sistemática del anglicismo por buena parte de nuestros lingüistas y la imposible pretensión de sustituir, en nombre de la pureza idiomática, cuantos neologismos procedan del inglés. Esta actitud ha impedido una solución equilibrada y realista: la normalización, dentro del sistema castellano, de la enorme masa de nuevas palabras, en su mayoría inglesas, que, día a día, ese sistema tiene

que asimilar. Lo cierto es que, el idioma español, camino de superar los trescientos millones de habitantes, está a punto de ser incapaz de servir para una comunicación científica moderna y de quedar reducido a lengua familiar y literaria".

Hemos escogido esta cita para demostrar cómo ha cambiado en la actualidad la situación que refleja y para expresar que no estamos de acuerdo con todas las afirmaciones que hace. Está claro que el inglés sigue siendo la lengua de comunicación para la comunidad científica, dependiendo de las áreas de especialidad pero sobre todo en las experimentales, y que es de vital importancia la normalización de la lengua científica española. No podemos compartir, por el contrario, sus afirmaciones respecto de que no existan en España buenos terminólogos especialmente preparados, ni que no se haya trabajado en el campo de la normalización.

De Irazazábal (1995), para contrarrestar estas afirmaciones, formula:

"La terminología entendida como teoría o incluso como ciencia independiente es una disciplina relativamente joven que en otros países es parte fundamental de los planes de estudios de determinadas carreras, entre otras, la de formación de traductores.
En España, hasta hace poco tan sólo existían cursos de "Introducción a la terminología" aunque se participaba ya en proyectos internacionales importantes como EUROTRA (Universidad Autónoma de Madrid y Barcelona), EURODICAUTOM (CINDOC-CSIC), y se formaba parte de las grandes redes internacionales como TermNet o RiTerm.
La reforma de los estudios de tercer ciclo en España ha llevado a la creación, en 1991, de la nueva Licenciatura en traducción e interpretación que en su plan de estudios prevé la formación en terminología. Los centros de formación de traductores existentes hasta ahora en España (Barcelona, Granada, Las Palmas y el Instituto Universitario de Lenguas Modernas y Traductores de la UCM) han elaborado planes de formación de terminólogos y de iniciación a la terminología como asignatura en dichos planes de estudios para la obtención de la licenciatura mencionada. Urge, por tanto, la formación de doctores en terminología para impartir la nueva disciplina a nivel universitario".

Nosotros podemos confirmar que desde la perspectiva de los centros universitarios dedicados a la enseñanza de la traducción e interpretación, este problema se ha intentado abordar de la manera más eficaz introduciendo cursos de Terminología en la formación del traductor e intérprete. Los nuevos planes de estudio de las facultades de traducción e interpretación españolas incluyen una asignatura obligatoria de Terminología con una duración de 80 horas y las memorias de licenciatura, en caso de existir en cada universidad, van a recoger un gran número de trabajos terminológicos. La Escuela Universitaria de Traductores e Intérpretes (ahora Facultad de Traducción e Interpretación) de la Universidad de Granada, conjuntamente con TermEsp (organismo del Consejo Superior de Investigaciones Científicas español consagrado a la terminología del español y dirigido por la Dra. de Irazazábal) y el IITF (Instituto Internacional de Investigación en Terminología con sede en Viena), organizó en junio de 1991 en Granada un Coloquio Iberoamericano sobre la Enseñanza de la Terminología que contó con la participación de los mejores especialistas nacionales e internacionales y, paralelamente, un Seminario sobre el Programa de los Cursos de Terminología en la Licenciatura de Traducción e Interpretación en España, que elaboró una propuesta de contenidos para estos cursos obligatorios en la Licenciatura de Traducción e Interpretación.

No obstante, serán necesarias en un futuro próximo actividades que discutan y produzcan una homogeneización y coordinación de las actividades relacionadas con los bancos de datos terminológicos que se han de generar en las Facultades de Traducción e Interpretación y de las memorias de licenciatura terminológicas de las mismas.

# 3. METODOLOGÍA

# 3. METODOLOGÍA

A continuación expondremos las fases metodológicas propiamente dichas del trabajo; qué fases se han seguido, cómo se ha hecho, qué métodos se han aplicado y cuáles han sido las fuentes bibliográficas utilizadas.

Comenzamos los primeros contactos con este proyecto en el curso académico 1991-92 y, de hecho, se empezó con la anterior versión del programa que se denominaba Nutritionist III y sólo contaba con una base de datos de 5.000 términos, tomados de la base de datos USDA, en la que había muy pocos términos con denominaciones comerciales. La versión sobre la que hemos trabajado y acabamos de describir, Nutritionist IV, se publicó en el año 1992, unos diez meses después de haber iniciado toda la fase de documentación sobre Terminología, y de habernos puesto al día en el tema en lo que a legislación y normativa alimentaria se refiere. De hecho, en estos últimos cinco años se han introducido muchos cambios y publicado Normas y Reales Decretos adaptándose a la situación actual española como integrante de la Unión Europea.

Como una de las fases del trabajo consistía en el desarrollo de un proyecto terminológico, comenzamos consultando la literatura especializada en Terminología y Lenguajes de especialidad, haciendo hincapié en la relación entre Terminología y Traducción especializada, y las normas UNE sobre *Principios y métodos de la terminología* (1991) para establecer los principios y métodos adoptados para realizar trabajos terminológicos; *Guía para la elaboración de vocabularios sitemáticos* (1983) para la organización del trabajo, las principales etapas de la elaboración, el orden en el

que es conveniente que se sigan esas etapas, lo que hay que hacer etapa por etapa... Es decir, para la delimitación del campo técnico, la utilización de las fuentes de información, qué publicaciones sirven como documentos básicos y para el establecimiento de una clasificación sistemática de los conceptos o nociones; *Vocabulario de la terminología* (1979) con el objeto de delimitar los términos básicos utilizados en la terminología y en la lexicografía; *Presentación de los vocabularios sistemáticos multilingües* (1982) y *Símbolos lexicográficos especialmente utilizados en los vocabularios sistemáticos con definiciones* (1983) para las formas de presentación más adecuada del trabajo así como de las fichas utilizadas para la preparación de vocabularios.

La siguiente etapa consistió en consultar toda la legislación alimentaria española y comunitaria para comprobar si existía una normativa relacionada con la denominación de los alimentos, su descripción y clasificación en sus distintos grupos, la descripción de las características de los alimentos y el orden en el que se debían presentar esas características.

Comenzamos por buscar qué se entendía por *denominación* cuando se trataba de alimentos y lo encontramos en el Real Decreto 1 de agosto 1985, número 1573/85 en cuyos Artículos 2° y 3° expresa:

> "Artículo 2°: Se entiende por Denominación Genérica la calificación aplicable a los productos que tienen caracteres comunes y especiales debidos a su naturaleza, a los sistemas de producción empleados o a los procedimientos de transformación, elaboración y fabricación.
> Artículo 3°: Se entiende por Denominación Específica la calificación aplicable a un producto que tiene cualidades diferenciales entre los de su misma naturaleza debidas a la materia prima base de su elaboración, al medio natural o a los métodos de elaboración".

Delimitamos los conceptos genéricos básicos del campo temático sobre el que trabajamos para que no se produjeran situaciones equívocas en lo que a las nociones que designaban los términos en cuestión se refería, definiéndolos como figura a continuación:

*Alimentos*: Todas las sustancias o productos de cualquier naturaleza, sólidos o líquidos, naturales o transformados, que por sus características, aplicaciones, componentes, preparación y estado de conservación, sean susceptibles de ser habitual e idóneamente utilizados para alguno de los fines siguientes:

- para la normal nutrición humana o como fruitivos
- como productos dietéticos, en casos especiales de alimentación humana.

*Nutrientes*: Las sustancias integrantes de los distintos alimentos, útiles para el metabolismo orgánico y que corresponden a los grupos genéricamente denominados proteínas, hidratos de carbono, grasas, vitaminas, sustancias minerales y agua.

*Productos alimentarios*: Todas las materias no nocivas, en sentido absoluto o relativo que, sin valor nutritivo, puedan ser utilizadas en la alimentación.

La Constitución española reconoce, en su Artículo 43, el derecho a la protección de la salud pública para todos los ciudadanos y establece en el Artículo 51 la obligación de los poderes públicos de garantizar la seguridad y proteger la salud y los legítimos intereses de los consumidores. Estos objetivos generales constituyen el objetivo principal de la legislación en materia de seguridad y calidad de los alimentos y el Código Alimentario Español representa la base del ordenamiento jurídico de este precepto.

El origen del Código Alimentario Español se remonta a los años cincuenta a partir de los trabajos desarrollados por dos organizaciones de caracter supranacional: la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y se aprobó por el Real Decreto 2484/1967 de 21 de septiembre. Se trata, tal como viene definido en su Capítulo I, Apartado 1.01.01, de:

> "un cuerpo orgánico de normas básicas y sistematizadas relativas a los alimentos, condimentos, estimulantes y bebidas, sus primeras materias correspondientes y, por extensión, a los productos, materias, utensilios y enseres de uso y consumo doméstico.

A tales efectos, tiene como finalidad:

a) Definir qué ha de entenderse por alimentos, condimentos, estimulantes, bebidas y demás productos y materias a que alcanza esta codificación.

b) Determinar las condiciones mínimas que han de reunir aquéllos.

c) Establecer las condiciones básicas de los distintos procedimientos de preparación, conservación, envasado, distribución, transporte, publicidad y consumo de los alimentos".

Tras nuestra entrada en la Comunidad Económica Europea, nuestro ordenamiento interno empezó a sufrir un impacto apreciable al que no ha sido ajeno el Derecho Alimentario. Uno de los mayores cambios vino producido por la puesta en práctica del principio de libre circulación de mercancías pero que en el ámbito de los productos alimenticios encontró dificultades de aplicación, dado que se trataba de mercancías con características especiales, por lo que no se podía dejar su control en manos de las empresas productoras ni de los acuerdos comerciales que pudieran establecer entre ellas.

Paloma Deleuze Isasi expone en el Prólogo (1992):

"Con el objetivo de lograr un acercamiento legislativo, el Consejo de la CEE adoptó en 1969 un programa general de eliminación de trabas técnicas en los intercambios que motivó una intensa actividad reglamentaria; para productos alimenticios fueron adoptadas alrededor de cien Directivas. La mayoría de estas Directivas se referían a aditivos, etiquetado, materiales y objetos destinados a estar en contacto con los alimentos, y a productos destinados a una alimentación particular. Sólo una minoría tenía por objeto la definición y la normalización de las características de productos, tales como los productos de cacao y de chocolate, algunos azúcares destinados a la alimentación humana, la miel, los zumos de frutas y productos similares, las confituras, las jaleas o las mermeladas, las leches en conserva, les extractos de café y extractos de achicoria, y las aguas minerales naturales".

Tal como queda explícito en el Real Decreto 568/1989 sobre Información en materia de normas a la CEE, la integración de España implica la incorporación del

ordenamiento jurídico comunitario al ordenamiento interno y, consecuentemente, la aplicación en nuestro país de un conjunto de disposiciones en las que se contienen obligaciones y requisitos dirigidos al funcionamiento de las Administraciones Públicas y de los organismos que colaboran en aquéllas en el ejercicio de funciones administrativas.

Con respecto a la información al consumidor, la Comunidad mantiene un instrumento que está demostrando cumplir de forma razonable con este objetivo, como es la Directiva 79/112/CEE relativa al etiquetado de productos alimenticios. Pero en lo que a denominación del producto alimenticio se refiere, existe una fuente de conflicto; encontrar un punto de equilibrio entre el derecho a la información de los consumidores y, por tanto, a unas denominaciones claras en su significado, y la exigencias de la libre circulación de productos, permitiendo un margen a la identificación de la calidad ofrecida por productores y comercializadores, es una de las tareas más importantes a las que se enfrenta el Derecho Alimentario.

No hay duda de que para el consumidor medio los términos *cerveza*, *yogur*, *chorizo*, *arroz*, etc. presentan una carga de información respecto a la naturaleza del alimento que sería difícil de obtener con la simple lectura de la lista de ingredientes. Esta carga de información que va unida a la denominación del alimento está garantizada en el Derecho Alimentario Español por multitud de disposiciones que delimitan las condiciones de elaboración o sus ingredientes. Sin embargo, la lógica de un mercado europeo se enfrenta a estas situaciones nacionales y culturales que dificultan la distribución de productos.

Para evitar esta situación se aprobó la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos alimenticios por Real Decreto 212/1992 que será aplicable a todos los productos alimenticios, sin perjuicio de lo que establezcan los Reglamentos de la Comunidad Económica Europea. En el Capítulo IV, artículo 6.1 especifica que:

"la información obligatoria del etiquetado de los productos alimenticios será la prevista por las disposiciones legales o reglamentarias que le sean aplicables y, en su defecto, el nombre consagrado por el uso en España o una descripción del producto alimenticio y, si fuera necesario, de su utilización, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los cuales podría confundirse. Incluirá o irá acompañado de una indicación del estado físico en que se encuentra el producto alimenticio o del tratamiento específico a que ha sido sometido (tales como en polvo, liofilizado, congelado, concentrado, ahumado), en caso de que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al comprador".

No obstante, los intentos de normalización de las denominaciones de los alimentos, a nivel del mercado de la Unión Europea, se siguen materializando y recientemente se ha hecho pública la exigencia de la UE para que la *miel de caña* cambie de nombre. Transcribimos la noticia tal como salió publicada en el diario Ideal el mes de agosto del presente año:

"La *miel de caña*, alimento espeso como la miel de abeja, de color marrón oscuro que se obtiene de la caña de azúcar tras molerla y una vez eliminadas todas las impurezas, es uno de los productos españoles más típicos y tradicionalmente conocido en las provincias de Granada y Málaga y, a partir de ahora, se verá obligada a cambiar de nombre para ser comercializada en la Unión Europea, ya que tan sólo se admite la *miel* como producto proveniente de la abeja".

El neologismo, por imperativo legal, que ha creado la única empresa fabricante de miel de caña en Europa para designar este concepto que, en absoluto es de nueva creación, es el de *melado de caña* (tradicionalmente conocida como miel de caña).

También consultamos todas las publicaciones sobre los distintos grupos de alimentos del *Codex Alimentarius*, una colección de normas alimentarias internacionales aprobadas por la Comisión y presentadas de modo uniforme. Se incluyen en él normas para todos los principales alimentos, elaborados, semielaborados o crudos, para su

distribución así como las materias primas destinadas a ulterior elaboración para su conversión en alimentos.

La Comisión del *Codex Alimentarius* es el organismo internacional que se ocupa de la ejecución del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias. Creado por la FAO y por la OMS en 1962, el Programa tiene por objeto proteger la salud de los consumidores y facilitar el comercio internacional de alimentos.

La finalidad de su publicación es que sirva de orientación y fomente la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos con miras a su armonización y, de esta forma, facilitar el comercio internacional. Las normas del *Codex* establecen los requisitos que han de satisfacer los alimentos para garantizar al consumidor productos alimenticios sanos y genuinos, que no hayan sido adulterados y estén debidamente etiquetados y presentados.

Por tanto, según la legislación quedaba claro cuáles eran las características que debían formar parte de la denominación del alimento y una vez consultadas las denominaciones genéricas de los productos en español, comenzamos a analizar los términos de la LO para comprobar las características que presentaban y cómo describían los productos, contrastándolos con las denominaciones de los alimentos españoles tal como se comercializaban y llegaban a manos del consumidor. En este punto observamos que no existía una homogeneidad en las denominaciones, como ya hemos comentado, debido a que no seguían un orden determinado para presentar esas características que, según la legislación eran obligatorias y, por lo tanto, creímos conveniente y necesario para poder traducirlos crear un sistema que, basándose en el establecimiento del núcleo del sintagma y sus correspondientes modificadores, se pudiera aplicar a todos los alimentos que formaban parte de un mismo grupo por compartir el mismo tipo de características.

Además de consultar la legislación alimentaria, comprobar cómo se clasificaban los grupos de alimentos en España y cuáles eran las denominaciones genéricas que recibían, comprobar si existía un sistema normalizado de redacción de las características de los alimentos en los casos en los que el nombre del alimento no constara sólo de la denominación genérica, también consultamos el sistema que seguían las grandes superficies comerciales (El Corte Inglés, Hipercor, Alcampo, Continente) para clasificar sus productos y así saber si contaban con algún tipo de base de datos de los alimentos que comercializaban y qué criterios seguían en la denominación de los productos elaborados para ellos.

En El Corte Inglés nos facilitaron la "Estructura del surtido por familias", así denominada, que ellos utilizaban y la de la AECOC (ambas figuran en el Apéndice) con lo que pudimos comprobar que utilizaban una estructura, bastante similar a la de las bases de datos, formada por elementos clasificados según el sector, sección, familia, subfamilia y segmento.

Asimismo para la búsqueda de equivalentes se realizó un estudio comparativo, consultando los productos que se encontraban en el mercado español para comprobar si existían los mismos, en cuyo caso observamos cómo se habían traducido. En muchos productos la equivalencia era total, dado que era incluso la misma marca la que los comercializaba en España; en estos casos utilizamos el término que ya estaba adaptado al mercado español si bien, en algunas ocasiones, sobre todo cuando se trataba de términos extranjeros que se habían mantenido, presentamos una propuesta de traducción por creer que es más acertado utilizar un término en español si define plenamente el concepto que designa que adoptar el término inglés. En otros alimentos, al no tratarse de la misma marca, nos encontramos con productos similares pero con alguna variación en su denominación y con productos prácticamente equivalentes pero a los que o bien les faltaba alguna característica o bien presentaban alguna diferente respecto de los términos de la LO; en todos estos casos proponemos una traducción.

Para esta fase del trabajo contamos con la colaboración de las superficies comerciales anteriormente mencionadas en Granada que nos permitieron el acceso a todos sus productos, así como con diversas marcas y empresas e industrias que nos facilitaron un listado de los alimentos que comercializaban (especialmente útil para alimentos infantiles, sopas, bebidas, panes, platos preparados, congelados y cereales para desayuno.) Las consultas realizadas a expertos fueron muy amplias y variadas, desde un establecimiento minorista especializado en un tipo de alimento muy específico hasta la gran empresa de alimentación que comercializa todo tipo de productos, pasando por especialistas en el campo de la nutrición y la alimentación.

## 3.1. METODOLOGÍA DEL TRABAJO TERMINOLÓGICO

En cuanto a los principios metodológicos del trabajo, cuyas características se detallan a continuación, nos hemos basado fundamentalmente en el modelo de proyecto terminológico adoptado por los miembros de la Red Panlatina de Terminología (Realiter) de la cual somos miembros y que engloba a representantes de organismos de terminología de distintos países que, reunidos en París en diciembre de 1993, formularon los siguientes objetivos para su realización por Realiter:

> "Favorecer el desarrollo armonizado de las lenguas neolatinas, habida cuenta de su origen común, de que tienen recursos análogos en cuanto a los sistemas de formación léxica y utilizan formantes semejantes.
> Establecer principios metodológicos comunes aplicables a la realización de los productos elaborados conjuntamente.
> Elaborar trabajos terminológicos multilingües conjuntos en las áreas de interés común que afectan a la sociedad".

### 3.1.1. Principios generales

Los trabajos terminológicos se basan en un enfoque sistemático, es decir en la estructuración de los conceptos en función de los tipos de relaciones establecidas u observadas entre los conceptos tratados y en su definición sistemática.

**3.1.1.1 Calidad.** Los principios generales de calidad, en lo que respecta al trabajo terminográfico, quedan definidos, desde el punto de vista del usuario, del modo siguiente:

Accesibilidad: El usuario debe poder encontrar rápidamente la terminología apropiada a sus necesidades y adaptada al nivel y a la situación de comunicación precisos.

Actualidad: Cualquiera que sea el área temática o el campo de experiencia, el usuario debe poder utilizar una terminología actual.

Fiabilidad: El usuario, si quiere comunicarse eficazmente, debe utilizar una terminología reconocida por sus pares y por el medio profesional en el que se integra.

### 3.1.2. Principios relativos al trabajo terminográfico práctico

#### 3.1.2.1. Sistemas de conceptos

El establecimiento o la adopción de un sistema de conceptos debe hacerse según los principios y los métodos establecidos, fundamentalmente por la ISO (Norma UNE en España), editadas por AENOR (Asociación Española de Normalización y Certificación) que sustituye al antiguo IRANOR (Instituto Español de Normalización), teniendo en cuenta el área temática elegida para el trabajo terminológico y las

necesidades de los usuarios. Para la terminología el sistema de conceptos no es un fin en sí mismo, es un medio auxiliar, pero imprescindible, para la serie de pasos a seguir en la elaboración de una terminología.

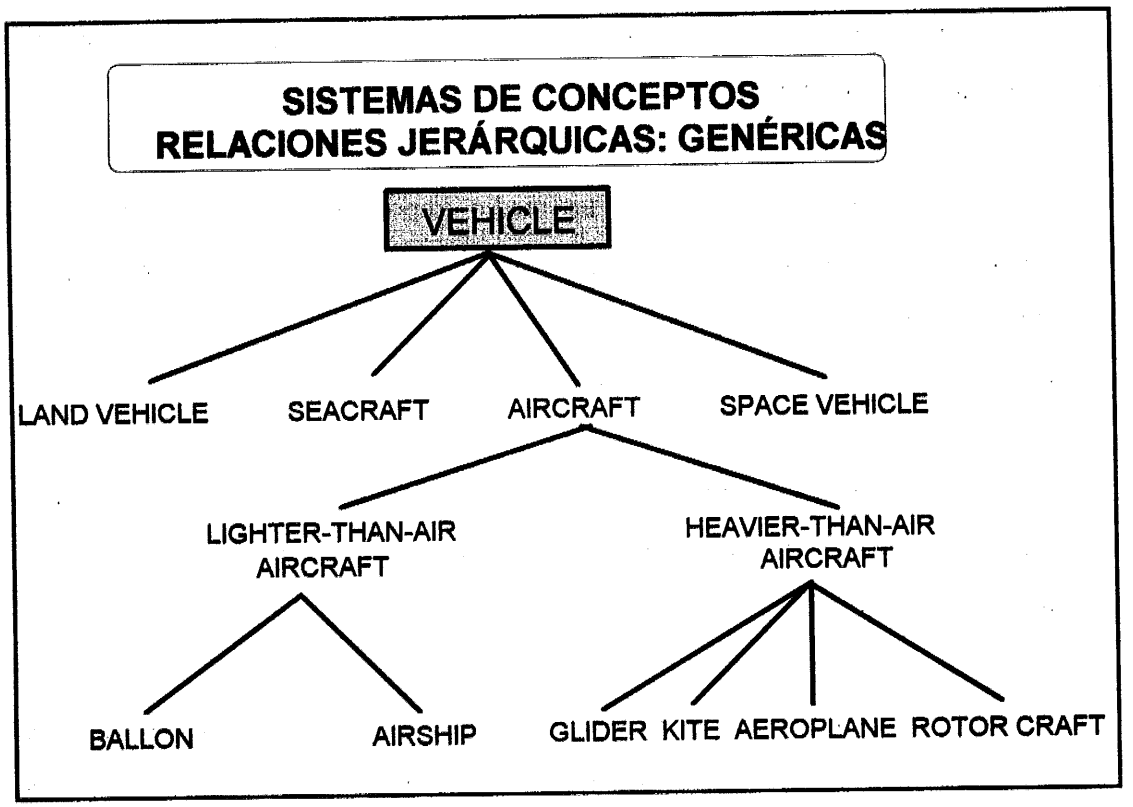
Un sistema de conceptos es un medio importante para ordenar nuestros conocimientos; establece y precisa las relaciones entre conceptos; permite poner a punto una terminología óptima, unificada y normalizada; y permite establecer equivalencias entre terminologías en idiomas diferentes.

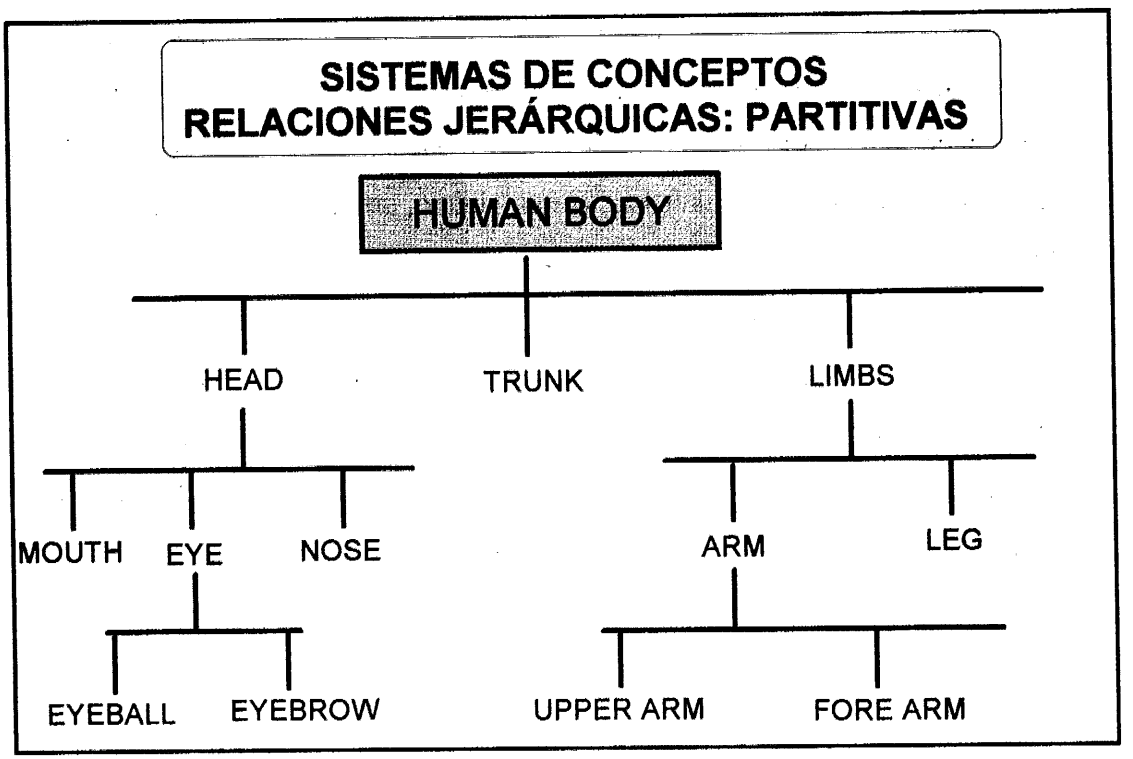
En terminología siempre se considera un concepto en relación con otros, un sistema de conceptos puede ser de tipo jerárquico (genérico o partitivo), no jerárquico (secuencial o pragmático) o mixto:

a) Relaciones jerárquicas. Es una relación de superioridad y de subordinación entre dos conceptos; al concepto superior se le denomina "genérico" y al concepto subordinado "específico". Hay dos tipos de relaciones jerárquicas:

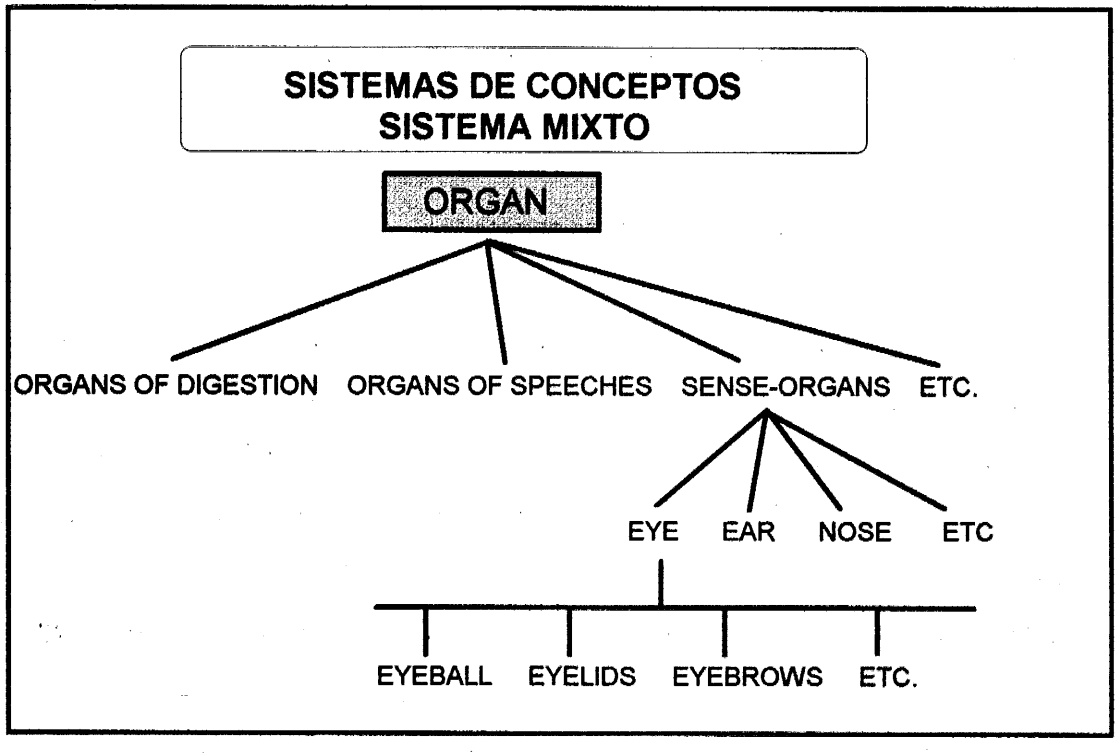
- Relaciones genéricas. Estas relaciones indican que todos los conceptos que pertenecen a la categoría del concepto específico (especies) forman parte de la extensión del concepto genérico (género). El concepto específico posee todas las características del genérico y, además, como mínimo, una característica suplementaria distintiva.

- Relaciones partitivas. Una relación partitiva se establece entre el todo y sus partes constitutivas. Dado que, en una relación partitiva, el concepto de la parte depende del concepto del todo, no puede ser definida la parte antes de establecer la definición del concepto correspondiente a la totalidad.


SISTEMAS DE CONCEPTOS
RELACIONES JERÁRQUICAS: GENÉRICAS
VEHICLE
LAND VEHICLE
SEACRAFT
AIRCRAFT
SPACE VEHICLE
LIGHTER-THAN-AIR AIRCRAFT
HEAVIER-THAN-AIR AIRCRAFT
BALLON
AIRSHIP
GLIDER
KITE
AEROPLANE
ROTOR CRAFT


SISTEMAS DE CONCEPTOS
RELACIONES JERÁRQUICAS: PARTITIVAS
HUMAN BODY
HEAD
TRUNK
LIMBS
MOUTH
EYE
NOSE
ARM
LEG
EYEBALL
EYEBROW
UPPER ARM
FORE ARM

b) Relaciones no jerárquicas. Estas relaciones reflejan contigüidad temporal o espacial, relación de causa-efecto, delante-detrás, a la derecha-a la izquierda, hacia arriba-hacia abajo, etc.




### 3.1.2.2. Terminología o nomenclatura

La lista de los conceptos que se han de tratar debe establecerse según las necesidades observadas o manifestadas por los usuarios. Dicha lista puede establecerse por extracción de los términos de un corpus de textos que debe responder a las exigencias de representatividad, exhaustividad relativa y actualidad.

En las diversas nomenclaturas, los nombres están determinados por el sistema de reglas de clasificación adoptado. Según la naturaleza de los objetos observados y según el fin al que se aplica este conocimiento, las diversas ciencias han desarrollado distintos criterios de clasificación. Por ejemplo, en biología, la relación género-especie se utiliza

para la diferenciación de animales y plantas. En anatomía, la clasificación se realiza primordialmente sobre la base de las relaciones parte-todo; en patología y fisiología se deben aislar y relacionar los procesos y las causas, o los procedimientos y los efectos.

Cada sistema de clasificación determina los tipos de procesos de formación de palabras que necesita y la función de cada proceso y elemento.

### 3.1.2.3. Definición de los conceptos

La definición terminológica debe ser sistemática, es decir, debe reflejar el tipo de sistema o de microsistema al que pertenece el concepto definido. La definición, que estará constituida por un enunciado de una sóla frase, debe comprender tanto la mención de las características distintivas pertinentes como la formulación de las relaciones que se establecen entre dichas características. Así, y sin excluir otras formas posibles, en un sistema genérico la definición comprenderá una referencia al concepto superordinado y a las características específicas, mientras que en un sistema partitivo, la definición comprenderá un descriptor tal como *parte de* (o una fórmula equivalente) seguido, por ejemplo, de la mención de las características relativas a la función del objeto. Los datos conceptuales suplementarios se consignan en notas técnicas aclaratorias.

El nivel técnico y la formulación de las definiciones deben adaptarse a las necesidades específicas de los usuarios.

### 3.1.2.4. Selección de los términos

La selección de términos debe hacerse teniendo en cuenta el nivel de comunicación y el uso observado, tanto sea el uso oficial, si es que existe, como el uso dominante entre los usuarios a los que se destina el producto terminológico. Las

variantes nacionales o regionales deben consignarse y, en algunas áreas, el hecho de consignar estas variantes puede ser un elemento clave del trabajo terminológico. Según las necesidades se podrán consignar igualmente las variedades socioprofesionales que convendrá marcar adecuadamente.

Las relaciones de equivalencia terminológica entre las lenguas consideradas se basan en el paralelismo entre las relaciones término(s)-concepto(s) establecidas para cada una de las lenguas tratadas.

Las observaciones terminológicas, metaterminológicas o lingüísticas se consignan en notas explicativas. Estas observaciones pueden referirse a un uso particular, al grado de sinonimia o de equivalencia de los términos, a las marcas de uso, etc.

### 3.1.2.5. Datos terminológicos

La selección de los datos terminológicos que se van a registrar y a presentar depende de las necesidades del usuario y de los objetivos que se persiguen con los trabajos. Sin embargo, los datos que se consignan habitualmente en terminología y constituyen el contenido mínimo son:

- término principal
- indicativo de lengua
- área temática
- datos gramaticales
- definición
- fuente

y los que no son obligatorios:

sinónimo
derivados
abreviatura
marca de uso
contexto
datos fraseológicos
nota

### 3.1.2.6. Presentación de las obras terminológicas

**3.1.2.6.1. Paratexto**, que deberá estar constituido por:

- una introducción en la que se expongan los objetivos de la obra, indicando el público al que se dirige (nivel técnico, categoría socioprofesional, etc.);
- la referencia de las fuentes primarias utilizadas para establecer la nomenclatura;
- la mención del tipo de colaboración existente en el trabajo entre los terminólogos (entendiéndolos aquí como especialistas en terminología con formación lingüística), los especialistas en las áreas consideradas en los trabajos y los usuarios de la terminología;
- la mención del aval de uno o varios organismos con autoridad en el campo de la terminología o en el área de que se trate (organismos de normalización, organización profesional, organización con vocación terminológica, etc.);
- la bibliografía de las obras consultadas presentada según las normas bibliográfico/documentales vigentes o generalmente aceptadas.

**3.1.2.6.2. Presentación de las entradas.** La colocación de las entradas debe concebirse en función de los modos de consulta de los usuarios a los que se destina. Así, puede juzgarse que es preferible presentar las entradas en orden alfabético de una de las lenguas tratadas, lo que hará necesaria la presencia de índices alfabéticos en cada una de

las otras lenguas. Por el contrario, si la obra terminológica va dirigida a especialistas, podrá preferirse la presentación de las entradas en orden sistemático, lo que tiene una doble ventaja: no privilegiar ninguna de las lenguas tratadas y respetar la estructura de los conceptos estudiados. De todos modos, los índices alfabéticos se consideran necesarios para la búsqueda rápida de un término, aunque la difusión de las obras terminológicas en soporte informático elimina todos los inconvenientes y permite la explotación máxima de los datos terminológicos.

## 3.2. MATERIALES DE TRABAJO

Aunque la actividad terminológica se basa en una serie de principios establecidos internacionalmente, a la hora de la práctica, el terminólogo seleccionará los materiales de trabajo de acuerdo con sus necesidades y con los objetivos que se propone cubrir: con qué finalidad elabora la terminología, quiénes son sus usuarios, qué tipo de medio se va a utilizar para su distribución, etc.

Todas las fuentes que hemos utilizado aparecen reflejadas en el capítulo sobre Bibliografía pero, en líneas generales, los materiales que hemos utilizado son de dos tipos:

- Materiales de consulta que facilitan información sobre los distintos aspectos de la materia terminológica o de un campo especializado.

-Materiales específicos de trabajo que constituyen la base material del trabajo terminográfico.

### 3.2.1. Materiales de consulta

Son los documentos que el terminólogo utiliza para informarse de algún aspecto teórico, metodológico, práctico o documental sobre la materia. Suelen ser trabajos terminológicos sobre el campo de especialidad, diccionarios que incluyan una parte de terminología sobre el tema, manuales, otras obras especializadas sobre el campo temático en cuestión, etc.

La consulta de este primer tipo de documentación es la que permite saber si el tema escogido ya se ha estudiado con anterioridad y, en caso afirmativo, a qué nivel se ha estudiado y si se puede continuar con el estudio. Primero se evalúa la información y se seleccionan las obras consideradas más relevantes; en segundo lugar, se utiliza la documentación seleccionada para obtener información sobre los contenidos conceptuales del tema y, así, poder estructurar un sistema de conceptos, consultando a los especialistas en la materia cuando se considere necesario; en tercer lugar, se lleva a cabo el vaciado de los documentos seleccionados; y, en cuarto lugar, se verifican todos los datos extraídos.

#### 3.2.1.1. Documentación sobre el campo de especialidad

Publicaciones dedicadas al campo temático en cuestión: manuales, artículos de revistas, comunicaciones, monografías, conferencias, consultas orales, etc.

Cuando el trabajo de terminografía especializada lo lleva a cabo un terminólogo con formación lingüística, debe adquirir, aparte de los elementos sobre principios y métodos de la terminología, los conocimientos sobre el campo de especialidad, sin los cuales no puede iniciar el trabajo. Podría pensarse que si el terminólogo procediera de formación científica este paso lo tendría resuelto; es cierto pero, por el contrario, tendría que adquirir, además de los de formación específica en principios y métodos de terminología, los conocimientos lingüísticos que no ha recibido durante su formación.

Dado que la realización de un trabajo terminológico, como hemos venido comentando, presenta un carácter interdisciplinar, los bloques de conocimientos que debería conjugar la persona que va a elaborar una terminología son:

- Un bloque de conocimientos relativos a la terminología como disciplina teórica y aplicada.
- Un bloque de conocimientos sobre el contenido del campo de especialidad, que es el que poseen los especialistas de la materia.
- Un bloque de conocimientos sobre las lenguas en que trabaja, que suele ser cualidad característica de los lingüistas.

#### 3.2.1.2. Documentación sobre la terminología, el método de trabajo y las formas de presentación de los trabajos

Publicaciones dedicadas a la terminología, tales como manuales, artículos o estudios que tratan de terminología y vocabularios técnicos, principalmente los vocabularios monolingües y multilingües editados por la UNESCO, así como las normas y recomendaciones nacionales e internacionales.

Los diccionarios (de lengua general, generales de la ciencia y de la técnica, especializados), vocabularios, glosarios y otros trabajos léxicos son, junto con las bases de datos, el material de consulta más habitual, además de las obras especializadas que hemos comentado en el apartado anterior.

Además de los manuales de terminología y de las metodologías de trabajo, el profesional que elabora una terminología debe conocer las decisiones adoptadas por consenso internacional y publicadas en forma de normas. Para el español son las normas UNE, que no vamos a enumerar porque ya se han descrito al comienzo de este capítulo.

### 3.2.2. Materiales específicos de trabajo

En este caso nosotros hemos consultado para la elaboración de este trabajo: Publicaciones no dedicadas a la terminología, tales como manuales generales, enciclopedias, católogos editados por empresas industriales y comerciales dedicados a temas alimentarios y de nutrición, folletos, códigos, etc.. Tablas de clasificación de nociones y conceptos que pertenecen al campo de la nutrición y alimentación y publicaciones sobre normativa y legislación alimentaria.

Las condiciones que deben cumplir los documentos para que se consideren materiales de trabajo adecuados son, tal como describe Cabré (1992):

- deben ser lo suficientemente representativos de la materia, de acuerdo con los objetivos del trabajo y la delimitación del tema;
- deben ser actuales, para que la lista de términos sea de actualidad, tanto en lo que se refiere a las denominaciones utilizadas por los especialistas, como en la información de los contenidos;
- deben ser lo suficientemente explícitos para evitar todo atisbo de ambigüedad.



## 3.3. DOCUMENTACIÓN TEMÁTICA

Dado que en la base de datos aparecen muchos términos relacionados con los procesos de conservación de alimentos, elaboración o preparación culinaria y presentación y etiquetado de los productos alimenticios, comenzamos consultando documentación temática sobre todos los aspectos relacionados con estos tres grandes campos en las dos lenguas para, en primer, lugar ir familiarizándonos con el tema y así obtener una mejor comprensión de los conceptos a que hacen referencia, facilitar la

búsqueda de los equivalentes en español y poder elaborar un glosario que incluyera los términos en inglés y en español que designan conceptos de estos tres grandes campos.

De este modo, exceptuando el tema del envasado de los productos alimenticios, cubrimos toda la información obligatoria que debe figurar en un producto alimenticio; es decir, la denominación del producto, descripción del mismo si fuera necesario, características, estado físico en que se encuentra, tratamiento al que ha sido sometido, tipo de elaboración empleada, etc... Nuestra tarea a continuación será la de observar en qué orden se deben incluir estos elementos para una perfecta identificación y comprensión de los mismos y ofrecer un patrón sistemático de uso para los distintos grupos de alimentos que contribuya a facilitar la labor tanto del usuario como del traductor cuando en el desarrollo de su profesión se encuentre con distintos productos alimenticios que no consten de un sólo elemento y que se pueda aplicar de forma normalizada para cada uno de los productos.

### 3.3.1.Conservación de alimentos

En inglés para designar este concepto se utiliza el término *Food Processing* y comprende todos aquellos métodos que hacen posible que los alimentos crudos se cocinen, consuman o almacenen. Aunque ya en la antigüedad se utilizaban algunos procesos de conservación de alimentos, en realidad la industria moderna de conservación es resultado de la Revolución Industrial que contribuyó a una concentración de población en las áreas urbanas y, por consiguiente, las familias producían menos alimentos de los que se consumían.

Se entiende por *alimentos conservados* a los que después de haber sido sometidos a tratamientos apropiados, se mantienen en las debidas condiciones higiénicas y sanitarias para su consumo durante un tiempo variable.

Los procedimientos de conservación autorizados se clasifican del modo siguiente:

- frío
- calor
- radiaciones
- desecación, deshidratación y liofilización
- salazón
- ahumado
- encurtido
- escabechado
- otros procedimientos (entre los que se incluyen el envasado en conserva, el glaseado y la utilización de conservantes.)

**3.3.1.1. Conservación por el frío.** Es el procedimiento que consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas, para reducir o eliminar las actividades microbianas y enzimáticas y para mantener determinadas condiciones físicas y químicas de los alimentos mediante los procesos de refrigeración (*refrigeration*) y congelación (*freezing*). En estos tratamientos se tendrá en cuenta, fundamentalmente, la temperatura, la humedad relativa, la circulación y renovación del aire, la estiba y la densidad y duración del almacenamiento que requiere cada alimento conservado.

**3.3.1.1.1. Refrigeración (*Refrigeration*).** Consiste en someter los alimentos a la acción de bajas temperaturas, sin alcanzar las de congelación. La temperatura debe mantenerse uniforme durante el periodo de conservación dentro de los límites de tolerancia admitidos, en su caso, y ser la apropiada para cada tipo de producto.

La vida de muchos alimentos puede alargarse si se almacenan a temperaturas por debajo de los 4° C. Resulta una técnica muy útil para la carne, aunque no tanto para

frutas y verduras con alto contenido en agua. Esta técnica no mejora la calidad de los alimentos descompuestos, sólo retrasa el deterioro, aunque también protege contra la pérdida de hidratos de carbono que se produce durante la respiración (producción de dióxido de carbono) de frutas y verduras. Gracias a la introducción de controles de humedad en las cámaras de almacenamiento y a las técnicas de almacenamiento y envasado adecuadas se evita la deshidratación de los alimentos debido a la condensación producida por la humedad.

**3.3.1.1.2. Congelación (*Freezing*).** Consiste en someter los alimentos a temperaturas iguales o inferiores a las necesarias para que la mayoría de su agua congelable se encuentre en forma de hielo. Durante el periodo de conservación, la temperatura se mantendrá uniforme de acuerdo con las exigencias y tolerancias permitidas en cada producto.

La congelación utiliza el descenso de la temperatura para prolongar el periodo de conservación de los alimentos y ha demostrado ser un método muy efectivo. Las temperaturas empleadas en la congelación son mucho más bajas que las usadas en la refrigeración, la diferencia esencial entre ambos métodos es la formación de cristales de hielo en el interior de los alimentos. La congelación paraliza casi de forma completa e irreversible toda actividad metabólica, por eso en la congelación se necesita que el alimento a congelar haya logrado antes de su congelación un estado de desarrollo o de maduración que permita su consumo. Para muchos alimentos es el mejor medio de conservación a largo plazo, pues asocia los efectos favorables de las bajas temperaturas a los de la transformación del agua en hielo.

Hay dos tipos de congelación: lenta y rápida. La congelación lenta forma grandes cristales de hielo en forma de agujas, mientras que el proceso rápido forma cristales más pequeños dando lugar a una textura de los alimentos más suave. Si un alimento se descongela parcialmente y se vuelve a congelar varias veces se producirán cristales cada vez mayores y, por consiguiente, una textura más áspera.

Ningún microorganismo puede desarrollarse a una temperatura inferior a -10° C, por lo tanto, el almacenamiento usual de los productos congelados a -18° C impide toda actividad microbiana y la transición de agua a hielo tiene la ventaja de fijar la estructura del tejido y aislar el agua bajo la forma de cristales de hielo.

La descongelación (*defrost* o *thawing*) consiste en someter los alimentos congelados a procedimientos adecuados que permitan que su temperatura sea en todos sus puntos superior a la de congelación.

**3.3.1.2. Conservación por el calor.** Consiste en someter los alimentos a la acción del calor a temperatura y tiempos suficientes para reducir o eliminar la acción de los microorganismos y enzimas mediante los siguientes procedimientos:

**3.3.1.2.1. Esterilización (*Sterilizing*).** Es el proceso por el que se destruyen en los alimentos todas las formas de vida de microorganismos patógenos o no patógenos, a temperaturas adecuadas, aplicadas de una sóla vez o por tindalización (en varios tiempos para que en uno y otro se desarrollen los esporos en formas adultas, las cuales son destruidas posteriormente con más facilidad).

En el ámbito industrial alimentario se considera también como esterilización el proceso por el que se destruyen o inactivan, por un periodo determinado de tiempo, todas las formas de vida de los microorganismos capaces de producir alteraciones en los alimentos en condiciones normales de almacenamiento.

**3.3.1.2.2. Pasteurización (*Pasteurizing*).** Es el proceso por el cual se destruyen las formas vegetativas de los microorganismos patógenos de los alimentos y se destruye o inactiva la casi totalidad de la flora banal, sometiendo los alimentos a temperaturas variables en función del tiempo de tratamiento, de forma que no sufran modificaciones esenciales en su composición y se asegure su conservación a temperatura adecuada durante un periodo de tiempo no inferior a cuarenta y ocho horas.

La cocción es un proceso por el que ciertos alimentos se someten a la acción del agua o su vapor, a temperaturas y períodos de tiempo variables de acuerdo con las exigencias de cada producto.

**3.3.1.3. Conservación por radiaciones (*Irradiation* o *Ionizing radiation*).** Consiste en someter los alimentos a la acción de radiaciones obtenidas por procedimientos autorizados con el fin de inhibir la germinación de ciertos alimentos vegetales, combatir infestaciones por insectos y contribuir a la destrucción de la flora microbiana, cuyo control total descansa, además, en la aplicación de otros métodos de conservación.

El empleo de este método debe asegurar que no se alteren propiedades esenciales de los alimentos. Este proceso nos permite eliminar la refrigeración y, a su vez, una radiación limitada puede prolongar el tiempo de almacenamiento de carnes, pescados frescos, frutas y verduras. No obstante, hay que tener en cuenta que, dado que las enzimas son más resistentes que los microorganismos al proceso de radiación, es aconsejable utilizar otros procesos complemetarios a éste para inactivar las enzimas. La conservación de alimentos por radiaciones ionizantes está autorizado siempre que se haya comprobado, por procedimientos adoptados internacionalmente, que el alimento así conservado está exento de peligro para el consumidor.

**3.3.1.4. Desecación, deshidratación y liofilización.** Son procedimientos que se basan, dentro de la técnica respectiva, en la reducción del contenido de agua de los alimentos.

**3.3.1.4.1. Desecación (*Drying*).** Reducción del contenido de agua de los alimentos utilizando las condiciones ambientales naturales.

**3.3.1.4.2. Deshidratación (*Dehydration*).** Reducción del contenido de agua de los alimentos por acción del calor artificial.

**3.3.1.4.3 Liofilización (*Freeze-drying*).** Reducción del contenido de agua de los alimentos mediante congelación y sublimación de aquélla. Primero se congela el alimento y después se sublima el hielo formado obteniéndose una transformación directa en vapor de agua en condiciones apropiadas de temperatura y presión.

La desecación es uno de los procesos más antiguos en la conservación de alimentos y uno de los más utilizados en el caso de las frutas. Los principales alimentos deshidratados son la leche en polvo, el café en polvo, legumbres (en especial puré de patata), legumbres para sopas, ajos, cebollas, champiñones y huevo en polvo. Otros alimentos se aprovechan más de la desecación que de la deshidratación como, por ejemplo, las pastas alimenticias, los alimentos para animales y, principalmente, las mezclas de harinas.

Mediante estos tres procedimientos se elimina por vaporización o sublimación la mayor parte del agua de un alimento líquido o sólido; por el contrario, la concentración por evaporación (utilizado especialmente para los alimentos líquidos y que constituye a veces una fase previa a la deshidratación), la congelación, la filtración a través de una membrana, la concentración osmótica, la centrifugación, el prensado mecánico o la extracción de agua con disolventes sólo retiran cierta proporción de esa agua y, generalmente, no resultan suficientes para segurar por sí solos la conservación del alimento.

Con estos procedimientos se persiguen también otros fines como la reducción de peso y algunas veces de volumen, lo que constituye una importante ventaja para el transporte y almacenamiento de los alimentos.

**3.3.1.5. Salazón (*Salting*).** Consiste en tratar los alimentos por la sal comestible y otros condimentos en condiciones y tiempos apropiados para cada producto mediante los siguientes procesos:

**3.3.1.5.1. Salazón en seco (*Dry salting*).** Consiste en aplicar la sal con o sin otros condimentos a los alimentos.

**3.3.1.5.2. Salazón en salmuera (*Brining* o *Salted water*).** Consiste en tratar los alimentos con soluciones salinas de concentración variable.

**3.3.1.6. Ahumado (*Smoking* o *Curing*).** Consiste en someter los alimentos a la acción de los productos procedentes de la combustión incompleta de maderas autorizadas de primer uso, pudiendo mezclarse en distintas proporciones con plantas aromáticas inofensivas. También se pueden utilizar los productos naturales condensados procedentes de la combustión de las maderas permitidas.

**3.3.1.7. Encurtido (*Pickling*).** Consiste en someter a la acción del vinagre de origen vínico, con o sin adición de sal, azúcares u otros condimentos, los alimentos vegetales en su estado natural, los que han sido tratados con salmuera o los que han sufrido una fermentación láctica.

**3.3.1.8. Escabechado (*Pickling*).** Este caso consiste en someter los alimentos de origen animal crudos, cocidos o fritos a la acción del vinagre de origen vínico y de la sal con o sin adición de otros condimentos.

**3.3.1.9. Otros procedimientos.** Los alimentos se pueden someter también a otros tratamientos de conservación autorizados con azúcares, aceites, líquidos alcohólicos, productos alimenticios naturales y aditivos permitidos, sujetándose en todos los casos a límites de tolerancia.

Entre éstos podemos comentar el denominado **glaseado** (***Glazing*** o ***Frosting*** en inglés americano) de aplicación especialmente a todos los tipos de mermeladas y confituras en las que, partiendo de las frutas ya sea añadiéndoles azúcar o concentrándolas mediante evaporación hasta alcanzar un punto donde no puedan

desarrollarse los microorganismos, obtendremos como resultado, dependiendo del proceso utilizado, frutas en almíbar (*candied fruits*) o frutas glaseadas .

Entre los procedimientos de conservación de alimentos uno de los más empleados es el **enlatado (*canning*)**, también conocido como *appertización*, que consiste en envasarlos en un recipiente hermético y someterlos a un calentamiento que asegure la destrucción o inactivación de microorganismos y enzimas susceptibles de alterarlos.

Nicolas Appert, pastelero parisino, fue el primero que conservó en botellas de cristal algunos alimentos que previamente había mantenido en agua hirviendo durante un periodo de tiempo. No supo darle una explicación lógica al proceso de reservar alimentos en conserva pero creyó firmemente que la aplicación de calor a un recipiente sellado, junto con la exclusión del aire, retrasaban o eliminaban el proceso de descomposición. Fue más tarde un inglés, Peter Durand, el que patentó la idea de sustituir las botellas por latas ya que el hermetismo del recipiente es una condición indispensable para mantener los alimentos alejados de contaminaciones microbianas exteriores y ya en 1839 este procedimiento de conservar en latas era ampliamente utilizado.

### 3.3.2. Presentación y etiquetado de alimentos

En el Código Alimentario, Segunda parte, Capítulo IV, Sección 2ª, Artículo 2.04.16, se indica expresamente que toda la información, propaganda, rotulación y etiquetado de los alimentos y bebidas se redactará de forma que no deje lugar a duda respecto a su verdadera naturaleza, composición, calidad, origen, tratamiento general a que ha sido sometido y otras propiedades esenciales de los mismos. Más adelante en el Artículo 2.04.17, indica que en las etiquetas de los productos alimenticios dispuestos

para la venta al público se harán constar, de forma bien visible y en idioma español, los datos necesarios para poder conocer siempre su:

a) Denominación genérica

b) Marca registrada o nombre y domicilio de la razón social.

Además de los datos especificados anteriormente, se consignarán la categoría comercial, peso neto o escurrido, volumen o número de unidades y aquellos otros que específicamente se establezcan en la Reglamentación correspondiente.

La Ley 26/1984, de 19 de julio, General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios establece entre otros el derecho básico de los consumidores y usuarios a una información correcta sobre los diferentes productos puestos a su disposición en el mercado, a fin de facilitar el necesario conocimiento sobre su adecuado uso, consumo o disfrute.

De otra parte, la presencia progresiva en el mercado nacional de productos de importación en cuyas etiquetas aparecen, con gran frecuencia, expresiones en idiomas extranjeros sin las oportunas traducciones a la lengua española, impiden, en general, una adecuada información y conocimiento suficiente por parte de los usuarios. Para permitir que el consumidor tuviera un conocimiento suficiente de las características esenciales, en cumplimiento de la legislación, y de los posibles riesgos que pudieran originar una incorrecta o indebida manipulación de los productos adquiridos se elaboró un Reglamento para los productos industriales destinados a su venta directa a los consumidores y usuarios.

La Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios se aprobó por el Real Decreto 212/1992 de 6 de marzo y en ella se definen los conceptos básicos de producto alimenticio, ingrediente, componentes y toda la información que debe figurar en los alimentos sobre sus características, tratamientos al que han sido sometidos, tipo de elaboración que han sufrido, etc. para su posterior venta al consumidor.

A los efectos de esta Norma por *Producto alimenticio envasado* se entiende la unidad de venta destinada a ser presentada sin ulterior transformación al consumidor final y a las colectividades, constituida por un producto alimenticio y el envase en el que haya sido acondicionado antes de ser puesto a la venta, ya recubra el envase al producto por entero o sólo parcialmente, pero de tal forma que no pueda modificarse el contenido sin abrir o modificar dicho envase.

*Ingrediente*: Toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto terminado eventualmente en una forma modificada.

*Denominación del producto*. El etiquetado debe de ser de tal naturaleza que no induzca a error al comprador especialmente sobre las características del producto alimenticio y, en particular, sobre su naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, origen o procedencia y modo de fabricación o de obtención.

La información obligatoria del etiquetado de los productos alimenticios será, excepto cuando expresamente se establezca otra cosa, el nombre consagrado por el uso en España o una descripción del producto alimenticio y, si fuera necesario, de su utilización, lo suficientemente precisa para permitir al comprador conocer su naturaleza real y distinguirlo de los productos con los cuales podría confundirse. Cuando el producto alimenticio esté regulado por disposiciones específicas, deben utilizarse las designaciones de calidad tipificadas, quedando expresamente prohibidos los adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en la disposición correspondiente. Incluirá o irá acompañada de una indicación del estado físico en que se encuentra el producto alimenticio o del tratamiento específico a que ha sido sometido (tales como en polvo, liofilizado, congelado, concentrado, ahumado, deshidratado...), en caso de que la omisión de dicha indicación pudiera inducir a confusión al comprador.

Todos los productos alimenticios que hayan sido tratados con radiación ionizante deben llevar una de las menciones siguientes: "irradiado" o "tratado con radiación ionizante".

En el caso de carnes, también hay que indicar clase o tipo de canal de procedencia y denominación comercial de la pieza de que se trate y forma de presentación comercial en el caso de productos de la pesca y acuicultura.

La lista de ingredientes está constituida por la mención de todos los ingredientes en orden decreciente de sus masas en el momento en que se incorporen durante el proceso de fabricación del producto. Los ingredientes se designan por su nombre específico, excepto los que pertenezcan a una de las categorías enumeradas en el Anejo I de la mencionada Norma y que sean componentes de otro producto alimenticio en cuyo caso pueden designarse sólo con el nombre de dicha categoría.

No precisan una especificación de los ingredientes los productos alimenticios constituidos por un solo ingrediente o los incluidos en la siguiente relación:

a) Frutas, hortalizas frescas y patatas, excepto las mondadas, cortadas o sometidas a cualquier otro tratamiento similar

b) Aguas de bebida envasadas gasificadas cuya denominación señale esta característica.

c) Vinagres de fermentación que procedan de un solo producto base a los que no se les haya incorporado ningún otro ingrediente

d) Quesos, mantequilla, leches y natas fermentadas, si únicamente se les ha añadido ingredientes procedentes de productos lácteos, enzimas y cultivos de

microorganismos necesarios para la fabricación de los citados productos, y, en el caso de los quesos distintos de los frescos o fundidos, la sal precisa para su elaboración.

e) Las bebidas con un grado alcohólico superior en volumen al 1,2 por ciento.

Según la normativa cuando los productos alimenticios se presenten envasados, las indicaciones de la información obligatoria del etiquetado figurarán en el envase o en una etiqueta unida al mismo. En todos los casos deberán ser fácilmente comprensibles e irán escritas en un lugar destacado y de forma que sean visibles, claramente legibles e indelebles. Asimismo, las indicaciones obligatorias del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán necesariamente al menos en la lengua española oficial del Estado, lo cual no siempre se cumple como hemos podido comprobar en algunos tipos de alimentos.

Respecto del tercer gran bloque temático que comentábamos al comienzo de este apartado, el que se refiere a procesos de elaboración del producto o preparación culinaria del mismo, lo definiríamos como el conjunto de operaciones que mediante técnicas simples (mecánicas, físicas y especialmente las térmicas) transforman ciertas materias primas alimenticias para hacer su consumo apto y agradable.

En este caso, establecer un sistema conceptual ha sido más laborioso porque en ocasiones la clasificación no la hemos podido elaborar teniendo en cuenta las diferentes técnicas empleadas sino más bien dependiendo del utensilio que se utilizaba para la preparación (sartén, olla, cacerola), de la materia prima objeto del proceso culinario (carne, pescado, pastas) o incluso las diferentes costumbres de los dos países, siendo muy corriente en España las frituras (en sartén) mientras por ejemplo en Estados Unidos utilizaban otro tipo de elaboración con más frecuencia como podía ser el horno o el grill. Por ello optamos por elaborar un glosario con definiciones en español de los distintos procesos de elaboración a los que se habían sometido los alimentos y que figuraban

como una de las características dentro de la denominación del alimento. No obstante, independientemente de que se incluya en el glosario general, a lo largo de los distintos grupos de alimentos se han ido incluyendo ya que, como se observará, algunos métodos de preparación culinaria son específicos o característicos de determinados grupos de alimentos y para mayor claridad se han incorporado dentro de cada uno de ellos.

# 4. DESCRIPCIÓN DE LOS GRUPOS DE ALIMENTOS

# 4. DESCRIPCIÓN DE LOS GRUPOS DE ALIMENTOS

Como explicábamos en el capítulo de Introducción, hemos seleccionado unos grupos de alimentos que vamos a comentar de forma más detallada a lo largo de los siguientes capítulos :

| | |
|---|---|
| Baby Foods | Alimentos infantiles |
| Basic Food Ingredients | Ingredientes alimentarios básicos |
| Beverages | Bebidas |
| Breads | Pan y panes especiales |
| Breakfast Cereals | Cereales para desayuno |
| Dairy Products | Productos lácteos |

Vamos a exponer de forma esquemática lo que estudiamos en cada uno de estos grupos en sus diversas etapas:

**1.** Presentamos la clasificación de las denominaciones españolas para cada uno de los grupos de alimentos, definiendo sus características.

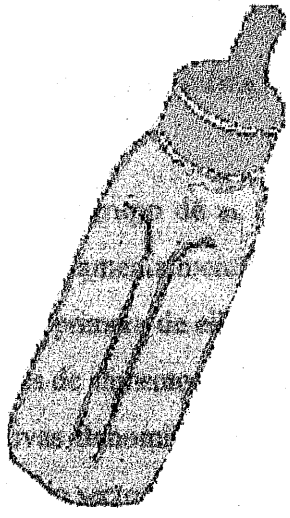
**2.** Analizamos los términos de la LO y de los elementos que componen el sintagma, estudiando el orden en el que se presentan las características.

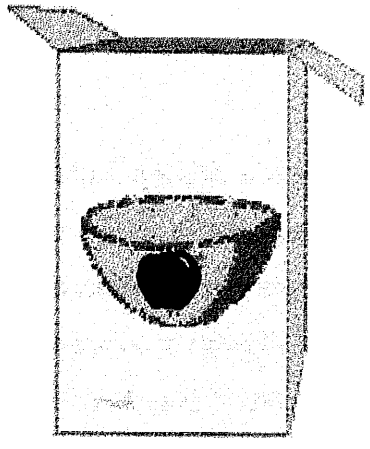
**3.** Elaboramos una clasificación conceptual de los términos de la LO; es decir, estructuramos y clasificamos los términos de forma sistemática, dividiéndolos en grupos y subgrupos según las características que comparten.

**4.** Procedemos a la búsqueda de equivalentes -en textos paralelos- para los términos incluidos en la base de datos, especificando la fuente donde se ha encontrado y, en el caso de encontrar más de un equivalente, comentamos y explicamos las razones por las que hemos decidido aceptar uno u otro.

**5.** Si no hemos encontrado un equivalente, proponemos una traducción para el término, en cuyo caso exponemos los problemas que nos ha planteado y las dificultades con las que nos hemos encontrado, discutiendo el procedimiento que hemos seguido hasta llegar a nuestra propuesta de traducción.

**6.** Proponemos un sistema de denominación de los alimentos en español, basado en un orden temporal en el que se deben incluir las características que presenta el alimento.





# 5. ALIMENTOS INFANTILES

# 5. ALIMENTOS INFANTILES

Este grupo de alimentos está estructurado de forma distinta al resto de los grupos fundamentalmente por dos razones que creemos que se tienen que tener en cuenta. La primera de ellas es que dentro de este grupo de alimentos se incluyen todos los grupos de alimentos que en el resto de la base de datos están clasificados según sus respectivas denominaciones genéricas pero que en este caso, por ir dirigidos a un determinado sector de la población, se engloban genéricamente dentro de uno sólo. Es decir, en este grupo de alimentos hay carnes, verduras, postres, leches, papillas, galletas, etc., categorías que se engloban por separado cuando se trata de alimentos en general. La segunda razón es que los Alimentos infantiles tanto en la legislación norteamericana como en la española reciben un tratamiento especial y se encuadran dentro de los Preparados Alimenticios para Regímenes Especiales bajo la rúbrica de

> "alimentos elaborados según fórmulas autorizadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo, de composición y/o características especiales y que satisfacen necesidades fisiológicas especiales de nutrición, bien de las personas sanas o de aquellas otras cuyos procesos de asimilación o metabolismo se encuentran alterados. La composición de tales alimentos debe ser fundamentalmente diferente de la composición de los alimentos ordinarios de naturaleza análoga, caso de que tales alimentos existan".

## 5.1. CLASIFICACIÓN Y DENOMINACIONES

**1. Alimentos para niños lactantes o de pecho.** Se comprende con este nombre a los niños menores de 12 meses.

Son alimentos elaborados a base de leche, productos lácteos y componentes de la leche que se presentan en forma sólida o líquida, destinándose a reemplazar la leche de la madre y a satisfacer las necesidades nutricionales de dichos niños.

No se consideran incluidas las leches enteras, semi-desnatadas, desnatadas o aquellas que han experimentado la simple sustitución de la grasa láctea por otra vegetal, que serán reguladas por sus Reglamentaciones específicas de productos lácteos y preparados alimenticios, respectivamente. En este grupo se incluyen, asimismo, las leches maternizadas.

**2. Alimentos para niños post-lactantes.** Son alimentos sólidos o líquidos que se utilizan normalmente para los niños a partir del destete y durante el periodo de adaptación a los alimentos ordinarios. Entre estos se encuentran las harinas lacteadas, instantáneas o no, simples o compuestas, con o sin frutas y/u hortalizas añadidas.

**3. Alimentos para niños post-lactantes y de corta edad.** Se destinan a niños con edades comprendidas entre 1 y 3 años. Estos alimentos pueden clasificarse, a su vez, según su finalidad en dos grupos:

- Como complemento principal de las necesidades nutricionales de dichos niños, siendo elaborados a base de cereales o hidratos de carbono como las harinas no lacteadas, instantáneas o no, simples o compuestas, con o sin frutas y/u hortalizas, así como algunos tipos de galletas o bizcochos.

- Con la exclusiva finalidad de establecer un régimen alimenticio infantil, en cuyo caso pueden elaborarse a base de hortalizas, frutas, carnes, pescados o mezcla de estos productos bajo fórmulas específicas.

No obstante, el Programa Conjunto FAO/OMS sólo distingue dos grupos:

- **lactantes**, los niños no mayores de doce meses de edad y

- **niños pequeños**, los niños de más de doce meses y hasta tres años de edad.

## 5.2. ETAPAS DE LA INVESTIGACIÓN Y METODOLOGÍA

Una vez definidos los alimentos que se incluyen en este grupo y los destinatarios de los mismos, procederemos a comentar cómo hemos llevado a cabo el trabajo de investigación, los procedimientos que hemos seguido, cómo establecimos el sistema conceptual y nuestras propuestas tanto de traducción como de denominación de estos alimentos.

En un principio nos surgió la duda de si se podían utilizar indistintamente los términos alimentación y nutrición infantil como suele ocurrir en el caso de no especialistas o se trataba de un error y había una diferencia por lo que cada uno de los términos designaba conceptos diferentes. A este respecto, cabría señalar que por *alimentación* se entiende "el acto de dar o recibir alimento" y por *nutrición* "la propiedad esencial de los seres vivos que consiste en el doble proceso de asimilación y desasimilación, conjunto de cambios efectuados entre el organismo y el medio que le rodea", decantándonos obviamente en este caso por *alimentación.*

Partimos de 247 términos de alimentos infantiles que aparecen ordenados alfabéticamente y cuya primera entrada siempre hace referencia al grupo en cuestión (Alimentos infantiles). Cuando se trata de Alimentos para Regímenes Especiales, como es el caso que nos ocupa, la normativa indica que, además de la declaración del nombre del alimento, se puede emplear la designación "para regímenes especiales", "alimentos para lactantes" o una expresión equivalente adecuada, junto con el nombre cuando el producto corresponda a la definición de dichos alimentos.

A primera vista se nos plantearon dos dificultades; en primer lugar, algunos términos, una vez reconocido el producto del que se trataba, no presentaban mayor

problema para su comprensión y traducción dado que éstos se presentan de igual forma en el mercado español. Sin embargo, nos encontramos también ante algunos alimentos que, bien porque en el mercado español ni siquiera existen, bien porque se presentan bajo otra forma o se denominan atendiendo a otras características, no tenían una equivalencia aparente (en algunos casos, de hecho, la equivalencia no existía). Por lo tanto, no bastaba con analizar una serie de productos que se encuentran en el mercado español sino que había que hacer un estudio detallado del etiquetado de dichos productos (composición, características, etc.) e incluso, si era posible, del proceso al que habían sido sometidos los ingredientes (método de cocción, proceso de conservación), para qué edades estaban indicados, etc., con objeto de averiguar, una vez encontrado un producto equivalente en el mercado español, si se trataba efectivamente del mismo producto y, por tanto, se podía adoptar la denominación española para aplicarla al término inglés.

La segunda dificultad estribaba en reconocer el tipo de producto con el que estábamos trabajando en cada caso (si se trataba de **tarritos, papillas de harina, leches,** etc.).

En tercer lugar, una vez reconocido el producto, se nos planteó una dificultad desde el punto de vista estrictamente terminológico: dado que en ninguno de los dos países existen unas reglas de normalización que regulen el empleo de un término u otro para denominar un mismo producto (ni siquiera dentro del mismo país), tanto en la LO con en la lengua de la traducción (LT) nos encontramos con que dos denominaciones distintas podían hacer alusión al mismo producto.

En la versión inglesa, esta dificultad se manifestaba porque al estar ordenados los términos alfabéticamente podían aparecer nombres distintos en distintos puntos de la lista que, tras el correspondiente análisis, parecían responder a un mismo producto; diferenciándose por el orden de aparición de los componentes o por la inclusión o exclusión dentro del nombre de un término descriptivo (*dessert, meat*) que hacían

aparecer al producto en cuestión, a causa del orden alfabético en que se presentaba, en un lugar u otro de la lista, con la consiguiente confusión.

En la versión española, la ausencia de una nomenclatura más o menos homologada entre los distintos fabricantes daba lugar a una dificultad de traducción, ya que planteaba el problema de la elección del término más adecuado de entre los empleados (dándose en principio todos por correctos), lo que requirió un análisis exhaustivo de las denominaciones utilizadas por las distintas marcas y un contraste de estas denominaciones con los correspondientes productos y de los distintos productos, denominados de diferente manera, entre sí.

Desde un punto de vista metodológico, el primer paso que dimos para facilitar la traducción de los términos consistió en establecer un sistema de conceptos atendiendo al criterio de **tipo de producto** porque es un medio importante para ordenar nuestros conocimientos, establece y precisa las relaciones entre conceptos, nos permite poner a punto una terminología óptima, unificada y normalizada y, asimismo, permite establecer equivalencias entre terminologías en idiomas diferentes. Una vez establecido el sistema de conceptos o clasificación podíamos agrupar los términos en distintos subgrupos dentro de la denominación genérica de Alimentos infantiles. Esta primera división quedó como sigue:

Tarritos
Papillas de harina
Zumos
Leches y Productos lácteos
Galletas

La razón por la que necesitábamos elaborar un sistema de conceptos se debía en primer lugar a que para traducir los productos que figuraban en la base de datos era

mucho más práctico y rápido agruparlos en productos que compartieran las mismas características y cualidades ya que, una vez establecidas unas pautas de traducción, éstas serían de aplicación automática a todos los términos pertenecientes al mismo grupo. En segundo lugar, porque al mismo tiempo podíamos sistematizar unas normas para la designación de esos alimentos que contribuyeran a homogeneizar todos los productos a la hora de su denominación.

A continuación, procedimos al estudio de los productos comercializados por los distintos fabricantes en España dentro de cada uno de los apartados. Las marcas que se estudiaron son:

Tarritos:

- Farmacias: Nestlé, Nutribén y Nutricia (Olvarit)
- Establecimientos de alimentación: Prodial, Hero (Hero Baby), Bledina y Nutricia (Olvarit).

Papillas de harina:

- Farmacias: Nestlé (Celac y Nestum), Nutribén, Puleva, Bledina, Milupa y Ordesa (Blevit)
- Establecimientos de alimentación: Prodial, Hero (Hero Baby) y Riera Marsá

Zumos:

- Nestlé, Milupa y Hero Baby

Galletas:

- Milupa, Hero Baby y Nogalda

Leches y Productos lácteos:

- Sandoz (Mordaz), Nogalda, Puleva, Danone, Dhul, Yoplait, Chamburcy y PMI.

Este estudio se realizó tanto en establecimientos especializados (farmacias) como en tiendas de alimentación. El resto de las fuentes utilizadas se incluyen en la bibliografía general.

Evidentemente esta primera división era aún demasiado general, aunque ya nos fue de gran ayuda a la hora de saber con cierta fiabilidad a cuál de estas categorías pertenecía cada alimento y, de este modo, resolver la segunda dificultad a la que antes hacíamos referencia. No obstante, y precisamente porque comprendimos que desde un punto de vista metodológico era más adecuado hacer estas categorías lo más reducidas posible, procedimos a separar los productos en cada una de ellas atendiendo, según fuera lo indicado, a la **composición** (carne, verduras...), a la **preparación** (con leche o sin leche, en el caso de las papillas de harina), etc. De este modo, llegamos a obtener subgrupos tan reducidos como:

Tarritos de carne
Tarritos de carne + verduras
Tarritos de carne + huevo
Papillas lacteadas de cereales
Papillas lacteadas de cereales + frutas, etc.

Además en el grupo Tarritos distinguimos también entre los de *textura fina* y *textura gruesa*, distinción que estaba explícita en el original (*Junior/Strained*), entendiendo que, en los casos en los que no se especificaba nada, los fabricantes no ofrecían ambas versiones por lo que en un primer momento y a menos que se especificara lo contrario, los incluimos todos en el subgrupo Tarritos de textura fina.

Sin embargo, empezamos a cuestionarnos esta clasificación al encontrar en varios establecimientos de alimentación purés de carne y verduras, en polvo, para preparar con agua y que se presentaban en envase de cartón. Este hallazgo, junto con

el análisis de las denominaciones de estos purés tanto en inglés como en español, nos hizo concluir que en los casos en los que aparecía un producto en cuya composición el ingrediente principal era algún tipo de carne o verdura y donde no se especificaba si era de textura gruesa o de textura fina (que anteriormente habíamos incluido entre los de textura fina) nos encontrábamos ante un producto de este tipo. Sobre todo teniendo en cuenta que normalmente aparecía por orden alfabético una secuencia en la que había un producto en el que no se especificaba nada, seguido del mismo producto en el que se especificaba por dos veces la textura: gruesa y fina. Ejemplos:

*Baby Food-Vegetables & Beef*
*Baby Food-Vegetables & Beef-Junior*
*Baby Food-Vegetables & Beef-Strained*

Este último hecho fue determinante para comprobar que se trataba de productos diferentes y para darnos cuenta de que, siendo el nuestro un trabajo terminológico en el que debíamos elegir aquellas denominaciones españolas que se ajustasen con más rigor y exactitud al producto mencionado en inglés, no podíamos tomarnos la libertad de incluir todos aquellos productos que no especificaban nada en cuanto a la textura en el subgrupo de Tarritos de textura fina, de una forma más o menos arbitraria.

En el caso de los tarritos, Hero Baby (vamos a utilizar este tipo de letra para distinguir las marcas comerciales) mantiene en el etiquetado la denominación inglesa junto con la española, lo cual nos sirvió de gran ayuda para nuestro estudio. Hicimos un minucioso análisis de contrastes entre las denominaciones del inglés y los términos de la base de datos. Como quiera que en el etiquetado de los purés en polvo Hero Baby, a diferencia de los tarritos, no aparecía la denominación inglesa, hubimos de recurrir a las denominaciones españolas; de manera que, cuando en un tarrito Hero Baby aparecía en la denominación española *Verduras con vaca, textura gruesa*, acompañada del inglés *Vegetables & Beef Junior* y en el puré en polvo español aparecía *Verduras con*

*vaca*, entendíamos que la correspondencia al inglés había de ser *Vegetables & Beef*, sin especificar el tipo de textura.

Esto venía a confirmar nuestras sospechas de que en los casos en los que en la base de datos aparecía un producto de este tipo, sin ir acompañado de las especificaciones *junior* o *strained*, estábamos ante los purés en polvo para preparar con agua a los que antes hacíamos referencia, como más tarde pudimos comprobar.

No obstante, y aun cuando esta aclaración nos permitía hacer las traducciones más exactas en tanto habíamos reconocido el producto, al mismo tiempo complicó la clasificación que habíamos realizado puesto que nos encontramos de repente ante un nuevo producto con el que no habíamos contado y que no podíamos incluir con rigor en ninguno de los subgrupos, ya que no participaba totalmente de las características de ninguno de ellos tal y como explicamos a continuación.

En un primer momento, debido a la presentación del producto (en polvo y en envase de cartón) probamos a incluirlo en el grupo de Papillas de harina con el que, por otra parte, no compartía ninguna otra característica como pudimos comprobar posteriormente cuando intentamos buscar un epígrafe capaz de englobar dos productos que presentaban tantas diferencias.

Posteriormente y atendiendo a las características del propio producto como tal, intentamos incluirlo en el grupo Tarritos bajo algún epígrafe común, teniendo en cuenta que ambos productos eran platos o menús elaborados más o menos fuertes. Sirva como ilustración el ejemplo anterior *Vegetables & Beef* en las dos gamas: puré y tarritos, e indicados para hacer de "comida fuerte del día" para el niño.

No obstante, encontrar un epígrafe que englobara a los dos seguía siendo complicado ya que aquí se terminaban las características que los asemejaban y

empezaban a diferenciarse: el tipo de envase es distinto, uno debe prepararse con agua y se presenta en polvo y el otro listo para calentar, servir y está triturado.

Finalmente, vimos que no era el hecho de tener un nuevo producto lo que hacía fallar la clasificación, sino que ésta, en su totalidad, era inadecuada. La raíz del problema estaba en que, al hacer la clasificación, no habíamos seguido un criterio único de división, según el cual se agruparan automáticamente todos los productos, sino varios y con poca relación entre sí.

Por una parte, en el grupo Tarritos atendíamos al envasado aunque luego lo subdividiéramos según otros criterios; en Papillas atendíamos al tipo de producto, aunque en este caso también se diferenciaban por el envasado, ya que todas las papillas se presentan en caja de cartón y en polvo, esto no deja de ser casual; en Zumos al modo de elaboración de los ingredientes y en Leche y Productos lácteos a la composición. De manera que, aunque esta clasificación operaba de manera que cada bloque aglutinaba una serie de productos con alguna similitud entre sí y claramente diferenciados de los demás, se reveló inoperante en cuanto quisimos introducir un elemento nuevo dentro de cada bloque.

## 5.3. CLASIFICACIÓN CONCEPTUAL

En último lugar, invertimos el orden de los pasos que habíamos seguido e hicimos la clasificación conceptual partiendo de lo más general, es decir, atendiendo al **ingrediente principal de la composición de cada producto**, que es realmente la norma seguida para subdividir los alimentos en sus distintos grupos y que en la denominación inglesa aparece resaltado a través de distintos procedimientos que explicaremos más adelante. De este modo, llegamos a obtener subgrupos incluso más

concretos que los derivados de la primera clasificación, quedando el resultado final como sigue:

## I. Ingrediente principal: Cereales

**1. Papillas de harina**

**1.1. Lacteadas**

**1.1.1. cereales**

**1.1.2. cereales y frutas**

**1.2. Sin leche**

**1.2.1. cereales**

**1.2.2. cereales y frutas**

**2. Tarritos**

**3, Galletas**

## II. Ingrediente principal: Leche y Productos lácteos

**1. Preparados para biberón**

**2. Yogures**

**3. Tarritos Postre**

**4. Queso fresco**

**5. Postres**

## III. Ingrediente principal: Frutas

**1. Zumos de frutas**

**2. Tarritos de frutas**

**2.1. Papillas de frutas**

**2.2. Frutas y cereales**

**2.3. Postres de frutas**

## IV. Ingrediente principal: Carnes

**1. Purés de carne**

**1.1. Carne**

**1.2. Carne y pasta**

**1.3. Carne y verduras**

**2. Tarritos de carne**

**2.1. Carne**

**2.2. Carne y pasta**

**2.3. Carne y verduras**

**2.4. Carne y huevo**

## V. Ingrediente principal: Verduras

**1. Purés de verduras**

**1.1. Verduras**

**1.2. Verduras y carne**

**2. Tarritos de verduras**

**2.1. Verduras**

**2.2. Verduras y carne**

**3. Cremas de verduras**

## VI. Ingrediente principal: Pasta

**1. Purés**

**1.1. Pasta**

**1.2. Pasta y carne**

**2. Tarritos**

**2.1. Pasta y verduras**

**2.2. Pasta y carne**

## VII. Ingrediente principal: Huevo

**1. Puré**

**2. Tarrito**

A continuación detallaremos las dificultades planteadas a la hora de traducir las denominaciones de los productos en lengua inglesa al español y a exponer la traducción que, tras analizar dichas dificultades, se ha considerado la más acertada, así como las razones que nos han llevado a su elección.

## 5.4. CEREALES

Este grupo está compuesto por los productos que tienen como ingrediente básico uno o varios tipos de cereales. En él están incluidas todas las papillas, ya que éstas siempre presentan entre sus componentes algún tipo de cereal, bien como único ingrediente básico o bien acompañado de alguna fruta. De hecho, se denominan papillas de harina.

También podemos encontrar cereales a modo de ingredientes complementarios en algunos tarritos. Este es el caso del arroz que a menudo acompaña al pollo, o la tapioca que acompaña a algunas frutas. En estos casos, el cereal no es el ingrediente principal y por este motivo dichos tarritos se incluyen en el grupo de las carnes o las frutas, es decir, en el grupo al que pertenece el ingrediente principal. Incluiremos también en este apartado las galletas y un tarrito cuyo ingrediente principal es el maíz.

### 5.4.1. Papillas de harina

Partiendo del hecho de que todas las papillas contienen cereales, hemos decidido eliminar el término *cereales* de nuestra traducción. Esto parece lógico si observamos además que, en la mayoría de los casos, se especifica a continuación el tipo de cereal más importante de la papilla, el cual aparecerá en la traducción. En español sucede lo mismo y así podemos encontrar:

*Papilla de trigo* (de Puleva)
*Papilla de avena* (de Puleva)
*Papilla de arroz* ( de Blevit)

Ahora bien, en los casos en los que no se especifique un determinado cereal, sino que aparezcan varios sin especificar hemos preferido mantener el término *cereales* y proponer una traducción equivalente:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Cereal-Mixed-Dry* | *Cereales variados* |

En este caso, las marcas españolas consultadas otorgan una denominación a sus papillas atendiendo al número de cereales de que se componen, siempre y cuando éstos sean el único ingrediente o vayan acompañados sólamente por miel. Ejemplos:

*Siete cereales* (Puleva y Blevit)

*Seis cereales* (Milupa)

*Cinco cereales* (Celac, Nutribén, Nestum-Nestlé)

*Siete cereales con miel* (Celac)

*Ocho cereales y miel* (Milupa, Nutribén, y Nestum-Nestlé)

Como se puede observar en español las marcas utilizan indistintamente la conjunción *y* o la preposición *con*.

Si los cereales que componen la papilla solamente son de harina de trigo y de maíz se les denomina únicamente con el término *cereales* (Puleva, Celac, etc).

Si las papillas están compuestas por cereales y frutas, cacao o yogur, se las denomina asimismo con el término *cereales* + *el tipo de ingrediente* que les acompaña. Al no estar especificados en la base de datos todos los ingredientes de los que la papilla se compone, no tenemos capacidad para darles una traducción tan explícita; por este motivo preferimos darles una denominación más general que será la siguiente:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Cereal-Barley-Dry* | *Papilla de cebada* |
| *Baby Food-Cereal-Mixed-Dry* | *Papilla de cereales variados* |

Otro problema que se planteó fue el de diferenciar entre los sintagmas que incluían los términos *dry* en contraposición a *milk (milk added, prepared with milk).*

La mayoría de las marcas ya han incorporado leche a sus papillas. Las papillas tradicionales, que se preparan añadiendo leche, se corresponden con las que en la base de datos van acompañadas del término *dry*.

Las papillas que llevan leche entre sus ingredientes y que sólo necesitan que se les añada agua para su preparación se corresponden con las que van acompañadas por *milk, milk added* o *prepared with milk.*

La traducción que consideramos más adecuada para establecer la misma diferencia que en inglés es la de *papillas* para las que no contienen leche (ya que son las tradicionales y no es necesario especificar la ausencia de dicho ingrediente) y *papilla lacteada* para las que contienen leche.

#### 5.4.1.1. Papillas lacteadas

##### 5.4.1.1.1. Cereales

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Cereal-Barley-Whole milk added* | *Papilla lacteada de cebada* |
| *Baby Food-Barley Cereal with milk* | *Papilla con leche, de cebada* |
| *Baby Food-Cereal-Mixed-Prepare with milk* | *Papilla lacteada de cereales variados* |

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Mixed-Cereal with milk* | *Papilla con leche, de cereales variados* |
| *Baby Food -Cereal-Oatmeal-prepare/milk* | *Papilla lacteada de avena* |
| *Baby Food--Oatmeal Cereal with milk* | *Papilla con leche, de avena* |
| *Baby Food-Cereal-Rice-Prepare/whole milk* | *Papilla lacteada de arroz* |
| *Baby Food-Rice Cereal with milk* | *Papilla con leche, de arroz* |

La dificultad que se nos presentó es que, en la mayoría de los casos, aparecen dos versiones distintas para un producto que pensábamos que posiblemente fuera el mismo pero difería el nombre con el que distintas marcas lo comercializaban, aunque en un principio también consideramos la posibilidad de que se tratara de un producto diferente (con los mismos ingredientes, pero con diferente modo de preparación). Todas las papillas aparecen encuadradas bajo el esquema

*Baby Food* +*Cereal* + tipo de cereal + *Whole milk*

Sin embargo, hay otros productos que contienen los mismos ingredientes pero que se denominan siguiendo otra estructura:

*Baby Food* + tipo de cereal + *Cereal with milk*

Decididimos adoptar la primera opción, es decir, considerar que se trataba del mismo producto (o productos similares), ya que este problema surgió también con otros alimentos, por ejemplo, los zumos, donde era más evidente que se trataba del mismo producto comercializado con denominaciones diferentes:

*Baby Food-Apple Juice*
*Baby Food- Fruit Juice-Apple*

No obstante, más tarde pudimos comprobar que estábamos en lo cierto por la información y documentación que nos facilitaron las marcas comerciales. En España existe un fenómeno parecido con las papillas que contienen leche; algunas marcas, como por ejemplo Puleva, las denominan *papillas con leche* y otras las denominan *papillas lacteadas* como ocurre con Milupa.

Para su traducción proponemos denominar *papillas con leche* a todas aquellas que siguen el esquema:

*Baby Food* + nombre/tipo del cereal + *cereal with milk*

y *papillas lacteadas* a las restantes cuyo esquema es:

*Baby Food* + *Cereal* + tipo de cereal + *whole milk added/prepare with milk*

**5.4.1.1.2. Cereales y frutas**

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Cereal-Mixed/Bananas-Whole milk* | *Papilla lacteada de cereales variados con plátano* |
| *Baby Food-Cereal-Mixed/Fruit-Whole milk* | *Papilla lacteada de cereales variados con fruta* |

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Cereal-Oatmeal/Bananas-Milk* | *Papilla lacteada de avena con plátano* |
| *Baby Food-Cereal-Rice/Apple-Whole milk* | *Papilla lacteada de arroz con manzana* |
| *Baby Food-Cereal-Rice/Strawberries-Milk* | *Papilla lacteada de arroz con fresa* |
| *Baby Food-Cereal-Barley/Mix Fruit-Milk* | *Papilla lacteada de cebada con frutas variadas* |

Si comparamos las papillas tradicionales con las lacteadas, podemos observar que para cada papilla del primer grupo existe otra idéntica en el segundo grupo, exceptuando el ingrediente leche, y esa correlación se da en cada uno de los tipos de papillas. Por ejemplo:

*Papilla lacteada de cebada*
*Papilla de cebada*

*Papilla lacteada de cereales variados con plátano*
*Papilla de cereales variados con plátano*

### 5.4.1.2. Papillas sin leche

#### 5.4.1.2.1. Cereales

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Cereal-Barley-Dry* | *Papilla de cebada* |
| *Baby Food- Cereal-Infantsoy-Dry* | *Papilla de soja* |
| *Baby Food-Cereal-Mixed-Dry* | *Papilla de cereales variados* |

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Cereal-Oatmeal-Dry* | *Papilla de avena* |
| *Baby Food-Cereal-Rice-Dry* | *Papilla de arroz* |

#### 5.4.1.2.2. Cereales y frutas

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Cereal-Mixed with bananas-Dry* | *Papilla de cereales variados con plátano* |
| *Baby Food-Cereal-Mixed with fruit-Dry* | *Papilla de cereales variados con fruta* |
| *Baby Food-Cereal-Oatmeal with bananas-Dry* | *Papilla de avena con plátano* |
| *Baby Food-Cereal-Rice with apple-Dry* | *Papilla de arroz con manzana* |
| *Baby Food-Cereal-Rice/Strawberries-Dry* | *Papilla de arroz con fresas* |

### 5.4.2. Tarritos

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Creamed Corn-Strained* | *Tarrito de crema de maíz, textura fina* |

Hemos incluido este producto en el apartado de tarritos ya que se especifica su textura (fina), característica ésta que sólo poseen los tarritos.

El problema a la hora de traducir este sintagma se debió al hecho de que en España no existe ningún producto semejante a éste, se trata de una crema que contiene trozos de maíz machacado. Puesto que es de textura fina, hemos considerado que la

traducción más adecuada sería la de *crema de maíz*, ya que esta denominación proporciona una idea bastante aproximada del concepto.

### 5.4.3. Galletas

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Arrowroot cookies* | *Galletas de tapioca* |
| *Baby Food-Cookies-Enriched* | *Galletas enriquecidas* |
| *Baby Food-Pretzels-Enriched* | *Rosquillas saladas enriquecidas* |
| *Baby Food-Teething biscuits* | *Galletas de dentición* |
| *Baby Food-Zwieback cookies* | *Galletas tostadas* |
| *Zwieback* | *Bizcocho tostado* |

En este grupo existen pocas equivalencias en cuanto a la denominación de los productos, que tanto en un contexto inglés como en uno español tienen significados similares.

En cuanto al primer ejemplo, *arrowroot cookies*, su traducción literal sería *galletas de arrurruz*; el *arrurruz* es un producto amiláceo -al igual que la tapioca- y designa las féculas extraídas de los rizomas de la *Maranta arundinácea*, la *Canna cocinea*, la *Canna edulis* y otras especies. Sin embargo, las hemos denominado *galletas de tapioca* por ser un producto con el que el usuario español está más familiarizado y por ser la tapioca un ingrediente importante en su elaboración y, por lo tanto, un componente que también define a este tipo de galletas. La *tapioca* es la fécula extraída de la raíz de yuca, lavada y desecada, en granos duros e irregulares, con propiedades digestivas para los niños.

Por *enriquecido* o *fortificado* se entiende la adición de uno o más nutrientes esenciales a un alimento, tanto si está como si no está contenido normalmente en el alimento, con el fin de prevenir o corregir una deficiencia demostrada de uno o más nutrientes en la población o en grupos específicos de la población. Hemos optado por no especificar el elemento añadido (*enriched*) en la composición del segundo y tercer tipo de galletas puesto que no se especifica con claridad con qué componente se han enriquecido estas galletas, a pesar de que la legislación española en el Real Decreto 212/1992, de 6 de marzo, por el que se aprueba la Norma General del Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados, especifica en el Artículo 8.7 que, cuando el etiquetado se refiera a productos alimenticios enriquecidos, se hará constar, inexcusablemente y de forma destacada, las sustancias enriquecedoras y la cuantía absoluta de cada una de ellas incorporada al producto alimenticio. Desde nuestro punto de vista, podría haber sido tanto con vitaminas -*Galletas enriquecidas con vitaminas* como las de Hero Baby- por ejemplo, como con el aumento de algún componente dentro de la elaboración -*Galletas enriquecidas con leche*, o bien *Galletas enriquecidas con vainilla*- etc.

Una de las mayores dificultades consistió en encontrar una traducción para el término *pretzel*. Es un término alemán que designa una "galleta tostada en forma de rosquilla espolvoreada con sal"; aunque en inglés se utiliza el término alemán, hemos preferido omitir en la traducción española el térmito *pretzel* y explicar, mediante un equivalente, su significado; en realidad lo que hemos hecho es aplicar la técnica de explicitación como procedimiento de traducción. Así, *pretzel* ha sido traducido por *rosquilla salada*, la forma y el sabor son las características más destacables en el significado del término alemán y, por ese motivo, se han mantenido en español con nuestra propuesta .

Con respecto a las *Galletas de dentición*, cabe explicar que la traducción de *biscuit* por *galleta* se debe a una razón de carácter evidente según nuestro criterio. Existe una marca comercial, Milupa, que comercializó este tipo de galletas para la

ayuda y alivio de la dentición de los bebés y por ese motivo decidimos utilizar el término *galleta*. Asimismo, Hero Baby, que también tiene en el mercado unas galletas para la dentición, ha mantenido el término inglés, siendo la denominación completa de su producto *Galletas biscuits Hero*.

Los dos últimos tipos de galletas vienen modificados por el término de origen alemán *zwieback* que significa "bizcocho pequeño y tostado que primero se cuece, luego se parte en rebanadas y se sirve recién hecho". Este término en uno de los casos aparece modificando y determinando a un tipo de galletas y en otro aparece por separado. Puesto que la característica más destacada de este bizcocho es que está tostado, hemos traducido *zwieback cookies* por *galletas tostadas*, ya que mantener el nombre original podría confundir al lector. Por otra parte, el término *zwieback* ha sido traducido por *bizcocho tostado*; consideramos que una explicación más extensa sería contraproducente teniendo en cuenta el tipo de texto con el que trabajamos, un listado en el que pretendemos establecer un número de términos cuya lectura sea rápida y fácil. En otro tipo de contexto, podríamos haber aplicado un procedimiento de traducción diferente.

## 5.5. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Este campo es muy amplio y abarca desde leches adaptadas hasta tarritos de postres lácteos, yogures, natillas, etc.

La necesidad de encontrar sustitutos a la leche materna surgió con la Revolución Industrial y la incorporación de la mujer al mundo laboral. Las primeras investigaciones se orientaron a descubrir las diferencias entre la leche materna y la leche de vaca. En 1865 se obtuvo la primera leche de vaca evaporada, pero el desconocimiento de las normas higiénicas dio lugar a una gran mortalidad infantil por lo que muchos médicos se manifestaban abiertamente contrarios al uso de este tipo de leche. No obstante, en

1882 se comenzó a pasteurizar la leche y en 1887 Rotch extendió las normas de higiene a los utensilios necesarios para la preparación de los biberones. El año 1915 marcó un hito en la historia de la leche artificial ya que se modificó el contenido graso de la misma para asemejarla a la leche materna.

Pocos años después se acidificó la leche para alimentar a los niños malnutridos. Otro paso importante fue la fabricación de leche en polvo, cuyo uso estaba muy extendido en los Estados Unidos en los años cincuenta. Por lo que respecta a las leches en polvo, se fabrican siguiendo las normas de dos organismos, la Academia Americana de Pediatría o el Comité de Nutrición de la Sociedad Europea de Gastroenterología y Nutrición Pediátrica. Los laboratorios que siguen las instrucciones norteamericanas fabrican leches denominadas *adaptadas*, que se pueden utilizar hasta que el niño tome la leche de vaca. Sin embargo, las leches fabricadas bajo las normas europeas se dividen en *leches de iniciación* (hasta los 5 ó 6 meses) y *leches de continuación* (a partir de los 6 meses). No obstante, las leches más perfeccionadas comienzan a aparecer en los años sesenta, cuando ya se empieza a hablar de *leches maternizadas*. Por fin la Organización Mundial de la Salud propone que se cambie y en 1981 el Comité de Nutrición de la Sociedad Europea de Gastroenterología y Nutrición Pediátrica propone el nombre genérico de *fórmula infantil* con las distinciones que acabamos de comentar.

Igualmente existen *leches sin lactosa* para los niños alérgicos o con problemas digestivos diarreicos, *hipoalérgicas* para bebés que padecen intolerancia a las proteínas de la leche materna o de vaca y *leches especiales* para prematuros o lactantes de poco peso. En la actualidad, aunque no son idénticas a la leche materna, se cuenta con un tipo de leche adecuado para cada tipo de necesidad del bebé.

### 5.5.1. Preparados para biberón

| | |
|---|---|
| *Milk Powder-Infant Formula* | *Leche adaptada* o *Fórmula para lactantes* |

Como acabamos de comentar, aunque en Europa existen dos tipos de leche para biberón según la edad del bebé: *leche de iniciación* y *leche de continuación*, al no hacerse esta distinción en Estados Unidos nos pareció que la traducción más adecuada sería la de *leche adaptada*, ya que es el término más general y especifica que es leche en polvo especial para biberones:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Milk Cereal-Rice* | *Biberón con arroz* |
| *Baby Food-Milk Cereal-Wheat* | *Biberón con trigo* |

El primer indicio de que estos productos no eran papillas (aunque contienen los mismos ingredientes que éstas) nos lo proporcionó el hecho de que el término *milk* apareciera en primer lugar, anteponiéndose a *cereal*. Partimos de la base de que el primer término constituye el ingrediente principal y los demás son complementarios; tenemos entonces que

*Baby Food* + *Cereal* +tipo de cereal + *Milk* = *Papilla lacteada de* + tipo de cereal

*Baby Food* + *Milk Cereal* + tipo de cereal = *Leche con cereales*

Todo esto quedó confirmado por el hecho de que en España la marca Nutribén comercializó un producto semejante bajo el nombre de *Biberón*. Este producto contiene

almidón de maíz, harina de soja, harina de tapioca... los cuales contribuyen a que el bebé se vaya acostumbrando a los sabores nuevos antes de comenzar a consumir papillas; puesto que *Biberón* es el término que se usa en España para este tipo de producto, decidimos mantenerlo.

### 5.5.2. Yogures

De sabores:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Yogurts-Apple-Strained* | *Yogur de manzana (sabor a manzana)* |
| *Baby Food-Yogurts-Banana-Strained* | *Yogur sabor a plátano* |
| *Baby Food-Yogurts-Peach-Strained* | *Yogur de melocotón (sabor a* |
| *Baby Food-Yogurts-Raspberry-Strained* | *Yogur de frambuesa* |

Con frutas:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Yogurts-Banana-Junior* | *Yogur con plátano (con trozos de plátano)* |
| *Baby Food-Yogurts-Peach-Junior* | *Yogur con melocotón* |
| *Baby Food-Yogurts-Raspberry-Junior* | *Yogur con frambuesa* |

En términos generales, este bloque de productos infantiles no ha planteado grandes problemas, aunque sí cabría destacar que en el mercado español la variedad de yogures es mucho más amplia. En cuanto a establecer una equivalencia para *junior* y *strained*, ambos hacen referencia a la textura del yogur, correspondiendo *junior* a textura gruesa y *strained* a textura fina. No obstante, en el caso de los yogures, en España se habla de *yogures de sabores* (de melocotón, de fresa, etc.) y *yogures con*

*fruta* (con trozos de melocotón, fresa, etc.) por lo que se ha optado por esta traducción. A excepción del yogur de manzana, el resto aparece en las dos variedades: de sabores y con frutas.

### 5.5.3. Tarritos de postre

La primera dificultad que se nos presentó fue la de hacer una distinción entre productos en apariencia tan similares como

*Baby Food-Dessert-Custard-Chocolate*
*Baby Food-Dessert-Custard-Vanilla-Junior/Strained*

Decidimos seguir el criterio mencionado anteriormente y que se basa en que los productos que especifican la textura (*junior/strained*) correspondían al grupo de los tarritos y aquellos que no especificaban dicha textura corresponderían a postres que no se someten a un envasado específico para la alimentación del bebé.

La segunda dificultad surgió a la hora de encuadrar un grupo de tarritos que estaban compuestos de fruta, pero que además en su composición incluían algún ingrediente lácteo, como por ejemplo:

*Baby Food-Dessert-Banana & Cream-Junior*

En un primer momento consideramos la posibilidad de incluirlos en el grupo de los tarritos de fruta tradicionales, cuya composición incluye únicamente fruta o fruta y cereales pero, tras comprobar que la casa Nutricia (Olvarit) había comercializado en España un tarrito precisamente con el nombre de *Postre lácteo*, y que dicho tarrito

contiene un ingrediente lácteo (en este caso, leche fermentada) y frutas, decidimos adoptar también esa denominación para este alimento. Aunque no sepamos con certeza cuál es el elemento lácteo mencionado ya que la palabra inglesa *cream* puede hacer alusión tanto a nata como a algún tipo de crema, sí sabemos que este tarrito, además de la fruta, contiene un derivado lácteo en su fabricación. Por todo ello, finalmente decidimos incluirlo dentro de la división de Tarritos Postre como subgrupo de Derivados Lácteos y traducirlo por *postre lácteo*.

Textura fina:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Dessert-Custard-Strained* | *(Tarrito) Postre de natillas, textura fina* |
| *Baby Food- Dessert-Custard-Vanilla-Strain* | *(Tarrito) Postre de natillas de vainilla, textura fina* |
| *Baby Food-Dessert-Custard/Banana-Strained* | *(Tarrito) Postre de natillas con plátano, textura fina* |
| *Baby Food-Dessert-Bananas&Cream-Strain* | *Postre lácteo de plátano, textura fina* |
| *Baby Food-Dessert-Fruit&Cream-Strained* | *Postre lácteo de frutas, textura fina* |
| *Baby Food-Dessert-Peaches&Cream-Strain* | *Postre lácteo de melocotón, textura fina* |

Textura gruesa:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Dessert-Custard-Vanilla-Junior* | *(Tarrito) Postre de natillas de vainilla, textura gruesa* |
| *Baby Food-Dessert-Banana&Cream-Junior* | *Postre lácteo de plátano, textura gruesa* |
| *Baby Food-Dessert-Fruit&Cream-Junior* | *Postre lácteo de frutas, textura gruesa* |

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Dessert-Peaches&Cream-Junior* | *Postre lácteo de melocotón, textura gruesa* |

### 5.5.4. Queso fresco

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Cottage Cheese and* | *Queso fresco (Cottage) con piña* |

### 5.5.5. Postres

En este grupo contamos con tres tipos de postres: *custard, pudding* y *custard pudding*. Los problemas de traducción que los dos primeros términos plantearon fueron resueltos tras diversas consultas a diccionarios enciclopédicos y libros de cocina redactados tanto en lengua española como en lengua inglesa.

El diccionario *Webster's Enciclopedic Unabridged Dictionary of the English Language* (1996) define *custard* como "a dish made of eggs and milk, sweetened and baked, boiled or frozen". Ajustándonos a este concepto, en español podrían existir dos posibles traducciones para este término. La primera es *flan*, ya que según el *Diccionario de Uso del Español* (1983) de María Moliner es "un plato dulce hecho con huevos, leche y azúcar, cuajado al baño María en un molde que tiene forma de cono". Y la segunda es *natillas* ya que según dicho diccionario es "un plato dulce hecho de huevos, leche y azúcar que se cuaja a fuego lento sin dejar de removerla".

Por lo tanto *custard* tiene dos posibles traducciones, puesto que el flan y las natillas no se diferencia en los ingredientes sino en el método de cocción. Sin embargo, continuamos nuestra investigación y descubrimos que tanto el diccionario *Collins Cobuild Dictionary* como el *Oxford Advanced Learner's Dictionary* aportaban un matiz

nuevo al término *custard*: "a sweet yellow sauce". A este respecto, hemos considerado que el concepto de *sauce* se ajusta más a natillas que a flan.

En lo que se refiere al término *pudding*, la solución era más simple ya que se ajusta perfectamente al término español *pudín* o *budín*.

En cuanto al término *custard pudding* se planteó un problema de tipo terminológico, puesto que ninguna de las fuentes consultadas muestra el menor indicio de existencia de este término. Posiblemente se trate de un nombre diseñado por la empresa que comercializa este producto. En el mercado español también tiene lugar este fenómeno; distintas marcas dan denominaciones diferentes a productos que contienen básicamente los mismos ingredientes y presentan una textura similar. Como ejemplos citaremos:

*Flan al chocolate* (Dhul)

*Crema al chocolate* (Danone)

*Crema de chocolate* (Yoplait)

*Pudding de chocolate* (Yoplait y Chamburcy)

Puesto que no existe un criterio uniforme a la hora de denominar un producto, hemos considerado que *custard pudding* puede ser traducido por *flan*, ya que en cuanto a sus ingredientes no se aparta demasiado de los de las natillas y, al mismo tiempo, presenta un aspecto más sólido que éstas, asemejándose más al *pudding*, el cual, además se identifica con el flan en muchos libros de cocina debido a su apariencia semejante.

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Orange pudding* | *Budín de naranja* |
| *Baby Food-Chocolate Custard pudding* | *Flan de chocolate* |

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Vanilla Custard pudding* | *Flan de vainilla* |
| *Baby Food-Dessert-Custard-Chocolate* | *Postre de natillas de chocolate* |
| *Baby Food-Dessert-Custard-Butterscoth* | *Postre de natillas al caramelo* |
| *Baby Food-Dessert-Custard-Arrowroot* | *Postre de natillas con tapioca* |

En el caso de los tres últimos ejemplos, hemos seguido la denominación de *postres infantiles*, dirigidos a niños a partir del cuarto mes, que Hero Baby sacó hace dos años al mercado en España y que presentan los mismos ingredientes y características que el producto inglés.

## 5.6. FRUTAS

### 5.6.1. Zumos de frutas

Dentro de este grupo destacamos las diferentes denominaciones atribuidas a zumos del mismo sabor. Esto se debe, probablemente, a los distintos nombres que las marcas proporcionan a cada uno de los zumos comercializados. Así, podemos encontrar

*Baby Food- Apple Juice*
*Baby Food- Fruit Juice-Apple*

e interpretar que en el primer caso se trata de zumo de manzana y en el segundo de un grupo de zumos de fruta con la variedad de manzana o bien que se trata del mismo producto pero con denominacion distinta debido a que lo comercializan marcas distintas.

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Apple juice* | *Zumo de manzana* |
| *Baby Food- Apple peach juice* | *Zumo de manzana y melocotón* |
| *Baby Food-Apple prune juice* | *Zumo de manzana y ciruelas pasas* |
| *Baby Food-Fruit juice-Apple* | *Zumo de manzana* |
| *Baby Food-Fruit juice-Apple blackberry* | *Zumo de manzana y mora* |
| *Baby Food-Fruit juice-Apple cherry* | *Zumo de manzana y cereza* |
| *Baby Food-Fruit juice-Apple grape* | *Zumo de manzana y uva* |
| *Baby Food-Fruit juice-Apple peach* | *Zumo de manzana y melocotón* |
| *Baby Food-Fruit juice-Apple pineapple* | *Zumo de manzana y piña* |
| *Baby Food-Fruit juice-Apple plum* | *Zumo de manzana y ciruela* |
| *Baby Food-Fruit juice-Apple prune* | *Zumo de manzana y ciruelas pasas* |
| *Baby Food-Fruit juice-Apple raspberry* | *Zumo de manzana y frambuesa* |
| *Baby Food-Fruit juice- Mixed fruit* | *Zumo de frutas variadas* |
| *Baby Food-Fruit juice-Orange* | *Zumo de naranja* |
| *Baby Food-Fruit juice-Orange pineapple* | *Zumo de naranja y piña* |
| *Baby Food-Fruit juice-Orange* | *Zumo de naranja y plátano* |
| *Baby Food-Orange apple juice* | *Zumo de naranja y manzana* |
| *Baby Food-Orange apricot juice* | *Zumo de naranja y albaricoque* |

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Orange juice* | *Zumo de naranja* |
| *Baby Food-Orange prune juice* | *Zumo de naranja y ciruelas pasas* |

## 5.6.2. Tarritos de frutas

Dentro de los tarritos de frutas podemos encontrar tres variedades: las papillas de frutas tradicionales, las que incorporan además de la fruta algún tipo de cereal y los postres de frutas, presentados en la modalidad de tarritos.

### 5.6.2.1. Papillas de frutas

Todos los tarritos de frutas tradicionales, indicados para la merienda del niño, que se presentan en el mercado lo hacen bajo la denominación de *papillas de frutas*. Pueden encontrarse tanto de textura fina como de textura gruesa; no obstante, hemos encontrado algunos tarritos de frutas que no hacían especificación alguna sobre el tipo de textura y en este caso sí hemos entendido que se debe a que el fabricante presenta tan sólo una de las dos modalidades, probablemente sólo la textura fina. Por tanto, hemos hecho una subdivisión (como ya hemos venido haciendo en otros grupos) agrupando a todos los tarritos según el tipo de textura e incluyendo aquellas papillas que no aparecían seguidas de aclaración alguna a este respecto en el subgrupo de textura fina. Por otra parte, y al igual que se hizo con las papillas de harina, se ha preferido omitir en la traducción el término *alimentos infantiles* e igualmente se ha evitado repetir *papilla de frutas* en los casos en los que el inglés sigue el esquema:

*Baby Food* + *Fruit* + tipo de fruta + *Junior/Strained*
*Papilla de* + tipo de fruta + *textura fina/gruesa*

Textura fina:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Fruit-Bananas-Strained* | *Papilla de plátano, textura fina* |
| *Baby Food-Fruit-Apple Peach-Strained* | *Papilla de manzana y melocotón, textura fina* |
| *Baby Food-Fruit-Apple Raisin-Strained* | *Papilla de manzana y pasas, textura fina* |
| *Baby Food-Fruit-Apple Raspberry-Strained* | *Papilla de manzana y frambuesa, textura fina* |
| *Baby Food-Fruit-Applesauce-Strained* | *Papilla de compota de manzana, textura fina* |
| *Baby Food-Fruit-Apricots-Strained* | *Papilla de albaricoque, textura fina* |
| *Baby Food-Fruit-Bananas/Pineapple-Strain* | *Papilla de plátano y piña, textura fina* |
| *Baby Food-Fruit-Blueberries-Strained* | *Papilla de arándanos, textura fina* |
| *Baby Food-Fruit-Fruit Salad-Strained* | *Papilla de macedonia de frutas, textura fina* |
| *Baby Food-Fruit-Mixed-Strained* | *Papilla de frutas variadas, textura fina* |
| *Baby Food-Fruit-Peaches-Strained* | *Papilla de melocotón, textura fina* |
| *Baby Food-Fruit-Pears-Bartlett-Strained* | *Papilla de peras de agua (Bartlett), textura fina* |
| *Baby Food- Fruit-Pears/Applesauce-Strained* | *Papilla de pera con compota de manzana, textura fina* |
| *Baby Food-Fruit-Pears/Pineapple-Strained* | *Papilla de pera con piña, textura fina* |
| *Baby Food-Fruit-Plums-Strained* | *Papilla de ciruela, textura fina* |
| *Baby Food-Fruit-Prunes-Strained* | *Papilla de ciruelas pasas, textura fina* |

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Fruit-Strawberries-Strained* | *Papilla de fresa, textura fina* |

Textura gruesa:

| | |
|---|---|
| *Baby Food- Fruit-Apple peach-Junior* | *Papilla de manzana y melocotón, textura gruesa* |
| *Baby Food- Fruit-Apple Raisin-Junior* | *Papilla de manzana y pasas, textura gruesa* |
| *Baby Food-Fruit-Apple Raspberry-Junior* | *Papilla de manzana y frambuesa, textura gruesa* |
| *Baby Food-Fruit-Applesauce-Junior* | *Papilla de compota de manzana, textura gruesa* |
| *Baby Food-Fruit-Apricots-Junior* | *Papilla de albaricoque, textura gruesa* |
| *Baby Food-Fruit-Bananas-Junior* | *Papilla de plátano, textura gruesa* |
| *Baby Food-Fruit-Blueberries-Junior* | *Papilla de arándanos, textura gruesa* |
| *Baby Food-Fruit-Fruit Salad-Junior* | *Papilla de macedonia de frutas, textura gruesa* |
| *Baby Food-Fruit-Mixed-Junior* | *Papilla de frutas variadas, textura gruesa* |
| *Baby Food-Fruit-Peaches-Junior* | *Papilla de melocotón, textura gruesa* |
| *Baby Food-Fruit-Pears&Applesauce-Junior* | *Papilla de pera y compota de manzana, textura gruesa* |
| *Baby Food-Fruit-Pears&Pineapple-Junior* | *Papilla de pera y piña, textura gruesa* |
| *Baby Food-Fruit-Pears-Bartlett-Junior* | *Papilla de peras de agua(Bartlett), textura gruesa* |
| *Baby Food-Fruit-Plums-Junior* | *Papilla de ciruela, textura gruesa* |

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Fruit-Prunes-Junior* | *Papilla de ciruelas pasas, textura gruesa* |
| *Baby Food-Fruit-Strawberries-Junior* | *Papilla de fresa, textura gruesa* |

En la traducción de estos términos se nos plantearon algunas dificultades que vamos a comentar a continuación: (uso de singular y plural)

En cuanto a los términos *Fruit Salad* y *Fruit Mixed*, además de *Tutti Fruti*, que comentaremos más adelante, todos ellos indican la presencia de varias frutas en la composición del producto. El empleo de uno u otro término lo decide el fabricante, el cual se guiará por criterios comerciales o de otra índole y que no debemos seguir a la hora de elegir los términos equivalentes para nuestra traducción.

No obstante, hemos realizado un estudio entre los fabricantes españoles con el objeto de registrar los términos usados con más frecuencia. En nuestro estudio constatamos que Nestlé, Prodial y Hero Baby utilizan el término *Frutas variadas*; Nutricia (Olvarit) emplea *Macedonia de frutas* y Bledine elige la expresión *Surtido de frutas*. El término *Multifrutas* es utilizado al menos por Puleva y Nestum-Nestlé.

En los casos de *Fruit Salad* y *Fruit Mixed*, hemos optado por traducciones más o menos literales (*Macedonia de frutas* y *Frutas variadas*, respectivamente), ya que no podemos elegir una traducción que sea más o menos comercial, como hemos explicado antes, y además estos términos responden perfectamente tanto a la forma como al significado de la expresión inglesa. Sin embargo, nos hemos decantado por el término *Multifrutas* para traducir *Tutti fruti* (aunque éste pueda parecer un nombre más comercial), en contra de lo que hemos venido sosteniendo a este respecto, ya que este tercer término obligatoriamente había de diferenciarse de los anteriores; es decir, de cualquier modo la traducción tenía que ser distinta a las que ya se había propuesto para

los otros dos términos. Entre las dos opciones posibles -*multifrutas* y *surtido de frutas*- elegimos la primera, que se semeja más a *Tutti Fruti* por su sonoridad.

Por otra parte, se nos planteó otra dificultad con la traducción de *Pears-Bartlett.* Según el significado que parece otorgársele al empleo del guión a lo largo de todos los términos de la base de datos, comprobamos que cada término precedido por un guión determina y modifica al anterior, tal y como explicaremos con más detalle posteriormente. Por lo cual, dedujimos en una primera lectura que se refería a una variedad de pera; esta deducción la confirmamos tras consultar diversas fuentes norteamericanas. Ahora bien, la obtención de una variedad u otra de pera depende de los distintos factores que hayan actuado en el cultivo, entre los que ejerce una influencia decisiva el clima y, por consiguiente, el área geográfica en que se haya cultivado. No obstante, tras las consultas, hemos concluido que se trata de una variedad similar a la *pera de agua* (ya que en su definición siempre aparecen las características de ser grande y jugosa). Consideramos, pues, que la traducción *pera de agua* puede ser una buena propuesta al recoger la carga semántica que el fruto americano posee para un nativo; la segunda propuesta es la de mantener el nombre de la variedad, en cuyo caso hablaríamos de peras Bartlett, al igual que se habla de las manzanas Granny Smith.

#### 5.6.2.2. Papillas de frutas y cereales

Recientemente, la mayoría de los fabricantes de tarritos infantiles han incorporado cereales a algunas de sus variedades de frutas. En este caso todos los ejemplos terminan con el término que identifica su categoría y que, en este caso, es *tapioca*. Este grupo no ha planteado dificultades dignas de señalar:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Bananas & Tapioca* | *Papilla de plátano y tapioca* |
| *Baby Food-Mango & Tapioca* | *Papilla de mango y tapioca* |

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Papaya/Apple & Tapioca* | *Papilla de papaya con manzana y tapioca* |
| *Baby Food-Plums & Tapioca* | *Papilla de ciruela y tapioca* |
| *Baby Food-Prunes & Tapioca* | *Papilla de ciruelas pasas y tapioca* |

#### 5.6.2.3. Postres de frutas

La denominación *Postres de frutas* la utilizamos para agrupar bajo este epígrafe tarritos destinados a ser consumidos como postre (existe la división textura fina/textura gruesa propia de los tarritos), en cuya composición la fruta tiene un papel primordial. Es precisamente por esto que no podían ser incluidos en el grupo **Postres** del apartado **LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS**.

Por otra parte, y como ya hemos mencionado anteriormente, Hero Baby tiene en el mercado una línea de postres infantiles de frutas que se ajusta bastante al que ahora nos ocupa.

Textura fina:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Dessert-Blueberry-Strained* | *Postre de arándanos, textura fina* |
| *Baby Food-Dessert-Fruit Salad-Strained* | *Postre de macedonia de frutas, textura fina* |
| *Baby Food-Dessert-Fruit-Orange-Strained* | *Postre de naranja, textura fina* |
| *Baby Food-Dessert-Fruit-Pear-Strained* | *Postre de pera, textura fina* |

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Dessert-Strawberry-Strained* | *Postre de fresa, textura fina* |
| *Baby Food-Dessert-Tutti Fruti-Strained* | *Postre multifrutas, textura fina* |

Textura gruesa:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Dessert-Blueberry-Junior* | *Postre de arándanos, textura gruesa* |
| *Baby Food-Dessert-Fruit Salad-Junior* | *Postre de macedonia de frutas, textura gruesa* |
| *Baby Food-Dessert-Fruit-Pear-Junior* | *Postre de pera, textura gruesa* |
| *Baby Food-Dessert-Fruit-Strawberry-Junior* | *Postre de fresa, textura gruesa* |
| *Baby Food-Dessert-Tutti Fruti-Junior* | *Postre multifrutas, textura gruesa* |

## 5.7. CARNES

En esta categoría están incluidos tanto purés como tarritos cuyo ingrediente principal es la carne que puede aparecer en la denominación sóla o acompañada de otros ingredientes secundarios.

### 5.7.1. Purés de carne

Bajo esta denominación quedan incluidos aquellos alimentos infantiles que no van presentados en tarritos, sino en envase de cartón y en polvo y que se preparan con agua, a los que se hacía referencia en la introducción general a este grupo de alimentos.

Como se ha venido haciendo hasta ahora, no mencionaremos en cada traducción el término *carne*, sino directamente el tipo de carne con el que está hecho el puré. En este caso estaremos aplicando la Omisión como técnica de procedimiento de traducción oblicua porque así nos adecuaremos a la estructura de la expresión más natural en la LT y evitaremos un estilo demasiado repetitivo que afectaría a que la expresión en español resultara forzada.

#### 5.7.1.1. Carne

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Beef* | *Puré de vaca* |
| *Baby Food-Beef stew* | *Puré de estofado de vaca* |
| *Baby Food-Chicken* | *Puré de pollo* |
| *Baby Food-Cream of Chicken soup* | *Puré de crema de pollo* |
| *Baby Food-Ham* | *Puré de jamón* |
| *Baby Food-Lamb* | *Puré de cordero* |
| *Baby Food-Liver* | *Puré de hígado* |
| *Baby Food-Pork* | *Puré de cerdo* |
| *Baby Food-Turkey* | *Puré de pavo* |
| *Baby Food-Turkey & Rice* | *Puré de pavo con arroz* |
| *Baby Food-Veal* | *Puré de ternera* |

#### 5.7.1.2. Carne y pasta

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Chicken & Noodles* | *Puré de pollo con fideos* |

#### 5.7.1.3. Carne y verduras

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Veal & Vegetables* | *Puré de ternera con verduras* |

### 5.7.2. Tarritos de carne

En la denominación en español de estos tarritos no aparece ningún término como los empleados arriba (*puré, papilla*, etc.) y no consideramos, por otra parte, necesario repetir el término *tarrito de* en cada nueva denominación. De manera que, al igual que ocurre con las denominaciones españolas, en nuestra traducción aparece sólo el nombre del plato elaborado. Como venimos haciendo en los grupos anteriores, hemos omitido igualmente el término *carne*.

Por otra parte, es conveniente explicar que para nuestra división según los ingredientes que lleva el tarrito (carne, carne y verduras...) no procedimos simplemente a un recuento de los diversos ingredientes que aparecen en una denominación y luego agrupamos los tarritos de acuerdo con ello. Este método habría dado lugar a categorías tan reducidas que a menudo se habría dado el caso de tener que haber hecho un grupo para un sólo tarrito; más aún teniendo en cuenta que en algunos casos son tres los ingredientes que aparecen en la denominación del producto. Es por esto que debíamos hacer estas clasificaciones siguiendo algún criterio; así, en los casos en los que hay tres ingredientes en la denominación, hemos hecho la división guiadas por la importancia que, al menos en la denominación y mediante diversos procedimientos, parece atribuírsele a cada uno de ellos. Así, por ejemplo, en:

*Baby Food-Beef & Egg Noodles with Vegetables*

nos ha parecido que los ingredientes básicos son *Beef & Egg Noodles*, mientras que *Vegetables* aparece como acompañamiento a lo anterior. Obviamente, habría sido más exacto encabezar un grupo bajo el nombre Carne y pasta con verduras, pero también es verdad que habría sido ya casi una traducción del nombre del producto y no era esa nuestra intención.

Siguiendo este mismo criterio, hemos englobado bajo el epígrafe **Carne y verduras** aquellos tarritos que siguen la estructura:

*Baby Food* + *Meat* + (tipo de carne) + *Vegetables- Junior/Strained*

y bajo **Carne y huevo** los que siguen el esquema siguiente:

*Baby Food* + *Meat /Egg* + (tipo de carne) + *Broth* + *Junior/Strained*

### 5.7.2.1. Carne

Textura fina:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Beef with Farina-Strained* | *Vaca con almidón, textura fina* |

| | |
|---|---|
| *Baby Food- Chicken stew-Strained* | *Guiso de pollo, textura fina* |
| *Baby Food-Chicken with rice-Strained* | *Pollo con arroz, textura fina* |

Textura gruesa:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Beef stew-Junior* | *Estofado de vaca, textura gruesa* |
| *Baby Food-Beef with farina-Junior* | *Vaca con almidón, textura gruesa* |
| *Baby Food-Dinner-Alphabet Beef-* | *Vaca con sopa de letras, textura gruesa* |
| *Baby Food-Turkey stew-Junior* | *Guiso de pavo, textura gruesa* |

La primera dificultad que planteó este grupo fue la traducción de *farina* en *Beef with farina*. De entrada, sabíamos que se trataba de un espesante y, de acuerdo con las fuentes consultadas, este espesante era el almidón. No obstante, llevamos a cabo una investigación del etiquetado de los tarritos españoles; así comprobamos que los fabricantes de tarritos españoles utilizan dos tipos de espesantes: almidón y sémola. Igualmente, constatamos que en los tarritos españoles, salvo excepciones, el espesante se especifica en la composición y no en la denominación del tarrito y además, ya se trate de almidón o de sémola, se especifica si es almidón de maíz, sémola de arroz, etc. Hemos considerado que la traducción que más se ajustaba al término *Beef with farina* es la de *Vaca con almidón* que hemos utilizado, aunque pueda resultar un tanto extraña a los oídos españoles.

Otro punto que planteó cierta dificultad desde el punto de vista terminológico, aunque pueda resultar extraño, fue la traducción de *stew*, ya que en español permitía diversas opciones. Según la definición del *Oxford Advanced Learner's Dictionary* significa "cook slowly in water or juice in a closen dish, pan, etc.". Esta definición puede ajustarse tanto al español *guiso* como a *estofado*; este último suele ser de carne, que se rehoga con cebolla y después se cocina en su propio jugo. Mientras que *guiso* es un

término más general que se usa tanto para carnes como para verduras y pescado y las piezas pueden cocinarse tanto en agua como en su propio jugo.

Por otra parte, se ha comprobado que en español *estofado* se emplea normalmente cuando se trata de carnes (ternera, cerdo, etc.) o aves de caza, por lo que quedan excluidas las carnes tanto de pavo como de pollo (es decir, aves de granja). Además, en los tarritos españoles encontramos siempre *estofado de vaca, estofado de ternera...* con la excepción de la marca Nutricia que ofrece un *Estofado de vaca* y un *Guisado de vaca*. Tras cotejar los ingredientes y composición de ambos, pudimos comprobar que la única diferencia que existe entre ellos es que el guisado incluye más verduras en su composición.

La solución que se adoptó finalmente fue la de traducir el término *stew* como *estofado* cuando se trata de carne y como *guiso* para aves de granja. Hemos descartado asimismo el empleo del término *guisadito* (en lugar de *guiso*) que aparece en varios tarritos españoles, por considerar que se trata de un término comercial, cuyo empleo viene motivado por el consumidor al que va dirigido el producto pero que, no obstante, no se amolda a los criterios, más neutrales, que debemos seguir en nuestra traducción.

El sintagma *Baby Food-Dinner-Alphabet Beef-Junior* planteó una dificultad de traducción ya que, tanto por la presencia de *dinner* como por la de *alphabet*, es evidente que se trata de un nombre comercial. La traducción al español que proponemos -*vaca con sopa de letras*- supone, en cierto sentido, una neutralización del término y una ligera anulación de la carga comercial del original. No obstante, ya hemos explicado los motivos que nos impiden elegir un término de iguales características para el español. Por otra parte, si bien no existe un término que corresponda a *sopa* en el original, hemos considerado que se trata de un preparado a base de caldo, carne de vaca y pasta (en forma de letras). Se ha optado, por tanto, por aplicar la técnica de modulación por las razones que se han expuesto arriba y en la traducción hemos atendido a lo que es el producto en cuestión y no a otras consideraciones; ya que si hubiéramos tratado de

hacer una traducción literal, la carga comercial se habría perdido de todas formas junto con gran parte del sentido mientras que si, por el contrario, hubiésemos escogido la otra opción posible, habríamos tenido que buscar o crear un nombre español que llevara la misma carga comercial que el inglés y, al no existir el producto en el mercado español, no ha sido posible.

Por otra parte, el traductor, en el ejercicio de su profesión, con unos límites de tiempo impuestos por el cliente, cuando tiene que solucionar un problema puntual de encontrar un equivalente para resolver su trabajo, se limita a una búsqueda de términos equivalentes en textos paralelos de la misma tipología, con el mismo grado de información y dirigido al mismo tipo de lector al que va dirigido el texto de la LO y con ello culmina su trabajo en lo que se refiere al uso que hace de la terminología, considerándose un mero usuario de la misma. No creemos que sea tarea del traductor crear un neologismo si no está de acuerdo con el término que se utiliza en la LT, ya que para que un término adquiera validez no basta con crearlo sino que tiene que ser utilizado por el usuario y, además, pensamos que incluso se extralimitaría y se introduciría más bien en el campo del terminólogo o del normalizador.

No obstante, teniendo en cuenta las características del presente trabajo, en ocasiones proponemos un término distinto al que hemos encontrado, bien porque creamos que el término utilizado no refleja totalmente el concepto designado o porque se utilice un término extranjero y pensemos que en español tenemos un término propio para designar esa noción.

De cualquier modo, consideramos que la traducción *Vaca con sopa de letras* que se propone cumple el requisito de describir el producto en cuestión y la pérdida que pueda ocasionar a la carga comercial que conlleva el término inglés puede suplirse fácilmente cuando llegue el momento con otros recursos como el envasado, etc. De hecho, ocurre un caso similar con las nuevas sopas de Maggi; si bien no estamos ante el mismo tipo de producto, ya que éstas se presentan en caja de cartón, se trata de un

preparado con carne y sopa cuya pasta tiene la forma de distintos dibujos. También a este producto se le da el nombre de *Ternera con sopa de letras, Pollo con sopa de letras*, etc. dependiendo del tipo de carne empleado en la preparación.

#### 5.7.2.2. Carne y pasta

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Beef & Egg noodles with vegetables-Strained* | *Vaca con fideos de huevo y verduras, textura fina* |

#### 5.7.2.3. Carne y verduras

Se incluyen en este grupo aquellos tarritos en cuya composición el ingrediente principal es la carne pero acompañada de verduras, que también son un ingrediente importante. Son aquellos productos que siguen el modelo:

*Baby Food* + *Meat* + (tipo de carne) + *Vegetables* + *Junior/Strained*

En este apartado hemos traducido el nombre de la carne que contiene cada tarrito seguida inmediatamente de la expresión *con verduras*, pese a que en las denominaciones de los tarritos españoles es más frecuente encontrar "carne *a la jardinera*", "ternera *a la hortelana*" o incluso "ternera *a la juliana*", por ejemplo, variando los nombres, creemos, no tanto en función del modo de preparación como en función del fabricante. No obstante, como desconocemos el método de preparación de cada una de estas variedades que aparecen en los tarritos españoles así como de los productos del listado, no podemos aventurar una traducción más o menos equivalente que identifique los unos con los otros. Es por esto que siempre será más acertada y tendrá más validez, a nuestro modo de ver, la traducción ...*con verduras*, expresión que

además es utilizada por Nutribén en diversos tarritos como por ejemplo *Pollo con verduras, Ternera con verduras*, etc.

Textura fina:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Meat-Beef/Vegetables-Strained* | *Vaca con verduras, textura fina* |
| *Baby Food-Meat-Chicken/Vegetables-Strained* | *Pollo con verduras, textura fina* |
| *Baby Food-Meat-Ham/Vegetables-Strained* | *Jamón con verduras, textura fina* |
| *Baby Food-Meat-Lamb/Vegetables-Strained* | *Cordero con verduras, textura fina* |
| *Baby Food-Meat-Turkey/Vegetables-Strained* | *Pavo con verduras, textura fina* |
| *Baby Food-Meat-Veal/Vegetables-Strained* | *Ternera con verduras, textura fina* |

Textura gruesa:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Meat-Beef/Vegetables-Junior* | *Vaca con verduras, textura gruesa* |
| *Baby Food-Meat-Chicken/Vegetables-Junior* | *Pollo con verduras, textura gruesa* |
| *Baby Food-Meat-Turkey/Vegetables-Junior* | *Pavo con verduras, textura gruesa* |
| *Baby Food-Meat-Veal/Vegetables-Junior* | *Ternera con verduras, textura gruesa* |

### 5.7.2.4. Carne y huevo

Se han considerado dentro de este grupo aquellos tarritos que siguen la estructura:

*Baby Food* + *Meat/Egg* + (tipo de carne) + *Broth*

Textura fina:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Meat/Egg-Beef-Liver Broth-Strain* | *Caldo de hígado de vaca, textura fina* |
| *Baby Food-Meat/Egg-Chicken/Broth-Strained* | *Caldo con pollo, textura fina* |
| *Baby Food-Meat/Egg-Egg yolks-Strained* | *Caldo con yema de huevo, textura fina* |
| *Baby Food-Meat/Egg-Ham/Broth-Strained* | *Caldo con jamón, textura fina* |
| *Baby Food-Meat/Egg-Lamb/Broth-Strained* | *Caldo con cordero, textura fina* |
| *Baby Food-Meat/Egg-Turkey/Broth-Strained* | *Caldo con pavo, textura fina* |
| *Baby Food-Meat/Egg-Veal/Broth-Strained* | *Caldo con ternera, textura fina* |
| *Baby Food-Ham & Egg Breakfast-Strained* | *Desayuno de huevos con jamón Huevos con jamón para el desayuno* |

Textura gruesa:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Meat/Egg-Beef-Broth-Junior* | *Caldo de vaca, textura gruesa* |
| *Baby Food-Meat/Egg-Chicken/Broth-Junior* | *Caldo con pollo, textura gruesa* |
| *Baby Food-Meat/Egg-Ham/Broth-Junior* | *Caldo con jamón, textura gruesa* |
| *Baby Food-Meat/Egg-Turkey/Broth-Junior* | *Caldo con pavo, textura gruesa* |
| *Baby Food-Meat/Egg-Veal/Broth-Junior* | *Caldo con ternera, textura gruesa* |
| *Baby Food-Ham & Egg Breakfast-Junior* | *Desayuno de huevos con jamón* |

La traducción de toda esta serie, a excepción del último término de las dos versiones (textura fina y textura gruesa) *Desayuno de huevos con jamón*, ha planteado varias dificultades que surgieron principalmente de la aparición del término *caldo*, ya que no quedaba claro si se trataba de caldo de la carne mencionada en la denominación y ésta sola no aparecía como ingrediente o, por el contrario, se trataba de un tarrito que tuviera la carne como ingrediente y, además, un caldo (ya sea el agua de cocción de esta carne o de algún otro alimento no especificado en la denominación). Esto se vino a complicar aún más por la ausencia de preposiciones y enlaces en todas las denominaciones del listado ya que éstas son sustituidas por guiones ( - ) y barras invertidas ( / ), dando como resultado ambigüedades y prestándose a confusión.

Para resolver estas dificultades se han tomado en cuenta dos aspectos: en primer lugar, si bien el uso reiterado de signos da lugar a confusión, también precisamente porque se repite sistemáticamente en todas las denominaciones, nos permite deducir su significado. De este modo, concluimos que el guión ( - ) aparece para especificar y modificar al término anterior, permitiendo a menudo la traducción por la preposición *de*,

de manera que todas las denominaciones parten de un término general y van concretándose a medida que un nuevo guión precede a un nuevo término. Por ejemplo:

*Baby Food-Vegetables-Beans-Green-Strained*
*Alimentos infantiles-Verduras-Judías-Verdes-Textura fina*
*(Tarrito de verduras) Judías verdes, textura fina*

Por el mismo método, llegamos a la conclusión de que la barra ( / ) aparece con el significado de la preposición *con* o la conjunción *y*, con el objetivo de añadir un nuevo ingrediente -secundario- en la composición del producto. Por ejemplo:

*Baby Food-Meat-Beef/Vegetables-Junior*
*Alimentos infantiles-Carne-Vaca con verduras-Textura gruesa*
*(Tarrito de carne) Vaca con verduras, textura gruesa*

En segundo lugar, estudiamos los tarritos que se pueden encontrar en el mercado español, en cuya composición aparece algún tipo de caldo. Así, pudimos comprobar que de los fabricantes estudiados tan sólo Hero (Hero Baby) y Nutricia (Olvarit) emplean el término *caldo*, ya sea en el nombre del producto o entre los ingredientes. No obstante, según hemos podido constatar, el empleo de este término se debe bien a que se trata de caldo de otro ingrediente que no aparece en el tarrito, bien a que se trata de un menú con diversos ingredientes y se refiere al caldo en que se ha cocido otro ingrediente que no aparece como tal. Además y por esta misma razón, nunca aparece sin concretar (*caldo de ...*). En los otros casos no se utiliza el término *caldo* sino *agua de cocción*, dando a entender que se trata del agua en que ha sido cocido el conjunto de ingredientes que componen el tarrito.

Habiéndonos planteado todo esto hemos decidido, en primer lugar, mantener el término *caldo* como en el sintagma original, ya que el hecho de que determinados ingredientes aparezcan en la denominación de un producto no quiere decir que sean los únicos ingredientes utilizados y no podemos aventurar que se trate de *agua de cocción*, ignorando si hay más ingredientes y dando por supuesto que, de haberlos, se han cocido todos juntos. No obstante, excepto en los primeros ejemplos en los que se especifica de qué es el caldo, sigue existiendo ambigüedad como se puede observar en los siguientes sintagmas:

*Baby Food-Meat/Egg-Beef-Broth-Junior*
*Baby Food-Meat/Egg-Beef/Broth-Strained*
*Baby Food-Meat/Egg-Veal/Broth-Junior*

Para tratar de resolver esta ambigüedad hemos recurrido al primer aspecto que antes resaltábamos. Efectivamente, se puede observar que el empleo de las barras y los guiones varía con respecto a los primeros casos de ambas texturas y, si bien no queda claro si se trata de caldo de ingredientes distintos a los que se especifican, del agua de cocción de todos lo ingredientes o del caldo de la carne de que se trate, decidimos una vez aclarado el significado de los signos, mantener la traducción propuesta y, con ella, la ambigüedad.

Por una parte, descartamos resolver esta ambigüedad haciendo una traducción similar a la de los primeros casos ya que, de haberse tratado del caldo de la carne que aparece como ingrediente principal del tarrito, obviamente no habría ningún cambio en la denominación del original; si el original cambia es porque no se trata de lo mismo. De este modo, al tiempo que descartamos la traducción *caldo de* ... descartamos también la posibilidad de que se trate del caldo de la carne que se especifica en cada denominación.

Como conclusión y teniendo en cuenta todo lo argumentado, consideramos finalmente que se trata con toda probabilidad de caldo de huevo, basándonos en el uso que hemos explicado de los guiones y las barras.

Por último, hemos suprimido, como viene siendo la norma, el primer binomio *Meat/Egg* que ya aparece en el encabezamiento del subgrupo **Tarritos de carne y huevo** y hemos traducido el segundo *Veal/Broth-Junior* o *Strained* como *caldo con ternera, textura gruesa o fina.*

## 5.8. VERDURAS

Se incluyen en este grupo los purés y los tarritos cuyo ingrediente principal son verduras, que pueden aparecer acompañadas de otro ingrediente secundario. Igualmente, en un tercer grupo se han incluido dos cremas de verduras.

### 5.8.1. Purés de verduras

#### 5.8.1.1. Verduras

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Garden Vegetables* | *Puré de verduras a la jardinera* |
| *Baby Food-Mixed Vegetables* | *Puré de menestra de verduras* |
| *Baby Food- Peas* | *Puré de guisantes* |
| *Baby Food-Squash* | *Puré de calabaza* |
| *Baby Food-Sweet Potatoes* | *Puré de boniato* |

### 5.8.1.2. Verduras y carne

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Vegetables & Beef* | *Puré de verduras con vaca* |
| *Baby Food-Vegetables & Liver* | *Puré de verduras con hígado* |

Antes de concluir este apartado, hay que explicar que el término *squash* en inglés británico es una bebida de frutas bastante corriente "a drink made from fruit juice, sugar and water, ususally sold in bottles and drink with water added," de acuerdo con el diccionario Oxford y ésta es la acepción más generalizada y la que, a primera vista, nos parecía que se correspondía mejor con nuestros términos. Sin embargo, la forma en que aparecía este término en las denominaciones, teniendo en cuenta todas las consideraciones que se han explicado hasta ahora, no parecía responder a esta acepción. En primer lugar, de haberse tratado de una bebida de frutas, en la denominación *Baby Food-Squash* tendría que haber aparecido un término modificando a *squash* para especificar de qué fruta está hecha la bebida o, por lo menos, habría aparecido el término *fruit*, de una forma general. Pero lo que realmente nos confirmó que no se trataba de una bebida de frutas fue la forma en que aparecía en las otras dos ocasiones en que encontramos el término:

*Baby Food-Vegetables-Squash-Junior*
*Baby Food-Vegetables-Squash-Strained*

Como ya hemos explicado, el guión nos indica que se está modificando al término que lo precede; en este caso, *squash* modifica a *vegetables*, del mismo modo que lo hace *beans* en *Baby Food-Vegetables-Beans*... De lo contrario, si se tratara de dos elementos distintos en la composición del producto, habrían aparecido unidos por una barra, como en *Baby Food-Meat/Egg*...

Basándonos en estas obsevaciones, consultamos con distintas fuentes documentales y personales y todas coincidieron en describir una verdura, de una especie similar a la calabaza y el calabacín. Consultados los diccionarios *Collins* (1991) y *Oxford* (1980) hablaban de "... any of several types of large gourd common in the USA and eaten as a vegetable". Es por esto que, entendiendo que se trata de un tipo de calabaza americana, lo hemos traducido simplemente como *calabaza*.

## 5.8.2. Tarritos de verduras

### 5.8.2.1. Verduras

Textura fina:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Beets-Strained* | *Remolacha, textura fina* |
| *Baby Food-Carrots-Strained* | *Zanahorias, textura fina* |
| *Baby Food-Vegetables Soup-Strained* | *Sopa de verduras, textura fina* |
| *Baby Food-Vegetables-Beans-Yellow-Strained* | *Judías blancas, textura fina* |
| *Baby Food-Vegetables-Carrots-Strained* | *Zanahorias, textura fina* |
| *Baby Food-Vegetables-Corn-Creamed-Strained* | *Crema de maíz, textura fina* |
| *Baby Food-Vegetables-Garden-Strained* | *Verduras a la jardinera, textura fina* |
| *Baby Food--Vegetables-Mixed-Strained* | *Menestra de verduras, textura fina* |
| *Baby Food-Vegetables-Peas/Carrots-Strain* | *Guisantes con zanahorias, textura fina* |

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Vegetables-Squash-Strained* | *Calabaza, textura fina* |
| *Baby Food-Vegetables-Sweet potatoes-Strained* | *Boniatos, textura fina* |

Textura gruesa:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Vegetables-Carrots-Junior* | *Zanahorias, textura gruesa* |
| *Baby Food-Vegetables-Garden-Junior* | *Verduras a la jardinera, textura gruesa* |
| *Baby Food-Vegetables-Mixed-Junior* | *Menestra de verduras, textura gruesa* |
| *Baby Food-Vegetables-Squash-Junior* | *Calabaza, textura gruesa* |
| *Baby Food-Vegetables-Sweet potatoes-Junior* | *Boniatos, textura gruesa* |

#### 5.8.2.2. Verduras y carne

Textura fina:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Vegetables & Beef-Strained* | *Verduras con vaca, textura fina* |
| *Baby Food-Vegetables & Chicken-Strained* | *Verduras con pollo, textura fina* |
| *Baby Food-Vegetables & Ham-* | *Verduras con jamón, textura fina* |
| *Baby Food-Vegetables & Lamb-Strained* | *Verduras con cordero, textura fina* |
| *Baby Food-Vegetables & Turkey-Strained* | *Verduras con pavo, textura fina* |
| *BabyFood-Vegetables & Veal-Strained* | *Verduras con ternera, textura fina* |

### 5.8.3. Cremas de verduras

| | |
|---|---|
| *Baby-Creamed peas* | *Crema de guisantes* |
| *Baby-Creamed spinach* | *Crema de espinacas* |
| *Baby Food-Creamed corn* | *Crema de maíz* |

En este caso se trata de unas cremas de verduras envasadas en *brik* y no en tarritos. De ahí el cambio en la nomenclatura (*Baby-Creamed corn* en lugar de *Baby Food-Vegetables-Corn-Creamed-Strain* por ejemplo.)

## 5.9. PASTA

### 5.9.1. Purés de pasta

#### 5.9.1.1. Pasta

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Macaroni & Cheese* | *Macarrones con queso* |

#### 5.9.1.2. Pasta y carne

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Macaroni with tomato & Beef* | *Macarrones con tomate y vaca* |

## 5.9.2. Tarritos de pasta

### 5.9.2.1. Pasta y verduras

Textura fina:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Vegetables-Spaguetti/Beef-Strain* | *Espaguetis de verduras con vaca, textura fina* |

Textura gruesa:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Vegetables-Macaroni/Beef-Junior* | *Macarrones de verduras con vaca, textura gruesa* |
| *Baby Food-Vegetables-Spaguetti/Beef-Junior* | *Espaguetis de verduras con vaca, textura gruesa* |

### 5.9.2.2. Pasta y carne

Textura fina:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Beef noodles/Vegetables-Strained* | *Pasta de vaca con verduras, textura fina* |

Textura gruesa:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Beef noodles/Vegetables-Junior* | *Pasta de vaca con verduras, textura gruesa* |

## 5.10. HUEVO

### 5.10.1. Puré

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Egg yolk* | *Puré de yema de huevo* |

### 5.10.2. Tarrito

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Eggs & Ham/Vegetables-Strained* | *Huevos y jamón con verduras, textura fina* |

Como hemos comentado con más detalle en el capítulo de Introducción, los términos con los que hemos trabajado se podrían considerar "artificiales" desde el momento en que los sintagmas siguen un orden secuencial de características que están ordenadas según categorías con un objetivo claro para su uso en la base de datos y que no es otro que el de facilitar la recogida de información de los encuestados, recuperar la información y procesarla rápidamente. Como el objetivo de la base de datos es la elaboración de dietas para un público en general que no pertenece a ningún tipo especial ni de riesgo, los sintagmas designan productos alimenticios que se comercializan y que están al alcance del consumidor aunque en el etiquetado o en texto seguido para la denominación del producto aparecerían en diferente orden o incluso se emplearían preposiciones.

Por todo ello la dificultad para establecer un sistema de conceptos ha sido mayor, aunque totalmente necesaria para poder alcanzar una comprensión total de los términos. En todo caso para poder ofrecer unos equivalentes con un grado de fiabilidad total se ha realizado la redacción de los sintagmas para comprobar cuál sería en algunos casos la denominación que aparecería en el etiquetado de los productos.

*Soup-Cream of chicken-Dehydrated*
Dehydrated cream of chicken
*Crema de pollo deshidratada*

*Candy-Milk Chocolate-Plain*
Plain milk chocolate
*Chocolate con leche*

La ausencia de preposiciones se debe al hecho de tratarse de una base de datos de alimentos ordenados alfabéticamente según el campo temático y la denominación genérica, similar a los listados de productos que se pueden encontrar en las farmacias españolas en las que tampoco aparecen preposiciones como se observa al consultar el *Catálogo de Productos Farmaceúticos de la Hermandad Farmaceútica del Mediterráneo* en el que como uno de los productos encontramos *Ternera Verduras*. Las preposiciones se suplen en este caso mediante el empleo de guiones (-) y barras (/) que ya se ha explicado a lo largo del presente capítulo pero que comentaremos de forma más detallada en las Conclusiones.

## 5.11. SISTEMA DE DENOMINACIÓN

Para analizar las secuencias que siguen los productos agrupados dentro del apartado de Alimentos Infantiles tanto en inglés como en español hemos diferenciado entre las denominaciones que aparecen en el etiquetado de los productos y las que aparecen en los listados de los mismos. Hecha esta aclaración procedemos a analizar, en primer lugar, las denominaciones correspondientes a listados de productos. Por regla

general, la secuencia que siguen las denominaciones inglesas en la base de datos es:

**Grupo de alimento + denominación genérica + componente básico + componente secundario + preparación o presentación**

Baby Food + Meat + Beef + Vegetables + Junior
Baby Food + Cereals + Barley/Mix Fruit + Milk
Baby Food + Fruit Juice + Apple
Baby Food + Dessert + Custard + Strained
Baby Food + Yogurts + Banana + Junior

Sin embargo, en algunos casos aparece directamente la especificación del componente básico después del grupo de alimento (entre corchetes la denominación genérica del producto que no figura en el sintagma.)

Baby Food + [Vegetables] + Buttered Grean Beans + Strained
Baby Food + [Meat] + Turkey Stew + Junior
Baby Food + [Fruit] + Apple Juice

Todos estos productos van dirigidos a la alimentación infantil de forma específica y por ello se repite sistemáticamente en cada uno de los sintagmas el término que lo designa, aspecto que no ocurre en todos los demás grupos en los que, aunque las entradas también van ordenadas alfabéticamente, no siempre van introducidas por la

designación del grupo de alimentos al que pertenecen. En español lo hemos suprimido de nuestras propuestas porque, consultando listados similares, hemos observado la ausencia del término genérico al que aludimos.

En cuanto al sistema para denominar estos alimentos en español (siendo a su vez el que se utiliza en el etiquetado de los productos), podemos diferenciar dos secuencias básicas:

1. UNA PARA PAPILLAS, ZUMOS, POSTRES, YOGURES Y GALLETAS

**Tipo de producto + preposición *de* + componente básico + otras especificaciones**

Papilla lacteada + de + avena + con frutas variadas
Postre lácteo + de + plátano + textura fina
Zumo + de + manzana y melocotón

2. OTRA PARA PURÉS, TARRITOS Y POSTRES, EN LOS QUE APARECE DIRECTAMENTE

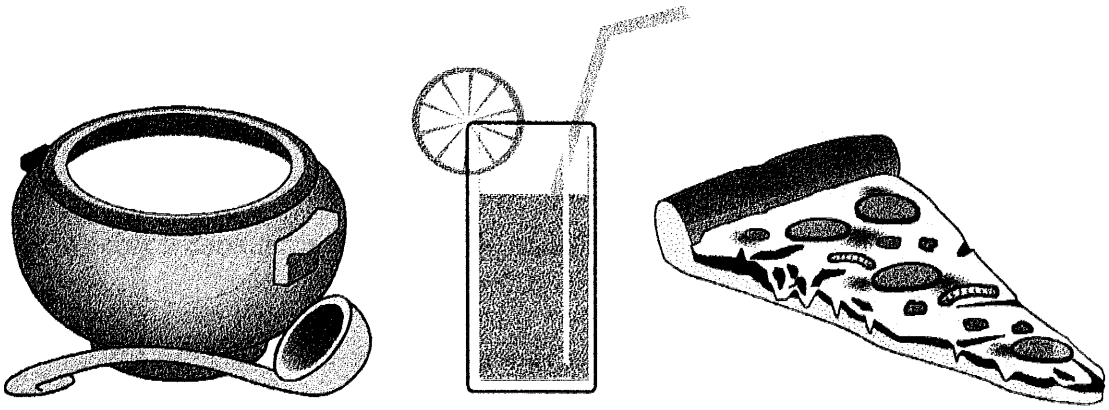
**el nombre del preparado + otras especificaciones**

Estofado de pavo
Ternera con arroz, textura gruesa

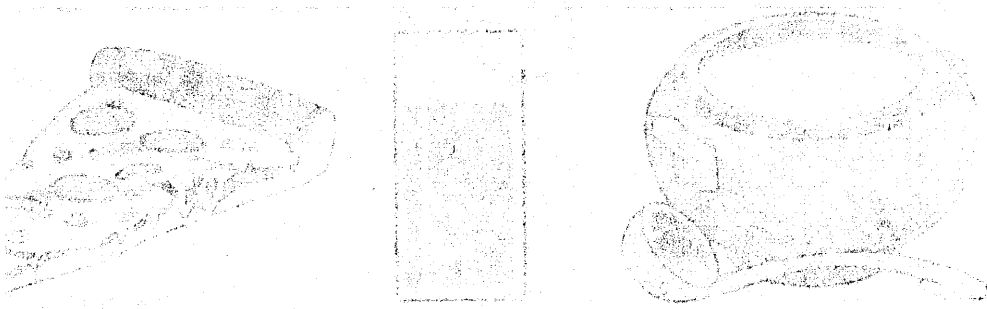
Tal y como hemos especificado, en inglés se hace la distinción entre textura fina y textura gruesa, que aparece señalada en ambos casos al final del sintagma mediante las palabras *strained/junior*. En español existe esta misma distinción, sin embargo sólo se

especifica en los casos de textura gruesa, en el resto se da por supuesto que se trata de textura fina y por eso no es necesario especificarlo:

| | |
|---|---|
| *Baby Food-Meat-Beef/Vegetables-Strained* | *Vaca con verduras* |
| *Baby Food-Meat-Beef/Vegetables-Junior* | *Vaca con verduras, textura gruesa* |



# 6. INGREDIENTES BÁSICOS



# 6. INGREDIENTES BÁSICOS

La primera cuestión que se nos plantea es qué nos vamos a encontrar dentro de este grupo, es decir, qué se incluye en los Ingredientes básicos y la segunda cuestión es si se debería denominar de otro modo ateniéndose a lo que incluye.

El término *ingrediente* designa toda sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, utilizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que todavía se encuentra presente en el producto terminado eventualmente en una forma modificada. Los 485 términos que conforman este grupo se clasifican en *Ingredientes alimenticios* (alimentos en sus distintas variedades, materias primas naturales) e *Ingredientes alimentarios* (todas las materias no nocivas que, sin valor nutritivo, puedan ser utilizadas en la alimentación.) Se trata, por un lado, de los ingredientes que cualquier ama de casa o cocinero profesional utilizaría en la confección artesanal de sus platos y, por otro lado, de las sustancias utilizadas en la industria alimentaria para la elaboración de una serie de productos alimenticios o ingredientes industriales que se adquieren con una cierta preparación previa y que cada día son más utilizados. La mayoría de los términos corresponden al segundo grupo, es decir, a los componentes que se utilizan para la elaboración de platos preparados precocinados, platos preparados cocinados y compuestos que sirven para elaborar en poco tiempo distintos tipos de comidas y bebidas.

## 6.1. CLASIFICACIÓN CONCEPTUAL

Resultó muy difícil hallar un criterio de clasificación en este grupo. Las dificultades fueron de varios tipos; en primer lugar, la procedencia de los términos (Estados Unidos) presentaba el problema del desconocimiento de ciertos hábitos alimenticios. En esta lista aparecen gran cantidad de ingredientes que se utilizan en la confección de platos y bebidas desconocidos en España, por no decir Europa, y que asimismo implican una forma de ver la cocina y la alimentación íntimamente ligada a un modo de vida que para nada tiene que ver con el modo de vida de una familia española y que trae consigo unos hábitos de alimentación y consumo totalmente ajenos a los nuestros. Asimismo, el hecho de que los aditivos estuvieran incluidos en este grupo no contribuyó en nada a facilitar la tarea de identificación y búsqueda de equivalentes para todos los términos.

La metodología seguida en este caso fue la siguiente: dada la gran heterogeneidad de los ingredientes de este grupo y también nuestro desconocimiento de los procesos industriales de elaboración de alimentos preparados, decidimos extraer los términos que estaban relacionados con el **proceso industrial** al que los alimentos eran sometidos y que se repetían a lo largo de los 485 términos. De cada uno de estos términos comprobamos los conceptos que designaban en la LO y buscamos el concepto equivalente en la LT, para a su vez proponer el término más adecuado en este contexto.

| | |
|---|---|
| *dehydrated* | *deshidratado* |
| *dry* | *deshidratado, en polvo, desecado* |
| *prepared* | *preparado* |
| *concentrated* | *concentrado* |
| *puree* | *puré* |

| | |
|---|---|
| *cured* | *curado* |
| *powdered* | *en polvo* |
| *frozen* | *congelado* |
| *condensed* | *condensado* |
| *enriched* | *enriquecido, fortificado* |
| *crystallized* | *escarchado, confitado, glaseado* |
| *dried* | *desecado (frutas, hortalizas y legumbres)* |
| *spray dried* | *al vapor, vaporizado* |
| *instant* | *instantáneo, soluble* |
| *sweetened/unsweetened* | *edulcorado, endulzado* |
| *hydrolized* | *hidrolizado* |
| *precooked* | *precocinado* |
| *cooked* | *cocinado* |
| *isolated* | *aislado (sustancia)* |
| *fortified/unfortified* | *enriquecido, energético, fortificado* |
| *crushed* | *triturado, molido* |

El segundo paso fue realizar un vaciado de todos los términos que se referían a los **productos básicos** que conforman los componentes de este grupo. Observamos que si, por un lado, extraíamos los términos relacionados con los tratamientos a los que son

sometidos los alimentos y, por otro lado, los términos de los productos básicos que también se repetían a lo largo de todos los sintagmas junto con toda la relación de aditivos alimentarios, la búsqueda de equivalentes se facilitaba.

| | |
|---|---|
| *flavor* | *aroma, aromatizante* |
| *batter* | *masa para rebozar* |
| *base* | *extracto* |
| *consomme* | *consomé* |
| *gravy* | *salsa concentrada que se obtiene al cocinar la carne* |
| *sauce* | *salsa* |
| *substitute* | *sucedáneo* |
| *supplement* | *suplemento* |
| *emulsifier* | *emulsionante, emulgente (BOE)* |
| *food thickener* | *espesante* |
| *gelatin* | *gelatina* |
| *ginger* | *jengibre* |
| *gluconate* | *gluconato* |
| *honey* | *miel* |
| *maltodextrin* | *maltodextrina* |
| *mix* | *preparado en sobres o en cajas, en forma de copos o en polvo* |

| | |
|---|---|
| *mix biscuit* | *preparado/mezcla para la elaboración de pastas* |
| *mix breading frying* | *preparado/mezcla de pan rallado para frituras* |
| *mix cake* | *preparado/mezcla para la elaboración de bizcochos* |
| *mix pancake* | *preparado/mezcla para la elaboración de crepes o tortitas* |
| *molasses* | *melazas* |
| *mousse* | *mousse, espuma* |
| *muffin* | *muffin: panecillo o magdalena* |
| *pudding* | *pudín* |
| *pudding/pie* | *pudín, pastel de carne* |
| *soy protein* | *proteína de soja* |
| *starch* | *almidón* |
| *syrup* | *jarabe* |
| *vitamin* | *vitamina* |
| *juice* | *zumo, jugo* |

En este grupo todos los sintagmas constan de los elementos que aparecen descritos en el cuadro de la página siguiente:

- un elemento referido al proceso industrial (concentrado, hidrolizado, desecado)
- un elemento referido al producto básico (salsa, aromatizante, extracto)
- un elemento referido al aditivo (espesante, gelificante, emulgente)
- un elemento referido a la marca (Kraft, Legout, Bryan)
- un elemento que se refiere a los distintos ingredientes alimenticios de que se trate (coliflor, pollo, perejil, etc.), que, a su vez, es el único que los diferencia entre sí

Para la búsqueda documental empezamos consultando la *Encyclopaedia Britannica* (1990) en el apartado referente a *Food Processing* (tomo 19 de la Macropaedia) y manuales sobre conservación y elaboración de alimentos en ambas lenguas; también consultamos diccionarios especializados: Apfelbaum (1981), Delgado (1991) y los publicados por la editorial Elsevier (1961), (1975), (1977), (1990); así como fuentes especializadas en este campo y toda la reglamentación que sobre el Código Alimentario Español encontramos en el Instituto Nacional del Consumo. Para la traducción de los aditivos también se utilizó como fuente documental las fórmulas cualitativas de distintos alimentos preparados, conservas y semiconservas, de forma que se pudiesen establecer una serie de equivalencias. De todas las fuentes consultadas obtuvimos los términos equivalentes, una vez contrastados los conceptos que designaban en ambas lenguas.

Las definiciones, así como los términos equivalentes se buscaron en la documentación especializada sobre el tema tratado en la lengua correspondiente, lo que se denomina documentos primarios. Los diccionarios especializados se utilizaron únicamente como ayuda al redactar las definiciones o para aclarar algún concepto (en muy contadas ocasiones) y no se consultaron diccionarios de carácter general porque no íbamos a obtener una clara diferenciación entre los distintos términos, ni tampoco íbamos a encontrar la correcta aceptación de cada uno de ellos.

Una vez resueltos estos problemas terminológicos, para encontrar una clasificación sistemática a todos los términos incluidos en este apartado, decidimos estructurarlos en los tres apartados que figuran a continuación, partiendo de la base de que se trataba de alimentos elaborados, es decir, alimentos que han sido sometidos a algún tratamiento que ha alterado sustancialmente su estado inicial, exceptuando operaciones tales como división, partición, troceado, deshuesado, picado, pelado, mondado, despellejado, molido, cortado, lavado, cepillado, ultracongelado o congelado, refrigerado, triturado o descascarado, envasado o sin envasar.

### 6.1.1. Ingredientes utilizados en la confección de platos salados

Es decir, platos a base de carne, verduras, pescado, pasta, etc., como son las sopas, cremas calientes, purés y platos de pasta. Dentro de este apartado aparecen, como podrá verse con mayor detalle más adelante, las salsas (*gravies*), sopas de pescado (*chowders*) y algunas comidas picantes que aparecen al principio de la lista.

### 6.1.2. Ingredientes utilizados en la elaboración de platos dulces

Estos son más numerosos porque dentro de ellos también incluimos algunos ingredientes que servirían indistintamente para alimentos dulces y salados. Entran dentro de este grupo los ingredientes lácteos, el cacao en todas sus presentaciones (granulado, en polvo, rallado); los jarabes (*syrups*); todos los tipos de galletas y pastas [barquillos, *cracker*, los preparados para la elaboración instantánea de pasteles y dulces (*mix*)]; la miel y los azúcares en todas sus posibles presentaciones (líquidos, cristalizados, en polvo); los zumos, jugos, néctares, etc.

### 6.1.3. Aditivos

Los aditivos (sustancias que se pueden añadir intencionadamente a los alimentos y bebidas, sin propósito de cambiar su valor nutritivo, a fin de modificar sus caracteres, técnicas de elaboración o conservación, o para mejorar su adaptación al uso a que son destinados), presentaban de entrada una gran dificultad ya que la mayor parte de ellos vienen acompañados de un código numérico. Dentro de este apartado de aditivos hemos incluido los aromatizantes, espesantes, acidulantes, colorantes, emulsionantes, el gluten, las proteínas de soja, las fibras y los extractos, los concentrados y bases, aunque según la legislación española el gluten, por ejemplo, no se considera aditivo alimentario.

Para recoger información sobre los aditivos permitidos en España nos dirigimos al Ministerio de Sanidad y Consumo, intentábamos ver si coincidían con los que aparecían en la base de datos, objeto de nuestro estudio, y nos confirmaron que era prácticamente imposible de saber ya que, en primer lugar, los aditivos que allí estaban registrados se referían a los reconocidos en la Comunidad Europea y no en los Estados Unidos. En segundo lugar, había que tener en cuenta que los aditivos que estaban permitidos en un tipo determinado de productos no lo estaban en otros.

No obstante, intentamos buscar algún tipo de correspondencia entre la numeración final de cada uno de los productos y la numeración oficial vigente en los productos comunitarios (en especial los españoles). Tras consultar la legislación correspondiente a los aditivos permitidos en España, pudimos comprobar que la catalogación seguida en la Comunidad emplea números inferiores a los que aparecen en estos productos norteamericanos:

*Flavor-Ham-Natural- 0-1086-HEGA*

*Doughnut-Yeast-D-9207-GOLDEN DIP*

*Maltodextrin-M-700-GPC*

*Mix-Cake-Brownie-D-9926-GOLDEN DIP*

Por otra parte, las iniciales y abreviaturas de estos productos no coinciden en ningún caso con las utilizadas en la Comunidad Europea, en donde se usa la letra **E** seguida del número que los identifica. Por todo ello optamos por no traducir los aditivos designados con código o número:

*E-578 Gluconato cálcico*

*E-330 Ácido cítrico*

*E-322 Lecitinas*

*E-440 Pectinas*

La lista positiva de aditivos, según su denominación genérica, para su uso en la elaboración de productos alimenticios españoles, así como sus condiciones de utilización quedó aprobada por el Real Decreto 145/1997, de 31 de enero (B.O.E. de 22 de marzo de 1997) y a efectos del mencionado Real Decreto se entiende por:

*Acidulantes*: las sustancias que incrementan la acidez de un alimento o le confieren un sabor ácido.

*Agentes de carga*: las sustancias que aumentan el volumen de un alimento sin contribuir significativamente a su valor energético disponible.

*Agentes de recubrimiento, incluidos los lubricantes*: las sustancias, que cuando se aplican en la superficie exterior de un alimento, confieren a éste un aspecto brillante o lo revisten con una capa protectora.

*Almidones modificados*: las sustancias obtenidas por uno o más tratamientos químicos de almidones comestibles, que pueden haber sufrido un tratamiento físico o enzimático y pueden ser diluidos o blanqueados con ácidos o bases.

*Antiaglomerantes*: las sustancias que reducen la tendencia de las partículas de un alimento a adherirse a otras.

*Antiespumantes*: las sustancias que impiden o reducen la formación de espuma.

*Antioxidantes*: las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndoles frente al deterioro causado por la oxidación.

*Colorantes*: las sustancias utilizadas en un alimento a fin de mejorar sus cualidades organolépticas.

*Conservadores* [*sic*]: las sustancias que prolongan la vida útil de los productos alimenticios protegiéndoles frente al deterioro causado por microorganismos.

*Correctores de la acidez*: las sustancias que alteran o controlan la acidez o alcalinidad de un alimento.

*Edulcorantes*: las sustancias que se emplean para reemplazar a la sacarosa y los jarabes de glucosa.

*Emulgentes*: las sustancias que hacen posible la formación o el mantenimiento de una mezcla homogénea de dos o más fases no miscibles, como el aceite y el agua, en un alimento.

*Endurecedores*: las sustancias que vuelven o mantienen los tejidos de frutas u hortalizas firmes o crujientes o actúan junto con agentes genificantes para producir o reforzar un gel.

*Espesantes*: las sustancias que aumentan la viscosidad de un alimento.

*Espumantes*: las sustancias que hacen posible formar o mantener una dispersión homogénea de una fase gaseosa en un alimento líquido o sólido.

*Estabilizadores*: las sustancias que posibilitan el mantenimiento del estado físico-químico de un alimento. Los estabilizadores incluyen las sustancias que permiten el mantenimiento de una dispersión homogénea de dos o más sustancias no miscibles en un alimento, y también incluyen las sustancias que estabilizan, retienen o intensifican un color existente en un alimento.

*Gases de envasado*: los gases, distinto del aire, introducidos en un envase antes, durante o después de colocar en él un producto alimenticio.

*Gases propelentes*: los gases diferentes del aire que expulsan los alimentos de un recipiente.

*Gasificantes*: las sustancias o combinaciones de sustancias que liberan gas y, de esa manera, aumentan el volumen de la masa.

*Gelificantes*: las sustancias que dan textura a un alimento mediante la formación de un gel.

*Humectantes*: las sustancias que impiden la desecación de los alimentos contrarrestando el efecto de un escaso contenido de humedad en la atmósfera, o que favorecen la disolución de una sustancia sólida en polvo en un medio acuoso.

*Potenciadores del sabor*: las sustancias que realzan el sabor y/o el aroma que tiene un alimento.

*Sales de fundido*: las sustancias que reordenan las proteínas contenidas en el queso de manera dispersa, con lo que producen la distribución homogénea de la grasa y otros componentes.

*Secuestrantes*: las sustancias que forman complejos químicos con iones metálicos.

*Soportes, incluidos los disolventes soportes*: las sustancias utilizadas para disolver, diluir, dispersar o modificar físicamente de otra manera un aditivo alimentario sin alterar su función tecnológica, y sin ejercer por sí mismos ningún efecto tecnológico, a fin de facilitar su manejo, aplicación o uso.

## 6.2. PROPUESTAS DE TRADUCCIÓN

Una vez analizados los problemas concretos de la clasificación y estructuración de los términos, incluimos una relación de los más representativos de este grupo de alimentos con sus propuestas de traducción según los criterios descritos:

### Salados

| | |
|---|---|
| *Beans-Green Snap-Dehydrated-KRAFT* | *Judías verdes deshidratadas KRAFT* |
| *Brussel Sprouts-Dehydrated-KRAFT* | *Coles de Bruselas deshidratadas KRAFT* |

| | |
|---|---|
| *Cabbage-Dehydrated-KRAFT* | *Col deshidratada KRAFT*<br>Variante regional: *repollo* |
| *Chicken Potpie-Frozen-LEGOUT* | *Pastel de pollo congelado LEGOUT* |
| *Chicken Taco Filling-McCARTY* | *Relleno de pollo para tacos McCARTY* |
| *Chili Powder-Dehydrated-ROGERS* | *Chile en polvo deshidratado ROGERS* |
| *Chili con carne w/Beans-LEGOUT* | *Chile con carne y frijoles LEGOUT* |
| *Jellied consomme-Madrilene-LEGOUT* | *Consomé madrileño solidificado LEGOUT* |
| *Lemmon peel-Dehydrated-KRAFT* | *Corteza de limón deshidratada KRAFT* |
| *Orange peel-Dehydrated-KRAFT* | *Corteza de naranja deshidratada KRAFT* |
| *Macaroni &Cheese w/Ham-Puree* | *Puré de macarrones con jamón y queso* |
| *Macaroni enriched-ZEREGA* | *Macarrones enriquecidos ZEREGA* |
| *Malt extract-Dried* | *Extracto de malta desecado* |
| *Manhatten clam chowder-Prep-LEGOUT* | *Sopa de almejas y pescado, plato preparado al estilo Manhattan, LEGOUT* |
| *Cucumber-Dehydrated-KRAFT* | *Pepino deshidratado KRAFT* |
| *Lentil w/Bacon-Prepared-LEGOUT* | *Lentejas con bacon, plato preparado LEGOUT* |
| *Parsley-Dehydrated-KRAFT* | *Perejil deshidratado KRAFT* |
| *Gelatin-Calf-Skin-DYNAGEL* | *Gelatina de ternera DYNAGEL* |

## Dulces

| | |
|---|---|
| *Honey-Crystals-ALLIED PROCESSORS* | *Miel en cristales ALLIED PROCESSORS* |
| *Apple-Dehydrated-KRAFT* | *Manzana deshidratada KRAFT* |
| *Honey-Sweet neat-Dry-Nut coating-OGILVIE* | *Miel pura, dulce, especial para bañar frutos secos OGILVIE* |
| *Pineapple-Dehydrated-KRAFT* | *Piña deshidratada KRAFT* |
| *Honey-Sweet neat-Dry-OGILVIE* | *Miel pura dulce y desecada OGILVIE* |
| *Honey-Sweet neat-Dry-Flake-OGILVIE* | *Miel pura dulce, desecada y en copos OGILVIE* |
| *Cocoa powder-10 to 12% Fat-HAMESTER* | *Cacao en polvo, materia grasa (M.G.) 10-12% HAMESTER* |
| *Cocoa-Fatfree-Bits* | *Cacao granulado sin grasa* |
| *Corn Syrup-AMAIZO* | *Jarabe de maíz AMAIZO* |
| *Cracker meal-GOLDEN DIP* | *Barquillo* o *galletas de oblea GOLDEN DIP* |
| *Dairifree milk substitute-CANOPRO* | *Sucedáneo de leche, producto no lácteo CANOPRO* |
| *Eggnog-Prepared w/milk-LEGOUT* | *Ponche de huevo preparado con leche LEGOUT* |
| *Gelatin-Lemon prepared-LEGOUT* | *Gelatina de limón preparada LEGOUT* |
| *Gelatin-Powdered-PECTAGEL* | *Gelatina en polvo PECTAGEL* |
| *Ginger powder-KIKKOMAN* | *Jengibre en polvo KIKKOMAN* |

| | |
|---|---|
| *Ginger-Ground-BUDERIM AUSTRALIAN* | *Jengibre molido BUDERIM AUSTRALIAN* |

## Preparados

| | |
|---|---|
| *Mix-Breading Frying-GOLDEN* | *Preparado de pan rallado para frituras GOLDEN* |
| *Mix-Cake-Brownie-GOLDEN DIP* | *Preparado para bizcocho de chocolate GOLDEN DIP* |
| *Mix-Fish & Chips Batter-GOLDEN DIP* | *Preparado de masa para rebozar Fish & Chips GOLDEN DIP* |
| *Mix-Fish Fry-GOLDEN DIP* | *Preparado para freír pescado GOLDEN DIP* |
| *Mix-Muffin-Blueberry-Dry* | *Preparado para magdalenas de arándanos desecado* |
| *Mix-Pancake-Dry-GOLDEN DIP* | *Preparado para tortitas desecado GOLDEN DIP* |

## Aditivos

| | |
|---|---|
| *Ammonium Bicarbonate-ARM & HAMMER* | *Bicarbonato de amonio* o *amónico* (Sal blanca, estimulante cardíaco) |
| *Dietary Fiber Supplement-Fiber* | *Suplemento de fibra para la dieta* |
| *Citric Acid-150-50-DURKOTE* | *Ácido cítrico DURKOTE* |
| *Emulsifier-STARPLEX* | *Emulsionante STARPLEX* |

| | |
|---|---|
| *Fiber-Apple* | *Fibra de manzana* |
| *Fiber-White-Wheat-WATSON* | *Fibra de trigo blanco WATSON* |
| *Food thickener-Instant-ORI* | *Espesante (alimentario) soluble ORI* |
| *Gluconate-Calcium-INTERNATIONAL SOURCING* | *Gluconato cálcico INTERNATIONAL SOURCING* |
| *Gluconate-Zinc-INTERNATIONAL SOURCING* | *Gluconato de zinc INTERNATIONAL SOURCING* |
| *Maltodextrin-Lodex 10-AMAIZO* | *Maltodextrina AMAIZO* |
| *Starch-Instant-AMAIZO* | *Almidón soluble AMAIZO* |
| *Soy protein-Fortified-Concentrated* | *Proteina de soja enriquecida, concentrada* |
| *Vitamin-SAFEWAY-Daily plus iron* | *Vitaminas con hierro de uso diario SAFEWAY* |
| *Lecithin-CENTROFLEX* | *Lecitina CENTROFLEX* |

## 6.3. Comentarios y Discusión

A continuación vamos a describir con más detalle algunas de las dificultades que hemos hallado a la hora de estructurar tres productos (**Aromatizantes**, **Caldos** y **Zumos, jugos y néctares**) que están incluidos dentro de este grupo de alimentos y vamos a discutir nuestras propuestas de traducción.

### 6.3.1. Aromas/Aromatizantes (*Flavors*)

En general están clasificados en tres tipos de aromas, cuya estructura del sintagma es la que figura a continuación:

**1. Flavor** (pork, chicken, etc.) **natural + number + TRADE MARK**

Traducción: **Aroma natural de** (cerdo, pescado, pollo, etc. + **número + MARCA**

*Flavor-Chicken natural-0-1080-HEGA*
*Flavor-Fish natural-0-1081-HEGA*
*Flavor-Ham-Natural-0-1086-HEGA*

**2. Flavor** (pork, chicken, fish, etc.) **concentrate + number + TRADE MARK**

Traducción: **Aroma concentrado de** (cerdo, pollo, pescado, etc. + **número + MARCA**

*Flavor-Chicken-Concentrate-2504-EDLONG*
*Flavor-Clam-Concentrate-2509-EDLONG*

**3. Flavor** (pork, chicken, etc.) **base + number + TRADE MARK**

Traducción: **Aroma a base de extractos de** (cerdo, pollo, etc.) **+ número + MARCA**

*Flavor-Pork Base-0-804-HEGA*

*Flavor-Mushroom Base-0-818-HEGA*

*Flavor-Ham Base-0-805-HEGA*

Es éste último tipo de aroma el que resultó más difícil de traducir, por no encontrar en ningún producto español un equivalente para *base*. Había dos posibilidades, la primera traducir *base* como *base para aroma de* ..., en cuyo caso no estaríamos ante un aroma en sí, sino ante el principal ingrediente utilizado para la elaboración de un aroma. La segunda posibilidad surgió tras consultar distintas guías sobre aditivos publicadas por asociaciones de consumidores. Según estas guías y el Código Alimentario, la diferencia entre aroma natural y artificial estriba en que los aromas naturales son los obtenidos directamente de sustancias de origen vegetal o animal, sin adición de ningún aroma o principio activo, artificales o sintéticos;es decir, se obtienen directamente del producto del que proceden. Así, un aroma natural de limón sólo contendrá limón; sin embargo, ciertos aromas se obtienen de concentrados del producto a los que se les añaden otras sustancias o procesos químicos.

Jugando con estas dos posibilidades, decidimos traducir *base* -en este caso- como *aroma a base de extractos de...*, ya que traducirlo como aroma artificial sería aceptar que en su composición no aparece para nada el producto al que hacen referencia (pollo, cerdo, pescado, etc.) y esto último no podía extenderse al caso de *base*, ya que en el listado de aromas no aparecen términos como *artificial*.

En el caso de los emulsionantes y espesantes se consultaron también, además de la lista de aditivos permitidos por el Ministerio de Sanidad y Consumo, etiquetas de productos españoles y en cuanto al resto de los aditivos (gluconatos, lecitina, almidón, etc.), no se encontraron problemas de traducción, salvo por los códigos que les acompañaban.

### 6.3.2. Extractos o caldos (*Gravies*)

Las *gravies* son productos de amplio consumo en países como el Reino Unido y Estados Unidos. Se trata de salsas, a base de diferentes ingredientes (pescado, carne, verduras), que se utilizan para realzar el sabor de ciertos platos, sobre todo de los asados de carne y del pescado y la verdura hervidos. Estas salsas se obtienen en los establecimientos de alimentación en muy distintas presentaciones: solubles en agua caliente (en polvo o granuladas), concentradas o listas para usar tras ser calentadas.

El primer problema que se nos planteó fue considerar si el término *salsa* (composición o mezcla de varias sustancias comestibles utilizable para acompañar a la comida o a los preparados alimenticios) era lo suficientemente descriptivo para un consumidor español no tan acostumbrado a este tipo de producto, o si por el contrario deberíamos utilizar *extractos y caldos de carne* que sería el término encontrado en español para este concepto, aunque en la mayoría de los casos este problema se solucionaba porque *gravy* iba acompañado en el original por una serie de términos que daban pistas sobre su modo de empleo (soluble, concentrada, en polvo) y que en cierto modo reafirmaba nuestra propuesta de utilizar *extractos o caldos de carne*, en vez de *salsas*.

También contribuyó a que nos inclináramos por esta propuesta el hecho de que el Código Alimentario Español designara bajo el nombre genérico de *Extractos y caldos de carne* los derivados cárnicos obtenidos por procedimientos tecnológicos adecuados

a partir de la carne muscular fresca, libre de grasa y de sustancias proteicas coagulables, adicionada o no de grasas y de especias y hortalizas o sus extractos.

Los extractos de carne que llevan el nombre de una especie animal (como es el caso de los ejemplos que nos ocupan), clase o categoría de carne o víscera determinada de que procedan, están elaborados exclusivamente con la carne o vísceras correspondientes. Cuando no se indica la procedencia se entiende que es de vacuno y no contienen más condimentos que la sal comestible ni otros componentes que los de la carne de procedencia, adicionada de las grasas, especias y hortalizas autorizadas.

El segundo problema fue traducir el modo de presentación del producto, es decir, términos como *instant, mix dry, concentrate, one step, prepared* y *base*, aunque en realidad se trataba de distinguir entre los diferentes grupos que se engloban dentro de los extractos y caldos y que son los siguientes:

**Caldo de carne.** Es el producto perfectamente limpio obtenido de la carne en agua potable, sometida a procesos técnicos adecuados, con o sin adición de sal común y de especias o sus extractos, destinado a ser comsumido sin dilución. Su contenido máximo en agua es del 85 por ciento.

**Caldo de carne concentrado.** Es el producto obtenido por evaporación del extracto acuoso del caldo de carne, con o sin adición de sal, de especias y legumbres o sus extractos. Humedad máxima del 68 por ciento.

**Extracto sólido de carne** o simplemente **extracto de carne.** Es el producto obtenido, transformando por evaporación un extracto acuoso de carne con o sin adición de sal de cocina, de especias o sus extractos. Contenido en agua, máximo, 20 por ciento.

**Tabletas, bloques, granos, polvo** o **pasta de carne.** Son los productos obtenidos en las formas especificadas, a partir de carne o su extracto acuoso, con sal comestible y

mezclados o no con grasa, especias o extractos de especias y/o hortalizas. Humedad máxima, 20 por ciento.

El sistema de estructuración que presentan los caldos y nuestras propuestas de traducción son las siguientes:

**1. Gravy** (beef, chicken, etc.) **instant + TRADE MARK**

Traducción: **Caldo soluble de** (carne, ave, etc.) **+ MARCA**

*Gravy-Beef-Instant-LEGOUT*
*Gravy-Chicken-Instant-LEGOUT*

Se tradujo por **caldo instantáneo:**

**Gravy** (turkey) **one step + TRADE MARK**

Ejemplo: *Gravy-Turkey-1 step-LEGOUT*

**2. Gravy** (beef, chicken) **prepared + TRADE MARK**

Traducción: **Caldo de** (carne, pollo) **preparado + MARCA**

*Gravy-Turkey-Prepared-LEGOUT*
*Gravy-Chicken-Prepared-LEGOUT*

**3. Gravy** (chicken, beef, etc.) **base + TRADE MARK**

Traducción: **Extracto de** (pollo, carne, etc.) + **MARCA**

*Gravy-Chicken-Base-LEGOUT*
*Gravy-Beef-Base-LEGOUT*

**4. Gravy** (country, pepper) **mix dry + CÓDIGO**

Traducción: **Preparado de salsa** (campesina, a la pimienta, etc.) + **MARCA**

*Gravy-Country Mix Dry-D9870-G*
*Gravy-Pepper Mix Dry-D9871-G*

En el caso de las caldos también era necesario decidir cómo se traducirían exactamente términos como *beef, chicken, country, brown, mushroom, pepper* y *turkey*. En el caso de *chicken* y *turkey* es necesario utilizar en español los términos equivalentes, aunque en un primer momento se pensó en traducirlos por *caldo de ave*, basándonos en productos similares existentes en España (los caldos concentrados de las marcas Gallina Blanca y Starlux, por ejemplo), pero al haber en inglés una distinción clara entre *turkey* (pavo) y *chicken* (pollo), se prefirió guardar la misma distinción en español. No fue este el caso de *beef*, traducido por *caldos de carne*, ya que en español está claro

que se refiere a las caldos de carne de vacuno (ternera o buey). En cuanto a los otros términos, se optó por traducirlos de la siguiente manera:

*Country* = *Campesina*. Aunque en un principio se pensó en *jardinera*, que es una denominación empleada en algunos productos existentes en el mercado español, luego fue desechada porque en *country* no queda claro si la salsa está compuesta sólamente de verduras o también contiene extractos de carne, mientras que *jardinera* se aplica a sopas y caldos compuestos exclusivamente de hortalizas.

*Brown* = *Oscura*. El término original inglés no da demasiadas explicaciones sobre la composición de la salsa, sólo nos informa sobre su color o apariencia, así que se ha empleado un término que aporta la misma información en español. En este caso conocemos el significado de los dos componentes, pero no estamos seguros de que exista un equivalente en español para designarlo en su conjunto. *Gravy* hace referencia a una salsa que, en la mayoría de los casos, se extrae de la carne cocinada. *Brown* generalmente se aplica a las harinas y cereales que no han sido "blanqueados", es decir, que al no haber sido sometidos a ningún tipo de proceso, se encuentran en estado integral. En español tenemos el término *moreno* para denominar este tipo de alimentos, en clara referencia a su color más oscuro. Pensamos que en este caso también tiene relación a su color, pero dudamos sobre la posibilidad de aplicar este adjetivo a una salsa.

### 6.3.3. Zumos, jugos y néctares

En este caso se trataba de jugar con distintos grados de pureza y de contenido en fruta de los ingredientes de la lista, ingredientes utilizados en la fabricación de zumos y bebidas a base de frutas y envasados. Según el Código Alimentario Español se consideran *zumos frescos de frutas* a los jugos obtenidos a partir de frutos sanos, frescos, maduros y lavados obtenidos por proceso industrial autorizado y no podrán

diluirse ni presentar indicio alguno de fermentación, y *zumos naturales* a los zumos frescos que han sido estabilizados por tratamiento físico autorizado que garantice su conservación. Debe existir la posibilidad de hacerlos fermentar.

Tras comparar los términos con las composiciones que aparecen en los envases de productos españoles similares se llegó a la siguiente clasificación:

**1. Juice** (apple, strawberry, etc.) **50% base + TRADE MARK**

Traducción: **Zumo de** (manzana, etc.). **Contenido en fruta 50% + MARCA**

*Juice-Apple-50% Base-LEGOUT*
*Juice-Pineapple-50% Base-LEGOUT*
*Juice-Grape-50% Base-LEGOUT*

Los *zumos básicos de frutas* son zumos frescos cuya conservación definitiva está asegurada por procedimientos físicos o agentes conservadores.

**2. Juice** (grapefruit, etc.) **concentrate/d + TRADE MARK**

Traducción: **Zumo concentrado de** (pomelo, etc.) + **MARCA**

*Juice-Prune-Concentrate-LEGOUT*
*Juice-Grape-Concentrated-LEGOUT*
*Juice-Orange-Concentrated-LEGOUT*

Los *zumos concentrados* son los obtenidos a partir de zumos frescos o zumos naturales, mediante la extracción del 50 por ciento, como mínimo, del agua de constitución, empleando procesos tecnológicos autorizados y podrán conservarse por procedimientos físicos. Estos concentrados, diluidos en agua potable y devueltos a su densidad original, han de presentar las mismas características de los zumos empleados.

También el término *juice* nos planteó algunas dudas; aunque en todas las muestras de productos que comparamos sólo aparecía el término *zumo* queríamos comprobar si podría equivaler también al término español *jugo*, que nos habíamos encontrado en algunas fuentes documentales (fundamentalmente diccionarios pero también en la definición que de zumos hace la Legislación Alimentaria Española) a sabiendas de que se podía considerar un calco del inglés más que una posibilidad de traducción.

No obstante, nuestro trabajo de investigación dio fruto y encontramos un envase de cristal de la marca Hero con la denominación *jugo*, pero al comprobar su composición observamos que era la misma que la de los zumos. Decidimos también buscar el término *néctar* y su relación con los dos anteriores, pero no encontramos ningún producto con dicho nombre. Las definiciones más específicas que encontramos fueron:

*Jugo*: zumo de las sustancias animales o vegetales sacado por presión, cocción o destilación. Con lo cual no lo podíamos considerar como una propuesta de traducción correcta.
*Zumo*: líquido de las hierbas, flores o frutas u otras plantas semejantes, que se obtiene exprimiéndolas o majándolas.
*Néctar*: jugo azucarado, producido por los neclorios que chupan las abejas y otros insectos. Posee algunas características del zumo de frutas puesto que muchas veces contiene el 50% de pulpa de fruta. Esta pulpa se diluye en un 50% a 70% de agua. Aunque en el contexto que nos ocupa la definición más apropiada es "el producto

obtenido con zumos frescos, naturales y conservados a los que se ha añadido un jarabe del mismo grado Brix (una tabla de pesos específicos, calculados en gramos de azúcar por 100 gramos de solución a 20°C, esto es, grado Brix = porcentaje de azúcar. Empleado para referirse a la concentración azucarada de los jarabes de las frutas enlatadas) que el zumo original, en proporción superior al 40 por ciento e inferior al 60 por ciento".

Varnam y Sutherland (1997) indica que en muchos países el zumo de fruta y el néctar se definen de un modo bastante preciso por considerar que es necesario evitar la confusión entre el zumo de frutas y las bebidas que lo contienen, como por ejemplo los refrescos. El zumo de frutas es, además, un artículo relativamente caro, por lo que se requiere una protección legal contra su adulteración.

Una directiva de la CEE define el zumo de fruta como el jugo obtenido de la fruta mediante procesos mecánicos, fermentable pero sin fermentar, que tiene las características de color, olor y sabor típicas de la fruta de la que procede. Los tomates, dentro de la legislación de la CEE, no tienen la consideración de fruta, frente a la legislación en Estados Unidos que sí los clasifica como tal.

Los néctares, según la misma directiva, se definen como los productos no fermentados, pero fermentables, obtenidos mediante la adición de agua y de azúcares al zumo de fruta, zumo de fruta concentrado, puré de fruta o puré de fruta concentrado, o una mezcla de los anteriores. Pueden contener hasta un 20 por ciento de azúcar añadido.

Una vez contrastada toda la documentación, decidimos que las equivalencias que se pueden considerar más acertadas son:

| | |
|---|---|
| *Juice, squash* | *zumo* |
| *Juice* | *jugo* (cuando no se refiere a fruta) o para frutas en Latinoamerica |

### 6.3.4. Otros términos

Otros términos concretos que también presentaron algunas dudas y dificultades a la hora de la búsqueda del equivalente fueron los que comentamos a continuación:

Diferenciar entre los términos *dried, dry* y *dehydrated* planteó cierta ambigüedad por su uso de forma aleatoria; los dos primeros se utilizan indistintamente, siempre con el significado de *desecado* o *en polvo* (reducción del contenido de agua de los alimentos utilizando las condiciones ambientales naturales) y *dehydrated* con el significado de *deshidratado* (reducción del contenido de agua de los alimentos por acción del calor artificial), es decir, implica el mismo proceso pero de forma artificial. Sin embargo, en español hemos observado que en muchas ocasiones aparecen los dos términos sin especificar la distinción entre el proceso llevado a cabo por medios naturales o artificiales:

Ejemplo: *Corteza deshidratada o desecada* (producto elaborado con el epicarpio y mesocarpio de los frutos cítricos cuyo contenido en agua se ha reducido menos del 10 por ciento).

No obstante, los productos deshidratados han planteado también alguna que otra complicación. Por lo que hemos podido observar los productos deshidratados en España se comercializan en menor proporción que en el mercado norteamericano. Nuestros productos deshidratados se limitan sobre todo a las sopas (conocidas como *sopas de sobre),* caldos, algunas carnes y a las especias envasadas.

Otro de los términos que nos planteó problemas para su traducción fue *fortified*. En su definición encontramos el término *enrich*, que indicaba aumento del valor nutritivo de un producto mediante la adición o incorporación de vitaminas y minerales; por ello decidimos hacer corresponder este término con *enriquecido* o *fortificado*. Sin embargo, dependiendo del producto de que se tratara, nos podíamos encontrar con *enriquecido*, *fortificado* o *energético*, siendo este último el utilizado en el caso de bebidas o refrescos tal como se comenta en el capítulo correspondiente a Bebidas.

Otra de las dificultades fue averiguar la diferencia entre los términos *precooked* y *prepared*. Para ello, aparte de consultar fuentes documentales, nos dirigimos también a establecimientos (El Corte Inglés, Hipercor, Continente y Alcampo) en los que se encuentran este tipo de productos. Tras consultar todas estas fuentes llegamos a la conclusión de hacerlos corresponder con *precocinado* (preparación culinaria no completa) y *preparado* (preparación culinaria completa); pero en ambos casos se trata de platos que se presentan congelados, con lo cual sería más apropiado hablar de *platos precocinados congelados* y *platos preparados congelados* para no confundirlos con los *platos preparados* que son aquellos que el consumidor adquiere listos para comer, algunos ejemplos ilustrativos de los cuales hemos encontrado en El Corte Inglés como son patatas ali-oli, berenjenas rellenas, lomo de cerdo con tomate, etc.

De lo cual podríamos concluir que los establecimientos comerciales están utilizando los términos de forma ambigua si nos atenemos a la denominación que nuestro Código Alimentario hace de este tipo de productos en los que se diferencia entre *platos preparados*, *platos precocinados* y *platos preparados congelados*:

*Platos preparados*: Son los productos obtenidos por mezcla y condimentación de alimentos animales y vegetales, con o sin adición de otras sustancias autorizadas, contenidas en envases apropiados, herméticamente cerrados y tratados por el calor u otro procedimiento que asegure su conservación, y prestos a ser consumidos después de un simple calentamiento.

*Platos precocinados*: Son los productos resultantes de una preparación culinaria no completada, envasados y sometidos a un procedimiento de conservación por el frío. Para su consumo precisan de tratamiento doméstico adicional.

*Platos preparados congelados*: Son los productos resultantes de una preparación culinaria completa, envasados y sometidos a un procedimiento de conservación por el frío y prestos a ser consumidos después de un calentamiento.

Otro término que creemos interesante mencionar por las distintas traducciones que se encuentran es el caso de *cake*. En primer lugar intentamos saber a qué equivalía exactamente el término *cake*, ya que en inglés puede designar distintos conceptos; de hecho, vimos que existía mucha confusión entre tres muestras de productos con sus respectivas marcas y pudimos constatar que normalmente estaba relacionado con el término español *bizcocho*. Comprobamos, entre los productos comercializados en el mercado español, qué traducciones se utilizaban y nos encontramos con tres términos diferentes en español, pero que si los comparábamos con la textura y con el producto en sí (excepto en el caso en que se utiliza el plural) se trataría más de lo que entendemos por bizcocho que por cualquier otra cosa.

| | |
|---|---|
| *cake* | *pastel* (Mildred) |
| *sponge-cake* | *bizcocho* (Fontaneda) |
| *filled sponge-cakes* | *pastas rellenas* (Lu) |

Finalmente, vamos a comentar un término que, aunque ya se ha mencionado en algunos ejemplos anteriores, presentaba el problema de que no siempre significaba lo mismo y había que hacer una traducción diferente según los casos y el contexto en el que se utilizaba. Ya hemos descrito la traducción que se ha hecho de *base* para el caso de los aromas; para otros ingredientes como los concentrados de zumos, las salsas o los

extractos fue necesario hacer adaptaciones del término para que quedara más clara la finalidad del ingrediente y su composición. Así, por ejemplo:

| | |
|---|---|
| *Ham base-LEGOUT* | *Extracto de jamón LEGOUT* |
| *Ham style base-LEGOUT* | *Extracto con sabor a jamón-LEGOUT* |

Es decir, se supone que, al menos en este caso, el término *style* significa que aunque en el producto haya algo que nos recuerda al jamón (sabor, olor), en realidad el jamón no está presente en la composición del producto, sino que se trata de sustancias naturales o artificiales, procedentes o no del jamón, que le confieren su propiedad de *sabor a jamón*. Por ejemplo, últimamente se han ido lanzando al mercado distintos tipos de aperitivos, como patatas fritas, con sabor a jamón, sabor a queso, etc. En la fabricación de estos aperitivos se pueden utilizar bien extractos de jamón (obtenidos directamente y de manera natural del jamón) o extractos con sabor a jamón en cuya fabricación se utilizan sucedáneos de éste.

Éste es uno de los grupos de alimentos en los que aparece un mayor número de marcas como elemento integrante del sintagma (siempre al final del mismo), frente a otros grupos de alimentos como por ejemplo el caso de Alimentos infantiles en el que no aparece ninguna.

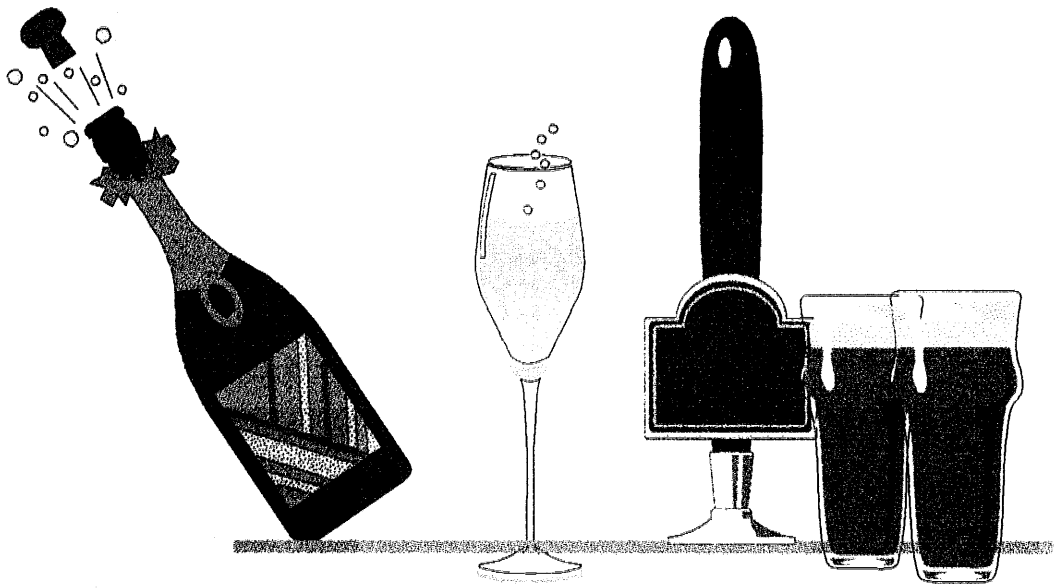
Los productos de la marca Van Der Bergh no se han traducido porque sus denominaciones corresponden a palabras creadas artificialmente con un objetivo comercial por lo que deben mantenerse tal cual por tratarse de marcas en sí. Es el caso, por ejemplo, de términos como *Kaomel, Durfax, Durkex, Durkote, Durola select* y otros muchos:

*Kaomel-VAN DER BERGH*

*Dur-Em 114-VAN DER BERGH*

*Durkex 500-VAN DER BERGH*

*Durfax 65K-VAN DER BERGH*



# 7. BEBIDAS

# 7. BEBIDAS

El título de este subgrupo que consta de 166 términos no sugiere de su análisis si están incluidos tanto refrescos (bebidas no alcohólicas) como bebidas alcohólicas. Tras una rápida ojeada se observa que ambas están incluidas y cabe también preguntarse si en España se introducirían en el mismo grupo o por el contrario irían por separado al igual que ocurre cuando se comercializan.

Para poder realizar una clasificación examinamos las distintas bebidas en general; tras un análisis previo obtuvimos dos grandes grupos: bebidas alcohólicas y bebidas no alcohólicas. Sin embargo, el problema fundamental consistió en la clasificación específica de cada uno de dichos grupos. Para ello consultamos diversos diccionarios especializados incluidos en la bibliografía, entre ellos el *Diccionario de Ideas Afines* de Fernando Corripio (1985) en el que encontramos una clasificación de bebidas demasiado exhaustiva e incluso orientada a bebidas de origen español (tal es el caso de zarzaparrilla, anisete...) por lo que tuvimos que desechar esa posible clasificación y la del resto de diccionarios consultados.

Nos pusimos en contacto con el Instituto Nacional de Consumo que nos remitió a consultar la *Información Básica al Consumidor sobre el Código Alimentario Español* (1982) (1983) (1984) (1985) (1986), una colección que el Instituto, con el asesoramiento de la Secretaría General de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, publica para difundir el contenido de las Reglamentaciones Técnico-Sanitarias y la Normas de Calidad promulgadas en el desarrollo del Código Alimentario. La estructuración que se aplica corresponde a cada uno de los grupos

temáticos o de productos alimentarios que el Código regula y para el caso concreto de bebidas es la siguiente:

## 7.1. CLASIFICACIÓN Y DENOMINACIONES

### I. Bebidas alcohólicas

Según el Reglamento de la Ley 25/1970, de 2 de diciembre "Estatuto de la Viña, del Vino y de los Alcoholes". (B.O.E. de 5 de diciembre), *Alcohol natural* es el alcohol etílico procedente de la destilación o rectificación de productos resultantes de la fermentación alcohólica de materias vegetales azucaradas o amiláceas y que reúna las condiciones de pureza que exige el Reglamento. *Aguardiente simple* es el alcohol natural, con graduación alcohólica no superior a 80 grados, que debe sus características peculiares de aroma y sabor a la materia vegetal alcoholígena de que procede. *Alcohol destilado* es el alcohol natural cuya graduación alcohólica es superior a 80 grados centesimales e inferior a 90 grados centesimales. *Alcohol rectificado* es el alcohol natural obtenido por rectificación cuya graduación alcohólica no sea inferior a 96 grados.

**1. Aguardientes compuestos.** Los aguardientes compuestos contemplados en la Reglamentación Técnico-Sanitaria Española son aquellos productos elaborados con aguardientes simples o con otros alcoholes naturales o sus mezclas, aromatizados directamente o en el momento de su redestilación, rebajados con agua y añejados o no, y a los que se les puede incorporar mosto, sacarosa o caramelo. Su graduación alcohólica no será inferior al 30 por ciento ni su contenido en azúcares totales expresados en sacarosa, superior a 100 gramos por litro.

Características específicas: Grado alcohólico, 30-55° GL; azúcares reductores 100 gr/litro (expresados en sacarosa); colorantes autorizados en las listas positivas.

Tipos: Vodka, Kirsch, Aguardiente de orujo, Aguardiente de agabe (Tequila), Fernet, Pastis.

Los aguardientes compuestos de frutas, hierbas, cereales, etc. deben designarse, según la normativa (aunque hemos observado que no se suele cumplir), con la expresión *aguardiente compuesto de...*, sin que el empleo de una denominación de marca excluya de esta obligación. En aquellos casos en que los productos son conocidos por un nombre específico o tradicional en sus áreas geográficas de origen -vodka, tequila,etc.- se puede usar esta denominación excluyendo la expresión antes citada.

**2. Licores.** Son las bebidas obtenidas por maceración en alcohol de sustancias vegetales aromáticas y subsiguiente destilación, o por simple adición de los extractos de aquéllas a los alcoholes o aguardientes, o por el empleo combinado de ambos procedimientos, coloreados o no, y endulzados con sacarosa, azúcar de uva, mosto o miel, con una riqueza en azúcares totales superior a 100 gramos por litro (expresados en sacarosa) y una graduación alcohólica comprendida entre 30 y 55 grados centesimales en volumen.
Característica específica: Grado alcohólico 30-55° GL.
Tipos: Ponche, Ratafia.

En la denominación de licores debe utilizarse siempre la expresión *licor*, pudiéndose indicar el producto del que proceda o le caracterice.

**3. Aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales.** Son aquellas bebidas obtenidas por mezcla o destilación de alcoholes naturales, rebajados con agua, aromatizados con sustancias de origen vegetal, mezclados con productos alimenticios orgánicos edulcorados con sacarosa, glucosa de uva o miel y coloreados siempre que tales bebidas no se hallen comprendidas en la definición de licores.
Característica específica: Grado alcohólico máximo 45° GL.

Tipos: Advocaat, Cremas, Anisette, Curasao, Pacharán, Pipermint, etc.

Se designan indistintamente con las expresiones *aperitivo de...* o *bebida derivada de alcoholes naturales de...* según el caso.

**4. Cervezas.** Es la bebida resultante de fermentar, mediante levadura seleccionada, el mosto procedente de malta de cebada, solo o mezclado con otros productos amiláceos transformables en azúcares por digestión enzimática, cocción y aromatizado con flores de lúpulo, sus extractos y concentrados. Su graduación alcohólica no será inferior al 3% en peso y el extracto seco primitivo no será inferior al 11% en peso. Se presentará límpida o ligeramente opalina, sin sedimento apreciable.

**4.1. Cerveza especial.** Es la que por sus características debe clasificarse como de calidad selecta. El extracto seco primitivo o extracto del mosto original no será inferior al 13% en peso.

**4.2. Cerveza especial extra.** Aquella cuyo extracto primitivo del mosto original no sea inferior al 15% en peso.

**4.3. Cerveza de cereales.** Bebida obtenida partiendo únicamente de malta de cereales. Llevará la denominación del cereal o cereales de procedencia.

**4.4. Cerveza negra.** Se consideran cervezas negras todas aquellas cervezas incluidas en este apartado, siempre y cuando las mismas superen las cincuenta unidades de color medidas en la escala de la European Brewery Convention (EBC).

**4.5. Malta.** Son los granos de cebada sometidos a la germinación y ulterior desecación y tostado en condiciones tecnológicamente adecuadas.

**4.5.1. Mosto de malta.** Líquido obtenido por tratamiento de malta por agua potable para extraer los principios solubles en condiciones tecnológicamente apropiadas.

**4.5.2. Extracto de malta**. Producto de consistencia siruposa, obtenido por concentración del mosto de malta. Su contenido en materia seca no será inferior al 65% en peso con actividad diastásica manifiesta.

**4.5.3. Extracto de malta en polvo.** Producto obtenido como el anterior, pero concentrado hasta el mínimo del 95% de extracto.

**4.5.4. Concentrado de malta.** Producto de idénticas características que las del extracto de malta, pero sin actividad diastásica apreciable.

**4.5.5. Malta líquido.** Bebida obtenida del mosto de malta, con o sin lúpulo, y conservada por medios físicos. No contendrá más del 1% de alcohol.

**4.5.6. Malta espumoso.** Bebida obtenida por saturación de malta líquido con anhídrido carbónico.

**5. Vinos.** La clasificación de los vinos es bastante compleja dado que se puede hacer desde distintos parámetros. Nosotros hemos optado por hacer una clasificación comercial debido a las características de los productos que aparecen en la base de datos.

**5.1. Vinos de pasto.** Los más comunes y ligeros, que se suelen beber en las comidas.

**5.1.1. Vinos comunes**

**5.1.1.1. Vinos blancos**

**5.1.1.2. Vinos tintos**

**5.1.1.3. Vinos claretes**

**5.1.1.4. Vinos rosados**

**5.1.2. Vinos finos de mesa**

**5.1.2.1. Vinos blancos**

**5.1.2.2. Vinos tintos**

**5.1.2.3. Vinos claretes**

**5.1.2.4. Vinos rosados**

Los verdaderos **claretes**, comunes o finos de mesa, se elaboran con mezcla de uvas blancas y tintas, mientras que los **rosados** propiamente dichos se obtienen por maceración muy breve con la casca (hollejo de la uva después de pisada y exprimida.)

**5.2. Vinos de lujo.** Los de calidad superior, cuya marca o denominación supone para el consumidor una garantía de calidad. Dicha marca sólo se otorga previa definición de la misma y degustación de los vinos, con arreglo a las normas del organismo responsable o sindicato regulador.

**5.2.1. Vinos licorosos**

**5.2.1.1. Vinos secos.**

**5.2.1.2. Vinos dulces.** Los que poseen naturalmente una riqueza alcohólica de por lo menos 14°, elaborados exclusivamente con ciertos viduños (garnacha, moscatel, malvasía, etc.) y enriquecidos, durante la fermentación, con 5 a 10° de alcohol.

**5.2.2. Vinos aromatizados y especiales.** Los utilizados para la fabricación de aperitivos, a partir de vino. Entran en esta categoría el vermut y los vinos quinados.

**5.2.3. Vinos espumosos.** Aquellos cuya efervescencia resulta de una segunda fermentación alcohólica en recipiente cerrado ya sea botella o cuba.

**5.2.3.1. Vinos naturales.** Cuando esa segunda fermentación alcohólica se produce de forma espontánea u obtenida por el método champañés.

**5.2.3.2. Vinos artificiales.** También denominados vinos espumosos gasificados, cuya efervescencia se obtiene por adición o inyección de gas carbónico.

En los vinos amparados por una Denominación de Origen calificada, no es preceptivo indicar la clase y graduación a menos que su propio Reglamento disponga lo contrario.

## II. Bebidas analcohólicas

Se considera bebida refrescante analcohólica la no fermentada, carbónica o no, preparada con agua potable o mineral y los ingredientes (zumos de frutas, extractos de

frutas, esencias naturales o frutas y semillas disgregadas) y demás productos autorizados (edulcorantes naturales y anhídrido carbónico.)

**1. Agua gaseada.** La bebida inodora, transparente e incolora, elaborada exclusivamente con agua potable o potable preparada y anhídrico carbónico (*agua de Seltz*). En el caso de que se le adicione bicarbonato sódico en cantidad superior a 0,3 gramos por litro, el agua gaseada recibe el nombre de *agua de soda*. Se incluyen en este grupo las aguas gaseadas que contienen sales minerales añadidas.

**2. Gaseosas.** Bebidas transparentes e incoloras preparadas con agua potable y anhídrido carbónico, con la eventual adición de acidulantes, agentes aromáticos, edulcorantes naturales y/o artificiales.

**3. Bebidas refrescantes aromatizadas.** Son bebidas coloreadas, turbias o no, preparadas con agua potable, carbónica o no, y a las que se han incorporado edulcorantes naturales y/o artificiales, agentes aromáticos y otros aditivos autorizados.

**4. Bebidas refrescantes de extractos.** Son bebidas carbónicas o no, elaboradas con agua potable, extractos y/o agentes aromáticos naturales de origen vegetal, edulcorantes naturales y otros aditivos autorizados, con exclusión de los edulcorantes artificiales.

**5. Bebidas refrescantes de zumos de frutas.** Elaboradas obligatoriamente con agua potable o mineral, zumos de frutas y edulcorantes naturales, en las proporciones mínimas señaladas en cada caso, pudiendo tener agentes aromáticos naturales, anhídrido carbónico y los aditivos autorizados.

**6. Bebidas refrescantes de disgregados de frutas.** Son las elaboradas, obligatoriamente, con agua potable, disgregados de frutas (los productos obtenidos de las frutas por separación o desunión en pequeños fragmentos de las partes que

constituyen su fruto) interpuestos o emulsionados y edulcorantes naturales, pudiendo contener, además, agentes aromáticos naturales, anhídrido carbónico y los aditivos autorizados.

**7. Productos en polvo para preparación de bebidas refrescantes.** Son preparados en forma sólida, destinados a obtener cualquiera de las bebidas antes definidas por simple dilución. Sus ingredientes serán los mismos que los señalados para cada tipo de bebida, así como bicarbonato sódico.

Posteriormente visitamos establecimientos tales como Hipercor, supermercados de El Corte Inglés, Alcampo, Continente y centros dedicados a la distribución de bebidas para recabar información sobre la distribución y la clasificación que solían utilizar para las mismas; conforme a la distribución seguida por éstos y a las similitudes que habíamos observado durante el rastreo de documentación, procedimos a analizar los 166 términos con los que partíamos y a clasificarlos por grupos dependiendo de los conceptos a los que hacían referencia; todo ello una vez que ya habíamos establecido las denominaciones utilizadas en español para el campo temático de bebidas alcohólicas y analcohólicas. Esta es nuestra propuesta de estructuración y clasificación conceptual para este grupo de alimentos:

## 7.2. CLASIFICACIÓN CONCEPTUAL

### 7.2.1. Bebidas alcohólicas

**7.2.1.1. Aguardientes.** Nombre genérico usado en España para designar bebidas de alta graduación (40°-60°).

| | |
|---|---|
| *Whiskey/Gin/Rum/Vodka-100 proof* | *Whisky/Ginebra/Ron/Vodka-50% vol.* |
| *Whiskey/Gin/Rum/Vodka-80 proof* | *Whisky/Ginebra/Ron/Vodka-40% vol.* |

*Whisky*: Bebida procedente del aguardiente de cereal (malta) y del destilado de cereales (grano) envejecida en recipientes de roble durante el tiempo suficiente y en las debidas condiciones ambientales.

*Ginebra*: Bebida obtenida por la maceración alcohólica de bayas de enebro y posterior destilación, con adición o no de otras sustancias aromáticas y elaborada con alcoholes autorizados.

*Ron* o *caña*: Bebida obtenida a base del aguardiente de caña, conservada o envejecida durante el tiempo suficiente en recipientes adecuados y en las debidas condiciones ambientales.

*Vodka*: Bebida obtenida por tratamiento de alcoholes rectificados con carbón de leña para lograr aroma y sabor característicos.

**7.2.1.2. Vinos.** Zumo de la uva convertido parcialmente en alcohol por fermentación.

| | |
|---|---|
| *Wine-California/red-Glassful* | *Vino tinto de California, medida de 1 copa de vino* |
| *Wine-Dessert* | *Vino de postre* |
| *Wine-Red-Table* | *Vino tinto de mesa* |
| *Wine-Rose-Table* | *Vino rosado de mesa* |
| *Wine-White-Table* | *Vino blanco de mesa* |

| | |
|---|---|
| *Wine-Vermouth-Dry-Glassful* | *Vermut seco, una copa de vino* |
| *Wine-Sherry-Dry-Glassful* | *Jerez seco, una copa de vino* |

**7.2.1.3. Cócteles alcohólicos y combinados por el licor o bebida clásica.** Bebidas compuestas de diversos licores mezclados a veces con otros ingredientes como aguardientes, sodas o zumos.

| | |
|---|---|
| *Cocktail-Bloody Mary* | *Cóctel Bloody Mary* (vodka, zumo de limón, pimienta, salsas de tabasco y Worcestershire y zumo de tomate) |
| *Cocktail-Daiquiri* | *Cóctel Daiquiri* (ron blanco, azúcar y zumo de limón) |
| *Cocktail-Pina Colada* | *Cóctel Piña Colada* (ron dorado, zumo de piña y crema de coco) |
| *Cocktail-Tequila Sunrise* | *Cóctel Tequila Sunrise* (tequila, zumo de naranja y granadina) |
| *Cocktail-Screwdriver* | *Cóctel Screwdriver* (vodka y zumo de naranja natural) |
| *Cocktail-Tom Collins* | *Cóctel Tom Collins* (ginebra, almíbar, soda y zumo de limón) |
| *Cocktail-Mint Julep* | *Cóctel Mint Julep* (whisky bourbon, menta fresca, angostura, azúcar y soda) |

**7.2.1.4. Licores.** Término genérico para designar una bebida alcohólica, generalmente dulce y en el que participan aromatizantes de raíces, plantas, etc.

| | |
|---|---|
| *Liqueur-Coffee/Kahlua* | *Licor de café Kahlua* (licor de origen mejicano) |

| | |
|---|---|
| *Liqueurs-Anisette* | *Licor Anisette* (elaborado con semillas de anís y mucho azúcar) |
| *Liqueurs-Benedictine* | *Licor Benedictine* (licor francés elaborado con cognac y plantas aromáticas por los monjes benedictinos) |
| *Liqueurs-Curacao* | *Licor Curaçao* (elaborado por maceración en alcohol de las cortezas amargas de una variedad de naranja originaria de la isla de Curasao) |
| *Liqueur-Coffee/Kahlua-With cream* | *Crema de café Kahlua* |
| *Liqueurs-Apricot Brandy* | *Licor de brandy de albaricoque* |

Con respecto a los dos últimos ejemplos habría que precisar que en español se utiliza la expresión *crema de* ... para las bebidas con graduación alcohólica comprendida entre 24 y 30° GL y un contenido de azúcar superior a 250 gramos por litro, elaboradas a base de leche concentrada o nata y aguardientes compuestos. De ahí nuestra propuesta de traducción.

El Instituto Nacional del Consumo en una publicación titulada *Aguardientes compuestos, licores, aperitivos sin vino base y otras bebidas derivadas de alcoholes naturales* (1982) indica:

> "Se puede utilizar "apricot-brandy" en el caso de adicionar brandy al apricot como ingrediente caracterizante".

Una cita que puede dar lugar a muchos comentarios sobre el estado de normalización de la lengua científica española y el interés por parte de los organismos de la Administración, pero que la mencionamos única y exclusivamente desde el punto de vista del término, aunque nuestra propuesta de traducción no siga esas directrices.

**7.2.1.5. Cervezas.** Bebida alcohólica de baja graduación obtenida de los granos de la cebada u otros cereales, fermentados y aromatizados con lúpulo.

| | |
|---|---|
| *Ale mild-American* | *Ale suave* (cerveza ligeramente dorada, elaborada por fermentación artificial, con más contenido en alcohol y lúpulo) |
| *Beer-Regular* | *Cerveza tradicional (normal)* |
| *Beer-Regular 5% alcohol by volume* | *Cerveza. Alc. 5% vol.* |
| *Beer-Natural-Light* | *Cerveza natural baja en calorías* |
| *Beer Budweiser* | *Cerveza Budweiser* (marca americana) |
| *Malt Beverage-Near Beer* o *Malt Beer* | *Cerveza de malta* |

**7.2.1.6. Otras.** Bebidas espumosas, de baja graduación, como la sidra, el champán o el cava.

| | |
|---|---|
| *Champagne-Domestic-Glassful* | *Champagne*, *Champaña* o *Champán* |
| *Cider-Fermented* | *Sidra natural* |

Esta subdivisión dentro del grupo de bebidas alcohólicas responde a la composición alcohólica y a su propia naturaleza. Según la definición que el *Diccionario de Nutrición y Tecnología de los Alimentos* (1994) hace de **Bebidas alcohólicas**:

"la levadura convierte el azúcar en alcohol hasta que el último alcanza una concentración del 12-14% p/v, momento en que muere la levadura. Consecuentemente, éste es el contenido máximo de alcohol de los vinos, que depende del contenido de azúcar de las uvas. Si la fermentación se detiene antes de que haya fermentado todo el azúcar, el vino

será relativamente dulce. En algunos países los vinos se etiquetan como *secos* si contienen menos de 8 g de carbohidratos por litro; con menos de 4 g/l se etiquetan como *adecuados para diabéticos*, con 25-45 g/l como *medios* (semisecos) y si contienen más de 45 g/l como dulces. Los vinos fortificados son los que contienen una cantidad extra de alcohol adicionada como *espíritu* o como brandy".

## 7.2.2. Bebidas no alcohólicas

Dada la gran variedad de bebidas no-alcohólicas en cuanto a su composición, distintos sabores, distintas marcas, distinto envasado, etc., la única subdivisión posible era conforme a esta diferencia:

**- No carbónicas o carbonatadas: infusiones, batidos y varios**

**- Bebidas carbónicas o gaseosas: sodas, refrescos**

**7.2.2.1. Bebidas no carbónicas.** Tés, cafés, caldo espeso de vaca, desayunos, zumo de tomate, etc. El envase utilizado con más frecuencia es el Tetra Brik.

| | |
|---|---|
| *Cocoa-Dry-EUROPEAN HERSHEY* | *Cacao en polvo EUROPEAN HERSHEY* |
| *Coconut milk-Instant* | *Leche de coco soluble* |
| *Grape drink-Vitamin C-Canned* | *Refresco de uva enriquecido con vitamina C, en lata* |
| *Instant Breakfast-Made with skim milk* | *Desayuno instantáneo desnatado* (Preparado para el desayuno) |
| *Juice-Cranberry grape-Bottled* | *Zumo de arándano y uva, en botella* |

| | |
|---|---|
| *Juice-Pineapple/Orange-Vitamin C-Canned* | *Zumo de piña y naranja enriquecido con vitamina C, en lata* |
| *Juice-Raisin-Concentrated-SUN MAID* | *Zumo de uvas pasas concentrado SUN MAID* |
| *Lemonade Flavor Drink-Powdered* | *Refresco con sabor a limonada en polvo* |
| *Lemonade-Vitamin C-Powder* | *Polvos de limonada enriquecidos con vitamina C* |
| *Malted Milk Drink* | *Leche malteada* (bebida terminada) |
| *Malted Milk Powder* | *Leche malteada en polvo* |
| *Orange Drink-Breakfast type-Frozen* | *Zumo de naranja para el desayuno, congelado* |
| *Orange Drink-Vitamin C-Canned* | *Refresco de naranja enriquecido con vitamina C, en lata* |
| *Orange Flavor Drink-Vitamin C-Powder* | *Refresco con sabor a naranja enriquecido con vitamina C, en polvo* o *Refresco instantáneo con sabor a...* |
| *OVALTINE Chocolate Flavor-Prepared/Milk* | *Preparado lácteo* o *Batido de leche con sabor a chocolate* (bebida terminada) OVALTINE |
| *OVALTINE Malt Flavor-Prepared with milk* | *Preparado lácteo con sabor a malta OVALTINE* |
| *Shake-Fast Food-Chocolate* | *Batido de chocolate* |
| *TANG-Instant Breakfast Drink-Orange-Dry* | *TANG, Bebida instantánea con sabor a naranja para el desayuno* |

**7.2.2.2. Bebidas carbónicas o refrescantes carbonatadas.** Aguas, bebidas refrescantes, etc. Se suelen envasar en botellas o en latas.

| | |
|---|---|
| *Water-Mineral-PERRIER* | *Agua mineral PERRIER* |
| *Soda-CLUB-Carbonated* | *Soda CLUB* |
| *Soda-Cola type-Carbonated* | *Refresco de cola* |
| *Soda-Diet Cola-NUTRASWEET-Carbonated* | *Cola light NUTRASWEET* |
| *Soda-Ginger Ale-Carbonated* | *Ginger Ale* |
| *Soda-Orange-Carbonated* | *Refresco de naranja* |
| *Soda-Tonic water/Quinine-Carbonated* | *Tónica (contiene quinina)* |

A las bebidas no alcohólicas también se les aplica el término de **Bebidas blandas**, normalmente de frutas o aromatizadas con frutas. En los Estados Unidos con el nombre de *cider* se designa el zumo de manzana sin fermentar (una bebida blanda), mientras que el producto fermentado se denomina *sidra dura*. De hecho queda reflejada en el listado de términos las dos variantes para las que nosotros ofrecemos las siguientes propuestas de traducción:

| | |
|---|---|
| *Apple cider* | *Mosto de manzana* |

El zumo no fermentado que se obtiene al exprimir manzanas frecas e industrialmente sanas.

| | |
|---|---|
| *Cider-Fermented* | *Sidra natural* |

La bebida alcohólica resultante de la fermentación total o parcial del mosto de manzana.

## 7.3. COMENTARIOS Y DISCUSIÓN

En este grupo de alimentos, la mayor dificultad que hemos encontrado ha sido presentar una clasificación conceptual de los términos, dada la gran variedad de elaboración de productos que existe en Estados Unidos, de los cuales la mayoría no se encuentra en el mercado español.

Otro aspecto a comentar sería el término genérico utilizado **Bebidas (*Beverages*)** para denominar a este grupo de alimentos ya que *beverage* designa el concepto de bebida o refresco y en español dentro de este concepto no se incluirían ni los cafés y derivados, ni los tés y derivados, ni los cacaos y chocolates y sus derivados, que quedarían encuadrados dentro de otro grupo de alimentos denominado **Alimentos estimulantes y derivados**. Por otro lado, todos los batidos en español se consideran bebidas lácteas y tampoco se incluirían en este grupo sino en el de **Productos lácteos**. Por tanto, nos encontramos con una serie de términos agrupados dentro de un único bloque cuando en español pertenecerían a tres grupos de alimentos distintos. No obstante, aunque nos extrañó en un principio, comprobando los productos que se comercializan en el mercado español encontramos tipos de bebidas similares que se consideraban refrescos, por ejemplo, algunos de la marca Okey y los que se han sacado al mercado recientemente de Saimaza, Nestlé y Schweppes.

| | |
|---|---|
| *Chocolate beverage powder-dry milk added* | *Refresco de chocolate con leche, en polvo* |

| | |
|---|---|
| *Chocolate beverage powder-no dry milk* | *Refresco de chocolate en polvo* |

Estos tipos de bebidas se clasifican, según el sistema de denominación español, dentro del apartado de Productos en polvo para preparación de bebidas refrescantes. La interpretación para estos dos ejemplos estribaría en que en el primero la leche va incluida como ingrediente en los polvos y está preparado sólo para añadirle agua. Mientras que en el segundo se trata de polvos para preparar una bebida de chocolate pero no tiene leche en polvo añadida como ingrediente, por lo cual habrá que añadirle leche para prepararla.

También nos hemos encontrado con dos términos (*dry milk* y *powder milk*) para expresar el mismo concepto de *leche en polvo*. En este caso hay que constatar que el término más preciso es *powdered milk* y que, como se explica con más detalle en el capítulo de Productos lácteos, designa el producto seco que se obtiene mediante la deshidratación de la leche natural. Por otro lado, el término *dry* define, como ya hemos visto, el procedimiento que se basa en la reducción del contenido de agua de los alimentos; con lo cual lo que se hace es utilizar el nombre del procedimiento para expresar la misma noción que la del producto terminado.

Existe una ligera diferencia entre los términos *drink* ("liquid suitable for drinking, any beverage") y *beverage* ("any drink, usually other than water"), aunque en la base de datos se utilizan indistintamente como podemos observar en estos ejemplos:

*Fruit punch drink-Canned*
*Chocolate beverage powder-No dry milk*
*Tomato juice beverage*

Otro aspecto que pensamos que es interesante destacar es que nosotros hemos adaptado el concepto *bajo en calorías*, por ejemplo, Coca Cola baja en calorías, pero no el término original *diet cola (diet Coke)* sino que creamos uno nuevo manteniendo un término de origen inglés pero con un uso distinto, de ahí nuestra *Coca Cola light*. No es la primera vez que se ha producido este fenómeno sino que otro ejemplo característico en el que se ha seguido un proceso similar es el de *footing* para expresar el concepto de *jogging*, aunque en este caso se hay producido a través del francés:

| | |
|---|---|
| *Soda-Diet cola-NUTRASWEET-Carbonated* | *Cola light-NUTRASWEET* |

El uso de los guiones, que en un principio nos planteó tantos problemas a la hora de la comprensión de los términos, en este ejemplo nos reafirma el hecho de que se utilizan los guiones para definir lo que podríamos llamar distintas unidades de traducción. Es decir, mediante los guiones estamos separando distintas unidades con sentido completo (unidades de traducción) que conforman una unidad de traducción completa. Cada uno de los términos que aparecen entre los guiones está especificando cualidades e ideas distintas:

Se trata de una soda o refresco - light (baja en calorías) - con sabor a cola - carbonatada o carbónica - Nutrasweet (marca)

De hecho, el término *soda* en español ya implica la idea de que es una bebida carbónica con lo cual se podría aplicar la técnica de omisión y hablar de *Soda light con sabor a cola* e incluso suprimir el término *soda* que va implícito en *cola* hasta llegar a la propuesta de traducción que ofrecemos y que se limitaría a *Cola light-Nutrasweet*.

Como producto alimenticio curioso (para el usuario español), incluido en el grupo de bebidas, más aún si se tiene en cuenta que el resto son bebidas alcohólicas o

refrescos, es el término que mencionamos a continuación; aunque, como hemos comentado en el capítulo de Ingredientes básicos, en la legislación norteamericana, el tomate está incluido en el grupo de las frutas:

| | |
|---|---|
| *Beef broth & tomato juice beverage* | *Caldo de vaca y zumo de tomate* |

También destacaríamos el término *Powder-Carob-Flavor mix*, que nos planteó algún problema de equivalencia ya que el ingrediente básico que son las algarrobas nos resultaba un poco extraño como bebida. Al consultar con ciertas fuentes (nativos norteamericanos y empresas de alimentación), nos confirmaron que es un producto no muy conocido, sustituto o sucedáneo del chocolate, especial para diabéticos o dietas. Así que ofrecemos dos posibilidades:

| | |
|---|---|
| Traducción más literal: | *Mezcla en polvo* o *Preparado de algarrobas (especial diabéticos)* |
| Traducción más equivalente: | *Preparado con sabor a chocolate (producto dietético)* |

Inclinándonos probablemente por la segunda propuesta en la que, aunque no aparece dentro del sintagma el término *sucedáneo de chocolate*, el hecho de que aparezca la apreciación *con sabor a chocolate* y *producto dietético* lo compensaría. De este modo, también evitamos el impacto cultural que puede producir al usuario español, que va a identificar las algarrobas con un producto utilizado exclusivamente en la alimentación del ganado porcino.

Los términos *fortified/unfortified* nos plantearon dudas, que se repiten en otros grupos de alimentos, a la hora de escoger el equivalente más apropiado, ya que, dependiendo de los alimentos, en español nos podemos encontrar con *enriquecido* o

*energético*; si bien para las bebidas es más corriente encontrar *energético* puesto que en todos los casos su significado coincide en cuanto a que da energía o vigor. Dado el uso indistinto con varios productos, optamos por este último. Aplicándolo a este grupo de alimentos, se trata de bebidas que se suelen enriquecer con una variada gama de nutrientes, incluyendo proteínas, minerales, particularmente calcio, vitaminas y fibra. Algunas van destinadas a mercados específicos, como las colas infantiles que no tienen cafeína, se edulcoran con glucosa y contienen un alto nivel de calcio.

*Chocolate syrup-fortified*
*Chocolate syrup-unfortified*
*Cocoa mix-powdered-fortified*
*Cocoa mix-powdered-unfortified*
*Juice-protein fortified-Supro*

De estos cinco casos, en los cuatro primeros nos inclinaríamos por utilizar *energético*, mientras que en el quinto caso, al ir modificado por *protein*, pensamos que sería más adecuado hablar de *Zumo enriquecido en proteínas*, *Supro* (marca comercial). No obstante también hay que tener en cuenta que en español sólo lo mencionaríamos si la bebida es *energética*; si no presenta esa cualidad no se mencionaría nada, al contrario del inglés que utilizaría *fortified/unfortified* para definir a cada uno de los dos conceptos.

Respecto de los dos primeros ejemplos anteriores también hay que comentar la utilización del término *syrup*, que significa un líquido espeso, dulce, para cocinar o para acompañar, aunque como modificador de *chocolate* no hemos encontrado un producto alimenticio similar en el mercado español. Si bien en español existe el término *jarabe* (líquido viscoso constituido por solución de azúcar en agua, en zumos de frutas, en infusiones o decocciones vegetales, o bien por mezcla de éstas con sustancias extraídas

de vegetales), su concepto nunca se asocia con el chocolate, por lo que la traducción que proponemos es la de *concentrado de chocolate (líquido):*

| | |
|---|---|
| *Chocolate syrup-fortified* | *Concentrado de chocolate (líquido) energético* |
| *Chocolate syrup-unfortified* | *Concentrado de chocolate (líquido)* |

Creemos que el término *concentrado* ya recoge la idea de líquido espeso y la característica de *dulce* ya queda recogida en el chocolate.

Otro término que creemos que se debe comentar por el procedimiento que hemos seguido para reflejar el concepto de la forma más fiel y sin que se produjera una pérdida de traducción es *wine cooler*:

| | |
|---|---|
| *Wine cooler-White wine and 7up* | *Combinado de vino blanco con 7up* |

En el mercado se dispone de diversos productos basados en el vino, en cuya elaboración el vino se mezcla con otras bebidas, alcohólicas o no alcohólicas; un *cooler* designa una bebida de bajo contenido en alcohol compuesta de vino, zumo de fruta y mucha soda; en este caso concreto especifica que es blanco el vino que se utiliza y que la soda o gaseosa es 7up, pero seguíamos teniendo dificultad a la hora de introducir en el sintagma la definición completa de *cooler* por lo que se nos presentaron varias opciones. Una de ellas era expresar el concepto mediante el término *combinado de bajo contenido en vino*, ya que al utilizarse mucha soda para su preparación el contenido de vino tenía que ser menor, aunque la descartamos por resultar excesivamente larga. Otra consistía en recoger sólo el tipo de bebida de que se trataba (*combinado de vino con gaseosa*), opción que elegimos finalmente, y la tercera consistía en encontrar algún término equivalente en español. Aunque en un principio incluso por la definición encontramos un paralelismo con el concepto de nuestro *tinto de verano*, decidimos

desecharlo ya que en este caso el ingrediente básico es vino tinto y además no se utiliza zumo de fruta para prepararlo.

Otra ambigüedad aparente la planteaban los sintagmas que vamos a mencionar a continuación en lo que se refiere a los términos *brewed* y *prepared*, ya que ambos términos designaban el mismo concepto de *preparado* en el sentido de que era una bebida terminada.

| | |
|---|---|
| *Coffee substitute-prepared* | *Sucedáneo de café (bebida terminada)* |
| *Coffee-brewed* | *Café (bebida terminada)* |
| *Coffee-decaffeinated-instant powder* | *Café soluble descafeinado en polvo* |
| *Coffee-instant* | *Café soluble* |
| *Coffee-instant-prepared* | *Café soluble (bebida terminada)* |
| *Coffee-powdered* | *Café en polvo* |
| *Coffee-regular-instant powder* | *Café soluble en polvo normal (con cafeína)* |

Para encontrar los términos equivalentes y comprobar la diferencia que había entre ellos, nos dirigimos a Saimaza S.A. para solucionar los problemas de los términos sobre café y a la Sociedad Nestlé para los términos referentes a café y a cacao. Tanto Saimaza como Nestlé respondieron a nuestras consultas y, de hecho, las traducciones propuestas en los casos de café nos las proporcionaron ellos. De sus aportaciones llegamos a la conclusión de que tanto en el caso de *brewed* como de *prepared* se trata de bebidas preparadas y listas para tomar, aunque el término *prepared* es mucho más genérico y se puede utilizar también para los platos preparados mientras que *brewed* sería específico para las bebidas como la cerveza (mediante el proceso de fermentación) y las bebidas estimulantes (café, té e infusiones.)

| | |
|---|---|
| *Tea-brewed* | *Té (bebida terminada)* |
| *Tea-herbal-brewed* | *Té de hierbas (bebida terminada)* |
| *Tea-instant-prepared-sweetened* | *Té soluble azucarado* |
| *Tea-instant-prepared-unsweetened* | *Té soluble sin azúcar* |

Con respecto a las **Bebidas alcohólicas**, lo primero que hay que tener en cuenta es que el sistema de descripción del contenido alcohólico de las bebidas (**Proof spirit**) varía en Gran Bretaña, los Estados Unidos y España. En Gran Bretaña los licores contienen 57,07% de alcohol en volumen y 49,24% en peso; en Estados Unidos contienen 50% de alcohol en volumen. Por lo tanto el alcohol absoluto da 175,25° *proof* en el Reino Unido y 200° *proof* en Estados Unidos. Los licores se describen como bebidas *por debajo* o *por encima de la prueba*. Una mezcla de 30° por encima de la prueba contiene en 100 volúmenes el alcohol equivalente a 130 volúmenes de *proof spirit*; 30° por debajo de la prueba significa que 100 volúmenes contienen hasta 70 volúmenes de *proof spirit*.

En el Reino Unido el contenido de alcohol se expresa en grados por encima o por debajo de la prueba (es decir, por encima o por debajo del 50 por ciento de alcohol), mientras que en los Estados Unidos se expresa directamente en *cifras de prueba*. En Alemania se utiliza el porcentaje de alcohol por peso; en Italia, Francia y España el porcentaje por volumen. La *proof spirit* es una solución de alcohol de tal fuerza que arderá al mezclarlo con la pólvora; específicamente a 10°, pesa 12/13 partes de un volumen igual de agua destilada.

Dado que en los Estados Unidos los licores se describen como bebidas por debajo o por encima de *proof spirit*, los ejemplos con los que nos encontramos en la

base de datos necesitarían de una adaptación a la graduación del alcohol en España. Todos los ejemplos que figuran a continuación se consideran *bebidas espirituosas*, es decir, son productos elaborados con aguardientes simples naturales o por redestilación con diversas sustancias vegetales, alcoholes autorizados, diluidos con agua, adicionados o no de caramelo y añejados o no, cuyo contenido alcohólico sea de 30° como mínimo.

| | |
|---|---|
| *Whiskey/Gin/Rum/Vodka-100 proof* | *Whisky/Ginebra/Ron/Vodka-50% vol.* |
| *Whiskey/Gin/Rum/Vodka-80 proof* | *Whisky/Ginebra/Ron/Vodka-40% vol.* |
| *Whiskey/Gin/Rum/Vodka-86 proof* | *Whisky/Ginebra/Ron/Vodka-43% vol* |
| *Whiskey/Gin/Rum/Vodka-90 proof* | *Whisky/Ginebra/Ron/Vodka-45% vol.* |
| *Whiskey/Gin/Rum/Vodka-94 proof* | *Whisky/Ginebra/Ron/Vodka-47% vol.* |

También tenemos que comentar la distinta grafía utilizada entre el inglés británico (*whisky*) y el americano (*whiskey*, aunque también se utiliza ésta para el whisky irlandés) y a ello hay que añadirle que en español los términos los hemos encontrado escritos de distinta manera al no existir unos criterios de normalización; ante esta diferencia en la grafía nos inclinamos por incluir la más utilizada en español *whisky*, ya aceptada por la Real Academia de la Lengua y no la castellanizada de *güisqui* por estar prácticamente desterrado su uso.

Otra dificultad la plantearon ciertos envases en los que se presentaban las bebidas alcohólicas y que más bien se referían a las medidas que contenían esas bebidas; las traducciones se han llevado a cabo de acuerdo con la bebida de la que se trataba aunque en algunos casos hemos hecho una adaptación como en el caso del champán o cava:

| | |
|---|---|
| *Champagne-domestic-glassful* | *Champán (benjamín* o *botellín)* |
| *Wine-Madeira-glassful* | *Vino de madeira, medida de 1 copa de vino* |
| *Brandy-Cognac-pony* | *Brandy, medida de 1 copa de licor* |

Una gran parte de la relación de bebidas que encontramos en la base de datos son **cócteles** o combinados por el licor o la bebida clásica que es la denominación elegida por la mayoría de los libros consultados en esta materia. Los cócteles tienen su origen en Inglaterra por lo que suele haber muchas interferencias lingüísticas, de hecho en ocasiones se utiliza el término español aunque en algunos libros consultados nos hemos encontrado con la grafía inglesa *cocktail*, aunque nosotros hemos optado por utilizar la versión española.

Los cócteles citados en esta base de datos son en su mayoría extranjeros, hay muchos que se mantienen igual que en inglés e incluso de los que existe una traducción también suelen aparecer en inglés dependiendo de los libros consultados. No obstante, tras muchas consultas decidimos seguir el consejo de los expertos y no traducirlos, al ser éste el método utilizado corrientemente aunque optamos por especificar su preparación y su contenido para que no hubiese problemas de comprensión.

Para corroborar el hecho de que normalmente se utiliza el inglés para la denominación de los cócteles, comentaremos a título anecdótico una noticia que se publicó en un periódico de tirada nacional (*El País*) y en otro local (*Ideal*) que decía así:

> "Los "barmans" crean un cóctel para la boda de la Infanta Cristina e Iñaki.
> *Royal Olimpic* es el nombre del nuevo cóctel que la Asociación de Barman Españoles de Catalunya ha creado en honor de la Infanta Cristina y su prometido, Iñaki Urdangarín, con motivo de su enlace...

(...) definió el nuevo cóctel como "suave, con sabor ligeramente afrutado y con notas florales en el que sobresale la personalidad del cava."

(...) los productos primarios que lo componen se escogieron para que la nueva fórmula fuera distinta, pero sin salirse de los cánones de un cóctel clásico que se basa en "combinar dos o más ingredientes de primera calidad para hacer algo mejor." (...)

Como acabamos de comentar, en el caso de los cócteles no se tradujeron por conocerse con la denominación original pero nos encontramos con el término *Eggnog* no sólo como cóctel sino también en un sintagma refiriéndose a desayuno. Para el cóctel no lo tradujimos porque es conocido en España como tal, sin embargo en un desayuno no lleva alcohol y por lo tanto tuvimos que traducirlo.

| | |
|---|---|
| *Cocktail-Eggnog* | *Cóctel Eggnog* ( ron, nata líquida, yema de huevo, azúcar, leche fría, nuez moscada) |
| *CARNATION Instant Breakfast-Eggnog* | *Desayuno instantáneo de huevo CARNATION* |
| *CARNATION Instant Breakfast-Chocolate* | *Desayuno instantáneo de chocolate CARNATION* |
| *CARNATION Instant Breakfast-Vanilla* | *Desayuno instantáneo de vainilla CARNATION* |

Este es uno de los pocos casos en los que la marca en inglés aparece en primer lugar, en vez de al final como es la generalidad en el resto de los términos de la base de datos.

Al igual que en todos los grupos de alimentos, el uso de **guiones** y **barras invertidas** podríamos centrarlo como la mayor dificultad a la hora de identificar el producto y el mayor foco de confusión. Vamos a comentar unos ejemplos al respecto:

*1718 Fruit punch drink-canned*
*6015 Fruit punch-powder*
*6016 Fruit punch-powder/water*

Del estudio y análisis de estos términos podemos concluir que el guión se utiliza para presentar la modalidad en que se comercializa el producto.

En el caso del 1718 se trata de una bebida ya terminada y se presenta en lata: *Refresco de ponche de frutas en lata.*

El 6015 se presenta en polvo, con lo cual de lo que se trata es de que el consumidor le añada el agua y como resultado obtendrá un refresco: *Ponche de frutas en polvo.*

El 6016 podría tratarse de polvos listos para añadirle el agua, en cuyo caso no presentaría ninguna diferencia con el anterior, aunque realmente de lo que se trata es de un producto cuya base no son ingredientes naturales sino polvos a los que ya se les ha añadido el agua con lo que el producto en el mercado estaría listo para tomar: *Ponche de frutas preparado a base de polvos (bebida terminada).*

También a lo largo de toda la base de datos nos encontramos con que aparecen indistintamente los términos *powder* y *powdered*; nos hemos preguntado si existía alguna diferencia entre ambos y hemos observado que en la gran mayoría de los casos, debido a que el sintagma final es excesivamennte largo y sobrepasaría el número de caracteres permitido para la base de datos, se ha utilizado la forma más corta pero con el mismo significado que la larga. No obstante, en algunos términos esta hipótesis no se cumple,

ya que no encontramos con sintagmas de extensión menor y, sin embargo, utilizan *powder*:

*Fruit punch-Powder*

*Eggnog flavor mix-Powdered*

Además, para aumentar aún más nuestro desconcierto, nos encontramos con dos sintagmas que designaban lo que aparentemente podía pensarse que se trataba de un mismo producto, pero que al ser los términos que modificaban al núcleo distintos, debía existir una diferencia entre ellos. Ante esta ambigüedad consultamos con distintas fuentes y la conclusión a la que hemos llegado es la siguiente:

| | |
|---|---|
| *Lemonade-powder* | *Polvos de (para) limonada* |
| *Lemonade-powdered* | *Limonada en polvo* |

La principal diferencia consiste en la distinta elaboración del producto. Mientras que en el primer caso su elaboración artificial en polvo es desde el momento en que se crea, para el segundo caso, su conversión en polvo es tras haber sido limonada líquida y haber sido sometida a un proceso de desecación o deshidratación.

La ambigüedad aumenta en este caso cuando, a la dificultad añadida, nos encontramos dentro de este mismo grupo con el término

*Lemonade powder/water*

Las intepretaciones y propuestas a las que se llega tras la lectura del término son varias:

- Polvos de limonada a los que hay que añadir agua. Interpretación incorrecta ya que en ese caso no aparecería incluido en el sintagma el término *water* modificando al núcleo (*lemonade*) y cometeríamos lo que en traducción se denomina un *falso sentido*.

- Polvos de limonada ya diluidos en agua. Limonada (bebida terminada) creada a partir de polvos y no de ingredientes naturales; es decir, al igual que con el ejemplo del ponche de frutas se trata de un producto cuya base no han sido ingredientes naturales sino polvos a los que ya se les ha añadido el agua. Ésta sería la interpretación correcta.

- Polvos de limonada/agua (traducción literal, que mantendría la misma ambigüedad que el original pero que contribuiría en poco a la comprensión del concepto y que, en último extremo, y si no podemos disponer del producto en sí para poder comprobar de qué se trata sería una opción de traducción poco recomendable.)

El envase en el que se comercializa el producto nos facilitaría una pista para su traducción, aparte de servirnos de ayuda para la comprensión; en el primer caso se presenta en sobres y en el segundo se presenta en botella o brik. Kimball (1991) indica que los preparados en polvo para hacer refrescos pueden ser refrescos (tal como se definen legalmente) en polvo o análogos de los refrescos. Los productos de esta clase, tales como la limonada en polvo, se han comercializado durante muchos años y ofrecen la ventaja de ser estables y ocupar poco espacio, por lo que se usan en la restauración a gran escala.

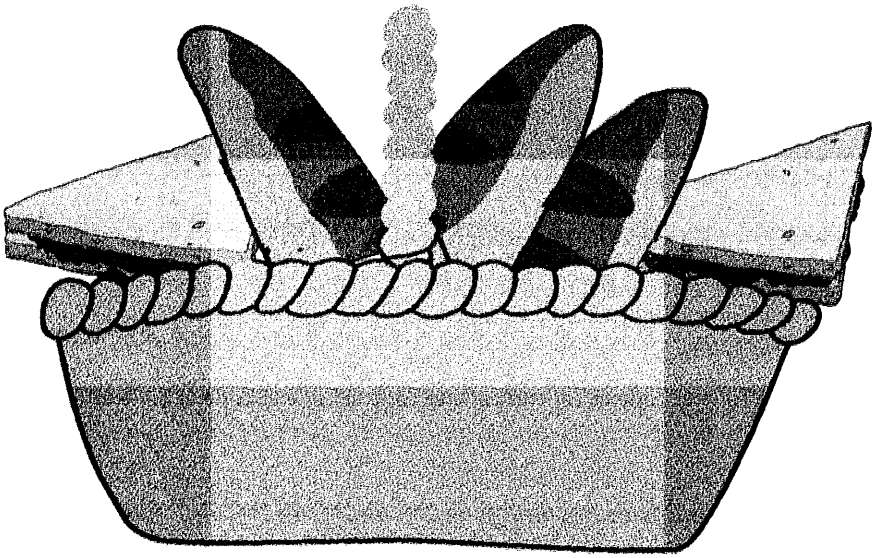
En cuanto a la definición del concepto de *lemonade* varía en el inglés británico y en el americano. En la legislación norteamericana bajo la denominación genérica de *lemonade y otras fruit-ades*, se incluyen las bebidas refrescantes que no alcanzan el mínimo contenido de fruta exigido, por lo que el etiquetado no puede incluir ilustraciones de frutas. En inglés británico la definición según el *Collins English Dictionary* (1991) es "a colourless, sweet, fizzy drink" y "a drink that is made from lemons, sugar and water". En la Enciclopedia Británica se define como "a drink made

by blending the flavoring material (lemons) with drugacids, gums, artificial colour, etc.". Aunque en inglés británico el término *lemonade* puede denotar una bebida parecida a nuestro concepto de *gaseosa*, esto no ocurre en Estados Unidos, donde el término *lemonade* se corresponde con *limonada* en toda la acepción del término, desde el color hasta el sabor y, teniendo en cuenta que estamos analizando una base de datos norteamericana, es por eso por lo que hemos optado por el término *limonada*.

Finalmente, queremos comentar un término cuya inclusión pueda causar cierta extrañeza en el usuario, pero que su presencia en la base de datos tiene unas razones lógicas:

| | |
|---|---|
| *Water-Municipal tap* | *Agua potable* |

Este término está incluido porque, por un lado, el agua potable es la bebida que normalmente se ingiere en las comidas y su composición en sales minerales puede variar respecto del agua mineral y porque, al tratarse de una base de datos de nutrición en la que entran alimentos y bebidas, lógicamente no podía quedarse fuera. Por otro lado, el agua potable es uno de los ingredientes básicos utilizados en la elaboración de la mayoría de las bebidas refrescantes y de las alcohólicas.



# 8. PAN Y PANES ESPECIALES

# 8. PAN Y PANES ESPECIALES

Este grupo consta de 333 términos y lo que primero salta a la vista es la cantidad de variedades que existe en el mercado norteamericano si lo comparamos con el mercado español, aunque más que de variedades o tipos de pan de lo que se trata es de distintas modalidades de presentación del producto ante un consumidor que en nada se parece al español que está acostumbrado a comprar el producto directamente elaborado y listo para comer. De hecho, en Estados Unidos no existe el concepto de *pan del día* y lo más aproximado a esta noción se denomina *pan francés*.

Lo primero que hicimos fue buscar en la legislación española la definición de *pan* así como las denominaciones de los distintos *tipos de pan* y otros derivados, para así establecer un sistema de conceptos y facilitar la búsqueda de equivalencias.

## 8.1. CLASIFICACIÓN Y DENOMINACIONES

### I. Productos de panadería

**Pan**, sin otro calificativo, designa el producto perecedero resultante de la cocción de una masa obtenida por la mezcla de harina de trigo, sal comestible y agua potable, fermentada por especies de microorganismos propias de la fermentación panaria, como el *Saccharomyces cerevisiae*. Cuando se empleen harinas de otros cereales, el pan se designará con el apelativo correspondiente a la clase de cereal que se utilice.

**1. Pan común.** Es el pan de consumo habitual en el día, elaborado con harina de trigo, sal comestible, levadura y agua y al que sólo se le pueden añadir los coadyuvantes tecnológicos y aditivos autorizados para este tipo de pan.

**1.1. Pan bregado, de miga dura, español** o **candeal.** Es el obtenido mediante elaboración en la que es indispensable el uso de cilindros refinadores.

**1.2. Pan de flama** o **miga blanda.** Es el obtenido con una mayor proporción de agua que el pan bregado y que no precisa normalmente del refinado de cilindros.

**2. Pan especial.** Se designa con este nombre toda clase de pan que tiene alguna cualidad característica por su composición: no llevar sal, no llevar levadura, llevar grasas o algún otro complemento panario o por su formato: precisa de un procedimiento de elaboración y acabado no susceptible de mecanización en todas sus fases, por exigir la intervención de mano de obra en cada pieza individualizada.

**2.1. Pan integral.** Es el elaborado con harina integral.

**2.2. Pan con grañones.** Es el elaborado con harina integral al que se le han añadido grañones (los productos resultantes de la trituración de los cereles limpios, de forma que los fragmentos obtenidos sean de mayor tamaño que los de la sémola) convenientemente tratados.

**2.3. Pan con salvado.** Es el elaborado con harina a la que se le añade salvado en el momento del amasado, en una cantidad mínima de 200 gramos de salvado por kilogramo de harina.

**2.4. Pan de Viena** o **pan francés.** Es el pan de flama elaborado a base de masa blanda, entre cuyos ingredientes debe entrar, además de los básicos, azúcares,

leche o ambos a la vez, en la cantidad suficiente para una buena práctica de fabricación.

**2.5. Pan de gluten.** Es el que se ha elaborado con harina de trigo enriquecida con gluten en proporción no inferior al 30 por ciento de gluten seco. Si la cantidad de gluten seco fuese superior al 16 por ciento e inferior al 30 por ciento, se denominará **pan glutinado**.

**2.6. Pan tostado.** Es el que después de su cocción es cortado en rebanadas y sometido a tostación y envasado. La denominación **a la brasa** se utilizará únicamente cuando la tostación se efectúe con el empleo de brasas.

**2.7. Biscote.** Es el que después de su cocción en moldes con tapa es cortado en rebanadas y sometido a tostación y envasado.

**2.8. Colines.** Son los fabricados con una masa panaria que contiene la cantidad suficiente de grasa para una buena práctica de fabricación y laminación, cortada en cilindros, fermentada y horneada.

**2.9. Pan de huevo, pan de leche, pan de pasas, pan con pasas** y **pan de miel.** Son aquellos elaborados con masas panarias a las que se ha incorporado los ingredientes de los que toman su nombre.

**2.10. Pan de otro cereal.** Es aquel en el que se emplea harina de trigo mezclada con harina de otro cereal en una proporción mínima del 51 por ciento y recibe el nombre de pan de este último cereal.

**2.11. Pan enriquecido.** Es aquel en cuya elaboración se han incorporado harinas enriquecidas o en el que se han empleado sustancias enriquecedoras.

**2.12. Pan de molde** o **americano.** Es aquel que tiene una ligera corteza blanda y que para su cocción ha sido introducido en molde.

**2.13. Pan rallado.** Es el producto resultante de la trituración industrial del pan de trigo. Se prohíbe fabricarlo con restos de pan procedente de establecimientos de consumo.

**2.14. Productos de bollería.** Por razones de sus ingredientes adicionales, además de su forma externa o el procedimiento de su elaboración son también panes especiales: **pan bizcochado, pan dulce, pan de frutas, palillos, bastones, grisines, pan ázimo** y otros.

## II. Otros derivados de harinas

**1. Pastas alimenticias.** Los productos obtenidos por desecación de una masa no fermentada confeccionada con harinas, sémolas finas o semolinas procedentes de trigo duro o recio o trigo candeal o sus mezclas y agua potable.

**2. Pastas alimenticias compuestas.** Aquellas elaboradas exclusivamente con sémolas o semolinas de trigo duro, se les ha incorporado alguna o algunas de las siguientes sustancias alimenticias: gluten, huevos, leches, carnes, grasas comestibles, hortalizas y verduras desecadas, sus jugos y extractos, harina de soja y otras leguminosas y sal.

**3. Productos de pastelería y repostería.** Son los productos no fermentados de diversa forma, tamaño y composición, considerados de fantasía y elaborados a base de harina de trigo o de otras procedencias, con féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios.

**4. Masas fritas.** Son los productos formados por una masa integrada por agua potable, harina de cereales y patata, adicionados o no de levaduras, sal y azúcar, fritos en aceite comestible. Podrán además llevar leche, miel, especias, otros productos alimenticios y los aditivos autorizados. Se denominarán churros, buñuelos, frutas de sartén o con aquellos otros nombres que correspondan al tipo y forma de presentación, en sus diferentes variedades.

**5. Polvos para productos de confitería y repostería.** Son los formados por una mezcla en la que figuran varias de las siguientes sustancias: harina de cereales o de leguminosas; féculas de cereales, de patata o de otros tubérculos; huevo en polvo; leche en polvo, entera o desgrasada y/o sueros lácteos; frutos secos, deshidratados o enteros; zumos concentrados de frutas; vainilla, cacao, canela, extractos de café; especias y aromas autorizados; colorantes y estabilizadores autorizados; levadura atural o gasificantes autorizados; azúcares y sal comestible y grasas comestibles.

**6. Galletas.** Son los productos obtenidos por la tostación de una masa elaborada por una mezcla de harina, grasas comestibles y agua, adicionada o no de azúcares y otros productos alimenticios o alimentarios (aditivos, aromas, condimentos, especias, etc.), sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto de presentación muy variada, caracterizado por su bajo contenido en agua.

**6.1. Marías tostadas y troqueladas.** Son las elaboradas a base de harinas, azúcares y grasas comestibles, con o sin adición de otros productos alimenticios para su mejor enriquecimiento, formando una masa elástica a consecuencia del desarrollo del gluten. Se cortan por sistema de prensa o rodillo troquelado.

**6.2. *Cracker* y de aperitivo.** Están elaboradas con harina y grasas comestibles, generalmente sin azúcar, cuyas masas, según sus características, se pueden someter a una adecuada fermentación para conseguir su tradicional ligereza.

**6.3. Barquillos con o sin relleno.** Se denominan **barquillos, obleas** o **ambrosías**, los productos obtenidos de la cocción en planchas metálicas de pastas en estado líquido viscoso, formados por harinas, féculas, glucosa y sal, susceptibles de adquirir diferentes formas: rectangulares, cilíndricas, abanicos, etc. Pueden elaborarse solos o adicionándoles rellenos a base de azúcar, dextrosa, grasa y aromas.

**6.4. Bizcochos secos y blandos.** elaborados con harinas, azúcar y huevos batidos a gran velocidad para conseguir que se monten adecuadamente, depositándose en moldes o en chapa lisa para su horneado. La clasificación en secos y blandos obedece al mayor o menor porcentaje de humedad que contienen a la salida del horno, pudiendo adoptar toda clase de formas.

**6.5. *Sandwiches.*** Es el conjunto de dos galletas tradicionales a las que se adiciona entre ambas un relleno consistente en una mezcla de azúcar, grasa y otros componentes alimenticios y alimentarios debidamente autorizados.

**6.6. Pastas blandas y duras.** Se clasifican en este grupo las galletas obtenidas a base de masas cuya peculiaridad consiste en cremar adecuadamente todos los componentes (azúcar, grasa y otros productos alimenticios) y adicionar la harina horneando la masa moldeada seguidamente a fin de impedir el desarrollo del gluten.

**6.7. Bañadas en aceite vegetal.** Para elaborar esta especialidad se parte de galletas tradicionales, las cuales, después de ser horneadas, son sometidas a una dispersión o baño de aceite vegetal muy atomizado por su superficie e incluso por su parte inferior, según los tipos.

**6.8. Recubiertas de chocolate.** Cualquier clase de galletas antes definidas que se presenten recubiertas de chocolate, pasta de cacao o mezcla de azúcares, gelatina y agua.

**6.9. Surtidos.** Se conoce con esta denominación el conjunto de galletas de las diferentes especialidades que se elaboran, agrupadas en un solo envase.

## 8.2. CLASIFICACIÓN CONCEPTUAL

Una vez establecidas las denominaciones que sobre productos de panadería y sus derivados están autorizadas en España, procedimos a analizar los términos del corpus para comprobar cómo venían clasificados y cuáles eran los elementos de los que estaban compuestos cada uno de los sintagmas.

Observamos que era un grupo, en apariencia, fácilmente clasificable ya que si extraíamos los distintos tipos de pan o productos de panadería, el resto de los elementos se refería a:

- los ingredientes de las harinas y sus derivados (de trigo, de soja, de centeno, integral)
- si llevaban otro ingrediente alimenticio (frutas, pasas, canela) o alimentario (aroma, aditivo)
- si se trataba de productos terminados o de Polvos o preparados para elaborar la masa (*mix*)
- si estaban enriquecidos
- si tenían o no colesterol
- proceso de conservación al que habían sido sometidos (congelados, tostados)
- características del envasado o
- si iban destinados a la preparación de perritos calientes o hamburguesas

Prácticamente la mayoría de los términos incluían también la marca registrada del producto que, aunque no en todos los casos, solía aparecer al final del sintagma. Algunos ejemplos ilustrativos que forman parte de este grupo en los que se puede comprobar los elementos de los que están constituidos, como acabamos de mencionar son:

*Waffle mix-Made with water*

*Waffles-Enriched-From home recipe*

*Pancakes-Soybean-25% soy flour*

*Muffins-English-Toasted*

*Rolls & Buns-Raisin-Ready to Serve*

*Rolls & Buns-Plain-Hot dog/Hamburger*

*Crackers-RITZ*

*Breadsticks-Vienna type*

*Croissant-Frozen-SARA LEE*

*Croutons-onion & Garlic-PEPPERIDGE*

*Bread-NEWFOUNDLAND-French/Vienna-Toasted*

*Bread-Oat Bran-No cholesterol-MONTEREY*

*Bread-Raisin-Enriched*

*Bread-Melba toast-Plain*

*Roll-Cinnamon-2 pack-PEPPERIDGE*

Dado que la única característica que los diferenciaba era que se trataba de distintos productos, ya que con respecto al resto de las características las compartían, procedimos a extraer los **tipos de productos** de los que se trataba, buscar sus definiciones, comprobar que se trataba de los mismos conceptos y encontrar sus equivalentes en español.

Los tipos de productos incluidos dentro de este grupo de alimentos son:

| | | | |
|---|---|---|---|
| *bagel* | *biscuit/s* | *Bread (French, Italian, Oat, Pita)* | |
| *Breads* | *Cracker/s* | *Croissant* | *Croutons* |
| *Muffin/s* | *Pancake/s* | *Roll* | *Rolls & Buns* |
| *Stuffing* | *Wafers* | *Waffles* | |

Antes de dar nuestras propuestas de traducción para cada uno de estos términos, expondremos los pasos que seguimos para ello; en primer lugar, buscamos los conceptos que designaban en la LO y a continuación realizamos una búsqueda en enciclopedias de gastronomía, manuales de cocina y repostería, publicaciones y diccionarios especializados en ambas lenguas hasta comprobar que el término propuesto designaba el mismo concepto que el término original y a la vez que era el término utilizado en el contexto que nos ocupaba. En los casos en los que encontramos productos similares en el mercado español, comprobamos las etiquetas y los ingredientes de los mismos para más seguridad de que se trataba del mismo producto y de que había un grado de fiabilidad mayor a la hora de proponer el equivalente en español. También consultamos con expertos en los distintos campos que aparecen reflejados en las referencias de cada una de las fichas que se elaboraron como paso previo a la redacción de este trabajo.

Las definiciones (en español, aunque contrastadas con sus respectivas en inglés) que hemos encontrado para algunos de estos tipos de pan que, por su uso menos conocido, necesitaron de una búsqueda terminológica más minuciosa figuran a continuación:

*Bagel*: Pequeño panecillo de pasta escalfada y horneado en forma de rosca que normalmente se rellena con diversas cremas, queso, ahumados o embutidos. Es una especialidad de panadería judía.

Propuesta de traducción: *Bagel* (rosquilla de especialidad judía)

*Biscuits*: Productos alimenticios de un alto contenido energético elaborados por una mezcla de harina, grasas comestibles y agua, adicionada o no de azúcares y otros productos alimenticios o alimentarios sometida a proceso de amasado y posterior tratamiento térmico, dando lugar a un producto caracterizado por su bajo contenido en agua. Palabra, de origen latino, que significa dos veces cocido.

No obstante, hay que señalar que en Estados Unidos para este concepto el término que se utiliza es *cookie*, y *biscuit* designa un pequeño producto de bollería y no una galleta.

Propuestas de traducción:

*biscuit* = *bollo, bollería* (Estados Unidos)
*biscuit* = *galleta* (Reino Unido)
*cookie* = *galleta* (Estados Unidos)

*Bread*: En este caso se refiere al concepto de pan en sus distintas variedades, ya sea pan francés, pan de Viena, pan de centeno, pan pita (pan de origen griego hecho con harina de trigo y sin levadura) o capati. En este caso concreto se utiliza el singular cuando se refiere al concepto incontable de pan en general en sus distintas variedades y el plural para referirse a unidades concretas de panes.
Propuesta de traducción: *pan* (concepto general) y *panes* (en el caso de unidades concretas).

*Crackers*: Galletas saladas elaboradas con harina de trigo, grasa comestible vegetal, jarabe de glucosa, extracto de malta, huevos, sal y gasificante.
Propuesta de traducción: *galletas de aperitivo* o *galletas saladas*.

En la mayoría de las publicaciones hemos encontrado *galletas saladas*, no así en el envase del producto comercializado, en el que se utiliza el término extranjero. El Ministerio de Sanidad y Consumo, a través de sus publicaciones en el Boletín Oficial del

Estado (BOE) y de las publicaciones del Instituto Nacional de Consumo, utiliza el término *cracker*; en un principio pensamos que el hecho de ser utilizado el término por el máximo organismo regulador de los alimentos en España, era una garantía de su uso normalizado y por ello habría que mantener el término en su versión inglesa. Sin embargo, la experiencia de los especialistas en Terminología nos ha hecho ver que, al contrario de lo que ocurre en otros países, el BOE no se puede considerar fuente para la normalización de un término por no presentar una normalización controlada como se da en Francia o el Reino Unido, por su mala redacción y porque en España son los boletines o publicaciones de los especialistas los que se consideran fuente de normalización.

*Croissant*: El invento del croissant ocurrió durante la etapa de Al-Andalus y era el pan de hojaldre en forma de media luna, aunque tuvo sus comienzos en el siglo IX. Sin embargo, el croissant que nosotros conocemos comenzó a consumirse en los siglos XIV y XV y alcanzó su popularidad en los siglos XVII y XVIII.
Propuesta de traducción: *croissant* o *cruasán*. Es el término ya aceptado por la Real Academia de la Lengua, como tal aparece ya recogido en su Diccionario (1992), aunque la grafía francesa se sigue encontrando con más frecuencia que la castellanizada en las publicaciones consultadas.

*Croutons*: Complemento crujiente de ensaladas y sopas espesas. Pan frito en mantequilla o aceite de oliva hasta estar crujiente y dorado. También se denomina así a las rebanadas de pan, untadas de mantequilla, cortadas a cuadraditos y tostadas al horno o a la parrilla.
Propuesta de traducción: *picatostes, pan frito, tostones o crustones.*

*Muffins*: Bollos típicos americanos, similares a una magdalena de tamaño grande que se cuecen en moldes hondos y se suelen servir templados con mucha mantequilla y que se hacen con los siguientes ingredientes: mantequilla para engrasar, harina, levadura química, sal, azúcar, leche, huevo batido, mantequilla fundida, frutas (plátano, moras, arándano), frutos secos (nueces), etc. En Estados Unidos se diferencian de lo que se

denominan *English muffins*, que es lo más similar a un panecillo de pan blanco.

Propuesta de traducción:

| |
|---|
| *muffins* = *magdalena* (Estados Unidos)<br>*English muffins* = *panecillos* |

*Rolls*: Panecillos que se componen de levadura fresca, leche, azúcar, mantequilla, sal, harina fuerte, huevos ligeramente batidos, aceite para engrasar, yema batida y agua.

Propuesta de traducción: *panecillos*.

*Buns*: Panecillos hechos sin levadura, se consumían como acompañamiento y algunas veces para envolver la carne. Lo hacían con harina integral, sal, agua y algunas veces mantequilla o grasa. También se puede referir a los hechos con levadura, leche, azúcar, uvas pasas, canela y jengibre y que se consumían para acompañar alguna bebida, normalmente el té.

Propuesta de traducción: *bollitos*.

En estos dos últimos casos, hemos encontrado en la legislación alimentaria española un apartado titulado "Alimentos con denominación no española" en la que figuran *rolls* y *buns*, así como otros alimentos del tipo *breakfast sausages*, *jam*, *jellies* y *marmalades*. Aunque, como acabamos de comentar, el hecho de que estos términos fueran utilizados en su versión original por un organismo de la Administración podría dar lugar a pensar que se tratara de términos normalizados y que, por tanto, se podría provocar una cierta confusión si estableciamos diferentes traducciones, nosotros creemos que se pueden proponer términos para definir dichos conceptos y de ahí nuestras propuestas de traducción.

*Pancakes*: producto elaborado con una masa panaria muy fina compuesta de harina de trigo, leche, huevo y sal que se prepara en una plancha o sartén previamente engrasada y una vez cuajada y dorada por un lado se le da la vuelta para que se dore por el otro.

Se sirve enrollada y puede consumirse tanto con acompañamiento dulce como salado.
Propuesta de traducción: *crepes*, aunque en ocasiones, concretamente en Estados Unidos, cuando la masa es más gruesa y toma una forma redonda se puede hablar de *tortitas* y en el español de Latinoamérica se utiliza *panqueque*.

*Stuffing*: Se trata de un preparado a base de harina que una vez sazonado se emplea como relleno para las carnes antes de ser cocinadas, si bien también se suele comer por separado.
Propuesta de traducción: *relleno*

*Wafers*: especie de galleta dulce muy fina y crujiente, a veces con diferentes sabores, y que normalmente se sirve como acompañamiento del helado.
Propuesta de traducción: *barquillo* u *oblea*.

*Waffles*: producto muy popular en Estados Unidos y Canadá que está elaborado con una masa similar a la de los *pancakes* pero mucho más gruesa, dorada y con hendiduras en apariencia similar a un ladrillo que suele ir relleno de chocolate o de otras sustancias dulces.
Propuesta de traducción: *gofre*, aunque popularmente también son conocidos como "ladrillos".

## 8.3. PROPUESTAS DE TRADUCCIÓN

A continuación presentamos una selección de los términos incluidos en este grupo de alimentos por considerar que son los más ilustrativos y nuestras propuestas de traducción:

| Término original | Traducción propuesta |
|---|---|
| *Bagel* | *Bagel (rosquilla de especialidad judía)* |
| *Bread sticks-Vienna type* | *Barras de pan de Viena* |
| *Bread-Boston brown-Canned* | *Pan negro de Boston (pudín con especias) en lata* |
| *Bread-Crisp-Breakfast-Wasa* | *Pan crujiente para desayuno Wasa* |
| *Bread-Crisp-Whole grain-Wasa* | *Pan integral crujiente Wasa* |
| *Bread-Diet-White* | *Pan blanco de régimen* |
| *Bread-Diet-White-Toast* | *Pan blanco tostado de régimen* |
| *Bread-French toast* | *Pan francés tostado* |
| *Bread-French-Enriched* | *Pan francés enriquecido* |
| *Bread-Melba toast-Plain* | *Tostadas americanas* |
| *Bread-Mixed grain-Toasted* | *Pan de cereales tostado* |
| *Bread-Mixed grain-Untoasted* | *Pan de cereales* |
| *Bread-Oatmeal-Pepperidge Farm* | *Pan de avena Pepperidge Farm* |
| *Bread-Pita* | *Pita* |
| *Bread-Pita-Enriched* | *Pan Pita enriquecido* |
| *Bread-Pita-Whole wheat* | *Pan Pita de trigo íntegro* |
| *Bread-Pumpernickel* | *Pan de centeno westfaliano (pamperníquel)* |
| *Bread-Raisin-Enriched* | *Pan de pasas enriquecido* |

| | |
|---|---|
| *Bread-Rye* | *Pan de centeno/Pan negro* |
| *Bread-Twin French-Enriched* | *Pan francés (2 unidades)* |
| *Bread-Vienna-Enriched* | *Pan de Viena enriquecido* |
| *Bread-Wheat-Firm-Enriched-Toasted* | *Pan de trigo tostado y enriquecido* |
| *Bread-Wheat-Soft-Enriched-Toasted* | *Pan de trigo tostado y enriquecido (esponjoso)* |
| *Bread-Wheat-Toasted-From home recipe* | *Pan de trigo tostado casero* |
| *Bread-White* | *Pan blanco* |
| *Bread-White-Firm-Enriched* | *Pan blanco enriquecido* |
| *Bread-White-Firm-Enriched-Toasted* | *Pan blanco tostado enriquecido* |
| *Bread-White-Loaf* | *Pan de molde blanco* |
| *Bread-White-Pipin Hot-Loaf* | *Pan de molde a la pimienta* |
| *Bread-White-Soft* | *Pan blanco esponjoso* |
| *Bread-White-Soft-Enriched-Crumbs* | *Pan rallado de pan blanco esponjoso enriquecido* |
| *Bread-White-Soft-Enriched-Cubes* | *Cuadraditos (Cubitos) de pan blanco esponjoso enriquecidos* |
| *Bread-White-Soft-Toasted* | *Pan blanco esponjoso tostado* |
| *Bread-Whole wheat-Firm-Enriched* | *Pan integral enriquecido* |
| *Bread-Whole wheat-From home recipe* | *Pan integral casero* |
| *Bread-Whole wheat-Soft-Enriched* | *Pan integral esponjoso enriquecido* |

| | |
|---|---|
| *Bread Crumbs-Dry-Grated-Enriched* | *Pan rallado gratinado enriquecido* |
| *Breads-Rye-Light* | *Panes de centeno ligeros* |
| *Breads-Whole wheat-Made with water* | *Panes integrales elaborados con agua* |
| *Crackers-Ritz* | *Galletas de aperitivo Ritz* |
| *Croissant-Frozen-Sara Lee* | *Croissant congelado Sara Lee* |
| *Croutons* | *Picatostes/Pan frito/tostones* |
| *Croutons-Onion & garlic-Pepperidge* | *Pan frito con ajo y cebolla/Pan de ajo* |
| *Croutons-Seasoned-Pepperidge* | *Pan frito con especias/condimentado* |
| *Gingerbread-Pillsbury* | *Pan de jengibre Pillsbury* |
| *Muffin-Blueberry-From home recipe* | *Panecillos de arándanos caseros* |
| *Muffin-Blueberry Oat Bran-Health Valley* | *Panecillos de avena con arándanos Health Valley* |
| *Muffin-Bran-From home recipe* | *Panecillos de salvado caseros* |
| *Muffin-Corn-From home recipe* | *Panecillos de maíz caseros* |
| *Muffin-Fat free-Banana-Health Valley* | *Magdalenas de plátano sin grasa Health Valley* |
| *Muffin-Fat free-Twin-Raspberry* | *Magdalenas de frambuesa sin grasa (2 unidades)* |
| *Muffin-Raisin Oat Bran-Health Valley* | *Magdalenas de avena con pasas Health Valley* |
| *Piecrust-Chocolate-Keebler* | *Tartaletas de chocolate Keebler* |

| | |
|---|---|
| *Pizza Crust-All Ready-Pillsbury* | *Base de pizza Pillsbury* |
| *Roll Dough-Unraised-Frozen* | *Masa para bollitos sin levadura congelada* |
| *Roll mix & Rolls baked-With water* | *Preparado para bollos y bollos horneados* |
| *Roll-Cinnamon* | *Bollo a la canela* |
| *Roll-Cloverleaf-From home recipe* | *Bollo casero en forma de trébol* |
| *Roll-Dinner-Butterflake-Pillsbury* | *Bollo de mantequilla para el té Pillsbury* |
| *Roll-Hamburger/Hot dog-Commercial* | *Bollo especial para hamburguesa o perrito caliente* |
| *Roll-Whole Wheat-Homemade* | *Bollo integral artesano* |
| *Rolls & Buns-Baked from home recipe* | *Bollitos y panecillos caseros* |
| *Rolls & Buns-Partially baked-Unbrowned* | *Bollitos blancos parcialmente horneados* |
| *Rolls/Buns-Newfoundland-Milk* | *Bollos de leche Newfoundland* |
| *Stuffing-Stove Top-Chicken-Dry mix* | *Preparado para relleno de pollo Stove Top* |
| *Stuffing-Stove Top-Homestyle-Dry mix* | *Preparado para relleno al estilo casero Stove Top* |
| *Stuffing-Stove Top-Long rice-Dry mix* | *Preparado para relleno de arroz de grano largo* |
| *Wafers-Rye-Whole grain* | *Barquillos de centeno integral* |
| *Waffles-Enriched-From home recipe* | *Gofres caseros enriquecidos* |

| | |
|---|---|
| *Waffles-Enriched-From mix-Egg & milk* | *Preparado para gofres enriquecidos con huevo y leche* |
| *Waffles-Home recipe* | *Gofres caseros* |

## 8.4. COMENTARIOS Y DISCUSIÓN

La primera dificultad con la que nos encontramos se refería básicamente a una serie de términos (*rolls, buns, muffins*) que designaban conceptos de tipos de pan (aparentemente similares entre sí sólo que tenían alguna cualidad característica: no llevar sal, no llevar levadura, llevar grasas o algún otro complemento, o la forma del moldeado, etc.) que no existían en nuestra lengua y que al no existir ese concepto difícilmente podíamos encontrar el término. En español contábamos con *bollo, bollito, panecillo,* como equivalentes pero no existía ninguna característica diferencial normalizada entre ellos que coincidiera con los conceptos que tratábamos de designar. Si creíamos tener definida la idea de *bun* como *bollito*, nos encontrábamos con que lo mismo se podía aplicar a *roll* y a *muffin* (no en el contexto americano en el que se aproxima a nuestra magdalena). Nuestra duda era si, según la definición un *English muffin* era lo más equivalente a nuestros bollitos o panecillos, entonces ¿qué los diferenciaba de los *buns* y de los *rolls*? Finalmente en nuestras propuestas de traducción optamos por utilizar bollitos o panecillos, aunque consultando la legislación alimentaria comprobamos, tal como hemos expuesto, que había apartados de alimentos con denominación no española y allí aparecía entre otros, *rolls*, *buns* y *pitta*, y éstas eran las denominaciones que también encontramos en los envases de estos productos comercializados en España, por lo que podía pensarse que el problema quedaba resuelto. Sin embargo, en nuestras propuestas hemos mantenido una traducción equivalente y no la versión inglesa porque hemos pensado que, con la salvedad expresa de que esos términos se utilicen en inglés de forma reconocida por una fuente autorizada, iba a ser más práctico, desde el punto de vista de utilidad, para el usuario de la base de datos.

Hemos diferenciado entre *bread stick* y *bread loaf* en español, aunque el concepto en sí era el mismo. Nosotros proponemos *barras de pan* para la primera y *pan de molde* para la segunda, sin que aparezca ningún referente al bloque de pan en sí.

| | |
|---|---|
| *Bread sticks-Vienna type* | *Barras de pan de Viena* |
| *Bread-White-Loaf* | *Pan de molde blanco* |

El proceso de elaboración del producto, cuando se indica en el sintagma que ha sido llevado a cabo de forma artesanal, también nos planteó una serie de dudas. En los sintagmas nos encontramos para expresar esta idea el término *From home recipe*, pero en español, cuando iniciamos la búsqueda de equivalentes en productos similares, encontramos distintas formas: *elaboración casera, caseros, receta casera, al estilo casero*. Fuimos discutiendo cada una de las formas hasta descartar las dos últimas por considerar que no eran las más apropiadas para productos de panadería y optamos por *caseros* o *elaboración casera*. La primera es la que más se utiliza en español y la que nosotros proponemos como traducción, aunque la segunda también la hemos encontrado con cierta frecuencia en la redacción del etiquetado del producto ya comercializado.

Otra cuestión que nos planteó dudas fue si *No fat* y *Fat free* eran sinónimos y por lo tanto se podían utilizar indistintamente o, por el contrario, designaban dos conceptos diferentes (aspecto comentado con más detalle en el capítulo de Productos lácteos). En español sólo encontramos aplicado a este grupo de alimentos el término *sin grasa* (ambiguo desde el momento en que su interpretación puede dar cabida a los dos conceptos), por lo que recurrimos a los expertos que nos explicaron que *no fat* se utiliza cuando al producto de que se trate se le ha quitado la grasa, mientras que *fat free* indica que ninguno de sus componentes contiene grasa. El mismo caso se presentó con los términos *sodium free* y *no sodium*.

A lo largo de este grupo de alimentos, característico por ser los cereales su ingrediente básico, nos hemos encontrado con dos términos, *wholemeal* y *whole wheat*, que designan el mismo concepto, pero uno de ellos aparece en los sintagmas con más frecuencia por ser la versión utilizada por el inglés americano (*whole wheat.*) Los dos definen que en la elaboración del tipo de producto de que se trate, ya sea pan o harina, se ha utilizado el grano completo, íntegro, sin separación de ninguna parte de él; de ahí el término *integral* que es el equivalente español para estos dos sinónimos.

En español cuando utilizamos *harina*, sin otro calificativo, nos referimos al producto obtenido de la molturación del trigo industrialmente limpio. Si se trata de harinas de otros cereales o leguminosas se debe añadir al nombre genérico el del grano del cual proceden. En inglés ocurre un proceso muy similar, el término equivalente es *flour* y cuando la harina procede del grano de otro cereal, distinto al trigo, se utiliza el término *farina*, aunque siempre se ha pensado que *flour* y *farina* eran sinónimos perteneciendo el primero a la lengua general y el segundo a la lengua especializada.

## 8.5. SISTEMA DE DENOMINACIÓN

El sistema de denominación que proponemos para este grupo de alimentos, en lo que al orden de las características se refiere, está descrito para mayor claridad en el cuadro de la página siguiente:

**Grupo de alimentos:** Pan y panes especiales
**Nombre genérico o tipo de producto:** pan, barras de pan, panecillos, bollos, tartaletas, crepes, gofres, preparado para crepes, preparado para bollitos, base de pizza, etc.
**Característica específica del tipo de producto:** francés, de Viena, blanco, negro, de trigo, de centeno, de molde, de pasas, rallado, frito, de jengibre, de mantequilla, de arándanos, de chocolate, de plátano, etc.

**Proceso de elaboración del producto o cualidad del producto:** tostado, horneados, crujiente, esponjoso, sin levadura, sin grasa, etc.

**Otras características:** casero, congelado, enriquecido, con especias, con ajo, con pasas, de régimen, para el té, para el desayuno, etc.

**Tipo de envase o presentación:** dos unidades, etc.

**Marca registrada:** Pepperidge Farm, Health Valley, Wasa, Sara Lee, Ritz, Pillsbury, etc.

# GRUPO DE ALIMENTOS: Pan y panes especiales

**NOMBRE GENÉRICO O TIPO DE PRODUCTO:** pan, barras de pan, panecillos, bollos, tartaletas, crepes, gofres, preparado para crepes, preparado para bollitos, base de pizza, etc.

**CARACTERÍSTICA ESPECÍFICA DEL TIPO DE PRODUCTO:** francés, de Viena, blanco, negro, de trigo, de centeno, de molde, de pasas, rallado, frito, de jengibre, de mantequilla, de arándanos, de chocolate, de plátano, etc.

**PROCESO DE ELABORACIÓN DEL PRODUCTO O CUALIDAD DEL PRODUCTO:** tostado, horneado, crujiente, esponjoso, sin levadura, sin grasa, etc.

**OTRAS CARACTERÍSTICAS:** casero, congelado, enriquecido, con especias, con ajo, con pasas, de régimen, para el té, para desayuno, etc.

**TIPO DE ENVASE O PRESENTACIÓN:** dos unidades, etc.

**MARCA REGISTRADA:** Pepperidge Farm, Health Valley, Wasa, Sara Lee, Ritz, Pillsbury, etc.

# EQUIPO DE ALIMENTOS: Pan y panes especiales

ERICO O TIPO DE PRODUCTO: pan, hojuelas de pan, croutons, bolillos, tortilletas
ftas, productos para cruces, preparados para delicatessen, hace de pizza, etc.

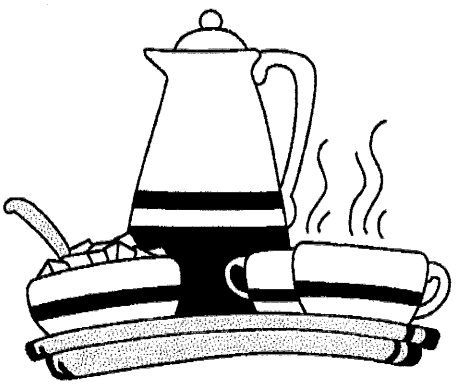
ÍZCA ESPECÍFICA DEL TIPO DE PRODUCTO: harinas de trigo, fibrosos, negro, con c
, de centeno, de pasas, cebolla, [illegible], de jalapeño, de mostaza, de ajonja
de pimienta, etc.

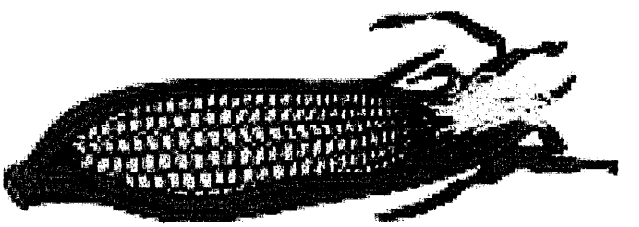
E ELABORACIÓN DEL PRODUCTO O CALIDAD DEL PRODUCTO: tostado, horneado, crujie
, con levadura, sin grasa, etc.

ACTERÍSTICAS: cremoso, crujiente, [illegible], con especias, con ajo, con pasa
nas de [illegible], para desayuno, etc.

VASE O PRESENTACIÓN: 3oz unidades, etc.

ISTRADA: Engelbridge Farms, Hersch Valley, Vaas, Sara Lee, Rice, Pillsbury, etc





# 9. CEREALES PARA DESAYUNO

# 9. CEREALES PARA DESAYUNO

Se conoce bajo la denominación genérica de cereal a las plantas gramíneas y a sus frutos maduros, enteros, sanos y secos. Este grupo de alimentos consta de 325 términos y corresponde a los Cereales para desayuno, un grupo muy amplio si lo comparamos con el encontrado en español. Su dificultad mayor radica en el hecho de que el consumo de cereales como alimento de desayuno no está tan extendido entre la población española como puede estarlo entre la americana o la inglesa. Por lo tanto, la mayoría de los productos de este tipo mantienen su denominación original en inglés, aunque en casi todos los casos se añade una breve explicación o descripción del contenido del producto en el envase.

La metodología que se ha seguido para la búsqueda de términos y propuesta de equivalencias es la misma que la utilizada para los otros grupos de alimentos, tanto en lo que se refiere a los conceptos como a los términos en sí, aunque en este caso concreto de alimentos y dada la idiosincrasia de los mismos, se han observado y comprobado los productos similares que hemos encontrado en el mercado español (todos con la denominación en inglés), fundamentalmente en grandes superficies que ofrecen una mayor variedad. Los envases utilizados para la presentación del producto son cajas de cartón en las que aparece el nombre en inglés en grandes letras; en los casos en los que aparece una equivalencia en español, ésta es mucho más extensa, ya que el nombre del cereal en inglés es muy directo y comercial, y suele aparecer en letras más pequeñas debajo de la denominación original o en la solapa de la caja. Normalmente, cuando se lee el nombre del producto en inglés, no dice mucho a un usuario español si no se ha consumido previamente y habría que recurrir a los ingredientes que lo componen para

obtener un mensaje más completo. También se ha consultado a personas que han vivido en Estados Unidos y a deportistas que consumen habitualmente cereales.

En este grupo, al igual que en el caso de los Alimentos Infantiles, aparece el descriptor *Cereal* repetido en todas las entradas con el único objetivo de clasificación del mismo. Tal y como comentamos para el grupo de Alimentos Infantiles, en español éste se omitiría ya que la inclusión del término sólo contribuiría a darle al texto un estilo muy cansino y repetitivo y a la vez innecesario ya que queda implícito en el contexto y en la definición de los términos que tanto el arroz, como la avena, la cebada o el centeno, por mencionar sólo unos ejemplos, son cereales. Ahora bien, en este grupo de alimentos en algunas ocasiones sí se mantiene el término *cereal* como tipo de alimento para diferenciarlo de, por ejemplo, una sopa de arroz, aunque el ingrediente principal sea el arroz, que es un tipo de cereal.

| | |
|---|---|
| *Cereal-Natural Bran Flakes-GENERAL MILLS* | *Copos de salvado natural GENERAL MILLS* |
| *Cereal-Muslix Bran* | *Muesli de salvado* |

En estos dos casos se omitirían porque el término *cereal* no forma parte de la denominación del alimento y queda implícito que se trata de cereales.

| | |
|---|---|
| *Cereal-Nutri grain-Barley* | *Cereales de cebada con alto contenido en fibra* |
| *Cereal-Nutri grain-Corn* | *Cereales de trigo con alto contenido en fibra* |
| *Cereal-Oat Bran-Instant-Apple-Cinnamon* | *Cereales de salvado de avena con manzana y canela, de preparación instantánea* |

Por el contrario, en los tres últimos ejemplos sí se mantiene porque forma parte de la denominación del grupo de alimentos.

En este grupo de alimentos no presentamos una clasificación española porque no existe, al contrario que en el resto de los grupos, y tampoco presentamos las definiciones de cada uno de los cereales que forman parte del grupo objeto de estudio, porque consideramos que no son necesarias para la comprensión de los términos.

## 9.1. CLASIFICACIÓN CONCEPTUAL

Los criterios que establecimos para proceder a elaborar el sistema de conceptos que nos facilitara la clasificación de los términos y su futura propuesta de equivalencias los enumeramos a continuación:

### I. Los que están compuestos de un sólo cereal

*Cereal-Oat-RALSTON*
*Cereal-Oat Flakes-POST*
*Cereal-Corn Flakes-KELLOGGS*

### II. Los que están compuestos de varios cereales

*Cereal-Fat Free 10 Bran-Almond-HEALTH VALLEY*
*Cereal-Fat Free 10 Bran-Apple-HEALTH VALLEY*
*Cereal-Fiber 7 Flakes-Raisins-HEALTH VALLEY*

## III. Los que se consumen calientes o cocidos

*Cereal-Oatmeal-Cooked*
*Cereal-Wheat-Rolled-Cooked-Hot*
*Cereal-Wheatena-Cooked*

## IV. Los que llevan fruta y los que no la llevan

*Cereal-Oats-Apple/Cinnamon*
*Cereal-Sprouts 7/Banana-HEALTH VALLEY*
*Cereal-Rice Bran-Almond/Date-HEALTH VALLEY*

## V. Los que están azucarados o endulzados y los que no lo están

*Cereal-Oats-Puffed-Added Sugar*
*Cereal-Ninja Turtles-Sweetened-RALSTON*
*Cereal-Wheat Flakes-Added Sugar*
*Cereal-Wheat Germ-Brown sugar & Honey*

## VI. Los que presentan forma de diversas figuras

*Cereal-Barbie-Sweetened-RALSTON*
*Cereal-Batman-Sweetened-RALSTON*
*Cereal-Body Buddies-NATURAL FRUIT*
*Cereal-Booberry-GENERAL MILLS*

## VII. Los que reciben nombres comerciales

*Cereal-Rice Krispies*
*Cereal-Toasties-POST*
*Cereal-Weetabix*
*Cereal-Wheaties*

Al igual que se hizo con los grupos ya mencionados, del análisis de todos los términos incluidos en este grupo distinguimos los **diferentes tipos de cereales** que eran objeto del análisis y las **características específicas que los definían** y que se repetían en distintas combinaciones a lo largo de todos los términos. Una vez realizada esta tarea ya sólo necesitábamos establecer el orden utilizado en la descripción de cada una de las características hasta llegar a la propuesta de denominación para este grupo de alimentos.

## Tipos de cereales

| | |
|---|---|
| *muesli* | *muesli* |
| *bran* | *salvado* |
| *barley* | *cebada* |
| *corn* | *maíz* |
| *rye* | *centeno* |
| *wheat* | *trigo* |
| *whole wheat* (EE.UU.) o *wholemeal* | *trigo integral* |

| | |
|---|---|
| *wheat germ* | *germen de trigo* |
| *oat* | *avena* |
| *oatmeal* | *harina de avena* |
| *rice* | *arroz* |

## Características específicas

| | |
|---|---|
| *crunchy* | *crujientes* |
| *crispy* | *crujientes* |
| *golden* | *dorados* |
| *toasted* | *tostados* |
| *cooked* | *cocidos* |
| *raw* | *crudos* |
| *dry* | *deshidratados* |
| *puffed* | *inflados* |
| *sweetened* | *caramelizados, endulzados* |
| *added sugar* | *azucarados* |
| *rolled* | *molidos* |
| *flakes* | *copos* |
| *shredded* | *desmenuzados* |

| | |
|---|---|
| *regular* | *convencionales, naturales, clásicos* |
| *plain* | *sencillos* |
| *quick* | *de preparación rápida* |
| *instant* | *de preparación instantánea* |
| *organic* | *orgánicos, naturales, integrales* |
| *natural* | *naturales* |
| *enriched/unenriched* | *enriquecidos* |
| *fortified* | *energéticos* |
| *fat free* | *sin grasa* |
| *hot* | *para consumir calientes* |

## 9.2. PROPUESTAS DE TRADUCCIÓN

A continuación presentamos una selección de los términos más característicos e ilustrativos de este grupo de alimentos junto con nuestras propuestas de traducción:

| | |
|---|---|
| *Cereal-100% Bran* | *Salvado de trigo 100%* (cáscara del grano de los cereales desmenuzada por la molienda) |
| *Cereal-100% Natural Bran-Apple-HEALTH VALLEY* | *Salvado de trigo natural 100% con manzana HEALTH VALLEY* |

| | |
|---|---|
| *Cereal-100% Organic Bran-Raisin-HEALTH VALLEY* | *Salvado de trigo orgánico 100% con pasas HEALTH VALLEY* |
| *Cereal-All Bran* | *Salvado de trigo* o *Salvado completo* |
| *Cereal-Alphabits-Marshmallow-POST* | *Copos de trigo y arroz con azúcar moreno y bombones de merengue blandos POST* |
| *Cereal-Apple & Cinnamon Wheats* | *Cereales de trigo con canela y manzana* |
| *Cereal-Basic Four-GENERAL MILLS* | *Cereales de maíz, arroz, trigo y avena* |
| *Cereal-Bran Buds* | *Brotes de salvado de trigo* |
| *Cereal-Bran Flakes & Fruit* | *Copos de salvado de trigo con frutas* |
| *Cereal-Cinnamon Toast Crunch* | *Cereales tostados y crujientes con canela* |
| *Cereal-Cocoa Puffs* | *Bolitas de maíz inflado con chocolate* |
| *Cereal-Corn Chex* | *Cuadraditos de maíz crujientes y azucarados* |
| *Cereal-Corn Pops* | *Bolitas de maíz* |
| *Cereal-Cream of wheat-Instant* | *Crema de trigo de preparación instantánea* |
| *Cereal-Cream of wheat-Apple / Cinnamon-Dry* | *Crema de trigo con manzana y canela deshidratadas* |
| *Cereal-Cream of wheat-Regular-Hot* | *Crema de trigo para consumir caliente* |
| *Cereal-Crisp rice-Low sodium* | *Arroz tostado inflado de bajo contenido en sodio* |
| *Cereal-Fat free-10 Bran-Apple-HEALTH VALLEY* | *Salvado de 10 cereales con manzana, sin grasa, HEALTH VALLEY* |

| | |
|---|---|
| *Cereal-Fruity Marshmallow Krispies* | *Cereales tostados con fruta y bombones de merengue (blandos)* |
| *Cereal-Golden Grahams* | *Cereales con trigo integral tostados (dorados) al horno* |
| *Cereal-Grape Nuts Flakes-POST* | *Copos de avena tostados y crujientes con nueces, almendras y pasas POST* |
| *Cereal-Honey Bran-Plain* | *Salvado de trigo con miel* |
| *Cereal-Lites-Puffed Corn-HEALTH VALLEY* | *(Bolitas de) maíz inflado bajo en calorías HEALTH VALLEY* |
| *Cereal-Natural Bran Flakes-GENERAL MILLS* | *Copos de salvado natural GENERAL MILLS* |
| *Cereal-Oat Bran-Cooked* | *Cereales de salvado de avena cocidos* |
| *Cereal-Oatmeal-Cooked* | *Cereales de harina de avena integral cocidos* |
| *Cereal-Oatmeal-Raw* | *Cereales de harina de avena integral (al natural)* |
| *Cereal-Oats-Cinnamon & Spice-Dry* | *Cereales de avena con canela, deshidratados y aromatizados* |
| *Cereal-Oats-Peaches'n Cream* | *Cereales de avena con trozos de melocotón y cobertura de crema* |
| *Cereal-Oats-Rolled-Regular-Quick-Cooked* | *Copos de avena cocidos de preparación rápida* |
| *Cereal-Oh's-Honey Nut* | *Anillos de cereales con miel y cacahuete* |
| *Cereal-Orangeola-Almond/Date-HEALTH VALLEY* | *Cereales con naranja, almendras y dátiles HEALTH VALLEY* |
| *Cereal-Organic Oat Bran Flakes-HEALTH VALLEY* | *Copos de salvado de avena orgánica HEALTH VALLEY* |

| | |
|---|---|
| *Cereal-Organic Oat Bran Flakes / Raisins* | *Copos de salvado de avena orgánica con pasas* |
| *Cereal-Puffed rice* | *Arroz inflado* |
| *Cereal-Puffed wheat* | *Trigo inflado* |
| *Cereal-Raisin Bran-California Raisins* | *Salvado de trigo con pasas de California* |
| *Cereal-RALSTON-Cooked-Hot* | *Cereales cocidos para consumir calientes RALSTON* |
| *Cereal-RED RIVER-Dry* | *Cereales deshidratados RED RIVER* |
| *Cereal-Rice-Puffed-Added sugar* | *Arroz inflado azucarado* |
| *Cereal-Rice-Puffed-Plain* | *Arroz inflado* |
| *Cereal-Sugar Corn Pops-KELLOGGS* | *Bolitas de maíz azucaradas KELLOGGS* |
| *Cereal-Fruit & Fiber-Dates/Raisins* | *Fruta y fibra, copos de trigo integral con pasas y dátiles* |
| *Cereal-Toasties-Corn Flakes* | *Toasties, copos de maíz tostados* |
| *Cereal-Wheat germ-Brown sugar and honey* | *Cereales de germen de trigo con azúcar moreno y miel* |
| *Cereal-Wheat germ-Toasted* | *Cereales de germen de trigo tostados* |
| *Cereal-Wheat-Wholemeal-Cooked-Hot* | *Cereales de trigo integral cocidos, para consumir calientes* |
| *Farina-PILLSBURY* | *Harina de cereales PILLSBURY* |
| *Oats-Rolled or oatmeal-Dry* | *Copos de avena o harina de avena integral deshidratados* |

## 9.3. COMENTARIOS Y DISCUSIÓN

Los nombres de las marcas, en ocasiones desconocidas en el mercado español, juegan un papel primordial en este grupo de alimentos ya que aparecen en prácticamente todos los términos; como en el resto de los grupos estudiados suelen aparecer como último elemento del sintagma. Han planteado algunas dificultades ya que a veces no resulta evidente distinguir entre marcas y denominaciones propias del producto dentro de una misma línea porque se da el caso de que la misma marca comercial es la que ha creado un término artificial para dárselo a su producto. A ello hay que añadir el hecho de que todos los términos se hallen escritos en letras mayúsculas lo que impide distinguir las marcas del producto en sí.

Un ejemplo ilustrativo de esta dificultad es el caso de los términos:

*Cereal-Special K*

*Cereal-Special K-KELLOGGS*

En un principio cabría preguntarse si se trata de dos productos comerciales o de uno sólo, en el caso del segundo ejemplo queda claro que el último elemento del sintagma se trata de una marca comercial que es también muy conocida en el mercado español; pero en lo que se refiere al tipo de cereal es un producto creado por una marca (Kelloggs) que ha decidido "bautizarlo" con el nombre de *Special K* y la letra remite directamente a la marca. Por lo tanto, nos encontramos con un producto al que se le ha dotado de un nombre comercial, creado con una finalidad por dicha firma comercial, que hace referencia a su propia marca y que en España se comercializa exactamente igual, pero lleva incluida una definición del producto: *copos tostados de arroz y trigo integral.*

Desde el punto de vista de la traducción, el dilema que se plantea es si, dado que el producto se encuentra tal cual en el mercado (*Cereales Special K*), el consumidor de

este tipo de cereales sabrá que bajo esa denominación está adquiriendo copos tostados de arroz y trigo integral; ahora bien, dependiendo del receptor de nuestra traducción, cabría la posibilidad de olvidarnos que hemos encontrado el producto equivalente en el mercado español y decidirnos por incluir la definición del producto en vez de utilizar el nombre comercial. Por ello presentaríamos dos propuestas de traducción:

*Copos tostados de arroz y trigo integral KELLOGGS*
*Cereales Special K., KELLOGGS*

Las marcas registradas que aparecen en este grupo son Health Valley, Kelloggs, Post, Ralston, General Mills, Quaker, Nabisco y Pillsbury.

El término *nutri grain* encontrado en algunos ejemplos en los que siempre va seguido del tipo de cereal (cebada, centeno, maíz o trigo), aunque evidentemente se refiere a la cualidad de que es nutritivo, no lo hemos traducido como tal porque en lo que respecta a los cereales cuando se habla de que son nutritivos se alude a su alto contenido en fibra; es por ello que hemos optado por traducirlo por *alto contenido en fibra*, ya que así es como suele especificarse en los envases de los cereales. El orden de los términos que conforman el sintagma objeto de nuestra traducción varía en español respecto del inglés ya que en nuestro caso tendríamos que especificar antes de la cualidad de su contenido en fibra el tipo de cereal del que se trata.

| | |
|---|---|
| *Cereal-Nutri grain-Barley* | *Cereales de cebada con alto contenido en fibra* |
| *Cereal-Nutri grain-Corn* | *Cereales de maíz con alto contenido en fibra* |

| | |
|---|---|
| *Cereal-Nutri grain-Rye* | *Cereales de centeno con alto contenido en fibra* |
| *Cereal-Nutri grain-Wheat* | *Cereales de trigo con alto contenido en fibra* |

El término *Swiss Breakfast* también merece un comentario dado que en inglés cuando se utiliza se está refiriendo a lo que aquí conocemos por *muesli*, ya que este tipo de cereales es originario de esta zona. Si se tradujese literalmente, a un consumidor español no le diría nada mientras que para el consumidor norteamericano tiene mucho más sentido, ya que éste fue uno de los alimentos que trajeron consigo y continuaron elaborando los colonos suizos y de otros países del norte de Europa que se instalaron en Estados Unidos.

| | |
|---|---|
| *Cereal-Swiss Breakfast-Raisin-HEALTH VALLEY* | *Muesli con pasas HEALTH VALLEY* |

Los términos *sweetened* y *added sugar* que aparecen repetidamente en los sintagmas de este grupo de alimentos, aunque aparentemente se refieren al mismo concepto de que están azucarados o se les ha añadido azúcar, nosotros proponemos dos traducciones distintas para ellos. En el caso del segundo nuestra propuesta es *azucarados*, aunque para *sweetened* y tras un análisis más exhaustivo pensamos que se refería literalmente a que habían sido endulzados aunque no obligatoriamente con azúcar y dado que en la LO utilizaban dos términos diferentes creímos que se debían referir a dos conceptos distintos también. Por lo tanto, como en español también se hace la diferencia en los envases de los cereales entre *azucarados*, *endulzados con miel* y *caramelizados*, que es el término más genérico para describir a los cereales endulzados, nos hemos inclinado por esta propuesta.

| | |
|---|---|
| *Cereal-Ninja Turtles-Sweetened-RALSTON* | *Cereales caramelizados de las tortugas Ninja, RALSTON* |
| *Cereal-Rice-Puffed-Added Sugar* | *Arroz inflado y azucarado* |

Un ejemplo de lo descriptiva que es la lengua inglesa frente a la española se refleja en el hecho de que para expresar el concepto de unos cereales en forma de anillos utiliza la grafía *O's*, aunque con ese nombre como tal no se comercializa en España. Los cereales con forma de anillos se comercializan en el mercado español con los nombres de *Loops* (aros de avena y trigo) y *Cheerios* (anillos de cerales con avena integral tostados y miel) y los distribuye la casa Nestlé:

| | |
|---|---|
| *Cereal-Oat Bran O's-Fruti/Nut-HEALTH VALLEY* | *Anillos de salvado de avena con frutas y cacahuetes HEALTH VALLEY* |
| *Cereal-Organic Oat Bran O's-HEALTH VALLEY* | *Anillos de salvado de avena orgánica HEALTH VALLEY* |

Hay cuatro términos, dos binomios, que definen características de los cereales que han planteado dificultad para proponer los equivalentes más apropiados ya que en apariencia pueden resultar muy similares:

| | |
|---|---|
| *regular* | *normal, clásico o tradicional.*<br>Propuesta: Omisión |
| *plain* | *sencillo, simple* (no se le ha añadido nada).<br>Propuesta: Omisión |
| *organic* | *orgánico (integral), natural* |
| *natural* | *natural* |

Los conceptos que definen *organic* y *natural* pueden corresponder con los términos *orgánico* (o *integral*) cuando se refiere a algo que es natural, ecológico y orgánico y *natural* cuando nos referimos a que es una cualidad innata o propia del producto o, según la definición del *Diccionario de la Real Academia de la Lengua* (1994), a que "está hecho sin artificio y no ha sufrido mezcla ni composición alguna". Este término, no obstante, ha perdido parte de su sentido originario y cada vez se usa más como reclamo publicitario en productos alimenticios, en los que se hace creer al consumidor que no han sido sometidos a ningún proceso tecnológico o tratamiento físico.

Los conceptos que designan *regular* y *plain*, aunque pueda parecer que no son similares, sí tienen algunos puntos en común. En el contexto que nos ocupa se utiliza *plain* en el sentido de sencillo, que no se le ha añadido nada; es decir, frente a azucarados, caramelizados, etc.; en español se omitiría este término ya que sólo se especificaría cuando lleva alguna cualidad añadida. El caso de *regular* no está tan claro en este grupo de alimentos, aunque en otros contextos la diferencia sí está clara. Por ejemplo, se habla de una *regular coke* para especificar que se trata de la Coca-Cola clásica, la normal, la convencional, es decir la que no es baja en calorías o sin cafeína. Por lo tanto y después de este análisis del término nuestra propuesta sería la omisión, puesto que al igual que lo explicado para el término *plain*, en español se supone que si no se especifica otra nueva característica, el término hace referencia explícita al concepto primario.

| | |
|---|---|
| *Natural Bran Flakes* | *Copos de salvado natural* |
| *Cereal-Organic Oat Bran Flakes-HEALTH VALLEY* | *Copos de salvado de avena orgánica (integral) HEALTH VALLEY* |
| *Cereal-Oats-Rolled-Regular-Quick-Cooked* | *Cereales de avena molida, cocidos y de preparación rápida* |
| *Cereal-Rice-Puffed-Plain* | *Arroz inflado* |

Sin embargo, cuando el término *organic* va definiendo a colorantes autorizados que se han utilizado en el producto utilizaríamos *natural* en vez de *orgánico,* en español:

| | |
|---|---|
| *Cereal-Organic Amaranth-HEALTH VALLEY* | *Cereales con colorante natural rojizo HEALTH VALLEY* |
| *Cereal-Organic Blue Corn Flakes-HEALTH VALLEY* | *Copos de maíz tostados con colorante natural azulado HEALTH VALLEY* |

Dentro de este grupo hay un conjunto de cereales para desayuno dirigido fundamentalmente a un público infantil y en el que los cereales adoptan distintas formas y figuras de personajes famosos. En el mercado español el único producto más parecido que hemos encontrado es unos cereales denominados Trogloditos, de la marca Pascual, que en realidad se trata de trigo inflado con miel, y otro denominado Sugar C, también de la misma marca, en el que se presenta la figura de un personaje con un traje bastante parecido al de Superman pero que en la definición que hace del producto simplemente figura azucarados.

Presentamos las siguientes propuestas de traducción para estos cereales que adoptan formas de figuras, pero que no se comercializan en España y que en ocasiones forman parte de lo que es la cultura y costumbres de un país, las cuales no tienen por qué haberse transferido a los hábitos del país al que se exportan; aunque en algunos casos como por ejemplo el de Barbie, Batman y las Tortugas Ninja se consideran casi personajes universales:

| | |
|---|---|
| *Cereal-Barbie-Sweetened-RALSTON* | *Figuritas de Barbie caramelizadas RALSTON* |
| *Cereal-Batman-Sweetened-RALSTON* | *Batmans caramelizados RALSTON* |

| | |
|---|---|
| *Cereal-Body Budies-GENERAL MILLS* | *Figuritas humanas GENERAL MILLS* |
| *Cereal-Booberry-GENERAL MILLS* | *Figuritas del osito Boob GENERAL MILLS* |
| *Cereal-Crispy Critters-POST* | *Criaturitas crujientes POST* |
| *Cereal-Lucky Charms* | *Cereles de avena Lucky Luke* |
| *Cereal-Teddy Graham Breakfast Bears* | *Cereales para desayuno de ositos* |

Como hemos mencionado al comienzo de este capítulo, en el caso de los Cereales para desayuno nos hemos encontrado con un número considerable de productos que presentan nombres comerciales que han recibido de las marcas que los han creado y que, al no comercializarse algunos de ellos en España, nos han planteado ciertas dificultades a la hora de presentar una propuesta ya que no hemos podido comprobar de qué tipo de cereal están compuestos:

*Cereal-Cheerios*: Este producto lo hemos encontrado en el mercado, comercializado por Nestlé, y según la descripción incluida en el etiquetado, se trata de anillos de cereales con avena integral tostados y miel.
Propuesta: *Cheerios, anillos de cereales tostados con avena integral y miel.*

*Cereal-Crispix*: Se trata de cereales crujientes y tostados que adoptan figuras de duendes y que va dirigido a un público infantil. Se ha observado que la terminación *ix* se utiliza bastante como nombre comercial, ya que hemos encontrado varios casos, algunos de los mencionados en este grupo son, por ejemplo, *Muslix, Trix* y *Weetabix*. Creemos que la utilización de este sufijo puede estar relacionada con los cómics de *Astérix y Obélix*, en la que todos los nombres de los personajes acaban en *-ix*: Getafix (Panoramix en español), Vitalstatistix (en español Abraracurcix), Cacofonix (Asuranceturix en español), Wayayix, Margaritix, etc. y se mantiene siempre el mismo sistema de creación (mediante el sufijo), aunque cambien algunos nombres en las

traducciones de esta publicación a las distintas lenguas. Este producto no se comercializa en España, pero casi estamos seguros que de comercializarse, se mantendría exactamente igual por lo sonoro y comercial que resulta el nombre, lo cual resulta todavía más atractivo para un público infantil.
Propuesta: *Crispix, cereales con figuritas de duendes.*

*Cereal-Froot Loops*: En España los comercializa Kelloggs con la misma denominación, aunque incluye una descripción en español del producto.
Propuesta: *Froot Loops, aros de avena y trigo con miel y almendras.*

*Cereal-Muslix-Five-Grain*: Al igual que en el caso de *Crispix*, pensamos que es un nombre comercial que se ha adaptado de muesli, cuya composición es copos de avena, trigo integral y maíz con pasas, avellanas, coco, manzanas y miel, pero que en este caso en particular son cinco cereales los componentes, en vez de tres.
Propuesta: *Muslix, muesli de cinco cereales.*

*Cereal-Pac Man*: Sabemos que Pac Man se refiere a un juego electrónico que se conoce en España como "comecocos" pero, dado que no se comercializa en nuestro país, no se puede facilitar una traducción por lo que optaríamos por dejarlo tal cual, aunque suponemos que con el tiempo ocurrirá igual que con otros productos como, por ejemplo, el caso de *Smacks* que comentamos más adelante.
Propuesta: *Cereales Pac Man.*

*Cereal-Pep*: Este término se utiliza para designar o bien un producto con un alto aporte energético o para describir el estado de ánimo de una persona que se encuentra llena de energía; ambas cualidades podrían utilizarse para referirse a unos cereales cuyo consumo proporcionaría energía que en definitiva es la primera característica que se aplica a los cereales. Tampoco se comercializa todavía en España por lo que no podemos facilitar qué cereales lo componen.
Propuesta: *Cereales Pep.*

*Cereal-Pro Stars*: Se refiere a las estrellas del baloncesto de la NBA (Liga Norteamericana de Baloncesto) y es una línea de productos que todavía no se distribuye en España por lo que no facilitamos una descripción del producto pero sí una equivalencia.

Propuesta: *Cereales de las estrellas de la NBA.*

*Cereal-Rice Krispies*: Es un producto de la firma Kelloggs, de ahí la denominación de *Krispies* con *K* que hace referencia a la firma que lo ha creado. En España, al igual que ocurre con todos los Cereales para desayuno importados, se mantiene el mismo nombre que en inglés pero con una descripción del contenido en español. Sin embargo, para nuestro desconcierto y el del consumidor, nos hemos encontrado con que existen dos descripciones distintas para referirse al mismo producto.

Propuesta: *Rice Krispies, arroz tostado inflado.*
*Rice Krispies, puro grano de arroz natural.*

*Cereal-Sugar Smacks*: Otro producto de Kelloggs que lleva tiempo distribuyéndose en España y bastante popular en su consumo. La única diferencia es que en nuestro mercado se comercializa simplemente como *Smacks*, aunque en la descripción sí incluye la condición de azucarado.

Propuesta: *Smacks, trigo inflado y azucarado.*

*Cereal-Toasties-Corn Flakes-POST*: Es otro ejemplo representativo de cómo partiendo de una característica genérica "toasted", aplicada a uno de los ingredientes del producto, se crea una fórmula comercial para denominar un producto concreto.

Propuesta: *Toasties, copos de maíz tostados.*

*Cereal-Triples-GENERAL MILLS*: En este caso hemos encontrado un producto similar distribuido en España por Nestlé y que consiste en una mezcla de tres cereales distintos, a los que se les añade un colorante natural que los distingue entre sí.

Propuesta: *Trío de cereales GENERAL MILLS.*

*Cereal-Trix-GENERAL MILLS*: Pensamos que debe de tratarse del mismo tipo que en el caso anterior, con alguna diferencia y que la casa haya decidido otorgarle una fórmula más comercial.

*Cereal-Weetabix*: En este caso se trata de una marca que comercializa un producto con su mismo nombre. Aunque se trata de unas barritas de cereales, la descripción que se utiliza en España para este producto es desayuno de trigo entero. Otros productos que también hemos encontrado comercializados por la misma marca, utilizan un sistema de denominación similar, crear un término partiendo de su propio nombre: *Weeta flakes de Weetabix* (crujientes copos de trigo entero, con hierro y vitaminas).
Propuesta: *Weetabix, desayuno de trigo entero, contiene vitaminas y hierro.*

Para terminar, nos encontramos con dos productos: *Cereal-Wheatena-Cooked* y *Cereal-Wheaties*, que, como en casos similares ya comentados, es evidente que son términos procedentes de *wheat* (trigo) y creados comercialmente por una marca:

| | |
|---|---|
| *Cereal-Wheatena-Cooked* | *Cereales de trigo cocidos* |
| *Cereal-Wheaties* | *Copos de trigo tostados* |

Este ha sido, probablemente, el grupo donde hemos encontrado más anarquía en lo que respecta a las denominaciones y descripciones de los alimentos, como queda reflejado en los ejemplos que enunciamos a continuación y en los que se observa que no existe homogeneidad en lo que respecta a la concordancia entre los elementos, al orden de la descripción de las características, al uso del singular o del plural, utilización de preposiciones, etc.:

Anillos de cereales con avena integral tostados y miel (Nestlé)

Cereales con trigo integral dorados al horno (Nestlé)

Cereales de trigo tostado con chocolate (Nestlé)

Cereales de arroz y maíz tostados al chocolate (Nestlé)

Copos de maíz tostados (PMI, Kelloggs)

Copos de maíz tostado (Pascual)

Copos de maíz tostados y azucarados (PMI, Pascual, Kelloggs)

Copos de maíz tostados con miel y cacahuete (Kelloggs)

Copos tostados de arroz y trigo integral (Kelloggs)

Trigo inflado con miel (Pascual, PMI)

Trigo inflado y azucarado (Kelloggs)

Copos de trigo integral con pasas (Pascual)

Cereales al salvado de avena y trigo, dorados al horno (Jordans)

Bolitas de maíz azucarado (Jordans)

Bolitas de maíz azucaradas (Kelloggs)

Está claro que no hay unanimidad en lo que a la denominación de los alimentos se refiere, tal como queda comprobado tras un análisis de todos los casos que aparecen en el cuadro. Sólo hemos enumerado estos alimentos encontrados en el mercado para dejar constancia de la necesidad de establecer unas normas o directrices de uso general que eviten el encontrarnos con ejemplos del tipo:

copos de maíz tostados

copos de maíz tostado

que nos conducirían a la pregunta de ¿qué es lo que se tuesta, los copos (caso del primer ejemplo) o el cereal (segundo ejemplo)? Esta cuestión que puede parecer trivial y que viene definida por el uso del singular o el plural, lo que a su vez conlleva una relación de concordancia y una identificación del núcleo de esa unidad, tiene una respuesta inequívoca que va implícita en la definición de la unidad léxica *copos de cereal* (el producto resultante de someter el grano mondado a la acción del vapor de agua y posteriormente al laminado y tostado). De todo ello se deduce que el concepto de tostación siempre va implícito en la noción de copo, por lo que la forma de expresión correcta sería la primera. Además, en el segundo caso se ha producido, a su vez, un error sintáctico a la hora de delimitar cuál es el nucleo del grupo nominal.

## 9.4. SISTEMA DE DENOMINACIÓN

Por todo ello, pensamos que es necesario establecer un sistema de denominación uniforme y de aplicación directa e inequívoca a cada uno de los casos, cuando nos encontramos con distintas características modificando o definiendo a un determinado alimento. El orden de la descripción de las características que proponemos para este grupo de alimentos es el siguiente:

**Nombre genérico del producto:** Cereales, copos, salvado, etc.

**Tipo de cereal:** trigo, avena, maíz, cebada (refinado o integral), etc.

**Características básicas de los cereales:** tostados, inflados, dorados, etc.

**Características secundarias:** azucarados, caramelizados, etc.

**Otros ingredientes que acompañan a los cereales:** con pasas, con cacahuetes, al chocolate, etc.

**Tratamiento al que han sido sometidos:** deshidratados, cocidos, etc.

**Forma de preparación de los mismos:** preparación instantánea, preparación rápida, para consumir calientes, etc.

# GRUPO DE ALIMENTOS: Cereales para desayuno

NOMBRE GENÉRICO O TIPO DE PRODUCTO: cereales, copos, salvado, etc.

TIPO DE CEREAL: trigo, avena, maíz, cebada (refinado o integral), etc.

CARACTERÍSTICAS BÁSICAS DE LOS CEREALES: tostados, inflados, dorados, etc.

CARACTERÍSTICAS SECUNDARIAS: azucarados, caramelizados, etc.

OTROS INGREDIENTES: con pasas, con cacahuetes, al chocolate, etc.

TRATAMIENTO AL QUE HAN SIDO SOMETIDOS: deshidratados, cocidos, etc.

FORMA DE PREPARACIÓN DE LOS MISMOS: preparación instantánea, preparación rápida, etc.

# GRUPO DE ALIMENTOS: Cereales para desayuno

NOMBRE O TIPO DE PRODUCTO: (especies, cocoa, salvado, etc)

MARCA: (tipo, nota, marca, grado calificado o industrial, etc)

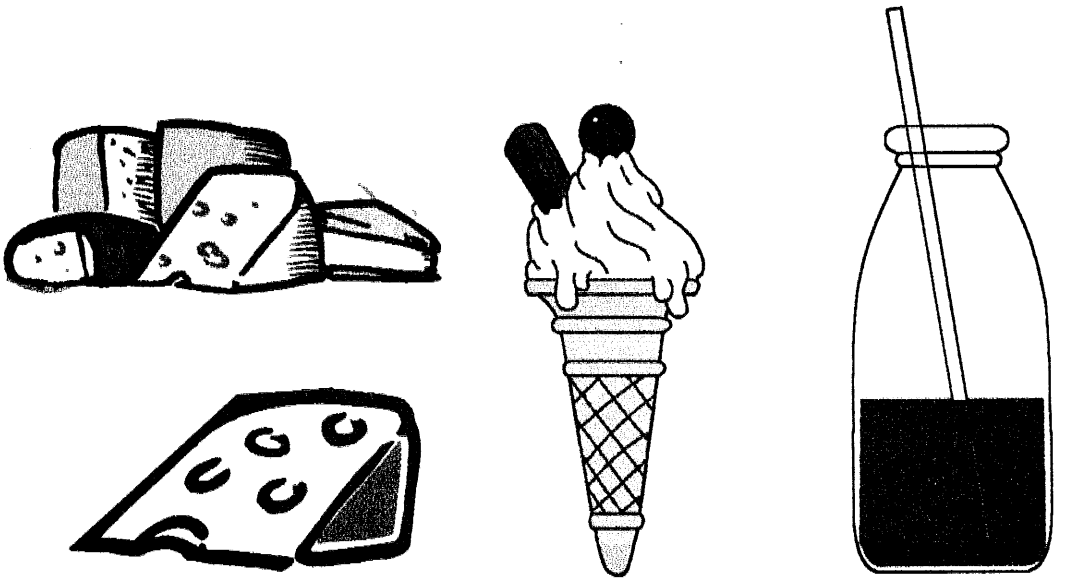
FUENTES BASICAS DE LOS CEREALES: (trigo, maíz, cebada, centeno, etc)

OTROS INGREDIENTES: (azucares, aceites, etc)

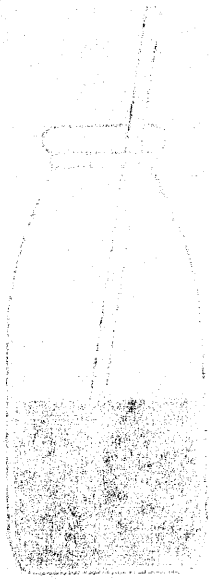
PROTEINAS: (de soya, con leche, el chocolate, etc)

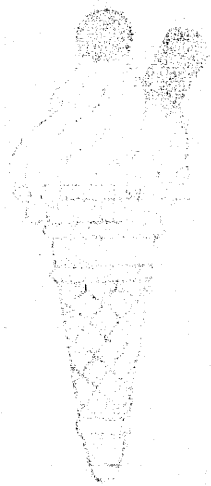
ADITIVO AL QUE HAN SIDO SOMETIDOS: (enriquecidos, moldeados, etc)

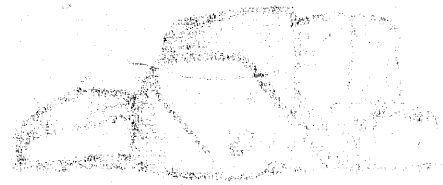
PREPARACION DE LOS ALIMENTOS: (instrucciones, preparación rápida, etc

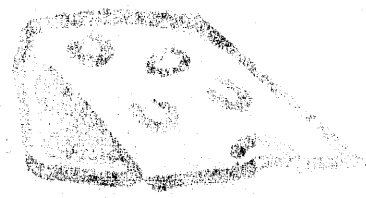


# 10. PRODUCTOS LÁCTEOS









# 10. PRODUCTOS LÁCTEOS

Este grupo de alimentos consta de 276 términos divididos en seis bloques: Leches, Quesos, Yogures, Natas, Mantequillas y Sueros (estos dos últimos casi testimoniales), que a su vez están divididos en subgrupos, atendiendo a distintas características; según el tratamiento térmico que se aplica o por su composición en el caso de las leches y las natas; según el procedimiento de elaboración o el contenido graso para los quesos o según se le hayan añadido ingredientes adicionales o no en el caso de los yogures.

Es un grupo de alimentos que no presenta grandes diferencias con el español a excepción de que en España siempre se denomina Leches y Derivados y en éste están incluidos la nata, mantequilla, quesos, yogures, sueros lácteos y requesón; mientras que en inglés van todos los tipos de alimentos al mismo nivel denominándose Productos Lácteos y las mantequillas se incluyen en el grupo de Grasas Comestibles, de ahí que sólo aparezcan dos términos refiriéndose a mantequillas en este grupo que vamos a tratar.

Según nuestra legislación se entiende por *leche natural* el producto íntegro, no alterado ni adulterado y sin calostros, del ordeño higiénico, regular, completo e ininterrumpido de las hembras mamíferas domésticas sanas y bien alimentadas. No obstante con la denominación genérica de *leche* se comprende única y exclusivamente la leche natural de vaca. Las leches producidas por otras hembras de animales domésticos se deben designar indicando además el nombre de la especie correspondiente: leche de cabra, leche de oveja, leche de burra, etc.

## 10.1. CLASIFICACIÓN Y DENOMINACIONES

La clasificación de las denominaciones españolas para este grupo de alimentos es la siguiente:

**I. Leches.** (Según el tratamiento que se aplique a las leches naturales:)

**1. Leche higienizada o pasterizada.** Es la leche natural, entera, desnatada o semidesnatada, sometida a un proceso tecnológico que asegura la total destrucción de los gérmenes patógenos y la casi totalidad de la flora banal, sin modificación sensible de su naturaleza físico-química, características biológicas y cualidades nutritivas. Debe conservarse en refrigerador y consumirse, después de su envasado, en un plazo no superior a cuatro días, una vez adquirida.

**2. Leche certificada.** Es la procedente de explotaciones ganaderas, en las que los procesos de producción, obtención, envasado y distribución están sometidos a un riguroso control sanitario oficial que garantiza la inocuidad y valor nutritivo del producto.

**3. Leches especiales.** Son las procedentes de la leche natural mediante ciertas operaciones que cambian o modifican su composición característica.

**3.1. Leche concentrada.** Son las leches naturales higienizadas, enteras, desnatadas o semidesnatadas, que han sido privadas de parte de su agua de constitución hasta reducirlas a un cuarto o a un quinto de su volumen primitivo como máximo.

**3.2. Leche desnatada.** Son las higienizadas o conservadas, privadas parcial o totalmente de su contenido graso natural, con la modificación relativa de los demás componentes normales. En el caso de la leche desnatada, la materia grasa es de

1 por ciento en peso máximo y en la **leche semidesnatada**, la materia grasa es mínimo un 1 por ciento en peso.

**3.3. Leche fermentada o acidificada.** Son las modificadas por la acción microbiana o fermentos lácticos que son específicos para cada uno de estos tipos de leche.

**3.4. Leche enriquecida.** Son las modificadas mediante la adición de principios inmediatos, minerales y/o vitaminas.

**3.5. Leches adicionadas de aromas y/o estimulantes.** Son las modificadas mediante la adición de sustancias aromáticas y/o estimulantes.

**4. Leches conservadas.** Son las procedentes de la leche natural, manipulada industrialmente para asegurar la duración de su aprovechamiento alimenticio por más de treinta días.

**4.1. Leche esterilizada.** Es la leche natural, entera, desnatada o semidesnatada, sometida después de su envasado a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo que asegura la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia. Es la que mayor tiempo de conservación tiene.

**4.2. Leche UHT (Ultra High Temperature).** Es la leche natural, entera, desnatada o semidesnatada, sometida a un proceso de calentamiento en condiciones tales de temperatura y tiempo que asegura la destrucción de los microorganismos y la inactividad de sus formas de resistencia y envasada posteriormente en condiciones asépticas. Con el envase original cerrado puede conservarse varios meses.

**4.3. Leche evaporada.** Con esta denominación se conoce la leche esterilizada privada de parte de su agua de constitución. Su conservación es de larga duración.

**4.4. Leche condensada.** Es la leche higienizada "concentrada con azúcar" que se obtiene por la eliminación parcial del agua de constitución de la leche natural, entera, semidesnatada o desnatada, sometida a un tratamiento térmico equivalente, al menos, a una pasterización antes o durante el proceso de fabricación y cuya conservación se consigue mediante la adición de sacarosa. Su conservación es de larga duración.

**4.5. Leche en polvo.** Es el producto seco y pulverulento que se obtiene mediante la deshidratación de la leche natural, o de la total o parcialmente desnatada, higienizada al estado líquido antes o durante el proceso de fabricación.

## II. Derivados de la leche

Son distintos productos obtenidos a partir de la leche mediante tratamientos tecnológicos adecuados.

**1. Nata.** Se entiende por nata de leche o simplemente nata el producto rico en materia grasa separado de la leche por reposo o por centrifugación, sometida a un tratamiento de higienización.

**1.1. Nata homogeneizada o uniforme.** La sometida a un proceso mecánico que subdivide los glóbulos grasos y asegura una emulsión mejor.

**1.2. Nata esterilizada.** La sometida a tratamientos físicos que aseguran la destrucción de los gérmenes y la inactivación de sus formas de resistencia.

**2. Mantequilla.** Es el producto graso obtenido por procedimiento mecánico de la leche o nata higienizadas.

**2.1. Mantequilla de oveja y de cabra.** La elaborada con leche de oveja o de cabra que deben presentar el mismo aspecto que la de vaca, con el olor característico de su procedencia.

**2.2. Grasa de mantequilla deshidratada.** La obtenida por eliminación del agua y del extracto seco magro que contiene la mantequilla o la nata.

**2.3. Salada.** La obtenida por incorporación a la mantequilla de un 5 por ciento en peso, como máximo, de sal comestible en polvo.

**2.4. De suero.** La obtenida de la materia grasa del suero de queso, debiendo reunir las características de la mantequilla.

**3. Quesos.** Es el producto fresco o maduro obtenido por separación del suero, después de la coagulación de la leche natural, de la desnatada total o parcialmente, nata, suero de mantequilla o de sus mezclas.

**3.1. Según el procedimiento de elaboración**

**3.1.1. Queso fresco.** El producto de elaboración reciente que no ha sufrido ninguna transformación ni fermentación, salvo la láctica.

**3.1.2. Queso afinado, madurado o fermentado.** El queso que, además de la fermentación láctica, ha sufrido otras fermentaciones y transformaciones en su masa. Los hay de diversos tipos: de pasta blanda, de corteza blanda, enmohecidos interiormente, de pasta azul, de pasta prensada, de pasta no cocida, de pasta cocida, etc.

**3.1.3. Quesos fundidos.** Son los obtenidos mediante la molturación, mezcla y fusión de una o más variedades de queso con ayuda de tratamiento térmico y, en su caso, de agentes emulsionantes, con o sin adición de leche o productos lácteos, así como de otros productos alimenticios.

**3.2. Según su contenido graso**

**3.2.1. Doble graso.** Un mínimo del 60 por ciento.

**3.2.2. Extragraso.** Un mínimo del 45 por ciento.

**3.2.3. Graso.** Un mínimo del 40 por ciento.

**3.2.4. Semigraso.** Un mínimo del 25 por ciento.

**3.2.5. Magro.** Menos del 25 por ciento.

**4. Yogures.** El producto de leche coagulada obtenido por fermentación láctica a partir de la leche higienizada o pasterizada.

**5. Sueros lácteos.** Los líquidos formados por parte de los componentes de la leche que resultan de diversos procesos de elaboración de productos lácteos.

**5.1. Suero del queso.** Es el líquido residual de la elaboración de queso.

**5.2. Suero de mantequilla.** Es el líquido resultante del batido que separa la materia grasa de la nata.

**5.3. Suero en polvo.** Se obtiene a partir del suero de queso sometido a manipulaciones de desecación.

**6. Requesón.** El producto obtenido precipitando por el calor, en medio ácido, las proteínas que existen en el suero del queso para formar una masa blanda.

## 10.2. CLASIFICACIÓN CONCEPTUAL

Una vez analizados los términos del corpus, procedimos a elaborar un sistema conceptual que nos permitiera poder clasificar los términos en sus correspondientes grupos y subgrupos.

### 10.2.1. Quesos

De los 276 términos de los que consta este grupo, más de la mitad (concretamente 154) correspondían a los quesos y la clasificación conceptual que proponemos, bastante más acorde a la clasificación que para quesos facilita la Comisión del *Codex Alimentarius* que el sistema de clasificación español, es la siguiente:

#### 10.2.1.1. Quesos reconocidos internacionalmente y que conservan su presentación y composición original

En este caso se mantienen las denominaciones extranjeras y en muy raros casos o se utiliza en español una traducción literal del tipo de queso o, en algunos casos, se ha castellanizado la grafía. Dado que se trata de denominaciones genéricas oficialmente reconocidas, hemos incluido las definiciones de estos tipos de quesos para que el usuario español pudiera identificar claramente el tipo de queso de que se trata. Para las definiciones se han utilizado como mínimo tres tipos de fuentes diferentes en todos los casos, entre ellas las del Servicio de Traducción de la Dirección General de Agricultura de la Comisión Europea, las del glosario de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación *Terminología de la leche y los productos lácteos*

(1979), literatura especializada sobre quesos en ambas lenguas y, en algunos casos, las definiciones incluidas en el etiquetado de los quesos comercializados.

*Cheese Blue*: Queso de pasta semidura, fabricado con leche de vaca, con forma cilíndrica, de pasta veteada en azul, de textura flexible y un contenido en grasa del 50% sobre materias secas totales. Presenta agujeros irregularmente distribuidos por toda la masa. *Blue* es la denominación en inglés de los quesos de origen francés conocidos como *Bleu* o de pasta azul.
Propuesta de traducción: *Queso Blue o Queso Azul* (BOE: *Dana Blu*).

*Cheese Brie*: Queso de pasta blanda fermentada hecho a partir de leche de vaca, de consistencia mohosa y corteza rugosa, procedente de la región de Ile de Francia, al este de París. Es conocido cono el "rey de los quesos" por su suave sabor refinado. La pasta es amarilla sin agujeros.
Traducción: *Queso de Brie.*

*Cheese Camembert*: Queso de forma cilíndrica, de pasta blanda sin prensar y de color blanco o amarillo cremoso, muy aromático, con corteza blanca, mohosa y con un contenido en grasa del 45%- 50% sobre materias secas totales. De origen francés, se le reconocen casi dos siglos de existencia.
Traducción: *Queso Camembert.*

*Cheese Cheddar*: Queso inglés de pasta dura prensada cilíndrica (aunque también en bloques), elaborado con leche de vaca, de textura cerrada con pequeños e irregulares agujeros y un color variable entre el blanco y el naranja. Contiene un 45%-52% de grasa sobre materia seca y un máximo de 35%-39% de agua.
Traducción: *Queso Cheddar.*

*Cheese Cheshire*: Queso elaborado con leche de vaca en el condado inglés del mismo nombre. Es de pasta dura, parecido al Cheddar, aunque de sabor más suave. Se suele

presentar en forma de tambor y el contenido en grasa sobre el extracto seco es del 48%.
Traducción: *Queso Cheshire.*

*Cheese Colby*: Queso elaborado en Estados Unidos, Nueva Zelanda e Inglaterra con leche de vaca, de pasta dura, corteza seca, parecido al Cheddar, aunque de sabor más suave y pasta no tan compacta. El contenido en grasa sobre el extracto seco total es del 50%.
Traducción: *Queso Colby.*

*Cheese Cottage*: Queso blando, sin curar, elaborado con leche descremada pasterizada o en polvo, con un iniciador láctico (con o sin adición de renina), calentado, lavado y escurrido. Es de estructura granular, presenta un 4% de grasa y contiene más de un 80% de agua.
Traducción: *Queso Cottage* o *Queso blanco.* Aunque en parte de la bibliografía consultada hemos encontrado al *requesón* como equivalente de este tipo de queso, no es la traducción más correcta, ya que por requesón se entiende el producto obtenido precipitando por el calor, las proteínas que existen en el suero del queso para formar una masa blanda.

*Cheese Cream*: Queso fresco de nata, de Estados Unidos, hecho con leche de vaca pasterizada a la que se agrega nata, aunque puede incluso elaborarse sólo con nata.
Traducción: *Cream Cheese* o *Queso para untar o extender.*

*Cheese Edam*: Queso de origen holandés hecho con leche de vaca, de pasta prensada, en forma de bola, con corteza de color rojo intenso, sin agujeros o muy pocos redondeados y limpios. El contenido en grasa es del 30 al 45% sobre el total de materias sólidas.
Traducción: *Queso Edam* o *Queso de bola.*

*Cheese Feta*: Queso de pasta blanda afinado en salmuera que se hace con leche de oveja y de cabra. La cuajada debe ser blanda y la homogeneización de la leche o de la nata es una práctica frecuente antes de la coagulación.
Traducción: *Queso Feta.*

*Cheese Gouda*: Queso holandés semiblando de leche cuajada grasa, elaborado con leche de vaca. El contenido en grasa varía desde el 30% al 50% sobre materias secas totales. La pasta es de color amarillo, con agujeros y ojos distribuidos irregularmente.
Traducción: *Queso Gouda.*

*Cheese Gruyere*: Queso de origen suizo y elaborado a partir de leche de vaca. Su pasta es dura o semidura, flexible y de color amarillo pálido, con pocos ojos, dos o tres por cada tres centímetros. El contenido final en grasa suele ser del 45%-48% sobre materias secas totales.
Traducción: *Queso Gruyére.*

*Cheese Limburger*: Queso semiduro, originario de la región de Lieja (Bélgica), elaborado con leche de vaca. Tiene un fuerte sabor y aroma. Su corteza es de color rojo naranja y está embadurnada con un cultivo de microorgnismos que ayudan a la maduración. El contenido en grasa sobre extracto seco es del 20% al 50%.
Traducción: *Queso Limburger* o *Queso Limburgués.*

*Cheese Mozzarella*: Pasta italiana filiforme de consistencia blanda, no madurado, elaborado con leche de búfala o vaca. El contenido en grasa sobre el extracto seco total es del 44% como mínimo.
Traducción: *Queso Mozzarella.*

*Cheese Muenster*: Queso alemán de forma circular y consistencia blanda, de sabor y olor intenso, madurado en superficie, elaborado con leche de vaca. La corteza es de color naranja rojiza y su contenido en materias sólidas es del 40% como mínimo.

Traducción: *Queso Muenster* o *Queso Münster.*

*Cheese Neufchatel*: Queso francés de consistencia blanda, madurado o sin madurar, elaborado con leche de vaca.
Traducción: *Queso Neufchatel.*

*Cheese Parmesan*: Queso italiano (de Parma) de consistencia dura para rallar o de consistencia granular, elaborado con leche de vaca; presenta una pasta de color amarillento y con corteza también amarilla. Su contenido en grasa es del 28%.
Traducción: *Queso Parmesano.*

*Cheese Port du Salut*: Queso de consistencia semiblanda, elaborado con leche de vaca.
Traducción: *Queso Port du Salut.*

*Cheese Provolone*: Queso italiano elaborado con leche de vaca, cuyo nombre deriva del término *prova* (esférico). Tiene un 45% de grasa sobre extracto seco total. De pasta filiforme y corteza suave, se moldea en diversas formas y a veces se presenta también ahumado.
Traducción: *Queso Provolone.*

*Cheese Quark*: Queso pobre en grasa, blando y de maduración ácida; 20% de extracto seco y 0,8% de grasa. Se pueden alcanzar mayores contenidos grasos mezclando la leche con nata, originario de Alemania y similar al queso fresco francés.
Traducción: *Queso Quark* o *Queso Quarg.*

*Cheese Ricotta*: Queso italiano fresco, de pasta de color blanco, de sabor dulce y aroma delicado y con forma de cono truncado. Elaborado a partir de leche de vaca en una de sus variedades y con leche de oveja en otra.
Traducción: *Queso Ricotta.*

*Cheese Romano*: Queso italiano de consistencia dura, elaborado con leche de vaca y normalmente utilizado para rallar.
Traducción: *Queso Romano.*

*Cheese Roquefort*: Queso francés elaborado a partir de leche de oveja y presentado en piezas cilíndricas y en porciones. De fuerte olor y sabor, tiene la pasta blanca, veteada en azul y verde como consecuencia del hongo *Penicillium roqueforti.*
Traducción: *Queso Roquefort.*

*Cheese Tilsit*: Queso de origen prusiano, elaborado a partir de leche de vaca. Es semiduro, granular, con agujeros de formas y tamaños irregulares y sabor ligeramente ácido. Su contenido en grasa es del 30% al 60%.
Traducción: *Queso Tilsit.*

### 10.2.1.2. Quesos transformados en su presentación y composición

Dentro de este grupo los hemos diferenciado entre los quesos para regímenes especiales o dietéticos, los condimentados o con ingredientes añadidos y los que han sido modificados en su presentación.

**10.2.1.2.1. Quesos dietéticos.** En este grupo se incluyen los quesos que llevan modificadores del tipo *low sodium*, *low calorie* o *low fat*, incluyendo estos dos últimos indicaciones del contenido de materia grasa del queso. Algunos ejemplos de este tipo son:

| | |
|---|---|
| *Cheese-Swiss-Low sodium-Low fat-DORMANS* | *Queso Suizo de bajo contenido en sodio y grasas DORMANS* |
| *Cheese-Swiss-Low fat-Low sodium-PAULY* | *Queso Suizo de bajo contenido en grasas y sodio PAULY* |

| | |
|---|---|
| *Cheese-Low calorie-6% B.F.* | *Queso bajo en calorías, M.G. 6%* |
| *Cheese-Muenster-Low sodium-DORMANS* | *Queso Muenster de bajo contenido en sodio DORMANS* |
| *Cheese-Colby-Low fat-LORRAINE LITES* | *Queso Colby de bajo contenido en grasas LORRAINE LITES* |
| *Cheese-Cheddar-Process-With skim milk* | *Queso Cheddar fundido, elaborado con leche desnatada* |
| *Cheese-Ricotta-Part Skim-SARGENTO* | *Queso Ricotta semidesnatado SARGENTO* |

**10.2.1.2.2. Quesos condimentados o con ingredientes**

| | |
|---|---|
| *Cheese-Cottage-With fruit-Unpacked* | *Requesón con frutas, al peso* |
| *Cheese-Hot pepper-Processed* | *Queso fundido a la pimienta* |
| *Cheese-Pimento-Precessed* | *Queso fundido al pimiento rojo* |
| *Cheese-Port Wine-Nut log-SARGENTO* | *Barra de queso al Oporto con frutos secos SARGENTO* |
| *Cheese-Swiss-Almond Nut log* | *Barra de queso Suizo con almendras* |

**10.2.1.2.3. Quesos modificados en su presentación**

| | |
|---|---|
| *Cheese Spread-American-Processed* | *Queso americano fundido para untar* |
| *Cheese Sticks-SARGENTO* | *Dedos de queso-SARGENTO* |

| | |
|---|---|
| *Cheese-Blue-Crumbled-Unpacked* | *Queso Azul rallado, al peso* |
| *Cheese-Mozzarella-Sliced-Mild* | *Lonchas de queso Mozzarella suave* |
| *Cheese-Cheddar-Inch cubes* | *Tacos (2 cm. aproximadamente) de queso Cheddar* |

#### 10.2.1.3. Sucedáneos de queso

| | |
|---|---|
| *Cheese-Imitation-Cheddar-SARGENTO* | *Sucedáneo de queso Cheddar SARGENTO* |
| *Cheese-Cheddar-Mild-Imitation-SAVOLD* | *Sucedáneo de queso Cheddar suave SAVOLD* |
| *Cheese-Imitation-Mozzarella-Process* | *Sucedáneo de queso Mozarella fundido* |
| *Cheese-Mozarella-Imitation-SAVOLD* | *Sucedáneo de queso Mozarella SAVOLD* |

### 10.2.2. Leches

Al igual que en español, cuando se utiliza el término *milk*, sin especificar el animal, se refiere a la leche natural de vaca; aunque en uno de los sintagmas incluidos haga referencia al animal, se debe únicamente al tipo de leche de que se trata:

*Milk-cow-fresh* = *Leche de vaca no tratada* o *leche de vaca fresca o cruda*. Es una leche que no ha sido sometida a tratamiento de calor, pero sí procede de ganado que no padezca brucelosis. No se encuentra comercialmente. Según la clasificación española se consideraría una Leche certificada.

| | |
|---|---|
| *Milk-Whole-Regular-3.3% Fat-Fluid* | *Leche entera (normal) 3,3 gr. grasa* |
| *Milk-Whole-Low sodium* | *Leche entera de bajo contenido en sodio* |
| *Milk-Fluid-Skim* | *Leche desnatada* |
| *Milk-1% Fat-Lowfat-Fluid* | *Leche semidesnatada, 1 gr. grasa* |
| *Milk-Non fat/Skim-Envelope* | *Leche desnatada en sobres* |

### 10.2.2.1. Leches enteras en las que se especifica el animal de origen

| | |
|---|---|
| *Milk-goat-Whole-Fluid* | *Leche de cabra entera* |
| *Milk-Indian Buffalo-Whole* | *Leche de búfala entera* |
| *Milk-Sheep-Whole-Fluid* | *Leche de oveja entera* |

### 10.2.2.2. Leche pasterizada

| | |
|---|---|
| *Milk-Fluid-Whole-Pasteurized-3.3% B.F.* | *Leche pasterizada entera, 3,3 g. grasa* |
| *Milk-Lowfat-Pasteurized* | *Leche pasterizada de bajo contenido en grasa* |
| *Milk-Full cream-Pasteurized* | *Leche pasterizada con todo su contenido graso* |

### 10.2.2.3. Leches conservadas

#### 10.2.2.3.1. Leches esterilizadas

| | |
|---|---|
| *Milk-Sterilized* | *Leche esterilizada* |

#### 10.2.2.3.2. Leches evaporadas

| | |
|---|---|
| *Milk-Evaporated-Skim-Canned* | *Leche evaporada desnatada en lata* |
| *Milk-Evaporated-Part skim-Canned* | *Leche evaporada semidesnatada en lata* |
| *Milk-Evaporated-Whole-Canned* | *Leche evaporada entera en lata* |

#### 10.2.2.3.3. Leches condensadas

| | |
|---|---|
| *Milk-Condensed-Sweet* | *Leche condensada* |
| *Milk-Condensed-Sweteened-Canned* | *Leche condensada en lata* |

#### 10.2.2.3.4. Leches en polvo

| | |
|---|---|
| *Milk-Powder-Skim* | *Leche en polvo descremada* |
| *Milk-Powder-Instant* | *Leche en polvo soluble* |
| *Milk-Dry-Skim-Powder-Instantized* | *Leche en polvo desnatada de disolución instantánea (soluble)* |

### 10.2.2.4. Leches especiales

#### 10.2.2.4.1. Leches enriquecidas

| | |
|---|---|
| *Milk 2% Fat-Lowfat-Protein fortified* | *Leche semidesnatada enriquecida en proteínas* |
| *Milk-Nonfat/Skim-Milk solids added* | *Leche desnatada con extractos secos* |
| *Milk 2% Fat-Non Fat milk solids added* | *Leche con extracto seco magro 2 gr. grasa* |

#### 10.2.2.4.2. Leches aromatizadas

| | |
|---|---|
| *Milk-Chocolate-Whole-Fluid* | *Leche chocolateada entera* |
| *Milk-Malted-Natural flavor* | *Leche malteada* |
| *Milkshake-Chocolate-Thick* | *Batido de chocolate espeso* |
| *Milkshake-Vanilla-Thick* | *Batido de vainilla espeso* |

### 10.2.2.5. Sucedáneos de leche

| | |
|---|---|
| *Milk-Imitation* | *Leche de imitación*. Producto en el que ninguno de sus componentes proceden de la leche, con excepción de los caseinatos |
| *Milk-Non Dairy* | *Sucedáneo de leche*. Producto que se fabrica a partir de sustancias artificiales no lácteas. |

| | |
|---|---|
| *Milk-Soybean-No sugar* | *Leche de soja sin azúcar*. Producto resultante de remojar y triturar las semillas de soja en agua. |

## 10.2.3. Yogures

**10.2.3.1. No contiene ingredientes adicionales.** De acuerdo a su contenido en materia grasa de la leche, encontramos:

### 10.2.3.1.1. Yogur natural

| | |
|---|---|
| *Yogurt-Plain-Whole milk* | *Yogur natural* |

### 10.2.3.1.2. Yogur natural desnatado

| | |
|---|---|
| *Yogurt-Plain-Non fat* | *Yogur natural desnatado* |

### 10.2.3.2. Se le han añadido ingredientes adicionales

### 10.2.3.2.1. Azúcar o azúcares comestibles

| | |
|---|---|
| *Yogurt-Sugared-Milk Solids Added* | *Yogur azucarado con extractos secos* |
| *Yogurt-Sugared-Low fat* | *Yogur azucarado desnatado* |

#### 10.2.3.2.2 Edulcorantes

| | |
|---|---|
| *Yogurt-Sweetened-Whole milk-No solids* | *Yogur edulcorado elaborado con leche entera* |
| *Yogurt-Sweetened-Non fat* | *Yogur edulcorado desnatado* |

#### 10.2.3.2.3. Frutas, zumos y/u otros productos naturales

| | |
|---|---|
| *Yogurt-Apricot* | *Yogur con albaricoque* |
| *Yogurt-Fruit-Fat free-Swiss style* | *Yogur suizo con frutas desnatado* |

#### 10.2.3.2.4. Agentes aromáticos

| | |
|---|---|
| *Yogurt-Coffee & Vanilla Flavor-1.9% B.F.* | *Yogur sabor a café y vainilla, M.G. 1,9* |
| *Yogurt-Fruit Flavors-Fat free-YOPLAIT* | *Yogur sabor a frutas desnatado YOPLAIT* |

## 10.2.4. Natas

El concepto que designa el término *nata*, a veces también denominada *crema*, corresponde a la sustancia espesa, untuosa, blanca o un tanto amarillenta, que forma una capa sobre la leche que se deja en reposo.

### 10.2.4.1. Natural

| | |
|---|---|
| *Cream-Sour-Cultured* | *Nata cruda agria* o *Nata acidificada (cultivada)* |
| *Cream-Whipping-35% B.F.* | *Nata para montar, M.G. 35%* |
| *Cream-Whipping-Heavy-Unwhipped-Fluid* | *Nata para montar, espesa* o *Nata para batir* |
| *Cream-Whipped-32% B.F.* | *Nata montada* |
| *Cream-Half & Half-Milk and Cream-Fluid* | *Nata líquida 50% leche y nata* |
| *Cream-Coffee-Table-20% B.F.* | *Tarrinas individuales de nata para el café* |
| *Cream-Coffe-Table-Light-Fluid* | *Tarrinas de nata líquida para el café* |

### 10.2.4.2. Sucedáneos

Curiosamente hay muchos más términos de productos sucedáneos de nata, en sus distintas modalidades, que de nata en sí. Para expresar la idea de que es un sustituto de la nata, se utilizan los términos *imitation* o *substitute* siempre acompañados del término *non dairy* para evitar equívocos. Algunos ejemplos representativos de este grupo son:

| | |
|---|---|
| *Cream-Imitation-Liquid-Non dairy-Frozen* | *Sucedáneo de nata líquida congelada* o *Nata sintética* |
| *Cream-Imitation-Non dairy-Powdered* | *Sucedáneo de nata en polvo* |
| *Cream-Sour-Substitute-IMO* | *Sucedáneo de nata agria IMO* |

| | |
|---|---|
| *Cream-Whipped-Imitation-Non dairy-Frozen* | *Sucedáneo de nata montada congelada* |

Dentro de este grupo hay unos sintagmas encabezados por el término *creamer* que hemos comprobado que es un término utilizado sólamente por dos marcas (Cremora y Coffemate) que en España se comercializa en polvo; se trata realmente de un producto para añadir al café que hace las veces de leche y que sería el par correspondiente al término *cream* cuando se refiere al producto que se utiliza para añadirle en pequeñas cantidades al café o al té, por eso se suele presentar en tarrinas individuales; no obstante en España no suele ser una costumbre muy extendida, a excepción de los casos de comidas rápidas preparadas como suele ocurrir en los aviones:

| | |
|---|---|
| *Creamer-Non dairy-CREMORA-Liquid* | *Sucedáneo de leche para el café CREMORA* |

### 10.2.5. Mantequillas

Como ya hemos comentado, las mantequillas no están incluidas en este grupo de alimentos sino en el de las Grasas Comestibles, no obstante, sí aparecen tres términos referidos a este campo:

*Butter*: Producto graso obtenido por procedimiento mecánico de la leche o nata pasterizada.
Traducción: *mantequilla*.

*Ghee*: Mantequilla clarificada elaborada por calentamiento y separación del agua; se elabora con leche de vaca, de búfala, de cabra o de oveja.
Traducción: *Ghee*, se utiliza el mismo término tanto en inglés como en español.

*Butter Buds-Substitute:* En este caso se trata de un sucedáneo de mantequilla que se presenta en tarrinas individuales y moldeada en forma de flor.

Traducción: *Sucedáneo de mantequilla, tarrina individual.*

### 10.2.6. Sueros lácteos

| | |
|---|---|
| *Whey-Acid-Dry* | *Suero en polvo ácido* |
| *Whey-Acid-Fluid* | *Suero ácido* |
| *Whey-Sweet-Dry* | *Suero en polvo azucarado* |
| *Whey-Sweet-Fluid* | *Suero azucarado* |
| *Milk-Buttermilk-Cultured-Fluid* | *Mazada o Suero de mantequilla cultivado (acidificado)* |

## 10.3. Comentarios y Discusión

Vamos a comentar algunas de las razones que nos han llevado a proponer distintas traducciones, algunos problemas que nos han surgido en su traducción y explicaremos las decisiones que hemos adoptado.

### 10.3.1. Quesos

En este subgrupo perteneciente a los Productos Lácteos nos hemos encontrado con quesos cuyas denominaciones están reconocidas internacionalmente por lo que la legislación comunitaria exige que se mantengan; sin embargo, teniendo en cuenta que

el usuario español no está familiarizado con estos productos (al igual que puede ocurrir con el caso de un producto típico español como pueda ser el *chorizo* o el *queso manchego*), hemos incluido las definiciones de los tipos de queso de que se trate. Hemos considerado que sería conveniente para que el usuario de nuestra traducción, que necesita saber las características del queso en lo que a materia grasa y elaboración se refiere, recibiera el mismo mensaje y con la misma calidad de información que el del término de la lengua origen.

No obstante, en los casos en los que existe una grafía castellanizada es la que hemos utilizado -queso Parmesano, por ejemplo-; en otros casos, se ha propuesto una traducción aunque conservando su denominación original como lo establece la legislación:

| | |
|---|---|
| *Queso para untar o extender* o *Crema de queso* + variedad del queso | *Cream cheese* |
| *Requesón* | *Cottage cheese* |

Cuando se utilicen estas dos denominaciones, deben tener como mínimo un 45 por ciento de materia grasa, expresada en sustancia seca.

Otro elemento común a todos los productos lácteos son las siglas B.F. (Butterfat) que tienen su equivalente en español en las siglas M.G. (Materia grasa) seguidas por el tanto por ciento correspondiente. Sin embargo, mientras en inglés el sistema utilizado es el mismo para todos los tipos de productos lácteos (tanto por ciento seguido por las siglas B.F.), en español el sistema seguido para expresar el contenido en grasa es diferente para los quesos, donde se utilizan las siglas más el tanto por ciento de contenido en grasa calculado en peso sobre el extracto seco y en las leches y yogures en las que se determina en peso sobre la materia grasa.

Los términos *Red Rind* y *Red Wax* literalmente hacen referencia a la cobertura de cera roja de algunos quesos que en España se denominan genéricamente, y como tal se conocen, *Quesos de bola*, de ahí que se haya utilizado este término para su traducción:

*Cheese-Muenster-Red Rind*
*Cheese-Red Wax-SARGENTO*

En el subgrupo para regímenes especiales o dietéticos se han incluido los tipos de quesos que se han visto sometidos a un proceso industrial para extraer ciertos elementos como grasas, sal, sodio, etc. con unos objetivos definidos y dirigidos a un grupo específico de consumidores. Todo este subgrupo viene delimitado por los términos siguientes, junto al tanto por ciento correspondiente en materia grasa:

*Low sodium*: bajo contenido en sodio
*Low calorie*: bajo en calorías o bajo contenido en calorías
*Low fat*: bajo en grasas o semidesnatado
*Skim*: desnatado
*Part skim*: semidesnatado

Los dos grupos restantes se caracterizan o bien por habérsele añadido al queso otros ingredientes para modificar su sabor o porque se han visto modificados en la forma para su presentación.

Una vez aislados y resueltos los distintos elementos que, a su vez, han contribuido a poder elaborar un sistema de clasificación conceptual, sólo resta establecer el sistema de denominación para los quesos que, al igual que en el resto de los grupos de alimentos, nos viene presentada por las clasificaciones que de los distintos

grupos de alimentos están reconocidas por la legislación española y que, aunque es de uso obligado en el etiquetado, hemos observado que no siempre se cumple.

#### 10.3.1.1. Sistema de denominación

**Tipo de producto:** queso

**Variedad del queso:** Cheddar, Parmesano, de bola, etc.

**Características:** para untar, fundido, rallado, para gratinar, etc.

**Otros ingredientes:** con frutos secos, con frutas, con hierbas, etc.

**Características especiales (dietéticas):** bajo en grasa, bajo en sodio, M.G. 45%, etc.

**Forma o presentación:** en lochas, en tacos, en cuadrados, aunque cada vez es más frecuente que la forma en la que se comercializa el queso aparezca delante del tipo de producto, modificándose, en cierto modo, la redacción y resultando en casos del tipo "Lonchas de queso Parmesano" o "Tacos de queso Ricotta".

# GRUPO DE ALIMENTOS: Queso

NOMBRE GENÉRICO O TIPO DE PRODUCTO: queso

VARIEDAD DE QUESO: Cheddar, Parmesano, de bola, etc.

CARACTERÍSTICAS: para untar, fundido, rallado, para gratinar, etc.

OTROS INGREDIENTES: con frutos secos, con frutas, con hierbas, etc.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES (dietéticas): bajo en grasa, bajo en sodio, M.G. 45%, etc.

FORMA DE PRESENTACIÓN: en lonchas, en tacos, en cuadrados, aunque cada vez es más frecuente que la forma en la que se comercializa el queso aparezca delante del tipo de producto, modificándose, en cierto modo, la redacción y resultando en casos del tipo "Lonchas de queso parmesano" o "Tacos de queso Ricotta"

# GRUPO DE ALIMENTOS: Queso

NERICO O TIPO DE PRODUCTO: queso

DE QUESO: cheddar, Parmesano, de bola, etc.

ETICAS: para untar, líquido, rallado, para gratinar, etc.

REDIENTES: con frutos secos, con frutas, con hierbas, etc.

TICAS ESPECIALES (dietéticas): bajo en grasa, bajo en sodio, M.G. ASA, etc.

ASEMBLAJE: en lonchas, en tacos, en cuadrados, suministrado vez en dos frecuencias en la que se comercializa el queso específico delante del tipo de producto, con el cliente medio. La redacción y resultando en casos del tipo "lonchas de o "taco de queso Rincón"

## 10.3.2. Leches

Con bastante frecuencia aparece el término *fluid* para indicar el estado líquido en el que se encuentra la leche que, como en otras ocasiones en las que en español esa característica va implícita en el término, hemos decidido no traducir ya que es el estado natural y se especificaría únicamente en caso contrario si se tratara de leche evaporada, en polvo, concentrada, etc.

Hemos encontrado en la literatura especializada consultada que se utiliza de forma indistinta los términos *leche evaporada* y *leche concentrada*, comentándose incluso que son dos formas diferentes de denominarlas, pero cuyo uso es incorrecto ya que designan dos conceptos que, aunque a simple vista puedan parecer iguales, son distintos. En el caso de la *leche concentrada*, se trata de leche pasterizada entera y en la *leche evaporada* es leche esterilizada. Ambas leches han sido privadas de parte de su agua de constitución, pero mientras en la *leche concentrada* esa reducción será a un cuarto o quinto de su volumen como máximo y, una vez reconstituida, poseerá las mismas características de composición que la leche pasterizada (3 por ciento de materia grasa y 8,2 de extracto seco magro), la *leche evaporada* presentará 7,5 por ciento en peso de materia grasa, como mínimo, y 20,5 por ciento en peso de extracto seco magro como mínimo.

Por el contrario, en el caso de *leche higienizada* y *leche pasteurizada* sí podemos confirmar que son sinónimos, aunque el término *pasteurizada* es el más utilizado en las publicaciones específicas sobre leches y en los folletos informativos editados por las distintas Administraciones, mientras que en la legislación española el que se utiliza es *higienizada*. Respecto de la grafía *pasterizada* o *pasteurizada*, hemos encontrado las dos, si bien hemos preferido utilizar la primera por haber superado ya un proceso de castellanización y por estar ya reconocida por la Real Academia de la Lengua.

Todos los tipos de leches existentes en el mercado pueden a su vez clasificarse en:

*enteras* o *con toda su nata*
*desnatadas* (materia grasa máximo 1 por ciento en peso) o *descremadas*
*semidesnatadas* (materia grasa mínimo 1 por ciento en peso) o *semidescremadas*

Hemos optado por utilizar los primeros términos por considerar que, hasta cierto punto, son los que están normalizados.

Asimismo, en inglés también hemos encontrado sinónimos para designar estas mismas nociones:

*whole* o *full cream*
*skim* o *non fat*
*part skim* o *low fat*

que se corresponden con los términos españoles ya que presentan una coincidencia en los conceptos designados.

Ha habido un término, *Filled milk*, referente a un producto que no hemos encontrado comercializado en el mercado español pero sí lo hemos encontrado en la literatura científica consultada -conservando el término inglés- y que se define como "leche desnatada en polvo, agua y materia grasa vegetal, sobre todo manteca de coco producida en numerosos países ricos y pobres, pero muy poco en Europa. Junto con la *toned milk* forma parte de las leches reconstituidas o compensadas".

Las características, externas a las del propio producto, que definen a las leches son:

| | |
|---|---|
| *low sodium* | *con bajo contenido en sodio* |
| *protein fortified* | *enriquecida en proteína* |
| *milk solids added* | *con extractos secos (añadidos)* |
| *non fat milk solids added* | *con extractos secos magros* |

Estos dos últimos términos se utilizan también en los yogures.

### 10.3.2.1. Sistema de denominación

La denominación de este tipo de productos lácteos viene obligada, en lo que al orden de presentación de las características se refiere, por la clasificación que de los distintos tipos de leche está reconocida:

**Tipo de producto:** leche

**Tipo de leche:** concentrada, pasterizada, UHT, etc.

**Características de la leche respecto de su contenido en grasa:** entera, desnatada o semidesnatada.

**Otras características:** enriquecida en proteína, enriquecida en vitaminas A + D, enriquecida en calcio, con extractos secos, etc.

**Porcentaje del contenido en grasa (optativo):** 3,5 g grasa

**Formato de presentación:** enlatada (o en lata), en sobres, botella, tetra brik, tetra pak, etc.

**Marca:** Puleva, Pascual, etc.

Ejemplo: Leche UHT desnatada enriquecida en vitaminas A + D y calcio, PULEVA

# GRUPO DE ALIMENTOS: Leche

**NOMBRE GENÉRICO O TIPO DE PRODUCTO:** leche

**TIPO DE LECHE:** concentrada, pasterizada, UHT, etc.

**CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE RESPECTO DE SU CONTENIDO EN GRASA:** entera, desnatada o semidesnatada

**OTRAS CARACTERÍSTICAS:** enriquecida en proteína, enriquecida en vitaminas A + D, enriquecida en calcio, con extractos secos, etc.

**PORCENTAJE DEL CONTENIDO EN GRASA (optativo):** 3,5 g de grasa

**FORMATO DE PRESENTACIÓN:** enlatada, en sobres, botella, tetra brik, tetra pak, etc.

**MARCA:** Puleva, Pascual, etc.

[illegible]

[illegible]

[illegible]

DEL CONTENIDO EN GRASA (obligatorio): [illegible] % de grasa

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible] DE LA LECHE RESPECTO DE SU CONTENIDO EN GRASA: [illegible] o

[illegible]

[illegible] RIESGO O RISC DE PRODUCIO: [illegible]

No obstante, aunque éste sería el orden correcto de expresión de las características del producto a la hora de denominarlo, hemos observado, en más ocasiones de las previstas, que el orden se invierte entre los distintos tipos de leche (la clasificación de las mismas) y las características en cuanto a su contenido graso que son aplicables a todos los tipos de leche (entera, desnatada y semidesnatada), encontrándonos ejemplos del tipo:

Leche desnatada pasterizada

Leche entera UHT

lo que probablemente se deba a una traducción incorrecta del inglés en el que se expresaría:

Pasteurized skimmed milk

UHT whole milk

y al seguir la estructura típica de nominalización de la gramática inglesa en la que hay un núcleo y unos modificadores, se ha seguido -para su traducción- el orden de los modificadores según su proximidad al núcleo, dando como resultado una denominación española que no sería la más aconsejable.

### 10.3.3. Natas

En este subgrupo sólo comentaremos dos términos, *creamer* y *coffee tablespoon*, que debido a sus características especiales nos han planteado una serie de alternativas y dudas a la hora de proponer lo que, creemos, es la traducción más acertada.

*Coffee tablespoon*: Para este término hemos aplicado una técnica que Vázquez-Ayora denomina modulación, consistente en utilizar un término que designe el mismo concepto pero desde el punto de vista de percepción de la realidad del lector de la LT. En este caso concreto, se trata de una medida, equivalente al contenido de una cucharada sopera, de crema o nata líquida para añadirle al café; en España esa medida

viene determinada por un envase individual, en forma de tarrina, con la cantidad equivalente a la que define el término de la LO. Esta ha sido la razón por la que propongamos utilizar *tarrina*, ya que creemos que con este término se recoge el mismo mensaje que transmite el de la LO.

En el caso de *creamer* concluían varias características, en primer lugar, es un producto muy poco utilizado y conocido por el usuario español; en segundo lugar, es un producto no lácteo, un sucedáneo de la leche para añadirle al café y, en tercer lugar, es un término creado a partir de la raíz del término *cream* (nata) añadiéndole el sufijo (-er) utilizado para describir al sujeto agente de la acción. Dado que hay dos marcas que lo comercializan con este nombre, hemos creido más oportuno, mediante lo que Newmark denomina doblete de traducción, mantener el término en su versión original y mediante una explicación o ampliación expresar a qué se refiere: Producto líquido para añadir al café que sirve de leche.

### 10.3.4. Yogures

Existen varias grafías para denominar este alimento, yoghourt, yogurt y yogur, dado que ésta última es la que ya está reconocida por el *Diccionario de la Lengua Española*, es la que hemos utilizado, si bien tenemos que corroborar, en este sentido, que no existe una normalización de su uso en cuanto a la documentación que hemos consultado para elaborar este trabajo.

La clasificación de los distintos tipos de yogures es bastante similar a la utilizada en España y la única dificultad radicó en la búsqueda del equivalente más acertado para *Yogurt-Beverage*; encontramos exactamente tres que podían utilizarse con la seguridad de que designaban las mismas nociones: *yogur líquido*, *yogur batido* y *yogur para beber*. En un principio pensamos en descartar el primero por ser una denominación registrada por una marca comercial, concretamente Yoplait, pero al mismo tiempo nos

parecía la más acertada por ser la más reducida y la que reflejaba la idea de ser una bebida de yogur y al hecho de que por ser bebida se trataría de algo líquido. Al final optamos por esta propuesta, a pesar de estar registrada por una marca, ya que si fuéramos excesivamente estrictos con los términos registrados llegaríamos a niveles de no poder utilizar, aunque pueda resultar anecdótico, estructuras del tipo "vaso de agua" ya que los vasos son de cristal o de plástico..., y vernos forzados a expresarnos en términos de "vaso para agua".

En cuanto a las características que definían a los yogures nos encontramos con dos que, en ocasiones, se confunden como son *light* y *lowfat*; la diferencia estriba en el bajo contenido de distintos nutrientes, en el caso del primer término se refiere a un contenido bajo en calorías, o sea, en azúcares, frente al segundo que se refiere a un contenido bajo en grasas o lípidos.

También nos encontramos con dos términos que plantean ambigüedades en cuanto a su uso y que a veces los hemos visto utilizados de forma indistinta cuando designan dos conceptos completamente diferentes:

| | |
|---|---|
| *Fat free* | *Sin grasa.* Ninguno de los ingredientes que lo componen, en su estado original, contiene grasa. |
| *Non fat* | *Desnatado, desengrasado* o *desgrasado.* Cuando a los ingredientes que conforman el producto final se les ha extraído su contenido en grasa. |

Para terminar el subgrupo de yogures, mencionar que en el corpus hemos encontrado dos términos que hacen referencia a la receta como se ha conformado el yogur: *Swiss style* y *Custard style*. En el primer caso hemos encontrado en nuestro

mercado un tipo de yogur similar que es el *Yoghourt griego*, comercializado por Danone, y que se trata de "un yoghourt a la tradicional receta griega, para los que aprecian el sabor auténtico y la textura más cremosa de este alimento base de la cultura mediterránea." En el segundo caso se trata de un yogur con una textura más similar a las natillas que al yogur y muy característico del mercado norteamericano.

# 11. RESUMEN Y CONCLUSIONES

# 11. CONCLUSIONES

Con este trabajo nos hemos planteado estudiar y comprobar el estado de la denominación de los alimentos que se comercializan en España. En estos momentos en los que existe un libre mercado y la progresiva incorporación de alimentos extranjeros es cada vez mayor, la traducción de dichos términos para proponer los equivalentes más adecuados o la creación de nuevos términos para expresar conceptos ya existentes ocupa un lugar destacado en la comunicación.

Las reglas y criterios que se utilizan para la denominación de los alimentos, el tipo de información que debe figurar en cada producto alimenticio y el orden en el que deben presentarse esas características para una buena descripción del alimento y para la comprensión total del concepto que designan son también objeto de nuestro estudio.

Incluimos seis grupos de alimentos representativos de la situación del mercado actual y, para cada uno de ellos, se presenta: la clasificación y las denominaciones utilizadas en español; el análisis de los términos de la LO y de los elementos (características propias del alimento que designan) que componen el sintagma, junto con el orden en el que se presentan las características; la clasificación conceptual de los términos de la LO para poder estructurarlos y definirlos; los equivalentes encontrados en la LT para dichos términos; en caso de haber encontrado más de uno, la explicación y razones de nuestra elección; las propuestas de traducción cuando no se ha encontrado equivalente o no hemos creído que era el más acertado y, por último, un sistema de denominación de los alimentos en español.

Teniendo en cuenta que no existen normas sobre la denominación de alimentos en España (excepto para las denominaciones genéricas y de origen), y que la legislación española lo único que indica son las características que siempre deben estar presentes en la denominación de un alimento para la correcta descripción del mismo, pero no el orden en el que se deberían presentar, proponemos un sistema de denominación de los alimentos basado en el orden de la descripción de las características y el papel que juega el orden de los elementos en la comprensión, descripción, definición y traducción de un término.

Las conclusiones que vamos a enumerar a continuación son las que afectan a todos los alimentos en general ya que, por cuestiones de facilidad de lectura y comprensión, las que eran específicas de cada grupo de alimentos en particular están recogidas en los capítulos correspondientes. Hemos pensado que, dadas las peculiaridades del trabajo, así se obtenía una idea más precisa que con una larga enumeración de todas ellas en capítulo aparte.

## Primera

Cuando analizamos una unidad de pensamiento, es decir, un concepto, nos encontramos con una serie de características que conforman dicho concepto, pero cada una de esas características en sí también se consideran conceptos. Las características de los conceptos tienen una importancia especial tanto para la definición del concepto como para la determinación de las relaciones entre los conceptos.

El estudio de las características de un concepto es imprescindible para llevar a cabo las siguientes funciones terminológicas: comprobar la comprensión o el contenido semántico del concepto; elaborar y formular definiciones, esto es, la verbalización del concepto; estructurar y ordenar los conceptos dentro de un sistema y constatar la equivalencia entre dos o más términos en dos o más lenguas, o bien para verificar la

sinonimia entre varios términos de la misma lengua, lo cual es de suma importancia para todo tipo de trabajo terminológico relacionado con la traducción.

## Segunda

No existe acuerdo en la clasificación de las características entre los distintos autores consultados, ya que dependiendo de los parámetros que se apliquen, se obtienen distintos tipos de clasificación. Nosotros, después de probar distintos sistemas con irregular suerte, hemos llegado a la conclusión de que, para el campo temático que nos ocupa, el más adecuado, desde un punto de vista pragmático y con cierto apoyo de la lógica, es un sistema de clasificación de características mixto (o compuesto) en el que se han tenido en cuenta distintos tipos, puesto que una característica puede cambiar de categoría según la finalidad. Entre los componentes de las características compuestas existe, con frecuencia, una relación más o menos fija y no se pueden separar sin que la separación lleve consigo consecuencias de tipo semántico.

Hemos tenido en cuenta *características del estado* (indican propiedades de los objetos individuales abarcados por un concepto que se pueden comprobar en ellos mismos); *características de relación* (dan constancia de una relación entre dos conceptos); *características funcionales* (muestran los objetos individuales en su combinación funcional con otros objetos); y *características de orden* (se emplean en un proceso específico del análisis conceptual para la definición o determinación de las relaciones entre los conceptos, o sea, para ordenar los conceptos).

## Tercera

El orden de los elementos (características) de un término complejo o sintagma, y la relación de concordancia que se establece entre los distintos elementos que

conforman el sintagma, son fundamentales para la comprensión y estructuración del término y para definir cuál es el núcleo (unidad básica de designación) del sintagma.

El sintagma *queso curado de cabra en aceite*, desde el punto de vista del orden de los elementos es incorrecto, ya que este sintagma consta de un núcleo (queso de cabra) y unas características que lo definen (está curado y se conserva en aceite). Con lo cual, la estructura sintáctica de la lengua española sería el concepto (*queso de cabra*) seguido de los modificadores (*curado* y *en aceite*) obteniendo como resultado: *queso de cabra curado, en aceite*. Lo mismo ocurriría con *leche entera de cabra* (incorrecto) y *leche de cabra entera*. A todo ello habría que añadir que tampoco se mantiene una homogeneidad en lo que al orden de las características se refiere. Uno de los muchos ejemplos que ilustra nuestra aseveración es la Norma CX-STAN A-05 "Leche entera en polvo, leche en polvo parcialmente desnatada y leche en polvo desnatada".

Un ejemplo de la importancia que tiene el orden de los elementos de un sintagma, más ilustrativo que los anteriores por el efecto que produce, es el que la Dra. de Irazazábal mencionó en uno de sus cursos de Introducción a la Terminología: *pantalones para niños cortos*, pero que sirve asimismo para reforzar esta conclusión.

Otro sintagma que también demuestra no sólo que no se sigue el orden correcto de las características, sino que, abiertamente, se incumple la legislación (que prohíbe expresamente el uso de calificativos en la descripción de los alimentos) es: *galletas sabrosas de trigo DIGESTIVE*. La etiqueta del producto indica que "Digestive es el nombre original y no significa que la galleta contiene características dietéticas digestivas", pero se hace caso omiso al utilizar un adjetivo calificativo (*sabrosas*) para describir a las galletas y, además, esa cualidad se introduce en medio del núcleo (*galletas de trigo*), dividiéndolo y produciendo un efecto de expresión forzada en español.

Respecto de la concordancia entre los distintos elementos de la unidad terminológica, la conclusión a la que hemos llegado, avalada por infinidad de términos

encontrados y que hemos ido incluyendo en cada uno de los grupos de alimentos respectivo, es que, por un lado, se utiliza de forma totalmente arbitraria, sin seguir las mínimas reglas sintácticas de la lengua española. Por otro lado, no existe homogeneidad (debido en parte a la ausencia de reglas) en su uso, ya que, dependiendo de las marcas, nos hemos encontrado con el mismo producto, uno denominado correctamente por haber aplicado las reglas de concordancia y el otro no:

*Bolitas de maíz azucaradas KELLOGGS*
*Bolitas de maíz azucarado JORDANS*
*Fibra de trigo blanco*
*Fibra de trigo blanca*

## Cuarta

Por todo ello, una vez estudiado el sistema que se sigue en español para la denominación de los alimentos y una vez comprobado que no existen normas de uso general, podemos concluir que no existe una normalización al respecto y que sería totalmente necesaria. La situación es de un cierto descontrol y caos con distintas denominaciones para un mismo concepto o producto, con la ambigüedad e incertidumbre que esto puede provocar en el usuario que no tiene los medios a su alcance para saber si se trata del mismo alimento o, por el contrario, son dos productos alimenticios diferentes.

## Quinta

En los casos en los que sí existe una normativa para la redacción de la denominación de alimentos (cuando se trata de denominaciones de origen reguladas por el Codigo Alimentario), esa norma no siempre se cumple.

Concretamente en las bebidas alcohólicas, nuestra legislación es muy explícita en el sentido de cómo se deben denominar. Para aguardientes expresa que se denominarán con la expresión *aguardiente de* o *aguardiente compuesto de* + el nombre de la fruta de procedencia o la denominación del cereal de procedencia. Para licores, brandy y aperitivos expresa que deben seguir la expresión *licores, brandy* o *aperitivos de* + la denominación de la fruta empleada. Sin embargo, es en este grupo de alimentos donde más veces hemos observado el incumplimiento de la reglamentación.

## Sexta

Aun cuando existe el término español, por influencia de la lengua inglesa se utilizan cada vez con más frecuencia los términos procedentes de esta lengua. Podemos concluir que de toda la bibliografía consultada, es aquélla en la que interviene el especialista en donde se utilizan más los términos procedentes del inglés (posiblemente por un contacto viciado del medio de comunicación en el que se mueve). En estos casos, el uso del término español queda relegado a las publicaciones editadas por el Instituto Nacional del Consumo (no siempre) y al *Diccionario de alimentos* del CINDOC, lo cual es comprensible ya que, en realidad, es el único organismo que se encarga de la terminología científica española.

Algunos casos de este tipo es el uso, cada vez más generalizado entre los especialistas, de *carbohidratos* por *hidratos de carbono*; *bebida carbonatada* por *bebida carbónica*, etc. Para corroborar aún más nuestra conclusión, cuando en el texto

aparece el término *bebida carbonatada* va siempre acompañado del sintagma *dióxido de carbono* y cuando se utiliza el término propiamente español (*bebida carbónica*), aparece *anhídrido carbónico.*

Por otro lado, algunos conceptos que cuentan con términos españoles -por medio de préstamos tomados de otras lenguas- presentan un uso tan restringido que no se han encontrado en ningún tipo de documentación consultada, por lo que en muchas ocasiones, quedan limitados a una entrada en el Diccionario de la Lengua Española. Términos como *cruasán* y *güisqui* son representativos de este caso.

Para que un término adquiera su propia existencia y un uso generalizado, no basta con crearlo, sino que tiene que ser aceptado y utilizado tanto por el usuario como por la Administración y por el experto; en caso contrario, sus días están contados.

## Séptima

Los organismos encargados de la normalización y supervisión de la proliferación incontrolada de terminología han establecido unas reglas o directrices para la denominación de objetos. El método más común de designación de nuevos conceptos es mediante la modificación de los ya existentes (el símil, la metáfora, la extensión del significado para que abarque a un concepto nuevo, etc.) por medio de la derivación, la composición, la conversión y la compresión. La derivación y la composición tienen como fin la determinación más específica de un concepto y, a la vez, muestran la relación que existe entre el concepto nuevo y su origen.

En el caso concreto de los alimentos, el sistema de determinación ha sido el utilizado para la formación de nuevos términos, aunque tenemos que señalar que este sistema funciona de forma distinta en inglés y en español. El inglés admite mayor número de premodificadores de un núcleo sin que sea necesario utilizar preposiciones

o artículos, ya que es inherente a la estructura sintáctica propia de su lengua; el español esta estructura no la admite. Lo máximo que admite, sin resultar forzada la expresión, es dos, y tres cuando se incluye una preposición o una conjunción.

La técnica de la determinación como método para la formación de palabras tiene sus orígenes en la determinación sintagmática. Puede asumirse que existe una evolución desde un sintagma más largo como, por ejemplo, *cream of chicken which has been dehydrated to be commercialized*, pasando por varias posibilidades gramaticales de especificación más concreta, hasta aceptarse la más breve *dehydrated cream of chicken*; o *long grains of brown rice which have previously been cooked* hasta llegar a *cooked long grain brown rice*; o *apples which have been peeled, cooked, and then dehydrated* hasta alcanzar el sintagma *dehydrated no skin cooked apples*. La determinación puede afectar a cualquier tipo de categoría de palabras: nombres, verbos o adjetivos.

## Octava

Los términos complejos (también denominados grupos nominales o compuestos nominales) son el resultado de la combinación de dos o más palabras en una nueva unidad sintagmática con un significado nuevo independiente de las partes componentes. En este aspecto también existen diferencias entre el inglés y el español; en inglés, el modificador que determina normalmente precede al concepto modificado, denominado núcleo: *dehydrated cream of chicken*. En español, sin embargo, el primer elemento constituye el núcleo, que está modificado por el segundo elemento: *crema de pollo deshidratada*.

El núcleo del término complejo, que suele ser el último elemento en inglés y el primero en español, indica la categoría a la que corresponde el concepto y el determinante o modificador indica el criterio seguido para la subdivisión de la categoría. Dependiendo de la naturaleza del núcleo, los determinantes sirven para especificar con

mayor detalle, indicar un fin, definir los procesos a los que ha sido sometido, describir los tratamientos recibidos, indicar la forma de presentación, etc., u otras características que, de este modo, se convierten en un rasgo distintivo del nuevo concepto.

En caso de que se presenten problemas de interpretación o ambigüedad, en inglés es posible indicar la relación más cercana entre dos o más elementos por medio de guiones; de este modo, los guiones nos ofrecen una pista para establecer las relaciones entre las partes: *cooked long-grain brown-rice*. En español este método no existe y será el orden el que establecerá las relaciones entre los distintos elementos.

## Novena

Sin embargo, en el caso específico de la base de datos de nutrición norteamericana, al presentar unas características muy peculiares que ya hemos comentado en el capítulo de Introducción, el uso de los guiones presentan una finalidad diferente. Todos los elementos que conforman la unidad terminológica van separados por guiones (-) y éstos se utilizan para especificar y modificar al término anterior, permitiendo a menudo la traducción por la preposición *de*, de manera que todas las denominaciones parten de un término general y van concretándose a medida que un nuevo guión precede a un nuevo elemento del sintagma:

*Bread-Crisp-Breakfast-WASA*
*Crisp bread for breakfast by WASA*
*Pan crujiente para desayuno WASA*

Por el mismo método, llegamos a la conclusión de que la barra invertida (/) se utiliza con la finalidad de añadir un ingrediente secundario en la composición del

producto, lo que nos permitiría en español utilizar la preposición *con* o la conjunción *y*; o bien para ofrecer una alternativa, en cuyo caso equivale a *or* o *either*:

*Pancake/Waffle mix-Made with egg and milk*

*A mix, made with egg and milk, either to make pancakes or waffles*

*Preparado de huevo y leche para tortitas o gofres*

## Décima

Según la legislación española, "todos los alimentos comercializados en España deben llevar, de forma bien visible y en español, una descripción del tipo de alimento de que se trate", tal como lo indican expresamente los Artículos 2.04.16 y 2.04.17 del Código Alimentario, Segunda Parte, Capítulo IV. Sin embargo, podemos concluir que no siempre se cumple, tal como se puede observar en los ejemplos que presentamos a continuación y en los que se han ido comentando en los distintos grupos de alimentos:

*Nuggets de pollo La cocinera*

*Galletas chipsahoy Artiach*

*Cool bits choc Frigo*

*English Breakfast Tea Twinnings*

*Bagel Chips. Cinnamon Raisin*

*Tomato & Basil Tortilla Chips Kettle Tias*

*Sweetmeal Digestive Biscuits Burton's*

*Mini Salted Puff Pastry Biscuit Franchon*

*Mini Oatmeal Cookies Delaney's*

*Black Bean Dip Bob's*

No obstante, sí podemos concluir que la situación desde la etapa en la que se comenzó este trabajo hasta la actualidad ha ido cambiando en el sentido de que ahora a algunos productos se les añade una etiqueta adhesiva con una propuesta de traducción al español que no siempre refleja fielmente el concepto. Esta etiqueta adhesiva en todos los casos se coloca encima de los Nutrition Facts, con lo cual el consumidor español no recibe parte de la información correspondiente al alimento que adquiere.

## Undécima

Uno de nuestros planteamientos cuando comenzamos a elaborar este trabajo era intentar reflejar en español todo lo referente a la denominación de los alimentos, para así tratar de evitar la cantidad de productos en inglés que inunda nuestro mercado y a los que el consumidor, en muchas ocasiones, sólo puede identificar por la fotografía. Nos sorprendimos cuando, tras comprobar que la legislación lo prohibía, esos alimentos los encontrábamos en el mercado sin recurrir a una búsqueda exhaustiva. Nuestra sorpresa aumentó al verificar que existía, y como tal estaba regulado, un apartado descrito como *alimentos con denominaciones extranjeras*. Entendemos que para algunos conceptos se haya hecho uso de un préstamo, como es el caso del *pan pita*, pero no creemos que sea necesario para otra serie de conceptos, como los que designan los términos *rolls, buns, breakfast sausage* y *marmalade*.

En el caso concreto de *marmalade*, después del estudio realizado sobre este término y sobre las distintas denominaciones encontradas en el mercado para lo que parecía ser el mismo producto, hemos llegado a la conclusión de que, aunque se trata de un alimento de uso generalizado entre la población española, en realidad, no sabemos si lo que tomamos es *confitura, compota, mermelada, jalea o marmalade de melocotón* y si existe alguna diferencia entre ellas.

Para llegar a una conclusión fundamentada en argumentos científicos, analizamos y comprobamos la definición de los distintos términos en cinco fuentes diferentes con lo que cubríamos todos los ámbitos de actuación: en la legislación española y comunitaria; en diccionarios especializados; en el *Diccionario de alimentos* del CINDOC, representativo ya que se encarga de la terminología científica española; en la empresa Hero, dedicada fundamentalmente a la comercialización de estos productos; y en la Subdirección General de Higiene de los Alimentos, encargada de las nomenclaturas o denominación de los alimentos.

Después de un estudio exhaustivo del concepto y el término que se le ha asignado, llegamos a la conclusión de que como resultado de la política del Ministerio de Sanidad y con la introducción de un nuevo término (*marmalade*), no se ha contribuido en nada a aclarar los conceptos, sino que, por el contrario, la confusión es aún mayor y el consumidor se encuentra desconcertado ante distintos términos y los conceptos que designan. No hemos podido llegar a la conclusión de que no exista o no se pueda crear, mediante derivación, un término que designe el concepto de *marmalade*, ya que llegando a una simplificación extrema nos encontramos con dos conceptos: a) un producto elaborado a partir de cítricos, b) un producto elaborado a partir de no cítricos y tres términos: *mermelada, marmalade y confitura*, o cuatro, *marmalade-jalea*, en el caso de que España haga uso de la disposición de la Directiva de la CEE.

Si para nosotros ha resultado difícil contrastar los diferentes conceptos que designan estos términos, también podemos llegar a la conclusión que para el usuario la labor es extremadamente complicada. No obstante, creemos que el consumidor a la hora de comprar un producto no se plantea estas cuestiones y se deja guiar por la publicidad que recibe.

## Duodécima

Un porcentaje muy elevado de alimentos incluidos en la base de datos norteamericana, frente a los que se encuentran en el mercado español, incluye la característica *de bajo contenido en sodio*. Estos productos están indicados contra la obesidad y para prevenir riesgos cardiovasculares. Hemos llegado a la conclusión, después de comprobar los datos y una vez consultados los especialistas, que en España no son de uso frecuente y se comercializan en establecimientos especiales porque la población no presenta, en líneas generales, problemas de obesidad. Según un estudio realizado por el Instituto de Nutrición entre universitarios españoles, se ha observado que el porcentaje de obesos es mínimo, frente a la situación en Estados Unidos, en donde un tercio de la población se considera obesa y para finales de siglo se espera que alcance los dos tercios.

## Decimotercera

Países como Canadá, Francia, Alemania y el Reino Unido, están muy concienciados sobre la necesidad y conveniencia de una normalización en general y una normalización terminológica. En España, la Asociación Española de Normalización (AENOR), representante de la ISO que actúa como organismo oficial de normalización del Estado, no tiene entre sus objetivos la normalización de términos, aunque participa en ella de una manera muy importante; no crea normas sino que traduce las ya existentes, contando para ello con Comités Técnicos de Normalización formados por grupos de expertos; no figura entre sus actividades relevantes la normalización de términos, aunque es obvio que va paralela a la normalización de productos, elementos, utensilios, etc, pero ésta no goza de un tratamiento específico en AENOR.

A diferencia de lo que ocurre en otras organizaciones normalizadoras europeas, para la elaboración de normas y documentos técnicos se consultan documentos

internacionales y de ellos se suelen extraer los términos normalizados por la ISO, traducidos al español; otras veces se traducen en su totalidad las normas extranjeras. En realidad, la normalización española contempla la terminología desde un punto de vista funcional y se podría decir que está situada en un plano secundario.

Por otro lado, al contrario de lo que sucede en otros países, el BOE y las publicaciones de los órganos de la Administración Pública no sirven de fuente de normalización porque no mantienen criterios de unificación y homogeneización a la hora de la terminología utilizada, ni siquiera dentro de sus propias publicaciones. No es extraño encontrarse dentro de distintos decretos publicados en el mismo medio (el BOE) unas veces el término *conservantes* y otras *conservadores*; *estabilizadores* y *estabilizantes*; *emulsionantes*, *emulgentes* y *emulsificantes*, etc. No suelen consultar con los órganos de normalización de la lengua y, como resultado, nos encontramos con la utilización de diferentes términos para designar un mismo concepto por parte de organismos, en los que no sería tan difícil unificar criterios ya que todos dependen del Estado.

# 12. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

# 12. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

## 12.1. LINGÜÍSTICA Y TRADUCCIÓN

ALCINA FRANCH, Juan, y José Manuel BLECUA. 1983. *Gramática española*. Barcelona: Editorial Ariel.

ARENCIBIA, Lourdes. 1976. *¿Traducción científica o traducción intuitiva?* La Habana: Editorial Pueblo y Educación.

BAKER, Mona. 1992. *In Other Words: A coursebook on translation*. Londres: Routledge.

BAKER, Mona, Gill FRANCIS y Elena TOGNINI-BONELLI. 1993. *Text and Technology: in honour of John Sinclair*. Amsterdam: John Benjamins.

BALLARD, M. 1986. *La traduction: de la theorie á la didactique*. Lille: Presses Universitaires.

BASNETT-MCGUIRE, Susan, y André LEFEVERE, eds. 1990. *Translation, History and Culture*. Londres: Pinter.

BAUER, Laurie. 1983. *English Word-formation*. Cambridge: Cambridge University Press.

BÉDARD, Claude. 1986. *La traduction technique: principes et pratique*. Montreal: Linguatech.

__. 1987a. *Guide d'enseignement de la traduction technique*. Montreal: Linguatech.

__. 1987b. *Guide d'enseignement de la traduction technique: solutions des exercises*. Montreal: Linguatech.

BÜHLER, Karl. 1979 [1934]. *Teoría del lenguaje*. Traducción de Julián Marías del alemán *Sprachteorie*. 2ª ed. 1965, Stuttgart: Fischer. Madrid: Alianza Editorial.

CATFORD, John C. 1965. *A Linguistic Theory of Translation*. Londres: Oxford University Press.

CONGOST, Nereida. 1994. *Problemas de la traducción técnica: los textos médicos en inglés*. Alicante: Secretariado de Publicaciones.

COUNCIL OF BIOLOGY EDITORS. 1994. *Scientific Style and Format* . 6ª ed. Chicago: Council of Biology Editors, Inc.

DOLLERUP, Cay, y Annette LINDEGAARD, eds. 1994. *Teaching translation and interpreting 2. Insights, aims, visions*. Amsterdam: John Publishings.

DOWNING, Angela, y Philip LOCKE. 1992. *A University Course in English Grammar*. Hertfordshire: Prentice Hall International.

DUREUX, C. 1988. *Fondement Didactique de la traduction technique*. París: Didier.

FINCH, C. A. 1969. *An approach to technical translation: an introductory guide for scientific readers.* Oxford: Oxford Pergamon Press.

GALLARDO, Natividad. 1996. "Aspectos metodológicos de la traducción científica". *La enseñanza de la traducción*. Amparo HURTADO ed. Col-lecció Estudis sobre la traducció. Núm. 3. Castellón: Publicacions de la Universitat Jaume I.

GARCÍA YEBRA, Valentín. 1982. *Teoría y práctica de la traducción*. 2 vols. Madrid: Gredos.

GILE, Daniel. 1995. *Basic Concepts and Models for interpreter and translator training*. Amsterdam: John Benjamins.

GOUADEC, Daniel. 1989. *Le traducteur, la traduction et l'enterprise*. París: Afnor Gestión.

HALLIDAY, Michael, Alexander KIRKWOOD, Angus MCINTOSH y Peter STREVENS. 1964. *The Linguistic Sciences and Language Teaching*. Londres: Longmans.

HANN, Michael. 1992. *The key to technical translation*. Amsterdam: John Benjamins.

HARDIN, Gérard, y Cynthia PICOT. 1990. *Translate: Initiation à la pratique de la traduction*. París: Bordas.

HATIM, Basil, e Ian MASON. 1990. *Discourse and the Translator*. Londres: Longman.

__. 1995. *Teoría de la traducción: una aproximación al discurso*. Traducción de Salvador PEÑA. Barcelona: Ariel.

__. 1997. *The Translator as Communicator*. Londres: Routledge.

HERVEY, Sándor, e Ian HIGGINS. 1992. *Thinking Translation: a course in translation method, French-English*. Londres: Routledge.

HOUSE, Juliane. 1977. *A Model for Translation Quality Assessment*. Tubinga: Narr.

HUTH, Edward J. 1987. *Medical Style and Format*. Philadelphia: Isi Press.

LARSON, Mildred L. 1984. *Meaning-based Translation. A Guide to Cross-language Equivalence*. Lanham: University Press of America.

LEVI, Judith N. 1978. *The Syntax and Semantics of Complex Nominals*. Londres: Academic Press.

MAILLOT, Jean. 1981. *La traduction scientifique et technique*. París: Technique et Documentation, Eyrolles.

MARCHAND, Hans. 1960. *The Categories and Types of Present-day English Word-formation: a synchronic-diachronic approach*. Wiesbaden: Otto Harrassowitz.

MAYORAL, Roberto. "Estrategias de traducción en razón a la disponibilidad de las fuentes de referencia terminológicas y textuales". Valladolid: ICE de la Universidad de Valladolid [en prensa].

MUÑOZ MARTÍN, Ricardo. 1995. *Lingüística para traducir*. Barcelona: Teide.

NEWMARK, Peter. 1988a. *Approaches to Translation*. Londres: Prentice Hall.

__. 1988b. *A Textbook of Translation*. Hemel Hempstead: Prentice Hall International.

__. 1991. *About Translation*. Clevedon: Multilingual Matters.

__. 1993. *Paragraphs on Translation*. Clevedon: Multilingual Matters.

NIDA, Eugene A. 1964. *Toward a Science of Translating*. Leiden: E.J. Brill.

__. 1996. *The Sociolinguistics of Interlingual Communication*. Bruselas: Les Éditions du Hazard.

__. "Semantic Relations between Referential Classes". *The Translator*. Manchester: St. Jerome. [En prensa].

NIDA, Eugene A., y Williams REYBURN. 1981. *Meaning Across Cultures*. Orbis (N.Y.): Maryknoll.

NIDA, Eugene A., y C.R. TABER. 1982 [1969]. *The Theory and Practice of Translation*. Leiden: E.J. Brill.

NORD, Christiane. 1991. *Text Analysis in Translation: Theory, Methodology, and Didactic Application of a Model for Translation-Oriented Text Analysis*. Amsterdam: Rodopi.

__. 1997. *Translating as a Purposeful Activity. Functionalist Approaches Explained*. Manchester: St. Jerome.

PALMER, H. E. 1968. *The Scientific Study and the Teaching of Languages*. Londres: Oxford University Press.

PINCHUCK, Isadore. 1977. *Scientific and Technical Translation*. Londres: Andre Deutsch.

POLITZER, R. L., y F. N. POLITZER. 1972. *Teaching English as a Foreign Language*. Massachussets: Xerox College Publications.

PUERTA LÓPEZ-CÓZAR, José Luís, y Assumpta MAURI MÁS. 1995. *Manual para la redacción, traducción y publicación de textos médicos*. Barcelona: Masson.

SNELL-HORNBY, Mary. 1995 [1988]. *Translation Studies: An Integrated Approach*. 2ª ed. Amsterdam: John Benjamins.

SORENSEN, Holger Steen. 1958. *Word-Classes in Modern English*. Copenhague: Munksgaard.

SYKES, J. B. ed. 1971. *Technical translator's manual*. Londres: Aslib.

TATILON, Claude. 1986. *Traduire pour une pédagogie de la traduction*. Toronto: Gref.

UNESCO. 1957. *Scientific and technical translating and other aspects of the language problem*. París: Unesco.

VÁZQUEZ-AYORA, Gerardo. 1977. *Introducción a la Traductología*. Washington (D.C.): Georgetown University Press.

VILARROYA, Óscar, ed. 1993. *Manual de estilo. Publicaciones biomédicas*. Barcelona: Ediciones Doyma.

VINAY, J. P., y Jean DARBELNET. 1965. *Stylistique comparée du française et de l'anglais: méthode de traduction*. 2ª ed. París: Didier.

WILLS, Wolfram. 1996. *Knowledge and Skills in Translator Behaviour*. Amsterdam: John Benjamins.

WRIGHT, Sue Ellen, y Leland D. WRIGHT, eds. 1993. *Scientific and Technical Translation*. Amsterdam: John Benjamins.

## 12.2. OBRAS LEXICOGRÁFICAS Y TERMINOGRÁFICAS

APFELBAUM, M. 1981. *Dictionaire pratique de dietétique et de nutrition*. París: Masson.

ARÚS, Elvira. 1982. *Diccionario gastronómico ilustrado*. Barcelona: Hymsa.

BADUI DERGAL, Salvador. 1988. *Diccionario de Tecnología de los Alimentos*. México: Alhambra Mexicana.

BAJRAJ, Graciela. 1995. *El gran Milhojas de la cocina*. Madrid: Anaya.

BENDER, Arnold E. 1990. *Dictionary of Nutrition and Food Technology*. 6ª ed. Londres: Butterworth Publishers.

__. 1994. *Diccionario de nutrición y tecnología de los alimentos*. Traducción de Bernabé SANZ PÉREZ. Zaragoza: Acribia.

CASARES, Julio. 1981. *Diccionario ideológico de la lengua española. Desde la idea a la palabra; desde la palabra a la idea*. 2ª ed. Barcelona: Editorial Gustavo Gili.

CINDOC. 1994. *Alimentos. Diccionario científico y tecnológico español-inglés-alemán-francés*. Grupo Termesp. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

COLLIN, Peter H. 1994. *Dictionary of Hotels, Tourism and Catering Management*. Middlesex: Peter Collin Publishing.

COMUNIDAD EUROPEA ed. 1985. *La Vinification o Winemaking*. Bruselas: Publicaciones de la Comunidad Europea.

CORRIPIO, Fernando. 1985. *Diccionario de Ideas Afines*. Barcelona: Herder.

DELGADO, Carlos. 1991. *Diccionario de gastronomía*. Madrid: Alianza Editorial.

DICCIONARIO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS. 1994. 2ª ed. Barcelona: Ediciones Bellaterra.

DICCIONARIO ENCICLOPÉDICO DE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS. 1982. Barcelona: Ediciones Bellaterra.

DICCIONARIO TEMÁTICO DE AGRICULTURA Y CIENCIAS AFINES. Inglés-Español-Español-Inglés. 1991. Madrid: Ediciones Mundi Prensa.

DICCIONARIO TERMINOLÓGICO DE CIENCIAS MÉDICAS. 1992. 13ª ed. Barcelona: Ediciones Científicas y Técnicas.

DICTIONARY OF BARLEY, MALTING AND BREWING. 1961. Londres: Elsevier Publishing.

ENCYCLOPAEDIA BRITANNICA, Inc. 1990. *The New Encyclopaedia Britannica*. 15ª ed. Chicago: The University of Chicago.

FAO ed. 1974. *Food and Nutrition Terminology*. Roma: Terminology and Reference Section.

FAO ed. 1979. *Rice Terminology English-French-Spanish-Arabic*. Roma: Department of General Affairs and Information.

FAO ed. 1979. *Milk and Milk Products: Terminology English-French-Spanish*. Roma: Department of General Affairs and Information.

FAO ed. 1979. *Fibres and Fibre Products: Terminology*. Roma: Department of General Affairs and Information.

FAO ed. 1981. *Selected Terms in Fish Culture*. Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

FAO ed. 1983. *Plants and Plant Products*. 2ª ed. Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

FAO ed. 1985. *Selected Terms on Bananas*. 2ª ed. Roma: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

FAULSTICH, Enilde, coord. 1995. *Glossário de padronizaçao de cortes de carne bovina*. Brasilia: Publicacóes de Brasilia.

FELIPE GALLEGO, Jesús. 1993. *Diccionario de hostelería: hostelería y turismo, restaurante y gastronomía, cafetería y bar*. Madrid: Paraninfo.

GALIMBERTI, Beatriz, y Roy RUSSELL, eds. 1994. *Diccionario Oxford español-inglés, inglés-español*. Madrid: Oxford University Press.

GARCÍA PELAYO, Ramón, dir. 1986. *Larousse Moderno (inglés-español, español-inglés)*. Barcelona: Larousse.

HAENS, Günther, dir. 1975. *Dictionary of Agriculture (German, English, French, Spanish, Russian)*. Amsterdam: Elsevier Scientific Publishing Company.

LUCK, Erich et al. 1992. *Four Language Dictionary of Food Technology*. Hamburgo: Verlag.

MAKINS, Merian, ed. 1991. *Collins English Dictionary*. 3ª ed. Glasgow: HarperCollins Publishers.

MOIOLI, Gianfranco. 1993. *Diccionario dietético*. Barcelona: Editorial De Vecchi.

MOLINER, María. 1983. *Diccionario de uso del español*. Madrid: Editorial Gredos.

MORRIS, Christopher, ed. 1992. *Dictionary of Science and Technology*. Londres: London Academic Press.

MORTON, Ian Douglas, y Chloe MORTON. 1977. *Elsevier's Dictionary of Food Science and Technology (English, French, Spanish, German, Latin)*. Amsterdam: Elsevier's Scientific.

ONIONS, C. T., ed. 1980. *The Shorter Oxford English Dictionary on Historical Principles*. 2 vols. 3ª ed. Oxford: Oxford University Press.

PAN SÁNCHEZ, Rosa. 1988. *Glosario de términos agrícolas español-inglés, inglés-español*. Pamplona: Gobierno de Navarra, Departamento de Educación y Cultura.

REAL ACADEMIA DE CIENCIAS EXACTAS, FÍSICAS Y NATURALES. 1996. *Vocabulario científico y técnico*. 3ª ed. Madrid: Espasa Calpe.

REAL ACADEMIA DE LA LENGUA. 1994. *Diccionario de la lengua española*. 21ª ed. 2 vols. Madrid: Espasa Calpe.

RIERA, Ignacio. 1993. *Diccionario de cocina*. Barcelona: Salvat Editores.

SUMMERS, Della, ed. 1992. *Longman Dictionary of Contemporary English*. 2ª ed. Harlow: Longman.

UNIÓN EUROPEA, ed. 1994. *Glosario multilingüe de siglas*. Luxemburgo: Publicaciones Oficiales de las Comunidades Europeas.

WEBSTER'S ENCYCLOPEDIC UNABRIDGED DICTIONARY OF THE ENGLISH LANGUAGE. 1996. 3ª ed. Nueva York: Gramercy Books.

## 12.3. TERMINOLOGÍA

ALBER-DEWOLF, Rosa. 1984. "Term-formation processes in English, German, French and Russian". A. K. PUGH y J. M. ULIJN, eds. *Reading for Professional Purposes*. Londres: Heinemann Educational Books.

ALPÍZAR, Rodolfo. 1995. *¿Cómo hacer un diccionario científico-técnico?* La Habana: Editorial Félix Varela.

APRIL, Nicole, y Noëlle GUILLOTON. 1982. *Actes du troisième colloque OLF-STQ de terminologie. Le rôle du spécialiste dans les travaux de terminologie*. Québec: Office de la langue française.

ARNTZ, Reiner, y Heribert PICHT. 1995. *Introducción a la terminología*. Traducción de Amelia de Irazazábal et al. del alemán *Einführung in die Terminologiearbeit*. 1989, Hildesheim: Verlag. Madrid: Ediciones Pirámide.

AUGER, Pierre, dir. 1982. *Travaux de terminologie et de linguistique I*. Québec: Office de la langue française.

AUGER, Pierre. 1984. "La Commission de terminologie de l'Office de la Langue Française et la normalisation terminologique". *Terminogramme*, 26-27: 9-12.

AUGER, Pierre, y Louis-Jean ROUSSEAU. 1978. *Méthodologie de la recherche terminologique*. Québec: Office de la Langue Française.

AUGER, Pierre, Patrick DROUIN y Alain AUGER. 1996. "Filtact: un automate d'extraction des termes complexes". *Terminologies nouvelles*. 15: 48-51.

AUSTIN, J. L. 1975. *How to Do Things with Words*. 2 ° ed. Massachusetts: Harvard University Press.

BENNETT, Paul, Rod JOHNSON, John MCNAUGHT, Jeanette PUGH, Harold SOMERS, y Juan Carlos SAGER. 1986. *Multilingual aspects of Information Technology*. Hants (Inglaterra): Gower Publishing Company.

BESSÉ, Bruno De. 1992. "L'enseignement de la terminologie un enseignement multidisciplinaire". *La enseñanza de la terminología. Actas del Coloquio Iberoamericano sobre enseñanza de la terminología*. Granada: ICE Universidad de Granada.

BOISSY, Jacques. 1995. "Pour une analyse linguistique des termes dans la phrase". *Terminologies nouvelles*. 14: 43-47.

BORRÁS DALMAU, Laura. 1996. "Normas UNE y terminología". *Terminómetro*. Número especial *La terminología en España*. 2: 50.

BOULANGER, Jean-Claude. 1979. *Néologie et terminologie*. Quebec: Éditeur officiel du Québec.

CABRÉ, Teresa. 1991. "Terminologie ou terminologies? Spécialité linguistique ou domaine interdisciplinaire?" *Meta* 36, 1.

__. 1992. "La enseñanza de la terminología: uniformización y diversidad". *La enseñanza de la terminología. Actas del Coloquio Iberoamericano sobre enseñanza de la terminología*. Granada: ICE Universidad de Granada.

__. 1993. *La terminología. Teoría, metodología, aplicaciones*. Barcelona: Antártida/Empuries.

__. 1996. "Diversidad en la terminología: de la disciplina a su funcionalidad". *Sendebar* 7: 89-96.

__. dir. 1996. *Terminología. Selecció de textos d'E. Wüster*. Barcelona: Servei de Llengua Catalana.

CANTAT, Pascal. 1995. "Terminologie et traduction technique". *Terminologies nouvelles*. 13: 20-22.

CARTAGENA, Nelson. 1996. "Acerca de la estructura léxica de los textos españoles especializados". *Sendebar* 7: 97-110.

CÉLESTIN, Tina, Gilles GODBOUT y Pierrette VACHON-L'HEUREUX. 1984. *Méthodologie de la recherche terminologique ponctuelle. Essai de définition*. Québec: Office de la langue française.

COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES. 1993. *Terminologie et Traduction*. Luxemburgo: Comisión de la Comunidad Europea.

CONTRERAS, Heles. 1983. *El orden de palabras en español*. Madrid: Cátedra.

COUTIER, Martin. 1994. "Tropes et termes: le vocabulaire de la dégustation du vin". *Meta* 39, 4: 662-675.

CRIADO DE VAL, Manuel. 1984. "Introducción". Helmut FELBER y Heribert PICHT *Métodos de terminografía y principios de investigación terminológica*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

CUESTA, Paloma, y Pilar DE VEGA. 1996. "La terminología científica y técnica en la Real Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales". *Terminómetro*. Número especial *La terminología en España*. 2: 16.

DEFERRARI, David J. 1996. "Terminología y neología en las Naciones Unidas". *Terminómetro*. Número especial *La terminología en España*. 2: 44.

DUBUC, Robert. 1985. *Manuel pratique de terminologie*. Montreal: Linguatech.

DUPUIS, Henriette. 1976. *Essai de définition de la terminologie. Actes du Colloque International de Terminologie*. Québec: Régie de la langue française.

FEDOR DE DIEGO, Alicia. 1984. "Lenguaje común, tecnolecto, terminología". Alicia FÉDOR DE DIEGO y Boroni de SÁNCHEZ-VEGAS, eds. *Actas del Primer Seminario Nacional de Terminología*. Caracas: Universidad Simón Bolívar.

__. 1985. "El estado actual de las terminologías técnico-científicas en el idioma español". *Lebende Sprachen*. 4: 193-195.

__. 1995. *Terminología. Teoría y práctica*. Caracas: Equinoccio.

FÉDOR DE DIEGO, Alicia y Boroni DE SÁNCHEZ-VEGAS, eds.1984. *Actas del Primer Seminario Nacional de Terminología*. Caracas: Universidad Simón Bolívar.

FELBER, Helmut. 1984. *Terminology Manual*. París: Unesco-Infoterm.

FELBER, Helmut, y Heribert PICHT. 1984. *Métodos de terminografía y Principios de investigación terminológica*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

FRANQUESA, Ester, y Ariadna PUIGGENÉ. 1992. "Tipos de profesionales con necesidades terminológicas y modalidades de formación en Terminología". *La enseñanza de la traducción. Actas del Coloquio Iberoamericano sobre enseñanza de la terminología*. Granada: ICE Universidad de Granada.

GALINSKI, Christian. 1985. "The Role of Terminology: Terminology and Translation". Hidegund BÜHLER, ed. *Proceedings of the Xth World Congress of FIT, Translatora and their Position in Society*. Viena: Wilhelm Braumüller.

GALINSKI, Christian, y Wolf NEDOBITY. 1989. "International Terminology Standardization". *Infoterm* 12.

GALLARDO, Natividad. 1996a. "¿Qué papel juega la terminología en la traducción y en la formación de traductores?". *Terminómetro*. Número especial *La terminología en España*. 2: 59-61.

GALLARDO, Natividad, y Dolores SÁNCHEZ, eds. 1992. *La enseñanza de la terminología. Actas del Coloquio Iberoamericano sobre enseñanza de la terminología*. Granada: ICE Universidad de Granada.

GAMBIER, Yves. 1991. "Travail et vocabulaire spécialisés: prolégomènes à une socioterminologie". *Meta* 1, vol. 36.

GROSS ESPIELL, Héctor. 1993. "Traducción y terminología, herramientas para el desarrollo". *Terminómetro*. 13/14: 1-3.

GOUADEC, Daniel. 1990. *Terminologie. Constitution des données*. París: Afnor gestion.

GUTIERREZ, Bertha. 1996. "La formación terminológica de los especialistas". *Terminómetro*. Número especial *La terminología en España*. 2: 62.

HÉROUX, Monique. 1984a. "La documentación terminológica". *Actas del Primer Seminario Nacional de Terminología*. Caracas: Universidad Simón Bolívar.

__. 1984b. "Metodología de la investigación terminológica. El modelo quebequense". *Actas del Primer Seminario Nacional de Terminología*. Caracas: Universidad Simón Bolívar.

HOFFMANN, L. 1979. "Towards a theory of LSP. Elements of a methodology of LSP analysis". *Fachsprache* 1, 1-2: 12-17.

ICYT. 1987. *Catálogo de recursos terminológicos en lengua española*. Madrid: Unión Latina-Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

IRAZAZÁBAL, Amelia De. 1985. "Las DCI de sustancias farmaceúticas en lengua española. Propuesta de normalización". *Anales de la Real Academia de Farmacia*. 2: 18-25.

__. 1987. "La Terminología ¿por qué?". Ponencia en el *III Encuentro hispano-luso de información Científica y Técnica*. Salamanca: marzo 1987.

__. 1992a. "La enseñanza de la Terminología en lengua española". *La enseñanza de la terminología. Actas del Coloquio Iberoamericano sobre enseñanza de la terminología*. Granada: ICE Universidad de Granada.

__. 1992b. "España, puente entre Iberoamérica y la Comunidad Europea, en la normalización de la terminología científica". Jörn ALBRECHT y Richard BAUM, eds. *Fachsprache und Terminologie in Geschicte und Gegenwart*. Tubinga: Gunter Narr Verlag.

__. 1993. "La terminología científica. Su enseñanza en lengua española". *Política Científica*. 38: 52-58.

__. 1995. "Prólogo". Reiner ARNTZ y Heribert PICHT *Introducción a la terminología*. Madrid: Ediciones Pirámide.

__. 1996. "Necesidad de la planificación de la terminología en España". *Terminómetro*. Número especial *La terminología en España*. 2: 10-11.

IRAZAZÁBAL, Amelia De, y Sofía ÁLVAREZ. 1988. ""Los bancos de datos terminológicos: una herramienta al servicio de los traductores". *Jornadas Europeas de Traducción e Interpretación*. Granada: Universidad de Granada.

IRAZAZÁBAL, Amelia De, Sofía ÁLVAREZ, Julia ZARCO y Teresa ABEJÓN. 1990. *Curso de Introducción a la Terminología*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

KOCOUREC, Rostislav. 1982. *La langue française de la technique et de la science*. Wiesbaden: Brandstetter.

LÓPEZ PIÑERO, José María, y Luz TERRADA FERRANDIS. 1990. *Introducción a la terminología médica*. Barcelona: Salvat.

MARQUANT, Hugo. 1992. "La concepción objetiva de sistemas terminológicos: implicaciones didácticas". *La enseñanza de la terminología. Actas del Coloquio Iberoamericano sobre enseñanza de la terminología*. Granada: ICE Universidad de Granada.

MAYORAL, Roberto. 1987. "Las necesidades de normalización terminológica en España desde la perspectiva de la traducción". *Jornadas Europeas de Traducción e Interpretación*. Granada: Universidad de Granada.

__. 1992. "Introducción al Coloquio Iberoamericano sobre enseñanza de la Terminología". *La enseñanza de la terminología. Actas del Coloquio Iberoamericano sobre enseñanza de la terminología*. Granada: ICE Universidad de Granada.

__. 1994. "La estratificación en Terminología: el anglicismo ilustrado en el vocabulario de los deportes. Su traducción. *Voces* 6: 20-31.

OLIVERA, Pilar. 1996. "La normalización en terminología". *Terminómetro*. Número especial *La terminología en España*. 2: 47.

PENNINGTON, Jean A. T., Elizabeth C. SMITH, Michele R. CHATFIELD y Thomas C. HENDRICKS. 1994. "LANGUAL: A food-description language". *Terminology*. 1: 277-289.

PICHT, Heribert. 1982. "General Plan for Training in Terminology as proposed by the Participants of the Symposium on Terminology Training". *TermNet News*. 4/5: 4-23.

__. 1984. "Modelos para trabajos terminológicos en la práctica". *Actas del Primer Seminario Nacional de Terminología*. Caracas: Universidad Simón Bolívar.

PICHT, Heribert, y Jennifer DRASKAU. 1985. *Terminology: an introduction*. Guilford: The University of Surrey.

PRADO, Daniel. 1990. "Algunas propuestas en materia de desarrollo de los vocabularios científicos y técnicos castellano y portugués". *Actas del Primer Simposio Latinoamericano de Terminología*. Caracas: Universidad Simón Bolívar/Unión Latina.

PUGH, A. K., y J. M. ULIJN, eds. 1984. *Reading for Professional Purposes. Studies and Practices in Native and Foreign Languages*. Londres: Heineman Educational Books.

REEVES, Nigel. 1983. "Terminology for Translators". Barbara SNELL ed. *Term Banks for Tomorrow's World*. Londres: Aslib.

RÉY, Alain. 1979. *La terminologie: noms et notions*. París: Presses Universitaires de France.

__. 1995. *Essays on Terminology*. Traducción de Juan C. SAGER e Introducción de Bruno DE BESSÉ. Amsterdam: John Benjamins.

RONDEAU, Guy. 1984. *Introduction à la terminologie*. 2ª ed. Quebec: Gaëtan Morin.

RONDEAU, Guy, y Helmut FELBER. 1981. *Textes Choisis de Terminologie*. Québec: Girsterm, Université Laval.

ROUSSEAU, Louis-Jean. 1983. *Actes du quatrième colloque OLF-STQ de terminologie. Aménagement de la terminologie: diffusion et implantation*. Québec: Office de la langue française.

__. 1995. "Principes méthodologiques du travail terminologique au sein du Réseau de terminologie: Realiter". *Terminologies nouvelles*. 14: 82-84.

SAGER, Juan Carlos. 1990. *A practical course in terminology processing*. Amsterdam: John Benjamins.

__. 1992. "Lengua de especialidad como base de teoría y práctica de traducción y terminología". Conferencia impartida en el curso *Lenguas de especialidad. Traducción y Terminología desde la perspectiva de la tecnología de la lengua*. Granada, 23 al 27 de marzo.

__. 1992. "Teorías de terminología y su aplicación". Seminario impartido en el curso *Lenguas de especialidad. Traducción y Terminología desde la perspectiva de la tecnología de la lengua*. Granada, 23 al 27 de marzo.

__. 1993a. *Curso práctico sobre el procesamiento de la terminología*. Traducción de Laura CHUMILLAS. Madrid: Ediciones Pirámide.

__. 1993b. *Language Engineering and Translation. Consequences of automation*. Amsterdam: John Benjamins.

SAGER, Juan C., Daniel DUNGWORTH y P.F. MCDONALD. 1980. *English Special Languages: Principles and Practice in Science and Technology*. Wiesbaden: Brandstetter.

SALAGER, Françoise. 1984. "Compound nominal phrases in scientific-technical literature: proportion and rationale". A. K. PUGH y J. M. ULIJN, eds. *Reading for Professional Purposes*. Londres: Heinemann Educational Books.

SCHAETZEN, Carolina De. 1983. "Terminology to suit your pocket". Barbara SNELL ed. *Term Banks for tomorrow's World*. Londres: Aslib.

SNELL, Barbara, ed. 1983. *Term Banks for Tomorrow's World*. Londres: Aslib.

TACKELS, Stéphane. 1988. *Typographie et terminologie. Guide de présentation des travaux terminologiques*. Québec: Office de la langue française.

VASCONCELLOS, Muriel, ed. 1988. *Technology as Translation Strategy*. American Translators Association. Binghamton: State University of New York.

VIVALDI, Jordi. 1996. "Corpus especializados y terminología". *Terminómetro*. Número especial *La terminología en España*. 2: 68-69.

WIERZBICKA, Anna. 1985. *Lexicography and Conceptual Analysis*. Estados Unidos: Karoma Publishers Inc.

WILLIAMS, Ray. 1984. "A cognitive approach to English nominal compounds". A. K. PUGH y J. M. ULIJN, eds. *Reading for Professional Purposes*. Londres: Heinemann Educational Books.

## 12.4. NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

AGUADO, Sara. 1997. "No te trago". *Quo*. 23: 66-72.

AGUILAR, Miguel. 1995. *La dieta vegetariana*. Madrid: Ediciones Temas de Hoy.

ARNAU, Eduard, ed. 1994. *Arroces y cereales. Energía para el cuerpo*. Barcelona: Editorial Cuerpomente, Salud y Calidad de vida.

BELITZ, Hans-Dieter, y Werner GROSCH. 1988. *Química de los alimentos*. Traducción de Román Casares López y otros del alemán *Lehrbuch der lebensmittelchemie*, 2ª ed. Heidelberg: Spruger Verlag. Zaragoza: Acribia.

BENAVIDES BARAJAS, L. 1992. *Al-Andalus: la cocina y su historia*. Madrid: Ediciones Clásica Dulcinea.

BURGOS, Miguel De. 1990. *El arte de destilar aguardientes y licores*. Lugo: Alvarellos.

CARRANZA, Armando. 1991. *Guía completa del barman*. 2ª ed. Barcelona: De Vecchi.

CENZANO, I. 1992. *Los quesos*. Madrid: Mundi-Prensa.

CERRA, Javier. 1991. *Curso de servicios hoteleros técnicos y organización 2: gestión de bebidas, composición de menú y la carta, coctelería y bar.* Madrid: Paraninfo.

CHICOTE, Pedro. 1987. *La ley mojada: cocktails completos.* Madrid: Ediciones Siruela.

CLAIRBORNE, Craig. 1990. *The New York Times Cook Book.* 2ª ed. Nueva York: The New York Times Cook Books.

COMISIÓN EUROPEA, ed. 1994. *Productos alimenticios. Actos coordinados. Situación a 30 de abril.de 1994.* Luxemburgo: Oficina de Publicaciones Oficiales de las Comunidades Europeas.

CONSEJERÍA DE SALUD DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA, ed. 1995. *Cocina andaluza/Dieta mediterránea.* Sevilla: Junta de Andalucía.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN ESPECÍFICA. 1990. *Espárrago de Navarra.* Madrid: P.C.Y.C.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN. 1990. *Pimiento del Piquillo de Lodosa.* Madrid: P.C.Y.C.

CUBELLS, Miguel Angel. 1997. "¿Qué plato probar en cada región?". *Quo.* 23: 106-112.

DELGADO, Carlos. 1987. *El libro de los aguardientes y licores.* Madrid: Alianza Editorial.

__. 1993. *365 + 1 cócteles.* Madrid: Alianza Editorial.

__. 1994. *El libro del vino.* Madrid: Alianza Editorial.

DIARIO EL PAÍS, ed. 1997. *El libro de las técnicas de cocina*. Madrid: El País Aguilar.

DOMINGO, Joaquín, dir. 1982. *Enciclopedia Planeta de la gastronomía*. 9 vols. Madrid: Planeta.

DOXAT, John. 1969. *A New and Revised Edition of Booth's Handbook of Cocktails and Mixed Drinks*. 2ª ed. Londres: Pan Books.

ENCICLOPEDIA DE LA COCINA UNIVERSAL. 1980. Madrid: Ameris.

ENCICLOPEDIA SALVAT DE LA COCINA. 1979. Barcelona: Salvat Editores.

ESCALERA REYES, Javier. 1983. *Molinos y panaderías tradicionales*. Madrid: Editora Nacional.

FEIXAS, Pedro. 1997. "La UE exige que la miel de caña cambie de nombre". *Ideal*. 11 agosto.

FELIPE GALLEGO, Jesús. 1982. *Manual práctico de cafetería y bar americano*. 4ª ed. Madrid: Paraninfo.

FERNÁNDEZ DE ALPERI, Sofía. 1984. *El libro de la cocina española*. Oviedo: Nóbel.

FINKELSTEIN, Joanne. 1989. *Dining out: a sociology of modern man*. Nueva York: New York University Press.

FRAGA IRIBARNE, Mª Luisa. 1988. *Guía de dulces de los conventos sevillanos de clausura*. Córdoba: Publicaciones del Monte de Piedad y Caja de Ahorros.

GALLAR MONTES, F. 1985. *A pan y cuchillo*. Alicante: Caja de Ahorros Provincial de Alicante.

GALLEGO MORELL, Antonio. 1971. *Gastronomía granadina*. Granada: Caja de Ahorros de Granada.

GARCÍA, María Luisa. 1993. *Platos típicos de Asturias*. 13ª ed. Gijón: Mercantil Asturias.

GIL HERNÁNDEZ, Angel. 1993. *Avances en nutrición de la infancia*. Granada: Puleva.

GRAND METROPOLITAN PLC. 1993. *Annual Report*.

GRANDE ALFARO, Félix. 1989. *Cócteles y combinados*. Barcelona: Edicomunicación.

GRANDE COVIÁN, Francisco. 1988. *Nutrición y Salud. Mitos, peligros y errores de las dietas de adelgazamiento*. Barcelona: Círculo de Lectores.

HERMIDA BUN, J. R., A. L. DÍAZ ALONSO y G. CANO MUÑOZ, eds. 1991. *Modernas tecnologías en el procesado de alimentos*. Córdoba: Asociación de Científicos y Tecnólogos de los Alimentos en Andalucía.

HERNÁNDEZ RODRIGUEZ, José. 1984. *Alimentación infantil*. Madrid: Jarpyo Editores.

HOLLAND, Bridie. 1988. *Cereals and cereal products: third supplement to McCance and Widdowson's The Composition of Foods*. Nottingham: The Royal Society of Chemistry.

__. 1989. *Milk Products and Eggs*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.

JIMÉNEZ, Ana. 1997. "La alegría de la huerta". *Quo*. 24: 58-66.

KIMBALL, Daniel A. 1991. *Citrus Processing. Quality Control and Technology*. Westport: AVI.

LÓPEZ NOMDEDEU, Consuelo. 1981. *Manual de alimentación para guarderías infantiles*. Madrid: Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

LEÓN CRESPO, Francisco. 1990. *Conservación de alimentos por el frío*. Córdoba: Servicio de Publicaciones Universidad de Córdoba.

MCDONALD'S CORPORATION. 1995. *McDonald's Nutrition Facts*. Illinois: McDonald's Nutrition Information Center.

MADRID, Antonio. 1981. *Modernas técnicas de aprovechamiento del lactosuero*. Madrid: Antonio Madrid.

MARCH, Lourdes. 1986. *Hecho en casa: conservas, mermeladas y licores*. Madrid: Alianza Editorial.

__. 1992. *La cocina Mediterránea*. Madrid: Alianza Editorial.

MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel. 1978. *Aguardientes y licores*. Bilbao: Cantábrica.

__. 1992. *Cocktails: el bar en casa*. Vizcaya: Cantábrica.

MARTOS, José Luis. 1997. "Breweriana: El coleccionismo cervecero crece como la espuma". *El Semanal* 23 marzo 1997: 55-60.

MATAIX VERDÚ, José. 1995. *Alimentación y corazón*. Madrid: H. Farmaceútica.

MATAIX VERDÚ, José, y Emilia CARAZO. 1995. *Nutrición para educadores*. Madrid: Ediciones Díaz de Santos.

MATAIX, José, Mariano MAÑAS, Juan LLOPIS y Emilio MARTÍNEZ DE VICTORIA. 1995. *Tabla de Composición de Alimentos Españoles*. 2ª ed. Granada: Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos.

MICASA, ed. 1996. *Cocina Micasa fácil, rápida y barata*. Madrid: Grupo Axel Springer.

MORALES, Inmaculada. 1997. "El gusto es mío". *Quo*. 22: 72-82.

NESTLÉ ALIMENTOS INFANTILES. 1992. *Una completa y variada guía de productos para la alimentación infantil*. Barcelona: Gráficas Viking.

NOGALES, A. 1989. *Vademecum de dietética infantil*. 2ª ed. Madrid: Ediciones CEA.

ORTEGA, Simone. 1987. *El libro de los pollos, las gallinas, el pato y la perdiz*. Madrid: Alianza Editorial.

__. 1995. *Mil ochenta recetas de cocina*. 6ª ed. Madrid: Alianza Editorial.

POMERANZ, Y. 1987. *Modern Cereal Science and Technology*. Nueva York: VCH Publishers.

ROZADA, Adriana. 1994. "Sabor y saber". *Idiomanía* 30: 12-16.

ROJAS HIDALGO, Enrique. 1985. *Dietética. Principios y aplicaciones*. Madrid: Ediciones CEA.

RÓTHWELL, J., ed. 1989. *Cream Processing Manual*. 2ª ed. Cambridge: The Society of Dairy Technology.

RUEDA, Javier. 1997. "Vinos blancos. Frescos para el verano". *El Semanal* 25 mayo 1997: 51-80.

RUIZ, Caridad. 1997. "Sed o no ser". *Quo*. 21: 56-66.

SALCEDO, Miguel. 1984. *La cocina Andaluza*. Sevilla: Editorial Nebrija.

SCHMIDT, K. 1990. *Elaboración artesanal de mantequilla, yogur y queso*. Zaragoza: Acribia.

SOCIEDAD ESPAÑOLA DE NUTRICIÓN COMUNITARIA. 1996. *Actas del II Congreso Nacional. In Memoriam del Prof. Dr. Francisco Grande Covián*. Granada: Servicio de Publicaciones.

SORZIO, Ángelo. 1981. *Cocina bajo cero*. Barcelona: Círculo de Lectores.

SUSSMAN, Vic. 1993. *La alternativa vegetariana*. Barcelona: Editorial Oasis.

TEJERA OSUNA, I. 1993. *El libro del pan*. Madrid: Alianza Editorial.

THE PILLSBURY COMPANY. 1990. *Green Giant Favorites. Jolly Good Recipes*. Minneapolis: The Pillsbury Company.

__. 1991. *We Want you to Know. Vegetable Products Nutrition Information*. Minneapolis: The Pillsbury Company.

__. 1991. *We Want you to Know. Bakery and Sweet Foods Nutrition Information.* Minneapolis: The Pillsbury Company.

__. 1991. *We Want you to Know. Pizza Products Nutrition Information.* Minneapolis: The Pillsbury Company.

__. 1991. *We Want you to Know. Prepared Dough Products Nutrition Information.* Minneapolis: The Pillsbury Company.

__. 1991. *Sweet Sensations with Pillsbury Plus. Cake Mix and Pillsbury Frosting Supreme.* Minneapolis: The Pillsbury Company.

__. 1991. *Pillsbury Best. Bake your Best.* Minneapolis: The Pillsbury Company.

TIANO, Manuel. 1978. *Las mejores recetas de pollo.* Madrid: Nueva Situación.

VALLEJO DÍEZ. 1990. *Manual práctico de panadería.* Sevilla: Progensa.

VARNAM, Alan H., y Jane P. SUTHERLAND. 1997. *Bebidas. Tecnología, Química y Microbiología.* Traducción de José Manuel ENA DALMAU del inglés *Beverages. Technology, Chemistry and Microbiology*, 1994, Londres: Chapman and Hall. Zaragoza: Acribia.

WILLSON, K. C. y M. N. CLIFFORD, eds. 1991. *Tea, Cultivation to Consumption.* Londres: Chapman & Hall.

WORLD HEALTH ORGANIZATION. 1996. *Preparation and Use of Food-based Dietary Guidelines. Report of a joint FAO/WHO consultation. Nutrition Programme.* Nicosia: Food and Agriculture Organization of the United Nations.

ZAMBONINO, Marta, y Palmira LÓPEZ DEL HIERRO. 1995. *La cocina en las rutas del Legado Andalusí*. Granada: Caja de Granada.

ZARZALEJOS, María. 1996. "Cocinillas". *El Semanal* 15 septiembre 1996: 64-68.

ZENTNER, Jorge. 1980. *Cócteles, vinos y licores*. Barcelona: Bruguera.

Información suministrada por las siguientes firmas comerciales: NUTRICIA (Olvarit), NESTLÉ, NUTRIBÉN, MILUPA, BLEVIT, HERO BABY, PRODIAL, RIERA MARSÁ, NESTUM, PULEVA, BLÉDINA y CELAC.

## 12.5. NORMATIVA Y LEGISLACIÓN

CODEX-STAN [Norma] 001-1991. *Etiquetado de los alimentos preenvasados*.

CODEX-STAN 004-1981. *Azúcar blanco*.

CODEX-STAN 005-1981. *Azúcar en polvo (azúcar glacé)*.

CODEX-STAN 006-1981. *Azúcares blandos*.

CODEX-STAN 009-1981. *Jarabe de glucosa*.

CODEX-STAN 010-1981. *Jarabe de glucosa deshidratada*.

CODEX-STAN 012-1981. *Miel (norma regional europea)*.

CODEX-STAN 012-1981 Rev. 1 (1987). *Miel (norma mundial).*

CODEX-STAN 013-1981. *Tomates en conserva.*

CODEX-STAN 016-1981. *Fríjoles verdes y frijolillos en conserva.*

CODEX-STAN 017-1981. *Compota de manzanas en conserva.*

CODEX-STAN 019-1989. *Norma general para las grasas y aceites.*

CODEX-STAN 032-1989. *Margarina.*

CODEX-STAN 041-1981. *Guisantes congelados rápidamente.*

CODEX-STAN 044-1981. *Néctares de albaricoque, melocotón y pera.*

CODEX-STAN 045-1981. *Zumo de naranja.*

CODEX-STAN 048-1981. *Zumo de manzana.*

CODEX-STAN 049-1981. *Zumo de tomate.*

CODEX-STAN 053-1981. *Alimentos pobres en sodio (incluidos los sucedáneos de la sal).*

CODEX-STAN 057-1981. *Concentrados de tomate elaborados.*

CODEX-STAN 063-1981. *Zumo concentrado de manzana.*

CODEX-STAN 064-1981. *Zumo concentrado de naranja.*

CODEX-STAN 067-1981. *Uvas pasas.*

CODEX-STAN 072-1981. *Fórmulas para lactantes.*

CODEX-STAN 073-1981. *Alimentos envasados para lactantes y niños.*

CODEX-STAN 074-1991. *Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños.*

CODEX-STAN 079-1981. *Compotas (conservas de frutas) y jaleas.*

CODEX-STAN 080-1981. *Mermeladas de agrios.*

CODEX-STAN 087-1981. *Chocolate.*

CODEX-STAN 105-1981. *Cacao en polvo (cacao) y mezclas secas de cacao y azúcar.*

CODEX-STAN 106-1983. *Alimentos irradiados.*

CODEX-STAN 107-1981. *Etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales.*

CODEX-STAN 108-1991. *Aguas minerales naturales.*

CODEX-STAN 115-1981. *Pepinos encurtidos.*

CODEX-STAN 117-1995 Rev. 1. *"Bouillons" y consommés.*

CODEX-STAN 118-1981. *Alimentos exentos de gluten.*

CODEX-STAN 122-1981. *Néctares pulposos de algunas frutas pequeñas.*

CODEX-STAN 134-1989 Rev. 1. *Néctares de algunos frutos cítricos.*

CODEX-STAN 141-1983. *Cacao sin cáscara ni germen, cacao en pasta, torta de prensado de cacao y polvillo de cacao (finos de cacao) para uso en la fabricación de productos de cacao y chocolate.*

CODEX-STAN 142-1983. *Chocolate compuesto y relleno.*

CODEX-STAN 146-1985. *Etiquetado y declaración de propiedades de alimentos preenvasados para regímenes especiales.*

CODEX-STAN 161-1989. *Norma general para néctares de frutas.*

CODEX-STAN 164-1989. *Norma general para zumos de frutas.*

CODEX-STAN 166-1995 Rev. 1. *Baritas y porciones de pescado empanadas rebozadas y congeladas rápidamente.*

CODEX-STAN 168-1987. *Mayonesa.*

CODEX-STAN 178-1995 Rev. 1. *Harina y semolina de trigo duro.*

CODEX-STAN 179-1991. *Zumos (jugos) de hortalizas.*

CODEX-STAN 181-1991. *Preparados dietéticos para regímenes del control del peso.*

CODEX-STAN 182-1993. *Leche evaporada y leche evaporada desnatada.*

CODEX-STAN 191-1995. *Norma general para los aditivos alimentarios.*

CODEX-STAN 203-1995. *Preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento.*

CODEX-STAN A-01-1971. *Mantequilla y mantequilla de suero.*

CODEX-STAN A-02-1973. *Grasa de mantequilla y grasa de mantequilla deshidratada y grasa de leche anhidra.*

CODEX-STAN A-03-1971. *Leche evaporada y leche evaporada desnatada.*

CODEX-STAN A-04-1971. *Leche condensada edulcorada y leche condensada edulcorada desnatada.*

CODEX-STAN A-05-1971. *Leche entera en polvo, leche en polvo parcialmente desnatada y leche en polvo desnatada.*

CODEX-STAN A-06-1978. *Norma general para el queso.*

CODEX-STAN A-07-1971. *Norma general para los quesos de suero.*

CODEX-STAN A-08a-1978. *Norma general para el queso fundido o queso fundido para untar o extender de una variedad denominada.*

CODEX-STAN A-08b-1978. *Norma general para el queso fundido o queso fundido para untar o extender.*

CODEX-STAN A-08c-1978. *Norma general para preparados a base de queso fundido "Process(ed) Cheese Food".*

CODEX-STAN A-09-1976. *Nata (crema) para el consumo directo.*

CODEX-STAN A-10-1971. *Nata (crema) en polvo, semi nata (semi crema) en polvo y leche en polvo rica en grasa.*

CODEX-STAN A-11a-1975. *Yogur y yogur azucarado.*

CODEX-STAN A-11b-1976. *Yogur aromatizado y productos tratados térmicamente después de la fermentación.*

CODEX-STAN A-12-1976. *Caseína ácida alimentaria.*

CODEX-STAN A-13-1976. *Caseinatos alimentarios.*

CODEX-STAN C-01-1966. *Cheddar.*

CODEX-STAN C-02-1966. *Danablu.*

CODEX-STAN C-04-1966. *Edam.*

CODEX-STAN C-05-1966. *Gouda.*

CODEX-STAN C-08-1967. *Cheshire.*

CODEX-STAN C-09-1967. *Emmental.*

CODEX-STAN C-10-1967. *Gruyère.*

CODEX-STAN C-11-1968. *Tilsiter.*

CODEX-STAN C-12-1968. *Limburger.*

CODEX-STAN C-15-1968. *Provolone.*

CODEX-STAN C-16-1968. *"Cottage Cheese" incluido el "Cottage Cheese" de crema.*

CODEX-STAN C-31-1973. *Queso de nata (crema).*

CODEX-STAN C-32-1973. *Queso de pasta azul.*

CODEX-STAN C-33-1973. *Camembert.*

CODEX-STAN C-34-1973. *Brie.*

CODEX-STAN C-35-1978. *Queso extra duro para rallar.*

GL [Directrices] 08-1991. *Preparados alimenticios complementarios para lactantes y niños.*

GL 11-1991. *Mezclas de zumos (jugos) de frutas.*

GL 12-1991. *Mezclas de néctares de frutas.*

RCP [Código] 03-1969. *Frutas desecadas.*

RCP 21-1979. *Alimentos para lactantes y niños.*

RCP 31-1983. *Leche en polvo.*

RCP 33-1985. *Aguas minerales naturales.*

RCP 35-1985. *Productos pesqueros rebozados y/o empanados y congelados.*

RCP 39-1993. *Alimentos precocinados y cocinados en servicios de comidas para colectividades.*

COMUNIDADES EUROPEAS, ed. 1996. *Repertorio de la Legislación Comunitaria vigente y de otros actos de las Instituciones Comunitarias.* 28ª ed. Luxemburgo: Oficina de Publicaciones Oficiales de las Comunidades Europeas.

DELEUZE ISASI, Paloma. 1992. *Código alimentario español y disposiciones complementarias.* 2ª ed. Madrid: Editorial Tecnos.

FAO/OMS. 1992. *Codex Alimentarius. Zumos (jugos) de fruta y productos afines.* Vol. 6. Roma: Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

FAO/OMS. 1994. *Codex Alimentarius. Alimentos para regímenes especiales (incluidos los alimentos para lactantes y niños).* Vol 4. Roma: Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

FAO/OMS. 1993. *Codex Alimentarius. Grasas y aceites.* Vol. 8. Roma: Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

FAO/OMS. 1994. *Codex Alimentarius. Frutas y hortalizas tropicales frescas.* vol 5B. Roma: Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

FAO/OMS. 1995. *Azúcares, productos del cacao y el chocolate y productos varios.* Vol. 11. 2ª ed. Roma: Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

FAO/OMS. 1995. *Codex Alimentarius. Frutas y hortalizas elaboradas y congeladas rápidamente*. Vol. 5A. 2ª ed. Roma: Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

FAO/OMS. 1995. *Leche y productos lácteos*. Vol. 12. Roma: Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

FAO/OMS. 1996. *Codex Alimentarius. Requisitos generales: etiquetado de los alimentos, aditivos alimentarios y alimentos irradiados*. Vol 1. 2ª ed. Roma: Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

FAO/OMS. 1996. *Codex Alimentarius. Frutas y Hortalizas frescas*. Suplemento 1 al vol. 5B. Roma: Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

FAO/OMS. 1996. *Codex Alimentarius. Cereales, legumbres, leguminosas, productos derivados y proteínas vegetales*. Vol. 7. Roma: Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias.

FOOD SAFETY ACT 1990. 1993. 5ª ed. Londres: HMSO (Her Majesty's Stationery Office).

FOOD SAFETY REGULATIONS 1995. Núm. 1763. Londres: HMSO.

FOOD SAFETY REGULATIONS 1995. Núm. 2200. Londres: HMSO.

ISO/R 1087-1969 *Vocabulary of Terminology*.

ISO 6156-1987 *Format d'echange sur bande magnétique des données terminologiques et/ou lexicographiques* (MATER).

JERÓNIMO ESTÉVEZ, José. 1992. *Administración alimentaria: Bases técnicas y legales.* Tesis doctoral de la Universidad de Granada.

ORDEN DE 21 DE JUNIO DE 1983 sobre *Características y formatos de envasados de conservas vegetales, zumos vegetales y derivados y platos preparados (cocinados) esterilizados.* Modificada por ORDEN DE 10 DE DICIEMBRE DE 1985, ORDEN DE 17 DE MARZO DE 1988 y REAL DECRETO 1472/1989.

REAL DECRETO 1573/1985, de 1 de agosto, por el que se regulan *Las denominaciones genéricas y específicas de productos alimenticios.*

REAL DECRETO 1045/1990, de 27 de julio, por el que se regulan *Las tolerancias admitidas para la indicación del grado alcohólico en el etiquetado de las bebidas alcohólicas destinadas al consumidor final.*

REAL DECRETO 212/1992, de 6 de marzo por el que se aprueba la *Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos alimenticios.* Modificado por el REAL DECRETO 930/1995 y el REAL DECRETO 1908/1996.

REAL DECRETO 145/1997, de 31 de enero, por el que se aprueba la *Lista positiva de aditivos distintos de colorantes y edulcorantes para su uso en la elaboración de productos alimenticios, así como sus condiciones de utilización.*

UNE 1-066-81 *Principios de denominación.*

UNE 1-066-91 *Principios y métodos de la terminología.*

UNE 1-068-81 *Unificación internacional de las nociones y de los términos.*

UNE 1-069-83 *Guía para la elaboración de vocabularios sistemáticos (ejemplo de método).*

UNE 1-070-79 *Vocabulario de la terminología.*

UNE 1-072-82 *Presentación de los vocabularios sistemáticos multilingües.*

UNE 1-073-83 (ISO 1951) *Símbolos lexicográficos especialmente utilizados en los vocabularios sistemáticos con definiciones.*

U.S. FOOD AND DRUG ADMINISTRATION. 1989. *Federal Food, Drug and Cosmetic Act, as Amended, and Related Laws.* Washington D.C.: U.S. Government Printing Office.

__. 1994. *Code of Federal Regulations: Title 21-Food and Drugs.* Part 100.199. Washington D.C.: U.S. Government Printing Office.

79/112/CEE. Directiva del Consejo de 18 de diciembre de 1978, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios destinados al consumidor final. Modificada por las Directivas 385L0007 (3 de enero de 1985), 386L0197 (29 de mayo de 1986), 389L0395 (30 de junio de 1989), 391L0072 (15 de mayo de 1991), 393L0102 (25 de noviembre de 1993) y 397L0004 (14 de febrero de 1997).

79/693/CEE. Directiva del Consejo de 24 de julio de 1979 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados Miembros sobre las confituras, jaleas y "marmalades" de frutas, así como sobre la crema de castañas. Modificada por las Directivas 80/1276/CEE de 22 de diciembre de 1980 y 88/593/CEE de 18 de noviembre de 1988.

376L0118 (Leche y Derivados lácteos)

379L0693 (Mermeladas)

388L0388 (Aromas)

389L0107 (Aditivos)

389R1576 y 390R1014 (Bebidas espirituosas)

391L0321 (Alimentos para lactantes)

391R1601 (Vinos)

393L0045 (Azúcares)

393L0077 (Frutas)

393Y0420 (01) (Etiquetado)

394R0122 y 394R2675 (Bebidas)

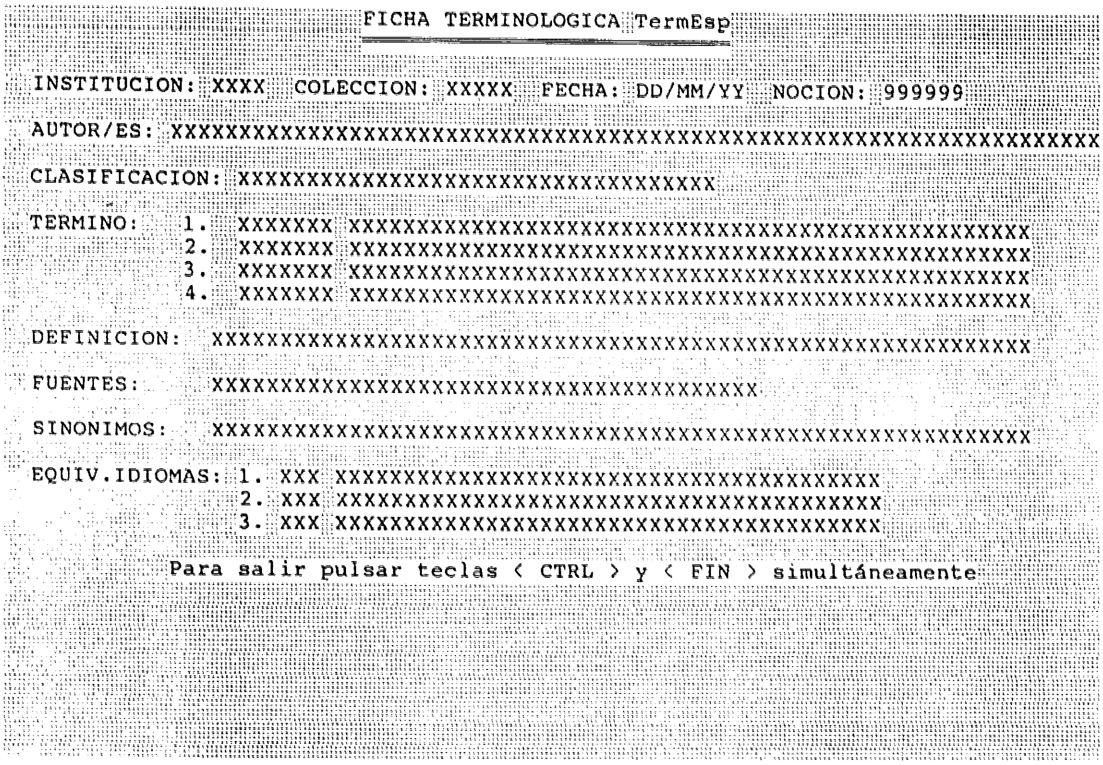
396L0005 (Cereales)

396L0008 (Alimentos con bajo valor energético)

# 13. APÉNDICES

# 13. APÉNDICES

## 13.1. FICHA TERMINOLÓGICA GRUPO TERMESP



```
                         FICHA TERMINOLOGICA TermEsp

 INSTITUCION: XXXX  COLECCION: XXXXX  FECHA: DD/MM/YY  NOCION: 999999

 AUTOR/ES: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

 CLASIFICACION: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

 TERMINO:     1.  XXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
              2.  XXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
              3.  XXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
              4.  XXXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

 DEFINICION:    XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

 FUENTES:       XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

 SINONIMOS:     XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

 EQUIV.IDIOMAS: 1. XXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
                2. XXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
                3. XXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

            Para salir pulsar teclas < CTRL > y < FIN > simultáneamente
```

| FORMATO DE TRANSFERENCIA DE DATOS TERMINOLÓGICOS<br>TermEsp (ICYT) | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | CSIC<br>(BE) | UNE<br>(TY) | 0000001<br>(NX) | 1.VI.90<br>(fecha) | XXXXXX<br>N.° Gral |
| 2 | Datos de captación: Personales + Institucionales<br>Autores (tipo de autor) — (Normalizador) CF = 1-5 | | | | |
| 3 | Clasificación: UNESCO; CDU; NABS | | | | |
| 4 | *VE* | SP.SPA Arrabio<br>SP.CAT Arrabi<br>SP.EUS Arrabioak<br>SP.GAL Arrabiño<br>SP.VEN Arrabio<br>SP.MEX Arrabio... | | | |
| 5 | Relaciones del tesauro:<br>< Hierro; — Moldeo; — Hierro forjado | | | | |
| 6 | Palabra clave / contexto ilustrativo | | | | |
| 7 | Definición:<br>Def: | | | | |
| 8 | Fuentes de captación: Normas UNE<br>RF: | | | | |
| 9 | Fraseología / contexto ilustrativo<br>PH: | | | | |
| 10 | Datos lingüísticos: sus; m; s; fi | | | | |
| 11 | Equivalencias idiomáticas<br>ENG Foundry pig iron<br>FRA Fonte de fonderie<br>DE Giessereiroheisen | | | | |

*Ficha terminológica.*
*Termesp.*

FORMATO DE TRANSFERENCIA DE DATOS TERMINOLÓGICOS
TermEsp (ICYT)

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Organismo emisor | Colección terminológica | Noción concepto | Inclusión revisión día/mes/año |
| 2 | 1. N.° de concepto (elemento relación)<br>2. Tipo de autor<br>3. Nombre del autor | | 4. Institución<br>5. Código de fiabilidad (autor)<br>6. Especialidad (autor) | |
| 3 | 1. N.° de concepto<br>2. Código que indica la clasificación | | 3. Código de clasificación temática | |
| 4 | 1. N.° de concepto<br>2. Idioma<br>3. Término<br>4. Zona geográfica (fichero complementario) | | 5. Etimología<br>6. Tipo<br>7. Derechos de autor | |
| 5 | 1. N.° de concepto<br>2. Bloque de relaciones | | 3. N.° de orden dentro del bloque | |
| 6 | 1. N.° de concepto<br>2. Idioma (ISO 639) | | 3. Frase o contexto ilustrativo | |
| 7 | 1. N.° de concepto<br>2. Zona o región geográfica<br>3. Idioma (ISO 639) | | 4. Definición<br>5. Nota aclaratoria | |
| 8 | 1. N.° de concepto<br>2. Fuente de autoridad | | | |
| 9 | 1. N.° de concepto<br>2. Frase | | 3. Contexto ilustrativo | |
| 10 | 1. N.° de concepto | | 2. Datos lingüísticos (relación con otros diccionarios electrónicos) | |
| 11 | 1. N.° de concepto<br>2. Idioma (ISO 639) | | 3. Equivalencias idiomáticas | |

*Protocolo de utilización de ficha terminológica.*
*Termesp.*

## 13.2. Ficha terminológica CINDOC

BASE DE DATOS TERMINOLOGICA - CINDOC -

Información general : _____

Autores : _____

Area Temática : _____

Término : _____

Definición : _____

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| M - Modificar<br>A - Alta campo | R - Justif. der<br><TAB> - Anterior | S - Sub/baj<br>↵ - Sgte.<br>NAC74 / 1 | D - Borrar<br>X - Salida | C - Centrar |

Contextos ilustrativos : _____

Fuentes : _____

Equivalencias idiomáticas : _____

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| M - Modificar | R - Justif. der | S - Sub/baj | D - Borrar | C - Centrar |
| A - Alta campo | <TAB> - Anterior | ↵ - Sgte. | X - Salida | |

NAC74 / 2

Tesauro : _____

Notas de alcance : _____

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| M - Modificar<br>A - Alta campo | R - Justif. der<br><TAB> - Anterior | S - Sub/baj<br>◄┘ - Sgte.<br>NAC74 / 3 | D - Borrar<br>X - Salida | C - Centrar |

TABLA DE DEFINICION DE LA BASE

| Nombre fichero Campo | Estructura Subcampos | Identificadores |
|---|---|---|
| 1. INFORMACION GENERAL | 1. Organismo | o |
| | 2. Colección terminológica | c |
| | 3. Número de noción o concepto | n |
| | 4. Fecha de inclusión o incorporación del término a la Base | f |
| 2. AUTORES | 1. Número de noción o concepto | |
| Repetible | 2. Tipo de autor. Entidad o Persona | t |
| | 3. Nombre | n |
| | 4. Institución u Organismo al que pertenece | i |
| | 5. Grado de fiabilidad: Mala, regular, buena, muy buena, excelente, sin determinar. | r |
| | 6. Especialidad o campo de actividad | e |
| 3. TEMATICA | 1. Número de noción o concepto | |
| Repetible | 2. Tabla de clasificación utilizada | d |
| | 3. Código de clasificación temática | c |
| 4. TERMINO | 1. Número de noción o concepto | |
| Repetible | 2. Idioma | l |
| | 3. Término | t |
| | 4. Zona o región geográfica de utilización | z |
| | 5. Etnia o gremio profesional que lo usa | p |
| | 6. Etimología | e |
| | 7. Tipo: léxico, gráfico, abreviatura, símbolo, etc. | o |
| | 8. Fecha de última actualización | f |
| | 9. Derechos de copia | c |
| | 10. Situación: propuesto, aceptado | s |
| | 11. Observaciones. Precisión semántica | o |
| 5. DEFINICION | 1. Número de noción o concepto | |
| Repetible | 2. Zona o región geográfica para la que se establece | z |
| | 3. Idioma en que se expresa | l |
| | 4. Definición | d |
| | 5. Nota aclaratoria | n |
| 6. FRASES, CONTEXTOS ILUSTRATIVOS | 1. Número de noción o concepto | |
| Repetible | 2. Idioma en que se expresa | l |
| | 3. Frase o contexto ilustrativo del término | p |
| 7. FUENTES | 1. Número de noción o concepto | |
| Repetible | 2. Fuente de Autoridad | |
| 8. EQUIVALENCIA IDIOMATICA | 1. Número de noción o concepto | |
| Repetible | 2. Idioma | l |
| | 3. Equivalencia idiomática | e |
| 9. TESAURO | 1. Número de noción o concepto | |
| Repetible | 2. Bloque de relación | b |
| | 3. Orden dentro del bloque | n |
| | 4. Relación: equivalencia, alternativa, jerárquica, asociativa, nota explicativa | r |
| | 5. Término de relación o identificador de nota | t |
| 10. NOTAS EXPLICATIVAS | 1. Identificador de nota | |
| Repetible | 2. Idioma | l |
| | 3. Nota explicativa o de alcance | n |

## 13.3. FICHA TERMINOLÓGICA TRADYTERM

<Fecha de creación>17.02.1996 - 12:46:32
<Creada por>super
<Fecha de cambio>17.02.1996 - 13:04:33
<Cambiado por>super
<Clase de ficha>1
<Gráfico>
<Nº de ficha>1
<Institución>U. P. Comillas
<Colección>TERM96
<Clasificación>Terminología
<ES. SPA>
<Datos lingüísticos>
<Tipo de palabra>
<Fuente>
<Definición>
<Fuente>
<Contexto>
<Fraseología>
<ES. SPA> / S. N
<Datos lingüísticos>
<Tipo de palabra>
<Fuente>
<Definición>
<Fuente>
<Contexto>
<Fraseología>
<ES. VE>
<Datos lingüísticos>
<Tipo de palabra>
<Fuente>
<Definición>
<Fuente>
<Contexto>
<Fraseología>
<DE>
<Tipo de palabra>
<Fuente>
<Definición>
<Fuente>
<Contexto>
<Fraseología>
<EN>
<Datos lingüísticos>
<Tipo de palabra>
<Fuente>
<Definición>
<Fuente>
<Contexto>
<Fraseología>
<FR>
<Datos lingüísticos>
<Tipo de palabra>
<Fuente>
<Definición>
<Fuente>
<Contexto>
<Fraseología>

FICHA PARA LA IMPORTACIÓN DE DATOS

# Ficha terminológica TRADYTERM

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Institución:** | | **Colección:** | | **Noción:** | | **Fecha:** | día/mes/año |

| | |
|---|---|
| **Actualización:** | |

| | |
|---|---|
| **Autores:** | |

| | |
|---|---|
| **Revisor:** | |

| | |
|---|---|
| **Clasificación (campo semántico):** | |

| | |
|---|---|
| **Término:** | 1. ESP. SPA |
| | 2. |
| | 3. |
| | 4. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Datos lingüísticos:** | 1. | 2. | 3. |

| | |
|---|---|
| **Definición:** | |

| | |
|---|---|
| **Sinónimos:** | |

| | |
|---|---|
| **Fuentes:** | 1. Término |
| | 2. Definición |
| | 3. Sinónimo |

| | |
|---|---|
| **Contexto ilustrativo:** | |

| | |
|---|---|
| **Fraseología:** | |

## Ficha terminológica TRADYTERM

Idiomestudio

Institución: | Colección: | Noción: | Fecha:

Actualización:

Autores:

Revisor:

Clasificación (campo semántico):

Término: 1. ESP. SPA
2.
3.
4.

Datos lingüísticos: 1. 2. 3.

Definición:

Sinónimos:

Fuentes: 1. Término
2. Definición
3. Sinónimos

Contexto ilustrativo:

Fraseología:

Equivalencia idiomática
DE

Término:

Datos lingüísticos: 1. 2. 3.

Definición:

Sinónimos:

Fuentes: 1. Término
2. Definición
3. Sinónimos

Contexto ilustrativo:

Fraseología:

EN

Término:

Datos lingüísticos: 1. 2. 3.

Definición:

Sinónimos:

Fuentes: 1. Término
2. Definición
3. Sinónimos

Contexto ilustrativo:

Fraseología:

Equivalencia idiomática
FR

Término:

Datos lingüísticos: 1. 2. 3.

Definición:

Sinónimos:

Fuentes: 1. Término
2. Definición
3. Sinónimos

Contexto ilustrativo:

Fraseología:

Equivalencia idiomática
IT

Término:

Datos lingüísticos: 1. 2. 3.

Definición:

Sinónimos:

Fuentes: 1. Término
2. Definición
3. Sinónimo

Contexto ilustrativo:

Fraseología:

**Equivalencia idiomática**
**DE**

| | |
|---|---|
| **Término:** | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Datos lingüísticos:** | 1. | 2. | 3. |

| | |
|---|---|
| **Definición:** | |

| | |
|---|---|
| **Sinónimos:** | |

| | |
|---|---|
| **Fuentes:** | 1. Término |
| | 2. Definición |
| | 3. Sinónimo |

| | |
|---|---|
| **Contexto ilustrativo:** | |

| | |
|---|---|
| **Fraseología:** | |

**Equivalencia idiomática**
**EN**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Término:** | | | |
| **Datos lingüísticos:** | 1. | 2. | 3. |
| **Definición:** | | | |
| **Sinónimos:** | | | |
| **Fuentes:** | 1. Término | | |
| | 2. Definición | | |
| | 3. Sinónimo | | |
| **Contexto ilustrativo:** | | | |
| **Fraseología:** | | | |

**Equivalencia idiomática**
**FR**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Término:** | | | |
| **Datos lingüísticos:** | 1. | 2. | 3. |
| **Definición:** | | | |
| **Sinónimos:** | | | |
| **Fuentes:** | 1. Término | | |
| | 2. Definición | | |
| | 3. Sinónimo | | |
| **Contexto ilustrativo:** | | | |
| **Fraseología:** | | | |

**Equivalencia idiomática**
**IT**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Término:** | | | |
| **Datos lingüísticos:** | 1. | 2. | 3. |
| **Definición:** | | | |
| **Sinónimos:** | | | |
| **Fuentes:** | 1. Término | | |
| | 2. Definición | | |
| | 3. Sinónimo | | |
| **Contexto ilustrativo:** | | | |
| **Fraseología:** | | | |

## 13.4. FICHA TERMINOLÓGICA MULTITERM

### MULTITERM: Ficha para la importación de datos desde un procesador de textos

**

Cada registro comienza siempre con dos asteriscos en una línea separada. La información de cada campo va en líneas independientes, precedida por el nombre del campo escrito entre paréntesis angulares.

<Fecha de creación>
<Creada por>
<Fecha de cambio>
<Cambiado por>
<Clase de ficha>

Información generada automáticamente por la base de datos. Sólo resulta necesario introducir datos nuevos si éstos han de ser distintos a los creados por el sistema.

<Gráfico>

Aquí se especifica el nombre del gráfico que va asociado a la entrada. No es automático.

<Nº de ficha>

Número de noción que MultiTerm genera automáticamente.

<Institución>U. P. Comillas

Información que no varía. No se introduce automáticamente.

<Colección>
<Clasificación>

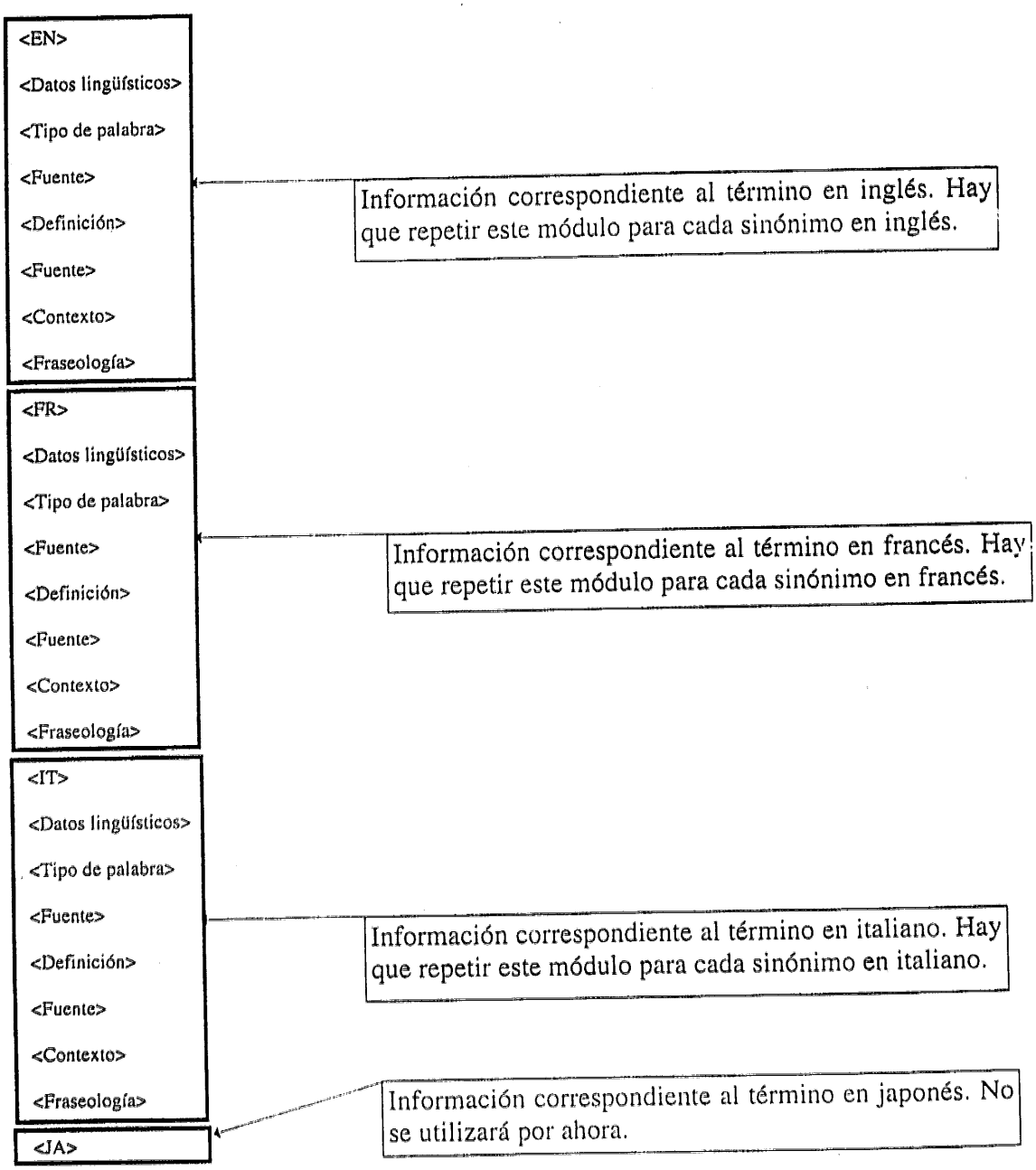
Información que varía según el tema de la base de datos. No se introduce automáticamente.

<ES. SPA>
<Datos lingüísticos>
<Tipo de palabra>
<Fuente>
<Definición>
<Fuente>
<Contexto>
<Fraseología>

Información correspondiente al término en español. Hay que repetir este módulo para cada sinónimo en español.

<DE>
<Tipo de palabra>
<Fuente>
<Definición>
<Fuente>
<Contexto>
<Fraseología>

Información correspondiente al término en alemán. Hay que repetir este módulo para cada sinónimo en alemán.


<EN>
<Datos lingüísticos>
<Tipo de palabra>
<Fuente>
<Definición>
<Fuente>
<Contexto>
<Fraseología>
Información correspondiente al término en inglés. Hay que repetir este módulo para cada sinónimo en inglés.
<FR>
<Datos lingüísticos>
<Tipo de palabra>
<Fuente>
<Definición>
<Fuente>
<Contexto>
<Fraseología>
Información correspondiente al término en francés. Hay que repetir este módulo para cada sinónimo en francés.
<IT>
<Datos lingüísticos>
<Tipo de palabra>
<Fuente>
<Definición>
<Fuente>
<Contexto>
<Fraseología>
Información correspondiente al término en italiano. Hay que repetir este módulo para cada sinónimo en italiano.
<JA>
Información correspondiente al término en japonés. No se utilizará por ahora.

| Institución: | | Colección: | | Noción: | | Fecha: | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| Autores: | |
|---|---|

| Clasificación (campo semántico): | |
|---|---|

| Término: | DE: |
|---|---|
| | EN: |
| | ES: |
| | FR: |
| | IT: |
| | JA: |

| Datos lingüísticos: | 1. | 2. | 3. |
|---|---|---|---|

| Definición: | |
|---|---|
| | |
| | |
| | |

| Sinónimos: | 1. | Antónimos: | 1. |
|---|---|---|---|
| | 2. | | 2. |
| | 3. | | 3. |
| | 4. | | 4. |
| | 5. | | 5. |

| Fraseología / Contexto ilustrativo: | 1. |
|---|---|
| | 2. |
| | 3. |

| Fuente: | |
|---|---|

| Equiv. idiomas: | DE: |
|---|---|
| | EN: |
| | ES: |
| | FR: |
| | IT: |
| | JA: |

# NUTRITIONIST IV SAMPLE PRINTOUT

The Healthy — Daily Menus for Sample Client 1800 Calories — Diet Clinic

| | SUNDAY | MONDAY | TUESDAY | WEDNESDAY |
|---|---|---|---|---|
| Breakfast | 2 slices BREAD-MIXED GRAIN<br>1/2 cup CEREAL-NUTRI GRAIN-CORN<br>2 tbsps MARGARINE-DIET-MAZOLA<br>3/4 item GRAPEFRUIT-RAW-PINK & RED<br>1 cup MILK-NONFAT/SKIM-FLUID | 2 slices BREAD-MIXED GRAIN<br>1/2 cup CEREAL-NUTRI GRAIN-WHEAT<br>3 tsps MARGARINE-CORN-REG-HARD<br>1 cup APPLES-RAW-SLICED-UNPEELED<br>1 cup MILK-NONFAT/SKIM-FLUID | 2 slices BREAD-CRACKED WHEAT<br>1/3 cup CEREAL-BRAN BUDS<br>3 tsps MARGARINE-CORN-REG-HARD<br>2 items PEACHES-RAW-WHOLE<br>1 cup MILK-NONFAT/SKIM-FLUID | 2 slices BREAD-WHITE-FIRM<br>1/3 cup CEREAL-BRAN BUDS<br>2 tbsps MARGARINE-DIET-MAZOLA<br>1/2 cup ORANGE JUICE-FROZ-DILUTED<br>1 cup MILK-NONFAT/SKIM-FLUID |
| Lunch | 1/2 cup SOUP-BEEF-CHUNKY-CAN<br>6 ounces PASTA-FRESH-PLAIN-COOKED<br>1/2 cup V-8 VEGETABLE JUICE<br>4 tsps MARGARINE-CORN-REG-HARD<br>2/3 item PEARS-RAW-BARTLET-UNPEELED | 1/2 cup SOUP-BEEF-CHUNKY-CAN<br>6 ounces PASTA-FRESH-SPINACH-COOKED<br>1 item TOMATO-RAW-RED-RIPE<br>3 tbsps MARGARINE-DIET-MAZOLA<br>1 cup STRAWBERRIES-RAW-WHOLE | 1/8 cup CHICKEN CHOW MEIN-HOME REC<br>2 slices BREAD-WHITE-FIRM<br>1 item CARROT-RAW-WHOLE-SCRAPED<br>5 tbsps CREAM-SOUR-SUBST-IMO<br>3/4 item APPLES-RAW-UNPEELED | 1/4 ounce BEEF-LEAN/FAT-SIMM/ROAST<br>2 items ROLL-HARD-ENRICHED<br>1 serv SALAD-GREEN SALAD-TOSSED<br>3 tbsps SAL DRESS-THOUSAND ISLAND<br>3/4 cup SALAD-FRUIT-CAN/WATER |
| Dinner | 1 cup SOUP-BEAN/BACON-CAN-WATER<br>1 item ROLL-HARD-ENRICHED<br>1 cup SPINACH-FROZ-BOIL-CHOPPED<br>5 tbsps CREAM-SOUR-SUBST-IMO | 3/4 ounce TURK-BREAST-NO SKIN-ROAST<br>1/2 cup RICE-WHITE-SHORT-COOKED<br>2 slices BREAD-WHITE-FIRM<br>3/4 cup CARROTS-BOIL-DRAIN-SLICED<br>3 tbsps SAL DRESS-THOUSAND ISLAND<br>4 pieces LETTUCE-ICEBERG-RAW-LEAVES | 3/4 ounce FISH-SCALLOPS-STEAMED<br>1 slice BREAD-FRENCH-ENRICHED<br>4 ounces PASTA-FRESH-SPINACH-COOKED<br>1 cup ASPARAGUS-RAW-BOIL-SPEARS<br>3 tbsps SAL DRESS-ITALIAN<br>4 pieces LETTUCE-ICEBERG-RAW-LEAVES | 1/2 ounce CHICKEN-LEG-ROASTED<br>1 slice BREAD-FRENCH-ENRICHED<br>2/3 item POTATO-BAKED-FLESH & SKIN<br>2 cups SQUASH-ZUCCHINI-RAW-BOIL<br>5 tsps MARGARINE-CORN-REG-HARD |

| | THURSDAY | FRIDAY | SATURDAY | SUNDAY |
|---|---|---|---|---|
| Breakfast | 2 slices BREAD-WHITE-FIRM<br>1/2 cup CEREAL-NUTRI GRAIN-RYE<br>3 tsps MARGARINE-CORN-REG-HARD<br>3/4 cup FRUIT COCKTAIL-CAN/WATER<br>1 cup MILK-NONFAT/SKIM-FLUID | 1 item MUFFIN-ENGLISH-PLAIN-TOAST<br>1/2 serv CEREAL-TOTAL RAISN BRAN-GM<br>3 tsps MARGARINE-CORN-REG-HARD<br>3/4 cup PEACHES-RAW-SLICED<br>1 cup MILK-NONFAT/SKIM-FLUID | 2 slices BREAD-WHITE-FIRM<br>1/2 cup CEREAL-HONEY NUT CHEERIOS<br>2 tbsps MARGARINE-DIET-MAZOLA<br>3/4 item GRAPEFRUIT-RAW-PINK & RED<br>1 cup MILK-NONFAT/SKIM-FLUID | 1 slice BREAD-WHITE-FIRM<br>2 ounces CEREAL-CHEERIO-APP CINN-GM<br>1 cup STRAWBERRIES-RAW-WHOLE<br>1 cup MILK-NONFAT/SKIM-FLUID |
| Lunch | 2 cups SOUP-CHICKEN NOODLE-CAN<br>6 ounces PASTA-FRESH-SPINACH-COOKED<br>2/3 cup BEANS-SNAP-GREEN-RAW-BOIL<br>5 tbsps CREAM-SOUR-SUBST-IMO<br>3/4 cup SALAD-FRUIT-CAN/WATER | 1/3 cup SOUP-CHICKEN/RICE-CAN<br>2 slices BREAD-CRACKED WHEAT<br>1 cup BROCCOLI-RAW<br>5 tbsps CREAM-SOUR-SUBST-IMO<br>1/2 cup LEMONADE-FROZ-DILUTED | 1/2 ounce FISH-SALMON-BROILED/BUTTER<br>2 slices BREAD-MIXED GRAIN<br>1 item TOMATO-RAW-RED-RIPE<br>5 tbsps CREAM-SOUR-SUBST-IMO<br>1 cup GRAPES-RAW-SLIP SKIN TYPE | 1 item SANDWICH-ROAST BEEF/PLAIN<br>1/2 item POTATO-BAKED-FLESH & SKIN<br>1 item TOMATO-RAW-RED-RIPE<br>1 tsp MARGARINE-CORN-REG-HARD<br>1 cup GRAPES-RAW-SLIP SKIN TYPE |
| Dinner | 1/2 cup SOUP-CLAM-NEW ENGLAND-MILK<br>3 items ROLL-WHOLE WHEAT-HOMEMADE<br>3/4 cup CARROTS-BOIL-DRAIN-SLICED<br>2 tbsps SAL DRESS-ITALIAN<br>2/3 cup CRESS-GARDEN-RAW | 1/3 ounce PORK-CHOP-LEAN-BROILED<br>2/3 item POTATO-BAKED-FLESH & SKIN<br>2 items ROLL-WHOLE WHEAT-HOMEMADE<br>3/4 cup CARROTS-BOIL-DRAIN-SLICED<br>3 tbsps SAL DRESS-RANCH STYLE<br>1 cup ALFALFA SEEDS-SPROUTED-RAW | 1/2 cup SOUP-BEEF-CHUNKY-CAN<br>2 items POTATO-BAKED-PEEL AFTER<br>3/4 cup CARROTS-BOIL-DRAIN-SLICED<br>3 tbsps SAL DRESS-RANCH STYLE<br>1 cup LETTUCE-ROMAINE-RAW-SHRED | 4 ounces FISH-TUNA-DIET-LOW SODIUM<br>3/4 cup MACARONI-VEGETABLE-COOKED<br>1 slice BREAD-FRENCH-ENRICHED<br>1 cup BROCCOLI-RAW-BOIL-DRAIN<br>1 tbsp SAL DRESS-BLUE CHEESE<br>1 cup LETTUCE-ROMAINE-RAW-SHRED |

# *Diet Record Form*

NAME

ADDRESS CITY STATE ZIP

TELEPHONE AGE SEX WEIGHT HEIGHT DAY OF WEEK RECORDED

| CODE NUMBER | FOOD DESCRIPTION | PORTION |
|---|---|---|
| | | |

| CODE NUMBER | FOOD DESCRIPTION | PORTION |
|---|---|---|
| | | |

FOODS NOT ON LIST

| | |
|---|---|
| | |

## 13.6. INSTRUCCIONES DEL PROGRAMA NUTRITIONIST IV

### How to fill out the Diet Record Form

The diet record form and food list is designed to assist you in recalling what foods you have eaten over a given period of time. There is also a space for you to specify how much of each food you have eaten. The list is alphabetized by food category and the individual foods in each category are alphabetized as well. Find the food you have eaten and record the code number, food name, and portion size on the diet record form. If you have eaten a food which you cannot find on the list, record its name and portion size under the "Foods Not On List" heading. Remember to include all the information about each food so that the form can be processed properly and easily. Below is a list of the tips for filling out the Form to make it easier and more accurate.

**Helpful tips on filling out the Form:**

1. Record what you have eaten as soon as possible after meals. This makes it much easier to remember what you ate.

2. For foods that you eat more than once a day, you can combine the amounts and enter the total amount for the day. For instance, if you have a cup of milk in the morning on your cereal and a cup at night with your dinner, you can enter milk only once on the form, but put 2 cups as the portion size.

3. When you are looking through the list to find the foods you have eaten, it is important to use the specific type of food you had. Remember to specify the following:

A. Preparation: How did you cook the food? Or did you? Was it fresh? Or was it frozen or canned? Did you fry, steam, bake, boil or broil it? If you prepared a mix, did you add milk or water? Did you substitute ingredients? If so, include the information in the description of the food.

B. Canned foods: If you had a canned product, was it packed in water, its own juice, or was syrup added to it? Include the brand name of canned foods. Also, did you serve the juice or syrup that was in the can, or did you drain it before eating?

C. Portion Size: Indicate how much you had of each food using standard measures -ounces, cups, teaspoons, tablespoons, slices, etc.

D. Condiments: If you added condiments or spices to your food, include these and how much of each you had. For esample: mustard, mayonnaise, catsup, salt, pepper, steak sauce, etc.

4. If you had bread, was it white or French? If it was wheat bread, was it whole wheat or cracked wheat? Was your milk 1% milk fat, 2% milk fat, or whole milk? If you had a coffee or tea, was it decaffenaited? Was the coffee or tea brewed or instant?

5. Break down recipes into specific foods. If you cannot find a recipe in either the combination foods or fast foods lists, break down the food into its components. For example, a peanut butter and jelly sandwich must be broken into certain amounts of peanut butter, jelly, and bread. Do the same for salads and casseroles.

## 13.7. Modelo de dieta Instituto de Nutrición

### Dieta de 2000 calorías

**Desayuno:** vaso de leche o café con leche sin azúcar. 1 pieza de fruta

**Comida:**

Lunes: Menestra de verduras. Filete de ternera. 1 huevo escalfado y 1 pieza de fruta (200 gr. de fruta).

Martes: Ensalada de lechuga y tomate con 2 cucharadas de aceite. 250 gr. de pescado con limón. 50 gr. de queso de Burgos. 1 pieza de fruta.

Miércoles: Panaché de verduras rehogadas con 2 cucharadas de aceite. Pollo asado. Guisantes frescos cocidos. 1 pieza de fruta.

Jueves: Arroz salteado con champiñón y 2 cucharadas de aceite. Tortilla de dos huevos a la paisana. 100 gr. de queso de Burgos.

Viernes: Espárragos o alcachofas a la vinagreta. Cordero asado. Ensalada de lechuga y tomate. Arroz cocido y 1 pieza de fruta.

Sábado: Sopa de mariscos. Bacalao al arriero. Ensalada de tomate y huevo cocido. 1 pieza de fruta.

Domingo: Macarrones a la bolognesa. Carne de vaca asada o filete de hígado. Ensalada de lechuga y tomate. 1 pieza de fruta.

100 gr. de pan blanco diariamente.

**Merienda:** 200 gr. de fruta. Vaso de leche o café con leche sin azúcar.

**Cena:**

Lunes: Sopa de tapioca. Merluza cocida con pimiento asado y tomate. 50 gr. de queso de Burgos. 1 pieza de fruta.

Martes: Judías verdes rehogadas con 2 cucharadas de aceite. Dos huevos escalfados o en tortilla. Arroz cocido salteado con champiñón. 1 pieza de fruta.

Miércoles: Sopa juliana. Pescado con guisantes. 100 gr. de queso de Burgos. 1 pieza de fruta.

Jueves: Coliflor con mayonesa. Pollo asado. Ensalada de lechuga y tomate. 1 pieza de fruta.

Viernes: Sopa de pasta. 2 huevos cocidos con atún y arroz. 1 pieza de fruta.

Sábado: Caldo. Carne de vaca. 1 huevo con arroz cocido. 1 pieza de fruta.

Domingo: Coles de Bruselas salteadas con aceite. Tortilla de espárragos. 100 gr. de queso de Burgos. 1 pieza de fruta.

Puede sustituirse el arroz cocido por patata. Pueden utilizarse edulcorantes artificiales no energéticos (sacarina).

## 13.8. ESTRUCTURA DEL SURTIDO POR FAMILIAS

ESTRUCTURA DEL SURTIDO POR FAMILIAS

TOTAL PRODUCTOS DE ALIMENTACIÓN ENVASADA

-SECTOR ULTRAMARINOS
-SECTOR LÍQUIDOS
-SECTOR PERECEDEROS

**-SECTOR ULTRAMARINOS**

* SECCIÓN ANIMALES
* SECCIÓN ACEITES
* SECCIÓN CAFÉ E INFUSIONES
* SECCIÓN GALLETAS Y OTROS PRODUCTOS DE DESAYUNO
* SECCIÓN DERIVADOS DEL CACAO
* SECCIÓN PRIMEROS PLATOS
* SECCIÓN CONSERVAS DE PESCADO
* SECCIÓN CONSERVAS VEGETALES
* SECCIÓN SALSAS
* SECCIÓN POSTRES SECOS
* SECCIÓN APERITIVOS
* SECCIÓN ALIMENTOS INFANTILES

**-SECTOR LÍQUIDOS**

* SECCIÓN BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS
* SECCIÓN BEBIDAS ALCOHÓLICAS BAJA GRADACIÓN
* SECCIÓN BEBIDAS ALCOHÓLICAS ALTA GRADACIÓN

**-SECTOR PERECEDEROS**

* SECCIÓN CHARCUTERIA
* SECCIÓN QUESOS
* SECCIÓN CONGELADOS
* SECCIÓN LÁCTEOS
* SECCIÓN POSTRES FRESCOS

## ESTRUCTURA DEL SURTIDO POR FAMILIAS

## SECTOR ULTRAMARINOS

*** SECCIÓN ANIMALES**

ALIMENTO PERROS -KGR-
ALIMENTO GATOS -KGR-
ALIMENTO PÁJAROS -KGR-
RESTO ALIMENTOS ANIMALES

*** SECCIÓN ACEITES**

ACEITE DE OLIVA -LTR-
ACEITE GIRASOL -LTR-
ACEITE SOJA -LTR-
ACEITE MAÍZ -LTR-
ACEITE ORUJO -LTR-
ACEITE SEMILLAS -LTR-
ACEITE RESTO -LTR-
VINAGRE -LTR-
ADEREZOS

*** SECCIÓN CAFÉ E INFUSIONES**

CAFÉ SOLUBLE -KGR-
CAFÉ TOSTADO -KGR-
SUCEDÁNEOS DE CAFÉ -KGR-
INFUSIONES -FILTROS-

*** SECCIÓN GALLETAS Y OTRAS**

GALLETAS DULCES -KGR-
CEREALES PREPARADOS -KGR-
MAGDALENAS -KGR-
CROISSANTS -KGR-
BOLLERÍA INDUSTRIAL INDIVIDUAL -KGR-
PAN DE MOLDE -KGR-
PANECILLOS -UND-
PAN TOSTADO -KGR-
PAN RALLADO
COLINES/GRISINES

## ESTRUCTURA DEL SURTIDO POR FAMILIAS

*** SECCIÓN DERIVADOS DEL CACAO**

TABLETAS DE CHOCOLATE -KGR-
SUCEDÁNEOS DE CHOCOLATE -KGR-
CACAO EN POLVO -KGR-
CREMA CACAO -KGR-
BOMBONES -KGR-
COUNT-LINES -KGR-
CARAMELOS DE EUCALIPTO -KGR-
RESTO CARAMELOS -KGR-
CHICLES

*** SECCIÓN PRIMEROS PLATOS**

CALDOS -LTR-
ARROZ -KGR-
LEGUMBRES SECAS -KGR-
ALBÓNDIGAS
PLATOS PREPARADOS LISTOS PARA SERVIR
PASTAS ALIMENTICIAS -KGR-
PURÉ DE PATATAS -KGR-
FABADA ct -KGR-
CALLOS ct -KGR-
COCIDO ct -KGR-
LENTEJAS ct -KGR-
SOPAS Y CREMAS -LTR-
PLATOS PREPARADOS. DESHIDRATADOS
HARINA -KGR-
LEGUMBRES COCIDAS -KGR-
ESPECIAS
SAL -KGR-
SUBSTITUTIVOS DE SAL -KGR-
EXTRACTOS Y CONCENTRADOS

## ESTRUCTURA DEL SURTIDO POR FAMILIAS

*** SECCIÓN CONSERVAS DE PESCADO**

MEJILLONES -UND-
SARDINAS -UND-
CABALLA -UND-
BERBERECHOS -UND-
ANCHOAS -UND-
CALAMARES -UND-
ALMEJAS -UND-
TUNIDOS -UND-
RESTO DE CONSERVAS DE PESCADO -UND-

*** SECCIÓN CONSERVAS VEGETALES**

ESPÁRRAGOS -KGR-
PIÑA ENVASADA -KGR-
CONSERVAS VEGETALES -KGR-
TOMATE TRITURADO -KGR-
TOMATE NATURAL ENTERO -KGR-
MELOCOTÓN EN CONSERVA -KGR-

*** SECCIÓN SALSAS**

MAYONESA -KGR-
TOMATE CATSUP -KGR-
TOMATE FRITO -KGR-
SALSA PARA PASTAS -KGR-
SALSA PARA ENSALADAS
SALSA PARA SANDWICH
SALSA COCKTAIL
SALSA TABASCO
RESTO SALSAS
MOSTAZA

## ESTRUCTURA DEL SURTIDO POR FAMILIAS

*** SECCIÓN POSTRES SECOS**

POSTRES EN POLVO -UND-
REPOSTERÍA LIQUIDA
LEVADURA EN POLVO -KGR-
AZÚCAR -KGR-
MERMELADA -KGR-
MIEL
EDULCORANTES -UND-
TURRONES
TORTAS IMPERIALES
MAZAPANES
OTROS DULCES DE NAVIDAD

*** SECCIÓN APERITIVOS**

SNACKS -KGR-
FRUTOS SECOS -KGR-
GALLETAS SALADAS
ACEITUNAS -KGR-
ENCURTIDOS
FRUTA DESECADA -KGR-

*** SECCIÓN ALIMENTOS INFANTILES**

HARINAS INFANTILES -KGR-
POTITOS INFANTILES -KGR-

## ESTRUCTURA DEL SURTIDO POR FAMILIAS

## SECTOR LÍQUIDOS

*** SECCIÓN BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS**

AGUA MINERAL -LTR-
BEBIDAS REFRESCANTES+GASEOSAS -LTR-
BITTER -LTR-
COMBINADOS BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS
CERVEZA -LTR-
ZUMOS DE FRUTA
MOSTO + ZUMO DE UVA
REFRESCOS EN POLVO -LTR-
BEBIDAS ISOTÓNICAS -LTR-
HORCHATA -LTR-
COLADAS

*** SECCIÓN BEBIDAS ALCOHÓLICAS BAJA GRADACIÓN.**

VERMUT -LTR-
VINO ESPUMOSO -LTR-
SIDRA
VINO DE MESA -LTR-
VINO DULCE -LTR-
VINO DE JEREZ -LTR-
OTROS VINOS

*** SECCIÓN BEBIDAS ALCOHÓLICAS ALTA GRADACIÓN.**

BRANDY -LTR-
GINEBRA -LTR-
RON -LTR-
VODKA -LTR-
LICORES -LTR-
ANISES -LTR-
WHISKY -LTR-
TEQUILA -LTR-
PONCHES -LTR-
COMBINADO BEBIDAS ALCOHÓLICAS -LTR-

## ESTRUCTURA DEL SURTIDO POR FAMILIAS

### SECTOR PERECEDEROS

*** SECCIÓN CHARCUTERIA**

SALCHICHAS -KGR-
CÁRNICOS LONCHEADOS -KGR-
FOIE-GRAS + PATÉ -KGR-

*** SECCIÓN QUESOS**

QUESOS NATURALES
QUESOS FRESCOS
QUESOS FUNDIDOS
QUESO RALLADO

*** SECCIÓN CONGELADOS**

CONGEL.CROQUETAS -KGR-
CONGEL.EMPANADILLAS -KGR-
CONGEL.MASAS -KGR-
CONGEL.CÁRNICOS -KGR-
CONGEL.PESCADO PREPARADO -KGR-
CONGEL.PESCADO NORMAL -KGR-
CONGEL.VERDURAS -KGR-
CONGEL.PLATOS PREPARADOS -KGR-
CONGEL.OTROS CONGELADOS -KGR-
PLATOS PREPARADOS REFRIGERADOS
PASTA FRESCA REFRIGERADA
PESCADO AHUMADO

*** SECCIÓN LÁCTEOS**

LECHE LIQUIDA -LTR-
LECHE CONCENTRADA
LECHE CONDENSADA
LECHE EN POLVO
BATIDOS DE LECHE -LTR-
MANTEQUILLA -KGR-
MARGARINA -KGR-
NATA REFRIGERADA -KGR-

*** SECCIÓN POSTRES FRESCOS**

YOGHOURT -KGR-
POSTRES PREPARADOS
HELADOS
POSTRES LÁCTEOS LARGA DURACIÓN

# 13.9. ESTRUCTURA SEGÚN AECOC

SECTOR
SECCION
FAMILIA
SUBFAMILIA
SEGMENTO

ALIMENTACION Y BEBIDAS

ALIMENTACION SECA
- ACEITES
  - OLIVA
    - HASTA 0.5 GRADOS
    - DE 0.6 A 1 GRADO
    - VIRGEN
  - GIRASOL
  - RESTO DE ACEITES
    - SOJA
    - MAIZ
    - ORUJO
    - CACAHUET
    - SEMILLAS
- CAFES Y SUCEDANEOS
  - SOLUBLE
    - NATURAL
    - DESCAFEINADO
    - ESPECIALIDADES
  - MOLIDO
    - NATURAL
    - MEZCLA
    - TORREFACTO
    - DESCAFEINADO
    - ESPECIALIDADES
  - GRANO
    - NATURAL
    - MEZCLA
    - TORREFACTO
    - DESCAFEINADO
  - SUCEDANEOS
    - ACHICORIA
    - MALTA
    - CEREALES
  - CAFES PREPARADOS
- INFUSIONES
  - TE
    - FILTROS
    - RESTO
  - MANZANILLA
    - FILTROS
    - RESTO
  - TILA
    - FILTROS
    - RESTO
  - POLEO-MENTA
    - FILTROS
    - RESTO
  - TERAPEUTICAS
  - RESTO INFUSIONES
    - COMBINADOS
    - OTROS SABORES
- CHOCOLATES
  - TABLETAS
    - SOLO CON LECHE
    - FRUTOS SECOS CON LECHE
    - SOLO SIN LECHE
    - FRUTOS SECOS SIN LECHE

- BLANCO
- RELLENO
- SUCEDANEOS
- A LA TAZA
  - TABLETA
  - POLVO
  - LIQUIDOS
- BOMBONES
  - MONOPRODUCTO
  - SURTIDOS
- SNACKS DE CHOCOLATE
  - BARRAS RELLENAS
  - GRAGEAS Y F. SECOS
  - CHOCOLATINAS (< 70 GRS)
  - HUEVOS, MONEDAS Y FORMAS

CACAO

- SOLUBLE / INSTANTANEO
  - TRADICIONAL
  - BAJO EN CALORIAS
- A LA TAZA
  - INSTANTANEO
  - TRADICIONAL
  - BAJO EN CALORIAS
- CREMAS PARA UNTAR
  - BASE CACAO
  - RESTO CREMAS

AZUCAR Y EDULCORANTES

- AZUCAR
  - BLANCO
  - MORENO
  - ESPECIALIDADES
- EDULCORANTES
  - GRANO
  - LIQUIDO
  - COMPRIMIDOS

GOLOSINAS

- CARAMELOS
  - CON PALO
  - BALSAMICOS Y VITAMINICOS
  - TOFFEES
  - SURTIDOS
  - MASTICABLES
  - RELLENOS
  - RESTO
- CHICLES
  - SIN AZUCAR
  - CON AZUCAR
- RESTO GOLOSINAS

SALSAS

- TOMATE FRITO
- CATSUP
- MAYONESA
  - NORMAL
  - BAJA EN CALORIAS
- MOSTAZA
  - NORMAL
  - DIJON
  - BLANCA
  - RESTO
- SALSAS PARA COCINAR
  - BOLOÑESA
  - NAPOLITANA
  - SALSAS PARA CARNE
  - SALSAS PARA PESCADO
  - SALSAS PARA ENSALADAS
  - RESTO SALSAS PARA COCINAR

- RESTO SALSAS
  - SOJA
  - CURRY
  - ALIOLI
  - ROSA
  - BEARNESA
  - RESTO
- SALSAS DESHIDRATADAS
- SALSAS FRESCAS

SAL, VINAGRE Y ESPECIAS

- SAL
  - FINA
  - GRUESA
  - YODADA
- VINAGRE
  - DE VINO
  - ESPECIALIDADES
- ALIÑOS
- ESPECIAS
  - PIMENTON
  - PIMIENTA
  - CANELA
  - COLORANTE
  - RESTO ESPECIAS

REPOSTERIA

- FLANES EN POLVO
- HELADOS EN POLVO
- OTROS POSTRES EN POLVO
- COCO RALLADO
- DECORACION POSTRES
- GELATINAS
- LEVADURA
- CARAMELO LIQUIDO
- PREPARADOS PARA TARTAS Y BIZCOCHOS
- AROMATIZANTES

GALLETAS

- MARIA
  - CLASICA
  - DORADA
  - INTEGRAL / FIBRA
  - HOJALDRADA
- TOSTADA
  - NORMAL
  - INTEGRAL
- SURTIDO
- GALL. MANTEQUILLA
- BAÑADAS Y CUBIERTAS
  - CHOCOLATE
  - RESTO
- GALLETAS BIZCOCHOS
- RELLENAS
  - CHOCOLATE
  - OTROS SABORES
- BARQUILLOS
  - RELLENOS
  - SIN RELLENO
  - PARA HELADO
- SALADAS
  - CRACKERS
  - APERITIVOS
- ESPECIALIDADES

CEREALES DESAYUNO

- INFANTIL
  - CHOCOLATE
  - MIEL
  - AZÚCAR

OTROS
FAMILIAR
MAIZ
TRIGO
OTROS
ADULTOS
FIBRA
MUESLI
BAJO EN CALORIAS
PASTELERIA Y BOLLERIA INDUSTRIAL
BOLLERIA INDUSTRIAL
CROISSANTS
ENSAIMADAS
BOLLERIA DULCE
RESTO
HOJALDRES
TORTAS
PALMERAS
LAZOS
RESTO
MAGDALENAS
REDONDAS
CUADRADAS
ALARGADAS
SOBAOS
RESTO
BOLLERIA FRITA
PASTELILLOS INDUSTRIALES
TARTAS Y BIZCOCHOS
ESPECIALIDADES PAST. Y BOLL. INDUSTRIAL
PANADERIA INDUSTRIAL
PAN DE MOLDE
NORMAL
INTEGRAL
SIN SAL
ESPECIALIDADES
PANECILLO-BOLLO
PERRITOS
HAMBURGUESAS
MEDIAS NOCHES
PAN A LA BRASA
NORMAL
INTEGRAL
SIN SAL
ESPECIALIDADES
BISCOTES Y MINIBISCOTES
NORMAL
INTEGRAL
SIN SAL
ESPECIALIDADES
PANECILLOS TOSTADOS
NORMAL
INTEGRAL
PALITOS TOSTADOS
PAN RALLADO
BASES PIZZA Y EMPANADAS
ESPECIALIDADES
PASTAS
NORMAL
SPAGUETTI
FIDEOS
MACARRONES
TALLARINES
RESTO
ENRIQUECIDA
AL HUEVO

COLORES
FRESCA
NORMAL
RELLENA
NTEGRAL
SECA RELLENA
RAVIOLIS
TORTELLINIS
LAMINADAS
CANELONES
LASAÑA
RESTO LAMINADAS
ARROCES
REDONDO
LARGO
NTEGRAL
VAPORIZADO
ESPECIALIDADES
LEGUMBRES SECAS
ALUBIAS
BLANCAS
PINTAS
ESPECIALIDADES
GARBANZOS
LECHOSO
MEJICANO
ESPECIALIDADES
LENTEJAS
BARDINA
CASTELLANA
RAPIDA
ESPECIALIDADES
RESTO
SOPAS,CALDOS Y PURES
SOPAS Y CREMAS
NORMALES
INSTANTANEAS
LIQUIDAS
CALDOS
CARNE
PESCADO
AVE
VERDURAS
PURES
CON LECHE
SIN LECHE
PLATOS PREPARADOS DESHIDRATADOS
ARROCES
PASTAS
RESTO
HARINAS, SEMOLAS Y TAPIOCAS
HARINAS
SEMOLAS
TAPIOCAS
CREMA DE ARROZ
PATATAS FRITAS , CORTEZAS Y OTROS FRITOS
PATATAS FRITAS
NORMALES
SABORES
LIGHT Y SIN SAL
CORTEZAS Y OTROS FRITOS (EXTRUSIONADOS, ETC)
PALOMITAS DE MAIZ
FRUTOS SECOS Y FRUTA SECA
FRUTOS SECOS
ALMENDRAS
CACAHUETES

- PISTACHOS
- NUECES
- PIPAS
- AVELLANAS
- PIÑONES
- MAIZ TOSTADO
- MAIZ PARA PALOMITAS
- RESTO FRUTOS SECOS
- FRUTA SECA
  - PASAS
  - HIGOS
  - DATILES
  - OREJONES
  - CIRUELAS
  - RESTO
- ALIMENTOS ANIMALES
  - PERROS
    - HUMEDOS
    - SECOS
    - SNACKS
  - GATOS
    - HUMEDOS
    - SECOS
    - SNACKS
  - PAJAROS
    - PERIQUITOS
    - JILGUEROS
    - CANARIOS
    - OTROS
  - OTROS
    - TORTUGAS
    - PECES
    - HAMSTERS
    - OTROS
- ALIMENTOS INFANTILES
  - POTITOS Y PLATOS
    - CARNES
    - PESCADOS
    - VERDURAS
    - FRUTAS Y POSTRES
    - PLATOS
  - PAPILLAS
    - CON LECHE
    - SIN LECHE
  - LECHES INFANTILES
    - POLVO INICIACION
    - POLVO CONTINUACION
    - LIQUIDA
  - ZUMOS INFANTILES
- ALIMENTOS DIETETICOS
  - CONTROL DE PESO
  - CONTROL DE COLESTEROL
  - ALERGICOS A LACTOSA
  - OTROS
- PRODUCTOS NAVIDEÑOS
  - TURRONES
    - JIJONA
    - ALICANTE
    - CHOCOLATE CRUJIENTE
    - RESTO CHOCOLATE
    - YEMA
    - MAZAPAN-FRUTA
    - TORTAS IMPERIALES
    - RESTO
  - MAZAPANES
  - POLVORONES Y MANTECADOS

- CONSERVAS
  - ESPECIALIDADES NAVIDEÑAS
    - FRUTAS ESCARCHADAS
    - PELADILLAS
    - CHOCOLATES
    - RESTO
  - LOTES Y CESTAS
  - CONSERVAS DE PESCADO Y MARISCO
    - ATUN
      - ATUN NORMAL EN ACEITE
      - ATUN CLARO EN ACEITE
      - ATUN BLANCO O BONITO DEL NORTE
      - ATUN NATURAL
      - ATUN ESCABECHE
      - RESTO ATUN
    - SARDINAS
      - SARDINAS EN ACEITE
      - SARDINAS EN ESCABECHE
      - SARDINAS EN TOMATE
      - SARDINILLAS
      - RESTO SARDINAS
    - MEJILLONES
      - ESCABECHE
      - RESTO MEJILLONES
    - CALAMARES
      - SALSA AMERICANA
      - TINTA
      - ACEITE
      - RESTO
    - PULPO
    - CABALLAS
    - BERBERECHOS
    - ALMEJAS
    - NAVAJAS
    - ANCHOAS
      - SALAZON
      - ACEITE
    - RESTO CONSERVAS DE PESCADO
      - CHIPIRONES
      - SEPIA
      - GAMBAS Y LANGOSTINOS
      - CAVIAR Y SUCEDANEOS
      - SALMON
      - ANGULAS
      - ZAMBURIÑAS
      - RESTO
  - CONSERVAS VEGETALES
    - TOMATE NATURAL
      - TRITURADO
      - ENTERO
      - TROCEADO
    - ESPARRAGOS
      - ENTEROS
      - YEMAS
      - TALLOS
      - VERDES
    - PIMIENTOS
      - MORRON/ ROJO
      - PIQUILLO
      - RESTO
    - GUISANTES
      - FINOS
      - EXTRAFINOS
      - RESTO
    - JUDIAS VERDES
      - FINAS

EXTRAFINAS
PLANAS
ALCACHOFAS
ENTERAS
TROCEADAS
CORAZON / CENTRO
SETAS
CHAMPIÑON
ROVELLON/NISCALO
RESTO
MAIZ
RESTO CONSERVAS VEGETALES
ESPINACAS
ACELGAS
APIO
REMOLACHA
ZANAHORIA
PALMITOS
MENESTRA
CARDO
BORRAJAS
COLES DE BRUSELAS
COMBINADO DE LEGUMBRES
RESTO
CONSERVAS DE FRUTAS Y DULCES
MERMELADAS
MELOCOTON
FRESA
ALBARICOQUE
CIRUELA
RESTO SABORES
LIGHT
CONFITURAS
MELOCOTON
FRESA
ALBARICOQUE
CIRUELA
RESTO SABORES
COMPOTAS
MIEL
MILFLORES
EUCALIPTO
ROMERO
RESTO
FRUTAS EN ALMIBAR
MELOCOTON
PIÑA
MACEDONIA
RESTO
MEMBRILLOS Y JALEAS
CONSERVAS DE CARNE Y PATES
SALCHICHAS EN CONSERVA
FRANKFURT
BRATWURST
VIENA
RESTO
PATES Y FOIE GRAS
PATE DE HIGADO DE CERDO
PATE FINAS HIERBAS
PATE A LA PIMIENTA
PATE DE CAMPAGNE
PATE DE PESCADO
FOIE GRAS
RESTO PATES
CONSERVAS DE VACUNO
CONSERVAS DE CERDO

RESTO CONSERVAS DE CARNES
PLATOS PREP. EN CONSERVA Y LEGUMBRES COCIDAS
LEGUMBRES COCIDAS AL NATURAL
ALUBIAS
LENTEJAS
GARBANZOS
RESTO
BASE LEGUMBRES
FABADA
COCIDOS
LENTEJAS
RESTO
BASE PASTA Y ARROZ
CANELONES
LASAÑA
RAVIOLIS
RESTO
BASE CARNE
ALBONDIGAS
CALLOS
RESTO
RESTO PLATOS PREPARADOS
ACEITUNAS Y ENCURTIDOS ENVASADOS
ACEITUNAS
RELLENAS
SIN HUESO
MANZANILLA
NEGRAS
ALIÑADA
RESTO
ENCURTIDOS
PEPINILLOS
BANDERILLAS
CEBOLLETAS
ALCAPARRAS
RESTO
LECHES Y BATIDOS
LECHE LIQUIDA
LARGA VIDA
ENTERA
DESNATADA
SEMIDESNATADA
ENRIQUECIDA
LECHE FRESCA
PREPARADOS LACTEOS
LECHES NO LIQUIDAS
CONDENSADA
ENTERA
DESNATADA
SABORES
POLVO
ENTERA
DESNATADA Y SEMIDESNATADA
EVAPORADA
CONCENTRADA
BATIDOS
CACAO
VAINILLA
FRESA
RESTO
HORCHATAS
LIQUIDA LARGA DURACION
LIQUIDA FRESCA
CONCENTRADA
BEBIDAS
AGUAS

- SIN GAS
  - MINERAL NATURAL
  - MINEROMEDICINAL
  - MANANTIAL
- CON GAS
  - NATURAL CARBONICA
  - CARBONATADA

BEBIDAS REFRESCANTES

- COLAS
  - NORMAL
  - LIGHT / SIN AZUCAR
  - SIN CAFEINA
- NARANJA CON GAS
  - NORMAL
  - LIGHT
- NARANJA SIN GAS
  - NORMAL
  - LIGHT
- LIMON CON GAS
  - NORMAL
  - LIGHT
- LIMON SIN GAS
  - NORMAL
  - LIGHT
- GASEOSAS BLANCAS
- TONICAS
  - NORMAL
  - LIGHT
- LIMA-LIMON
- TE
  - NORMAL
  - LIGHT
- ISOTONICAS / ENERGETICAS
  - ISOTONICAS LIQUIDO
  - ISOTONICAS POLVO
  - ENERGETICAS
- MULTIFRUTAS
  - NORMAL
  - LIGHT
- BITTER
- RESTO
  - JARABES / LICORES SIN ALCOHOL
  - REFRESCOS EN POLVO
  - REFRESCOS CON ALCOHOL
  - BEB. REFRESCANTES OTROS SABORES CON
  - BEB. REFRESCANTES OTROS SABORES SIN G

ZUMOS

- ZUMOS (100 %)
  - NARANJA
  - MANZANA
  - PIÑA
  - TOMATE
  - MELOCOTON
  - OTROS SABORES
- NECTARES
- FRESCOS / PASTEURIZADOS
- MOSTO / ZUMO DE UVA

CERVEZAS

- CON ALCOHOL
  - CORRIENTE
  - ESPECIAL
  - EXTRA
  - NEGRA
- SIN ALCOHOL

VINOS

- VINOS SIN DENOMINACION

TINTO
BLANCO
ROSADO
SANGRIA
VINOS CON DENOMINACION RIOJA
TINTO
ROSADO
BLANCO
VINOS CON DENOMINACION PENEDES
TINTO
ROSADO
BLANCO
VINOS CON DENOMINACION VALDEPEÑAS
TINTO
ROSADO
BLANCO
VINOS CON DENOMINACION NAVARRA
TINTO
ROSADO
BLANCO
VINOS CON DENOMINACION JUMILLA
TINTO
ROSADO
BLANCO
VINOS CON DENOMINACION RIBERA DEL DUERO
TINTO
ROSADO
BLANCO
VINOS CON DENOMINACION RIBEIRO
TINTO
ROSADO
BLANCO
VINOS OTRAS DENOMINACIONES ESPAÑOLAS
TINTO
ROSADO
BLANCO
VINOS DE MESA DE IMPORTACION
TINTO
ROSADO
BLANCO
VERMOUTH
ROJO
BLANCO
VINOS FINOS Y OLOROSOS
JEREZ
MALAGA
MONTILLA-MORILES
OPORTO
RESTO
ESPUMOSOS
CAVAS
BRUT / EXTRA BRUT
SECO / EXTRA SECO
SEMISECO
DULCE
GASIFICADOS
CHAMPAGNES
SIDRAS
ALCOHOLICAS ALTA
WHISKY
NACIONAL
ESCOCES NORMAL
ESCOCES RESERVA
MALTA
BOURBON
RESTO WHISKY

BRANDY
- SOLERA
- SOLERA RESERVA
- SOLERA GRAN RESERVA

ANIS

PACHARAN

LICORES
- CREMAS
- LICORES DE FRUTAS
- PONCHE
- RESTO LICORES

GIN
- NACIONAL
- RESTO

RON
- BLANCO
- OSCURO

VODKA

TEQUILA

RESTO BEBIDAS ALCOHOLICAS

LOTES
- VINOS
- ESPUMOSOS
- BEBIDAS ALCOHOLICAS
- MIXTOS

PRODUCTOS FRESCOS

CARNES

VACUNO

TERNERA / AÑOJO
- CANALES Y CUARTOS
- FILETE / BISTEC
- SOLOMILLO
- ENTRECOT/ LOMO
- PIEZAS PARA GUISAR / ASAR
- PIEZAS PARA ESTOFADO

VACA, BUEY Y TORO
- CANALES Y CUARTOS
- FILETE / BISTEC
- SOLOMILLO
- ENTRECOT/ LOMO
- PIEZAS PARA GUISAR / ASAR
- PIEZAS PARA ESTOFADO

- DESPOJOS PREPARADOS
  - CARNE PICADA
  - HAMBURGUESAS
  - RESTO
- PORCINO
  - LECHINILLO
    - ENTERO
    - DESPIECE
  - DESPIECE DE CERDO
    - CANALES Y CUARTOS
    - FILETES / MAGRO
    - CHULETAS
    - COSTILLAS
    - PANCETA
    - CINTA DE LOMO
    - SOLOMILLO
    - RESTO
  - DESPOJOS PREPARADOS
    - SALCHICHAS FRESCAS
    - MORCILLA
    - CHORIZOS FRESCOS
    - HAMBURGUESAS
    - RESTO
- OVINO Y CAPRINO
  - CORDERO
    - LECHAL ENTERO Y DESPIECE
    - CHULETAS PALO / ADIÑONADA
    - CHULETAS PIERNA / PIERNA ENTERA
    - CHULETAS PALETILLA/ PALETILLA ENTERA
    - DESPIECE CANAL 1/2, 1/4
    - RESTO DESPIECE
  - CABRITO
    - ENTERO
    - DESPIECE
  - DESPOJOS PREPARADOS
- EQUINO
- AVES Y CAZA
  - POLLO
    - ENTERO
    - TROCEADOS (1/2, 1/4)
    - DESPIECE
    - DESPOJOS
    - HAMBURGUESAS
    - OTROS ELABORADOS
  - GALLINA
    - ENTERA
    - TROCEADA
  - PICANTON
  - PAVO
    - ENTEROS
    - TROCEADOS
    - DESPIECE
    - ELABORADOS
  - PATO
    - ENTEROS
    - TROCEADOS
  - CODORNICES
  - OTRAS AVES
  - CONEJO
    - ENTERO
    - TROCEADOS
  - CAZA
  - CARACOLES DE TIERRA

- SURTIDOS, ARREGLOS Y MEZCLAS
- HUEVOS
  - BLANCOS
    - CLASE 0 (MAS DE 75 GRS)
    - CLASE 1 (70 - 75 GRS)
    - CLASE 2 (65 - 70 GRS)
    - CLASE 3 (60 A 65 GRS)
    - CLASE 4 (55 A 60 GRS)
    - CLASE 5 (50 A 55 GRS)
    - CLASE 6 (45 A 50 GRS)
    - CLASE 7 (40 A 45 GRS)
    - CLASE 8 (MENOS DE 40 GRS)
  - MORENOS
    - CLASE 0 (MAS DE 75 GRS)
    - CLASE 1 (70 - 75 GRS)
    - CLASE 2 (65 - 70 GRS)
    - CLASE 3 (60 A 65 GRS)
    - CLASE 4 (55 A 60 GRS)
    - CLASE 5 (50 A 55 GRS)
    - CLASE 6 (45 A 50 GRS)
    - CLASE 7 (40 A 45 GRS)
    - CLASE 8 (MENOS DE 40 GRS)
  - HUEVOS DE CODORNIZ
  - HUEVO LIQUIDO

PLATOS COCINADOS
- POLLO ASADO
- BASE PASTA Y ARROZ
- BASE VERDURAS
- BASE CARNE
- BASE PESCADO
- RESTO

CHARCUTERIA
- JAMON YORK / DULCE
  - JAMON COCIDO
    - AL CORTE
    - EMPAQUETADO
    - PIEZA ENTERA
  - PALETA COCIDA
    - AL CORTE
    - EMPAQUETADO
    - PIEZA ENTERA
  - MAGRO COCIDO
    - AL CORTE
    - EMPAQUETADO
    - PIEZA ENTERA
- FIAMBRES
  - MORTADELA
    - A . CORTE
    - EMPAQUETADO
    - PIEZA ENTERA
  - CHOPPED
    - AL CORTE
    - EMPAQUETADO
    - PIEZA ENTERA
  - PAVO
    - AL CORTE
    - EMPAQUETADO
    - PIEZA ENTERA
  - RESTO FIAMBRES
    - AL CORTE
    - EMPAQUETADO
    - PIEZA ENTERA
- CHORIZO
  - PAMPLONA
    - AL CORTE
    - EMPAQUETADO

PIEZA ENTERA
CULAR
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZA ENTERA
BERICO
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZA ENTERA
RESTO
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZA ENTERA
SALCHICHON
BERICO
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZA ENTERA
CURADO
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZA ENTERA
COMUN / RESTO
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZA ENTERA
SALAMI
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZA ENTERA
FUET - LONGANIZA CURADA
PIEZAS
AL CORTE
EMPAQUETADO
LOMO EMBUCHADO
IBERICO
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZA ENTERA
RESTO
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZA ENTERA
RESTO EMBUTIDOS
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZA ENTERA
EMBUTIDOS SURTIDOS
BACON Y PANCETA CURADA O COCIDA
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZA ENTERA
JAMON CURADO / PALETILLA
SERRANO
AL CORTE
TROCEADO
EMPAQUETADO
PIEZA ENTERA
RECEBO
AL CORTE
TROCEADO
EMPAQUETADO
PIEZA ENTERA
IBERICO
AL CORTE
TROCEADO

EMPAQUETADO
PIEZA ENTERA
HUESOS
GRANEL
EMPAQUETADO
SOBRASADA
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
PATES Y FOIE-GRAS
PATE DE CAMPANA
AL CORTE
EMPAQUETADO
PATE FINAS HIERBAS
AL CORTE
EMPAQUETADO
PATE A LA PIMIENTA
AL CORTE
EMPAQUETADO
PATE DE PESCADO
AL CORTE
EMPAQUETADO
RESTO PATES
AL CORTE
EMPAQUETADO
SURTIDOS
FOIE-GRAS
SALCHICHAS
FRANKFURT
VIENA
BRATWURST
CON QUESO
OTROS SABORES
RESTO SALCHICHAS
SALAZONES
BACALAO
AL CORTE
EMPAQUETADO
ANCHOAS
SALAZON
ACEITE
ARENQUES
BOQUERONES
RESTO
AHUMADOS
SALMON
AL CORTE
EMPAQUETADO
TRUCHA
RESTO
SURTIDOS
CONGELADOS
PESCADO Y MARISCO SIN PREPARAR
MERLUZA / PESCADILLA
RODAJAS
FILETES
RESTO
LANGOSTINO
GAMBA
SURIMI
PALITOS DE CANGREJO
SURIMIS SABOR ANGULA
MUSLITOS DE CANGREJO
OTROS SURIMIS
CEFALÓPODOS
SEPIA

CALAMAR
PULPO
OTROS
LENGUADO
EMPERADOR
MERO
SEPIA
MEZCLAS
PARA PAELLA
OTROS
RESTO
PESCADO Y MARISCO PREPARADO
MERLUZA
CALAMAR
RESTO
VERDURAS Y HORTALIZAS
PATATAS
JUDIAS
GUISANTES
ESPINACAS
MENESTRA
ENSALADILLA
RESTO VERDURAS
PREPARADOS DE VERDURAS
CROQUETAS Y EMPANADILLAS
CROQUETAS
POLLO
JAMON
BACALAO
QUESO
MARISCO
MERLUZA
OTROS
EMPANADILLAS
BONITO O ATÚN
OTRAS
ROLLOS DE PRIMAVERA
PLATOS ELABORADOS
PIZZAS
BASE PASTA
CANELONES
LASAÑA
RESTO
BASE ARROZ
BASE CARNE
BASE PESCADO
BASE VERDURAS
RESTO
HELADOS
TARRINA FAMILIAR
NORMAL
PREMIUM
SUPER PREMIUM
BLOQUES
TARTAS
INDIVIDUAL
CORNETE
HELADOS DE AGUA
BOMBÓN NORMAL
BOMBÓN PREMIUM
TARRINA
ESPECIALIDADES
OTROS CONGELADOS
BASES PIZZA
HOJALDRES
BOLLERIA/PASTELERIA

POSTRES
FRUTAS
NATAS
BEBIDAS
RESTO

DERIVADOS LACTEOS
YOGURES/LECHES FERMENTADAS
YOGUR NATURAL
SIN AZUCAR
CON AZUCAR
AGRUPACIONES
YOGUR SABORES
FRESA
LIMON
OTROS SABORES
AGRUPACIONES
YOGUR CON FRUTAS / OS
FRESA
RESTO
YOGUR ENRIQUECIDO
NATURAL
CON AZUCAR
SABORES
CON FRUTAS
YOGUR ESPECIAL
BI-COMPARTIMENTO
MOUSSE DE YOGUR
BEBE
YOGUR DESNATADO
NATURAL
SABORES
CON FRUTAS
YOGUR PARA BEBER
NATURAL
SABORES
BIFIDUS O LECHES FERMENTADAS
NATURAL
SABORES
CON FRUTAS
DESNATADOS
LACTOBACILLUS CASSEI-ACIDOFILUS
POSTRES PREPARADOS
FLAN
HUEVO
VAINILLA
CREMAS
NATILLAS
CHOCOLATE
CON NATA
GELIFICADOS
OTROS POSTRES
CUAJADA
ARROZ CON LECHE
MOUSSES
OTROS
POSTRES LACTEOS SIN FRIO
NATURAL
SABORES
CON FRUTAS
DESNATADOS
RESTO
QUESOS FRESCOS
TIPO PETIT
NATURAL
VARIEDADES
OTROS

- MANTEQUILLA
  - CON SAL
  - SIN SAL
  - RESTO
- MARGARINA
  - VEGETAL
    - MAIZ
    - GIRASOL
    - RESTO
  - NO VEGETAL
  - RESTO
- NATA
  - MONTADA
  - LIQUIDA
    - PARA COCINA
    - PARA REPOSTERIA
    - CREMA PARA CAFE

FRUTAS Y HORTALIZAS
- FRUTAS
  - CITRICOS
    - NARANJA
    - LIMON
    - MANDARINA
    - POMELO
  - CON HUESO
    - MELOCOTON
    - ALBARICOQUE
    - CIRUELA
    - NECTARINA
    - CEREZAS / PICOTAS
    - PARAGUAYAS
    - NISPEROS
  - EXOTICAS / TROPICALES
    - PLATANO / BANANA
    - PIÑA
    - KIWIS
    - MANGO
    - CHIRIMOYA
    - PAPAYA
    - AGUACATE
    - COCOS
    - RESTO EXOTICAS / TROPICALES
  - CON SEMILLAS
    - MANZANA
    - PERA
    - MEMBRILLO
  - OTRAS FRUTAS
    - MELON
    - SANDIA
    - UVA
    - FRESA / FRESON
    - GRANADA
    - CAQUI
    - HIGOS / BREVAS
    - CASTAÑAS
    - RESTO FRUTAS
  - SURTIDOS DE FRUTAS
- VERDURAS Y HORTALIZAS
  - VERDURAS (HOJAS Y TALLOS)
    - LECHUGA / ESCAROLA / COGOLLOS
    - ACELGA
    - ESPINACAS
    - REPOLLO
    - ENDIVIAS
    - LOMBARDA
    - PEREJIL

APIO
ESPARRAGOS
RESTO VERDURAS
INFLORESCENCIAS
COLIFLOR
BROCOLI
ALCACHOFAS
ROMANESCU
FRUTOS VEGETALES
TOMATE
PIMIENTO
PEPINO
CALABACIN
BERENJENA
CALABAZA
GUINDILLA
MAZORCA DE MAIZ
RESTO FRUTOS VEGETALES
LEGUMBRES VERDES CON VAINA
JUDIAS VERDES
GUISANTES
HABAS
TUBERCULOS
PATATAS
BONIATOS / BATATAS
RAICES
ZANAHORIAS
NABOS
RABANOS
REMOLACHA
RESTO RAICES
SETAS Y HONGOS
CHAMPIÑON
NISCALO / ROVELLON
RESTO SETAS
BULBOS
CEBOLLAS
CEBOLLETAS
AJOS
AJETES
PUERROS
RESTO BULBOS
VERDURAS PREPARADAS
CUARTA GAMA
QUINTA GAMA
PANADERIA Y PASTELERIA
PAN
BLANCO
BARRA
PANECILLO / BOLLO
REDONDO
MOLDE
INTEGRAL
BARRA
PANECILLO / BOLLO
REDONDO
MOLDE
SIN SAL
ESPECIALIDADES
BOLLERIA
CROISSANTS
NORMAL
RELLENO
ENSAIMADAS
NORMAL
RELLENO

- HOJALDRES
  - DULCE
  - SALADO
- EMPANADILLAS
- MAGDALENAS
- BOLLERIA FRITA
- RESTO BOLLERIA

PASTELERIA Y REPOSTERIA

- PASTELERIA
  - PASTELES INDIVIDUALES
  - PASTAS DE TE
  - RESTO PASTELERIA
- REPOSTERIA
  - TARTAS
  - RESTO REPOSTERIA

PESCADOS Y MARISCOS

PESCADO FRESCO

- AZUL
  - SARDINA
  - BOQUERON
  - ARENQUE
  - JUREL / CHICHARRO
  - CABALLA
  - ATUN
  - BONITO DEL NORTE
  - SALMON
  - RESTO
- BLANCO
  - MERLUZA / PESCADILLA
  - MERO
  - LENGUADO
  - DORADA
  - LUBINA
  - RODABALLO
  - GALLO
  - BACALAO
  - BESUGO
  - TRUCHA
  - RAFE
  - SALMONETE
  - RESTO

MARISCOS

- CRUSTACEOS
  - LANGOSTINO
  - GAMBA / CAMARON
  - CIGALA
  - LANGOSTA / BOGAVANTE
  - NECORAS
  - CENTOLLO
  - RESTO CRUSTACEOS
- MOLUSCOS
  - MEJILLON
  - BERBERECHO
  - ALMEJA
  - CARACOLES / BIGAROS
  - NAVAJAS
  - OSTRAS
  - COQUINAS / TELLERINAS
  - RESTO MOLUSCOS
- CEFALOPODOS
  - SEPIA
  - CALAMAR
  - PULPO
  - RESTO CEFALOPODOS

QUESOS

TIPO MANCHEGO

TIERNO
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
SEMICURADO
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
CURADO
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
BOLA / EDAM
TIERNO
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
SEMICURADO
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
CURADO
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
FUNDIDO
FUNDIDO EN BARRA
DESGRASADO
NORMAL
FUNDIDO EN PORCIONES
DESGRASADO
NORMAL
FUNDIDO LONCHAS
DESGRASADO
NORMAL
FUNDIDO CREMAS
DESGRASADO
NORMAL
EMMENTAL /GRUYERE
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
GOUDA
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
PASTA VETEADA
AZUL
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
ROQUEFORT
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
CABRALES
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
RESTO
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
PASTA BLANDA
CAMEMBERT
AL CORTE

EMPAQUETADO
PIEZAS
BRIE
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
RESTO
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
FRESCO TRADICIONAL
VILLALON
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
BURGOS
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
RESTO
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
REQUESON
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
FRESCO PARA UNTAR
NATURAL
DESGRASADO
NORMAL
SABORES
DESGRASADO
NORMAL
RALLADOS
NATURAL
FUNDIDO (MEZCLA)
SURTIDOS
FONDUE
TABLAS
ESPECIALIDADES REGIONALES
GALLEGO
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
RONCAL
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
MAHON
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
OTROS
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS
ESPECIALIDADES DE IMPORTACIÓN
AL CORTE
EMPAQUETADO
PIEZAS