

“El diccionario gastronómico hispanoamericano”

CURSO DE ACTUALIZACIÓN DOCENTE EN LENGUA Y LITERATURA

ICPNA – ACADEMIA PERUANA DE LA LENGUA

Jueves 5 y viernes 6 de agosto de 2021

Marco Antonio Lovón Cueva
marco.lovon@apl.org.pe

Países gastronómicos

- Así como Perú, también México, España y otros países registran una gastronomía diversa, rica, propia, compartida que merece ser compilada, definida y estudiada.



interés

- Este campo es importante también para los comensales, quienes desean explorar o profundizar en su propia culinaria o conocer la vecina, sobre todo cuando coincide con la suya o una lejana a su conocimiento. La gastronomía despierta el interés incluso de chefs, cocineros y demás especialistas.
- Hay programas de televisión y radio, recetarios virtuales, páginas de Facebook o Twitter que difunden información sobre las comidas y bebidas típicas de un país o las innovaciones que se generan y cómo se da en el plano de las fusiones culinarias.
- Plano nutritivo y la salud: “Discurso y léxico de la alimentación en los tratados médicos medievales y renacentistas” de Rolf Eberenz



Coronavirus: carne de cuy es el mejor aliado para reforzar el sistema inmune

Para aprovechar el potencial de su carne es ideal consumirla en guisos, al horno o adobo



- “El consumo de carne de cuy favorece la regeneración de los tejidos que han sido dañados por el Covid-19, por los nutrientes que aporta como proteínas, vitaminas, minerales, reforzando el sistema inmunológico del organismo contra las infecciones”, explicó la Lic. María Pilco, miembro del equipo técnico de Promoción de la Salud de DIRESA Junín.
- **Para que el sistema inmune del organismo humano funcione a su máxima capacidad requiere de una dieta balanceada que incluya proteínas y otros nutrientes presentes en la carne de cuy. Las reconocidas propiedades nutricionales de este animal oriundo del Perú ayudan a prevenir y enfrentar con éxito al coronavirus (covid-19) y otras enfermedades.**

The background features several thin, curved lines in shades of gray, some solid and some dashed, creating a sense of movement and depth. A prominent red speech bubble shape is positioned on the left side, containing the word 'implicancias' in white lowercase letters.

implicancias

- El campo gastronómico lleva consigo implicancias culturales, antropológicas y lingüísticas

Aspectos lingüísticos

- Conocer cómo se escribe, cómo es preparada en un sitio o saber cuáles son nacionales o regionales constituyen inquietudes válidas
- Los nombres requieren un análisis lexicológico y lexicográfico, dado que aquellos contienen, por ejemplo, procesos semánticos o morfológicos, que afectan la organización o clasificación de los datos en la formación de un glosario, un repertorio léxico o un diccionario.

Para qué un diccionario

- Sabemos que sobre gastronomía se han escrito muchos libros y manuales que describen la forma de preparar un potaje o, en otros casos, la historia culinaria de una zona específica
- ... planear un diccionario que recogiese y mostrase esa parte cultural tan presente y tan viva en cada país, la cual no suele ser vista en su conjunto, porque hay una predominancia de crear vocabularios o diccionarios nacionales, y que al mismo tiempo sean especializados, pues si bien se cuenta con el diccionario académico, es decir, el diccionario usual o el *Diccionario de americanismos*, estos no se concentran en este ámbito, pues sus propósitos son otros...

EncicloChef - Wiki de recetas de cocina y más



Twitter



Me gusta 666



Seguir a @Enciclochef

Las mejores recetas organizadas por todos. A Enciclochef lo hacemos todos

Enciclochef es libre. Puedes agregar o modificar las recetas de enciclochef.

Recetas ingresadas: 11.307. Ayudanos a crecer ingresando las tuyas.

Ultimas recetas

Sopa de calabaza

Spaghetti de la casa a la boloñesa

Pave de chocolate

Papas rellenas de atún con tocino

Quiche de frutillas

Pollo Guisado con Arroz

Charlotte de duraznos

Peceto a la cacerola

Frutas frescas maceradas en grapamiel

Calabacines a la Milanesa

Categorías más populares



Pastas



Pollo



Ensalada



Huevos



Carne



Cerdo



- 7,000 términos en español, junto con las diferentes equivalencias en inglés y francés [*snacks, smoothie, foie grass, carpaccio...*]
- **LID Editorial Empresarial** y fue coordinado por Julio Valles, presidente de la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía
- con la participación de periodistas gastronómicos, cocineros y expertos en vino, té y café



cebiche

Preparación a base de pescado crudo cortado en trozos y marinado con lima o naranja agria, ají amarillo u otros chiles, cebolla, sal y cilantro fresco. Hay cierta discusión sobre su origen, ya que hay quien considera que tiene su origen en la cultura prehispánica moche en Perú, pero según otros estudios esta preparación es una variación del escabeche, la forma de conservación mediterránea de inspiración medio-oriental llevada a las Américas por los españoles. Se trata de un plato muy difundido por todos los países de Latinoamérica, cada uno con sus diferentes versiones: en algunos países se le añade tomate, en otros aguacate, etc. En Perú se considera plato nacional y han sido precisamente los cocineros peruanos los que le han dado su actual fama internacional.



cebiche

TÉRMINO DEL DÍA

oxidación

Técnica de procesado de alimentos que se basa en la reacción química ocasionada por la...

RECIBE EL TÉRMINO DEL

También se conoce como: **ceviche**.

EN: ceviche

FR: ceviche

PT: ceviche

<https://diccionariodegastronomia.com/>

Atropello gastronómico

/por Fernando Riquelme/



- Ha comprobado que el tratado gastronómico está inflado artificialmente con entradas peregrinas tales como «almendra fileteada», «almendra laminada», «almendra molida», «almendra repelada», «almendra tostada», «almendra con piel», «almendra en cubitos», «almendra en trozos», «almendra en medias», «almendra en palitos», todas ellas con su párrafo descriptivo. El método se repite con muchos otros términos: «cocinero a domicilio», «cocinero anfitrión», «cocinero callejero», «cocinero creativo», «cocinero de colectividades», «cocinero de comida rápida», «cocinero de competición», «cocinero de exhibición», «cocinero de salsas», «cocinero de *sushi*», «cocinero de televisión», «cocinero formador», «catador de aceite... de bebidas espirituosas... de café... de cerveza... de queso... de vino»...
- ...descubre que alguno de los redactores del diccionario tienen una afición desmesurada al turrón, o más bien a la industria del turrón.
- ...en su paseo por el diccionario sigue encontrando «morcillas» como «caracola», «concha» o «ventosa», perfectamente definidas pero que son términos más propios de un diccionario de biología marina que de gastronomía



REAL ACADEMIA ESPAÑOLA



Diccionario de la lengua española

Edición del Tricentenario

Actualización 2020

Consulta posible gracias al compromiso con la cultura de la



Fundación "la Caixa"

por palabras



Escriba aquí la palabra



Consultar

cañihua

Del aim. *qañiwa*.

1. f. *Perú*. Especie de mijo que sirve de alimento a los indios y con el cual, fermentado, se hace chicha.

Diccionario Panhispanico de Gastronomía

- ***Diccionario panhispanico de gastronomía (DPG)*** es el diccionario que va organizando el equipo peruano.

Equipo

- **Presidente:** Marco Martos
- **Miembros operativos:** Marco Lovón, Pedro Manallay, Lady Leyva
- **Secretaria técnica:** Magaly Rueda

Objetivo

- Sus principales objetivos son los siguientes
 - mostrar un repertorio amplio de la gastronomía de cada país con el fin de destacar la identidad y diversidad culinaria propia y compartida
 - presentar los patrones lingüísticos de las voces gastronómicas más representativas de cada país.

países de la ASALE

- Los países que conforman la Asociación de Academias de la Lengua Española (ASALE) : España, Colombia, Ecuador, México, El Salvador, Venezuela, Chile, Perú, Guatemala, Costa Rica, Filipinas, Panamá, Cuba, Paraguay, Bolivia, República Dominicana, Nicaragua, Argentina, Uruguay, Honduras, Puerto Rico, Estados Unidos, República de Guinea Ecuatorial.

<https://www.asale.org/>

Diccionario descriptivo

- El diccionario recoge los lemas sobre comidas y bebidas sin ir en detrimento de ninguna de las áreas geográficas e incorpora y respeta las diferencias dialectales en los casos en que estas se registran por su importancia.

Características

- 1) El *DPG* es un diccionario que recurre a descripciones lingüísticas y enciclopédicas, y puede incluir, en lo que amerita, fotografías o ilustraciones, sobre todo de los platos bandera del país en cuestión. El campo de la culinaria es un reto para la lexicografía incluso la más fina en tanto que no es una tarea fácil de representar la variedad de concepciones y estilos culinarios, todavía si se avizoran voces nacionalistas en un mundo de interdependencias culturales

Características

- 2) El *DPG* es un diccionario selectivo en cuanto a su ámbito geográfico, que ordena las entradas por cada país, a su vez está organizado en torno a los 23 países panhispánicos. Consideramos presentar un listado separado de cada uno, dado que, si bien un plato puede coincidir o ser compartido por otro, no siempre se preparan iguales, entonces para evitar tener una sola definición para un plato que diverge en algún rasgo, se decide tratar la información por país. En América Latina, por ejemplo, el ceviche, las enchiladas o las arepas son compartidas por más de un país y sus orígenes, preparaciones y sabores pueden variar, por lo que se prefiere destacar la información por el sitio donde se elabora y consume;

Características

- 3) El *DPG* es un diccionario alfabético. De esta manera, se facilita la búsqueda y lectura rápida internamente. Este criterio afecta tanto el orden de las palabras simples como de las locuciones fijas de la lengua y la ubicación de los dígrafos

Características

- 4) El *DPG* es un diccionario que sigue el criterio integral. Se presentan las voces culinarias más representativas, de los países miembros de la asociación de academias para el público en general. El *DPG* presenta voces referidas a nombres de platos de comida, postres, sopas, dulces y bebidas

Características

- 5) El *DPG* es un diccionario descriptivo de las particularidades léxicas de cada país. En el diccionario se procura mostrar una gama de 200 entradas por cada país, sobre todo, de aquellos cuya gastronomía es muy especializada; en casos donde haya menos variedad, se intenta mostrar un registro de 20 a 50 entradas.

Características

- 6) El *DPG* da pautas para el manejo del idioma en cuanto a la ortografía de las palabras y da a conocer la significación de cada culinaria. Tiene en consideración la ortografía más extendida y aceptada nacional e internacionalmente de cada plato y bebida de cada país teniendo en cuenta previamente su adaptación idiomática al castellano.

Herramientas

- Drive: listado de palabras, diccionarios
- Comunicaciones con Academias y usuarios
- Navegación por internet: videos, recetarios

similaridades

- Asado, adobo, paella, tamal... chicha...



Pepe-sup comida típica de guinea
ecuatorial

- ebáfono [en idioma fang]. plato preparado con maíz y cacahuets envueltos en hojas de plátano.
- pepesup. f. sopa de pescado picante, compuesta con plátano macho, ají y moscadero. Com. La voz procede de pepper soup. Se consume por lo general los fines de semana por la mañana (recomendable para las personas con resaca).



- **balut.** m. huevo de pato fertilizado cocido que puede ser servido en adobo, frito en tortilla francesa o como relleno en pasteles.

- **ube cake / pastel de ube.** m. torta de ube, que suele llevar un glaseado de nata, queso crema o crema de mantequilla.





- **tortelines/tortellini.** m. pasta con forma de anillo, hecha de una capa de masa enrollada y unida por sus extremos, generalmente rellena de carne.



- **torteletis.** m. pasta en forma de empanada redonda, generalmente rellena de pollo y jamón.

A modo de conclusión

- Un diccionario gastronómico tiene delimitaciones... nunca es una obra cerrada o acabada...
- ...involucra a un equipo... resolver observaciones, recibir alcances...
- ...puede servir para acercarnos en la enseñanza-aprendizaje culinario (carreras o estudios de Gastronomía...)
- ...es un instrumento para reforzar y legitimar identidad



“El diccionario gastronómico hispanoamericano”

MUCHAS GRACIAS

CURSO DE ACTUALIZACIÓN DOCENTE EN LENGUA Y LITERATURA

ICPNA – ACADEMIA PERUANA DE LA LENGUA

Marco Antonio Lovón Cueva
marco.lovon@apl.org.pe