

UNIVERSIDAD DE COSTA RICA
SISTEMA DE ESTUDIOS DE POSGRADO

LÉXICO DE LA ACTIVIDAD LECHERA EN EL CANTÓN DE SAN
RAMÓN DE ALAJUELA, COSTA RICA

Tesis sometida a la consideración de la Comisión del Programa de Posgrado
en Lingüística para optar al grado y título de Maestría Académica en
Lingüística

MONTSERRAT BARQUERO QUESADA

Ciudad Universitaria Rodrigo Facio, Costa Rica

2025

DEDICATORIA

A mis hermanos

A mis padres

A mi Nino naranja

A mis amigas

A mi antepasado

AGRADECIMIENTO

Extiendo mi más profundo agradecimiento a los colaboradores, por regalarme su tiempo y horas de trabajo para conversar y explicarme todo sobre la actividad lechera.

Agradezco a quienes me contuvieron, acompañaron y escucharon durante la redacción de este estudio. Gracias de nuevo por entregarme su cariño.

Agradezco al Dr. Sergio Cordero Monge por su vasta paciencia y acompañamiento en este proceso; a los lectores, Dr. Jorge Antonio Leoni de León y M. L. Mario Hernández Delgado, por su apoyo y sus recomendaciones.

Esta tesis fue aceptada por la Comisión del Programa de Posgrado en Lingüística de la Universidad de Costa Rica, como requisito parcial para optar al grado y título de Maestría Académica en Lingüística

M. L. Yislén Barboza Hidalgo
Representante de la Decanatura
Sistema de Estudios de Posgrado

Dr. Sergio Cordero Monge
Director de tesis

M. L. Mario Hernández Delgado
Asesor

Dr. Jorge Antonio Leoni de León
Asesor

Dra. Gabriela Cruz Volio
Representante del director
Programa de Posgrado en Lingüística

Montserrat del Carmen Barquero Quesada
Candidata

TABLA DE CONTENIDO

| | |
|---|-----|
| DEDICATORIA | ii |
| AGRADECIMIENTO | iii |
| Índice de figuras..... | xii |
| 1. Introducción | 1 |
| 2. Justificación | 3 |
| 3. Objetivos..... | 7 |
| 3.1. Objetivo general..... | 7 |
| 3.2. Objetivos específicos | 7 |
| 4. Antecedentes | 8 |
| 4.1. Estudios lexicográficos y dialectales: Dos etapas en Costa Rica..... | 9 |
| 4.2. Investigaciones lexicográficas con marcación diatócnica..... | 10 |
| 5. Fundamentos teóricos | 18 |
| 5.1. Acerca del concepto de lexicografía | 18 |
| 5.2. Contrastes en lexicografía: variedades lingüísticas..... | 20 |
| 5.2.1. <i>Variación diacrónica</i> | 21 |
| 5.2.2. <i>Variación diastrática</i> | 21 |
| 5.2.3. <i>Variación diatópica</i> | 22 |
| 5.2.4. <i>Variación diafásica</i> | 22 |
| 5.2.5. <i>Variación diatócnica</i> | 22 |
| 5.2.6. <i>Variación diaintegrativa</i> | 23 |
| 5.3. Vocabulario diatócnico..... | 23 |
| 5.4. Estructura de la obra lexicográfica..... | 28 |
| 5.4.1. <i>Microestructura del diccionario</i> | 28 |
| 5.4.2. <i>Macroestructura del diccionario</i> | 29 |
| 5.5. Subcódigo..... | 29 |

| | |
|---|----|
| 5.6. Entrada | 30 |
| 5.7. Unidad léxica | 30 |
| 5.8. Lema..... | 31 |
| 5.9. Artículo lexicográfico | 31 |
| 5.10. Locuciones | 34 |
| 5.11. Tipología de los repertorios lexicográficos | 35 |
| 5.5. El diccionario | 36 |
| 5.12. Lematización..... | 37 |
| 5.13. La definición lexicográfica | 38 |
| 5.14. Pautas generales para la definición lexicográfica | 38 |
| 5.15. El contorno | 39 |
| 6. Metodología | 41 |
| 6.1. Recolección del corpus | 41 |
| 7. Diccionario de la actividad lechera en San Ramón de Alajuela..... | 46 |
| 7.1. Planta lexicográfica: Características generales sobre la estructura del repertorio lexicográfico | 46 |
| 7.2. Macroestructura | 52 |
| 7.3. Microestructura | 52 |
| 7.3.1. <i>Lemas</i> | 52 |
| 7.3.2. <i>Extranjerismos</i> | 53 |
| 7.3.3. <i>Información gramatical</i> | 54 |
| 7.3.4. <i>Información sobre el ámbito de uso</i> | 54 |
| 7.3.5. <i>Información pragmática</i> | 54 |
| 7.3.6. <i>Información sobre variantes gráficas</i> | 55 |
| 7.3.7. <i>Sistema de envíos o remisiones</i> | 55 |
| 7.3.8. <i>Las definiciones</i> | 56 |
| 7.3.9. <i>Numeración y orden de las acepciones</i> | 56 |

| | |
|--|-----|
| 7.3.10. <i>Palabras relacionadas</i> | 57 |
| 7.3.11. <i>Unidades complejas: locuciones y compuestos sintagmáticos</i> | 57 |
| 7.4. Características específicas del repertorio | 58 |
| Léxico de la actividad lechera en el cantón de San Ramón de Alajuela, Costa Rica..... | 61 |
| Abreviaturas y signos..... | 62 |
| Léxico: A-Z..... | 64 |
| Léxico ordenado por área de aplicación..... | 121 |
| 8. Análisis de resultados..... | 134 |
| 9. Conclusiones | 139 |
| Referencias..... | 147 |
| Anexos | 153 |
| Anexo 1. Guion orientado a colaboradores especializados en la actividad lechera (también se aplica a los hablantes no especializados en el oficio) | 153 |
| Anexo 2. Guion orientado a colaboradores no especializados en la actividad lechera (también se aplica a los hablantes especializados en el oficio) | 157 |
| Anexo 3. Fotografías relacionadas con el léxico recopilado..... | 160 |

RESUMEN

El tema de este trabajo es el vocabulario de la actividad lechera en tres distritos del cantón de San Ramón de Alajuela, Costa Rica, en concreto Concepción, Volio y Piedades Sur. El corpus que sustenta esta investigación se compiló a partir de entrevistas a costarricenses dedicados a la crianza del ganado vacuno y la producción de lácteos. Asimismo, se incluyó el vocabulario relacionado con dicha actividad utilizado por personas no instruidas en esta labor, pero consumidoras habituales de productos lácteos, con el fin de obtener un corpus más amplio y general de la actividad.

Se entrevistó un total de 32 colaboradores, distribuidos de la siguiente manera: doce hablantes jóvenes no instruidos en la actividad, con edades entre los 18 y los 45 años; doce hablantes no instruidos en esta actividad de mayor edad, que oscilen entre los 46 y los 70 años; y ocho hablantes instruidos en la actividad lechera (de edad variada). Los informantes fueron seleccionados de acuerdo con los parámetros etario, lugar de residencia y oficio/profesión. Las variantes sexo y educación no fueron contempladas en este estudio.

Esta investigación es de carácter lexicográfico, dado que tiene como principal objetivo componer un vocabulario de tecnolectos siguiendo el marco teórico de la lexicografía. Según los criterios de Haensch *et al.* (1982), dicho repertorio lexicográfico es restringido, por el vocabulario que recoge; descriptivo, porque no tiene pretensiones normativas, y exploratorio, dado que no pretende establecer generalizaciones a un ámbito mayor del que en esta investigación se trata.

De acuerdo con la muestra analizada, se registró un total de 371 entradas, de las cuales, el 81.40 % son sustantivos, como categoría gramatical con el mayor número de artículos lexicográficos. En lo que respecta al área de aplicación fue en el ámbito del potrero

donde se encontró la mayor cantidad de términos, seguido por el ámbito de la lechería, 210 y 204 entradas, respectivamente.

Además, fue posible corroborar que el vocabulario de la actividad lechera muestra una serie de incorporaciones léxicas en los últimos años a causa de factores extralingüísticos como la industrialización, la gastronomía, la apertura de mercados, los medios de comunicación masiva y la demanda de los consumidores, lo cual repercute en los usos lingüísticos de los hablantes.

En lo que respecta a los extranjerismos, se halló un 16.98 % de vocablos, sujetos a análisis, que se incorporan a la variedad estudiada, el cual es un porcentaje considerable, a pesar de que sea solo un repertorio parcial de la lengua en todos sus ámbitos. Se cree que el empleo de tecnologías modernas y la internacionalización de productos favorecen el uso de estos términos y que se incluyan en el léxico de los hablantes del español de Costa Rica.

De esta manera, se muestra la diversidad intercultural que el lenguaje registra y colecciona, y evidencia la apertura del habla de la actividad lechera para incorporaciones de esta naturaleza, la continua transformación del lenguaje y los límites fluctuantes entre el lenguaje técnico y el general, así como la adaptación del lenguaje a las situaciones y necesidades comunicativas del hablante.

ABSTRACT

This study focuses on the vocabulary associated with dairy farming in three districts of the San Ramón canton, Alajuela, Costa Rica: Concepción, Volio, and Piedades Sur. The corpus supporting this research was compiled through interviews with Costa Ricans involved in cattle raising and dairy production. Additionally, it includes vocabulary used by individuals who are not professionally engaged in the activity but are regular consumers of dairy products, with the aim of building a broader and more representative lexical corpus related to this field.

A total of 32 collaborators were interviewed, distributed as follows: twelve young speakers not trained in the activity, aged between 18 and 45 years; twelve older speakers not trained in this activity, aged between 46 and 70 years; and eight speakers trained in dairy farming (of different ages). The informants were selected according to the parameters of age, place of residence and trade/profession. Variants of sex and education were not considered in this study.

This research is lexicographic in nature, since its main objective is to compose a vocabulary of technolects following the theoretical framework of lexicography. According to the criteria of Haensch *et al.* (1982), said lexicographic repertoire is restricted, due to the vocabulary it includes; descriptive, because it has no normative pretensions, and exploratory, since it does not attempt to establish generalizations to a larger area than the one that concerns us in this research.

According to the analyzed sample, a total of 373 entries are recorded, of which 81.40% are nouns, being the grammatical category with the highest number of lexicographic

articles. Regarding the scope of application, it is in the field of the pasture where the largest number of terms is found, followed by the field of the dairy, 210 and 204 entries, respectively.

Furthermore, it was possible to corroborate that the lexicon of dairy activity shows a series of lexical incorporations in recent years due to extralinguistic factors such as industrialization, gastronomy, the opening of markets, the media and consumer demand, which has an impact on the linguistic uses of the speakers.

Regarding foreign words, 16.98% of the words analyzed were found incorporated into the variety studied, which represents a considerable percentage, despite the fact that it is only a partial repertoire of the language in all its forms. areas. It is believed that the use of modern technologies and the internationalization of products favor the use of these terms and their inclusion in the lexicon of Costa Rican Spanish speakers.

In this way, the intercultural diversity that the language registers and collects is shown, and the openness of the dairy activity discourse to incorporations of this nature, the continuous transformation of the language and the fluctuating limits between technical and general language are shown, as well as the adaptation of language to the situations and communicative needs of the speaker.

Índice de figuras

| | |
|--|-----|
| Figura 1. Ubicación del cantón de San Ramón | 4 |
| Figura 2. Mapa distrital de San Ramón de Alajuela | 5 |
| Figura 3. Porcentaje de colaboradores que utilizaron al menos un extranjerismo | 139 |
| Figura 4. Número de extranjerismos de la muestra..... | 142 |
| Figura 5. Número de entradas por letra..... | 143 |
| Figura 6. Número de entradas por categoría gramatical | 144 |
| Figura 7. Número de entradas por ámbito de uso | 145 |

1. Introducción

En Costa Rica, la actividad lechera como economía de subsistencia y con una escala relativamente amplia se remonta a finales del siglo XIX, y desde dicha época se ha incrementado el mercado de esta industria en el país (Cf. Calvo Hernández, 2013). De acuerdo con el Ministerio de Agricultura y Ganadería [MAG] (2007), el comportamiento de la producción lechera en Costa Rica ha ido en aumento y es precisamente este territorio el que registra mayor producción con respecto a los demás países de Centroamérica.

En lo que respecta al cantón de San Ramón, durante los inicios del siglo XX las actividades pecuaria y lechera constituyeron las bases de la economía de la localidad. Inicialmente, dichas actividades productivas se dedicaban a abastecer la demanda del mercado local; sin embargo, la creciente demanda permitió incursionar en el mercado nacional e incluso internacional. A la vez, durante esta misma época, la actividad cafetera en Costa Rica tomó protagonismo entrado el siglo XX, razón por la cual la labor que nos ocupa en este estudio sufrió oscilaciones en un primer momento, pero luego, hasta la fecha, se reconoce como un mercado próspero y que genera gran cantidad de empleos en la zona (Cf. Castro Sánchez y Willink Broekman, 1989, p. 9).

Esta investigación trata específicamente sobre el vocabulario de la actividad lechera¹ usado por los costarricenses dedicados a la crianza del ganado vacuno y la producción de lácteos en tres distritos del cantón de San Ramón de Alajuela. Además, se incluyó el

¹ Para efectos de este estudio, por “lechera” se entiende la actividad pecuaria dirigida al manejo del ganado vacuno y la obtención de leche y sus derivados, así como el proceso de producción para la alimentación humana. Por tanto, el término “lechera” se considera más apropiado para referirse a la actividad y al habla que la caracteriza, dado que engloba lo relacionado con la leche, como se registra en el DLE el vocablo lechero, ra, como perteneciente o relativo a la leche. Esto en lugar de “lechería”, que solo contempla un sector específico del oficio.

vocabulario relacionado con dicho oficio utilizado por personas no instruidas en la labor, pero consumidoras habituales de productos lácteos, con el fin de obtener un corpus más amplio y general de la actividad.

Esta investigación es de carácter fundamentalmente lexicográfico, y tiene como propósito final crear un repertorio lexicográfico descriptivo de la actividad mencionada. Por otro lado, se concibe como un estudio exploratorio, sin pretensiones normativas ni exhaustivas, debido a las limitaciones de la muestra con que se cuenta.

2. Justificación

Por tratarse de una región en la cual la crianza del ganado vacuno, así como la producción de leche y sus derivados, son tradicional y económicamente importantes, se presume que una proporción de los habitantes de la zona del estudio cuentan con algún grado de conocimiento sobre el léxico relativo al vocabulario diatécnico propio de esta industria. Debido a esto, en la recolección de datos se tomaron en cuenta tanto las realizaciones lingüísticas de los hablantes instruidos en la labor lechera como los no instruidos en ella, con el propósito de obtener un corpus más amplio y seccionarlo según los ámbitos de uso.

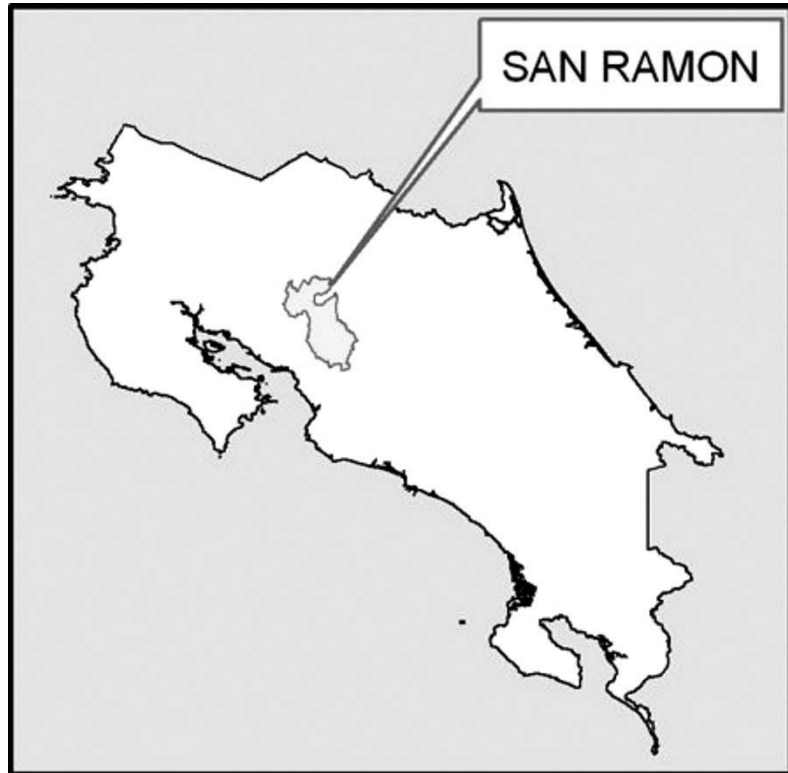
Por otro lado, conviene mencionar que, para efectos de la investigación propuesta, el léxico en cuestión se limitó al empleado específicamente en tres de los distritos del cantón de San Ramón; estos son: Concepción, Volio y Piedades Sur (figuras 1 y 2).

Se eligieron concretamente estos distritos por conveniencia de la investigación: son territorios destinados a la actividad ganadera y lechera, de manera que son zonas geográficas en las cuales se encontraría el corpus que se sometió a análisis en esta investigación. (Municipalidad de San Ramón, 2023).

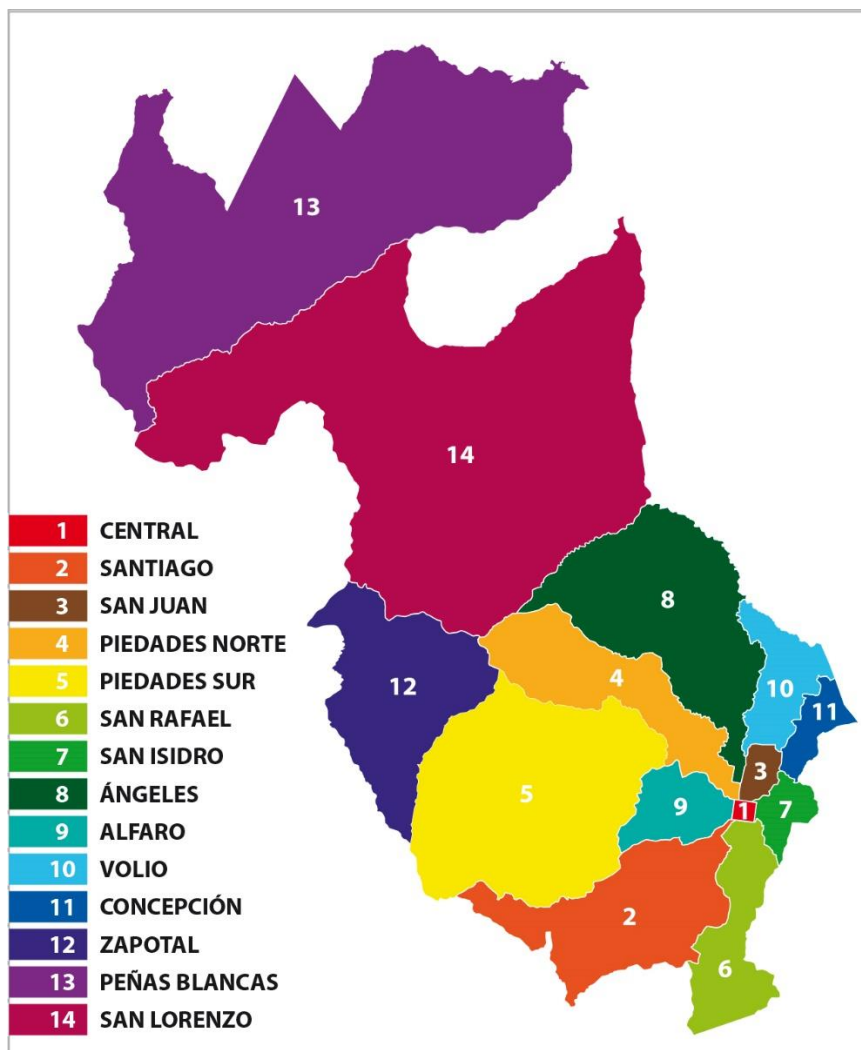
En un estudio piloto, se compararon los datos obtenidos con hablantes de la zona de Carrera Buena, poblado perteneciente al distrito de Zapotal, habitantes del distrito de San Juan, del distrito Central, del distrito de San Isidro y del distrito de Santiago. En esta comparativa, únicamente de prueba, se obtuvieron resultados que sugieren o hacen pensar que el léxico utilizado en el oficio en cuestión es similar en el cantón de San Ramón.

Figura 1

Ubicación del cantón de San Ramón



Fuente: Municipalidad de San Ramón (2023).

Figura 2*Mapa distrital de San Ramón de Alajuela*

Fuente: Municipalidad de San Ramón (2023).

La presente propuesta se adscribe a la idea de que los estudios sobre el léxico de una región adquieren especial relevancia en la medida en que las palabras son un vehículo y un reflejo de la identidad, la cultura y las costumbres de la comunidad. Además, partiendo del supuesto de que los estudios lexicográficos condensan no solo unidades léxicas, sino también

gran parte del acervo cultural e identitario de una comunidad de hablantes, investigaciones como la que aquí se propone significan para los estudiosos de diversos fenómenos humanos un insumo importante para enriquecer la comprensión de las representaciones sociales en ámbitos de particular relevancia –en el caso concreto de esta investigación, los vocablos relacionados con una de las actividades agropecuarias de mayor data en tres poblados del cantón de San Ramón–.

Se espera con esta investigación, mostrar un panorama del estado actual de un subconjunto léxico, así como contribuir con los estudios lingüísticos de la zona en particular, y de Costa Rica en general. Con este estudio, se busca hacer un aporte a la disciplina lexicográfica y se pretende que sirva de base para exploraciones venideras.

3. Objetivos

3.1. Objetivo general

Elaborar un repertorio lexicográfico del vocabulario de la actividad lechera en San Ramón, cantón de la provincia de Alajuela.

3.2. Objetivos específicos

1. Elaborar la planta para el repertorio lexicográfico.
2. Recopilar un corpus del léxico de la actividad lechera que se desarrolla en la zona en cuestión, según los criterios establecidos en la planta.
3. Analizar el léxico recopilado según los distintos aspectos de interés lexicográfico.
4. Elaborar los artículos lexicográficos según los criterios establecidos en la planta.
5. Discutir los aspectos más relevantes del léxico de la actividad lechera de San Ramón de Alajuela desde una óptica sociocultural.

4. Antecedentes

Luego de una búsqueda profunda, no se halló un estudio lexicográfico sobre la actividad pecuaria para la región de San Ramón, por lo que esta investigación sería la primera aproximación a los estudios lexicográficos del vocabulario lechero de la zona. Las investigaciones que por su objeto de estudio guardan mayor relación con esta investigación son aquellas relacionadas con el léxico vacuno, caballar, del rodeo y del boyeo.

Algunas de las investigaciones vinculadas con el léxico mencionado son las de Meza Sosa (1980), Quesada Pacheco (1987), Villalobos Rodríguez (2002), Chang Vargas (2009) y Villalobos Villalobos (2016). No obstante, el presente estudio comprende una zona, un enfoque y una metodología distintos: por un lado, las investigaciones citadas se llevaron a cabo en las regiones de Guanacaste, zona Atlántica y Sur del país, así como de Costa Rica en general; estos últimos abarcaron el siglo XIX. Por otro lado, ninguno de los estudios mencionados toma en consideración el léxico relacionado con la lechería y la gama de sus productos lácteos. En cuanto a su metodología, en algunos de ellos se utilizaron cuestionarios con temas varios, en los cuales el tema de la ganadería no era exclusivo; además, en Quesada Pacheco (1987) y en Villalobos Villalobos (2016) se analizaron manuscritos y boletines, respectivamente. A partir de dichos estudios se confeccionaron glosarios con temas varios, mapas, atlas, y se determinó la vigencia del vocabulario recolectado.

Ahora bien, aunque en la presente investigación se contemplaron determinados vocablos que ya han sido considerados en los estudios mencionados, el léxico de la actividad lechera como tal no se ha estudiado ni registrado específicamente en la zona geográfica en cuestión, y tampoco se hallaron estudios relacionados en los cuales se haya confeccionado

un glosario con el vocabulario que interesa a este estudio en concreto en la zona geográfica que aquí se trata.

Igualmente, hasta la fecha no se encontraron estudios lexicográficos del ámbito en cuestión que registren, por ejemplo, extranjerismos, ni que contemplen el parámetro etario para establecer y describir variantes léxicas. Tampoco se hallaron investigaciones que definan a manera de muestrario lexicográfico los diversos tipos de quesos y demás productos lácteos, ni en Costa Rica en general, ni en la zona de San Ramón en particular. Por tanto, este primer acercamiento formal visibilizaría el acervo léxico de los pobladores de la zona en cuanto al tema y se presenta como una aproximación con respecto al entorno léxico costarricense sobre una de las actividades agropecuarias y comerciales de más larga data en el país.

4.1. Estudios lexicográficos y dialectales: Dos etapas en Costa Rica

Según Sánchez Corrales (1988), a partir de las fuentes documentadas sobre el español de Costa Rica se pueden identificar dos etapas en el desarrollo de la lexicografía nacional. La primera, que se extiende hasta los años setenta del siglo XX, tiene como propósito promover los usos cultos para resguardar la pureza de la lengua. Esta orientación adopta la perspectiva de la doctrina gramatical académica y los fundamentos de Andrés Bello, por ende, las expresiones dialectales se conciben como corruptelas o desviaciones de la lengua culta, las cuales se consideran barbarismos, vulgarismos y vicios del lenguaje. El autor indica que, durante este período “no hay una visión, rigurosa y de conjunto, de la variedad del español” (p. 147), además de que los estudios se centraban mayormente en el componente léxico.

La segunda etapa comenzaría a manifestarse precisamente alrededor de los años setenta, y las investigaciones versan sobre campos como la fonología, morfología, sintaxis y léxico, desde marcos teóricos y enfoques lingüísticos variados. Estos trabajos comprenden zonas específicas y tratan aspectos concretos de la lengua; sus metodologías se orientan hacia el trabajo de campo con colaboradores o hablantes, y los investigadores presentan “mayor sustentación teórico-lingüística y diversidad en cuanto a los marcos teóricos empleados” (p. 147), por ejemplo, marcos con paradigmas sociolingüísticos, generativos o estructurales, entre otros.

4.2. Investigaciones lexicográficas con marcación diatécnica

A pesar de que no se hallaron investigaciones cuyo objeto de estudio es el léxico de la actividad lechera específicamente en el cantón de San Ramón de Alajuela, se presenta en este apartado una síntesis de aquellos estudios sobre lenguajes técnicos o de una actividad especializada, es decir, estudios de la variedad del español de Costa Rica que tratan términos relacionados con oficios, jergas y profesiones. Dentro de los “lenguajes especializados” se enmarcan los lenguajes que se emplean en el ámbito de científicos y técnicos sobre una actividad en específico, tal es el caso de lenguajes sectoriales y argots. Se brinda con este apartado un panorama sobre el estado actual y general en esta línea de trabajos.

Sobre esta línea de estudios diatécnicos, se hallaron estudios en áreas varias como *Léxico representativo del guidismo y del escultismo en Costa Rica* (Herrera Morera, 1991), *Léxico de la Mecánica del Automóvil en San Ramón de Alajuela* (Sandoval Vásquez, 1995), *Léxico del hampa costarricense* (Arroyo Jiménez, 1999), *Diccionario civil electoral costarricense* (López Jiménez y Sánchez Corrales, 2003), *Vocabulario diatécnico del campo*

de la electricidad (Cordero Monge, 2006), *Léxico usual en el ambiente futbolístico en Costa Rica* (Segura Soto, 2007) y *Diccionario enciclopédico de la actividad parlamentaria* (Barahona Novoa, 2014). Empero, aquí se reseñan únicamente los que guardan afinidad temática con la presente investigación.

Las policromías del ganado: Léxico vacuno y equino de finales del siglo XIX en Costa Rica (2016), de Carlos Manuel Villalobos Villalobos

Villalobos Villalobos recopila el léxico relacionado con la ganadería en la Costa Rica del siglo XIX, concentrándose en aquellos vocablos que refieren al color del pelaje de los animales, a partir de los procesos de legalización del ganado perdido sobre los cuales las autoridades publicaban en los periódicos las descripciones de los animales confiscados. Se analiza un total de 227 boletines del *Boletín Judicial* entre los años de 1861 y 1865. Se seleccionaron 78 entradas correspondientes a adjetivos cromáticos, descripciones físicas y de comportamiento.

El autor determina las posibles acepciones de acuerdo con el contexto enunciativo y se corroboran con los diccionarios de Gagini Chavarría (1892), Agüero Chaves (1996), Quesada Pacheco (2001) y *Diccionario de la Lengua Española* (2012). Se concluye que algunas de las palabras utilizadas durante el período colonial tienen plena vigencia en el léxico del siglo XIX, algunos ejemplos de ello son “achotillo”, “chúcaro”, “pintado”, “zardo”, entre otros, y otras han perdido su vitalidad y se consideran términos en desuso o casi en desuso en la época actual.

Léxico ganadero de la Costa Rica colonial (1987), de Miguel Ángel Quesada Pacheco

Este estudio trata sobre el léxico ganadero en la época colonial costarricense; el corpus se recolectó de manuscritos producidos entre los años de 1560 y 1800 en Costa Rica. El autor constata cuáles palabras del léxico mantienen o no vigencia en la fecha de su estudio; para realizar la contrastación recurrió a Gagini Chavarría (1919, 1975) y a Meza Sosa (1980). Concluyó que, de las 65 acepciones registradas en el corpus léxico colonial, 26 se registraron en el siglo XX. Según sus datos, siete acepciones aparecían registradas como usuales en toda América y 27 en algún país de América. Acota que, según se cree en primera instancia, el léxico ganadero colonial de Costa Rica guarda vínculos estrechos con el de América del Sur, sobre todo debido a que las primeras exportaciones de ganado costarricense en la Colonia se hicieron hacia Panamá, pero que el grueso del léxico proviene de la Península Ibérica. Asimismo, indica que más del 50 % del léxico corresponde al castellano, pero con un significado especial en América, lo cual lleva a pensar en que se trata de un patrimonio léxico común a toda América, empleado durante los años de la Colonia, y que evolucionó con variaciones de significado de acuerdo con la región.

El léxico del ganado vacuno, del ganado caballar y del rodeo en las zonas Atlántica y Sur del país (2002), de Mario Alberto Villalobos Rodríguez

Esta investigación trata sobre el léxico del ganado vacuno y caballar; así como del léxico del rodeo, en las zonas Atlántica y Sur de Costa Rica, con el fin de cartografiar los datos recogidos y detectar rasgos que dan pie para diferencias dialectales entre una zona y otra, además se determina la frecuencia de uso de las palabras halladas según su aparición en

el *Diccionario General Ilustrado de la Lengua Española* (VOX). El autor recolecta el corpus a partir del cuestionario para el Atlas Lingüístico-Etnográfico de Costa Rica, específicamente el relacionado con los animales domésticos, elaborado por Quesada Pacheco en 1992.

Se entrevista a 30 colaboradores de Guápiles, Siquirres, Limón, Bribri, San Isidro de El General, Pejibaye, Buenos Aires, San Vito, Golfito, Ciudad Cortés y Ciudad Nelly. Por otro lado, el cuestionario se aplicó a personas de diferentes edades y nivel de escolaridad cuya ocupación fuera la agricultura y la ganadería.

A partir de los datos, se confeccionan 30 mapas, se muestran los lexemas para 29 preguntas del cuestionario y se comparan dichos datos. El autor concluye que no se puede definir dos zonas dialectales autónomas, esto debido a las similitudes, a la composición demográfica y a la influencia de la tecnología en la actividad ganadera. También se subraya que los colaboradores se expresan de manera más espontánea cuando se refieren a temas relacionados con la actividad ganadera, en comparación con los del rodeo y los caballos.

Otro resultado relevante es que los hablantes seleccionados de ambas zonas tienden a usar palabras que corresponden al habla estándar, pero que difieren en el significado con el *Diccionario General Ilustrado de la Lengua Española*, con el cual se contrastó.

Costarrriqueñismos en el léxico del boyeo (2009), de Giselle Chang Vargas

Aunque este estudio se desarrolla desde una óptica antropológica, con un fuerte arraigo cultural e identitario costarricense, se rescata su interés para la lingüística. El estudio versa sobre el vocabulario relacionado con el oficio del boyeo; para su propósito, se recolectó el corpus en 80 poblados de las provincias de San José, Alajuela, Cartago, Heredia y Guanacaste.

Se entrevistó a un total de 175 colaboradores, en su mayoría hombres boyeros y artesanos, con el método de observación directa y participante, entrevista semiestructurada y a profundidad a boyeros y artesanos, previa reunión con organizaciones de boyeros y artesanos de las localidades. Se elaboró un glosario con un aproximado de 1000 entradas, algunas de ellas relacionadas con campos léxicos de oficios afines, como trapiche, ganadería, agricultura y artesanía.

Se concluye que el léxico del boyeo es un ejemplo de la variedad del español de Costa Rica, que evidencia, además de una representación lingüística, el patrimonio cultural del país. La autora señala que existe un cambio lingüístico en el año 1892, debido a que, a pesar de que hay lexemas que conservan la acepción registrada por Gagini Chavarría, es mayor el registro léxico de nuevos vocablos utilizados por los hablantes de finales del siglo XX a la actualidad.

Vocabulario cafetero de la provincia de Cartago (1975), de Carlos Eduardo Gómez Córdoba

Gómez Córdoba estudia el léxico utilizado en la actividad del café en la provincia de Cartago, en concreto en las localidades de La Isabel, Aquiares, Pejibaye, Juan Viñas, La Gloria, Cachí, Orosi y Tres Ríos (finca San Diego). El corpus se recopiló a partir de un cuestionario aplicado a los habitantes del lugar de estudio y con una edad cercana a los 35 años. Posteriormente, el autor clasificó los vocablos en voces del español general, voces españolas con diferenciación semántica (términos registrados en el DLE, pero en el lenguaje cafetero cuentan con su propio significado; es decir, sufrieron un cambio semántico, ejemplos

de ello son “entresaca”, “adobe”, “calle”, “pergamino”, entre otros) y americanismos de base española o indígena (algunos ejemplos son “chancador” y “guápil”).

El investigador indica que, en la provincia de Cartago, las personas que viven o se dedican al cultivo de café cuentan con un medio comunicativo distinto del español normativo costarricense. Dicho medio lingüístico se ha transmitido a lo largo de las generaciones y se ha conservado hasta la fecha en que se realiza la investigación.

Asimismo, anota que el estudio solo se concentra en el nivel lexicográfico y no contempla los demás niveles de la lengua. Se menciona que gran cantidad de habitantes de zonas cafetaleras dedicados a esta actividad usan el español dialectal y enfatiza en que existen vocablos cuyas acepciones no son las mismas que se registran para el español estándar, además de términos que no aparecen registrados en los diccionarios de español.

El hablar de los sabaneros, liberianos y tilaranenses: estudio léxico-semántico con anotaciones fonológicas, morfológicas y sintácticas (1980), de Hortensia Meza Sosa

Meza Sosa diseña un atlas lingüístico de localidades de la provincia de Guanacaste, donde se distribuyen los rasgos lingüísticos estudiados. La recolección del corpus se hizo a partir de un cuestionario que comprendió temas económicos, geográficos, culturales, étnicos, históricos y religiosos, afines al léxico de la actividad ganadera de las comunidades analizadas.

Concluye que el habla de los sabaneros pertenece al “español normativo”, y que las características particulares de la comunicación verbal de estos hablantes se deben al condicionamiento social y económico, es decir, que las labores concretas en las cuales se desempeñan inducen el uso de un léxico específico.

Léxico representativo del cultivo de maíz en Guanacaste, según muestras del distrito de Sardinal, Carrillo (1989), de Xinia Jaén García

Este estudio trata sobre el léxico utilizado en las actividades de la siembra del maíz en la localidad de Sardinal de Carrillo de la provincia de Guanacaste. Se toman en cuenta aspectos diacrónicos de los términos recogidos para buscar alguna correlación con los cambios en el componente léxico.

Los datos se recopilaron a partir de un cuestionario, del cual se obtuvo que todo está compuesto por indigenismos, en su mayoría de la lengua náhuatl, y unos pocos del taíno. Por ende, se concluye que la lengua indígena mexicana incide en el léxico de la siembra del maíz, en concreto el habla costarricense. Finalmente, la autora defiende que una lengua refleja de alguna manera el desarrollo social de un pueblo, en este caso debido a la gran cantidad de comidas y bebidas que se preparan con el maíz como insumo o base de sus recetas.

El Español Cañero Juanviñense. Estudio Lexicográfico (1990), de María de los Ángeles Quesada Vargas

Para este estudio, de orientación lexicográfica, se recogió un corpus léxico en la comunidad de Juan Viñas, concretamente en el ingenio de la Hacienda Juan Viñas. La investigación se centró en el habla de los operarios y peones dedicados al cultivo e industrialización de la caña de azúcar. Se aplicó un cuestionario que contemplaba tres campos semánticos relacionados con la actividad cañera: cultivo de la caña, corta y acarreo e industrialización. La autora anota que el léxico refleja el vínculo entre lengua y cultura, en donde la lengua, cual hecho sociocultural, revela las condiciones físicas del lugar estudiado.

Los aportes de estas investigaciones son relevantes para los estudios lexicográficos y dialectales costarricenses. Dichos estudios comparten con esta investigación el interés por la descripción de la lengua española en lo que respecta a sus aspectos lexicográficos, así como por ofrecer una panorámica general de los usos léxicos de ciertos sectores condicionados por situaciones comunicativas específicas.

Luego de exponer los trabajos reseñados en este apartado, se observa un vacío sobre el estudio del léxico de la actividad lechera en la zona en cuestión, pues, aunque se cuenta con las valiosas investigaciones de Meza Sosa (1980), Quesada Pacheco (1987), Chang Vargas (2009) y Villalobos Villalobos (2016), estas se distinguen en cuanto a metodología, lugar de estudio y enfoque. Si bien los últimos tres estudios mencionados tratan el léxico relacionado con la ganadería, la presente investigación se orienta al léxico de la actividad lechera que, si bien abarca el ámbito de la ganadería, también contempla propiamente el de la obtención y procesamiento de leche, acerca del cual esta investigación intenta brindar un incipiente aporte y del cual no se encuentran estudios similares.

5. Fundamentos teóricos

En lo que respecta al sustento teórico del presente estudio, se tomaron en consideración los conceptos y bases que Günther Haensch, en conjunto con Lothar Wolf, Stefan Ettinger y Reinhold Werner (1982), precisan en su libro *La lexicografía. De la lingüística teórica a la lexicografía práctica*. Además de los principios teóricos mencionados, se adoptaron algunas nociones de Cabré Castellví (2004), Porto Dapena (2002; 2014), Haensch y Omeñaca (2004), Azorín Fernández (2003) y Medina Guerra (2003).

5.1. Acerca del concepto de lexicografía

La lexicografía moderna, en tanto práctica dedicada a la elaboración de diccionarios y obras afines, tiene una dilatada historia en Occidente. La lexicografía que podemos llamar “moderna” inicia entre finales del siglo XV y principios del XVI, con diccionarios bilingües y plurilingües. A comienzos del siglo XVII, esta disciplina moderna llega a lo que es considerado hoy el objeto central de la lexicografía: el diccionario monolingüe. Sin embargo, a pesar de tan larga historia de práctica lexicográfica, la lexicografía no comienza a considerarse una disciplina lingüística hasta ya un poco adelantada la segunda mitad del siglo XX. Tal como lo resume Susana Rodríguez Barcia (2016, p. 12), es a partir de principios de la década de 1970 que la lexicografía comienza a ganar relevancia en el ámbito de la lingüística occidental; a raíz de esto, durante las siguientes tres décadas la investigación lexicográfica ve incrementada su importancia en el conjunto de investigaciones lingüísticas.

En relación con el presente estudio, relativo al vocabulario de la actividad lechera, tomamos la definición de lexicografía que proponen Haensch *et al.* (1982), la cual consideramos que es la que mejor se ajusta y describe el quehacer en cuestión. Estos autores

indican que el punto esencial es formar la idea de una lexicografía “basada fundamentalmente en la comunicación y que parte del valor intrínseco del vocabulario en el proceso de la comunicación, de los modos de uso y de las situaciones de uso de una unidad léxica dentro de una colectividad lingüística” (p. 19). Esta noción cobra especial significado en el presente estudio, debido a que se considera que el vocabulario de la actividad lechera se utiliza en situaciones específicas de uso, es decir, dicho repertorio léxico se sitúa en entornos de uso concretos y con hablantes que comparten el mismo contexto.

La lexicografía tiene dos vertientes distinguibles: la conocida como lexicografía práctica o práctica lexicográfica diccionarística; y la conformada por la lexicografía teórica, teoría lexicográfica o metalexigrafía. La primera vertiente corresponde a la recopilación y selección del acervo léxico para elaborar repertorios lexicográficos, cuyos fines son principalmente funcionales (aunque no necesariamente), es decir, de consulta.

Por esta razón es considerada una disciplina con rasgos pertenecientes al dominio de la lingüística aplicada, que “echa mano de otras especialidades lingüísticas y no lingüísticas; conocimientos teóricos, fruto de los avances de la teoría lingüística y de sus propios planteamientos” (Azorín Fernández, 2003, p. 38).

En cuanto a la lexicografía teórica o metalexigrafía, su quehacer gira en torno a la teoría general y los principios metodológicos en que se basa la lexicografía práctica. Asimismo, dentro de la lexicografía teórica se incluye el estudio del diccionario como objeto susceptible de reflexión y análisis lingüístico. De acuerdo con Haensch y Omeñaca (2004), la lexicografía teórica se ocupa de “la historia de los diccionarios, su estructura, su tipología, su finalidad, su relación con otras disciplinas (lexicología, sociolingüística, semántica, estadística e informática), así como la metodología de su elaboración, y se dedica a la crítica

de diccionarios” (Haensch y Omeñaca, 2004, p. 34). No obstante, a pesar de que se distinguen dos vertientes, se trata de una sola disciplina de la lingüística (para muchos, de la lingüística aplicada) encargada de los problemas teóricos y prácticos de la elaboración de diccionarios.

Por otro lado, Azorín Fernández (2003) define la lexicografía como una disciplina científica, cuyos estudios abarcan “contenidos como la teoría lexicográfica, la historia de la lexicografía, las investigaciones en torno al uso de los diccionarios y la crítica de estos” (p. 38).

En resumen, la lexicografía es una disciplina lingüística, y no una técnica, cuyo quehacer gira alrededor de la elaboración de obras lexicográficas, el estudio de los sustentos teóricos y metodológicos que rigen dichas obras, y el estudio descriptivo, crítico e histórico de estas compilaciones.

5.2. Contrastes en lexicografía: variedades lingüísticas

En los sistemas lingüísticos existen contrastes influenciados por variados factores, como los sociolingüísticos, geográficos y pragmáticos. Estos contrastes se manifiestan como restricciones de uso que marcan determinadas palabras y que, en la práctica lexicográfica, se indican mediante el uso de las denominadas “marcas lexicográficas”. La marcación lexicográfica figura como un recurso para hacer indicaciones sobre las restricciones de uso de un determinado vocablo; indican, por ejemplo, “el contexto y la situación comunicativa en que puede usarse una unidad léxica” (Garriga Escribano, 2003, p. 118).

Este autor se refiere específicamente a las indicaciones diafásicas y diastráticas; no obstante, otras indicaciones relacionadas con los contrastes podrían presentarse en hablas restringidas a entornos geográficos particulares (diatópicas), usos especializados de una

actividad u oficio (diatécnicas), unidades consideradas respecto de su vigencia o su obsolescencia (diacrónicas) y términos procedentes de otras lenguas o de otras variedades de lengua (diaintegrativas).

Estas variaciones, generalmente representadas con abreviaturas en los diccionarios, tienen un carácter descriptivo y funcionan como indicaciones de restricción de uso; asimismo, deben ser sistemáticas en su forma y colocación dentro del artículo lexicográfico y en la obra lexicográfica en general.

Tales variaciones y, en consecuencia, las respectivas indicaciones lexicográficas, suelen clasificarse de la siguiente manera: diastráticas, diatópicas, diatécnicas, diafásicas, diaintegrativas, diacrónicas, entre otras. A partir de dichas variaciones aparecen subcódigos en una lengua específica y que, con el paso del tiempo, podrían aventurarse en el léxico general de los hablantes de una comunidad.

5.2.1. Variación diacrónica

Algunas obras lexicográficas pueden incluir indicaciones específicas para informar sobre el grado de vigencia de determinados vocablos o acepciones, es decir, sobre el comportamiento de su uso respecto del eje temporal. Usualmente, son las unidades con poco uso, o cuyo empleo está en franca decadencia, las que se marcan.

5.2.2. Variación diastrática

Las indicaciones diastráticas se consideran en aquellos estudios que tratan la lengua desde los distintos grupos o sociolectos. Uno de los aspectos contemplados dentro de las diferencias diastráticas son las variantes lingüísticas verticales, que podrían mostrar la estructura social de la comunidad de hablantes. Desde esta perspectiva, repercuten en la producción lingüística

factores extralingüísticos tales como nivel social, económico, educativo y sexo, entre otros; dichas indicaciones también son llamadas sociolingüísticas.

5.2.3. Variación diatópica

Las diferencias diatópicas son aquellas que tienen lugar o se deben a las distintas procedencias geográficas de los hablantes, es decir, son usos restringidos a determinadas áreas geográficas. Existen discordancias en la producción lingüística de los hablantes según el dialecto, subdialecto o hablas locales de una lengua; estos usos normalmente se muestran en los atlas lingüísticos. Las diferencias lingüísticas pueden corresponder a los niveles fonológico, fonético, morfológico, sintáctico o léxico (Cf. Haensch *et al.*, 1982).

5.2.4. Variación diafásica

Las diferencias diafásicas guardan estrecha relación con los estilos lingüísticos de una lengua, los cuales se determinan por las situaciones comunicativas de los hablantes. Se entiende por estilos lingüísticos las diferentes formas de expresión con que cuentan los hablantes para enfrentar distintas situaciones y contextos comunicativos (Cf. López Morales, 2008, p. 276).

5.2.5. Variación diatócnica

Las diferencias diatócnicas tienen que ver con el léxico particular de un oficio, especialidad, profesión o actividad en particular. En el diccionario, las indicaciones correspondientes señalan la restricción de uso de la unidad léxica en cuestión a un determinado ámbito del quehacer humano. Estas variaciones se establecen según los usos especializados, también denominados tecnolectos o lenguajes especializados, empero, una

parcela de estos vocablos especializados no siempre se limita a un grupo instruido o esfera de la vida humana, sino que, con el tiempo, se aventuran en el léxico general de la lengua (Cf. Haensch *et al.*, 1982, p. 145).

5.2.6. Variación diaintegrativa

La integración de términos y expresiones lingüísticas pertenecientes a otras lenguas o variedades de la lengua se consideran dentro del ámbito de la variación diaintegrativa. En este caso, la lengua recibe vocablos y los incorpora, ya sea como extranjerismos, préstamos o calcos; es decir, se apropia del vocabulario de otra lengua o variedad, incluidos también elementos relacionados con los distintos niveles: fonético, gráfico, morfológico y semántico.

5.3. Vocabulario diatécnico

Por ser fundamental para la presente propuesta, expondremos algunas consideraciones sobre la noción de “vocabulario diatécnico”, que es el específico de un ámbito de una actividad especializada. Es conveniente considerar que, naturalmente, si un repertorio está compuesto por vocablos de un mismo ámbito de especialidad, no será necesario explicitar la marca diatécnica (o marca de especialidad) que le corresponde, ya que se supone que todas las unidades que registra la obra la llevarían. Sin embargo, para el repertorio lexicográfico propuesto, se han establecido varios subámbitos de uso, concretamente aquellos subámbitos vinculados con el potrero, la lechería, la producción de quesos y el consumo, los cuales se incluyen en la entrada lexicográfica correspondiente. Esta información adquiere especial relevancia para este estudio dado que descomponer en subámbitos el léxico de la actividad lechera permite obtener datos cuantitativos sobre el uso de los vocablos en cuestión, delimitar

el léxico de acuerdo con los espacios en los cuales se producen, hacer un registro en gráficos que permitan describir dichos vocablos y visualizar la información fácilmente.

En una lengua en concreto existe una diferencia entre el léxico común o general y los tecnolectos. El vocabulario de cada una de estas clasificaciones se emplea en situaciones comunicativas diferentes, diversas y particulares. En cuanto a tecnolecto, Müller (citado en Haensch *et al.*, 1982, p. 390) indica que es un registro de la lengua que se adquiere gracias a la capacitación en un área determinada del conocimiento humano y es utilizado por los hablantes para comunicarse en lo relacionado con esa parcela del saber.

Sobre esta cuestión, Haensch *et al.* (1982) objetan que un tecnolecto esté necesariamente limitado a ciertos grupos o profesiones; es decir, que esta distinción entre lengua común y tecnolecto no es definitiva ni absoluta, todo lo contrario, los tecnicismos se adentran de la manera más fluida y diversa en la lengua general (pp. 138-139). El creciente aumento de las lenguas de especialidad, como también son llamadas, es tal que pretender recopilar todos los términos existentes, incluso de una sola técnica, es una tarea compleja.

Generalmente, de acuerdo con las premisas de Cabré Castellví (2004), se ha utilizado el concepto de lenguajes especializados para referirse al conjunto de tecnolectos, en contraposición con el lenguaje general o común, lo cual crea una dicotomía entre ambos saberes: general y especializado (p. 20). No obstante, recalca la autora, resulta inapropiado hablar de lenguajes: lo adecuado es referirse a ellos como usos especializados y no especializados, pues se parte de la idea de que son manifestaciones de una misma lengua.

En la misma línea, Cabré Castellví (2004) y Rodríguez Piñero y García (2009) señalan que a pesar de la dicotomía utilizada para diferenciar dos tipos distintos de conocimientos y, por ende, de usos lingüísticos, no existe un acuerdo entre los estudiosos para establecer una

línea clara para separar los usos especializados y generales del lenguaje. A pesar de ello, se ha establecido una diferencia entre los discursos científico-técnicos (con un alto grado de especificidad terminológica), los argots (que le permiten al hablante identificarse con un grupo) y los discursos sectoriales (referidos a usos lingüísticos propios de un ámbito profesional o actividad específico). En lo tocante al presente estudio, se trata un subconjunto léxico sectorial, ya que se recopiló el vocabulario agropecuario utilizado por los hablantes en situaciones comunicativas concretas.

Según Cabré Castellví (2004), “las unidades de este léxico son de uso exclusivo en un ámbito; otras veces poseen unidades que comparten con otros ámbitos (...). A pesar de esta diversidad de situaciones, una unidad usada en un ámbito siempre adquiere en él un significado preciso” (p. 28). Para esta autora, el léxico adquiere su valor especializado según se trate cierto tema y no es el tema en sí mismo el que le da al léxico su carácter de tecnicismo. Es decir, un tema será considerado especializado solo si respeta la conceptualización del ámbito al cual pertenece y es avalada y compartida por la comunidad experta.

Compartimos con Cabré Castellví (2004) el planteamiento de que los hablantes deben compartir un léxico común que adquiere su grado de tecnicismo en el espacio en el cual se produce, es decir, su conceptualización es aprobada por una comunidad con conocimientos comunes. Asimismo, asevera que los “distintos discursos de especialidad ofrecen una gama de posibilidades, que abarca desde discurso marcadamente especializado (...), hasta una variedad de discurso fronterizo con una lengua común” (p. 28). Ocurre también que los límites o la frontera entre ambas esferas no es tajante y que puede variar con el tiempo, así que podría confluir léxico entre ambos discursos.

Es decir, la lengua se comporta como un *continuum* que evoluciona, se fusiona y confluye entre sí; por ejemplo, es posible tener unidades que pertenezcan a un léxico específico y se limiten a un ámbito en particular, así como también podría ocurrir que una misma unidad adquiriera un significado preciso en diferentes ámbitos, incluido el discurso común. Sobre este asunto, se recuerdan vocablos como “eslabón”, el cual se utiliza, además del léxico general, en el ámbito de la veterinaria; “llave”, el cual se emplea tanto en el léxico general, como en los ámbitos de la ingeniería y la música; y “árbol”, utilizado en el léxico general y en múltiples ámbitos como la arquitectura, la imprenta, la industria marina y la mecánica.

Desde una perspectiva cognitiva, lo que se pretende con los discursos especializados es la transmisión de información, comunicación y conocimiento concreto y preciso sobre un tema puntual, que es “el resultado de un proceso de conceptualización de la realidad muy específico: realizado y validado por consenso entre los especialistas del ámbito” (Cabré Castellví, 2004, p. 29). Se deduce a partir del fragmento anterior que para que la información sea efectiva y comprendida es necesario que los hablantes compartan conceptos y terminologías en común sobre una área especializada o específica.

De acuerdo con Cabré Castellví (2004), el creciente interés por los lenguajes de especialidad obedece a tres razones; la primera tiene que ver con el papel que juega la lingüística aplicada en el marco de la lingüística en general; la segunda como ya se ha citado, a las necesidades sociales en materia de plurilingüismo; y la tercera, a la importancia que la sociedad actual concede a las especialidades (p. 19). Actualmente los seres humanos han tomado un creciente interés por las técnicas y la esfera académica, lo que indica que ciertos sectores de la población serán diestros en alguna de ellas o en la actividad a la cual se

dediquen, esto aunado a un mundo virtual e industrializado que repercute en la producción lingüística de los hablantes, tema que atañe e interesa a los lingüistas.

La idea anterior indica y reafirma lo que esta tesis intenta mostrar en una parcela léxica delimitada por varios criterios (el léxico de la actividad lechera en San Ramón): que la lengua responde a las necesidades lingüísticas de sus hablantes, y con esto se abarcan las actividades que realizan, cuyo repertorio y producción lingüística se ven afectados de acuerdo con las labores en las cuales se desempeñen. No obstante, también es relevante señalar que, aunque la reserva léxica de cada hablante se vea condicionada por factores lingüísticos y extralingüísticos, la constante comunicación a través de la interacción y de la virtualidad facilita que parte del léxico de una actividad especializada pase a la lengua común, es decir, sobrepasa el límite de un oficio o profesión, enriqueciendo de esta forma los conocimientos intelectuales y el caudal léxico de las personas en general.

En la misma línea, nótese que en la discusión anterior se habla de “léxico”, “reserva léxica”, “condicionamiento de la lengua”, “repertorio” y “caudal léxico”; estas son palabras claves relacionadas con la problemática mencionada por Cabré Castellví (2004) cuando indica que lo apropiado es hablar de ámbito de especialidad, ya que un lenguaje podría presuponer un conjunto de signos y significantes autónomos con reglas específicas usadas para comunicarse. Las palabras mencionadas como claves permiten observar que no se está hablando de lenguajes como tales, sino de un “conjunto de elementos y combinaciones usados en un determinado ámbito de especialidad” (p. 20). Dicho de otra forma, como recursos lingüísticos empleados en situaciones específicas del habla. Estas situaciones, por tanto, son las que determinan la utilización de una u otra combinación de la lengua o lenguaje

para expresarse de cierta forma en algún ámbito relacionado con un saber o parcela del conocimiento.

Las terminologías propias de su especialidad, por tanto, constituyen una selección de los recursos lingüísticos específicos usados en una situación comunicativa concreta, es decir, son palabras utilizadas por los hablantes en momentos concretos y para fines específicos y que conforman una comunicación especializada, en este caso el léxico de la actividad lechera en tres distritos del cantón de San Ramón de Alajuela.

5.4. Estructura de la obra lexicográfica

De acuerdo con Porto Dapena (2002, p. 135), las obras lexicográficas se organizan en torno a dos ejes fundamentales: la microestructura y la macroestructura. En cuanto a la microestructura, esta comprende el conjunto de informaciones dispuestas, según un criterio de ordenación, en el interior de cada artículo lexicográfico. De manera muy general, la macroestructura se conforma principalmente por la selección de entradas léxicas según un criterio de orden elegido por el lexicógrafo.

5.4.1. Microestructura del diccionario

Esta sección se compone de las informaciones que se ofrecen sobre las distintas unidades léxicas contempladas y que son objeto de estudio de un determinado repertorio; dicho de otra manera, corresponde a las informaciones comprendidas en el artículo lexicográfico, unidad mínima y autónoma del diccionario, formada por el lema que lo encabeza y por el conjunto de informaciones que le siguen.

Asimismo, la microestructura impone una lectura horizontal, y se ocupa de la ordenación de los elementos que componen el artículo lexicográfico, es decir, el conjunto de toda la información que se da del lema, incluyendo al mismo lema.

5.4.2. Macroestructura del diccionario

Esta parte estructural del diccionario está compuesta por el conjunto de todos los lemas que registra el repertorio lexicográfico. Y esta suma de lemas conlleva una lectura vertical. La macroestructura suele identificarse con la nomenclatura del diccionario, es decir, con el conjunto de todas las voces registradas en un repertorio.

En un diccionario, el lexicógrafo es quien determina el ordenamiento de las entradas, las cuales se organizan según criterios como orden alfabético, orden inverso, familia de palabras, entre otros. De acuerdo con Barcia Rodríguez (2016), la macroestructura generalmente figura como una *parte intermedia* o *central* del diccionario, en la cual “se desarrolla el diccionario propiamente dicho, es decir, el conjunto de artículos lexicográficos, con las ilustraciones que acompañan al texto, en caso de haberlas” (p. 190). La definición propuesta por Barcia Rodríguez concuerda con la noción de macroestructura planteada por Porto Dapena (2002), cuando indica que la macroestructura es una de las partes fundamentales de la obra, dado que condensa las entradas lexicográficas, entendidas como lemas, dispuestas en el diccionario según diferentes criterios de ordenación (p. 135).

5.5. Subcódigo

Por subcódigo se entiende una variedad del código de la lengua, es decir, se contempla solo una selección del acervo léxico total de una determinada lengua. En el presente estudio, se toma el léxico propio de la actividad lechera como un compendio léxico usado en

situaciones comunicativas concretas de la labor agropecuaria mencionada. En otras palabras, la actividad lechera propicia la aparición y uso de términos específicos, lo cual no significa que la totalidad de estos vocablos sean exclusivos de este oficio.

5.6. Entrada

Según Haensch *et al.* (1982), en un diccionario tradicional una entrada aparece al inicio del artículo lexicográfico y es el significante léxico sobre el cual se da información; esta entrada también recibe otros nombres tales como ‘lema’, ‘voz guía’ o ‘palabra clave’ (pp. 218-219). Se refiere, por tanto, a la unidad más pequeña y autónoma de cada una de las unidades léxicas recogidas en una determinada obra lexicográfica. La entrada es la unidad de la lengua que está sometida o sufre un proceso de lematización, y que constituye un enunciado o cabecera de artículo lexicográfico.

Se toma como entrada la voz guía representante de todas las palabras (entiéndase palabra como unidad léxica independiente, separada por espacios en blanco), de determinado significado, elegida por la convención.

5.7. Unidad léxica

La unidad léxica se define como una unidad conceptual con significado concreto. Estas unidades se dividen en univerbales, tal es el caso de “espuela”, y existen otras llamadas pluriverbales como “picar con la espuela”, la cual “está fijada por el uso; la combinación de las palabras que la componen está lexicalizada, es decir, fija” (Haensch y Omeñaca, 2004, p. 45).

Los diccionarios no solo registran voces o vocablos independientes o aislados, sino que también se recogen macrounidades, es decir, unidades léxicas más amplias que una sola palabra, pero que “funcionalmente equivalen a una palabra” (Castillo Carballo, 2003, p. 90). Estas macrounidades cuentan con la misma independencia como entrada dentro de la obra lexicográfica.

5.8. Lema

Por lema se entiende la forma que en el diccionario representa la unidad léxica que es objeto de descripción lexicográfica y que aglutina todas las variantes flexivas (Cf. Porto Dapena, 2002, p. 136; Castillo Carballo, 2003, p. 81). Es el significante léxico que aparece al principio del artículo lexicográfico y sobre el cual el diccionario da información. Por ende, el lema es la expresión que es objeto de artículo lexicográfico independiente en el diccionario.

Dentro del concepto de lema, también deben tomarse en consideración las unidades fraseológicas, dado que son elementos, al igual que las palabras, que el hablante incorpora a su reserva léxica.

5.9. Artículo lexicográfico

De acuerdo con Garriga Escribano (2003), el artículo lexicográfico se considera la unidad mínima y autónoma en que se organiza el diccionario (p. 105). Un artículo está conformado por dos partes principales: una sobre la cual se brindará la información lexicográfica, el lema, y otra que contiene el desarrollo de dicha información. Dentro de esta última parte del artículo se encuentra la parte definitoria, esto es, la definición semántica propiamente dicha (Cf. Haensch *et al.*, 1982, p. 259).

Castillo Carballo (2003) define el artículo como “la secuencia más pequeña que dentro del diccionario tiene autonomía, y está constituido por una unidad léxica (...) más el conjunto de informaciones que sobre esta unidad se proporciona, denominado (...) *cuerpo* del artículo” (p. 81). Al respecto, Haensch *et al.* (1982) también coinciden con esta definición, y agregan que el artículo puede tener una fisonomía muy variada, ya sea con pocas subdivisiones o con varias de ellas; esto es, si un artículo contiene más de una acepción, remisiones, palabras relacionadas, entre otros.

De acuerdo con Porto Dapena (2014), el definiendum (definido) está representado por la entrada que da lugar al artículo lexicográfico o por la subentrada, puede ser palabra léxica, gramatical, elemento menor, locución o expresión fija. El definiens (definidor) está constituido por una o varias palabras sujetas a determinadas características sintácticas y semánticas. Desde el punto de vista semántico, el definiens comprende el fragmento textual que expresa el contenido del definiendum, siempre con la misma naturaleza categorial con que se registra la entrada. Según Porto Dapena (2014), los principios que rigen la definición son los siguientes:

A) Equivalencia: El definiens deberá incluir todo el contenido conceptual del definiendum y nada más que ese contenido.

B) Conmutabilidad (o sustitución): El definiendum y el definiens serán intercambiables en cualquier contexto. Para probar este principio basta con aplicar sustituibilidad para determinar si una definición es o no correcta. Sin embargo, no todas las definiciones pueden cumplir el principio de conmutabilidad o sustitución; por lo tanto, en tales casos, el

incumplimiento de este principio no necesariamente implica que la definición está mal planteada.

C) Identidad categorial (o funcional): El definiendum y el definiens deben tener la misma categoría gramatical, ya sean estructuras funcionalmente equivalentes a un sustantivo, un adjetivo, un verbo o un adverbio.

D) Análisis: La definición debe representar un análisis semántico del definido, por ello se constituye de una frase o sintagma y no por definiciones sinonímicas, puesto que lo que se obtendría sería una equivalencia léxica.

E) Transparencia: La definición se elabora con palabras más comprensibles y simples que las representadas por el definido, esto es, palabras de alta frecuencia y sin ambigüedad, con el fin de ofrecer un producto claro para el lector. En este caso es importante tener idea de cuál será el perfil de lector o destinatario al cual está dirigido el repertorio lexicográfico.

F) Autosuficiencia: Las palabras utilizadas en las definiciones también deben aparecer definidas en el mismo diccionario para evitar las llamadas pistas perdidas; empero, este principio solo se puede cumplir en un diccionario general.

En cuanto a su conformación y ordenamiento, el artículo debe aparecer de manera uniforme a lo largo del repertorio lexicográfico.

5.10. Locuciones

De acuerdo con Penadés Martínez (2012), la locución “es una combinación fija de palabras que funciona como elemento de la oración y cuyo significado no se corresponde con la suma de los significados de sus componentes” (p. 23). Estas unidades no permiten variaciones, de lo contrario pierde la esencia de su significado global.

Las locuciones se caracterizan según dos niveles de la lengua: semántico y sintáctico. En el nivel sintáctico porque estas unidades desempeñan una función dentro de la oración y porque responden a una clase específica de palabra; en el nivel semántico, porque, como se ha mencionado, su significado es integral y no corresponde a la suma de las palabras que la componen.

De manera muy general, las locuciones se consideran unidades pertenecientes a las unidades fraseológicas y son elementos que al igual que las palabras el hablante adquiere e integra al lexicón mental como una unidad léxica, sin posibilidad de cambio (Cf. Castillo Carballo, 2003, p. 82). Al respecto, Haensch y Omeñaca (2004, p. 45) indican que dicha unidad está fijada por el uso y la combinación de las palabras que la componen está lexicalizada, de forma que funciona como un solo concepto, al igual como una pieza léxica.

Las locuciones han sido estudiadas y discutidas por un número considerable de investigadores, entre ellos Penadés Martínez (2012). Según esta autora, los estudiosos reseñan una serie de características y rasgos que poseen las locuciones; sin embargo, todos coinciden en que existen cuatro rasgos principales y generales que atañen a estas unidades: combinación de palabras, fijación, idiomática y funcionamiento como elemento de la oración.

5.11. Tipología de los repertorios lexicográficos

En un nivel general de clasificación y denominación, los repertorios lexicográficos se agrupan de la siguiente manera:

- A) Glosario
- B) Vocabulario
- C) Tesoro
- D) Enciclopedia
- E) Diccionario

Para esta investigación importa tomar en consideración los conceptos de vocabulario y diccionario. El primero se refiere a repertorios lexicográficos que recogen palabras pertenecientes a una región, una actividad o campo semántico determinado, al uso de un autor específico o a otros conjuntos léxicos determinados por distintos criterios. En cuanto al segundo, el diccionario, suele reconocerse cierta dificultad para formular una caracterización que resulte satisfactoria, integradora o suficientemente consensuada. Una razón para esto es que el conjunto de los repertorios lexicográficos identificados como diccionarios está compuesto por objetos muy heterogéneos; además, los diccionarios son elaborados, con muy variados objetivos y atienden diversas necesidades. Con todo, se puede decir que el diccionario, de manera general, cuenta con algunas propiedades esenciales: su orientación práctica y su finalidad didáctica, puesto que funcionan como una obra de consulta, y su estructura particular está conformada por una serie de estudios entrelazados (los artículos)

que conforman a su vez un sistema de relaciones lexicográficas donde las palabras se definen con otras palabras.

5.5. El diccionario

Durante el siglo XIX, la publicación de diccionarios y vocabularios especializados experimentó un incremento considerable; en este período vieron la luz gran cantidad de obras lexicográficas relacionadas con campos del saber como la agricultura, botánica, farmacia, medicina, arte militar, náutica, minería, comercio, banca, derecho, música, entre otros (Cf. Haensch *et al.*, 1982, p. 124). Este hecho muestra el creciente uso del lenguaje de especialidad en la época; de esta manera, se recurre a una de las herramientas más eficaces para compilar la información y uso de estos vocablos técnicos: el diccionario.

De acuerdo con Haensch *et al.* (1982), de manera muy general, un repertorio lexicográfico comprende una porción estandarizada de un conjunto o subconjunto léxico. No obstante, es importante recalcar que un diccionario debe basarse “en un corpus representativo de esa realidad lingüística” (Porto Dapena, 2002, p. 106). Aunque la macroestructura de un diccionario se presenta de maneras muy diversas, por lo general aparece como un listado de términos que siguen ciertos criterios de ordenación, seleccionados por el lexicógrafo según el público al cual se dirige, la metodología o los fines de su recolección.

Ahora bien, Haensch y Omeñaca (2004) establecen una diferencia entre los repertorios lexicográficos normativos y los descriptivos. En cuanto a los diccionarios normativos, estos rechazan los vocablos opuestos a la norma preceptiva y parten de un ideal de lengua. El diccionario descriptivo, por su parte, intenta reflejar la realidad de la lengua, aún con sus extranjerismos, vulgarismos, palabras tabú, neologismos y barbarismos (p. 62). Esta

investigación en particular se clasifica como de orden descriptivo, pues no tiene pretensiones normativas.

Los diccionarios que tratan el léxico parcial de la lengua o registran un subconjunto de ella se clasifican según los siguientes criterios: diaintegrativo, diatécnico, diatópico, diacrónico, diafásico, diastrático y dianormativo. La presente investigación registra léxico clasificado como diatópico, dado que se recopila el léxico de la región de San Ramón, Alajuela; diatécnico, puesto que comprende la actividad lechera, y diaintegrativo, pues registra términos de otras lenguas.

En los diccionarios, las palabras son signos lingüísticos que interesan por sí mismos, incorporan el caudal léxico de una lengua y las palabras gramaticales, y excluye los nombres propios. El interés lingüístico se manifiesta en la información lingüística que brinda: gramatical, fonética, morfológica, etimológica, restricciones de uso, dialectal, sintagmática y ejemplos de uso.

5.12. Lematización

Se entiende por lematización el proceso y el resultado mismo de establecer la forma, el lema, que en el sistema del diccionario representa a la unidad léxica que es objeto de descripción lexicográfica en cada artículo. La ubicación y ordenación de los lemas en el diccionario también se considera un proceso de lematización, el cual se lleva a cabo de acuerdo con determinados criterios o normas internas que, en virtud de las características de cada repertorio, se establecen en la denominada “planta” o plan de trabajo y redacción.

5.13. La definición lexicográfica

Por definición se entiende la expresión del significado o el enunciado definicional (Cf. Porto Dapena, 2014) de una unidad léxica y se considera el eje central del artículo lexicográfico, esto es, la parte más importante de la obra. Existen diferentes perspectivas para conceptualizar y delimitar la definición lexicográfica; por un lado, se encuentra el punto de vista del contenido, el cual expresa los rasgos semánticos que caracterizan una palabra; por el otro, el punto de vista discursivo, el cual parte de un fragmento de discurso lexicográfico y se delimita con criterios formales.

La información relativa al contenido semántico de una unidad léxica se materializa en la definición y una definición es la expresión con la cual se describe un sentido de la palabra que aparece como lema en el diccionario. Cada uno de los sentidos de una palabra materializados en el diccionario es una acepción, de manera que habrá tantas definiciones como acepciones registre el diccionario para cada lema. En el artículo lexicográfico cada acepción funciona de manera autónoma y tiene su propia información respecto a categorías gramaticales, indicaciones de uso y relaciones semánticas.

La definición puede manifestar rasgos que atañen a un sentido o a aspectos funcionales o gramaticales. Además, está formada por un sintagma definicional, que es la expresión formal de los rasgos semánticos del contenido semántico de la palabra, y la extensión definicional, que es el enunciado adyacente al sintagma definicional.

5.14. Pautas generales para la definición lexicográfica

Siguiendo a Medina Guerra (2003, p. 132) y a Porto Dapena (2014, p. 37), una definición lexicográfica debe cumplir con los siguientes condicionamientos principales. El primero, el definiendum no debe aparecer en el definiens o texto definitorio, en caso contrario, se estaría frente a una definición con posibles pistas perdidas o definiciones circulares y tautológicas; tampoco debe remitir a otra definición dentro del mismo artículo lexicográfico, ya que cada acepción debe ser completa y acabada. Segundo, en la definición no debe evidenciarse ningún tipo de ideología, dado que el diccionario debe aspirar a ser lo más imparcial, neutro y objetivo posible; siempre que estas valoraciones formen parte del contenido conceptual de determinada unidad léxica. Tercero, una definición no debe apoyarse en ningún momento en otras informaciones incluidas dentro del mismo artículo que se define. Finalmente, las definiciones contenidas en una obra lexicográfica deben responder a las características de la lengua en cuestión de acuerdo con la época en la cual se crea dicho repertorio; es decir, las definiciones deben consignarse con un vocabulario sencillo, preciso y actual según su época de creación.

5.15. El contorno

En lexicografía y metalexicografía, con el término “contorno de la definición” o “contorno definicional” se alude a los elementos vinculados a la definición que no representan rasgos semánticos inherentes a la unidad léxica definida, sino rasgos contextuales. Sintácticamente, se corresponden con los argumentos seleccionados por la unidad definida; y semánticamente, especifican determinados atributos de las entidades participantes. El contorno es el contexto sintáctico de la palabra que se define, es decir, de la unidad léxica, en específico, del lema.

Para comprobar si una determinada definición contiene un contorno, se utilizan dos pruebas: sustitución y conmutación. En la primera, el definiendum puede sustituirse por el definiens en los contextos habituales de la palabra. En la segunda, el definido o definiendum solo podrá ser sustituido por la definición propiamente dicha, donde queden por fuera esos elementos contextuales (Cf. Porto Dapena, 2014, p. 194).

De acuerdo con este mismo autor (p. 207), el contorno permite ofrecer una información más completa en el diccionario, de esta manera las definiciones además de dar cuenta del contenido de las palabras, dan cuenta del contexto o contextos argumentales en que un determinado contenido aparece; asimismo, informa acerca del comportamiento sintáctico particular de los verbos en cada una de sus acepciones.

6. Metodología

En este apartado, se presenta el marco metodológico utilizado en esta investigación para obtener y analizar los datos. Se tomaron en consideración los siguientes aspectos: la recolección del corpus y su tratamiento lexicográfico.

Esta es una investigación cualitativa, dado que la muestra con la cual se trabajó no es exhaustiva, sino que se centra en un estudio de carácter descriptivo de un fenómeno lingüístico (léxico) en concreto.

6.1. Recolección del corpus

Con el propósito de obtener los vocablos requeridos para esta investigación, se elaboraron dos cuestionarios a modo de guías en los que se redactaron interrogantes estratégicas según el léxico requerido para cada subgrupo: colaboradores instruidos en las labores de la actividad lechera y colaboradores no especializados, pero consumidores de productos lácteos (anexos 1 y 2).

Estas entrevistas se llevaron a cabo durante las actividades diarias de los trabajadores, lo cual permitió estimular la conversación, que los entrevistados se expresaran con mayor facilidad y fluidez, y solicitar con mayor rapidez y espontaneidad aclaraciones sobre alguno de los significados o actividades específicas realizadas en el momento. Asimismo, permitieron a la investigadora observar las labores y, durante los recorridos, hacer preguntas no contempladas en la guía, con el objetivo de identificar aquellos vocablos empleados por trabajadores y operarios vinculados con el proceso de la leche y sus derivados; así como solicitar aclaraciones, definiciones, explicaciones adicionales de los vocablos objeto de estudio.

En cuanto a las entrevistas, los colaboradores se seleccionaron de acuerdo con los siguientes criterios:

- a. Personas costarricenses residentes durante un período no menor de 18 años en las regiones de Concepción, Volio (Alto Villegas) y Piedades Sur.
- b. Trabajadores vinculados a la actividad económica y agropecuaria lechera.
- c. Personas cuyos rangos etarios vayan desde los 18 hasta los 70 años.
- d. Personas no dedicadas a ninguna labor relacionada con la actividad lechera, pero que sean consumidoras habituales de los productos lácteos.

Las 32 entrevistas se realizaron en las áreas de trabajo de los colaboradores, así como en sus respectivos hogares. La duración de las entrevistas fue muy variada, ya que se adaptaron a la disponibilidad de los colaboradores y de la investigadora. El uso de la grabadora solo se utilizó en aquellos casos en los cuales el ruido no estuviera presente o el entrevistado no mostrara timidez o resistencia, en cuyo caso se recurrió a las habilidades taquigráficas de la investigadora.

Es importante indicar que dichas entrevistas se llevaron a cabo en estricto cumplimiento de las normas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud, debido a la emergencia sanitaria ocasionada por el virus SARSCoV-2 (Organización Mundial de la Salud, 2022; Ministerio de Salud Costa Rica, 2022; Mojica Crespo y Morales Crespo, 2020).

El presente estudio es de carácter descriptivo y exploratorio y no pretende, por tanto, establecer generalizaciones a un ámbito mayor del que en esta investigación se trata. A su vez, solo en aras de la conveniencia de esta investigación y sus alcances metodológicos, y con el propósito de recoger los datos de la manera más equilibrada posible en cuanto a la

distribución por subgrupos, se restringió a 32 participantes distribuidos como se muestra a continuación: doce hablantes jóvenes no instruidos en la actividad lechera, con edades que comprenden entre los 18 y los 45 años, doce hablantes no instruidos en esta actividad de mayor edad, que oscilan entre los 46 y los 70 años; y ocho hablantes instruidos en la actividad lechera (de edad variada).

Inicialmente, para confeccionar los cuestionarios, se realizaron visitas preliminares y exploratorias; es decir, previas a la recolección del corpus, solamente con pretensiones indagatorias sobre la investigación. A raíz de ello fue posible observar las tareas, actividades y procesos del oficio en cuestión, y dichos conocimientos permitieron formular los cuestionarios que se utilizaron para la recogida del corpus.

Asimismo, se consultó bibliografía relacionada con el oficio sometido a análisis, entre ellos los estudios de Castro Sánchez y Willink Broekman (1989), Hidalgo (1999), Ministerio de Agricultura y Ganadería (2007), Calvo Hernández (2013), Benavides Vindas y Hughes Araya (2024) y Ortega (2024), por mencionar solo algunos, de las cuales se extrajo información previa y necesaria para adquirir conocimientos sobre la actividad.

Posteriormente, se efectuaron visitas guiadas a lecherías, centros de crianza, campos de la región y microempresas, en las cuales formalmente se recolectaron los datos sometidos a análisis, y que como se mencionó, además de constituir los espacios de recogida del corpus, enriquecieron los conocimientos de la investigadora acerca de esta actividad agropecuaria. Estas visitas se extendieron a las siguientes áreas: potreros, lecherías en su totalidad y microempresas dedicadas a la elaboración de quesos y demás productos lácteos y consumidores habituales de estos productos.

La información relevante recopilada en las entrevistas se guardó sistemáticamente en hojas de cálculo, a modo de fichas lexicográficas. De esta manera, para cada palabra de interés se registró el contexto en el cual aparece, la categoría gramatical, el o los significados, palabras relacionadas, posibles variantes y cualquier otro aspecto de interés lingüístico o lexicográfico, como los rasgos o restricciones de uso. Esta organización de los datos permitió visualizar y manipular la información fácilmente, ya que se dispone en filas para cada unidad.

También, siempre que fue posible, se agregaron fotografías que ilustran los lemas del diccionario, las cuales permitieron describir de manera gráfica las unidades léxicas que componen el repertorio lexicográfico. Estas fotografías se tomaron durante las entrevistas, con consentimiento previo de los colaboradores, con lo cual se obtiene una idea más clara de los conceptos, nociones y sentidos que sobre este acervo léxico se ofrece. En los casos en los cuales no fue posible tomar la fotografía o esta no cumplió con la calidad adecuada, se utilizó una imagen de libre uso que ejemplifique el vocablo. Las imágenes se disponen en un anexo del repertorio lexicográfico, aparecen organizadas alfabéticamente y con la fuente respectiva debidamente acreditada.

Una vez seleccionados los vocablos de interés para esta investigación, se comprobaron los sentidos, así como sus rasgos o restricciones de uso. Complementariamente, se verificó su aparición en las siguientes obras lexicográficas: *Diccionario de barbarismos y provincialismos de Costa Rica*, de Carlos Gagini Chavarría (1892), *Diccionario de Costarriqueñismos*, de Carlos Gagini Chavarría (1919), *Diccionario de Costarriqueñismos*, de Arturo Agüero Chaves (1996), *Nuevo diccionario de costarriqueñismos*, de Miguel Ángel Quesada Pacheco (2007 y 2018), *Diccionario de americanismos*, de la Asociación de Academias de la Lengua Española (2010), *Diccionario de la Lengua Española*, de la Real

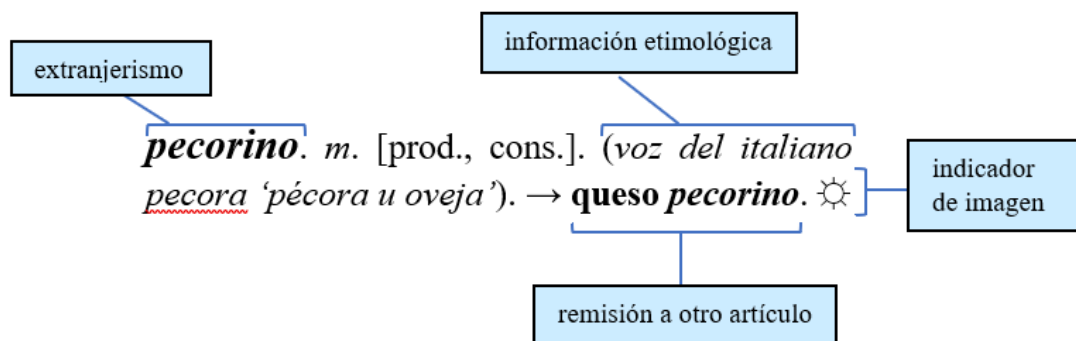
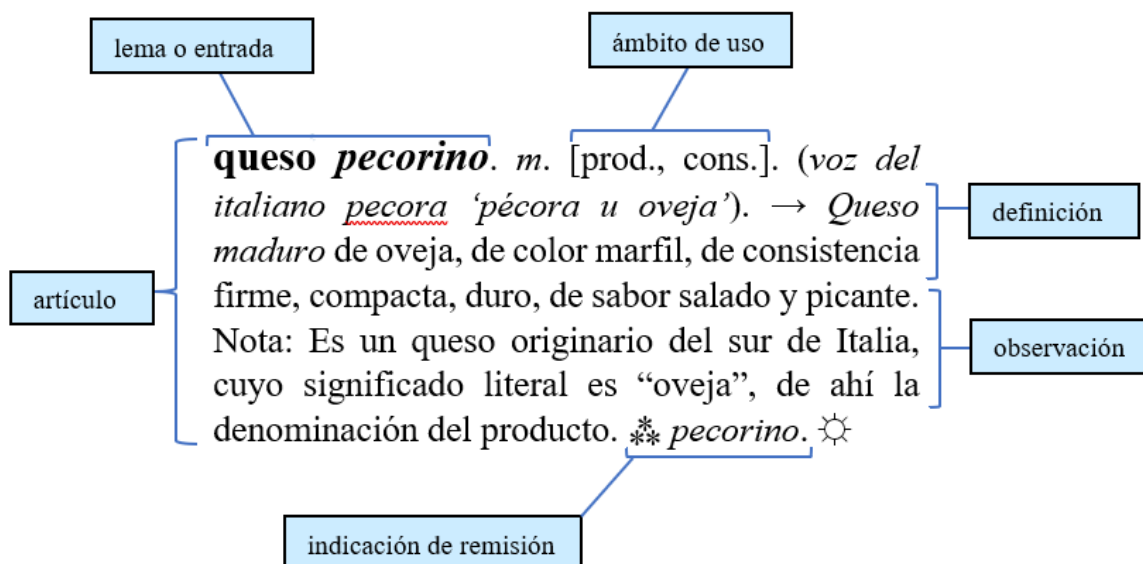
Academia Española (2014) y *Diccionario del español de Costa Rica* (en prensa), de Víctor Manuel Sánchez Corrales, como apoyo para la verificación de las palabras y sus posibles acepciones, entre otros aspectos.

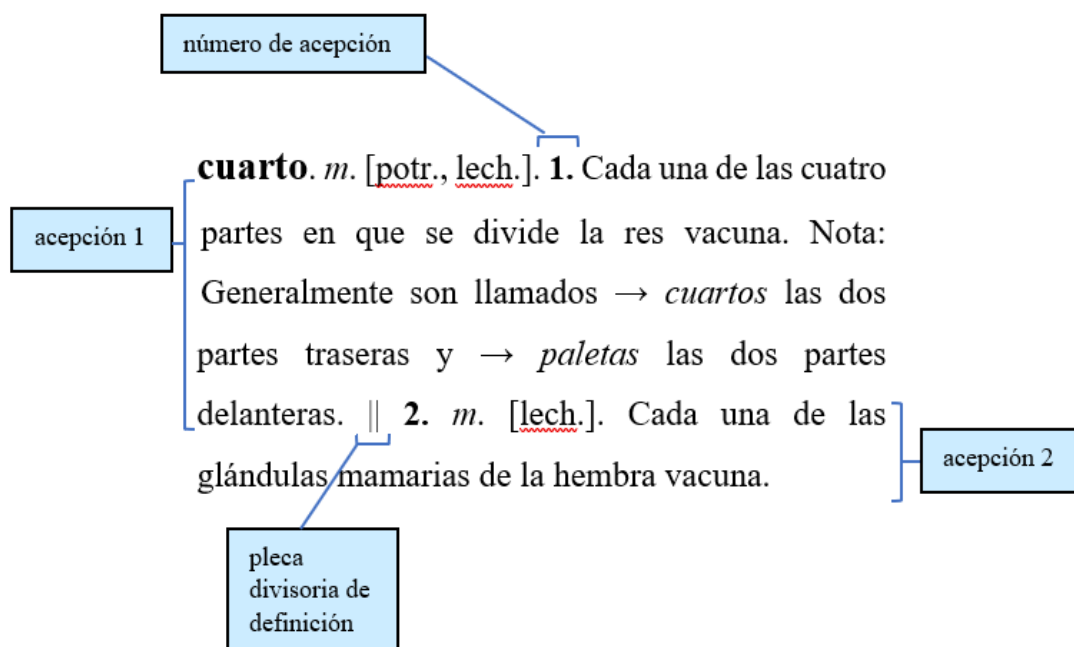
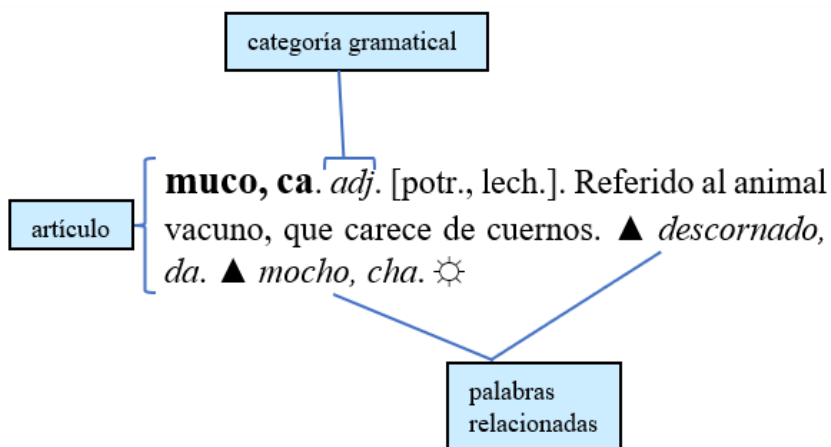
7. Diccionario de la actividad lechera en San Ramón de Alajuela

7.1. Planta lexicográfica: Características generales sobre la estructura del repertorio lexicográfico

Partiendo del tipo de material léxico registrado, el *Diccionario de la actividad lechera en San Ramón de Alajuela, Costa Rica* es un repertorio lexicográfico restringido que se basa en tres criterios de selección léxica: diatécnico (voces con restricciones terminológicas o jergales), diatópico (voces con especificidades geográficas o regionales) y diaintegrativo (extranjerismos). El inventario está compuesto por un subconjunto de unidades léxicas relacionadas con una actividad agroindustrial, en específico, la obtención de la leche, la fabricación o producción de sus derivados lácteos y el consumo de estos productos. Asimismo, el léxico se recoge dentro de un área geográfica muy acotada: tres distritos del cantón de San Ramón de Alajuela. Es importante mencionar que, además del léxico más restringido desde el punto de vista diatécnico, se tomaron en consideración aquellos vocablos de dominio popular relacionados con la actividad en cuestión. Por otra parte, el Diccionario que se desarrolla es de carácter descriptivo, sin afán o pretensiones normativas, muestra de ello lo constituyen los extranjerismos que se incorporan en el muestrario lexicográfico. También, se considera que las voces y significados que se recopilan son tanto usuales como actuales en la población seleccionada para el estudio, dado que se tomaron en cuenta solo aquellos vocablos utilizados habitualmente entre los colaboradores.

A continuación, se muestran cuatro artículos del vocabulario en cuestión que ejemplifican en su mayor parte las informaciones que cada artículo lexicográfico podría contener.





7.2. Macroestructura

En cuanto a las entradas lexicográficas que componen este repertorio, estas se registran de acuerdo con el orden alfabético internacional, así las cosas, los dígrafos ch y ll están contemplados en las letras c y l. En lo que respecta a las formas complejas, en concreto las locuciones y los compuestos sintagmáticos, cada una de ellas forma un artículo independiente, es decir, es cabecera de un artículo sin estar subordinada a una palabra clave.

7.3. Microestructura

El conjunto de informaciones dispuestas en el interior de cada artículo lexicográfico que se incluye en este Diccionario se dispone según los siguientes criterios de ordenación:

7.3.1. *Lemas*

El *Diccionario de la actividad lechera en San Ramón de Alajuela, Costa Rica* recoge palabras y locuciones pertenecientes a las categorías gramaticales mayores (sustantivo, adjetivo, verbo y adverbio).

Como se ha indicado, las unidades léxicas que se seleccionan se disponen en artículos lexicográficos independientes. Cada artículo lexicográfico, por tanto, ocupa un párrafo y cierra con punto y aparte, lo cual, según Garriga Escribano (2003, p. 105), lo configura como una unidad gráfica.

Los lemas se disponen en orden alfabético y se registran en minúscula, con letra resaltada en negrita y con un tipo mayor para diferenciarlo del resto de las informaciones del artículo. Excepcionalmente, se utilizan las letras mayúsculas si lo exigen las normas

ortográficas. Posterior al lema como tal, se coloca un punto para separar la unidad léxica de los datos gramaticales.

En cuanto a los vocablos catalogados como extranjerismos, estos se incluyen en el Diccionario sin castellanizar su grafía, es decir, se disponen en orden alfabético y según la escritura de la lengua de proveniencia, ya que su pronunciación no corresponde con las convenciones fonológicas y fonéticas de la lengua española.

Cada clase de palabra que se registra se lematiza de acuerdo con los criterios habitualmente utilizados en la lexicografía del español: los sustantivos se lematizan en singular, cuando estos presentan variación morfológica de género gramatical, se lematizan por la forma masculina plena, seguidos de la sílaba final de su forma femenina (ganadero, ra; lechero, ra). Los adjetivos se lematizan en su forma masculina singular, seguidos de la sílaba final en su forma femenina (chúcaro, ra; achotillo, lla); y, por último, los verbos se registran en su forma infinitiva (arrear, ordeñar). Estos criterios son extensivos a las formas complejas (locuciones y compuestos sintagmáticos).

7.3.2. Extranjerismos

Las voces extranjeras que se incorporan al Diccionario se presentan de una forma especial con respecto a las demás entradas del repertorio. Estas voces se incluyen conservando la forma del vocablo y sus características de escritura y morfológicas de la lengua de proveniencia. Dadas las características de este tipo de vocablos, se decidió que estos se registran en la macroestructura de la obra en letra cursiva y resaltados en negrita.

La información etimológica correspondiente se dispone entre las informaciones sobre el ámbito de uso del lema y la definición; se incluye en itálica y sin negrita. En caso de que

una determinada unidad léxica presente variaciones gráficas, la información etimológica se ubica posterior a la marca relacionada con variación gráfica.

7.3.3. Información gramatical

Cada una de las unidades léxicas que se registra en este repertorio tiene su respectiva indicación gramatical, mediante una abreviatura, vinculada con la clase de palabra, género y subcategorización verbal que correspondan al lema según sea el caso: sustantivo femenino, sustantivo masculino, adjetivo, verbo transitivo, verbo intransitivo, adverbio y unidad compleja o locución. Esta abreviatura se ubica justo después del lema, escrita en letra tipo itálica y sin negrita.

7.3.4. Información sobre el ámbito de uso

Todas las unidades que se registran en este Diccionario llevan la indicación de su respectivo ámbito de uso, mediante el empleo de abreviaturas: *potr.* para potrero, *lech.* para lechería, *prod.* para producción y *cons.* para consumo. Estas indicaciones se sitúan inmediatamente después de la información gramatical, contenida entre paréntesis cuadrados y en letra regular sin negrita. Es importante indicar que un determinado término podría pertenecer a más de un ámbito de uso, en cuyo caso se anotan los ámbitos con la abreviatura correspondiente, separados con una coma.

7.3.5. Información pragmática

Cuando una unidad léxica específica tiene una restricción pragmática particular, esta se marca con la abreviatura elegida para tal caso; por ejemplo, en caso de que un vocablo sea identificado como despectivo o jocoso, se le coloca la abreviatura “*desp*” o “*joc*”. Dicha

información se incluye inmediatamente después de la marca de subámbito de uso, escrita en minúscula, en itálica, sin negrita y encerrada entre paréntesis.

7.3.6. Información sobre variantes gráficas

Cada vez que un lema así lo requiera, la información relacionada con las variantes ortográficas se incluye inmediatamente después de la voz guía que encabeza el artículo lexicográfico. Esta información se dispone justo después de la marca reservada para el ámbito de uso; tipográficamente se anota en redonda, y está precedida por la abreviatura Tb, cuyo significado es “también”, en redonda y en negrita.

7.3.7. Sistema de envíos o remisiones

En cuanto a las remisiones a otras unidades léxicas que tienen su propia entrada dentro del repertorio aquí propuesto, estas se indican en el artículo con una flecha (→). La información que sigue a este símbolo se dispone en letra Times New Roman, tamaño 12 y en itálica. Por su parte, en los casos en los cuales la remisión reemplace la definición se agrega la flecha después de la voz guía y sus indicaciones, en cuya situación se indica con negrita, tamaño 12 y regular.

Ahora bien, en los artículos remitidos y que contienen la definición principal aparece el símbolo del asterismo **, con lo cual se indica que el vocablo descrito es la definición principal y que este tiene uno o más envíos de otra unidad léxica, de manera que con el símbolo se pueden rastrear dichos términos. Estos envíos se disponen al final del artículo como complemento de las informaciones definicionales, distinguidos con letra itálica y sin negrita.

7.3.8. Las definiciones

Las definiciones en este estudio son lexicográficas; por ende, se incluye solamente la información necesaria para exponer con claridad y precisión los caracteres genéricos y diferenciales de la unidad léxica en cuestión, se evitan, por tanto, las definiciones enciclopédicas, sinonímicas y redundantes. Se busca con ello que la obra sea consistente y precisa según la metodología aplicada.

Asimismo, las definiciones que componen cada entrada aparecen después de las indicaciones etimológica, ortográfica, gramatical y otras; y se procura que la redacción sea clara, sencilla y concisa; empero, en algunas definiciones es necesario recurrir a voces técnicas del mismo ámbito y registradas en este mismo glosario, ya que se trata de un vocabulario de marcación diatécnica.

En lo que respecta a la tipografía de la definición, esta se dispone en letra Times New Roman, tamaño 12 puntos y en regular, a excepción de las voces técnicas que se incluyan en la definición, las cuales se registran en itálica, precedidas de la flecha (→) para indicar al usuario que dicho término se encuentra definido dentro del mismo diccionario, esto es, remisiones o envíos lexicográficos.

7.3.9. Numeración y orden de las acepciones

Se utiliza la numeración arábica (1, 2, 3, 4...) para mostrar el cambio de acepción en una misma entrada lexicográfica; cada acepción funciona de manera autónoma, por ende, cada una podría tener sus propias indicaciones y ejemplos.

Tipográficamente, esta información se distingue con letra Times New Roman, tamaño 12 puntos y en regular, a excepción de aquellos casos donde se incluye una remisión, además de que se dispone seguida de punto y separadas por la pleca doble (||).

Por tanto, un artículo puede estructurarse, a grandes rasgos, de la siguiente manera:

Lema: 1. (acepción 1) || 2. (acepción 2) || 3. (acepción 3), etc.

7.3.10. Palabras relacionadas

Las palabras relacionadas se indican con el símbolo de triángulo negro ▲, ubicado justo después de la acepción a la cual afecte. Esta información aparece al final de la definición, y en algunos casos posterior de la remisión. Se consideran palabras relacionadas aquellas que guardan estrecho vínculo semántico con la palabra de la entrada a la cual se refieren.

7.3.11. Unidades complejas: locuciones y compuestos sintagmáticos

Las locuciones y los compuestos sintagmáticos se registran como unidades independientes, esto es, aparecen como unidades aparte y no como subentradas en un artículo lexicográfico. Las locuciones se categorizan según se corresponden con las clases de palabras tradicionales (locuciones adverbiales, locuciones adjetivas, locuciones verbales, etc.). Asimismo, dado que se trata de unidades léxicas con sentido fijo y propio, se registran con sus indicaciones de uso respectivas, y podrían tener distintas acepciones, si este fuera el caso.

Tipográficamente se registran en letra Times New Roman, tamaño 14, negrita y redonda, separadas del resto del artículo por un punto, como los lemas simples.

7.4. Características específicas del repertorio

El vocabulario que se recopila procede de fuentes orales, por ende, las unidades corresponden a la lengua hablada de los trabajadores y peones de la actividad lechera, propietarios y personas no instruidas en el oficio, y se recogen, sistemáticamente, a partir de entrevistas guiadas en tres distritos del cantón de San Ramón de Alajuela.

Este es un repertorio de carácter lingüístico, debido a que está compuesto por una compilación de signos que se explican mediante una metalengua, y es un diccionario semasiológico o también llamado formal. En palabras de Castillo Carballo (2003), “su utilidad se centra, de este modo, en la descodificación del mensaje” (p. 85). Está organizado por el orden alfabético de significantes, los cuales se indican con la ortografía vigente en la comunidad lingüística nacional.

Este estudio registra un vocabulario parcial, ya que se recoge un subconjunto de unidades léxicas. En otras épocas se concebía una obra lexicográfica de acuerdo con su exhaustividad; sin embargo, la tarea de abarcar la totalidad del caudal léxico de una comunidad de habla resulta imposible, dado que la lengua evoluciona continuamente (Cf. Haensch *et al.*, 1982, pp. 136-137). Por consiguiente, en el caso concreto de este estudio, se trata del léxico parcial de un conjunto de hablantes de una determinada variante del español que habitan en una determinada localidad (restricción diatópica) y cuyas labores determinan usos lingüísticos específicos (restricción diatócnica).

Este es un vocabulario descriptivo, cuyo propósito radica en recopilar y describir, lejos de criterios normativos, una muestra del léxico de la actividad lechera en tres distritos de la localidad de San Ramón de Alajuela.

Asimismo, se considera este repertorio como sincrónico, pues contiene una selección del vocabulario de la lengua en un momento preciso de su historia. No obstante, en este punto

vale referirse al hecho de que aun cuando sea una investigación sincrónica de un subconjunto léxico, este es el resultado de un proceso a lo largo del tiempo y de la transmisión por generaciones. Las palabras son también vehículo y reflejo de la identidad, la cultura, la construcción de seres colectivos y las costumbres de la comunidad en general. Es un hecho que la identidad de los pueblos prevalece, se transmite y se representa a través del lenguaje.

Las unidades léxicas que se registran en este vocabulario pertenecen a una actividad económica importante que data del siglo XIX y que forman parte del acervo léxico de los hablantes hasta el día de hoy en Costa Rica, por lo que resultan de la transferencia de generación en generación.

A pesar de que esta investigación es de carácter sincrónico, no puede obviarse el hecho de que la lengua, en este caso el léxico de una actividad especializada, se forma a lo largo del tiempo, y al recopilarlo se recoge también el acervo cultural de una comunidad. Por dicha razón, también podría considerarse de carácter diacrónico.

Cruz Volio (2024) y Villalobos Villalobos (2016) rastrean en sus estudios términos coloniales que se comparten con la presente investigación, algunos de ellos aún vigentes en el habla de la actividad lechera costarricense. Algunos de los términos que se recolectan en las investigaciones mencionadas y en este estudio y, que siguen vigentes, son *achotillo*, *albarda*, *alunado*, *buey*, *caballo*, *careto*, *cacho*, *chingo*, *chongo*, *chúcaro*, *espuela*, *fierro*, *mocho*, *muco*, *novillo*, *pardo*, *pintado*, *potranca*, *potro*, *potrillo*, *ternero*, *torete*, *toro*, *vaca*, *vaquilla*, *yegua*, *yugo*, *yunta*, *zardo*, *zonto*.

Estos términos rastreados en actas del siglo XVIII demuestran que el léxico de esta actividad es estable y se comparte en gran parte del territorio nacional, de acuerdo con las aseveraciones de Villalobos y Cruz, quienes no observaron mayores diferencias en los vocablos a pesar de que dichos documentos coloniales provenían del Pacífico Central y Zona

Norte del país. Lo cual podría arrojar indicios de que en la actualidad no existen mayores diferencias diatópicas en cuanto al léxico utilizado por los hablantes relacionados con esta actividad. Y como se indica en esta investigación, las diferencias se podrían hacer más palpables en términos acuñados en la época actual en cuanto a áreas como la producción y el consumo, debido a mecanismos industriales modernos, globalización y medios de comunicación masiva.

En conclusión, se hace hincapié en este punto al hecho de que la lengua es el resultado de un acervo identitario de una población, que guarda en sí misma los conocimientos de una sociedad, pero a su vez es cambiante y evoluciona con el pasar el tiempo, adaptándose a necesidades y cambios metalingüísticos de los hablantes.

**Léxico de la actividad lechera en el cantón de San Ramón de Alajuela,
Costa Rica**

Abreviaturas y signos

Abreviaturas

adj. adjetivo

cons. consumo

desp. despectivo

f. sustantivo femenino

joc. jocoso

interj. interjección

intr. verbo intransitivo

lech. lechería

loc. adv. locución adverbial

loc. verb. locución verbal

m. sustantivo masculino

potr. potrero

prod. producción

Tb. también

tr. verbo transitivo

Signos

- ▲ el triángulo se emplea para introducir palabras que guardan estrecho vínculo semántico con la palabra de la entrada a la cual se refieren y que podrían ser de interés para el usuario.
- la flecha indica remisión a otra entrada o acepción.
- * el asterismo se emplea al final del artículo para complementar las informaciones definicionales y registrar la remisión de otra entrada o acepción en el artículo que se está definiendo.
- () los paréntesis se utilizan para contener información etimológica o pragmática respecto del término definido.
- || la pleca doble funciona para separar acepciones en una misma entrada y su respectiva categoría gramatical.
- < > los angulares se usan para marcar la acepción a la cual se remite un lema en el caso de que la acepción remitida tenga más de un significado.
- 1, 2, 3, 4...** la numeración arábiga indica el cambio de acepción en una misma entrada.
- ☀ se emplea para indicar que el vocablo definido cuenta con una imagen en el apartado de anexos.

Léxico: A-Z

A

¡aca! *interj.* [potr., lech.]. Expresión empleada para echar a andar el ganado vacuno o avivar su paso. ** ¡co!

achotillo, lla. *adj.* [potr., lech.]. Referido al pelaje de un animal vacuno, de color rojizo.

ácido láctico. *m.* [lech., prod.]. Sustancia orgánica que se encuentra de forma natural en la → *leche*, cuyos valores saludables y de calidad oscilan entre 0,10 y 0,26 por ciento.

albarda. *f.* [potr.]. Silla hecha de cuero crudo que se coloca sobre el lomo del → *caballo* para protegerlo de los trabajos de carga del campo.

alborotado, da. *adj.* [potr., lech.]. Referido al animal vacuno, que está en celo.

alimentador automático. *m.* [potr., lech.]. Báscula que expede de manera automática la cantidad de alimento necesaria según el peso del animal vacuno y que se activa a través de un dispositivo electrónico que este porta. ☀

alistador, ra. *m.* [potr.]. Persona encargada de abrir la puerta de la → *manga* para que el animal vacuno o caballar ingrese o salga del ruedo.

alunado, da. *adj.* [potr., lech.]. Referido al animal vacuno, que sufre algún malestar por la exposición a la luz de la luna.

ancla. *m.* [potr., lech.]. Extremidad del ganado vacuno.

Angus. *m-f.* [potr., lech., prod.]. (*voz del inglés Angus, y este del gaélico-escocés Aonghus*). Raza vacuna de tamaño mediano, de pelaje negro uniforme,

caracterizado por su producción de carne, y sin cuernos. Nota: Es una raza autóctona de los concejos de Aberdeenshire y de Angus, al noreste de Escocia; de ahí la denominación del animal. ☀

animadora. *f.* [potr.]. → **espuela.**

animar. *tr.* [potr.]. Punzar al animal vacuno o caballar con una espiga para incitar la bravura de este o avivar su paso.

☼ *picar con la espuela.*

añejamiento. *m.* [prod.]. → **maduración.**

aparto. *m.* [potr., lech.]. Celda donde permanece aislado o se separa a un animal vacuno del resto para su alimentación, ordeño o curación. ☼ *encierro.*

aperar. *tr.* [potr.]. Poner las guarniciones al → *caballo* para montarlo.

apero. *m.* [potr.]. Conjunto de guarniciones necesarias que se colocan al → *caballo* para montarlo. Nota: Es común utilizar el plural “aperos”.

araña. *f.* [lech.]. → **colector.** ☀

arete. *m.* [potr., lech.]. Pieza plástica en forma de banda o de botón con un número distintivo que se coloca en la oreja del ganado vacuno como identificación. ▲ *tatuaje.* ☀

argolla. *f.* [potr., lech.]. Aro grueso metálico que se coloca en la nariz del ganado vacuno para dominar su bravura. ☀

arisco, ca. *adj.* [potr., lech.]. Referido al animal vacuno, que tiene bravura y su comportamiento es indómito. ☼ *pava,* ☼ *revuelto, ta.*

arreado, da. *adj.* [potr., lech.]. **Tb.** arriado, da. Referido al animal vacuno, que camina al final del grupo.

arrear. *tr.* [potr., lech.]. **Tb.** arriar. Echar a andar, mediante sonidos, al ganado vacuno hacia un lugar específico.

arreo. *m.* [potr., lech.]. Acción que consiste en → *arrear* al ganado vacuno.

arriado, da. *adj.* [potr., lech.]. → **arreado, da.**

arriar. *tr.* [potr., lech.]. → **arrear.**

arriero, ra. *m-f.* [potr., lech.]. Persona que encamina y dirige al ganado vacuno hacia un lugar específico.

Asiago. *m.* [prod., cons.]. (*de Asiago, ciudad italiana*). → **queso Asiago.** ☼

umentada. *adj.* [potr., lech.]. → **habilitada.**

B

balde. *m.* [lech.]. Recipiente de forma y tamaño similar al cubo cilíndrico empleado para trasladar → *leche*. ☀

bebedero. *m.* [potr., lech.]. Sitio donde acude a beber agua el ganado vacuno y caballar.

becerro, rra. *m-f.* [potr., lech.]. Cría de la hembra vacuna con uno o dos años de edad que no se encuentra en edad de lactancia. ▲ *ternero, ra.* ☀

berrear. *intr.* [potr., lech.]. **Tb.** berriar. Producir el animal vacuno un sonido al sentirse molesto por enfermedad o manejo.

berriar. *intr.* [potr., lech.]. → **berrear**.

birico. *m.* [potr.]. (*joc.*) → *caballo* desgarrado, maltrecho y de calidad inferior. ▲ *salchichón*.

bizco, ca. *adj.* [potr., lech.]. Referido al animal vacuno, que tiene un cuerno hacia arriba y otro hacia abajo. ☀

boñiga. *f.* [potr., lech.]. Excremento del ganado vacuno y caballar.

bouquet. *m.* [prod.]. (*voz del francés 'bouquet'*). Aroma con que se describe un determinado → *queso* durante su fabricación y que se percibe a través del paladar y el olfato.

bozal. *m.* [potr., lech.]. Cuerda que se ata al ganado vacuno en la boca, con un nudo por debajo de ella, y queda un cabo libre para amarrar al animal. ☀

Brahman. *m-f.* [potr., lech., prod.]. (*voz del inglés brahman, y este del sánscrito bráhma*n). Raza vacuna de gran tamaño, de pelaje blanco, gris o rojo, caracterizado por su giba, largas orejas blandas y

cuernos cortos. Nota: Es una raza autóctona de la India, conocida con el nombre de cebú o brahman, denominada así por los brahmanes, quienes consideran este animal de origen sagrado. ☼

bramadero. *m.* [potr., lech.]. Poste en el centro del → *corral* empleado para amarrar al animal vacuno o caballar que se desea herrar, curar, domar o matar.

Brangus. *m-f.* [potr., lech., prod.]. Raza vacuna híbrida entre las razas *Brahman* y *Angus*, de tamaño mediano, de pelaje negro o rojizo uniforme y sin cuernos. Nota: Es acrónimo de los nombres → *Brahman* y → *Angus*.

Brie. *m.* [prod., cons.]. (*de Brie, región francesa*). → **queso Brie.** ☼

brioso, sa. *adj.* [potr., lech.]. Referido al animal vacuno, que tiene coraje, vigor y potencia.

buely. *m.* [potr.]. Macho vacuno castrado o amaestrado, con cuernos, que se emplea para trabajos agrícolas y transporte de cargas pesadas. ☼

burrata. *f.* [prod., cons.]. (*voz del italiano burrata 'mantecoso' y este del italiano burro 'mantequilla'*) → **queso burrata.** ☼

C

cabalgata. *f.* [potr.]. Recorrido de personas a → *caballo* en propiedades rurales que se hace como parte de actividades recreativas.

caballeriza. *f.* [potr.]. Espacio cubierto destinado a la alimentación, estancia y adiestramiento del ganado caballar. ▲ *cuadra*.

caballista. *m-f.* [potr.]. Persona que acostumbra o es aficionada a pasear en el → *caballo*, y asiste a actividades equinas. ☀

caballo. *m.* [potr., lech.]. Mamífero herbívoro, cuadrúpedo de cuello largo y arqueado, poblado de cabello en sus crines y cola.

cachamenta. *f.* [potr., lech.]. → **cachera**.

cachazo. *m.* [potr., lech.]. Golpe dado por un animal vacuno con la punta del cuerno.

cachear. *tr.* [potr., lech.]. Acometer con los cuernos.

cachera. *f.* [potr., lech.]. Cornamenta del ganado vacuno. ✱ *cachamenta*.

cachibajo. *adj.* [potr., lech.]. Referido al animal vacuno, que tiene un cuerno hacia atrás y otro hacia adelante. ☀

cacho. *m.* [potr., lech.]. Cuerno del ganado vacuno. ☀

cachudo, da. *adj.* [potr., lech.]. Referido al animal vacuno, que tiene cuernos prominentes.

cajeta. *f.* [prod., cons.]. Dulce similar al turrón, elaborado a base de dulce de caña, leche en polvo o → *leche condensada*, al que se le agrega generalmente coco rallado.

callejón. *m.* [potr.]. Camino rústico usado para transitar dentro de un terreno destinado a actividades agropecuarias.

calostro. *m.* [lech.]. → *Leche* de color amarillenta y de consistencia levemente espesa que produce la hembra vacuna durante los cinco días posteriores al parto.

cámara de maduración. *f.* [prod.]. Espacio con condiciones atmosféricas aptas para el envejecimiento de algunos tipos de → *queso*. ☼

Camembert. *m.* [prod., cons.]. (*de Camembert, región francesa*). → **queso Camembert**. ☼

canasto. *m.* [lech.]. → **ubre**.

cano. *f.* [potr., lech.]. Recipiente similar a un cajón y de forma rectangular, de madera o plástico, que se utiliza para dar

de comer y beber al ganado vacuno y caballar. ☼

careto, ta. *adj.* [potr., lech.]. Referido al animal vacuno o caballar, que tiene una mancha blanca que cubre la mitad de su rostro. ☼

cargadero. *m.* [potr., lech.]. Pasadizo inclinado unido a la → *manga* por donde se embarca el ganado vacuno para trasladarlo. ☼

casco. *m.* [potr., lech.]. Pezuña del animal vacuno o caballar.

caseína. *f.* [prod.]. Proteína presente en la → *leche*, y en algunos de sus derivados, que puede separarse de esta por acidificación y formar una masa blanca.

cata. *f.* [prod., cons.]. Acción y resultado de → *catar*.

catar. *tr.* [prod., cons.]. Analizar mediante los sentidos las características de un → *queso*.

cepillado. *m.* [prod.]. Proceso que consiste en pasar una escobilla sobre el →

queso para eliminar el excedente de microorganismos que lo recubren en su envejecimiento.

cepo. *m.* [lech.]. Celda independiente donde se encierra la hembra vacuna para → *ordeñarla*.

cerca viva. *f.* [potr.]. Plantación en hilera de arbustos o árboles que delimita los terrenos para impedir la salida del ganado vacuno o caballar. ☀

Charolais. *m-f.* [potr., lech., prod.]. **Tb.** Charolés, *sa.* (*voz del francés Charolais*). Raza vacuna de gran tamaño, pelaje blanco o crema uniforme y cuernos cortos. Nota: Es una raza autóctona del distrito de Charolles, al este de Francia, de ahí la denominación del animal. ☀

Charolés, sa. *m-f.* [potr., lech., prod.]. → *Charolais*. ☀

Cheddar. *m.* [prod., cons.]. (*de Cheddar, ciudad británica*). → **queso Cheddar**. ☀

chingo, ga. *adj.* [potr., lech.]. → **chongo, ga.**

chongo, ga. *adj.* [potr., lech.]. Referido al animal vacuno, que carece de cola. **
chingo, ga. ▲ *mocho, cha.*

chúcaro, ra. *adj.* [potr., lech.]. Referido al animal vacuno o caballar, que es bravío.

chucear. *tr.* [potr., lech.]. Punzar al animal vacuno con un → *chuzo* para avivar su paso.

chumeco, ca. *adj.* [potr., lech.]. Referido al pelaje de un animal vacuno, de color negro.

chupón. *m.* [lech.]. → **pezonera**. ☀

chuzo. *m.* [potr., lech.]. Artefacto eléctrico o rústico puntiagudo, con forma de vara, empleado para punzar y estimular al ganado vacuno.

ciclán. *adj.* [potr.]. Referido al macho vacuno, que solo tiene un testículo.

¡co! *interj.* [potr., lech.]. → **¡aca!**

cogollo. *m.* [potr.]. Retoño de la hierba después de que el ganado vacuno o caballar lo ha pastado.

colector. *m.* [lech.]. Pieza redonda que sirve de canal entre las → *pezoneras* y los depósitos de → *leche*. ** *araña*. ☀

comedero. *m.* [potr., lech.]. Sitio, a veces con techo, donde acude a comer el ganado vacuno y caballar.

corral. *m.* [potr., lech.]. Espacio circular o cuadrado destinado a la alimentación del ganado vacuno o caballar y al ordeño de la hembra vacuna. ☀

corteza. *f.* [prod.]. Recubrimiento natural y comestible que envuelve al → *queso maduro*, generalmente su textura es dura y de color más intenso que su interior.

cottage. *m.* [prod., cons.]. (voz del inglés *cottage* ‘de campo o de cabaña’) → **queso cottage**. ☀

crema. *f.* [prod., cons.]. → **crema dulce**.

crema dulce. *f.* [prod., cons.]. Sustancia láctea espesa, de color marfil, que se encuentra emulsionada en la → *leche cruda* y que se separa de esta en un proceso de centrifugado hasta alcanzar un porcentaje de grasa aproximado del 30 por

ciento. ** *crema*, ** *crema para batir*, ** *nata* <2>.

crema para batir. *f.* [prod., cons.]. → **crema dulce**.

cuadra. *f.* [potr.]. Encierro cuadrado destinado a la estancia y resguardo del → *caballo*. ▲ *caballeriza*.

cuajada. *f.* [prod., cons.]. Producto lácteo cremoso, grumoso y de sabor ácido que se obtiene de la → *leche* coagulada. ☀

cuajar. *tr.* [prod., cons.]. Transformar la → *leche* en una sustancia grumosa y cremosa con el uso del → *cuajo*.

cuajo. *m.* [lech., prod., cons.]. Fermento extraído del estómago de las hembras vacunas durante el período de lactancia que se usa por sus enzimas para coagular la → *leche*.

cuarto. 1. *m.* [potr., lech.]. Cada una de las cuatro partes en que se divide la res vacuna. Nota: Generalmente son llamados → *cuartos* las dos partes traseras y → *paletas* las dos partes delanteras. || **2.** *m.*

[lech.]. Cada una de las glándulas mamarias de la hembra vacuna.

cursiar. *intr.* [potr., lech.]. → **cursear.**

cuarto seco. *m.* [potr., lech.]. Glándula mamaria de la hembra vacuna que, debido a una enfermedad, ha dejado de producir → *leche*.

cuero. *m.* [potr.]. Piel firme y gruesa con pelo que recubre el músculo del animal vacuno y caballar.

cuidandero. *m.* [potr., lech.]. → **peón.**

cuna para ternero. *f.* [potr., lech.]. Espacio rectangular o circular cubierto con paja utilizado para el resguardo de la cría vacuna. ☼

curación. *f.* [prod.]. → **maduración.**

curseado, da. *adj.* [potr., lech.]. **Tb.** cursiado, da. Referido al animal vacuno, que sufre diarrea.

cursear. *intr.* [potr., lech.]. **Tb.** cursiar. Sufrir el ganado vacuno diarrea.

cursiado, da. *adj.* [potr., lech.]. → **curseado, da.**

D

descachar. *tr.* [potr., lech.]. → **descornar.**

descornado, da. *adj.* [potr., lech.]. Referido al animal vacuno, que se le han quitado los cuernos. ▲ *muco, ca.*

descornar. *tr.* [potr., lech.]. Quitar los cuernos al animal vacuno mediante un aparato eléctrico o una pasta. ** *descachar.*

descremado. *m.* [prod.]. Proceso que consiste en extraer el contenido graso a la → *leche*. ** *desnatado.*

descremar. *tr.* [prod.]. → **desnatar.**

desnatado. *m.* [prod.]. → **descremado.**

desnatar. *tr.* [prod.]. Quitar la superficie grasosa que reposa sobre la → *leche cruda*. ** *descremar.*

despuntar. *tr.* [potr.]. Comer el ganado vacuno y caballar los brotes de la hierba.

desternerar. *tr.* [potr., lech.]. Separar a la cría de la hembra vacuna.

desuerado. *m.* [prod.]. Proceso que consiste en eliminar el → *suero* que aparece como consecuencia de la coagulación de la → *leche* durante la elaboración de → *queso*.

desuerar. *tr.* [prod.]. Eliminar el → *suero* de la → *leche* coagulada.

dulce de leche. *m.* [prod., cons.]. Dulce preparado a base de → *leche* y azúcar sometidos a cocción, de consistencia untuosa, espesa y de color castaño.

E

echarle toro. *loc. verb.* [potr.]. Meter una persona un macho vacuno al → *potrero*, cuando la hembra está en celo, para que se reproduzcan.

Edam. *m.* [prod., cons.]. (*de Edam, ciudad holandesa*). → **queso Edam.**

embestir. *tr.* [potr., lech.]. Acometer el animal vacuno contra una persona.

embudo. *m.* [potr., lech.]. Estructura, generalmente con forma triangular, unida al → *corral*, que facilita la entrada del ganado vacuno a la → *manga*.

Emmental. *m.* [prod., cons.]. (*de Emmental, valle suizo*). → **queso Emmental.** ☼

empotrerar. *tr.* [potr., lech.]. Meter el ganado vacuno al → *potrero*.

en ancas. *loc. adv.* [potr.]. En la parte posterior del lomo del → *caballo*, detrás del jinete.

encierro. *m.* [potr., lech.]. → **aparto.**

espina de pescado. *f.* [lech.]. Sistema de extracción de → *leche* donde cada hembra vacuna se coloca en posición diagonal, sin división entre ellas, con respecto al foso donde se sitúa el operario.

espuela. *f.* [potr.]. Pieza de metal terminada en una estrella o punta que se une a la bota, sujeta con cuerdas, que se incrusta en la piel del animal vacuno o caballar para incitarlo. ** *animadora*.

espuela corrediza. *f.* [potr.]. Estrella de metal unida al talón del calzado, sujeta al pie con cuerdas, que se ancla y gira sobre la piel del animal vacuno o caballar.

** *espuela de estrella.* ☼

espuela de estrella. *f.* [potr.]. →
espuela corrediza. ☼

espuela de pico. *f.* [potr.]. → **espuela fija.**

espuela fija. *f.* [potr.]. Punta de metal unida al talón del calzado, sujeta al pie con cuerdas, que se ancla firmemente a la piel del animal vacuno. ** *espuela de pico.*

establo. *m.* [potr., lech.]. Sitio cerrado y techado donde permanece el ganado vacuno para su descanso y alimentación. ** *galpón.*

estrella. *f.* [potr., lech.]. → **pasto estrella.**

estribo. *m.* [potr.]. Pieza de metal, unida a la silla de montar, donde el jinete introduce el pie para afianzarse mientras cabalga.

F

feta. *m.* [prod., cons.]. (voz del italiano *fetta* 'rebanada'). → **queso feta.** ☀

fermentación. *f.* [prod.]. Proceso bioquímico en el cual las bacterias convierten los azúcares de la → *leche* en → *ácido láctico*.

fierro. *m.* [potr., lech.]. Instrumento de hierro, similar a una lanza, empleado para marcar la piel del ganado vacuno e identificarlo como propiedad de un dueño o hacienda. ☀

filtración. *f.* [prod.]. Proceso que consiste en pasar la reciente → *leche cruda* por filtros para eliminar macropartículas o elementos extraños.

finca. *f.* [potr., lech.]. Terreno amplio destinado a actividades y economía agropecuarias.

fontina. *m.* [prod., cons.]. (voz del italiano). → **queso fontina.** ☀

Frisona. *m-f.* [potr., lech., prod.]. → **Holstein.**

fuetazo. *m.* [potr., lech.]. **Tb.** juetazo. Golpe dado con un → *fuate*.

fuate. *m.* [potr., lech.]. **Tb.** juete. Látigo de correa o de cuero empleado para avivar el paso del → *caballo*.

G

galpón. *m.* [potr.]. → **establo.** Nota: En las granjas el → *establo* es conocido como galpón.

ganadero, ra. *m-f.* [potr., lech.].
Persona propietaria de ganado vacuno.

ganado a finca abierta. *m.* [potr., lech.]. → **ganado de repasto.**

ganado de engorde. *m.* [potr., lech.].
Conjunto de animales vacunos, generalmente machos, alimentado y vendido para el consumo de su carne.

ganado de leche. *m.* [potr., lech.].
Conjunto de hembras vacunas destinadas a la producción de → *leche*.

ganado de repasto. *m.* [potr., lech.].
Conjunto de animales vacunos que pasa el 100 por ciento de su ciclo de producción, de → *leche* o de engorde, en una propiedad

amplia y cercada. ** *ganado a finca abierta*, ** *ganado suelto*.

ganado estabulado. *m.* [potr., lech.].
Conjunto de animales vacunos que pasa el 100 por ciento de su ciclo de producción, de → *leche* o de engorde, en el → *corral*.

ganado semiestabulado. *m.* [potr., lech.].
Conjunto de animales vacunos que pasa una fracción del tiempo en el → *corral* y otra fracción en el → *repasto*.

ganado suelto. *m.* [potr., lech.]. → **ganado de repasto.**

gola. *f.* [potr.]. Piel sobrante que cuelga desde la quijada hasta el pecho de algunas razas de ganado vacuno.

Gorgonzola. *m.* [prod., cons.]. (*de Gorgonzola, región italiana*). → **queso Gorgonzola.**

Gouda. *m.* [prod., cons.]. (*de Gouda, ciudad holandesa*). → **queso Gouda.**

grasa. *f.* [prod., cons.]. Componente de los productos lácteos conformado por triglicéridos, lípidos y ácidos grasos, presentado en forma de glóbulos rodeados de una membrana lipoproteica.

grupera. *f.* [potr.]. → **gurupera.**

Gruyere. *m.* [prod., cons.]. (*de Gruyères, región suiza*). → **queso Gruyere.** ☼

Guernsey. *m-f.* [potr., lech., prod.]. (*voz del inglés Guernsey, y este del francés Guernesey*). Raza vacuna de tamaño medio, de pelaje marrón o castaño y blanco, caracterizado por su alta producción de → *leche* y cuernos cortos. Nota: Es una raza autóctona de la isla Guernsey, al oeste de las costas de Normandía, Francia, y al sur del Reino Unido, de ahí la denominación del animal.

guía. *m-f.* [potr., lech.]. Persona que camina delante del ganado vacuno y encabeza su traslado. ** *instructor, ra.*

gurupera. *f.* [potr.]. **Tb.** grupera. Cuerda que se coloca debajo de la cola del → *caballo* para sujetar la silla y esta no se deslice.

H

habilitada. *adj.* [potr., lech.]. Referido a la hembra vacuna, que está preñada. ***aumentada*, ***premiada*.

habilitar. *tr.* [potr., lech.]. Fecundar a una hembra vacuna.

helado. *m.* [prod., cons.]. Producto lácteo congelado elaborado a base de → *leche*, azúcar, grasas lácteas y saborizantes. ☼

Holstein. *m-f.* [potr., lech., prod.]. Raza vacuna de gran tamaño, de pelaje negro con manchas blancas o rojizo con manchas blancas, caracterizado por su alta producción de → *leche* y cuernos elípticos. Nota: Es una raza autóctona de las provincias Frisia Occidental y País Bajo del Norte, al noroeste de Holanda, y del estado de Schleswig-Holstein, al norte de Alemania; de ahí la denominación del animal. ***Frisona*. ☼

homogeneización. *f.* [lech., prod.]. Acción y resultado de → *homogeneizar*.

homogeneizar. *tr.* [lech., prod.]. Pasar la → *leche* a presión por tamices finos para reducir los glóbulos de la grasa láctea y esta adquiera estabilidad y evitar su separación de la → *leche* durante el reposo.

I

inquieta. *adj.* [potr., lech.]. Referido a la hembra vacuna, que está en celo. **
molesta.

instructor, ra. *m-f.* [potr., lech.]. →
guía.

J

Jersey. *m-f.* [potr., lech., prod.]. (*voz del inglés Jersey, y este del francés Jersey*). Raza vacuna pequeña, de pelaje marrón claro y de cuernos elípticos y cortos. Nota: Es una raza autóctona de la isla británica de la Bailía de Jersey, al oeste de las costas de Normandía en Francia; de ahí la denominación del animal. ☼

juetazo. *m.* [potr., lech.]. → **fuetazo.**

juete. *m.* [potr., lech.]. → **fuate.**

L

lactación. *f.* [potr., lech.]. Período en que la hembra vacuna produce → *leche* para su cría.

lactosa. *f.* [prod., cons.]. Azúcar natural de la → *leche* compuesta por glucosa y galactosa.

lazador, ra. *m-f.* [potr., lech.]. → **sogueador.** ☀

leche. *f.* [lech., prod., cons.]. Líquido blanco que se extrae de las glándulas mamarias de las hembras vacunas.

leche agria. *f.* [lech., prod., cons.]. Producto lácteo ligeramente espeso y de color blanco que resulta de la conversión de la → *lactosa* en → *ácido láctico*.

leche condensada. *f.* [prod., cons.]. Producto lácteo espeso y de color amarillento, concentrado por un proceso

de evaporación y al que se agrega azúcar.



leche cruda. *f.* [lech., prod., cons.]. → *Leche* que no ha recibido tratamiento térmico ni tratamiento alguno.

leche de burra. *f.* [cons.]. Bebida preparada a base de → *leche* de vaca, leche de coco, azúcar, café y licor.

leche de larga duración. *f.* [prod., cons.]. → **leche de larga vida.**

leche de larga vida. *f.* [prod., cons.]. → *Leche* que ha sido procesada a altas temperaturas por vapor de agua para garantizar su conservación por meses. ** *leche de larga duración*, ** *leche uperizada*.

leche descremada. *f.* [prod., cons.]. → *Leche* a la que se ha eliminado su

contenido graso mediante centrifugado. ❖
leche desnatada. Nota: El contenido graso que se obtiene de este proceso se utiliza para crear → *crema dulce* y → *mantequilla*.

leche deslactosada. *f.* [prod., cons.]. Producto lácteo al que se agrega lactasa, encima responsable de dividir la molécula de → *lactosa* en glucosa y galactosa. Nota: Su sabor es ligeramente más dulce que la → *leche* tradicional, debido a que al descomponer la molécula y agregar lactasa se modifican los edulcorantes naturales de la → *leche*.

leche desnatada. *f.* [prod., cons.]. → **leche descremada.**

leche entera. *f.* [lech., prod., cons.]. → *Leche* en estado natural que contiene todos sus contenidos grasos y no ha sido alterada por ningún proceso.

leche evaporada. *f.* [prod., cons.]. Producto lácteo de color amarillento y concentrado sometido a un proceso de evaporación del 60 por ciento de su agua natural.

leche pasteurizada. *f.* [lech., prod., cons.]. Producto lácteo obtenido del tratamiento térmico de la → *leche* a un nivel inferior a la ebullición, y luego enfriada rápidamente para destruir sus microorganismos sin cambiar su composición.

leche recentina. *f.* [potr., lech., prod.]. → *Leche* de los primeros días después de parida una hembra vacuna.

lechería. **1.** *f.* [potr. lech., prod., cons.]. Sitio donde se extrae la → *leche* de las hembras vacunas. ☼ || **2.** *f.* [potr., lech.]. Hacienda ganadera destinada a la producción de → *leche*.

lechero, ra. **1.** *m-f.* [lech., prod., cons.]. Persona que vende productos lácteos. || **2.** *adj.* [lech., prod.]. Referido a la hembra vacuna, que tiene cualidades para dar → *leche*.

leche semidescremada. *f.* [prod., cons.]. → *Leche* que conserva parcialmente su porcentaje de contenido graso, entre un 1.5 y 1.8 por ciento. ❖
leche semidesnatada.

leche semidesnatada. *f.* [prod., cons.].

→ **leche semidescremada**.

leche UHT. *f.* [prod.]. (*siglas del inglés*).

→ *Leche* sometida a una temperatura entre 135° y 150° durante breves segundos, y se enfría rápidamente para esterilizarla y postergar su conservación por meses.

Nota: Las siglas significan temperatura ultra alta, en inglés *Ultra High Temperature*.

leche uperizada. *f.* [prod.]. → **leche de larga vida**.

Limousin. *f.* [potr., lech., prod.]. (*de Limousin, región francesa*). Raza vacuna de gran tamaño, pelaje rojizo que se aclara hacia las extremidades y cuernos elípticos.

Nota: Es una raza autóctona de la región Limousin, al centro de Francia, de ahí la denominación del animal.

M

Maasdam. *m.* [prod., cons.]. (*de Massdam, región holandesa*) → **queso Maasdam.**

machorra. *adj.* [potr., lech.]. Referido a una hembra vacuna, que no se preña.

maduración. *f.* [prod., cons.]. Proceso en la elaboración de quesos que consiste en someter el → *queso* a determinadas condiciones ambientales durante diferentes tiempos para que pierda humedad. Nota: Los quesos catalogados como → *quesos frescos* no están madurados, con lo cual se entiende que la maduración tiene que ver con la edad del producto. ✱ *curación*, ✱ *añejamiento*.

manada. *f.* [potr., lech.]. Conjunto de animales vacunos. ☀

manchego. *m.* [prod., cons.]. → **queso manchego.**

mandador. *m.* [potr., lech.]. → **peón.**

maneado, da. *adj.* [potr., lech.]. **Tb.** maniado, da. Referido al animal vacuno, que tiene amarradas las extremidades.

manear. *tr.* [potr., lech.]. **Tb.** maniar. Amarrar las extremidades al animal vacuno.

manga. *f.* [potr., lech.]. Pasillo estrecho unido al → *corral* por donde pasa y se enfila al ganado vacuno para ingresar o salir del camión que lo traslada, o para inmovilizarlo y efectuarle curaciones.

maniado, da. *adj.* [potr., lech.]. → **maneado, da.**

maniar. *tr.* [potr., lech.]. → **manear.**

mantequilla. *f.* [prod., cons.]. Producto lácteo de color amarillento y untuoso,

elaborado con la → *nata* de la → *leche* de vaca, obtenido por agitación o batimiento.



mantillón. *m.* [potr.]. Manta rectangular gruesa que se coloca sobre el lomo del → *caballo* para evitar que la silla de montar lo lesione.

mascarpone. *m.* [prod., cons.]. (voz del italiano *mascherpa* o *mascarpia* 'requesón o crema'). → **queso mascarpone.** ☀

milkshake. *m.* [cons.]. (voz del inglés *milkshake* 'batido de leche'). Bebida fría batida a base de → *helado*, → *leche*, frutas o chocolate, su consistencia es espesa y cremosa.

milktaxi. *m.* [lech.]. (voz del inglés *milktaxi* 'taxi de leche'). Recipiente cilíndrico de metal donde se preparan grandes cantidades de → *leche* para alimentar a las crías de las hembras vacunas. ☀

mixer. *f.* [potr., lech.]. (voz del inglés *mixer* 'mezcladora'). Máquina

mezcladora de hierba y alimento para el ganado vacuno y caballar. ☀

mocho, cha. *adj.* [potr., lech.]. Referido al animal vacuno, que le falta alguno de sus miembros o parte de él. ▲ *chongo, ga*, ▲ *muco, ca*.

moho. *m.* [prod.]. Variedad de hongos y microorganismos naturales que proporcionan sabor, aroma y textura al → *queso* durante el proceso de envejecimiento. ☀

molde. *m.* [prod.]. Contenedor metálico, con el fondo o las paredes perforadas, usado para dar forma y filtrar el → *queso*.

molesta. *adj.* [potr., lech.]. → **inquieta**.

molestar. *intr.* [potr., lech.]. Estar en celo la hembra vacuna.

monta natural. *f.* [potr.]. Reproducción natural de la hembra y el macho vacunos. ☀

montura. *f.* [potr.]. Silla de cuero que se amarra en el lomo del → *caballo* para subirse sobre él y galoparlo. ☀

mozzarella. *f.* [prod., cons.]. (*voz del italiano mozzare 'cortar'*). → **queso mozzarella.** ☼

muco, ca. *adj.* [potr., lech.]. Referido al animal vacuno, que carece de cuernos. ▲
descornado, da. ▲ *mocho, cha.* ☼

Munster. *m.* [prod., cons.]. (*de Munster, región francesa*). → **queso Munster.**

N

nata. **1.** *f.* [prod., cons.]. Capa de grasa superficial, de color amarillenta, que se forma al hervir la → *leche*. || **2.** *f.* [prod., cons.]. → **crema dulce**.

nata agria. *f.* [prod., cons.]. → **natilla**.

natilla. *f.* [prod., cons.]. Sustancia agria y untuosa, de color marfil, que forma una capa sobre la → *leche cruda* y en reposo. ❄ *nata agria*.

natilla casera. *f.* [prod., cons.]. Sustancia agria, de consistencia cremosa, que se forma sobre la → *leche cruda* y en reposo. Nota: Generalmente es menos espesa que la comercial y de color amarillento.

novillo, lla. *m-f.* [potr., lech.]. Animal vacuno fértil entre los dos y tres años de edad. Nota: Los machos vacunos podrían castrarse, cuya denominación sería → *buey*, o ser fértiles y luego de los tres años

convertirse en → *toros*; en el caso de las hembras, dejan de ser → *novillas* hasta su primer parto. ❄ *torete*. ▲ *vaquilla*.

nudo de gaza. *m.* [potr., lech.]. Lazo con forma de gota, difícil de deshacer, que se ata a la boca del animal vacuno para transportarlo.

nudo de sogá. *m.* [potr., lech.]. Lazo firme, difícil de deshacer, que se ata al cuello del animal vacuno y es usado para sujetarlo sin que la atadura lo ahogue. ☼

nudo de trenza. *m.* [potr., lech.]. Lazo, entretrejido, fácil de deshacer, que se ata al cuello del animal vacuno y caballar para sujetarlo a un poste. ☼

O

ojos. *m.* [prod., cons.]. Cada uno de los agujeros generados por las burbujas de dióxido de carbono atrapado en la masa del → *queso*.

ordeñador, ra. *m-f.* [lech.]. Persona que se dedica a la extracción de → *leche* de las hembras vacunas. ✱ *vaquero* <2>.

ordeñadora. *f.* [lech.]. Máquina de extracción de → *leche* que consiste en aplicar presión en las glándulas mamarias de la hembra vacuna para succionar la → *leche* del pezón y pasarla por una tubería hasta depositarla en un recipiente especial.

ordeñar. *tr.* [lech.]. Extraer la → *leche* de las glándulas mamarias de las hembras vacunas. ☼

ordeño con fosa. *m.* [lech.]. Sistema de extracción de → *leche* en el que el operario se encuentra en una concavidad y

manipula a las hembras vacunas a la altura de su cabeza.

ordeño en casilla. *m.* [lech.]. Sistema de extracción de → *leche* donde cada hembra vacuna se coloca en posición lateral, encerrada en su totalidad en una celda independiente, con respecto al foso donde se sitúa el operario.

ordeño en cepo. *m.* [lech.]. Sistema de extracción de → *leche* en el que cada hembra vacuna se coloca en una celda independiente.

P

paca. *f.* [potr., lech.]. Fardo de pasto seco en forma cilíndrica o rectangular que se emplea para alimentar al ganado vacuno y caballar. ☀

paleta. *f.* [potr., lech.]. Partes delanteras en que se divide el animal vacuno. Nota: Generalmente son llamados → *cuartos* las dos partes traseras.

palote. *m.* [potr., lech.]. Tallo de la planta musácea como el plátano, guineo o banano empleado para alimentar al ganado vacuno. ✱ *vástago*.

pardo, da. *adj.* [potr., lech.]. Referido al pelaje de un animal vacuno, de color marrón, similar a la tierra.

parmesano. *m.* [prod., cons.]. (*voz del italiano parmigiano, y este de Parma, ciudad italiana*). → **queso parmesano.** ☀

pasta. *f.* [prod.]. Consistencia de los diferentes tipos de → *queso*.

pasteurización. *f.* [prod.]. Acción y resultado de → *pasteurizar*.

pasteurizar. *tr.* [prod.]. Someter la → *leche* por breves segundos a un proceso térmico hasta un nivel inferior al punto de ebullición, y luego enfriarla rápidamente a bajas temperaturas, para eliminar los microorganismos o bacterias patógenas, sin alterar su composición y garantizar su conservación por días.

pasto. *m.* [potr., lech.]. Hierba que se utiliza para alimentar al ganado vacuno y caballar.

pasto de corta. *m.* [potr., lech.]. Hierba cortada que se da al ganado vacuno y caballar para su alimentación.

pasto estrella. *m.* [potr., lech.]. Variedad de hierba gigante usada para alimentar al ganado vacuno y caballar. ❄️ *estrella.*

pava. *adj.* [potr., lech.]. → **arisco, ca.**

pecorino. *m.* [prod., cons.]. (*voz del italiano pecora 'pécora u oveja'*). → **queso pecorino.** ☀️

peón. *m.* [potr., lech.]. Persona que se dedica a labores agropecuarias. ❄️ *cuidandero, ❄️ mandador.*

período seco. *m.* [potr., lech.]. Ciclo de tiempo en que no se extrae la → *leche* de las hembras vacunas para que se preparen para el parto. ▲ *secar la vaca, ▲ vaca seca.*

petit suisse. *m.* [prod., cons.]. (*voz del francés petit suisse 'pequeño suizo'*). → **queso petit suisse.**

pezonera. *f.* [lech.]. Cada de uno de los succionadores que se colocan en el pezón de la hembra vacuna para extraer la → *leche* mecánicamente. ❄️ *chupón.* ☀️

Philadelphia. *m.* [prod., cons.]. (*de Philadelphia, ciudad estadounidense*). → **queso Philadelphia.** ☀️

picadora. *f.* [potr., lech.]. Máquina con forma de cono y compuesta por grandes cuchillas en su interior que giran y cortan la hierba para alimentar al ganado vacuno y caballar.

picar con la espuela. *loc. verb.* [potr.]. → **animar.**

pintado, da. *adj.* [potr., lech.]. Referido al pelaje de un animal vacuno, que tiene manchas de distinto color.

portillo. *m.* [potr., lech.]. Abertura en la cerca del → *potrero* para que ingrese o salga el ganado vacuno y caballar o maquinaria. ☀️

poste muerto. *m.* [potr.]. Cerca eléctrica o de madera que delimita los terrenos para impedir la salida del ganado vacuno y caballar.

postrera. *f.* [lech., prod., cons.]. → *Leche* espesa que se obtiene de la última extracción de → *leche* de la vaca.

potranca. *f.* [potr., lech.]. Hembra caballar no mayor a los tres años de edad, y que no puede ser utilizada para reproducción. ▲ *potro, tra, ▲ potrillo.*

potrereado, da. *adj.* [potr.]. Referido a cosa, que tiene mucho uso y su apariencia es deteriorada.

potrerear. *tr.* [potr., lech.]. Caminar o montar a → *caballo* en el → *potrero.*

potrero. *m.* [potr., lech.]. Terreno cercado y con pasto utilizado para alimentar y resguardar al ganado vacuno y caballar. ☼

potrillo. *m.* [potr., lech.]. Macho caballar joven que no pasa los tres años de edad. ▲ *potro, tra, ▲ potranca.*

potro, tra. *m-f.* [potr., lech.]. Cría de la hembra caballar desde el nacimiento hasta que cumple un año de edad. ▲ *potranca, ▲ potrillo.*

premiada. *adj.* [potr., lech.]. → **habilitada.**

prensa. *f.* [potr., lech.]. Estructura metálica que se une a la → *manga*, donde se introduce un animal vacuno por vez para inmovilizarlo y facilitar su manejo.

prensado. *m.* [prod.]. Proceso en la elaboración del queso que consiste en colocar la masa del → *queso* en moldes para escurrir el → *suero* y darle forma mediante presión.

pretal. *m.* [potr.]. Cuerda que circunda el pecho del macho vacuno para que se sujete la persona que lo monta.

pronta. *adj.* [potr., lech.]. Referido a la hembra vacuna, que está cerca del día de parto.

provolone. *m.* [prod., cons.]. (*voz del italiano 'provola grande'*). → **queso provolone.**

Q

quedado, da. *adj.* [potr., lech.]. Referido a un animal vacuno, que está bajo de peso y crecimiento rezagado.

quesero, ra. **1.** *m-f.* [lech., prod., cons.]. **1.** Persona que elabora y vende productos lácteos, en especial → *queso*. || **2.** *adj.* [prod., cons.]. Referido a una persona, que es aficionada o gusta de consumir → *queso* con frecuencia.

queso. *m.* [prod., cons.]. Producto lácteo obtenido luego de la → *fermentación* de la → *leche* coagulada y con características propias según su método de fabricación.

queso ahumado. *m.* [prod., cons.]. → *Queso* que ha sido tratado bajo el procedimiento de ahumado en frío o caliente, de color marrón, compacto, de sabor intenso que recuerda a la leña. ☼

queso amarillo. *m.* [prod., cons.]. → *Queso* en láminas cuadradas, de color amarillo, elaborado con productos lácteos, de consistencia cremosa y de sabor salado. ** *queso americano*.

queso americano. *m.* [prod., cons.]. → **queso amarillo**.

queso Asiago. *m.* [prod., cons.]. (*de Asiago, ciudad italiana*). → *Queso maduro* de vaca o de oveja, de color amarillento, de consistencia firme, compacta, granulosa, levemente agujereado. Nota: Es un → *queso* véneto originario de la ciudad de Asiago, al norte de Italia, de ahí la denominación del producto. ** *Asiago*. ☼

queso azul. *m.* [prod., cons.]. → *Queso* de vaca, de color amarillento y vetas azul-verdosas, de consistencia pastosa o cremosa, de sabor intenso y salado. Nota:

El queso azul es una clasificación de quesos cuya particularidad y color se debe a que se elaboran con cultivos de ciertos hongos del género *Penicillium*. ☀

queso Brie. *m.* [prod., cons.]. (*de Brie, región francesa*). → *Queso maduro* de vaca, de color blanquecino, de consistencia blanda, mantecosa y muy cremosa, y al que se le agrega → *nata*, de → *corteza aterciopelada*. Nota: Es un → *queso* originario de la ciudad de Brie, al este de Francia, de ahí la denominación del producto. ✨ *Brie*. ☀

queso burrata. *m.* [prod., cons.]. (*voz del italiano burrata 'mantecoso' y este del italiano burro 'mantequilla'*). → *Queso fresco*, de color blanco, de → *pasta* hilada a la que se le agrega → *nata* durante su preparación, de consistencia blanda, cremosa y jugosa, en forma de esfera. ✨ *burrata*. ☀

queso Camembert. *m.* [prod., cons.]. (*de Camembert, región francesa*). → *Queso semimaduro* de vaca, de color marfil, de consistencia blanda y untuosa, de → *corteza aterciopelada*. Nota: Es un → *queso* originario de la comuna Camembert, al noroeste de Francia; de ahí

la denominación del producto. ✨ *Camembert*. ☀

queso Cheddar. *m.* [prod., cons.]. (*de Cheddar, ciudad británica*). → *Queso maduro* de vaca y → *prensado*, de color naranja, de consistencia firme, compacta, grasa y cremosa. Nota: Se cree que es un → *queso* originario de la ciudad Cheddar, al sur de Inglaterra, de ahí la denominación del producto. ✨ *Cheddar*. ☀

queso cottage. *m.* [prod., cons.]. (*voz del inglés cottage 'de campo o de cabaña'*) → *Queso fresco* de vaca, de color blanco, de consistencia grumosa a partir de enzimas propias de la misma → *leche*. ✨ *cottage*, ✨ *queso desmoronado*. ☀

quesocrema. *m.* [prod., cons.]. → **queso crema.** ☀

queso crema. *m.* [prod., cons.]. **Tb.** quesocrema. → *Queso fresco* de vaca obtenido de la combinación de → *leche* y → *nata*, de color blanco, de consistencia cremosa, untable y de sabor suave. ✨ *queso Philadelphia*, ✨ *Philadelphia*. ☀

queso curado. *m.* [prod., cons.]. → *Queso* de vaca de color marfil, naranja o marrón, extragrasso, seco, de consistencia dura y de sabor fuerte e intenso. Nota: Los quesos curados son una variedad de los quesos clasificados por tiempo de → *maduración*; su envejecimiento es de tres y siete meses.

queso desmoronado. *m.* [prod., cons.]. → **queso cottage.**

queso duro. *m.* [prod., cons.]. → *Queso* que por su consistencia y larga → *maduración* es firme, graso, compacto por la presión en su preparación, y su sabor y aroma es fuerte e intenso. Nota: Los quesos duros se clasifican por su textura muy consistente de la → *pasta*.

queso Edam. *m.* [prod., cons.]. (*de Edam, ciudad holandesa*). → *Queso semiduro* de vaca o cabra, de color amarillo, compacto, en forma de esfera recubierta con una capa de parafina color rojo. Nota: Es un → *queso* neerlandés originario de la ciudad de Edam, al norte de Ámsterdam, en la provincia de Holanda Septentrional, de ahí la denominación del producto. ** *Edam*.

queso Emmental. *m.* [prod., cons.]. (*de Emmental, valle suizo*). → *Queso maduro* de vaca, de color amarillo, de consistencia blanda y firme, de apariencia muy agujereada. Nota: Es un → *queso* originario del valle del río Emme, al norte de Suiza, de ahí la denominación del producto. ** *Emmental*, ** *queso suizo*, ** *queso ratón*. ☼

queso feta. *m.* [prod., cons.]. (*voz del italiano fetta 'rebanada'*). → *Queso fresco* de oveja, de color blanco, de consistencia firme y compacta, pero fácilmente desmigable, generalmente curado en → *salmuera*. Nota: Es un → *queso* tradicional de Grecia. ** *feta*. ☼

queso fontina. *m.* [prod., cons.]. (*voz del italiano*). → *Queso semiduro* de vaca, de color amarillento, de consistencia suave, graso y aterciopelado, de → *corteza* semicocida, levemente agujereado. Nota: Es un → *queso* originario de la región autónoma de Valle de Aosta, al noroeste de Italia. ** *fontina*. ☼

queso fresco. *m.* [prod., cons.]. → *Queso* de vaca, de color blanco, de consistencia blanda, muy bajo en grasa, húmedo y de sabor suave. Nota: Los

quesos frescos son una clasificación general de quesos que se consumen inmediatamente luego de su elaboración o en los primeros siete días; no pasan por procesos de envejecimiento. ☼

queso Gorgonzola. *m.* [prod., cons.]. (*de Gorgonzola, región italiana*). → *Queso* de vaca, de color marfil y vetas azul verdosas, graso, de consistencia cremosa, blanda y untuosa y de sabor dulce o ligeramente picante. Nota: Es un → *queso* originario de la localidad de Gorgonzola, perteneciente a la región de Lombardía, al norte de Italia, de ahí la denominación del producto, producido por el hongo *Penicillium glaucum*. ** *Gorgonzola*.

queso Gouda. *m.* [prod., cons.]. (*de Gouda, ciudad holandesa*). → *Queso semimaduro* de vaca, de color amarillento, de consistencia firme, levemente agujereado, de → *corteza* dura y seca. Nota: Es un → *queso* originario de la ciudad de Gouda, en la provincia de Holanda Meridional, de ahí la denominación del producto. ** *Gouda*.

queso Gruyere. *m.* [prod., cons.]. (*de Gruyères, región suiza*). → *Queso duro* de vaca, de color marfil, de consistencia

compacta, blanda, curado en → *salmuera*.

Nota: Es un → *queso* originario de la ciudad de Gruyères en el cantón de Friburgo, al suroeste de Suiza; de ahí la denominación del producto. ** *Gruyere*.



queso Maasdam. *m.* [prod., cons.]. (*de Massdam, región holandesa*). → *Queso semiduro* de vaca, de color anaranjado, de consistencia cremosa y firme, de sabor suave y afrutado, de apariencia muy agujereada. Nota: Es un → *queso* originario del pueblo Maasdam, al sur de Róterdam en la Holanda Meridional, de ahí la denominación del producto. ** *Maasdam*.

queso maduro. *m.* [prod., cons.]. → *Queso* de vaca, de color marfil, amarillo o marrón, graso, seco, de consistencia dura y de sabor fuerte. Nota: Los quesos maduros son una clasificación general de quesos que requiere un período de envejecimiento entre 105 y 270 días luego de su elaboración y solo se consumen pasado este tiempo.

queso manchego. *m.* [prod., cons.]. → *Queso maduro* de oveja duro y → *prensado*, de color amarillento, de

consistencia firme, grasosa, harinosa y sabor ácido. Nota: Es un → *queso* originario de La Mancha, en el centro de España; debe su denominación a que se elabora con → *leche* de oveja de raza manchega. ✱✱ *manchego*.

queso mascarpone. *m.* [prod., cons.]. (voz del italiano *mascherpa* o *mascarpia* ‘*requesón* o *crema*’) → *Queso fresco* de vaca, de color marfil, de consistencia blanda, untuosa, suave y sabor ligeramente dulce. Nota: Es un → *queso* originario en la ciudad de Lodi, al norte de Italia. ✱✱ *mascarpone*. ☀

queso molido. *m.* [prod., cons.]. → **queso parmesano.** ☀

queso mozzarella. *m.* [prod., cons.]. (voz del italiano *mozzare* ‘*cortar*’). → *Queso fresco* de búfala o de vaca, de color blanco, de consistencia blanda, cremosa y elástica, de apariencia húmeda, de → *pasta* hilada. Nota: Es un → *queso* originario de la provincia de Caserta, al sur de Italia. ✱✱ *mozzarella*. ☀

queso Munster. *m.* [prod., cons.]. (de *Munster*, región francesa). → *Queso semiduro* de vaca, de color amarillento, de

consistencia blanda, de → *corteza* rojiza o anaranjada. Nota: Es un → *queso* originario de la comuna de Munster, al noreste de Francia, de ahí la denominación del producto. ✱✱ *Munster*.

queso palmito. *m.* [prod., cons.]. → *Queso fresco* de vaca, de color blanco, de → *pasta* hilada, arrollado en forma de esfera, de consistencia fibrosa y cremosa. Nota: Es un → *queso* originario de la zona de Cutris de San Carlos, al norte de Costa Rica, donde recibe el nombre de “queso arrollado”, pero que por razones comerciales se distribuye en la zona de La Palmita de Naranjo y Zarcerero, de ahí la denominación del producto.

queso parmesano. *m.* [prod., cons.]. (voz del italiano *parmigiano*, y este de *Parma*, ciudad italiana). → *Queso maduro* de → *leche* de vaca, de color amarillento, de consistencia dura, densa y grasa. Nota: Es un → *queso* italiano que proviene de la ciudad de Parma, al norte de Italia, de ahí la denominación del producto. Es conocido como *Parmigiano Reggiano*. ✱✱ *queso molido*, ✱✱ *parmesano*. ☀

queso *pecorino*. *m.* [prod., cons.]. (voz del italiano *pecora* ‘pécora u oveja’). → *Queso maduro* de oveja, de color marfil, de consistencia firme, compacta, duro, de sabor salado y picante. Nota: Es un → *queso* originario del sur de Italia, cuyo significado literal es “oveja”, de ahí la denominación del producto. ** *pecorino*. ☀

queso *petit suisse*. *m.* [prod., cons.]. (voz del francés *petit suisse* ‘pequeño suizo’). → *Queso fresco* de vaca, de color blanco, sin sal al que se le agrega → *nata* durante su preparación, de consistencia es suave y cremosa. Nota: Es un → *queso* originario de Normandía, al norte de Francia. ** *petit suisse*.

queso *Philadelphia*. *m.* [prod., cons.]. (de *Philadelphia*, ciudad estadounidense). → **queso crema**. Nota: El nombre proviene de la marca comercial estadounidense *Philadelphia*. ☀

queso *provolone*. *m.* [prod., cons.]. (voz del italiano ‘*provola grande*’). → *Queso maduro* y → *semiduro* de vaca, de color amarillento, de consistencia firme, compacta, de → *pasta* hilada y sabor suave. Nota: Es un → *queso* originario del

sur de Italia, pero que se produce al norte de este país, en concreto en las regiones de Piamonte, Lombardía y Véneto. ** *provolone*.

queso *raclette*. *m.* [prod., cons.]. (voz del francés *raclette* ‘raspado’) → *Queso semiduro* de vaca, de → *corteza* rugosa color marrón e interior amarillento, de consistencia extragrasa, suave y cremosa. Nota: Es un → *queso* tradicional originario del cantón de Valais, al sur de Suiza. *Raclette* quiere decir “raspado” y debe su nombre a que generalmente se consume en su forma fundida. ** *raclette*.

queso *ratón*. *m.* [prod., cons.]. → *Emmental*. ☀

queso *ricotta*. *m.* [prod., cons.]. (voz del italiano *ricotta* ‘recocado’). → *Queso fresco* de vaca, de color blanco, de consistencia granulosa y cremosa a partir de la → *fermentación* y cocción del → *suero* de la → *leche*. ** *ricotta*. ☀

queso *roquefort*. *m.* [prod., cons.]. (voz del francés *roquefort*, de *Roquefort*, ciudad francesa). → *Queso semiduro* de oveja, de color marfil y vetas azul-verdoso, de consistencia pastosa o

cremosa, y sabor intenso y salado, producido por el hongo *Penicillium roqueforti*. Nota: Es un queso originario de la comuna Roquefort-sus-Soulzon Ròcafòrt, al sur de Francia, de ahí la denominación del producto. ✱✱ *roquefort*.

queso semicurado. *m.* [prod., cons.]. → *Queso* de vaca, de color marfil, graso, medianamente seco y firme, de consistencia cremosa y compacta y de sabor ácido. Nota: Los quesos semicurados son una variedad de los quesos clasificados por tiempo de → *maduración*; su envejecimiento es de dos y tres meses. ✱ *semimaduro*.

queso semiduro. *m.* [prod., cons.]. → *Queso* que por su consistencia y → *maduración* intermedia es compacto y firme, de → *pasta* elástica, humedad moderada, ligeramente cremoso y de sabor intenso. Nota: Los quesos semiduros se clasifican por su textura firme de la → *pasta*.

queso semimaduro. *m.* [prod., cons.]. → **queso semicurado.**

queso suave. *m.* [prod., cons.]. → *Queso* que por su consistencia va desde una salsa

espesa hasta semifirme, bajo en grasa, húmedo, cremoso y su sabor tiende a ser amantequillado y delicado. Nota: Los quesos suaves se clasifican por su textura blanda de la → *pasta* y por no pasar por períodos de → *maduración*.

queso suizo. *m.* [prod., cons.]. → *Emmental*. ☼

queso tierno. *m.* [prod., cons.]. → *Queso* de vaca, de color blanco o marfil, poco graso, de consistencia compacta y blanda, húmedo y de sabor ligero. Nota: Los quesos tiernos son una variedad de los quesos clasificados por tiempo de → *maduración*; su envejecimiento es de siete hasta máximo un mes. ☼

R

raclette. *m.* [prod., cons.]. (voz del francés *raclette* 'raspado'). → **queso raclette.**

repasto. *m.* [potr., lech.]. Terreno delimitado en parcelas donde se alimenta el ganado vacuno y caballar.

requesón. **1.** *m.* [lech., prod., cons.]. → **calostro.** || **2.** *m.* [prod., cons.]. → **queso ricotta.** || **3.** *m.* [cons.]. Postre cocido que se prepara con → *leche* de vaca producida durante los cinco días posteriores al parto, azúcar, canela y clavos de olor, hasta que adquiere una consistencia grumosa o de morona. ** *calostro*, ** *ricota*.

res. *f.* [potr., lech.]. Animal vacuno.

revuelto, ta. *adj.* [potr., lech.]. → **arisco, ca.**

ricotta. *f.* [prod., cons.]. (voz del italiano *ricotta* 'recocado'). **1.** → **requesón.** || **2.** *m.* [prod., cons.]. (voz del italiano *ricotta* 'recocado'). → **queso ricotta.** ☼

rienda. *f.* [potr., lech.]. Correa que se ata a la cabeza y boca del → *caballo* y que el jinete utiliza para guiarlo.

riendazo. *m.* [potr., lech.]. Golpe que se da al → *caballo* con las → *riendas*.

roquefort. *m.* [prod., cons.]. (voz del francés *roquefort*, de *Roquefort*, ciudad francesa). → **queso roquefort.**

rosquillo, lla. *adj.* [potr., lech.]. Referido al animal vacuno, que tiene ambos cuernos curvos hacia arriba. ☼

rumen. *m.* [potr., lech.]. Proceso de alimentación del ganado vacuno que consiste en masticar el alimento, tragarlo, posteriormente devolverlo a la boca para extraer los jugos y finalmente desecharlo.

S

salchichón. *m.* [potr., lech.]. (*desp.*). → *caballo* sin raza, generalmente sin domar, y maltrecho. ▲ *birico*.

salmuera. *f.* [prod.]. Agua con sal empleada para mejorar la firmeza y el sabor del → *queso*, así como eliminar las bacterias no deseadas.

secar la vaca. *loc verb.* [potr., lech.]. Dejar de extraer la → *leche* de las hembras vacunas para que se preparen para el parto. ▲ *período seco*, ▲ *vaca seca*.

Simmental. *m-f.* [potr., lech., prod.]. (*de Simmental, valle suizo*). Raza vacuna de gran tamaño, de pelaje rojizo o amarillo con manchas blancas, de cara blanca y cuernos de muy diversas formas. Nota: Es una raza autóctona de Simmental, valle del río Simme, al oeste de Suiza; de ahí la denominación del animal. ☼

sogueador, ra. *m-f.* [potr., lech.]. Persona que se encarga de enlazar al ganado vacuno. * *lazador, ra.* ☼

soguear. *tr.* [potr., lech.]. Enlazar al animal vacuno con una soga, lanzándola sobre este. ☼

sogueo. *m.* [potr., lech.]. Acto de enlazar a un animal vacuno.

suero. *m.* [lech., prod., cons.]. Líquido de color amarillento procedente de la coagulación de la → *leche* durante la preparación del → *queso*.

T

tanque de refrigeración. *m.* [lech., prod.]. Depósito empleado para enfriar y conservar la → *leche* a baja temperatura hasta que un camión de recolección de → *leche* la retire.

tatuaje. *m.* [potr., lech.]. Técnica que identificación del ganado vacuno que consiste en marcar con números, símbolos o letras la piel del animal con tinta permanente. ▲ *arete.* ☀

ternerada. *f.* [potr., lech.]. Conjunto de crías vacunas menores a un año de edad.

ternero, ra. *m-f.* [potr., lech.]. Cría de la hembra vacuna desde el nacimiento hasta el año de edad que se encuentra en lactancia. ▲ *becerro, rra.*

torete. *m.* [potr., lech.]. → **novillo, lla.**

Nota: Su uso solo aplica para el macho vacuno.

toro. *m.* [potr., lech.]. Macho vacuno adulto y fértil.

toro de lidia. *m.* [potr.]. Raza de macho vacuno seleccionado y criado para ser utilizado en espectáculos taurinos por su bravura y velocidad.

U

ubre. *f.* [potr., lech.]. Conjunto de las cuatro glándulas mamarias de la hembra vacuna. * canasto. ☀

ultrapasteurización. *f.* [prod.]. Acción y resultado de → *ultrapasteurizar*.

ultrapasteurizar. *tr.* [prod.]. Someter la → *leche* por breves segundos a un proceso térmico entre 135° y 150°, y luego enfriarla rápidamente a bajas temperaturas, para eliminar microorganismos o bacterias patógenas, sin alterar su composición y garantizar su conservación por meses.

uperización. *f.* [prod.]. Acción y resultado de → *uperizar*.

uperizar. *tr.* [prod.]. Someter la → *leche* a un proceso térmico por vapor de agua, para eliminar microorganismos o bacterias

patógenas, sin alterar su composición y garantizar su conservación por meses.

V

vaca. *f.* [potr., lech., prod., cons.].
Hembra vacuna adulta que ha dado a luz.

vaca lactante. *f.* [potr., lech.]. Hembra vacuna en período de producción de → *leche*.

vaca seca. *f.* [potr., lech.]. Hembra vacuna preñada que se deja de → *ordeñar* como preparación para el parto. ▲ *secar la vaca*, ▲ *período seco*.

vaquerío. *m.* [potr., lech.]. Número abundante de hembras vacunas.

vaquero, ra. *m-f.* [potr., lech.]. **1.** Persona que cuida y pastorea el ganado vacuno. || **2.** *m-f.* [lech.]. → **ordeñador, ra.**

vaquilla. *f.* [potr., lech.]. Hembra vacuna de dos años de edad, que no ha tenido

crías, utilizada para el entretenimiento en festejos populares. ▲ *novillo, lla*.

vástago. *m.* [potr., lech.]. → **palote**.

verija. *f.* [potr., lech.]. Parte baja del vientre del animal vacuno y caballar.

verijera. *f.* [potr., lech.]. Cuerda que circunda el vientre bajo del animal vacuno y caballar para que salte más cuando es montado.

Y

yegua. *f.* [potr., lech.]. Hembra caballar adulta que es apta para la reproducción.

yogurt. *m.* [prod., cons.]. (*voz del francés yogurt 'yogur'*). Producto lácteo espeso obtenido de la → *leche* coagulada y fermentada por la acción de bacterias.

yugo. *m.* [potr., lech.]. Armazón de madera de dos semicírculos que se colocan en el cuello de dos → *bueyes* para unirlos y domarlos.

yugueta. *f.* [potr., lech.]. Armazón de madera de un semicírculo que se coloca en el cuello de un → *buey* para domarlo.

yunta. *f.* [potr., lech.]. Par de → *bueyes* uncidos y que sirven en las labores del campo.

Z

zardo, da. *adj.* [potr., lech.]. Referido al animal vacuno, que tiene manchas negras, blancas y rojizas en la piel.

zonto, ta. *adj.* [potr., lech.]. Referido al animal vacuno, que le falta un cuerno.

Léxico ordenado por área de aplicación

La siguiente lista incluye las entradas del *Léxico de la actividad lechera en el cantón de San Ramón de Alajuela, Costa Rica* ordenadas de manera alfabética y en su respectivo ámbito de uso, lo cual facilita la búsqueda de determinada unidad y verificar en qué ámbitos se empleó o pertenece.

Potrero

| | | |
|------------------------|----------------|-------------|
| ¡aca! | arreado, da | brioso, sa |
| achotillo, lla | arrear | buey |
| albarda | arreo | cabalgata |
| alborotado, da | arriado, da | caballeriza |
| alimentador automático | arriar | caballista |
| alistorador, ra | arriero, ra | caballo |
| alunado, da | aumentada | cachamenta |
| anca | bebedero | cachazo |
| ancla | becerro, rra | cachear |
| <i>Angus</i> | berrear | cachera |
| animadora | berriar | cachibajo |
| animar | birico | cacho |
| aparto | bizco, ca | cachudo, da |
| aperar | boñiga | callejón |
| apero | bozal | cano |
| arete | <i>Brahman</i> | careto, ta |
| argolla | bramadero | cargadero |
| arisco, ca | <i>Brangus</i> | casco |

| | | |
|-------------------|------------------------|-----------------|
| cerca viva | embestir | guía |
| <i>Charolais</i> | embudo | gurupera |
| Charolés, sa | empotrerar | habilitada |
| chingo, ga | en ancas | habilitar |
| chongo, ga | encierno | <i>Holstein</i> |
| chúcaro, ra | espuela | inquieta |
| Chucear | espuela corrediza | instructor, ra |
| chumeco, ca | espuela de estrella | <i>Jersey</i> |
| Chuzo | espuela de pico | juetazo |
| Ciclán | espuela fija | jete |
| ¡co! | establo | lactación |
| Cogollo | estrella | lazador, ra |
| Comedero | estribo | leche recentina |
| Corral | fierro | <i>Limousin</i> |
| Cuadra | finca | machorra |
| Cuarto | <i>Frisona</i> | manada |
| cuarto seco | fuetazo | mandador |
| Cuero | fuate | maneado, da |
| Cuidandero | galpón | manear |
| cuna para ternero | ganadero, ra | manga |
| curseado, da | ganado a finca abierta | maniado, da |
| Cursear | ganado de engorde | maniar |
| cursiado, da | ganado de leche | mantillón |
| Cursiar | ganado de repasto | <i>mixer</i> |
| Descachar | ganado estabulado | mocho, cha |
| descornado, da | ganado semiestabulado | molesta |
| descornar | ganado suelto | molestar |
| despuntar | gola | monta natural |
| desternerar | grupera | montura |
| echarle toro | <i>Guernsey</i> | muco, ca |

novillo, lla
 nudo de gaza
 nudo de sogá
 nudo de trenza
 paca
 paleta
 palote
 pardo, da
 pasto
 pasto de corta
 pasto estrella
 pava
 peón
 período seco
 picadora
 picar con la espuela
 pintado, da
 portillo
 poste muerto
 potranca
 potrereado, da
 potrerear

potrero
 potrillo
 potro, tra
 premiada
 prensa
 pretal
 pronta
 quedado, da
 repasto
 res
 revuelto, ta
 rienda
 riendazo
 rosquillo, lla
 rumen
 salchichón
 secar la vaca
Simmental
 sogueador, ra
 soguear
 sogueo
 tatuaje

ternera
 ternero, ra
 torete
 toro
 toro de lidia
 ubre
 vaca
 vaca lactante
 vaca seca
 vaquerío
 vaquero, ra
 vaquilla
 vástago
 verija
 verijera
 yegua
 yugo
 yugueta
 yunta
 zardo, da
 zonto, ta

Lechería

| | | |
|----------------|------------------|-------------------|
| ¡aca! | bizco, ca | chúcaro, ra |
| achotillo, lla | boñiga | chucear |
| ácido láctico | bozal | chumeco, ca |
| alborotado, da | <i>Brahman</i> | chupón |
| alimentador | bramadero | chuzo |
| automático | <i>Brangus</i> | ¡co! |
| alunado, da | brioso, sa | colector |
| ancla | caballo | comedero |
| <i>Angus</i> | cachamenta | corral |
| aparto | cachazo | cuajo |
| araña | cachear | cuarto |
| arete | cachera | cuarto seco |
| argolla | cachibajo | cuidandero |
| arisco, ca | cacho | cuna para ternero |
| arreado, da | cachudo, da | curseado, da |
| arrear | calostro | cursear |
| arreo | canasto | cursiado, da |
| arriado, da | canoa | cursiar |
| arriar | careto, ta | descachar |
| arriero, ra | cargadero | descornado, da |
| aumentada | casco | descornar |
| balde | cepo | desternerar |
| bebedero | <i>Charolais</i> | embestir |
| becerro, rra | Charolés, sa | embudo |
| berrear | chingo, ga | empotrerar |
| berriar | chongo, ga | encierro |

| | | |
|------------------------|--------------------|-------------------|
| espina de pescado | leche | ordeño con fosa |
| establo | leche agria | ordeño en casilla |
| estrella | leche cruda | ordeño en cepo |
| fierro | leche entera | paca |
| finca | leche pasteurizada | paleta |
| <i>Frisona</i> | leche recentina | palote |
| fuetazo | lechería | pardo, da |
| fuate | lechero, ra | pasto |
| ganadero, ra | <i>Limousin</i> | pasto de corta |
| ganado a finca abierta | machorra | pasto estrella |
| ganado de engorde | manada | pava |
| ganado de leche | mandador | peón |
| ganado de repasto | maneado, da | período seco |
| ganado estabulado | manear | pezonera |
| ganado semiestabulado | manga | picadora |
| ganado suelto | maniado, da | pintado, da |
| <i>Guernsey</i> | maniar | portillo |
| guía | <i>milktaxi</i> | postrera |
| habilitada | <i>mixer</i> | potranca |
| habilitar | mocho, cha | potrerear |
| <i>Holstein</i> | molesta | potrero |
| homogeneización | molestar | potrillo |
| homogeneizar | muco, ca | potro, tra |
| inquieta | novillo, lla | premiada |
| instructor, ra | nudo de gaza | prensa |
| <i>Jersey</i> | nudo de sogá | pronta |
| juetazo | nudo de trenza | quedado, da |
| juete | ordeñador, ra | quesero, ra |
| lactación | ordeñadora | repasto |
| lazador, ra | ordeñar | requesón |

| | | |
|------------------|-------------------------|-------------|
| res | suero | vaquero, ra |
| revuelto, ta | tanque de refrigeración | vaquilla |
| rienda | tatuaje | vástago |
| riendazo | ternerada | verija |
| rosquillo, lla | ternero, ra | verijera |
| rumen | torete | yegua |
| salchichón | toro | yugo |
| secar la vaca | ubre | yugueta |
| <i>Simmental</i> | vaca | yunta |
| sogueador, ra | vaca lactante | zardo, da |
| soguear | vaca seca | zonto, ta |
| sogueo | vaquerío | |

Producción

| | | |
|----------------------|-------------------|-------------------------|
| ácido láctico | cuajo | lactosa |
| <i>Angus</i> | curación | leche |
| añejamiento | descremado | leche agria |
| <i>Asiago</i> | descremar | leche condensada |
| <i>bouquet</i> | desnatado | leche cruda |
| <i>Brahman</i> | desnatar | leche de larga duración |
| <i>Brangus</i> | desuerado | leche de larga vida |
| <i>Brie</i> | desuerar | leche descremada |
| <i>burrata</i> | dulce de leche | leche deslactosada |
| cajeta | <i>Edam</i> | leche desnatada |
| cámara de maduración | <i>Emmental</i> | leche entera |
| <i>Camembert</i> | <i>feta</i> | leche evaporada |
| caseína | fermentación | leche pasteurizada |
| cata | filtración | leche recentina |
| catar | <i>fontina</i> | lechería |
| cepillado | <i>Frisona</i> | lechero, ra |
| <i>Charolais</i> | <i>Gorgonzola</i> | leche semidescremada |
| Charolés, sa | <i>Gouda</i> | leche semidesnatada |
| <i>Cheddar</i> | grasa | leche <i>UHT</i> |
| corteza | <i>Gruyere</i> | leche uperizada |
| <i>cottage</i> | <i>Guernsey</i> | <i>Limousin</i> |
| crema | helado | <i>Maasdam</i> |
| crema dulce | <i>Holstein</i> | maduración |
| crema para batir | homogeneización | manchego |
| cuajada | homogeneizar | mantequilla |
| cuajar | <i>Jersey</i> | <i>mascarpone</i> |

| | | |
|----------------------|---------------------------|-------------------------|
| moho | queso <i>Camembert</i> | queso <i>provolone</i> |
| molde | queso <i>Cheddar</i> | queso <i>raclette</i> |
| <i>mozzarella</i> | queso <i>cottage</i> | queso ratón |
| <i>Munster</i> | quesocrema | queso <i>ricotta</i> |
| nata | queso crema | queso <i>roquefort</i> |
| nata agria | queso curado | queso semicurado |
| natilla | queso desmoronado | queso semiduro |
| natilla casera | queso duro | queso semimaduro |
| ojos | queso <i>Edam</i> | queso suave |
| parmesano | queso <i>Emmental</i> | queso suizo |
| pasta | queso <i>feta</i> | queso tierno |
| pasteurización | queso <i>fontina</i> | <i>raclette</i> |
| pasteurizar | queso fresco | requesón |
| <i>pecorino</i> | queso <i>Gorgonzola</i> | <i>ricotta</i> |
| <i>petit suisse</i> | queso <i>Gouda</i> | <i>roquefort</i> |
| <i>Philadelphia</i> | queso <i>Gruyere</i> | salmuera |
| postrera | queso <i>Maasdam</i> | <i>Simmental</i> |
| presado | queso maduro | suero |
| <i>provolone</i> | queso manchego | tanque de refrigeración |
| quesero, ra | queso <i>mascarpone</i> | ultrapasteurización |
| queso | queso molido | ultrapasteurizar |
| queso ahumado | queso <i>mozzarella</i> | uperización |
| queso amarillo | queso <i>Munster</i> | uperizar |
| queso americano | queso palmito | vaca |
| queso <i>Asiago</i> | queso parmesano | <i>yogurt</i> |
| queso azul | queso <i>pecorino</i> | |
| queso <i>Brie</i> | queso <i>petit suisse</i> | |
| queso <i>burrata</i> | queso <i>Philadelphia</i> | |

Consumo

| | | |
|-------------------|-------------------------|------------------------|
| <i>Asiago</i> | leche | nata agria |
| <i>Brie</i> | leche agria | natilla |
| <i>burrata</i> | leche condensada | natilla casera |
| cajeta | leche cruda | ojos |
| <i>Camembert</i> | leche de burra | parmesano |
| cata | leche de larga duración | <i>pecorino</i> |
| catar | leche de larga vida | <i>petit suisse</i> |
| <i>Cheddar</i> | leche descremada | <i>Philadelphia</i> |
| <i>cottage</i> | leche deslactosada | postrera |
| crema | leche desnatada | <i>provolone</i> |
| crema dulce | leche entera | quesero, ra |
| crema para batir | leche evaporada | queso |
| cuajada | leche pasteurizada | queso ahumado |
| cuajar | lechería | queso amarillo |
| cuajo | lechero, ra | queso americano |
| dulce de leche | leche semidescremada | queso <i>Asiago</i> |
| <i>Edam</i> | leche semidesnatada | queso azul |
| <i>Emmental</i> | <i>Maasdam</i> | queso <i>Brie</i> |
| <i>feta</i> | maduración | queso <i>burrata</i> |
| <i>fontina</i> | manchego | queso <i>Camembert</i> |
| <i>Gorgonzola</i> | mantequilla | queso <i>Cheddar</i> |
| <i>Gouda</i> | <i>mascarpone</i> | queso <i>cottage</i> |
| grasa | <i>milkshake</i> | queso crema |
| <i>Gruyere</i> | <i>mozzarella</i> | queso curado |
| helado | <i>Munster</i> | queso desmoronado |
| lactosa | nata | |

| | |
|---------------------------|------------------|
| queso duro | queso suizo |
| queso <i>Edam</i> | queso tierno |
| queso <i>Emmental</i> | <i>raclette</i> |
| queso <i>feta</i> | requesón |
| queso <i>fontina</i> | <i>ricotta</i> |
| queso fresco | <i>roquefort</i> |
| queso <i>Gorgonzola</i> | suero |
| queso <i>Gouda</i> | vaca |
| queso <i>Gruyere</i> | <i>yogurt</i> |
| queso <i>Maasdam</i> | |
| queso maduro | |
| queso manchego | |
| queso <i>mascarpone</i> | |
| queso molido | |
| queso <i>mozzarella</i> | |
| queso <i>Munster</i> | |
| queso palmito | |
| queso parmesano | |
| queso <i>pecorino</i> | |
| queso <i>petit suisse</i> | |
| queso <i>Philadelphia</i> | |
| queso <i>provolone</i> | |
| queso <i>raclette</i> | |
| queso ratón | |
| queso <i>ricotta</i> | |
| queso <i>roquefort</i> | |
| queso semicurado | |
| queso semiduro | |
| queso semimaduro | |
| queso suave | |

8. Análisis de resultados

En Costa Rica, la leche y sus derivados lácteos han formado parte de la economía de subsistencia de gran cantidad de pobladores a lo largo de la historia, lo cual permitió que los habitantes de diferentes zonas del país no solo basaran sus ingresos económicos y fuentes de empleo en esta actividad, sino que establecieran relaciones e intercambios económicos con otras zonas aledañas y con mercados internacionales. Dichas conexiones devienen en desarrollo socioeconómico, oportunidades comerciales, intercambio cultural y, lo que nos atañe principalmente en este estudio, intercambios lingüísticos.

Actualmente, a pesar de que la economía del país se ha diversificado en todas sus áreas, el sector lácteo y pecuario continúa siendo una industria importante para la economía costarricense, tanto local como internacional, que hasta hoy genera gran cantidad de empleos y de recursos para los habitantes del país, así como ser un mercado demandante y globalizado (Hidalgo, 1999 y Ortega, 2024). Por tanto, resulta interesante estudiar el recurso léxico empleado por hablantes costarricenses dedicados a este oficio y consumidores habituales de los productos lácteos, dado que además de ser una actividad importante, no ha sido estudiado desde la perspectiva lexicográfica. Al respecto, de manera representativa, es posible mencionar que, sumado a la apertura comercial y a la exposición a medios de comunicación masiva, se han incorporado voces del italiano (*queso ricotta*, *queso Asiago*, *queso mozzarella*), del inglés (*queso cottage*, *queso Cheddar*, *milkshake*), del francés (*bouquet*, *queso Munster*, *queso petit suisse*), entre otras.

Ahora bien, en este estudio se consideró incluir los vocablos provenientes del ámbito del potrero a pesar de que ya algunos de sus términos han sido abordados por Meza Sosa

(1980), Quesada Pacheco (1987), Villalobos Rodríguez (2002), Chang Vargas (2009) y Villalobos Villalobos (2016). Esta decisión se debe principalmente a tres motivos. El primero y más básico es que se considera un ámbito esencial e inicial de indagación para la investigadora con el fin de adquirir mayores conocimientos sobre la actividad, de manera que sirviera como base para introducirse en el tema.

El segundo punto tiene que ver con que, de acuerdo con Orozco Barrantes y Barboza Arias (2018), el sistema de doble propósito, es decir, la fusión de la ganadería destinada a la producción de leche y la ganadería destinada a la producción de carne ha ido en aumento en Costa Rica en la última década. Este sistema económico diversificado de doble propósito se considera favorable para este sector por su rentabilidad económica, estímulo de diversificación de productos y mejores condiciones para tener acceso a los canales de comercialización y mercado local. La fusión entre la ganadería de producción de leche y de carne permite encontrar vocablos del ámbito del potrero en el ámbito de la lechería, lo cual se observa en el léxico sujeto a análisis, ya que en muchos de los términos comparten ambos ámbitos de uso.

El tercer punto tiene que ver con que, como se indicó oportunamente en el apartado introductorio de esta investigación, este es un estudio relacionado con la actividad lechera, y el ámbito del potrero forma parte del oficio, en especial cuando dicho léxico no se ha definido o sometido a análisis desde el enfoque metodológico con el cual se aborda en este estudio, ni en la zona geográfica que aquí se consideró.

Por las razones citadas, el potrero se contempla como un ámbito de uso no solo relevante sino también necesario de considerar en este repertorio lexicográfico. Además de la amplitud con la cual se aborda el oficio, y entiéndase amplitud como diferentes áreas de aplicación, y de la oportuna introducción en el tema, la fusión del sistema productivo de doble

propósito no solo propicia, sino que evidencia, que el léxico utilizado por los colaboradores entre los ámbitos del potrero y de la lechería es muchas veces compartido, lo cual se observa a través de las marcas de ámbito de uso en cada vocablo.

La incorporación de nuevas técnicas de procesamiento y elaboración en la industria láctea, con modelos y tecnologías actuales, favorece el uso de nuevos términos, algunos más técnicos que otros, en el habla de las personas que se desempeñan o están mayormente relacionadas con el oficio. Es decir, el componente léxico de los hablantes se ve modificado y condicionado de acuerdo con las situaciones comunicativas a las cuales estén expuestos, en este caso específico una actividad agropecuaria.

Conforme avanza la tecnología, las voces extranjeras y nuevos términos se van acuñando en la lengua española, sobre todo en el sector industrial y comercial, pues este se actualiza constantemente y, gracias a la globalización, los canales comerciales y el acceso de la información, los productores y las personas en general acuñan los conocimientos necesarios y de interés. Estos conocimientos se materializan a través del lenguaje, en consecuencia, los hablantes integran en su acervo léxico nuevos vocablos que les permiten referirse a los diferentes conceptos. De esta manera, se puede afirmar que la lengua está en constante evolución, dado que cambia continuamente y se adapta a las necesidades expresivas de sus hablantes, ya sea mediante el desplazamiento de términos obsoletos o con la incorporación de nuevos vocablos, tanto de la propia lengua como de los préstamos lingüísticos, como se observa en la recopilación lexicográfica mostrada en las páginas anteriores.

A lo largo de la historia, la gastronomía costarricense ha sido influenciada por corrientes migratorias diversas, lo cual ha introducido, además de una amplia oferta cultural, ingredientes, técnicas y multitud de recetas que se han fusionado con la cocina tradicional

del país. En las últimas décadas, aunado al influjo culinario por razones migratorias, se cree que las tendencias de cocina *gourmet*, extranjera y artesanal, el acceso a medios de comunicación masiva y la globalización permiten la incorporación de términos, en este caso propios del oficio lechero, o al menos relacionados con este, al léxico usual del español de Costa Rica, tal es el caso de vocablos como *queso parmesano*, *queso cottage*, *milk taxi*, *queso Camembert*, *queso raclette*, entre otros.

De acuerdo con los datos registrados, términos como *requesón*, *postrera* o *queso molido* son empleados generalmente por los colaboradores de mayor edad, mientras que *queso parmesano*, *queso pecorino* o *queso Brie* son vocablos que aparecen en el habla de las personas más jóvenes. Una de las razones por las cuales se cree que existen discrepancias en el uso de ciertos términos es que las tendencias gastronómicas propician la incorporación de algunos vocablos, entre ellos los extranjerismos, al habla costarricense. Este es un proceso natural de las lenguas, ya que son sistemas en evolución, se moldean a las necesidades de los hablantes en situaciones comunicativas muy diversas.

En cuanto a las voces de origen extranjero, según las entrevistas aplicadas en los tres distritos del cantón de San Ramón (Volio, Concepción y Piedades Sur), no siempre se obtuvo que todos los hablantes utilizan extranjerismos como *queso provolone*, *queso Maasdam*, *queso burrata* o *queso ricotta*, o que todos emplearan las mismas voces. No obstante, sí se observa que el uso de estos términos es más frecuente en los colaboradores de menor edad. De acuerdo con datos obtenidos por Hidalgo (1999), Benavides y Hughes (2024) y Ortega (2024), la industria láctea ha experimentado en las últimas décadas una apertura de mercados, el empleo de tecnologías modernas y la internacionalización de productos, en concreto lácteos y agropecuarios. Ahora bien, consideramos que lo expuesto aunado a los medios de comunicación masiva y a la demanda por parte de los consumidores, se convierte en ámbitos

que podrían favorecer el uso e inclusión de léxico extranjero en los hablantes del español de Costa Rica.

Es importante mencionar que, a pesar de que en esta investigación no se tomó en cuenta la variable diastrática en el léxico relativo a la actividad lechera, es posible rastrear que el acceso a dichos productos podría permear el acervo léxico y permitir que ciertos vocablos sean propicios en una u otra clase social. Sin embargo, desde nuestro punto de vista, se sospecha que las diferencias léxicas en el nivel diastrático de la lengua se deben al ámbito en el cual el hablante se desempeña laboralmente y a su edad. Dicho de otro modo, la reserva léxica de un productor de queso en la fábrica láctea presentará diferencias con respecto a un catador o un peón dedicado al cuidado y ordeño de las vacas; se presume que estas divergencias se deben principalmente a una necesidad inmediata en el campo laboral, en donde el contexto de su trabajo juega un papel primordial en el caudal léxico que emplea el hablante.

Asimismo, a pesar de que en este estudio no se tomó en consideración explícitamente la variable de sexo, según los datos suministrados por los colaboradores, no se observan discrepancias relevantes entre el léxico de las personas autoidentificadas como hombres y mujeres. Los colaboradores, independientemente del sexo, expresan sus conocimientos en esta actividad utilizando las mismas voces.

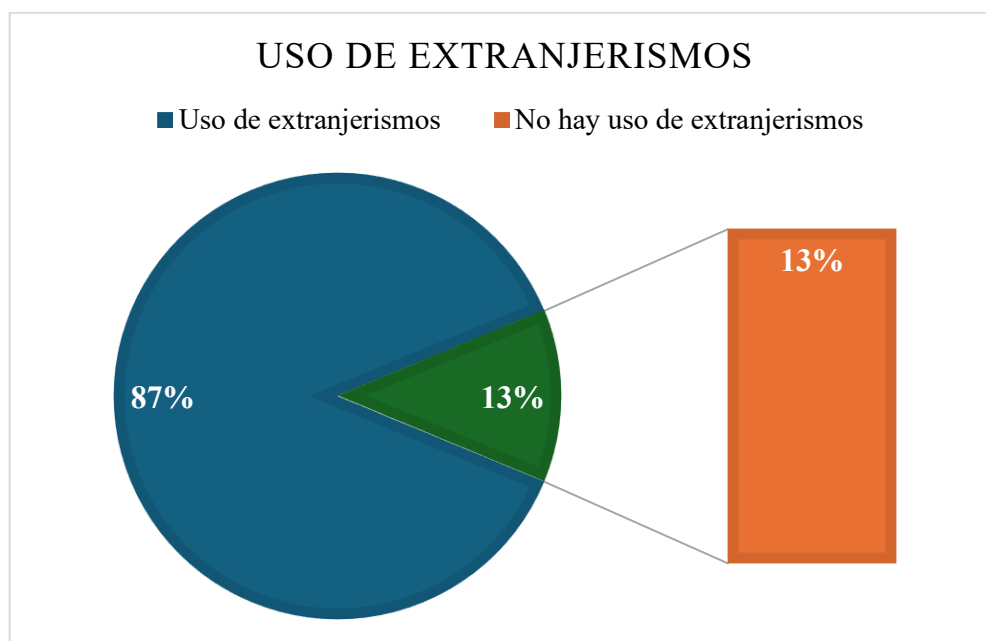
9. Conclusiones

A continuación, se hará un resumen de la información recolectada y se presentarán de manera organizada y estadística los principales hallazgos del presente estudio.

Según los datos compilados y sometidos a análisis, se obtiene que un 87 % de la población estudiada utiliza al menos un extranjero para referirse a un producto lácteo (Figura 3).

Figura 3

Porcentaje de colaboradores que utilizaron al menos un extranjero



Fuente: Elaboración propia.

Los colaboradores considerados en la muestra con menor edad afirman que estas voces aparecen en su mayoría en los espacios gastronómicos que normalmente frecuentan y

esos son los vocablos usados para referirse a ciertos productos lácteos. En cuanto a términos como *postrera*, *cuajada* o *requesón* para referirse a productos lácteos, este subgrupo de colaboradores más jóvenes indica que los han escuchado y en el habla de personas con mayor edad, incluso de sus abuelos y padres, y reconocen su significado, pero no los utilizan.

En este punto, se podría afirmar que este trabajo es un estudio de codificación selectiva, esto es, que se restringe al habla de cierta población costarricense que, a su vez, se limita según las variables definidas. Empero, a pesar de que esta investigación es selectiva en cuanto al habla que analiza, se observa que parte del vocabulario de esta actividad se incluye, incluso fluctúa, en el habla cotidiana y general.

Ahora bien, en cuanto a los entrevistados con mayor rango etario, estos señalan abiertamente que reconocen y emplean a diario vocablos como *queso molido*, *requesón* y *cuajada*. Incluso, apuntan que conocen palabras como *queso Edam*, *queso gorgonzola* o *queso Gouda*, pero que no las utilizan o no forman parte de su acervo léxico cotidiano. Al respecto, mencionan que los términos nombrados como “en otro idioma”, los han escuchado o leído en supermercados, restaurantes, ferias gastronómicas o en personas jóvenes. Incluso, algunas personas de la población mayor indican que no comprenden o no reconocen términos como *queso Camembert*, *queso azul* o *queso Munster*, por ejemplo.

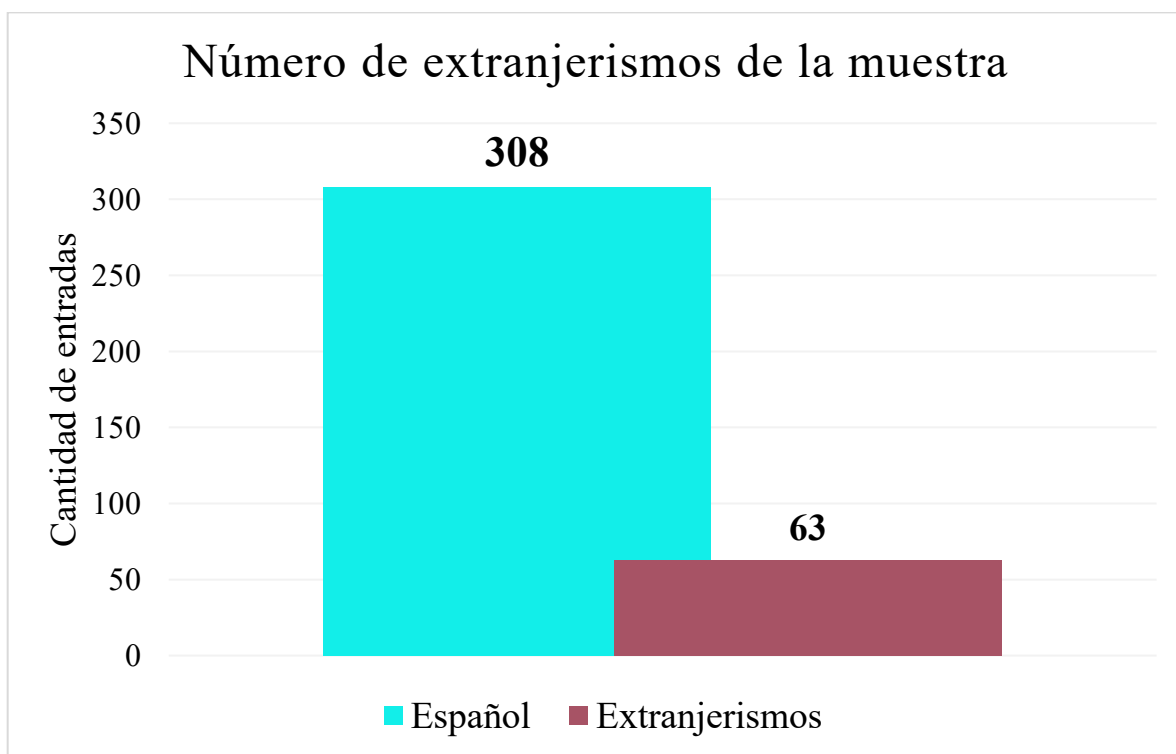
El estudio se delimitó a los términos que guardaran estrecha relación o relación directa con los productos lácteos o con la cata de quesos, por ende, no se incluyeron voces en las que un producto lácteo fuera uno de los ingredientes secundarios de una bebida o una receta: por ejemplo, torta de queso, *creme bruleé*, arroz con leche o *cheesecake*. Incluir estas voces, además de alejarnos del tema principal de la investigación hacia una línea de conocimientos gastronómicos, la hubiera ampliado sin un horizonte metodológico.

Se debe aclarar que el no incorporar estas voces no se debe a desinterés en el tema, todo lo contrario, podría ser sustento para crear una obra lexicográfica sobre vocabulario gastronómico, lo cual arrojaría datos interesantes sobre fusión, incorporaciones léxicas, intercambio cultural y tradición; no obstante, en este momento excedería los límites que se establecieron en este estudio y resultaría en un arduo trabajo para el cual no se cuenta con los recursos necesarios.

Los resultados obtenidos en el estudio son exploratorios, puesto que la muestra no es representativa para el universo lingüístico. Es decir, dada la muestra recolectada no se ofrecen datos representativamente concluyentes, sin embargo, son indiciarios del panorama léxico en cuestión.

De acuerdo con los datos recolectados a partir de las encuestas, se contabilizó un total de 444 vocablos. Empero, se excluyeron de la muestra aquellas unidades cuyas definiciones fueran frases idiomáticas o identitarias, tales como “llorar sobre la leche derramada”, “ser un diez de queso” o “jalarle el rabo a la ternera”, o vocablos muy generales que excedieran el objetivo principal de la investigación, así como aquellos términos relacionados con la monta, el boyeo y el rodeo, dado que ya estas unidades han sido estudiadas en otras investigaciones y excedían la delimitación del estudio que es precisamente el léxico de la actividad lechera. No obstante, dichas unidades podrían ser de interés para futuras investigaciones, debido a su alto valor cultural y lingüístico en la variante del español de Costa Rica.

De esta manera, se seleccionaron y se sometieron a análisis 371 voces. Ahora bien, del 100 % de términos considerados para definición, los términos en español representan el 83.02 % del corpus total recogido, y se registraron 63 extranjerismos provenientes de la lengua francesa, italiana, inglesa, entre otras, lo cual significa el 16.98 % de la muestra seleccionada (Figura 4).

Figura 4*Número de extranjerismos de la muestra*

Fuente: Elaboración propia.

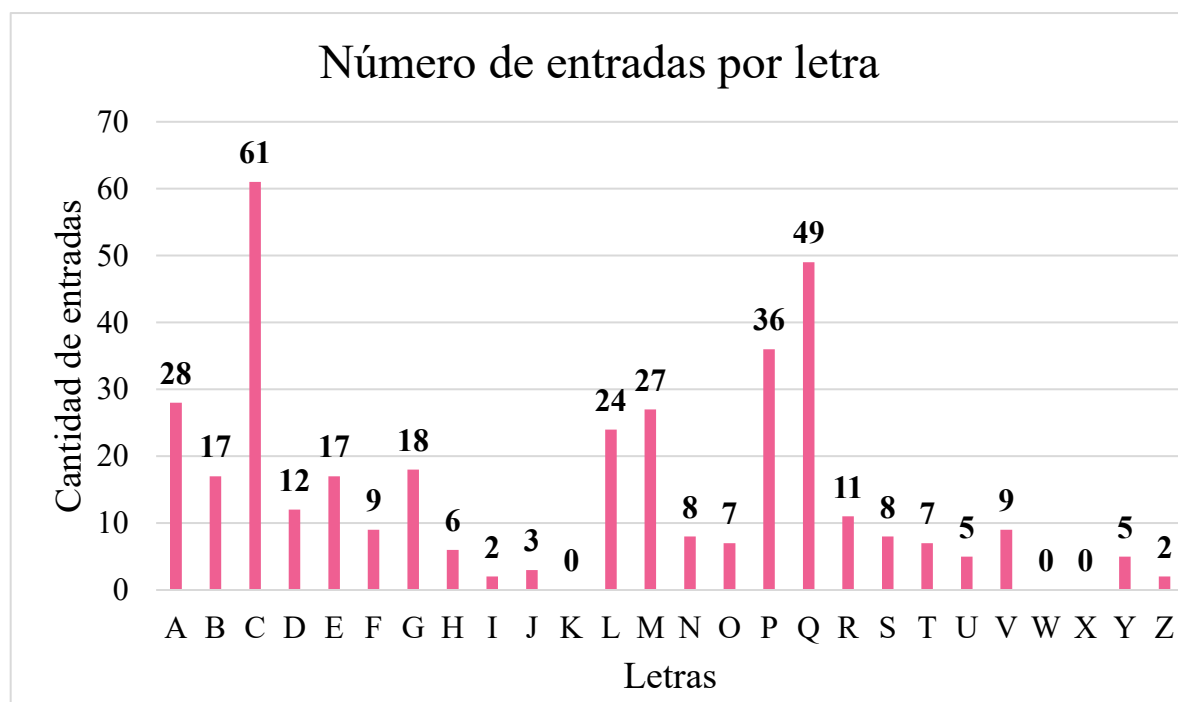
Por su parte, resulta conveniente mencionar que, pese a ser esta una investigación restringida a una zona geográfica específica (tres distritos del cantón de San Ramón de Alajuela), se observa, según ciertos resultados obtenidos a partir de un estudio piloto, una similitud en los demás distritos de dicho cantón para referirse a los términos y significados de la actividad lechera, incluyendo los productos lácteos. Se cree que las diferencias, lejos de ser diatópicas, se deban a un asunto etario. De acuerdo con la muestra recolectada en esta investigación, las personas con mayor edad son las que identifican con mayor facilidad vocablos como *queso molido*, *requesón*, *postrera*, entre otros.

En la provincia de Guanacaste, principalmente, es donde se encuentran algunas discrepancias con respecto al léxico recolectado para este estudio, según algunos de los vocablos encontrados y contrastados con el *Diccionario de guanacastequismos* de Gardela (2010) y la investigación de Quesada Pacheco (1987). No obstante, la mayoría de estos términos contrastados se registran con significados similares a los definidos en los documentos citados.

A continuación, se muestran tres figuras en las cuales se representa de manera gráfica el número de entradas por letra, por categoría gramatical y por ámbito de uso. Al presentar los datos de esta manera, se observa con mayor claridad el comportamiento del corpus seleccionado, se contabiliza y se condensa la información para búsquedas y comparativas.

Figura 5

Número de entradas por letra

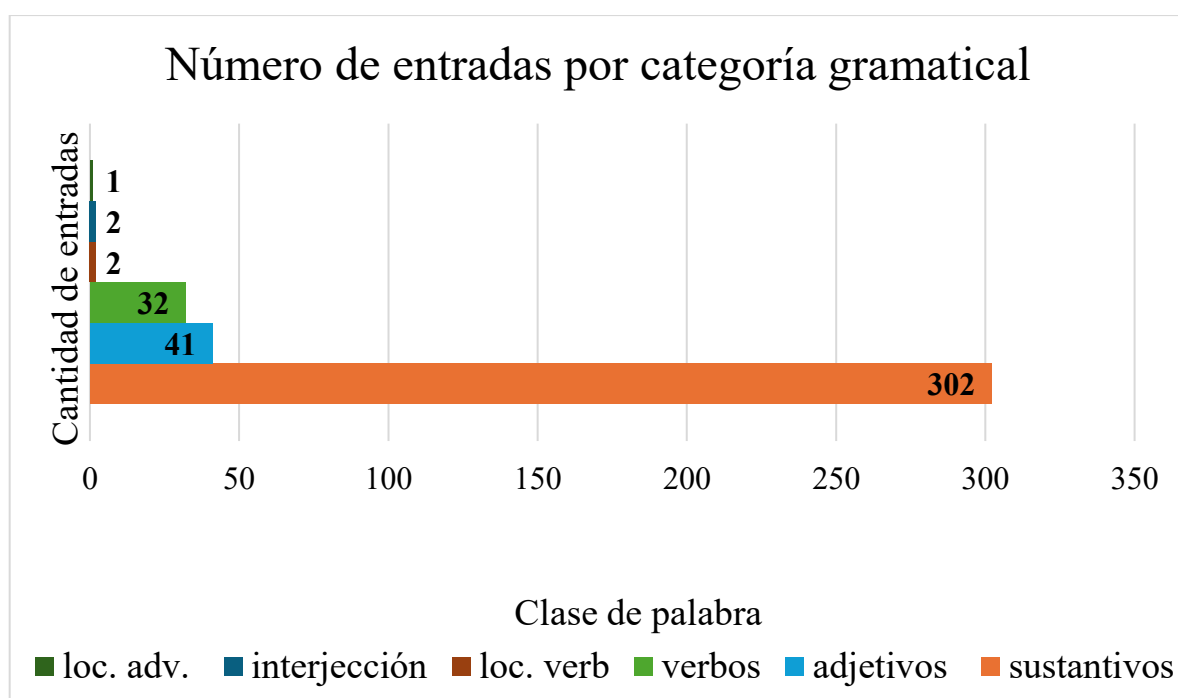


Fuente: Elaboración propia.

Como se expuso en la Figura 5, la letra C es en la que se registra un mayor número de voces, seguida por las letras Q y P; 61, 49 y 36, respectivamente. Además, como es posible ver en el gráfico, las letras K, W y X no cuentan con entradas en este diccionario, lo cual se debe a que según la muestra sometida a análisis no se hallaron términos con estas letras.

Figura 6

Número de entradas por categoría gramatical



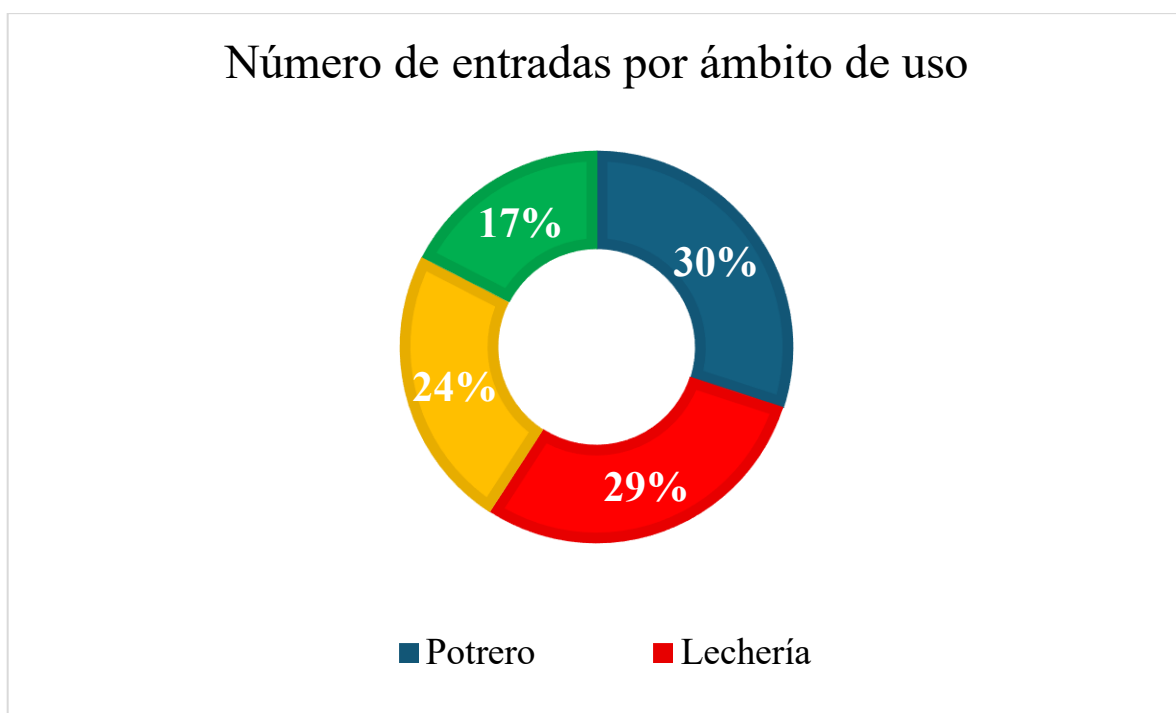
Fuente: Elaboración propia.

De acuerdo con la Figura 6, la clase de palabra que mayor número de apariciones tiene en este estudio es el sustantivo, seguida por los adjetivos, en un menor número, 302 y 41, respectivamente. Las demás categorías gramaticales las representan los verbos, las

locuciones verbales, las interjecciones y las locuciones adverbiales (32, 2, 2, 1, respectivamente).

Figura 7

Número de entradas por ámbito de uso



Fuente: Elaboración propia.

En la Figura 7, se muestra el número de entradas registradas según el área de aplicación, y es precisamente en el ámbito del potrero donde se registra la mayor cantidad de entradas, es decir un total de 210 apariciones. El área con menor número de voces es el del consumo, un total de 122 términos, lo cual se debe a la delimitación de la muestra, como se indicó. Asimismo, nos parece importante señalar que los vocablos no siempre se registran en una sola área de aplicación, sino que un mismo término se podría definir en dos, o más

ámbitos, lo cual pensamos que se debe ya sea a la cercanía o relación en cuanto al manejo en el campo, como podría ser el potrero y la lechería, o la producción y el consumo, o bien a que el habla de un oficio se percibe como subconjunto léxico de una lengua general que comparte situaciones comunicativas.

Finalmente, de acuerdo con los datos analizados en esta investigación, la letra C es en la que se registra un mayor número de entradas, el ámbito de uso con mayor aparición fue el potrero y la clase de palabra con más vocablos es el sustantivo. Asimismo, los extranjerismos encontrados pertenecen a varias lenguas, entre ellas el italiano, el francés, el inglés, etc., lo cual muestra la diversidad intercultural que el lenguaje registra y colecciona, y evidencia la apertura del habla de la actividad lechera para incorporaciones de esta naturaleza, así como la constante evolución que ha sufrido a lo largo de los años tanto la industria lechera como el léxico técnico que la acompaña.

De esta manera, se refuerza la postura que funda este estudio, relacionada con la adaptación del lenguaje a las situaciones y necesidades comunicativas del hablante, la continua transformación del lenguaje, los límites fluctuantes entre el lenguaje técnico y el general y la facultad de la disciplina lexicográfica para conservar en sus obras el significado de las palabras, y junto con ellas la identidad, la cultura y las costumbres de las comunidades. Se espera que este trabajo haya aportado a la disciplina lexicográfica y que promueva nuevos estudios que sustenten dicha disciplina o estudios interdisciplinarios.

Referencias

- Agüero Chaves, A. (1996). *Diccionario de Costarriqueñismos* (1.^a ed.). Asamblea Legislativa.
- Arroyo Jiménez, G. (1999). *Léxico del hampa costarricense* [Tesis de Maestría en Lingüística, Universidad de Costa Rica].
- Asociación de Academias de la Lengua Española. (2010). *Diccionario de americanismos*. Santillana.
- Azorín Fernández, D. (2003). La lexicografía como disciplina lingüística. En A. M. Medina Guerra (Coord.), *Lexicografía española* (pp. 34-44). Editorial Ariel, S. A.
- Barahona Novoa, A. (2014). *Diccionario enciclopédico de la actividad parlamentaria*. Ofiprint Asamblea Legislativa.
- Benavides Vindas, S. y Hughes Araya N. (2024). Industria láctea en Costa Rica: desafíos y oportunidades para su desarrollo sostenible. *Revista Perspectivas Rurales Nueva Época* 22(43), 1-29.
<https://www.revistas.una.ac.cr/index.php/perspectivasrurales/article/download/19802/30561/91355?inline=1>
- Cabré Castellví, M. T. (2004). ¿Lenguajes especializados o lenguajes para propósitos específicos? *Foro hispánico: revista hispánica de Flandes y Holanda*, 26. Universitat Pompeu Fabra, Barcelona.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2873432>
- Calvo Hernández, O. (2013). *Descripción y caracterización de la agrocadena de la leche, en el cantón de Puriscal, Costa Rica* [Tesis de Licenciatura, Universidad de Costa Rica].

- Castillo Carballo, A. (2003). La macroestructura del diccionario. En A. M. Medina Guerra (Coord.), *Lexicografía española* (pp. 81-101). Editorial Ariel, S. A.
- Castro Sánchez, S. y Willink Broekman, F. (1989). *San Ramón: Economía y sociedad 1900-1948*. Serie documentos. Sede de Occidente, Universidad de Costa Rica.
- Chang Vargas, G. (2009). Costarriqueñismos en el léxico del boyeo. *Kañina, Revista de Artes y Letras de la Universidad de Costa Rica*, XXXIII(Especial), 107-117.
- Cordero Monge, S. (2006). *Vocabulario diatécnico del campo de la electricidad* [Tesis de Maestría en Lingüística, Universidad de Costa Rica].
- Cruz Volio, G. (2024). Clasificación del léxico cotidiano en inventarios de bienes costarricenses del Siglo XVIII. *Kañina, Revista de Artes y Letras de la Universidad de Costa Rica*, 48(1), 1-24.
<https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/kanina/article/view/59580>
- Garriga Escribano, C. (2003). La microestructura del diccionario: las informaciones lexicográficas. En A. M. Medina Guerra (Coord.), *Lexicografía española* (pp. 105-126). Editorial Ariel, S. A.
- Gagini Chavarría, C. (1892). *Diccionario de barbarismos y provincialismos de Costa Rica*. Tipografía Nacional.
- Gagini Chavarría, C. (1919). *Diccionario de barbarismos y provincialismos de Costa Rica*. Tipografía Nacional.
- Gardela, M. T. (2010). *Diccionario de guanacastequismos*. COPA: Ciencia, Organismos y Programas de ACG. Repositorio Digital del Área de Conservación Guanacaste. Sitio Patrimonio de la Humanidad. <https://copa.acguanacaste.ac.cr/handle/11606/348>
- Gómez Córdoba, C. E. (1975). *Vocabulario cafetero de la provincia de Cartago* [Tesis de Licenciatura, Universidad de Costa Rica].

- Haensch, G y Omeñaca, C. (2004). *Los diccionarios del español en el siglo XXI* (2.^a ed.). Ediciones Universidad de Salamanca.
- Haensch, G., Wolf, L., Stefan, E. y Werner, R. (1982). *La lexicografía. De la lingüística teórica a la lexicografía práctica*. Editorial Gredos, S. A.
- Herrera Morera, G. (1991). *Léxico representativo del guidismo y del escultismo en Costa Rica* [Tesis de Licenciatura en Lingüística, Universidad de Costa Rica].
- Hidalgo, E. (1999). *El sector lácteo en cara a la globalización* [Conferencia 108]. XI Congreso Nacional Agronómico, Costa Rica.
https://www.google.com/url?sa=i&url=http%3A%2F%2Finfoagro.go.cr%2Fbibliotecavirtual%2Fa50-6907-III-p531.pdf&psig=AOvVaw3EX-1_ZRAaApTMTvN01jte&ust=1720832462542000&source=images&cd=vfe&opi=89978449&ved=0CAQQn5wMahcKEwiYgtjQpqCHAxUAAAAAHQAAAAAQB
 A
- Jaén García, X. (1989). *Léxico representativo del cultivo del maíz de Guanacaste, según muestras del distrito de Sardinal, Carrillo* [Tesis de Licenciatura, Universidad de Costa Rica].
- López Jiménez, O. y Sánchez Corrales, V. M. (2003). *Diccionario civil electoral costarricense*. Editorial de la Universidad de Costa Rica.
- López Morales, H. (2008). Diccionarios generales de americanismos: ayer y hoy. *Boletín de Filología, Tomo XLIII(2)*, 259-280.
- Meza Sosa, H. (1980). *El hablar de los sabaneros liberianos y tilaranenses; estudio léxico-semántico con anotaciones fonológicas, morfológicas y sintácticas* [Tesis de licenciatura, Universidad de Costa Rica].
- Ministerio de Agricultura y Ganadería [MAG]. (2007). *Agrocadena de leche*.

- Ministerio de Salud Costa Rica. (2022). *Situación Nacional Covid-19*.
<https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/vigilancia-de-la-salud/41-lineamientos-coronavirus/527-situacion-nacional-covid-19>
- Mojica Crespo, R. y Morales Crespo, M. M. (2020). Pandemia COVID-19, la nueva emergencia sanitaria de preocupación internacional: una revisión. *Semergen*, 46(S1), 72-84.
- Municipalidad de San Ramón. (2023). *Página oficial*.
<https://sites.google.com/sanramondigital.net/sanramongocr/p%C3%A1gina-principal>
- Municipalidad de San Ramón. (s. f.). *El cantón de San Ramón y su historia*. Elizabeth Vega León. (Ed.).
https://docs.google.com/presentation/d/1HyX5IF2n3_WwdBty1GUg2zSuUV3O_tvvtl0kajxZm5I/edit#slide=id.g1fa87e96e8_1_6
- Organización Mundial de la Salud. (2022). *Coronavirus*. https://www.who.int/es/health-topics/coronavirus#tab=tab_1
- Orozco Barrantes, J. y Barboza Arias, L. M. (2018). Innovación y crecimiento inclusivo en Costa Rica: el caso del sector lácteo. *Revista de Política Económica y Desarrollo Sostenible*, 4(1), 1-20. <http://www.revistas.una.ac.cr/politicaeconomica>
- Ortega, G. (31 de mayo de 2024). Quesos importados de Estados Unidos se duplicaron con la desgravación del Cafta. *La Nación*. <https://www.nacion.com/economia/politica-economica/quesos-importados-de-estados-unidos-se-duplicaron/FZOV47VR7JFQRMN5SFJTEQ7P64/story/>
- Pixabay. (2024). Pixabay. <https://pixabay.com/>
- Porto Dapena, J. A. (2002). *Manual de técnica lexicográfica*. Arco/Libros S. L.

- Porto Dapena, J. A. (2014). *La definición lexicográfica*. Arco/Libros S. L.
- Penadés Martínez, I. (2012). *Gramática y semántica de las locuciones*. Universidad de Alcalá, Servicio de publicaciones.
- Quesada Pacheco, M. Á. (1987). Léxico ganadero de la Costa Rica colonial. *Revista de Filología y Lingüística*, XIII(2), 147-156.
- Quesada Pacheco, M. Á. (2007) *Nuevo diccionario de costarriqueñismos* (4.^a ed.). Editorial Tecnológica de Costa Rica.
- Quesada Vargas, M. de los Á. (1990). *El Español Cañero Juanviñense. Estudio Lexicográfico* [Tesis de Licenciatura, Universidad de Costa Rica].
- Real Academia Española. (2014). *Diccionario de la lengua española* [versión digital]. <http://dle.rae.es/?w=diccionario>
- Rodríguez Barcia, S. (2016). *Introducción a la lexicografía*. Universidad de Vigo.
- Rodríguez Piñero Alcalá, A. I. y García Antuña, M. (2009). Lenguas de especialidad y lenguas para fines específicos: precisiones terminológicas conceptuales e implicaciones didácticas. *Biblioteca virtual Miguel de Cervantes*. Universidad de Cádiz. https://cvc.cervantes.es/ensenanza/biblioteca_ele/asele/pdf/20/20_0907.pdf
- Ruhstaller, S. (2003). Las obras lexicográficas de la Academia. En A. M. Medina Guerra (Coord.), *Lexicografía española* (pp. 237-261). Editorial Ariel, S. A.
- Sánchez Corrales, V. M. (1988). Lexicografía del español en Costa Rica, visión crítica. *Revista de Filología y Lingüística de la Universidad de Costa Rica*, XIV(2), 147-156.
- Sánchez Corrales, V. M. (2012). Guanacas(tequidad) o en torno al léxico del español en Guanacaste. Comidas, bebidas y concomitantes [discurso de ingreso]. *Academia costarricense de la lengua*. <https://www.acl.ac.cr/d.php?vsc>

- Sandoval Vásquez, M. (1995). *Léxico de la mecánica del automóvil en San Ramón de Alajuela* [Tesis de Licenciatura, Universidad de Costa Rica].
- Segura Soto, G. A. (2007). *Léxico usual en el ambiente futbolístico en Costa Rica*. [Tesis de Licenciatura, Universidad de Costa Rica].
- Unión Nacional de Gobiernos Locales. (s. f.). Municipalidad de San Ramón. *Página principal*. <http://ungl.or.cr/municipalidades/municipalidad-de-san-ramon>
- Villalobos Rodríguez, M. A. (2002). *El léxico del ganado vacuno, del ganado caballar y del rodeo en las zonas Atlántica y Sur del país* [Tesis de Maestría en Lingüística, Universidad de Costa Rica].
- Villalobos Villalobos, C. M. (2016). Las policromías del ganado: Léxico vacuno y equino de finales del siglo XIX en Costa Rica. *Káñina, Revista de Artes y Letras de la Universidad de Costa Rica*, XL(Extraordinario), 239-251.

Anexos

Anexo 1. Guion orientado a colaboradores especializados en la actividad lechera (también se aplica a los hablantes no especializados en el oficio)

Relacionados con los animales

1. ¿Cuáles clases de nudos existen?
2. ¿Qué tipo de marcas se le hacen al animal? ¿Dónde se marcan? ¿Cuál es el procedimiento?
3. ¿Cuáles son los nombres de las partes del lugar donde se lleva al animal a descansar?
4. ¿Cuáles tipos de espuelas existen? ¿Existen diferentes maneras de picar con la espuela?
5. ¿Cuáles son las partes del redondel?
6. ¿Cuáles son las clases de corridas?
7. ¿Cómo se llaman los animales reproductores, en celo, flacos, no domados, castrados?
8. ¿Cuáles nombres adicionales reciben las vacas, toros y caballos?
9. ¿El color de los animales influye en el nombre que reciben? ¿Su comportamiento influye en su nombre o caracterización?
10. ¿Existen diferentes nombres de los excrementos de estos animales?
11. ¿Cuáles son los nombres de las comidas? ¿Cuál es el procedimiento de alimentación?
12. ¿Cuáles son las características de los tipos de cuernos de las vacas y toros?

13. ¿Cómo se llama cuando los cuernos están hacia adelante, hacia atrás, hacia afuera, uno hacia arriba y otro hacia abajo, cuernos altos, cuernos bajos, cuando tiene solo uno y cuando no tiene?
14. ¿Cómo se llama cuando el animal es corto de patas traseras?
15. ¿Cuáles son los implementos o instrumentos para enlazar a un animal, para prepararlo y para cabalgar?
16. ¿Existen diferentes maneras de lanzar la soga? En caso de que así sea, ¿cuáles maneras conoce usted?
17. ¿Cómo se llama cuando no tiene cola?
18. ¿Qué maneras existen de montar el animal?
19. ¿Cuál es la diferencia entre un tope, cabalgata y rodeo? ¿Qué los caracteriza?
20. ¿Cómo encaminan un grupo de vacas, caballos o toros?
21. ¿Cómo se llama la persona que va adelante y la que va detrás de las vacas y toros?
22. ¿Qué maquinaria, herramientas, utensilios e instrumentos se utilizan para domar, montar, amarrar y llevar al animal al destino deseado?
23. ¿Cree usted que hay diferencias en los procesos o en las máquinas utilizadas para el trato y alimentación del animal con respecto a la forma en que se hacía antes? ¿En qué sentido? ¿Cómo se hacía antes?
24. ¿Cree usted que existen diferencias en las prácticas de resguardo y espacio de descanso del animal con respecto a la forma en que se hacía antes? ¿En qué sentido? ¿Cómo se hacía antes?
25. En caso de que hubiera diferencias, ¿cómo se llamaban los procesos?

26. Para cada uno de los términos relacionados con la actividad indicados por usted debe mencionar un ejemplo.

Relacionados con la lechería

1. ¿Cuáles son los lugares de la lechería? ¿Cuáles son los procedimientos de extracción de la leche?
2. ¿Cuáles son los nombres de los diferentes productos lácteos que usted conoce?
3. ¿Qué nombre recibe la leche con respecto a si es leche primera, intermedia o vieja? ¿Cómo es el procedimiento para obtenerla?
4. ¿Cuáles otros tipos de productos a partir de la leche conoce usted?
5. ¿Cuáles tipos de quesos conoce usted?
6. ¿Cómo se llama la persona que extrae la leche de las vacas y los que le dan el procesamiento a los diferentes productos lácteos?
7. ¿Cómo se llama la persona que cuida de la propiedad de la lechería?
8. ¿Cuáles son los implementos, utensilios, maquinaria e instrumentos necesarios para la extracción, preparación y empaque de los diferentes quesos y productos lácteos?
9. ¿Cuál es el procedimiento de cada uno de ellos?
10. ¿Cómo se producen los productos lácteos? ¿En tiempos anteriores se hacía de la misma manera?
11. ¿Hay otra manera de hacerlo con las nuevas tecnologías?
12. ¿Cómo se llama el lugar donde se almacena la leche y los demás productos lácteos?

13. ¿Qué opina sobre los productos lácteos fabricados de manera artesanal?
14. ¿Qué opina sobre la producción a gran escala o industrial? ¿Qué diferencias advierten?
15. ¿Qué puede influir en la nueva tendencia de quesos *gourmet* y sus nombres derivados por tipo de queso o producto lácteo?
16. ¿Cómo evaluar un producto lácteo? ¿Qué aspectos deben tomarse en consideración en el momento de evaluar los productos?
17. ¿Cómo ha sido el proceso de exportación? ¿Se ha mantenido en el tiempo la gama de productos lácteos? ¿Existe actualmente un nuevo mercado para estos productos?
18. ¿Qué tipos de productos lácteos son los más solicitados y por qué?
19. ¿Cree usted que hay diferencias en la industrialización o máquinas utilizadas para el proceso de la leche y sus derivados con respecto a la forma en que se hacía antes? ¿En qué sentido? ¿Cómo se hacía antes?
20. En caso de que hubiera diferencias, ¿cómo se llamaban los procesos?
21. Para cada uno de los términos relacionados con la actividad indicados por usted proporcione un ejemplo.

**Anexo 2. Guion orientado a colaboradores no especializados en la actividad lechera
(también se aplica a los hablantes especializados en el oficio)**

1. ¿Qué tipos de productos lácteos conoce usted?
2. ¿Conoce usted algún procedimiento para la preparación de los productos lácteos que mencionó?
3. ¿Conoce otras formas de llamar a los diferentes tipos de quesos o productos lácteos? ¿Cuáles otros nombres le dan en su comunidad?
4. ¿Conoce términos como *queso cottage*, *queso provolone*, *queso parmesano*, *queso Gouda*, *queso gorgonzola*? ¿Los utiliza?
5. ¿Dónde ha observado o escuchado estos términos?
6. En caso de que confirme conocer estos vocablos, proporcione una definición para cada término.
7. En los lugares gastronómicos o de compras de abarrotes que usted frecuenta, ¿cuáles son los tipos de quesos y productos lácteos que encuentra?
8. ¿Cómo ha visto escritas estas palabras?
9. Si tuviera que escribirlas, ¿cómo lo haría?
10. En caso de que confirme conocer estos vocablos, proporcione una definición y un ejemplo para cada término.

Anexo 3. Fotografías relacionadas con el léxico recopilado



Imagen 1. Alimentador automático
Fuente: Propia.



Imagen 2. Argolla
Fuente: Pixabay.



Imagen 3. Arete
Fuente: Pixabay.



Imagen 4. Balde
Fuente: Propia.



Imagen 5. Becerro, rra
Fuente: Pixabay.



Imagen 6. Bozal
Fuente: Pixabay.



Imagen 7. Bizco, ca
Fuente: Pixabay.



Imagen 8. Buey
Fuente: Pixabay.



Imagen 9. Caballista
Fuente: Pixabay.



Imagen 10. Cacho
Fuente: Pixabay.



Imagen 11. Cachibajo
Fuente: Pixabay.



Imagen 12. Cámara de maduración
Fuente: Pixabay.



Imagen 13. Careto, ta
Fuente: Pixabay.



Imagen 14. Cerca viva
Fuente: Propia.



Imagen 15. Cargadero
Fuente: Propia.



Imagen 16. Corral
Fuente: Propia.



Imagen 17. Colector o araña
Fuente: Pixabay.



Imagen 18. Cuna para ternero
Fuente: Propia.



Imagen 19. Cuajada
Fuente: Pixabay.



Imagen 20. Espuela corrediza o espuela de estrella
Fuente: Pixabay.



Imagen 21. Fierro
Fuente: Propia.



Imagen 23. Ganado *Angus*
Fuente: Pixabay.



Imagen 22. Ganado *Brahman*
Fuente: Pixabay.



Imagen 24. Ganado *Charolais*
Fuente: Pixabay.



Imagen 25. Ganado *Holstein*
Fuente: Pixabay.



Imagen 26. Ganado *Simmental*
Fuente: Pixabay.



Imagen 27. Ganado *Jersey*
Fuente: Pixabay.



Imagen 28. Helado
Fuente: Pixabay.



Imagen 29. Leche condensada
Fuente: Pixabay.



Imagen 30. Manada
Fuente: Pixabay.



Imagen 31. Lechería
Fuente: Propia.



Imagen 32. Mantequilla
Fuente: Pixabay.



Imagen 33. *Milktaxi*
Fuente: Propia.



Imagen 34. *Mixer*
Fuente: Propia.



Imagen 35. *Moho*
Fuente: Pixabay.



Imagen 36. Monta natural
Fuente: Pixabay.



Imagen 37. Muco, ca
Fuente: Pixabay.



Imagen 38. Montura
Fuente: Pixabay.



Imagen 39. Nudo de sogá
Fuente: Propia.



Imagen 40. Nudo de trenza
Fuente: Propia.



Imagen 41. Ordeñar
Fuente: Pixabay.



Imagen 42. Canoa
Fuente: Propia.



Imagen 43. Pezonera o chupón
Fuente: Pixabay.



Imagen 44. Paca
Fuente: Propia.



Imagen 45. Portillo
Fuente: Propia.



Imagen 46. Potrero
Fuente: Propia.



Imagen 47. Queso *Asiago* o *Asiago*
Fuente: Pixabay.



Imagen 48. Queso ahumado
Fuente: Pixabay.



Imagen 49. Queso azul
Fuente: Pixabay.



Imagen 50. Queso *burrata* o *burrata*
Fuente: Pixabay.



Imagen 51. Queso *Camembert* o *Camembert*
Fuente: Pixabay.



Imagen 52. Queso *Brie* o *Brie*
Fuente: Pixabay.



Imagen 53. Queso *Cheddar* o *Cheddar*
Fuente: Pixabay.



Imagen 54. Queso *cottage* o *cottage*
Fuente: Pixabay.



Imagen 56. queso crema, queso crema, queso
Philadelphia, *Philadelphia*
Fuente: Pixabay.



Imagen 55. Queso *Emmental*, *Emmental*, queso ratón, queso
suizo
Fuente: Pixabay.



Imagen 57. Queso *feta* o *feta*
Fuente: Pixabay.



Imagen 58. Queso *fontina* o *fontina*
Fuente: Pixabay.



Imagen 59. Queso *Gruyere* o *Gruyere*
Fuente: Pixabay.



Imagen 60. Queso fresco
Fuente: Pixabay.



Imagen 61. Queso *mascarpone* o *mascarpone*
Fuente: Pixabay.



Imagen 62. Queso *mozzarella* o *mozzarella*
Fuente: Pixabay.



Imagen 63. Queso *pecorino* o *pecorino*
Fuente: Pixabay.



Imagen 64. Queso *parmesano*, *parmesano*, queso molido
Fuente: Pixabay.



Imagen 65. Queso *ricota* o *ricotta*
Fuente: Pixabay.



Imagen 66. Queso tierno
Fuente: Pixabay.

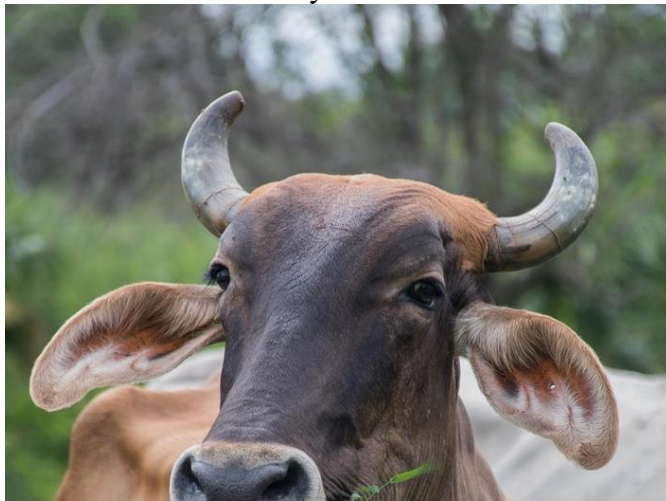


Imagen 68. Rosquillo, Ila
Fuente: Pixabay.



Imagen 67. Sogueador, ra o lazador, ra
Fuente: Pixabay.



Imagen 69. Soguear
Fuente: Pixabay.



Imagen 70. Tatuaje
Fuente: Propia.



Imagen 71. Ubre
Fuente: Pixabay.