



Universidad de Valladolid

FACULTAD DE TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN

GRADO EN TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN

TRABAJO FIN DE GRADO

**Estudio terminológico del lenguaje de
especialidad del café: desarrollo de un glosario
trilingüe (ES-EN-DE) basado en corpus**

Presentado por Aitor Díaz Vera

Tutelado por Nuria González Martínez

Soria, 2024

Tabla de contenidos

Resumen.....	1
Abstract.....	1
1. Introducción.....	2
2. Justificación.....	2
3. Objetivos.....	3
4. Metodología.....	3
5. Estado de la cuestión.....	4
5.1. Diccionarios del café.....	5
5.1.1. <i>Diccionario del café</i> de Nicolás Artusi.....	5
5.1.2. <i>The Coffee Dictionary</i> de Maxwell Colonna-Dashwood.....	6
5.2. Glosarios terminológicos del café.....	7
5.2.1. <i>Glosario de términos de café</i> de Arne Preuss (traducido por Érika García Bellés) .	7
5.2.2. <i>Vocabulaire quadrilingue du café</i> de la OQLF.....	7
5.2.3. <i>Coffee Value Assessment</i> de la SCA.....	8
5.2.4. <i>Glossar der Kaffeeterminologie</i>	9
5.3. Tabla comparativa de los trabajos terminográficos del café.....	10
6. Marco teórico y contextualización.....	11
6.1. Marco teórico: hablemos de teoría.....	11
6.1.1. ¿Qué es la terminología?.....	11
6.1.1.1. Las definiciones terminográficas.....	12
6.1.1.2. El papel de la terminología para los traductores e intérpretes.....	12
6.1.2. Lengua general vs. lenguaje de especialidad.....	13
6.1.2.1. El café: lengua de especialidad.....	14
6.1.3. Concepto de glosario.....	15
6.1.4. El uso de corpus para la creación de un glosario.....	15
6.2. Contextualización: hablemos de café.....	15
6.2.1. El origen del café.....	16
6.2.2. Una aventura multicultural: el recorrido del café a lo largo de la historia.....	16
6.2.3. Café y lengua: influencia sobre los idiomas.....	18
6.2.4. La traducción especializada del café: una realidad de mercado.....	19
7. Desarrollo del objeto de estudio: creación de un glosario del café a través de corpus.....	20
7.1. Compilación de corpus de manuales de café.....	20
7.1.1. Criterios de diseño.....	20
7.1.2. Protocolo de compilación de corpus.....	21
7.1.2.1. Búsqueda y acceso a la documentación.....	21
7.1.2.2. Descarga de datos.....	21

7.1.2.3.	Normalización	21
7.1.2.4.	Almacenamiento	21
7.2.	Representatividad cuantitativa del corpus	22
7.3.	Explotación del corpus.....	22
7.4.	Glosario trilingüe del café.....	23
8.	Conclusión	26
9.	Referencias bibliográficas	27

Índice de figuras

Figura 1. Rueda de aromas para los catadores de café.....	9
Figura 2. Relación entre lengua general y lenguajes de especialidad.	13
Figura 3. Mapa del recorrido del café a lo largo de la historia.....	17
Figura 4. Representatividad cuantitativa de los corpus recopilados.....	22

Índice de tablas

Tabla 1. Comparación de los trabajos terminográficos del café.....	11
Tabla 2. Glosario trilingüe del café (ES-EN-DE).	25

Resumen

El auge en el campo del café de especialidad en España ha desembocado en una mayor publicación de artículos sobre el tema, pero los estudios que hay acerca de su lenguaje de especialidad son prácticamente inexistentes. El presente estudio propone un glosario trilingüe ES-EN-DE de café, que tiene como objetivo suplir esta carencia y alentar a futuras investigaciones. Para llegar a él, se analizarán de forma cuantitativa los trabajos que versan sobre esta cuestión y se recopilará un corpus en los tres idiomas para poder elaborar un glosario a partir de él.

Palabras clave: café, lenguaje de especialidad, corpus, glosario, terminología

Abstract

The rise of specialty coffee in Spain has led to more articles being published on the subject, but studies on the language of specialty coffee are practically non-existent. This study presents a trilingual ES-EN-DE glossary of coffee, which aims to fill this gap and encourage future research. In order to achieve this, a quantitative analysis of the works on the subject will be carried out and a corpus will be compiled in the three languages in order to create a glossary based on it.

Keywords: coffee, specialized language, corpus, glossary, terminology

1. Introducción

El café, una de las bebidas más consumidas en el mundo, ha desempeñado un papel fundamental en la historia de la humanidad, desde sus modestos orígenes hasta convertirse en un componente esencial de la cultura y la economía global.

En los últimos 5 años, el interés y las ventas de café de especialidad en España han aumentado un 2000 %, una cifra exponencialmente alta (Rodríguez, 2023). De hecho, como afirma Ballesteros (2024) en su artículo para PDG, una de las páginas más importantes sobre la actualidad de la industria del café, el turismo cafetero se encuentra en crecimiento desde los últimos años, atrayendo a una comunidad internacional a los países productores. Esta realidad crea irremediablemente la necesidad de un intercambio cultural que deberá respaldarse con la traducción y la interpretación.

Podemos pensar que, tras el auge de este sector, las investigaciones relativas a este campo serían numerosas y no nos equivocáramos. Sin embargo, si realizamos una búsqueda rápida en cualquier navegador de internet sobre las investigaciones acerca de la lengua del café, nos encontramos con la sorprendente realidad de que son extremadamente escasas, prácticamente inexistente. Si concretamos un poco más la búsqueda y nos fijamos en el caso alemán, podemos darnos cuenta de que no existe ningún estudio fiable sobre la terminología de este campo y que no hay ningún glosario español-inglés-alemán.

De aquí nace la necesidad de avanzar con las investigaciones en este tema para seguir enriqueciendo el campo del café.

2. Justificación

¿Por qué el café? La respuesta es sencilla: tiene un gran significado para mí. Al principio, yo era una de esas personas a las que no le gustaba el café, pero un día eso cambió para siempre: probé un café que desprendía un aroma y tenía un sabor que no se asemejaba a nada de lo que había probado antes. A partir de ese momento me empecé a interesar por el mundo del café. Cuando había que hacer un trabajo en la universidad, y tenía la oportunidad, elegía relacionar la traducción y el café. No lo sabía hasta entonces, pero se trataba de un campo prácticamente inexplorado. Cuando llegué al último curso, tenía claro que en mi Trabajo Fin de Grado quería hacer lo mismo y continuar investigando sobre este tema.

Al encontrarme en la complicada situación de tener que trabajar en una lengua que no se corresponde a mi itinerario, el alemán, no me eché para atrás y seguí adelante. No me arrepiento,

ya que he podido descubrir que no existe ningún glosario ES-EN-DE sobre el café, lo que me ha servido como excusa perfecta para elaborar uno propio, que será el primero que se publique en esta combinación de idiomas.

3. Objetivos

El principal objetivo del presente trabajo es aportar un conocimiento más profundo sobre el lenguaje de especialidad del café. A través del desarrollo de un glosario trilingüe basado en corpus se pretende crear un recurso que facilite la traducción de textos especializados de este campo, establecer una base sólida que pueda ser utilizada como referencia para investigaciones futuras en el campo de la terminología y la traducción especializada, incentivando la continuación y expansión de estudios en esta área y facilitar la comprensión y el intercambio de conocimientos entre profesionales de la traducción, la lingüística y la industria del café, promoviendo así una colaboración interdisciplinaria que beneficie a todos los involucrados.

Asimismo, se analizará cómo el uso adecuado de la terminología influye en la precisión y consistencia de las traducciones de textos especializados, destacando la relevancia de un conocimiento profundo del léxico especializado.

Estos objetivos se orientan a enriquecer el campo de la traducción especializada del café y a proporcionar herramientas útiles para los profesionales que se enfrentan a la complejidad terminológica del sector cafetero.

4. Metodología

Para llevar a cabo esta investigación, se ha optado por dividir el trabajo en tres partes. En primer lugar, se ha realizado un análisis del estado de la cuestión en el que se presentan los trabajos más representativos y fiables y se han evaluado de manera cuantitativa y descriptiva, aportando datos clave. Estos trabajos se han seleccionado siguiendo mi propio criterio, fijándome en la importancia que tienen y su fiabilidad. Todos, menos uno —un glosario alemán—, cuentan con autor y fecha, siendo la mayoría muy recientes.

En segundo lugar, se procede al marco teórico de la materia en la que nos adentramos y que, a su vez, se ha seccionado en dos apartados. En el primero, se establecen los conceptos de terminología, glosario y corpus para que el lector pueda comprender el trabajo, y se explica la importancia que tienen a la hora de realizar una traducción especializada. En el segundo, se detalla brevemente la historia del café, para observar el recorrido que ha seguido desde su descubrimiento hasta nuestros días y poder observar así cómo ha afectado de forma diferente a cada cultura y

cómo ha ido evolucionando la lengua del café. Del mismo modo, se expone la realidad del mercado de la traducción especializada del café.

En tercer lugar, se desarrolla el estudio práctico. En él se detalla el proceso que se ha seguido para compilar el corpus y se explica la manera en la que se ha explotado. Finalmente, se presenta el glosario basado en este corpus.

5. Estado de la cuestión

Antes de desarrollar este punto, primero necesitamos conocer qué es exactamente el estado de la cuestión de un tema concreto. Según León (2013) podemos definirlo de la siguiente manera:

[El estado de la cuestión es] una panorámica de un área de investigación determinada: qué es lo que ya se ha dicho sobre el tema que nos ocupa, quiénes son los autores principales que han investigado y publicado sobre la materia, cuáles son las teorías e hipótesis que prevalecen en la actualidad, qué preguntas se han planteado, y qué metodología e instrumentos de investigación resultan adecuados para este campo de estudio.

Para elaborar este estado de la cuestión he seleccionado los que considero los trabajos con mayor rigor, los más exhaustivos y documentados sobre la terminología del café. Si bien es cierto que al realizar una búsqueda sobre este tema en un buscador de Internet se pueden encontrar varias páginas en las que se habla del tema, la mayor parte no incluyen información como el autor o la fecha de publicación o tienen muy pocas entradas. Esto se ejemplifica con el *Diccionario de (casi) todas las bebidas con café que existen*, un artículo publicado por Serra (2024), en el que tan solo se mencionan y se definen brevemente 14 bebidas preparadas con café, cuando en realidad podemos encontrarnos más de 50 en el *Diccionario del café* de Nicolás Artusi (2022).

De esta manera, las principales investigaciones que se han realizado sobre la terminología del café son glosarios y diccionarios. No obstante, la mayoría de estos estudios se han llevado a cabo por personalidades que tienen una relación afín con el café, ya sea por profesión o por interés, pero que, salvo en el caso del *Coffee Value Assessment* de la SCA —elaborado por el equipo de publicación de la Specialty Coffee Association (SCA)— y del *Vocabulaire quadrilingue du café* —dirigido por la Office québécois de la langue française (OQLF)—, no son lingüistas, terminólogas o traductoras.

Como se afirma en Cabré (1999: 21), «la terminología puede desempeñar dos funciones relacionadas con el conocimiento especializado: i) su representación, ii) su comunicación». Según

esto, tras analizar las publicaciones que comentaremos más adelante, podemos concluir que la función que más relevancia ha cobrado en estas publicaciones ha sido la de la comunicación.

5.1. Dictionarios del café

5.1.1. *Diccionario del café* de Nicolás Artusi

Comenzamos por analizar el diccionario en español. Antes de centrarnos en el contenido de la obra, nos detendremos en algunas cuestiones previas que deberán tenerse en cuenta a la hora de examinarla.

Lo primero que nos encontramos, y algo que llama la atención, es la fecha de publicación, 2022, la cual es relativamente reciente. Resulta curioso porque, antes de este diccionario, no existía ninguna publicación en español dedicada al estudio de la lengua propia del campo del café de especialidad. Resulta todavía más sorprendente si consideramos que la tercera ola del café — se denomina así a la etapa actual del consumo del café, caracterizada por una mayor calidad del café consumido y por un consumidor más sofisticado e implicado— comenzó hace más de 30 años, en la década de los años 90 (Fernández, 2022).

Algo de lo que también deberíamos ser conscientes es que el autor de esta obra, Nicolás Artusi, es originario de Argentina, por lo que nos encontraremos con un dialecto del español de Hispanoamérica. Este hecho cobra gran importancia, ya que la frecuencia de uso de ciertos términos puede variar de una región a otra. Cabe destacar de que Nicolás es periodista y «*sommelier* de café».

Una vez tenemos en cuenta estas consideraciones, procedemos a analizar propiamente el contenido del diccionario. Podemos observar que cuenta con 511 entradas, entre las que se incluyen regiones productoras de café (78 entradas), cafeterías importantes para la historia del café (9 entradas), personalidades con transcendencia en este campo (39 entradas), variedades de la planta de café (30 entradas), especies del cafeto (7 entradas), marcas comerciales (8 entradas), cafeterías históricas (10 entradas), bebidas con base de café (52 entradas) y extranjerismos crudos (72 entradas).

Por un lado, la diversa naturaleza de estas entradas —la mayoría no aluden a conceptos específicos del café de especialidad, sino a un conjunto de conocimientos que están relacionados y que no son propios de este campo del saber—, nos advierte de que esta publicación podría ser denominada más precisamente como un «diccionario enciclopédico».

Por otro lado, es alarmante el número de extranjerismos crudos que aparecen en esta obra, que representan el 14,1 % del contenido total. Sin embargo, este elevado porcentaje de extranjerismos se puede justificar, ya que el 90 % de ellos son denominaciones de preparados de bebidas generalmente conocidas por su idioma de origen, como el *cappuccino*.

Por último, otro rasgo importante que podemos comentar de este diccionario es el formato en el que se presenta. Sigue la estructura común de un diccionario, pero en cada entrada añade información de interés sobre cada una, como la procedencia u origen de la palabra o el nivel de producción (en el caso de las regiones productoras de café).

Este diccionario va dirigido especialmente al público general, tanto al público lego como a los profesionales del tema.

En conclusión, podemos afirmar que se trata de un diccionario con definiciones enciclopédicas que, en palabras de Montero y Faber (2008: 118), «se centran en una explicación global del concepto utilizando para ello un discurso didáctico».

5.1.2. *The Coffee Dictionary* de Maxwell Colonna-Dashwood

Este diccionario fue publicado en 2017, 5 años antes que el *Diccionario del Café*. El autor, Maxwell Colonna-Dashwood, es originario de Reino Unido, pero su historia con el café empezó en Melbourne, Australia. Se trata de un barista que ha ganado tres veces el campeonato UK Barista Championship y ha sido tres veces finalista de la World Barista Championship. (Colonna-Dashwood, 2023).

El diccionario cuenta con 191 entradas, entre las que se encuentran países productores de café (25 entradas), especies del cafeto (3 entradas), bebidas con base de café (4 entradas) y extranjerismos crudos (6 entradas).

El formato en el que se presenta resulta atípico y errático: las entradas no responden a una estructura coherente y organizada —algunas contienen definiciones terminológicas y otras enciclopédicas— y algunas entradas no tienen definición. Además, el registro que utiliza es informal. Las definiciones se alternan entre terminológicas y enciclopédicas, sin atenderse a ningún criterio claro.

Como en el caso anterior, y como es de esperar de un diccionario, se dirige al público general.

5.2. Glosarios terminológicos del café

5.2.1. *Glosario de términos de café* de Arne Preuss (traducido por Érika García Bellés)

El caso de este glosario es un caso especial. Se trata de una traducción del alemán al español de un glosario diseñado por Preuss (2022), un barista alemán cuyo propósito es el de mantener informados a los amantes del café transmitiéndoles su conocimiento. Por supuesto, lo ideal sería tener la versión original, pero en la página oficial Coffeeness solo aparece en español y en inglés. Sin embargo, debido a la extensión del glosario, resulta interesante analizarlo.

En él podemos encontrar 143 entradas, de las cuales 34 son extranjerismos, el 23,78 %. Entre ellos encontramos, 26 anglicismos, 6 italianismos, 1 galicismo y 1 turquicismo.

En este glosario monolingüe destaca la representación, ya que las entradas responden a una estructura ordenada y homogénea, aportando definiciones terminológicas. Esto podría deberse en gran medida a que la publicación final se ha llevado a cabo por una traductora que seguramente tenga conocimientos sobre cómo elaborar correctamente un trabajo terminográfico.

Como se explica al principio, el objetivo de este glosario es aumentar el conocimiento sobre el café de todas las personas interesadas, por lo que podemos deducir que va dirigido al público general, sin distinción de su grado de especialización.

5.2.2. *Vocabulaire quadrilingue du café* de la OQLF

Tal y como se ha indicado previamente, este glosario ha sido elaborado por la Office québécois de la langue française, un organismo que se encarga de defender la lengua francesa en Quebec, en 2009. Se trata de un producto terminográfico de carácter plurilingüe en 4 idiomas: francés, inglés, portugués e italiano. Sin embargo, la definición de los términos solo se ofrece en una lengua: el francés.

En Montero y Faber (2008: 68), se indica que este tipo de productos plurilingües, en las que se prioriza una lengua y el resto se relega las demás a un plano secundario, suelen ser recopilaciones en las que se ha realizado un trabajo monolingüe que «posteriormente se complementa con la búsqueda de equivalencias y después se añaden los datos correspondientes a las otras lenguas». Y nos encontramos ante uno de esos casos.

Cuenta con 103 entradas, de las cuales solo 1 es un extranjerismo crudo: *cappuccino*. Cabe destacar que se ofrecen alternativas terminográficas de los conceptos en todos los idiomas, en el caso de que existan. La forma, como es de esperar de un organismo dedicado a proteger una lengua en un país, sigue una estructura ordenada y homogénea, en la que utiliza una combinación

de definiciones terminológicas y definiciones enciclopédicas, ya que se aporta primeramente una denotación dentro de los confines del dominio y después, en algunos casos, se añaden unas notas que añaden información contextual relativa al término.

En la introducción de este glosario se detalla cómo se presenta la información y se indica que los conceptos van acompañados de una ilustración para ayudar al lector a comprenderlos, por lo que podemos entender que va dirigido al público general.

5.2.3. *Coffee Value Assessment* de la SCA

El glosario que vamos a ver a continuación es el caso más peculiar que se presenta entre todas las publicaciones expuestas. Se trata de uno elaborado por la Specialty Coffee Association, la asociación oficial sobre el café de especialidad, la cual establece parámetros estandarizados a la hora de catalogar un café como especial. Además, se encargan de las catas de estas bebidas, por lo que necesitan de unos criterios homogéneos para realizarlas y, por lo tanto, de un vocabulario normalizado para expresar su veredicto. Es por eso por lo que presentan no solo un glosario terminológico sobre el lenguaje del café, sino que ofrecen un glosario sobre los aromas del café representado en una rueda.

Como se trata de un organismo con influencia internacional que busca que este glosario sea un estándar de la SCA, el formato que presentan las definiciones sigue las directrices establecidas por la International Standards Organisation (ISO) (SCA, 2023).

Es un glosario monolingüe y dispone tan solo de 34 entradas y no contiene ningún extranjerismo. Las definiciones que se aportan son terminológicas, como explican ellos mismos al introducir el glosario. Debido a la naturaleza de este trabajo, podemos determinar que va dirigido a un público especializado, a los expertos del café.



Figura 1. Rueda de aromas para los catadores de café. Fuente: SCA, 2023.

5.2.4. Glossar der Kaffeeterminologie

Este glosario monolingüe, el único cuyo idioma es el alemán, no cuenta con fecha de publicación. De hecho, la autoría, aunque sea anónima, se la atribuimos a la distribuidora de café Kaffeeland Hainisch, en cuya página podemos encontrar este trabajo, ya que no contamos con más información. Se ha elegido este trabajo porque los glosarios de café en la lengua alemana son extremadamente escasos y este era el más representativo.

Ofrece 115 términos, de los cuales 40 son extranjerismos crudos, el 34,78 %. De ellos, 31 son anglicismos, 6 italianismos, 2 hispanismos y 1 turquicismo. Como podemos observar, el 27,19 % son términos prestados del inglés, algo que no es de extrañar en el idioma alemán. Al

pertenecer a la misma familia lingüística, la germánica, es común que hayan compartido intercambios culturales a lo largo de la historia, los cuales se ven reflejados en el léxico alemán (Salve, 2024).

Las definiciones que aportan varían entre definiciones enciclopédicas y terminológicas, sin seguir un criterio específico. Presumiblemente, va dirigido a un público general.

5.3. Tabla comparativa de los trabajos terminográficos del café

En este apartado, se ofrece una tabla en la que se comparan los trabajos analizados en los últimos dos puntos con los datos que se han aportado sobre ellos. Debido a cuestiones de formato, se han abreviado algunas palabras:

¹Entradas.

²Tipo de definición.

³Homogeneidad en las definiciones.

⁴Público al que va dirigido.

Publicación	Fecha	Idioma	Autor	N.º de entradas	N.º de E. ¹	T. Def. ²	H. Def. ³	P. D. ⁴
<i>Diccionario del café</i>	2022	Español (Argentina)	Sí	511	72	Enciclopédica	Sí	General
<i>The Coffee Dictionary</i>	2018	Inglés (Reino Unido)	Sí	191	6	Enciclopédica	No	Especialistas
<i>Glosario de términos de café</i>	2022	Español (traducido)	Sí	143	34	Terminológica	Sí	General
<i>Vocabulaire quadrilingue du café</i>	2009	Francés Inglés Portugués	Sí	103	1	Terminológica y enciclopédica	Sí	General

		Italiano						
<i>Coffee Value Assessment</i>	2023	Inglés	Sí	34	No	Terminológica	Sí	Especialistas
<i>Glossar der Kaffeeterminologie</i>	No	Alemán	No	115	40	Terminológica	No	General

Tabla 1. Comparación de los trabajos terminográficos del café. Fuente: elaboración propia.

6. Marco teórico y contextualización

6.1. Marco teórico: hablemos de teoría

Este apartado está dedicado a conocer los conceptos de terminología, corpus y glosario. También veremos la relevancia que cobran para la traducción de textos especializados. Asimismo, estableceremos la distinción entre la dicotomía traducción general y especializada, y, por tanto, de lengua general y lenguaje especializado,

6.1.1. ¿Qué es la terminología?

El concepto de terminología puede remitir a tres significados distintos (Cabré 1993; Sager, 1993: 21-22, como se citó en Santamaría, 2009: 1):

1. disciplina que se encarga de los términos.
2. conjunto de principios que rigen la recopilación de los términos.
3. conjunto de los términos de una materia especializada y su codificación en forma de glosarios, vocabularios, diccionarios, bases de datos, tesauros, etc.

El desarrollo de este trabajo parte de la tercera acepción, ya que se centra en la elaboración de un producto que aúna conceptos sobre un campo de especialidad y, en la presente investigación, el objetivo no es otro que el de crear un glosario que sea de utilidad para la traducción de textos especializados sobre el café.

6.1.1.1. Las definiciones terminográficas

Cuando se estudian las definiciones, numerosos autores establecen tipologías basadas en la información que contienen (Sager y Ndi-kimbi, 1995). Aplicando este enfoque, nos encontramos con definiciones lexicográficas, enciclopédicas y terminológicas (Montero y Faber, 2008: 118):

- Las definiciones lexicográficas explican las palabras en relación con otras palabras, proporcionando así la denotación, la connotación y las diversas asociaciones semánticas de la palabra definida.
- las definiciones enciclopédicas se enfocan en una explicación global del concepto mediante un discurso didáctico.
- Las definiciones terminológicas identifican de manera necesaria y suficiente la denotación de un concepto dentro de un ámbito específico, resaltando las características esenciales de la intensión y delimitando la extensión mediante referencias a otros términos.

A la hora de elaborar el estado de la cuestión se ha seguido esta perspectiva, indicando la tipología utilizada en cada caso.

6.1.1.2. El papel de la terminología para los traductores e intérpretes

Cuando los traductores se enfrentan a la traducción de un texto especializado, se encuentran con términos que posiblemente desconozcan. Es por ello por lo que necesitan acceder a fuentes de información para familiarizarse con el tema del que trata el texto. A su vez, también se requiere que consulten glosarios, bases de datos, diccionarios y vocabularios generales y específicos de ese tema para resolver las dudas terminológicas que surjan (Montero y Faber, 2008: 130).

Durante el grado en Traducción e Interpretación que he cursado en la Universidad de Valladolid también se ha recalcado en numerosas ocasiones el valor de la recopilación de un glosario con términos especializados antes de realizar una traducción, para poder completarla con mayor facilidad y obtener así un texto con un lenguaje que se ajuste a las necesidades terminológicas del encargo.

Además, como afirma Pertusa (2018):

Un glosario garantiza que exista una coherencia entre el texto o el mensaje en su idioma de origen y el emitido por el profesional, gracias al hecho de contar de antemano con los términos específicos que suelen utilizarse en el área sobre el que se va a trabajar. Por otro

lado, también facilita a que se pueda obtener un grado de uniformidad de estilo y terminología en el mensaje, haciendo que este último sea más fácil de leer o de comprender por parte de quien lo recibe.

6.1.2. Lengua general vs. lenguaje de especialidad

Hablar de la distinción entre lengua general y lenguaje de especialidad supone diferenciar «palabra» y «término». Sin embargo, resulta complicado establecer los límites entre un concepto y otro.

Según los planteamientos clásicos wusterianos de la Teoría General de la Terminología, «los términos se consideran como unidades específicas de un ámbito de especialidad y su uso queda restringido a él; por tanto, la terminología sólo tiene interés para la comunicación entre especialistas» (Santamaría, 2009: 7).

No obstante, para Montero y Faber (2008: 73, 74) estos son planteamientos utópicos, ya que el conocimiento especializado no puede segmentarse estableciendo límites entre las diversas terminologías. No existen fronteras claras entre los dominios de especialidad ni entre el concepto de palabra en la lengua general y los términos de los lenguajes de especialidad. No obstante, sí se puede afirmar que los términos suelen tener un grado de especificidad distinto al de las palabras.

Por tanto, debido a las fronteras difusas que se establecen, podemos deducir que los lenguajes de especialidad hacen uso de la lengua general, pero con la peculiaridad de que presentan características propias (Pérez, 2002).

Así, llegamos al siguiente esquema:

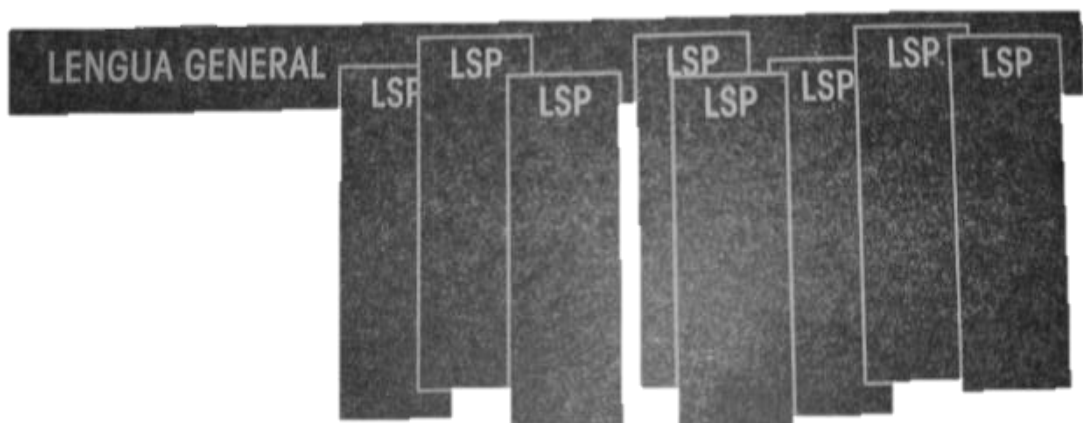


Figura 2. Relación entre lengua general y lenguajes de especialidad. Fuente: Montero y Faber, 2008: 76.

6.1.2.1. El café: lengua de especialidad

Como hemos podido observar en el apartado 5. *Estado de la cuestión*, el café cuenta con un vocabulario específico propio debido a los siguientes factores:

- El proceso de producción del café, desde el cultivo hasta el consumo, implica múltiples etapas (cultivo, recolección, procesamiento, tostado, molienda y preparación) y cada una tiene términos técnicos específicos. Este lenguaje especializado permite a los profesionales comunicar de manera precisa y efectiva cada aspecto del proceso.
- La cata de café es una práctica común para evaluar la calidad del café. Esta actividad utiliza un conjunto de términos específicos para describir las características sensoriales del café, como el aroma, el sabor, la acidez, el cuerpo y el retrogusto. Este vocabulario especializado es crucial para los catadores y otros profesionales en la industria para comunicarse de manera efectiva sobre la calidad y los perfiles de sabor del café (SCA, 2023: 2, 3).
- El café es un producto comercializado globalmente y su comercio requiere un lenguaje especializado para estandarizar la comunicación entre productores, comerciantes, y compradores de diferentes países.
- La industria del café está en constante evolución con nuevas técnicas, productos y tendencias emergentes. Cada innovación trae consigo nuevos términos y conceptos que se integran al lenguaje especializado del café. Por ejemplo, términos como «sostenibilidad», «trazabilidad» y «origen único» han ganado prominencia en el vocabulario del café debido a las tendencias actuales de consumo responsable y transparente (Ashby, 2022b)
- La proliferación de investigaciones, publicaciones especializadas, y estudios académicos sobre el café también contribuye a la creación y estandarización de un lenguaje especializado. Estas obras no solo documentan y analizan la terminología existente, sino que también introducen nuevos términos y conceptos a medida que la comprensión de la ciencia del café avanza.

En resumen, el café tiene un lenguaje de especialidad propio debido a la necesidad de una comunicación precisa y efectiva en todas las etapas de su producción, evaluación, y comercialización, así como la constante evolución de la industria y la influencia de publicaciones especializadas y estudios académicos.

6.1.3. Concepto de glosario

Un glosario es una recopilación de términos que incluye definiciones y, en ocasiones, equivalencias en otros idiomas. Esta herramienta se asemeja a un diccionario, pero es mucho más breve y específico y está organizado alfabéticamente. En la práctica de los traductores e intérpretes, un glosario puede ahorrar mucho tiempo y servir como un excelente recurso de consulta y preparación para cualquier proyecto de traducción especializada (Pertusa, 2018).

6.1.4. El uso de corpus para la creación de un glosario

Según Sinclair (2004), un corpus es una recopilación de fragmentos de textos en formato electrónico, seleccionados siguiendo un criterio externo para representar, en la medida de lo posible, una lengua o variedad lingüística como fuente de datos para la investigación lingüística.

Por consiguiente, un corpus debe ser representativo, presentarse en formato digital y con una selección de textos que atienden a unos criterios claros y justificados (Navarro, 2015).

Seghiri (2006: 207) afirma:

cualquier colección de textos no constituye *per se* un corpus. Para que dicha masa textual pueda ser considerada un corpus en el sentido recto del término, debe responder a unos criterios claros de diseño y ceñirse a un protocolo de compilación específico para que la colección resultante sea representativa del campo de especialidad o del tipo de documento concreto.

En el caso de la traducción e interpretación, los corpus se han impuesto como la fuente de información conceptual y lingüística más fiable. Como se afirma en Montero y Faber (2008: 171), «el conocimiento de las estrategias para acceder, almacenar y compilar archivos textuales, junto con el manejo de programas de gestión y explotación de corpus, permiten a los traductores e intérpretes crear fuentes precisas de información para solucionar sus lagunas conceptuales».

Gracias a la compilación de corpus, estos profesionales pueden crear un glosario actualizado, en el que se identifiquen construcciones propias del lenguaje de especialidad de un tema concreto.

6.2. Contextualización: hablemos de café

Considero importante conocer, aunque sea de manera breve, la historia del tema que se va a tratar para contextualizar la situación en la que se encuentra actualmente y así poder comprender y conocer cómo se ha llegado hasta este punto.

6.2.1. El origen del café

Comenzaremos por el principio, por los modestos orígenes de esta semilla capaz de convertir a un rebaño de mansas cabras en los seres más enérgicos que el humano puede conocer. Esto no es ninguna invención; es lo que se cuenta en la leyenda más popular y con más credibilidad sobre el origen del café. En ella se narra lo que experimentó Kaldi, un humilde pastor de una tribu de Abisinia —lo que hoy es Etiopía—, en la antigua región de Kaffa. El hombre, tras ver la actitud tan vigorosa que habían adoptado los animales, se quedó sorprendido al ver que este cambio se produjo cuando comieron las frutas rojas y las hojas de un peculiar arbusto. Inquieto por la curiosidad, decidió probarlas para comprobar si eran el motivo por el que las cabras estaban tan alborotadas. Al cabo de un tiempo, notó cómo recuperaba la energía y no dudó en comentárselo a los monjes locales, quienes terminaron creando una infusión a base de estas frutas para mantenerse despiertos durante sus largas horas de oración (Mérida, 2024).

Como he mencionado antes, esta es la historia que más aceptación tiene, pero hay algo en lo que no existe un consenso: el momento exacto de su descubrimiento (OCU, 2020). Hay quienes los sitúan en el siglo IX (Roig, 2023), otros en el siglo XI (BONKA, 2019) e incluso en el siglo VI (Pendergrast, 2010: 21). Lo que se sabe con certeza es que en el siglo XIV ya se cultivaba café en Yemen (AEC, 2020), pero, manteniendo el misterio de la historia del café, no se conoce la causa exacta por la que llegó a esta región. Según Lascasas (2010: 13), el café fue introducido a Yemen por los monjes sufís, pero uno de los mayores distribuidores de café, Nestlé, difiere con esto, afirmando en su página web BONKA (2022), que llegó a la región gracias a que los esclavos transportados desde Sudán hasta Yemen —situado al noroeste de Etiopía— consumían las frutas del cafeto.

6.2.2. Una aventura multicultural: el recorrido del café a lo largo de la historia

El viaje del café desde su lugar de origen en Etiopía hasta convertirse en una bebida global es una historia de comercio, cultura y adaptación.

Tras llegar a Yemen, el café se abrió camino a través del mundo islámico en el siglo XV con los peregrinos musulmanes que marchaban a la Meca (Lascasas, 2010: 15), llegando a Persia, Egipto, el norte de África y Turquía, y se convirtió en un bien comercial muy lucrativo (Pendergrast, 2010: 22).

Tan preciado era este grano que se guardó con mucho recelo en Yemen. Si bien comerciaban con él, no permitían que saliese de la ciudad ningún grano fértil, para evitar así que se pudiese hacer un cultivo fuera de esa zona. Además, así podían asegurarse de que podían

mantener la exclusividad de su comercialización a través del puerto de Moca. A partir de aquí, el café llegó a Europa de mano de los mercaderes venecianos en el siglo XVII y su consumo se fue popularizando poco a poco, abriéndose establecimientos donde se servía esta bebida, siendo el Caffè Florian en Venecia el primer café europeo. A pesar del empeño yemenita por mantener el monopolio del cultivo de café, a principios del siglo XVIII, los holandeses introdujeron el café en Asia y consiguieron cultivar el cafeto en la isla de Java, Indonesia. Con este suceso, se dio fin al monopolio que tenía Yemen sobre el cultivo del café y las colonias holandesas se convirtieron en la fuente principal de suministro de este grano a Europa (ICO, 2009).

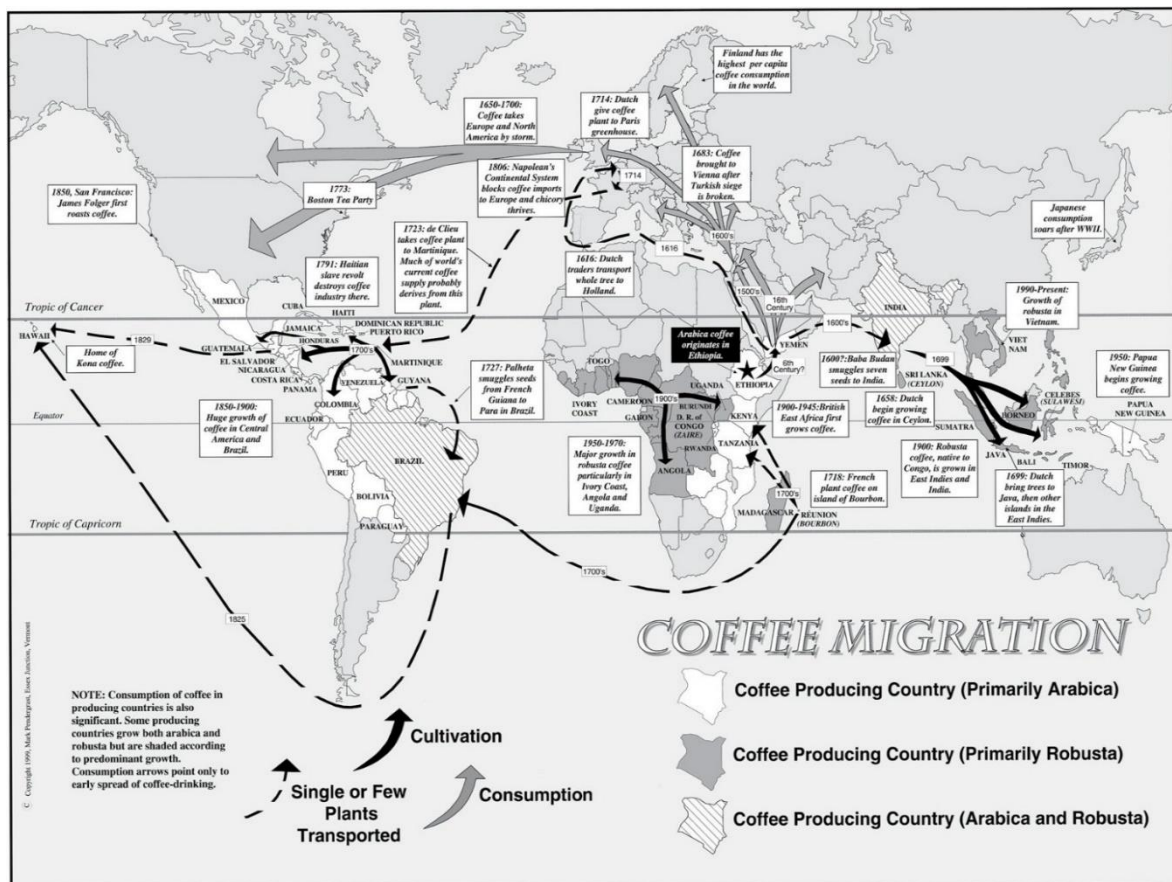


Figura 3. Mapa del recorrido del café a lo largo de la historia. Fuente: Pendergrast, 2010: 17.

En España, llegó a mediados del siglo XVIII gracias a los Borbones. Nuestro país contó con dos peculiaridades desde que se introdujo el café en él. La primera es que fue el primer territorio europeo donde se cultivó café, concretamente en Tenerife, en las islas Canarias. La segunda es que se empezó a practicar un tipo de tueste novedoso, el torrefacto, que consistía en mezclar azúcar con el café durante el tueste para que así se conservase durante más tiempo

(BONKA, 2019). La primera cafetería que se abrió en España —la primera de las muchas que nos encontramos hoy en día— fue la Fonda de San Sebastián y lo hizo en Madrid en 1764 (ACyV, 2022).

En América el café también llegó en el siglo XVIII, con un teniente naval francés, Gabriel Mathieu de Clieu, quien logró llevar este arbusto desde Francia hasta la colonia de Martinica. Esta semilla no tardó mucho en propagarse por el resto del continente (Sabogal, 2021), ya que el resto de los países con colonias en el continente americano hicieron lo propio y comenzaron a plantar café, haciendo de esta una práctica común en el sur de América.

Desde entonces, la popularidad del café se ha ido extendiendo cada vez más y ha ido evolucionando hasta nuestros días. En apenas 10 siglos desde su descubrimiento, el café conquistó la Tierra y se convirtió en la segunda bebida más consumida del mundo (Creus, 2021).

6.2.3. Café y lengua: influencia sobre los idiomas

Durante su paso por los diversos países y, por tanto, por las distintas culturas de cada región, el café ha ido impregnando de historia a cada una de ellas. A su vez, ha enriquecido el vocabulario de cada una de ellas.

Las primeras aportaciones terminológicas las encontramos en Kaffa. La lengua de esta región era el oromo, que es el mismo nombre que recibe la tribu que lo hablaba. En ella, el café, la bebida, recibía el nombre de *bunchum* o *buncham* y la planta con la que se elaboraba se llamaba *bunn*. Los oromo tenían la costumbre de celebrar una ceremonia, *buna-qala* o «sacrificio del café» para festejar una boda, un nacimiento o cualquier tipo de evento que se quisiera solemnizar. Gracias a ellos, el consumo del café se fue expandiendo por los alrededores de la zona y surgió una nueva bebida, *kati*, que era una infusión preparada con las hojas del cafeto (Lascasas, 2010: 11).

Las primeras «cafeterías» surgieron en la Meca y por aquel entonces se denominaban *kaveh kanes*. Era un lugar donde los musulmanes se podían reunir para socializar, jugar al ajedrez o disfrutar de la música mientras tomaban café (ICO, 2009).

Cuando el café llegó a Reino Unido, se abrieron las famosas *coffeehouses*, que atrajeron principalmente a comerciantes, a personas que buscaban comentar los últimos acontecimientos más importantes del país y los intelectuales, ávidos de debatir y compartir ideas que resultaban extravagantes. Tal era el ambiente de ingenio que formó este último grupo que estos establecimientos terminaron conociéndose como *penny universities* o «universidades de un penique», ya que era ese el precio por el que podías acceder a estos debates (Ashby, 2022a).

En España, como ya se ha mencionado anteriormente, se introdujo un nuevo concepto: el torrefacto.

En Alemania se creó la tradición del *Kaffee und Kuchen*, «café y tarta», en la que la gente se reunía para pasar una agradable tarde en familia o con amigos mientras deleitaban a su paladar maridando dulce y amargo en sus bocas (Haefele, 2018).

Esto ocurrió con todas las culturas por las que ha ido pasando el café. En cada una de ellas ha ido creando nuevas tradiciones en torno a él y, al mismo tiempo, ha ido incorporando una nueva terminología que ha seguido aumentando hasta nuestros días. Así, nos encontramos hoy ante un campo con un lenguaje de especialidad con mucha riqueza lingüística.

6.2.4. La traducción especializada del café: una realidad de mercado

Como se ha mencionado anteriormente, el auge de la industria del café en los últimos años ha desembocado en la creación de numerosas publicaciones acerca de este tema. Algunas de las más importantes son la página Perfect Daily Grind (PDG), cuyos artículos se pueden encontrar en tres idiomas —español, inglés y portugués—, y SOLO Magazine, un proyecto creativo y revista impresa que se centran en la cultura de los cafés de especialidad. Sin embargo, con el aumento por el interés en el turismo cafetero, son varias las empresas que publican textos publicitando sus destinos, en el que utilizan un lenguaje de especialidad para dirigirse a los más expertos en el tema.

En el caso de la página PDG, la lengua original en la que se publican los artículos varía en función del autor. Al contar con un equipo internacional, se redacta originalmente tanto en inglés, español y portugués. No obstante, al tratarse de artículos propios, estos se traducen al resto de idiomas para poder alcanzar a un mayor público.

En cuanto a SOLO Magazine, el idioma en el que se redacta originalmente es el inglés, pero también tiene una versión traducida al español.

Respecto a las empresas de turismo cafetero, la lengua de los textos originales es el español y el portugués (de Brasil). A pesar de ello, el público al que se dirigen es internacional, por lo que sería conveniente que se realizase una labor de traducción de estos textos para que puedan entenderlos los clientes potenciales que no conocen estos dos idiomas.

Por todo esto, podemos afirmar que la situación en la que se encuentra la industria del café supone una oportunidad de mercado real para los traductores interesados en este campo.

7. Desarrollo del objeto de estudio: creación de un glosario del café a través de corpus

La utilidad de un corpus para la creación de un glosario que sirva de ayuda a la hora de enfrentarse a la traducción de un texto especializado es innegable. Gracias a ellos puedes familiarizarte con el lenguaje de especialidad que se utiliza en un campo concreto y producir textos dirigidos a especialistas. De hecho, como yo mismo he comprobado, tal es su potencial que puedes crear un glosario con un par de idiomas del que apenas tienes conocimiento.

En mi caso, desconozco la lengua alemana, pero no me ha resultado ningún impedimento buscar fuentes fiables para compilar el corpus en este idioma y poder elaborar así este trabajo terminográfico.

7.1. Compilación de corpus de manuales de café

Como hemos visto anteriormente, a la hora de recopilar un corpus hay que definir unos criterios claros para seleccionar los textos digitales y también debe ser representativo.

En cuanto a los criterios que se han seguido, he decidido buscar manuales de café, ya que se trata de un tipo de texto divulgativo con un grado de especialización intermedio. Esta elección también viene motivada por un profesor experto en estos temas, Miguel Ibáñez Rodríguez. También cabe destacar las escasas publicaciones sobre manuales de café en español.

En general, esta tarea ha resultado sencilla, menos en el caso del alemán. Aunque sí que abundan los manuales de café en Alemania, es una tarea casi imposible encontrar un texto digital sobre ellos, ya que la mayoría están disponibles de manera física. Por ello, se ha hecho una excepción y se han buscado varios textos que hablasen de una fase específica del café, asegurando que tuviesen autor y fecha.

7.1.1. Criterios de diseño

Un punto clave para el diseño del corpus es la comparabilidad de los textos, ya que en ningún caso se trata de una traducción, sino de un texto original.

Obtenemos así un corpus virtual, —ya que se utilizan textos digitales— comparable y especializado en el campo del café —el corpus está compuesto exclusivamente por manuales y artículo divulgativos sobre el café en España, Reino Unido y Alemania—.

7.1.2. Protocolo de compilación de corpus

Resulta fundamental seguir una metodología específica al compilar el corpus para garantizar su alta calidad. Esto asegurará el valor del trabajo realizado por el traductor (Archel, 2023). Por ello, se han seleccionado las cuatro fases para la compilación de corpus que propone Seghiri (2011).

7.1.2.1. Búsqueda y acceso a la documentación

La primera fase consiste en la localización de los textos que van a constituir el corpus. Se ha optado por una búsqueda por palabra clave, usando «manual del café», «*coffee manual*» y «*Kaffee-Handbuch*» en los buscadores de internet. De esta forma se han conseguido encontrar los textos necesarios. En el caso alemán, aunque se han encontrado manuales del café en ese idioma, no se han podido encontrar en formato digital, por lo que se han realizado varias búsquedas con las palabras clave «*Kaffeeröstung*», «*Zubereitungsmethoden für Kaffee*», «*Kaffeeernte*» y «*Kaffee-Verarbeitung*», para poder contar con terminología de todos los procesos que sigue el café desde su cultivo hasta su consumo.

7.1.2.2. Descarga de datos

Una vez se ha realizado esta búsqueda, es necesario descargar los textos para poder compilar el corpus. En el caso de los manuales en español y en inglés, se ha realizado la descarga en formato PDF. Los textos en alemán se han descargado directamente en formato txt.

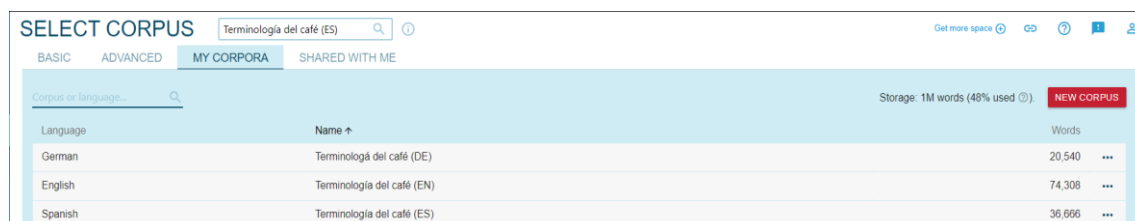
7.1.2.3. Normalización

Debido a que la mayoría de los programas de gestión de corpus solo admiten archivos en formato txt., se ha utilizado el convertidor de archivos [pdf2go](#) para realizar el cambio de formato de los archivos PDF para poder implementarlos y explotar el corpus.

7.1.2.4. Almacenamiento

Finalmente llegamos al último paso. A la hora de almacenar los textos del corpus se ha creado una carpeta denominada «Corpus_café» y dentro de ella se ha optado por dividir los archivos en subcarpetas separadas por el idioma. Dentro de cada carpeta aparecen los archivos en formato txt. denominados de la siguiente manera: «Apellido_Año», para conocer la autoría y la fecha de publicación del texto.

7.2. Representatividad cuantitativa del corpus



Language	Name ↑	Words
German	Terminología del café (DE)	20,540
English	Terminología del café (EN)	74,308
Spanish	Terminología del café (ES)	36,666

Figura 4. Representatividad cuantitativa de los corpus recopilados. Fuente: elaboración propia.

Un aspecto importante del corpus, como detalla Navarro (2015) es la representatividad que tiene acerca del campo de trabajo. Para poder analizarla, he optado por crear corpus monolingües en la herramienta [Sketch Engine](#) —una herramienta de gestión de corpus— y comprobar el número de palabras que contiene cada uno.

Podemos ver que el español cuenta con 36 666 palabras y 1 documento, el alemán con 20 540 palabras y 9 documentos, y el inglés con 74 308 palabras y 1 documento.

El corpus en alemán, aunque es el que cuenta con más documentos, es el que menos palabras contiene, debido a la escasa documentación fiable que hay acerca de este tema en formato digital.

7.3. Explotación del corpus

Para poder trabajar con el corpus compilado se ha continuado con el uso de Sketch Engine. Esta herramienta cuenta con varias funciones que nos permite explotar nuestro corpus, como «*Wordlist*», la cual nos ofrece una lista de las palabras que aparecen en él, o «*Concordance*», que nos permite situar un término en el contexto y el documento en el que aparece. Para la creación del glosario se ha utilizado la función «*Keywords*», para hacer una extracción terminológica de manera automática de los textos. Se ha empezado con el corpus en español y se han seleccionado 59 términos para el glosario. A partir de ahí, se han consultado los corpus en los otros dos idiomas y se han buscado las equivalencias, también en el apartado «*Keywords*». Para los términos en alemán, debido a que no tengo conocimiento del idioma, se han seleccionado uno a uno los términos que resultaban de la extracción proporcionados por el corpus y se ha buscado su traducción utilizando el [diccionario PONS](#), obteniendo así las equivalencias de los términos candidatos para el glosario.

7.4. Glosario trilingüe del café

A continuación, se presentan los resultados de la explotación del corpus compilado.

ES	EN	DE
acidez	acidity	Säuregehalt
amargo	bitter	Bitter
aroma	flavour	Kaffeegeschmack
arte latte	latte art	Latte Art
barista	barista	Barista
café	coffee	Kaffee
café de especialidad	specialty coffee	Kaffepezialität
café instantáneo	instant coffee	Kaffeepulver
café verde	green coffee	Rohkaffee
cafeína	caffeine	Koffein
cafetera	coffee maker	Kaffeebereiter
cafeto	coffee tree	Kaffeestrauch
caficultor	coffee producer	Kaffeepflanzer
carga de café	coffee dose	Kaffeemenge
cascara	cascara	Cascara
cata	cupping	Verkostung
cereza	coffee cherry	Kaffeekirsche
cinturón del café	coffee belt	Kaffeegürtel

comercio justo	fair trade	fair gehandelter Kaffee
cosecha	harvest	Kaffee-Ernte
crema	crema	Crema
despulpado	depulping	Entpulpungs
dosis	dose	Dosierung
escala agtron	Agtron scale	Agtron-Waage
espresso	espresso	Espressokaffee
espuma	foam	Milchschaum
extracción	brewing	brühen
filtro	filter	Filter
grano de café	coffee bean	Kaffeebohne
ibrik	ibrik	Ibrik
infusión	infusion	Aufguss
jarra	pitcher	Pitcher
latte	latte	Latte
lavado	washed process	nasse Aufbereitung
máquina espresso	espresso machine	Siebträgermaschine
método de maillard	Maillard reaction	Maillard-Reaktion
mezcla	blend	Blend
microlote	micro-lot	Mikrolot
moler	grind	mahlen

molienda	grind size	Mahlgrad
molino de café	coffee grinder	Kaffeemühle
monodosis	single dose	Einzeldosis
natural	natural process	trockene Aufbereitung
origen único	single origin	Single Origin
picking	picking	Picking
portafiltro	portafilter	Siebträger
posos de café	coffee grounds	Kaffeersatz
prensa francesa	french press	French Press
retrogusto	aftertaste	Nachgeschmack
sostenibilidad	sustainability	Nachhaltigkeit
stripping	stripping	Stripping
tamper	tamper	Tamper
taza	cup	Tasse
tercera ola	third wave	Dritte Welle
terruño	terroir	Terroir
torrefacto	torrefacto	Torrefacto
trazabilidad	traceability	Verfolgbarkeit
tueste	roast	Kaffeeröstungen
vaporizador	steam wand	Dampflanze

Tabla 2. Glosario trilingüe del café (ES-EN-DE). Fuente: elaboración propia.

8. Conclusión

El presente trabajo ha explorado de manera exhaustiva el papel fundamental del café no solo como una bebida ampliamente consumida en todo el mundo, sino también como un campo de estudio emergente en términos lingüísticos y de traducción especializada. Desde sus modestos orígenes hasta su *status* actual como componente esencial de la cultura y la economía global, el café ha evolucionado considerablemente, influenciando diversas facetas de la sociedad y generando nuevas áreas de investigación.

El aumento exponencial del interés y las ventas de café de especialidad en España, como lo evidencia el incremento del 2000% en los últimos cinco años, subraya no solo una tendencia comercial, sino también un fenómeno cultural y gastronómico en ascenso. Este fenómeno se ve respaldado por el crecimiento del turismo cafetero, que no solo promueve la difusión de la cultura del café, sino que también presenta desafíos y oportunidades para la traducción especializada.

El análisis crítico realizado en este estudio revela una carencia significativa en cuestiones de investigación y recursos terminológicos dedicados específicamente al lenguaje del café, especialmente en contextos multilingües como el español-alemán. Este vacío representa una oportunidad única para avanzar en el campo de la traducción especializada, desarrollando herramientas como glosarios que faciliten la precisión y consistencia en la traducción de textos relacionados con el café.

Los objetivos delineados, centrados en la creación de un glosario trilingüe y el análisis del impacto de la terminología en la traducción especializada del café, no solo buscan llenar este vacío, sino también sentar las bases para investigaciones futuras.

En conclusión, este estudio no solo contribuye a enriquecer el conocimiento sobre el lenguaje especializado del café, sino que también proporciona herramientas prácticas y teóricas para académicos, traductores y profesionales interesados en explorar y expandir los límites de este campo interdisciplinario. El futuro de la investigación en la terminología del café promete nuevas perspectivas y avances que no solo beneficiarán a los especialistas en traducción, sino también a los entusiastas y consumidores de café alrededor del mundo.

9. Referencias bibliográficas

- ACyV. (2022). Cómo pedir un café en España: las diferentes combinaciones y formas de pedirlos. *El Confidencial*. https://www.elconfidencial.com/viajes/2022-07-22/ruta-cafetera-espana-tipos-y-forma-de-pedirlos_3463940/
- AEC. (2020). Historia y leyendas - AECafé. AECafé; Asociación Española del Café. <https://www.asociacioncafe.com/historia-y-leyendas/>
- Anónimo. (s.f.). *Glossar der Kaffeeterminologie*. KAFFEELAND HAINISCH. <https://www.kaffeeland.at/blog/kaffee-abc-glossar/>
- Archel, A. (2023). *Implementación de un glosario inglés-español de contratos laborales. un estudio aplicado a España y Reino Unido basado en corpus*. Universidad de Valladolid. <https://uvadoc.uva.es/handle/10324/67698>
- Artusi, N. (2022). *Diccionario del café*. Planeta Argentina.
- Ashby, P. (2022a). *The evolution of the coffee shop in the UK*. Perfect Daily Grind. <https://perfectdailygrind.com/2022/01/the-evolution-of-the-coffee-shop-in-the-uk/>
- Ashby, P. (2022b). *Breaking down the language of specialty coffee*. Perfect Daily Grind. <https://perfectdailygrind.com/2022/05/the-language-of-specialty-coffee/>
- Ballesteros, Y. (2024). *El crecimiento del turismo cafetero a través de experiencias en Airbnb*. Perfect Daily Grind Español. <https://perfectdailygrind.com/es/2024/02/28/turismo-cafetero-experiencias-airbnb/>
- BONKA. (2019). *De dónde viene el café*. Bonka.es. <https://www.bonka.es/amor-por-el-cafe/donde-viene-el-cafe>
- BONKA. (2022). *Leyendas del universo del café*. Bonka.es. <https://www.bonka.es/amor-por-el-cafe/leyendas-historias-del-cafe>
- Cabré, M. T. (1999). *La Terminología: Representación y Comunicación. Elementos para una teoría de base comunicativa y otros artículos*. IULA: Barcelona.
- Colonna-Dashwood, M. (2017). *The Coffee Dictionary*. Chronicle Books.
- Colonna-Dashwood, M. (2023). Episode 81: The business of specialty coffee - A conversation with Maxwell Colonna-Dashwood. En *5THWAVE - THE BUSINESS OF COFFEE AND HOSPITALITY*. World Coffee Portal. <https://www.worldcoffeeportal.com/5THWAVE/Podcast/2023/A-conversation-with-Maxwell-Colonna-Dashwood>

- Creus, M. (2021). ¿Sabes cuál es la segunda bebida más consumida en el mundo?. *La Vanguardia*.
<https://www.lavanguardia.com/participacion/retos/20210928/7750849/cual-segunda-bebida-mas-consumida-mundo.html>
- Fernandez, A. (2022). ¿Qué es una cafetería de tercera generación?. *Pascual Profesional*.
<https://www.pascualprofesional.com/blog/interes/que-es-una-cafeteria-de-tercera-generacion-ma/>
- Haefele, B. (2018). Kaffee und Kuchen - eine deutsche Tradition. *roastmarket Magazin*.
<https://www.roastmarket.de/magazin/kaffee-und-kuchen-deutsche-tradition/>
- ICO. (2009). International Coffee Organization - Historia del café. *International Coffee Association*.
https://www.ico.org/ES/coffee_storyc.asp
- Lascasas, S. (2010). *Biografía del café. Cuadernos de Aragón, 43*. Institución Fernando el Católico.
https://ifc.dpz.es/recursos/publicaciones/30/21/_ebook.pdf
- León, A. (2013). *Cómo Hacer un Estado de la Cuestión*. Universidad Internacional de la Rioja.
https://reunir.unir.net/bitstream/handle/123456789/1187/EC_TFG.pdf?sequence=1
- Mérida, F. (2024). Breve historia del café. *Ethic*. <https://ethic.es/2024/03/breve-historia-del-cafe/>
- Montero, S., & Faber, P. (2008). *Terminología para traductores e intérpretes*. Ediciones Tragacanto.
- Navarro, B. (2015). *Diseño y compilación de corpus*. Universidad de Alicante.
<https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/43959/3/3.DisenyoCompilacionCorpus.pdf>
- OCU. (2020). *Café: origen y variedades*. *ocu.org*.
<https://www.ocu.org/alimentacion/cafe/informe/cafe-origen-y-variedades>
- OQLF (2009). *Vocabulaire quadrilingue du café*. Office québécois de la langue française.
https://www.oqlf.gouv.qc.ca/ressources/bibliotheque/dictionnaires/lex_cafe_20090401.pdf
- Pendergrast, M. (2010). *Uncommon grounds: The history of coffee and how it transformed our world* (2.^a ed.). Basic Books.
- Pérez, C. (2002). *Lengua general y lenguajes de especialidad*. ELiEs.
<http://elies.rediris.es/elies18/341.html>

- Pertusa, I. (2018). *Los glosarios en la traducción e interpretación especializada*. Euterpe | traducciones; Euterpe. <https://euterpetranslations.com/los-glosarios-en-la-traducion-e-interpretacion-especializada/>
- Preuss, A. (2022). Glosario de términos de café: ¿hablas barista? *Coffeeness*; Arne Preuss. <https://www.coffeeness.de/es/glosario-de-terminos-de-cafe/>
- Rodríguez, F. (2023). «El 60% del café que se bebe en España es de mala calidad»: por qué miles de españoles se pasan al café «con nombre y apellidos». *Cadena SER*. <https://cadenaser.com/nacional/2023/03/01/el-60-del-cafe-que-se-bebe-en-espana-es-de-mala-calidad-por-que-miles-de-espanoles-se-han-pasado-al-cafe-con-nombre-y-apellidos-cadena-ser/>
- Roig, S. (2023). Una breve historia del café. *National geographic*. https://historia.nationalgeographic.com.es/a/breve-historia-cafe_20279
- Sabogal, H. (2021). Cuando el café llegó a América. *El Espectador*. <https://www.elespectador.com/gastronomia-y-recetas/cuando-el-cafe-llego-a-america/>
- Sager, J., & Ndi-Kimbi, A. (1995). The conceptual structure of terminological definitions and their linguistic realisations: A report on research in progress. *Terminology*.
- Salve, O. (2024). Palabras inglesas en alemán. *Sprachcaffe.com*. <https://www.sprachcaffe.com/espanol/magazine-articulos/palabras-inglesas-en-el-aleman.htm>
- Santamaría, I. (2009). *La terminología: definición, funciones y aplicaciones*. Universidad de Alicante. https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/12770/8/La_terminología.pdf
- SCA. (2023). A New System to Assess Coffee Value. *Squarespace.com*. <https://static1.squarespace.com/static/584f6bbef5e23149e5522201/t/64414f6fa5898f4b63f12ac5/1682001782075/SCA+Coffee+Value+Assessment+Protocol+-+BETA+-+April+2023+-+Reduced+and+Secured.pdf>
- Seghiri, M. (2006). *Compilación de un corpus trilingüe de seguros turísticos (español-inglés-italiano): aspectos de evaluación, catalogación, diseño y representatividad*. Universidad de Málaga. <https://riuma.uma.es/xmlui/bitstream/handle/10630/2715/16754888.pdf>
- Seghiri, M. (2011). Metodología protocolizada de compilación de un corpus de seguros de viajes: aspectos de diseño y representatividad. *RLA. Revista de lingüística teórica y aplicada*, 49(2), 13-30. Disponible en <http://dx.doi.org/10.4067/S0718-48832011000200002>.

Serra, I. (2024). Diccionario de (casi) todas las bebidas con café que existen. *Glamour España*.

<https://www.glamour.es/articulos/todas-las-bebidas-con-cafe-que-existen-como-pedir-las>

Sinclair, J. (2004). *Developing linguistic corpora: A guide to good practice*.

<https://users.ox.ac.uk/~martinw/dlc/chapter1.htm>