

Trabajo terminológico sistemático inglés – español basado en textos de patentes sobre extracción
y fabricación de café publicados entre los años 2010 y 2021

Daniela Andrea Palomino Bohórquez

Jennifer Sánchez Muñoz

Universidad del Valle

Facultad de Humanidades

Escuela de Ciencias del Lenguaje

Licenciatura en Lenguas Extranjeras Inglés - Francés

Santiago de Cali

2023

Trabajo terminológico sistemático inglés – español basado en textos de patentes sobre
extracción y fabricación de café publicados entre los años 2010 y 2021

Daniela Andrea Palomino Bohórquez

Jennifer Sánchez Muñoz

Trabajo de Grado para optar al título de Licenciadas en Lenguas
Extranjeras con Énfasis en Inglés y Francés

Directora: Irina Kostina

Universidad del Valle
Facultad de Humanidades
Escuela de Ciencias del Lenguaje
Licenciatura en Lenguas Extranjeras Inglés - Francés
Santiago de Cali
2023

Resumen

El presente trabajo tuvo como objetivo la contribución de la base de datos terminológica WIPO Pearl (World Intellectual Property Organization) en el campo de alimentos, y más específicamente, en el subcampo de la producción y elaboración de café. Para esto, se siguió la metodología propuesta por María Teresa Cabré expresa en la Teoría Comunicativa de la Terminología (1999), siguiendo así todas las etapas, desde la definición y delimitación del trabajo, preparación del trabajo, elaboración de la terminología, presentación del trabajo, supervisión del trabajo, hasta el tratamiento y resolución de los casos problemáticos. Como resultado, se obtuvo un total de 30 fichas terminológicas, con idioma de entrada en inglés y sus respectivas equivalencias en español, que fueron previamente sometidas a revisión y aprobación por parte de la OMPI (Organización Mundial de la Propiedad Intelectual).

Palabras claves: *Trabajo terminológico, terminología, Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT), termino, ficha terminológica, equivalencia, relaciones conceptuales.*

Abstract

The goal of this terminological work was to contribute with the terminological database WIPO Pearl (World Intellectual Property Organization) in the field of food, and more specifically, in the subfield of coffee production and processing. For this, the methodology proposed by Maria Teresa Cabré expressed in the Communicative Theory of the Terminology (1999) was followed, thus following all stages, from the definition and delimitation of the work, preparation of the work, elaboration of terminology, presentation of the work, supervision of the work, until the treatment and resolution of problematic cases. As a result, a total of 30 terminology records were obtained, with input language in English and their respective equivalences in Spanish, which were previously reviewed and approved by WIPO.

Keywords: *Terminological work, terminology, Communicative Theory of Terminology (CTT), term, terminological record, equivalence, conceptual relations.*

Tabla de contenido

Introducción	7
Planteamiento del problema.....	9
Justificación	10
Objetivos	11
Objetivo general.....	11
Objetivos específicos	11
Antecedentes	12
Antecedentes nacionales	12
Antecedentes internacionales.....	15
Marco teórico	18
Terminología.....	18
Terminología y comunicación especializada.....	19
Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT)	20
Árbol de Dominio	25
El término/unidad terminológica	27
El concepto.....	29
La definición	34
El contexto	37

Bancos de datos terminológicos.....	38
Metodología	39
Resultados y análisis	49
Conclusiones	56
Referencias bibliográficas.....	59
Anexo A	62
Anexo B.	92

Introducción

La terminología es un aspecto crucial de cualquier campo de estudio ya que proporciona un lenguaje compartido para que las personas se comuniquen y comprendan conceptos e ideas complejos. Dentro del campo de la industria cafetera colombiana, es importante hacer un uso claro y coherente de la terminología para garantizar comunicación y comprensión eficaces entre los profesionales involucrados en este campo profesional.

Este documento presenta un trabajo terminológico sistemático basado en textos de patentes sobre extracción y fabricación de café soluble publicados entre 2010 y 2021. El objetivo principal es aportar un recurso valioso para profesionales de la traducción, estudiantes e interesados enfocados en la industria cafetera. El interés por desarrollar el presente trabajo surgió en la asignatura Introducción a la Terminología, dictada por la directora Irina Kostina, quien planteó el reto de colaborar con una entidad internacional para la creación de fichas terminológicas que alimentarán la base de datos Internacional de patentes. Esta orientación despertó nuestro interés y llegamos a la formulación de la siguiente pregunta de investigación: ¿Cómo se puede elaborar un trabajo terminológico sistemático descriptivo basado en textos de patentes sobre extracción y elaboración de café soluble?

Para responder a esta demanda, se adoptaron los principios y metodología de María Teresa Cabré (1998) para la creación de un trabajo terminológico sistemático descriptivo bilingüe, así como también se tuvieron en cuenta diferentes trabajos realizados para la estructuración de este, los cuales son presentados en los antecedentes. Teniendo en cuenta lo anterior, se completaron las fases planteadas para dicho fin, las cuales comprenden la recolección

de documentos para la creación del corpus, el cual actuaría como base para el rastreo de los términos (en inglés);

Después de la metodología, el trabajo presenta los resultados y el análisis, que fue realizado con énfasis en la categoría concepto y las relaciones conceptuales. Para terminar, se encuentran las conclusiones y los anexos.

Planteamiento del problema

La industria del café es un campo complejo y polifacético, que abarca desde el cultivo y procesamiento de los granos de café hasta la creación de productos acabados y su distribución a los consumidores. Uno de los retos críticos a los que se enfrenta esta industria es la falta de estandarización en la terminología, con diferentes regiones y partes interesadas que utilizan diferentes términos para referirse a los mismos conceptos.

Esto puede dar lugar a malentendidos e ineficiencias, así como a dificultades a la hora de comparar y comunicar investigaciones y datos. Este trabajo de grado pretende abordar este reto al aportar términos sistematizados en inglés, descritos y con sus respectivas equivalencias en español , y de esta manera proponer un conjunto estandarizado de términos para promover la claridad y la coherencia dentro de este campo profesional. Posteriormente, se presentarán y analizarán la base teórica, metodología y los resultados de este estudio, y se expondrán las implicaciones para la industria del café.

Justificación

El avance de la tecnología en diversas áreas del conocimiento humano genera la necesidad de una comunicación fiable y precisa entre profesionales y expertos de cada campo de especialidad. Mediante el presente trabajo terminológico sistemático bilingüe (inglés - español) se busca apoyar la labor de La Organización Mundial de Propiedad Intelectual (OMPI) reconocida a gran escala a nivel mundial por su aporte a la recolección de datos de diversos temas en áreas especializadas. En especial, se trata de contribuir con términos de alguna de las áreas tecnológicas que se almacenan en la base de datos terminológicos WIPO Pearl, portal de terminología multilingüe de la OMPI.

Por otra parte, este tipo de trabajo nos ofrece una práctica desde el enfoque lingüístico de nuestro programa de estudios en un área de conocimiento específico como lo es la terminología. Así, al mismo tiempo que contribuimos de manera activa a los esfuerzos de la OMPI para estructurar sistemáticamente los términos en el campo de la industria cafetera en la base de datos de la organización, nos formamos en un campo de actividad lingüística que, por ser bilingüe, aporta también a nuestras competencias como profesionales de las lenguas extranjeras. Se considera que es de gran ayuda contar con conocimiento y práctica relacionada con la gestión terminológica pues, de este modo, se nutre la formación y se podrían eventualmente abrir nuevos caminos profesionales para los licenciados y profesionales de las lenguas.

Objetivos

Objetivo general

Elaborar un trabajo terminológico sistemático basado en textos de patentes sobre extracción y fabricación de café soluble publicados entre 2010 y 2021.

Objetivos específicos

- Construir un corpus especializado bilingüe de textos de patentes sobre extracción y fabricación de café soluble publicados entre 2010 y 2021.
- Describir los términos del corpus especializado bilingüe de textos de patentes sobre extracción y fabricación de café soluble publicados entre 2010 y 2021.
- Contribuir a la actualización de la base de datos terminológica WIPO Pearl con términos usados en textos de patentes sobre extracción y fabricación de café soluble.

Antecedentes

Para sustentar el presente trabajo terminológico sistemático basado en textos de patentes sobre extracción y fabricación de café, se consultó la literatura disponible en internet en bases de datos especializadas en artículos académicos y científicos, tales como Google Scholar, SciELO, Dialnet y Scopus, para buscar y seleccionar los trabajos de investigación, monografías, tesis y documentos oficiales. Para la selección de antecedentes se tuvieron en cuenta criterios que se ajustaran a la línea de trabajo de la presente investigación, tales como año de publicación, tipo de metodología y bases teóricas utilizadas para el desarrollo de cada trabajo.

Como resultado, se obtuvieron tres trabajos nacionales y tres trabajos internacionales que se presentan a continuación.

Antecedentes nacionales

Al momento de seleccionar los antecedentes nacionales, tomamos como principal referente trabajos que pudieran aportarnos un ejemplo significativo sobre los diferentes procesos y estructuras que debía seguir al trabajo y, de esta manera, darle una forma y un cuerpo más concreto a la idea inicial que se tenía para el trabajo. Así, se seleccionaron los trabajos de González Sánchez, A. (2016), Andrade Orobio, M. A. (2017) y Lager, E., Rodríguez, E., & Vergara, O. (2005).

En primer lugar, se considera el trabajo de González Sánchez, A. (2016), cuyo objetivo fue la creación de una base de datos terminológica en inglés con equivalencias en español sobre iluminación de escenarios, en donde la autora tomó en cuenta las seis fases propuestas por Cabré (1993) en conjunto con algunas fases de la propuesta metodológica de Pavel & Nolet (2002), para la creación de una base de datos terminológica en inglés con equivalencias en español.

Como metodología, se conformó un corpus textual conformado por un manual de la consola de luces y un manual de iluminación de escenarios. Como resultado final, se obtuvieron 88 unidades terminológicas tomadas de dos fuentes: la primera relacionada con las comunicaciones especializadas y la segunda, consistente en las entrevistas que se realizaron a los expertos consultados para confirmar la precisión de las unidades terminológicas y las equivalencias de éstas.

La importancia de este trabajo radica en su aporte para mejorar la comunicación entre técnicos y especialistas en el campo de la iluminación escénica en inglés y español en un contexto translingüístico. Dada la necesidad de disponer de recursos fiables en este ámbito profesional, la autora ofrece una solución a estas dificultades de comunicación específicas, como las que existen entre técnicos y expertos en el ámbito profesional de la iluminación escénica. Este estudio puede promover una comunicación fluida entre colegas de habla inglesa o española, intérpretes, u otros usuarios potenciales que realizan trabajos de interpretación dentro de este campo profesional.

En segundo lugar, encontramos el trabajo de Andrade Orobio, M. A. (2017). En dicho trabajo se planteó la elaboración de un glosario en inglés y español de los términos del sistema integrado de transporte masivo en autobuses. El autor propuso llevar a cabo su trabajo, utilizando las propuestas por Cabré (1993), con un enfoque transversal, ya que compara muestras independientes (equivalentes a dos corpus en dos idiomas: inglés y español) descriptivo, ya que los términos del texto se recopilan, sistematizan y, por definición, describen su significado. Como resultado se obtuvieron un total de 133 términos afines a los sistemas de transporte mencionados.

El trabajo tuvo como objetivo ayudar a facilitar la comunicación entre creciente afluencia de extranjeros a nuestras ciudades y por ende la movilización diaria a través del sistema integrado de transporte masivo en autobuses.

Por último, reseñamos el artículo de Lager, E., Rodríguez, E., & Vergara, O. (2005). Sistematización de la terminología académica de la Universidad del Valle. Para realizar el proyecto del que da cuenta el artículo, se llevaron a cabo las siguientes fases: 1. Delimitación del área conocimiento, 2. Establecimiento del corpus, 3. Marcaje de segmentos lingüísticos, 4. Selección de términos, 5. Representación conceptual, 6. Elaboración de ficheros. El corpus de vaciado se conformó con documentación sobre la educación superior en Colombia, documentos administrativos de la Universidad del Valle, documentos de universidades europeas y norteamericanas, entre otras. El resultado del trabajo fue un glosario trilingüe con 216 términos para la base de datos de la Universidad.

Se considera que los trabajos reseñados sobre terminología, en el contexto nacional, brindan una orientación al presente proyecto de grado pues siguen las fases recomendadas para la elaboración de un trabajo terminológico. Del mismo modo, se evidencia que los productos de cada trabajo coinciden en cuanto a funcionalidad pues son destinados a alimentar bases de datos o a conformar glosario dentro de un área especializada.

Antecedentes internacionales

En este grupo de antecedentes, encontramos en primera instancia la tesis doctoral de Filsinger, G. (2015): Homöoterm: estudio terminográfico sistemático-descriptivo del lenguaje de la homeopatía basado en corpus en lengua alemana. Dicho proyecto se basó en las seis fases para la elaboración de un trabajo terminológico propuestas por Cabré (1993), corresponde a un trabajo monolingüe, cuya lengua de trabajo es el alemán.

Según el autor, los beneficiarios de este proyecto son estudiantes de homeopatía, traductores y terminólogos. Para la realización, se contó con la asistencia de diferentes especialistas en homeopatía, terminología y documentación que estuvieron supervisando las diferentes fases del trabajo. En lo que respecta a la conformación del corpus de vaciado, se consultaron obras existentes sobre homeopatía en lengua alemana tales como manuales, artículos científicos, diccionarios especializados, etc. Por tratarse de un trabajo sistemático, el autor dispuso de diferentes herramientas informáticas tales como Excel, Adobe Reader/Writer, AntConc, Bubble para la creación del mapa conceptual, entre otros. Como resultado se logró compilar un corpus de 597.857 palabras.

Posteriormente, se hizo el vaciado de términos con los programas antes mencionados, cuyo resultado fue de 3.438 candidatos a términos. Ante las limitaciones para analizar cada uno de ellos, el autor se enfocó en aquellas que tuviesen relaciones conceptuales. Como resultado se obtuvieron 71 fichas terminológicas que dieron paso a la creación de una base de datos relevante para ese campo de conocimiento.

El segundo antecedente es el trabajo de Shcherbakova, M. (2014): Elaboración del glosario terminológico del tema: Sistema cardiovascular. Este proyecto desarrolló un glosario

compuesto por 1156 términos en español y sus respectivas equivalencias al ruso y se analizó las pautas de un trabajo terminológico desde las primeras fases hasta formación de una lista completa de los términos específicos.

Como metodología, las autoras optaron por el análisis de textos paralelos sobre el tema elegido en español y en ruso, lo que permitió traducir los términos de la lista con el máximo nivel de fidelidad, objetividad, precisión, equivalencia y adecuación. También se usó metodología de visualización, que consiste en el análisis de datos utilizando elementos visuales como cuadros, gráficos y mapas, provenientes de la “Guía de bolsillo para la estimación y el manejo del riesgo cardiovascular” y su traducción al ruso. Adicionalmente, se recurrió a diccionarios médicos y enciclopedias monolingües, como las enciclopedias de M. R. Sapin o Negger. Este trabajo es de mucha relevancia para los traductores, médicos y estudiantes de medicina en la búsqueda de información en el campo de la medicina cardiovascular, puesto que es una disciplina que se encuentra en constante actualización y bajo numerosos estudios a nivel global.

Para finalizar, se tomó en cuenta el trabajo de Zevallos P, Stanley L. (2020): Elaboración de un glosario terminológico español-inglés en investigación científica. Este trabajo tenía como objetivo la elaboración de un glosario terminológico español-inglés en investigación científica para constituir un recurso terminológico que fuera de utilidad para la traducción, comprensión y producción de textos académico-científicos en los idiomas español e inglés. El resultado de este trabajo, que optó por la metodología descriptiva, fue un glosario bilingüe de 70 términos en español con sus correspondientes equivalentes en inglés. De igual manera que los anteriores, se llevó a cabo bajo la metodología de las cuatro fases propuestas por Cabré, siendo estas las

siguientes: 1) Definición y delimitación del trabajo, 2) Selección de los textos que formarán el corpus especializado, 3) Extracción terminológica a partir del corpus obtenido anteriormente y compleción de la ficha terminológica, y finalmente, 4) Clasificación de los términos en función de los criterios que se consideren más adecuados y la recopilación del glosario en un soporte. Bajo esta línea de procesos se pudo obtener no solamente el glosario bilingüe compuesto por 70 términos, sino que también se adjuntan sus definiciones, categorías gramaticales y definiciones en sentido de ambas lenguas, proveyendo así una experiencia y un estudio completo al alcance de quienes requieran información detallada en este campo especializado.

Estos trabajos no solo aportan información valiosa para la comprensión del proceso de creación de un trabajo terminológico, sino que también proporcionan una guía de cómo realizar dichos procesos y obtener los resultados deseados. Además, esta metodología hace un aporte social-académico, teniendo en cuenta que toman como objetos de estudio muchas disciplinas comúnmente conocidas, pero para las que no se encuentran trabajos de sistematización de su léxico especializado.

Marco teórico

En este apartado se abordan las diferentes teorías que fueron necesarias para la elaboración del trabajo terminológico sistemático. La necesidad de aprender los conceptos claves y los procesos requeridos para poder entender y realizar este trabajo se suple con el aprendizaje que se logra en la revisión de antecedentes y en la construcción del presente encuadre teórico. A continuación, se explicarán en los siguientes tres subapartados los fundamentos utilizados: la terminología, el trabajo terminológico y las bases de datos terminológicas

Terminología

En una de sus acepciones, la terminología se define como el proceso mediante el cual se recopila, describe, trata y presentan los términos en diferentes campos de conocimiento con el objetivo de facilitar la comunicación entre profesionales y expertos de distintas áreas (Cabré, 1998). Esta autora reconoce el carácter polisémico de la terminología puesto que la misma puede referirse, como lo presenta Sager (1990:3), a: 1) Las prácticas y métodos de recopilar, describir y presentar los términos, como lo hace la definición anterior; 2) Una teoría que busca explicar las relaciones entre conceptos y términos dentro de un campo especializado; 3) Un vocabulario especializado en un área de conocimiento.

En lo que concierne a la terminología como disciplina, la misma posee unas bases teóricas cuyos objetivos se enfocan en la elaboración de vocabularios de áreas especializadas, léxicos, diccionarios, así como la normalización de denominaciones dentro de un campo especializado de conocimiento. (Rodríguez. E. 2002). En lo referente a las aplicaciones de la terminología, Vázquez. D. (2003) propone, en primer lugar la terminología aplicada como base conceptual cuyo enfoque se orienta hacia la normalización conceptual y denominativa de los

términos; en segundo lugar, la aplicación de la terminología como base de traducción, enfocada al establecimiento de equivalencias terminológicas en diferentes lenguas como apoyo al trabajo del traductor y, en tercer lugar, la terminología aplicada como base sociolingüística, orientada a la sustitución de términos prestados de sociedades dominantes en el área tecnológica por unidades.

El nacimiento y desarrollo de la teoría de la terminología se vinculan directamente con su práctica en distintos campos científicos y tecnológicos. El trabajo simultáneo de Austria, la Unión Soviética y la República Checa en la década de 1930 produjo lo que los fundadores austriacos llamaron la "Ciencia de la Terminología".

Terminología y comunicación especializada

La comunicación especializada se beneficia significativamente del uso de terminología adecuada, puesto que establece un lenguaje común entre individuos que trabajan en un campo o dominio específico. El uso de una terminología estandarizada favorece una comunicación efectiva y ayuda en la transmisión de conocimientos e información entre profesionales.

La terminología especializada ayuda a garantizar la exactitud, coherencia y claridad de la comunicación, ya que proporciona términos precisos e inequívocos para describir conceptos, procesos y fenómenos complejos. El uso de terminología especializada puede ayudar a eliminar los malentendidos y la falta de comunicación que pueden surgir cuando las personas utilizan términos diferentes para referirse a lo mismo.

Con respecto a lo anterior, María Teresa Cabré (1993), refiere que la terminología especializada es utilizada principalmente por expertos en disciplinas técnicas y profesionales de

diferentes áreas, cuya documentación se encuentra en su estado natural y sólo se codifica cuando aparece en los diccionarios.

Como todas las disciplinas científicas interdisciplinarias, la terminología es una disciplina que se define a sí misma en relación con otras disciplinas de las que toma prestado un determinado conjunto de conceptos. Así, entendemos que la terminología se ocupa de la comunicación especializada.

Siguiendo con lo que sugiere la autora, la comunicación especializada se define como un conjunto de condiciones contextuales y extralingüísticas que dan lugar a textos con determinadas características en un determinado campo. La terminología en la práctica se refiere, entonces, al acto de compilar y aclarar fórmulas que se encuentran en los textos especializados.

En lo que refiere al uso de una terminología estandarizada, se establece que la misma contribuye a que haya una comunicación eficiente entre especialistas y expertos dentro de un campo de especialidad y, consecuentemente, los criterios que se utilizan para evaluar los textos especializados difieren de los utilizados para evaluar los textos generales, puesto que en lo que concierne a los textos especializados son de relevancia aspectos como la precisión, la concisión y la idoneidad, mientras que en los textos generales existen otras características tales como la expresión, la variedad y la originalidad.

Teoría Comunicativa de la Terminología (TCT)

La Teoría de la Terminología Comunicativa (TCT) se dedica a analizar cómo se desarrollan, aplican y comparten los sistemas terminológicos y cómo estos afectan la comunicación. Su objetivo principal es estudiar los aspectos lingüísticos y comunicativos del vocabulario

especializado que se utiliza en áreas específicas del conocimiento. La TCT reconoce que la terminología es un elemento fundamental para la comunicación efectiva, especialmente en los entornos profesionales y técnicos.

La teoría abarca varios aspectos interrelacionados de la terminología, como el análisis y la descripción de vocabularios especializados, el desarrollo de bases de datos y recursos terminológicos, el diseño y la gestión de sistemas terminológicos, la normalización de la terminología y el papel de la terminología en la comunicación multilingüe.

Dicha teoría también reconoce la naturaleza dinámica de la terminología y su desarrollo a lo largo del tiempo, reflejando las necesidades cambiantes de los usuarios y el avance del conocimiento en ámbitos específicos. Reconoce que la terminología no es estática, sino que evoluciona y se adapta a las circunstancias cambiantes, reflejando el continuo crecimiento y desarrollo del conocimiento y la información.

Según María Teresa Cabré (1993), dentro de la Ciencia de la Terminología se pueden distinguir tres enfoques diferentes, que no son excluyentes entre sí: a) el primero considera la terminología como una materia independiente, interdisciplinario y al servicio de las disciplinas de la ciencia y la tecnología; b) el segundo, filosóficamente centrado, se interesa fundamentalmente por la clasificación lógica de los sistemas conceptuales y la organización del conocimiento; c) El tercero se centra en la lingüística y considera los términos como subcomponentes de los vocabularios lingüísticos y las lenguas especializadas como subsistemas del lenguaje general.

Por otro lado, la autora establece que la teoría general de la terminología se basa en el primer enfoque, donde las propiedades de los conceptos, las relaciones de los conceptos, las

relaciones entre conceptos, así como la atribución de los conceptos, ocupan la posición principal. Del mismo modo, la autora planteó Los principios de la Teoría de la Comunicación Terminológica (TCT) que se pueden resumir de la siguiente manera:

- 1.) La terminología no es una materia autónoma, puesto que se destaca por su carácter interdisciplinario y se explica dentro de la teoría del lenguaje, que incluye aspectos cognitivos y sociales además de la lingüística.
- 2.) La terminología plantea los parámetros para diferenciar entre conocimiento general y conocimiento especializado.
- 3.) La terminología contempla el término como unidad conceptual y denominativa, en donde el concepto se percibe en una cierta perspectiva, en otras palabras, que los conceptos son unidades multivaluadas y, por lo mismo, pueden pertenecer a múltiples dominios.

El trabajo terminológico

En este apartado se consideran las concepciones proporcionadas por María Teresa Cabré (1993) y Álvarez y Barité (2017), con respecto al trabajo terminológico.

Por un lado, Cabré (1993) afirma que el trabajo terminológico es la aplicación práctica de una disciplina teórica que algunos consideran exclusivamente teórica, mientras que otros lo incluyen en materias más amplias como la lingüística, la filosofía o alguna disciplina científica o técnica específica. Para caracterizar el trabajo en terminología, la autora propone dos criterios generales: el número de lenguas con las que se trabaja y el grado de sistematicidad en la labor.

En este sentido, un trabajo terminológico puede ser monolingüe o plurilingüe y puede ser considerado sistemático o puntual. En cuanto al primer criterio, se considera que un trabajo es

monolingüe si se basa en una única lengua, mientras que se denomina plurilingüe si implica la utilización de más de una. En relación con segundo criterio, la autora propone diferentes tipos de trabajo según su función, sin embargo, en esta sección solo se tiene en cuenta lo que se conoce del trabajo sistemático monolingüe y plurilingüe, ya que ambos son relevantes para definir y aplicar el presente trabajo terminológico. De acuerdo con lo anterior, la autora establece que para que un trabajo terminológico se considere sistemático, ya sea monolingüe o plurilingüe, es necesario llevar a cabo las siguientes fases: 1) Definición y delimitación del trabajo, 2) Preparación del trabajo, 3) Elaboración de la terminología, 4) Presentación del trabajo, 5) Supervisión del trabajo y 6) Tratamiento y resolución de los casos problemáticos. En ambos casos es fundamental incluir todos los términos relacionados con un área o subárea temática en su totalidad, o verificar si el conjunto de términos relevantes es lo suficientemente extenso como para requerir la definición previa de un sistema conceptual para el área en cuestión.

Finalmente, Cabré aclara que en lo que concierne al trabajo plurilingüe solo se considera como tal si este cumple con todos los requisitos exigidos para un trabajo monolingüe en cada una de las lenguas que incluye. Para lograr esto, se debe generar un fichero terminológico para cada lengua. El punto de partida de un trabajo plurilingüe es múltiple, mientras que el punto de llegada es único. Por lo tanto, es necesario combinar los distintos ficheros monolingües para crear un solo fichero plurilingüe.

Por otro lado, Álvarez y Barité (2017), sostienen que la terminología tiene como objetivo principal compilar términos específicos de diversas áreas de especialización, lo que da lugar a la creación de recursos como vocabularios especializados, glosarios y bancos de datos

terminológicos. El trabajo terminológico se rige por dos principios fundamentales: el principio de calidad y el principio de adecuación. El primero de ellos hace referencia a que un trabajo terminológico de calidad debe estar respaldado por una documentación rigurosa y accesible a los usuarios de manera efectiva. El segundo principio tiene que ver con la necesidad de satisfacer las demandas y necesidades de los usuarios pertenecientes a un ámbito especializado. Por ello, es fundamental delimitar el tema de estudio y caracterizar adecuadamente a los usuarios finales del producto terminológico.

Teniendo esto en cuenta, se resalta el nivel de exigencia que debe existir entre una acertada elección de documentación y el seguimiento de la metodología necesaria en dichos trabajos para asegurar el cumplimiento de los principios de calidad y adecuación y, de esta manera, tener como resultado un trabajo terminológico que responda exitosamente a las necesidades que exigen este tipo de trabajos.

Con respecto a tipos de trabajos terminológicos, los autores plantean una clasificación inicial de los trabajos terminológicos que pueden ser el binomio sistemático y puntual. Para establecer la diferencia entre estos dos, recurrimos a lo mencionado por Álvarez y Barité (2017), quienes explican que “el trabajo terminológico sistemático se elabora para un tema o un ámbito especializado, y el trabajo terminológico puntual, que se lleva a cabo para un término o un grupo de términos relacionados” (p. 114). Por otra parte, sus finalidades también son diferentes, ya que el trabajo sistemático busca como resultado final la creación de un producto terminológico especializado, tal como un diccionario, glosario o incluso un banco de datos terminológicos; mientras que el trabajo puntual busca generar contenido que sirva de apoyo para otras consultas de campo en las que no se ha obtenido una respuesta satisfactoria.

Árbol de Dominio

Un árbol de dominio se puede definir como un conjunto de varios dominios con un esquema en común. Para ser más exactos, nos referimos a la definición dada por Krieger y Finatto quienes afirman que el árbol de dominio «es un diagrama jerárquico compuesto por términos clave de una especialidad, semejante a un organigrama» (Krieger y Finatto, 2004, p. 134). El diseño de los árboles de dominio se hace pertinente durante el proceso de delimitación de temas para la creación y selección de los términos para trabajos terminológicos y es presentado de manera gráfica.

Los árboles de dominio son, a gran escala, un amplio apoyo durante todo el proceso de construcción del trabajo terminológico, pues «delimita el territorio y las fronteras del dominio o campo del conocimiento, pues establece y fija el espacio temático que será estudiado» (Álvarez y Barité, 2017, p. 95). Se dice también que estos dominios pueden dividirse de al menos dos maneras, siendo una considerada como el método *top-down* ya que va, dentro de una misma rama de la disciplina, desde lo más general a lo más particular. Mientras que el segundo método apuesta al *bottom-up*, puesto que el dominio se va alimentando de los diversos elementos que pueden componer a una misma disciplina. De este mismo modo, podemos decir que el árbol de dominio también nos ayuda a identificar, sin descartar necesariamente, los elementos que son propios de la disciplina o campo de estudio tratado y los que no están estrechamente adheridos a estos.

Criterios para la elaboración de árboles de dominio

Si bien nos dicen que no hay tal cosa como un modelo estandarizado o una matriz de árbol de dominio, si hay dos formas en que suelen ser típicamente estructurados dichos

esquemas. La primera es como un diagrama jerárquico, el cual sigue un modelo similar al mapa conceptual, donde cada taxón o dominio está representado en un espacio aislado, siendo este un cuadrado, rectángulo o cualquier otra figura geométrica. La segunda forma es como tabla de contenido, en la cual se enumeran como una lista jerárquica, en la que se pueden agregar notaciones correlativas o decimales.

A pesar de que Cabré (1993) argumenta las dificultades de establecer un orden estándar para la creación de los árboles de dominio, sí establece algunas características a tener en cuenta para la estructuración de dichos apoyos y son las siguientes:

- «Debe abarcar todo el campo de trabajo (y, si es posible, debe enmarcarlo en el campo inmediatamente superior, de forma que el campo concreto de trabajo sea uno de los componentes del campo más general).
- Debe contener todas las ramas estructurales del área.
- Debe presentar las relaciones que se dan entre las distintas ramas, y en el interior de estas.
- No debe incluir bloques conceptuales no pertinentes.
- Debe estar estructurada de forma que el mismo concepto no se repita en ramas diferentes en la medida de lo posible.
- No debe incluir bloques conceptuales no productivos, esto es, que no desemboquen en un conjunto de términos» (Cabré, 1993, p. 300).

Aparte de esto, también debe tomarse en cuenta algunos aspectos sugeridos de organización, como que el nombre del dominio se encuentre siempre de manera central y, a su vez, la información que sea más importante se ubique en los taxones superiores y los subordinados en los taxones inferiores (esto también aplica para los árboles diseñados como tablas de contenido o

numéricas). Además, cabe mencionar que la cantidad de ramas, subramas o taxones que tendrá cada árbol de dominio dependerá no solo de la disciplina que se esté trabajando, la investigación sobre esta, sino que también de la especificidad que se busque lograr; por eso, cada árbol de dominio, aunque comparta conceptos o algunos dominios, siempre diferirá en diseño, estructura, densidad, y demás.

El término/unidad terminológica

Durán (2012, p. 39) aborda el concepto de término como “unidades específicas de un ámbito de especialidad cuyo uso queda circunscrito a ese ámbito, lo que hace que el interés para la Terminología se limite solo y exclusivamente a la comunicación entre especialistas”. Por otro lado, Cabré (1993, p.220) plantea que los términos se caracterizan en primer lugar como unidades gramaticales de triple vertiente (formal, conceptual y funcional), que pueden denominarse como unidades pragmáticas y de comunicación, que están presentes en discursos en campos específicos, creados a su vez por personas en situaciones específicas de comunicación”.

Ambas autoras coinciden en que las unidades terminológicas nacen y proliferan dentro de una situación específica de comunicación, por lo tanto, los usuarios más frecuentes son profesionales y especialistas de un campo científico y tecnológico que tienen una necesidad de un vocabulario especializado.

En cuanto a las clasificaciones de los términos, estos se pueden clasificar en a) dependiendo el número de morfemas ya sean simples o complejos; b) Según el tipo de morfema, el término puede ser derivativo (adición de un afijo a una base) o compuesto (adición de dos o más bases); c) Los términos complejos se pueden constituir mediante combinaciones de palabras

que coinciden con la estructura sintáctica. Estas estructuras (oraciones de término) son más comunes en los términos que en el léxico del lenguaje ordinario.

Para identificar las posibles unidades terminológicas, Cabré (1993) plantea una serie de parámetros que permiten identificar los posibles candidatos a término: 1) La unidad es frecuente en el texto, 2) representa un concepto conocido, 3) el significado del término no es identificable desde el lenguaje general, 4) la unidad está acompañada de una definición.

Adicional a esto, Álvarez y Barité (2017), también mencionan algunos criterios a tomar en cuenta para la identificación y selección de términos, dentro de los cuales se destacan:

- formar parte del árbol de dominio o mapa conceptual que se empezó a construir en la etapa de acercamiento al área y que puede complementarse en esta etapa;
- no estar incluido en un diccionario de lengua general;
- estar definido en el corpus a partir del que se seleccionaron los candidatos a término;
- tener un significado específico en el área, distinto del que tiene en la lengua general;
- tener una función pragmática específica en el texto. (Álvarez y Barité, 2017, p. 71)

Cabe mencionar, además, que dichos criterios pueden permitir una selección más productiva, ya que al tener un análisis más profundo no solo obtendremos una lista de candidatos a término, sino que también centralizará la utilización (en cuanto a modo y frecuencia) dentro de nuestros textos usados en el corpus de trabajo, sino también su significación pragmática relevante dentro de los mismos.

El concepto

En terminología, un concepto se refiere a una idea o noción abstracta que representa una clase de objetos, acontecimientos o fenómenos que comparten características comunes. Los conceptos son esenciales para la terminología porque proporcionan una forma de categorizar y organizar la información en un campo específico de conocimiento o actividad. Sin embargo, es importante abordar diferentes definiciones de concepto dentro de las cuales se distinguen las siguientes:

- 1) De acuerdo con la norma ISO (1987), los conceptos son “construcciones mentales que sirven para clasificar los objetos individuales del mundo exterior o interior a través de un proceso de abstracción más o menos arbitrario”.
- 2) Para Cabré, los conceptos se definen como “representaciones mentales de los objetos de la realidad, mismos que son un proceso de selección de las características relevantes que definen una clase de objetos y no objetos individuales” (1993, p. 195)
- 3) Para Sager (1990), “La formación de conceptos es un proceso de agrupación y ordenación de los objetos materiales e inmateriales que percibimos materiales e inmateriales que percibimos o imaginamos en categorías abstractas”.

En el trabajo terminológico, un concepto suele estar representado por un término, que es una palabra o frase utilizada para nombrar o referirse al concepto. Un término puede ser una sola palabra o una expresión de varias palabras y suele definirse en un diccionario, glosario especializado o banco de datos terminológicos.

Al respecto se considera la postura de Sager (1990), quién plantea que “Los objetos primarios de la terminología, los términos, se perciben como símbolos que representan conceptos. Por lo tanto, los conceptos deben crearse y llegar a existir antes de que puedan formarse términos que los representen. De hecho, la denominación de un concepto puede considerarse el primer paso en la consolidación de un concepto como entidad socialmente útil o utilizable”

Por otro lado, Cabré (1993) destaca la importancia de comprender los conceptos en el campo de la terminología, puesto que constituyen la base de la creación de términos, del establecimiento de relaciones entre estos y los fenómenos que representan. En su trabajo, la autora ha desarrollado varios modelos y métodos para el análisis y la caracterización de conceptos, con el objetivo de mejorar la precisión y la coherencia de los trabajos terminológicos. Para la autora, los conceptos poseen una serie de características que le atribuyen propiedades a la descripción de estos, la presencia o ausencia de dichos atributos permite que haya conceptos con características comunes, facilitando la pertenencia de estos a un campo en particular. Las características pueden representar oposición, que les otorga diferencia dentro de un área específica.

Tipos de características

De acuerdo con lo propuesto por Cabré (1993), las características atribuidas a los conceptos no se pueden agrupar en una sola categoría, si no que se dividen en diferentes clases conforme a diferentes criterios:

- 1) Según la relevancia, que refiere a la importancia de las características concretas en la configuración del concepto. Las mismas se dividen en dos grupos:
Características esenciales y complementarias. En lo que respecta a las características esenciales, estas describen la esencia del concepto, mientras que las no esenciales o complementarias añaden elementos que no son cruciales para su definición.
- 2) Según la relación que existe con el objeto de que representa: Las características de los conceptos pueden ser intrínsecos o extrínsecos. Las primeras caracterizan al concepto como representativo: clase, forma, color o tamaño del nombre del objeto; tipo, una acción, sentimiento o proceso en el caso de un verbo, etc. Mientras que las últimas se refieren a las propiedades que se encuentran más allá de la definición tales como categoría, propósito, fuente, lugar, inventor, etc.

La autora señala que los tipos de características y relaciones pueden variar según los campos de especialidad, ya que un mismo objeto puede dar lugar a conceptos distintos en campos diferentes. Estos factores determinan cómo se representa un concepto en terminología normalmente a través de una definición.

Adicional a lo abordado anteriormente, vale la pena considerar lo planteado por la norma ISO/R 1087 “las propiedades del concepto se definen en cada propiedad que lo describe y la expresión de un conjunto de propiedades de un concepto forma su paráfrasis o definición”, El concepto también le proporciona a los términos propiedades denotativas, entendiendo lo anterior como una realidad concreta y abstracta, externa o interna, individual o colectiva. Planteado lo

anterior, se establece adicionalmente que los conceptos cuentan con un conjunto sistemático de características de distinto tipo.

Las relaciones conceptuales

Cabré (1993:201) propone que, desde un punto de vista holístico, los términos no son elementos independientes que puedan existir fuera de un contexto concreto, sino que son partes integrantes de un sistema lingüístico especializado que se manifiesta dentro de un contexto específico asociado a un campo de especialización concreto. De acuerdo con este punto de vista, un término está conectado con todos los demás términos presentes en el mismo campo de especialización, formando así un campo conceptual o campo nocional.

En el campo conceptual de la industria del café, en particular el tema abordado en este trabajo terminológico contiene el conjunto de conceptos que lo conforman, mismos que se estructuran en subgrupos de conceptos más específicos. Así, el campo conceptual de la industria del café se compone de conceptos relacionados con la extracción y producción del café, desde el cultivo hasta el producto distribuido a los clientes. En consecuencia, diferentes conceptos se relacionan entre sí a través de dos tipos principales de relaciones: relaciones lógicas y relaciones ontológicas.

Las relaciones lógicas

Cabré (1993) manifiesta que las relaciones lógicas se establecen entre los conceptos y se basan en sus semejanzas, especialmente en la posesión de una o varias características comunes. Estas semejanzas se ponen de manifiesto mediante la comparación y combinación de conceptos diferentes. Al comparar dos conceptos, pueden surgir dos tipos de interrelaciones. El primer tipo

de relación implica que un concepto es más general que el otro, y que el concepto genérico comparte todas sus características con el concepto específico, pero no viceversa. Es lo que se denomina hiponimia lógica. En cambio, el segundo tipo de relación se basa en el hecho de que dos nociones son específicas del mismo concepto genérico. Ambos conceptos comparten las características del concepto genérico, pero cada uno tiene sus propios atributos particulares que los hacen distintos entre sí. Esto se denomina coordinación lógica entre conceptos específicos. (p.202)

Las relaciones ontológicas

Según propone Cabré (1993), la terminología comparte con la ontología el interés por comprender la naturaleza de los "seres" de la realidad y las relaciones entre ellos. La ontología se centra en las relaciones ontológicas, que difieren de las relaciones lógicas en que se basan en la proximidad situacional de los elementos de la realidad, más que en el emparejamiento de conceptos. Dentro de la ontología, existen dos tipos de relaciones ontológicas basadas en el contacto de conceptos. Las relaciones de coordinación, que incluyen las relaciones parte-todo, implican la conexión entre un todo y sus partes, así como las relaciones entre las distintas partes de un mismo todo. Estas relaciones se basan en la proximidad espacial de los objetos y se producen simultáneamente. Las relaciones de encadenamiento, por su parte, se basan en la sucesión secuencial de objetos en el tiempo e implican relaciones de causa-efecto.

Por último, también existen relaciones ontológicas entre los formantes o palabras que componen los términos complejos. (p.206)

La definición

La definición, según la Real Academia Española (RAE), se define como una proposición que expone con claridad y exactitud los caracteres genéricos y diferenciales de algo material o inmaterial. En resumen, la definición es una explicación detallada y precisa de las características de algo.

Es importante tener en cuenta que la definición no se limita a los diccionarios o glosarios de una disciplina en particular. De hecho, según Álvarez y Barité (2017), la definición tiene una perspectiva más gráfica y terminológica que radica en la aclaración de dudas, la desambiguación, la provisión de información mínima suficiente acerca de un objeto material o inmaterial sobre el cual no se cuenta con datos previos, la relación con objetos semejantes o diferentes, el apoyo al aprendizaje, entre otros (p. 47).

Cabré (1993) propone que la definición de un término debe seguir ciertas reglas para ser considerada válida. Estas reglas incluyen su coherencia con los principios lingüísticos y semánticos, su adecuación al dominio temático al que pertenece y su correcta expresión. En cuanto a la sistematicidad y adecuación, las definiciones deben elaborarse teniendo en cuenta la estructuración conceptual del campo de trabajo, las dimensiones que describirán cada rama de la estructura conceptual, el orden en que se presentarán las dimensiones dentro de las definiciones y el nivel en que se presentarán las definiciones, dependiendo de los destinatarios y las finalidades del trabajo.

Características de las definiciones terminológicas

Para asegurar que las definiciones terminológicas sean útiles para responder a las preguntas que se plantean, es importante que cuenten con características específicas. Teniendo en

cuenta lo anterior, se mencionan en este apartado lo planteado por Álvarez y Barité (2017) y Cabré (1993) en lo que refiere a las características y convenciones de las definiciones terminológicas:

Por un lado, Cabré plantea que una definición debe seguir una serie de convenciones aceptadas ampliamente, tales como: 1) aparecer en letras minúsculas, 2) ser una expresión lingüística completa y expresarse formalmente teniendo en cuenta a los destinatarios del trabajo, 3) utilizar un tono formal e impersonal y evitar matices subjetivos y coloquiales, 4) la definición debe constar de una sola oración sin puntos y seguida de puntos y aparte internos; 5) en caso de requerir explicaciones adicionales, estas se harán constar en una nota.

Cabré destaca que una definición sólo es semánticamente adecuada si tiene un valor específico dentro del campo especializado que constituye el objeto del trabajo y si es semánticamente equivalente al término que define.

Por otro lado, se tiene en cuenta lo establecido por Álvarez y Barité (2017), quienes plantean nueve cualidades indispensables para garantizar un resultado beneficioso, que son:

1. Concisión: lo cual busca que las definiciones (principalmente las que van dirigidas a los diccionarios y/o glosarios) sean de la longitud adecuada, que logren desmenuzar brevemente lo que se busca definir.
2. Autosuficiencia: ya que para lograr esto, la información que se pretende brindar debe ser suficiente para sustentar la definición por sí sola, sin llegar a caer en los extremos de lo poco o demasiado.

3. Claridad: teniendo en cuenta el tipo de público al que va dirigido, para así organizar la información de una manera que pueda ser entendible, sin darle espacio a las ambigüedades y confusiones.
4. Correspondencia: Según Dubuc, “para que la definición sea realmente adecuada debe ser recíproca; en otras palabras, la identidad total entre el término definido y la definición debería permitir teóricamente que cada uno de estos elementos pudiera ser reemplazado por el otro” (Dubuc, 1999, p. 120).
5. Adecuación: ya que es pertinente que las definiciones se ajusten acorde al contexto y al público que van dirigidas, pues de otra manera, el resultado no será beneficioso para el lector por no contar con un léxico que lo haga entendible.
6. Impersonalidad: como lo expresó Finnato, «las definiciones, tanto en su vertiente descriptiva como en la prescriptiva, se redactan sin apelación a elementos emotivos o connotados. Incluso cuando en una definición se mencionan aspectos controversiales, el estilo debe mantener la impersonalidad.» (Finatto, 1998, p. 212).
7. Actualidad: para que la definición no pierda veracidad y funcionalidad, esta debe mantenerse actualizada, tomando en cuenta los nuevos contextos y conceptos dentro del campo de estudio.
8. Consistencia: puesto que es pertinente que haya armonía y coherencia entre la estructura sistemática, gramática y léxico-semántica. Al lograr dicha consistencia, se puede decir que el sistema que compone dichas definiciones cumple con su debida funcionalidad.
9. Circularidad: al crear una definición es necesario elegir conceptos que ya tengan sus propias definiciones o que sean consistentemente conocidos por el lector. De esta manera,

se evade el espacio a la confusión y esta no se verá adherida a la definición que buscamos darle luz.

Finalmente, cabe mencionar que, aunque los autores citados, han proporcionado una serie de descripciones concretas para el concepto de definición, desde su propia perspectiva, es importante destacar que su significado puede variar según el contexto en el que se utilice (por ejemplo, el tipo de usuario al que se dirige o el medio de difusión en el que se publicará) y la disciplina o campo especializado que busca complementar. Por lo tanto, encasillar la definición en un solo significado parece ser una tarea imposible, ya que su significado puede ser tan amplio y variado como las disciplinas que intenta abarcar.

El contexto

Otro aspecto importante sobre las definiciones, abordado por Cabré, es lo que implica lo concerniente al contexto, estos se pueden obtener directamente del corpus de vaciado o de los documentos utilizados en la recolección de datos, como manuales especializados, diccionarios especializados o bajo solicitud de un experto en la materia, para posterior proceso de registro en las fichas terminológicas.

Cabré (1993) establece que: a) cada término puede tener uno o más contextos asociados en la ficha, b) si hay varios contextos disponibles para un término en el corpus, se deben seleccionar aquellos que sean más descriptivos y representativos de su uso en el discurso especializado. Adicionalmente la autora resalta la importancia de que los contextos sean originales y no copiados de otras fuentes. En cualquier caso, la definición debe ajustarse a la estructura establecida para definir los términos en la rama correspondiente del campo.

Bancos de datos terminológicos

De acuerdo con Álvarez y Barité (2017), el banco de datos terminológicos es el “producto resultante de la elaboración de un trabajo terminológico”. Teniendo esto en cuenta, podemos afirmar que dichos bancos son necesarios y relevantes ya que se puede recurrir a ellos para verificar o incluso consultar información requerida de distintos campos especializados o disciplinas, ya que el banco de datos es, prácticamente, la culminación de todo el trabajo terminológico realizado. Por otro lado, Cabré (1998) definió los bancos de datos terminológicos como “herramientas de referencia, tanto para la investigación sobre la descripción de lenguajes generales como especiales”, reforzando así la pertinencia de este recurso en la elaboración de los trabajos terminológicos y, además, la necesidad de mantener la información accesible y actualizada.

Es importante recalcar que dichos bancos de datos están, en su mayoría, en formato electrónico ya que cuentan con enlaces que se relacionan y redireccionan entre sí a lo largo del documento. Sin embargo, no fue siempre así. L’Homme (2004, p. 227), data los inicios de la sistematización de los trabajos terminológicos en los años sesenta, aunque al principio era solo para la recopilación de datos. Con el paso del tiempo, y con el constante avance tecnológico y la globalización, se hizo cada vez más necesaria la complementación digital de dichos documentos y trabajos, así que este formato pasó también a ser implementado en su organización, presentación y difusión.

Metodología

Para la elaboración del presente trabajo terminológico se implementó lo propuesto por María Teresa Cabré en la teoría comunicativa de la terminología, siguiendo como guía las fases propuestas por la autora para la elaboración de un trabajo terminológico: 1) Definición y delimitación del trabajo, 2) Preparación del trabajo, 3) Elaboración de la terminología, 4) Presentación del trabajo, 5) Supervisión del trabajo y, 6) Tratamiento y resolución de los casos problemáticos.

El propósito de la primera fase fue definir y delimitar el trabajo. Para llevar a cabo lo anterior, Cabré (1993) propone una serie de condiciones para iniciar esta fase: 1) el tema de trabajo, 2) destinatarios del trabajo, 3) la función que pretende cumplir, 4) las dimensiones de la obra.

Para implementar lo anterior, se llevó a cabo una reunión entre tutora-estudiantes, en la cual se expusieron los campos de trabajo disponibles, y se llevaron a cabo una serie de exploraciones iniciales en sitios web especializados en documentación en textos de patentes tales como Espacenet y WIPO Patent Scope para definir los puntos anteriormente mencionados. Como resultado se conformaron cinco grupos, dentro de los cuales se estableció que para el presente trabajo el ámbito de extracción y fabricación de café soluble, perteneciente a la sección A, Necesidades humanas, Clase A23: Alimentos o productos alimenticios; tratamiento de los mismos, no cubierto por otras clase, Subclase A23F: café; té; sus sustitutos; fabricación, preparación o infusión de los mismos, Grupo principal: café; sucedáneos del café; Preparaciones de los mismos [2006.01], Subgrupo de un punto: Extracción de café (aislamiento de aroma de café o aceite de café A23F 5/48) ; extractos de café (con contenido reducido de alcaloides A23F

5/20) ; Elaboración de café instantáneo (métodos para tostar café extraído A23F 5/06) [2006.01].

Los destinatarios de este estudio son profesionales de la industria del café, traductores y actores de la industria, funcionalmente se define descriptivo y su propósito es resumir la terminología de la industria especializada. Finalmente, se considera el alcance del trabajo, entendiendo los mismos factores como recursos materiales, plazos de entrega, requerimientos terminológicos del proyecto.

Para la segunda fase, se procedió a recopilar la documentación necesaria para el corpus de vaciado, la estructuración conceptual del campo profesional, un primer boceto del plan de trabajo. Para completar lo anterior, se procedió a consultar la Clasificación Internacional de Patentes (CIP) por secciones, clases, subclases y grupos, con el objetivo de recolectar los textos de patentes con idioma de partida en inglés, sobre la tecnología existente relativos a la extracción y producción de café soluble. Como resultado, se recolectaron un total de 22 textos de patentes con un total de 187.837 palabras. (Ver figura 1).

#	PATENT	TITLE	LINK	# WORDS
1	US2021034563	DISSOLVING COFFEE BEADS	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=US34117	4156
2	US2021033782	LIQUID COFFEE EXTRACT	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=US34027	7158
3	US2021028980	COFFEE MILK DRINK COMPOSITION	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=US33656	5465
4	AU2021206854	EXTRACTION CELL	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=AU33344	14153
5	GB2590625	METHOD OF MANUFACTURING BEVERAGE INGREDIENTS	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=GB32978	11130
6	US2021018604	PACKAGED AMBIENT COFFEE BEVERAGE WITH AERATED TEXTURE UPON HAND SHAKING	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=US32804	5358
7	AU2015372675	LIQUID ESPRESSO CONCENTRATE	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=AU20111	7924
8	US2021005927	LOW WATER COFFEE AND TEA BEVERAGE CONCENTRATES AND METHODS FOR MAKING THE SAME	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=US31955	14871
9	AU2020219179	SOLUBLE COFFEE POWDER	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=AU32492	4861
10	GB2580323	COFFEE EXTRACTION PROCESS	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=GB30014	5248
11	AU2019413185	LIQUID COFFEE EXTRACT	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=AU32801	6809
12	GB2557369	COFFEE PROCESSING SYSTEM AND METHOD	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=GB22178	10067
13	GB620383	IMPROVEMENTS IN OR RELATING TO THE MANUFACTURE OF COFFEE CONCENTRATE	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=GB13451	5508
14	CA2040952	A PROCESS AND APPARATUS FOR THE LIQUID PHASE EXTRACTION OF COFFEE	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=CA94007	1537
15	US2019006957	METHOD OF PRODUCING A COFFEE EXTRACT	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=US23872	2923
16	CA2031362	AN IMPROVED METHOD FOR PRODUCING COFFEE EXTRACTS	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=CA94007	4533
17	CA2087242	COFFEE PRODUCT HIGH IN DIETARY SOLUBLE FIBER AND PROCESS FOR MAKING IT	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=CA94645	12038
18	CA2614668	ENZYME-ASSISTED SOLUBLE COFFEE PRODUCTION	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=CA94345	11505
19	GB548889	IMPROVEMENTS IN OR RELATING TO THE MANUFACTURE OF COFFEE ESSENCE AND THE LIKE	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=GB13446	1790
20	US2017020223	CULTIVATION METHOD OF COFFEE TREE BY RED GINSENG POWDERED EXTRACT	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=US20094	8966
21	AU2014307813	METHOD FOR PRODUCING A COFFEE EXTRACT EMPLOYING ENZYMES	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=AU19421	23996
22	AU2014215805	PROCESS FOR THE PRODUCTION OF A LIQUID COFFEE CONCENTRATE	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=AU18164	8841
23				178837

Figura 1. Base de datos de patentes compuesto por 22 textos de patentes para creación de corpus de vaciado.

En la tercera fase, se procedió a procesar la información recopilada anteriormente utilizando el Software gratuito AntConc para elaborar la terminología sobre el campo seleccionado. Durante este proceso se realizaron un total de dos operaciones de vaciado y presentación de candidatos ante la WIPO Pearl de la OMPI.

Dichos términos se extrajeron siguiendo la ruta de acceso y carga de la carpeta de los documentos de patentes seleccionadas. Una se obtuvo la lista inicial de palabras en orden de frecuencia, se procedió a utilizar las pestañas Clusters (clústeres), función permite visualizar palabras que aparecen juntas muy frecuentemente y Collocates (colocaciones) función que muestra las palabras que tienen una alta probabilidad de aparecer juntas en el corpus. (Ver figuras 2 y 3).

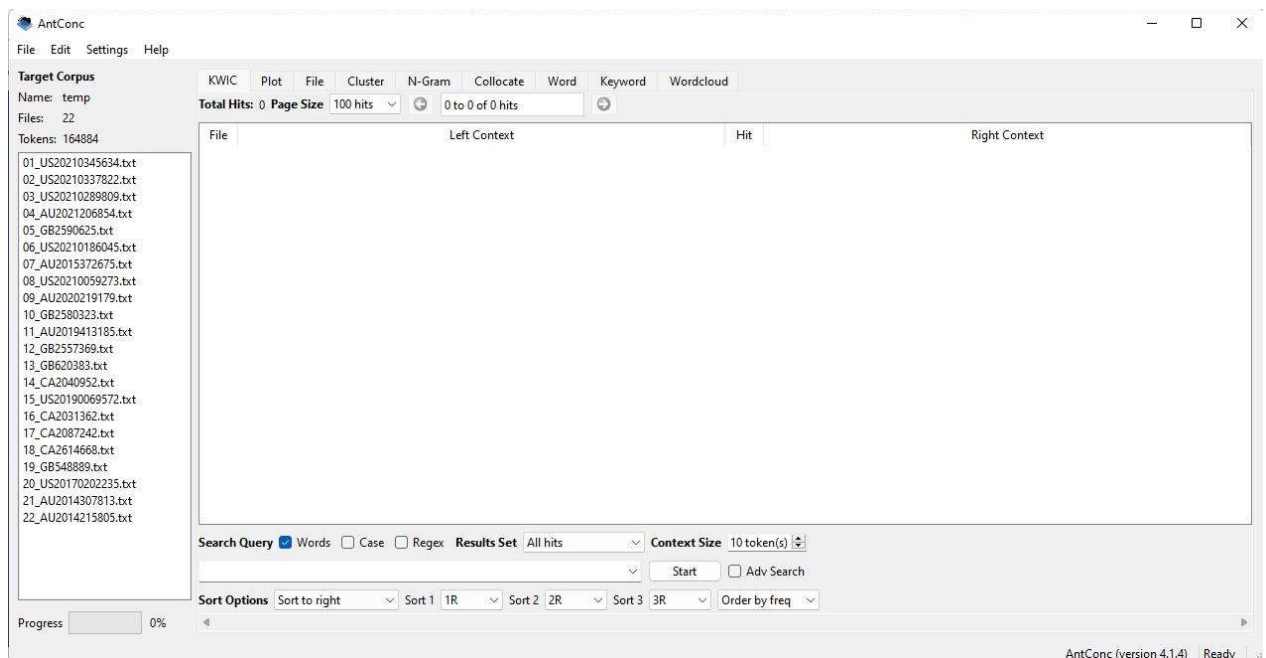


Figura 2. Segundo vaciado de términos

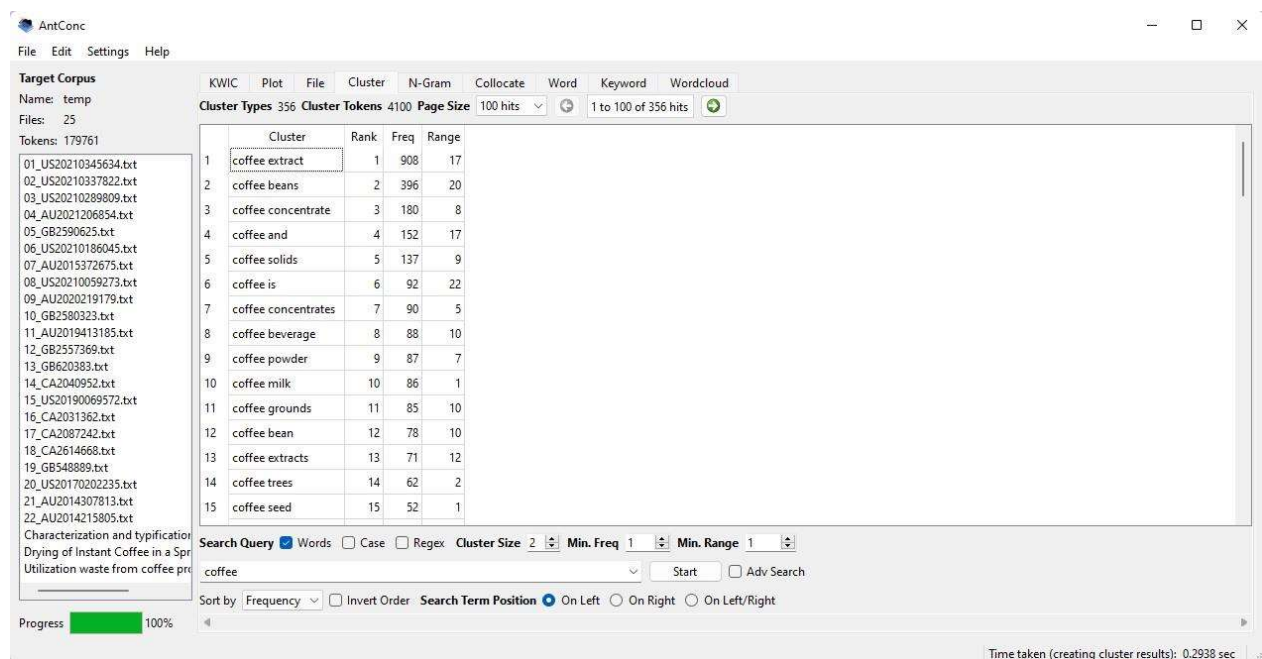


Figura 3. Uso de herramienta Clusters (clústeres) para extraer potenciales términos.

Como resultado de la primera operación de vaciado, se obtuvieron una lista inicial de candidatos a términos compuesta por 93 candidatos a términos. (Ver figura 4)

N.	CANDIDATOS A TÉRMINOS	FREQ.	26	Concentrated powder	1	62	Laser diffraction sensor system	3
1	Coffee extract	73	27	Ground coffee extract	2	63	Spray-dried instant coffee	6
2	Coffee ground	42	28	Insoluble coffee solid	14	64	Spray dried coffee	3
3	Coffee particles	1	29	Soluble coffee particle	3	65	Centrifugation process	2
4	Aroma donor vessel	11	30	Coffee oil	12	66	Drying process	2
5	Incubation vessel	4	31	Filtration device	4	67	Steam explosion procedure	1
6	Coffee roaster	1	32	Laser diffraction	10	68	Enzyme treatment	1
7	Coffee grinder	3	33	Spinning cone	6	69	Aqueous coffee extract	2
8	Soluble powder	2	34	Extraction reactor	4	70	Membrane-based process	1
9	Residual powder accumulation tank	6	35	Moller grinder	4	71	Milling process	1
10	Coffee extraction process	31	36	Centrifuge filter	2	72	Frozen granulated coffee extract	1
11	The silverskin caffeine-rich powder extraction system	6	38	Aroma transfer process	1	73	Precoagulation process	1
13	Mechanical separation tank	2	39	Stripping process	1	74	Foaming instant coffee	1
14	System for caffeine isolation	1	40	Single- vessel system for oil incubation	1	75	Hot pre-extraction	1
15	Mechanical separation device	1	41	Transit chamber	1	76	Light room colour method	1
16	Extraction apparatus	3	42	Discharge member	1	77	Heated pressurisation process	1
17	Coffee roasting	5	43	Residual ground coffee powder	1	78	Mixture spray drying technique	1
18	Caffeine-rich powder extraction apparatus	3	44	Coffee-related emulsifier	1	79	Beverage preparation capsule	1
19	Efficient solvent-free process	1	45	Mobile communication device	1	80	Cold pre-extraction	1
20	Extraction apparatus comprising	1	46	Aroma-transfer contact	1	81	Spray-dried process	1
21	Green coffee bean	12	47	Japanese pour over brewing method	1	82	Freeze-dried granule	1
22	Simple filtration system	1	48	Cold brew coffee process	1	83	Vacuum evaporator	1
23	Traditional extraction method	1	49	Grinding process	1	84	Unroasted coffee bean	1
24	Coffee plant	6	50	Ultrasound system	1	85	Fat-soluble flavor material	1
25	Caffeine isolation	1	51	Coffee flavouring constituent	1	86	Pre-roasted coffee bean	1
			52	Soluble dry coffee gum	1	87	Vacuum desiccation	1
			53	Ultrasound thermal process	1	88	Aromatization method	1
						89	Coffea canephora	5

Figura 4. Primera versión candidatos a términos.

Con el primer listado de candidatos a términos, se construyó el primer boceto de árbol de dominio que permitió delimitar el territorio y los alcances del campo de especialidad escogido para el presente trabajo (Ver figura 5).

Dicha representación gráfica se elaboró utilizando la herramienta online Miro, posteriormente, debido a las necesidades propias del proyecto se cambió a la herramienta Cmap Tool.

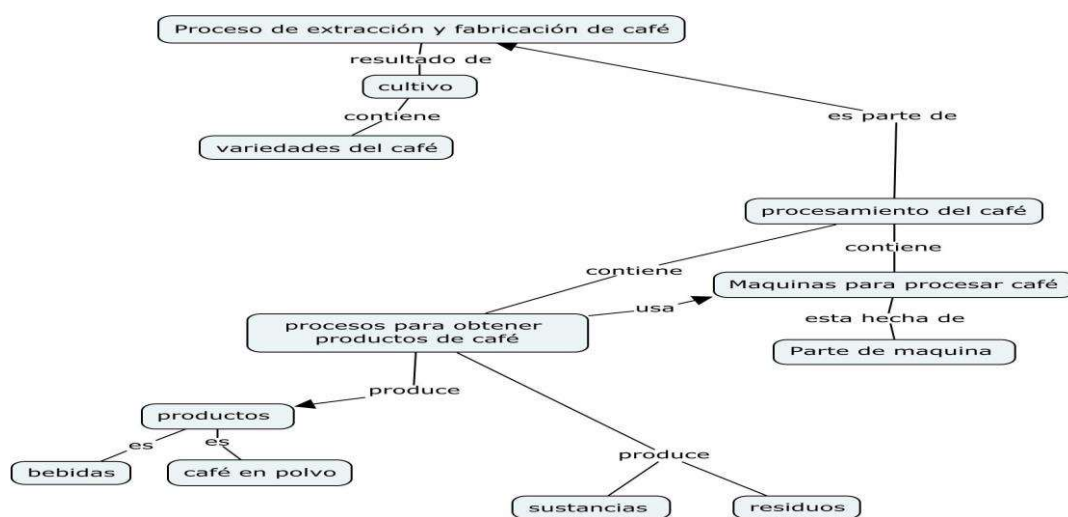


Figura 5. Primera versión del árbol de dominio

Dentro de esta etapa de formación de los términos, se contó con la supervisión de la OMPI, funcionarios encargados de la revisión y aprobación de los candidatos a términos, quienes aprobaron un total de 12 términos. Para completar la cantidad requerida de 15 términos por estudiante, se procedió a realizar una **segunda** operación de vaciado de términos (Ver figura 6),

#	CANDIDATOS A TÉRMINOS	Eligible (y/n)?
1	Coffee extract	Y
2	Coffee ground	Y
3	Coffee particles	Y
4	Incubation vessel	Y
5	Coffee roaster	Y
6	Coffee grinder	Y
7	Coffee roasting	Y
8	Green coffee bean	Y
9	Coffee oil	Y
10	Spray-dried coffee	Y
11	Unroasted coffee bean	Y
12	Caffeine isolation	Y

Figura 6. Primera lista de términos aprobados.

Para llevar a cabo este nuevo intento, se procedió a ampliar la documentación de vaciado para lo cual se procedió a elegir un total de tres artículos para expandir el corpus de vaciado y obtener un mayor número de candidatos a términos (Ver figura 7). Finalmente se expandió el número de palabras a 193.977, información que fue procesada por el programa AntConc y se obtuvo una cantidad de 93 candidatos a términos, de los cuales se aprobaron 37, con lo cual se obtuvo la cantidad definitiva de 49 términos para la elaboración del fichero terminológico. (Ver figura 8)

#	TITLE	RESUME	SOURCE	#WORDS
1	Characterization and typification of coffee production systems (<i>Coffea arabica</i> L.)	he Southwestern region of Antioquia has been characterized for being at the forefront of coffee production in Colombia, with a high diversity in production systems. The research was intended to characterize and typify 13 coffee production systems (<i>Coffea arabica</i> L.) in Andes Municipality (Antioquia) under several types of management. The methodology included the qualitative characterization of aspects such as socio-demography, environment, economics, and agriculture, followed by a	Rodríguez, N. R., Vázquez Bedoya, E., Restrepo B, L. F., & Márquez Girón, S. M. (2017). Characterization and typification of coffee production systems	6826
2	UTILIZATION OF WASTE FROM COFFEE PRODUCTION	Coffee is one of the most valuable primary products in the world trade, and also a central and popular part of our culture. However, coffees production generate a lot of coffee wastes and by-products, which, on the one hand, could be used for more applications (sorbet for the removal of heavy metals and dyes from aqueous solutions, production of fuel pellets or briquettes, substrate for biogas, bioethanol or	Blinová, L., Sirotiak, M., Bartošová, A., & Soldán, M. (2017). Utilization of waste from coffee production. <i>Research</i>	3693
3	Drying of Instant Coffee in a Spray Dry	Instant coffee is a popular beverage around the world and has been recognized for shorter preparation time and longer shelf life compared to brewed coffee. The production of instant coffee powder through the drying process requires lots of attention to provide the best quality of coffee to the consumer. Most of the instant coffee powder has been produced either by freeze-drying or spray drying. However, the drying spray showed some advantages in case of shorter drying time, ability to handle in a large capacity, and continuous production of coffee powder compared. The objective of this study is to identify the affecting factors in achieving a high	Othman, N. T. A., & Muhammad, E. F. M. R. (2019). Drying of instant coffee in a spray dryer. <i>Jurnal Kejuruteraan</i> , 31 (2), 295-301.	4621
				15140

Figura 7. Artículos para expansión de corpus para la segunda operación de vaciado

#	CANDIDATOS A TÉRMINOS	Eligible (y/n)?
1	Coffee extract	Y
2	Coffee ground	Y
3	Coffee particles	Y
4	Incubation vessel	Y
5	Coffee roaster	Y
6	Coffee grinder	Y
7	Coffee roasting	Y
8	Green coffee bean	Y
9	Coffee oil	Y
10	Spray-dried coffee	Y
11	Unroasted coffee bean	Y
12	Caffeine isolation	Y

Figura 8. Lista final de términos aprobados

El siguiente paso en la preparación de la terminología del campo, consistió en la elaboración de dos muestras de fichas terminológicas, para ello se habilitó el acceso a la base de datos Multiterm para consignar las fichas. Para dicho ejercicio se seleccionaron como muestra los términos arabica coffee, coffee extract.

Siguiendo las instrucciones de la WIPO Pearl de la OMPI, se procedió a elaborar los dos primeros ficheros con la información requerida para la elaboración de la ficha terminológica: Campo temático (Subject field), Subcampo (Subfield), entrada original idioma (Original entry language), Término (Term), Tipo de término (Term type), Contexto (Context), Source (Fuente). (Ver figura 9)

Entry class: **New**
Created on: Tuesday, August 2, 2022 8:52:13 PM
Created by: dapbohorquez_uni_univalle
Modified on: Tuesday, August 30, 2022 7:06:41 PM
Modified by: dapbohorquez_uni_univalle
Originator: **WIPO-PCT with Universidad del Valle, CO**
Subject Field: **FOOD (Food Technology)**
Subfield: **Food & food products**
Original Entry Language: **EN**

English

Term: **arabica coffee**
Created on: Tuesday, August 2, 2022 8:52:13 PM
Created by: dapbohorquez_uni_univalle
Modified on: Tuesday, August 2, 2022 8:52:13 PM
Modified by: dapbohorquez_uni_univalle
Term Status: **candidate**
Usage Label: **allowed**
Term Type: **head term**
Created on: Tuesday, August 2, 2022 8:52:13 PM
Created by: dapbohorquez_uni_univalle
Modified on: Tuesday, August 2, 2022 8:52:13 PM
Modified by: dapbohorquez_uni_univalle
Context: **The coffea arabica (known as Arabica coffee) is one of the most commercially cultivated. Arabica plant produces high quality coffee, and contributes with about 70% of the total world coffee production, being consequently sold at 2-3 times higher prices. Also, among Arabica coffee some cultivars are considered as specialty coffees with peculiar organoleptic characteristics and a very high commercial value.**
Created on: Tuesday, August 2, 2022 8:52:13 PM
Created by: dapbohorquez_uni_univalle
Modified on: Tuesday, August 30, 2022 7:06:41 PM
Modified by: dapbohorquez_uni_univalle
Source: **Tornincasa, P., Furlan, M., Pallavicini, A., & Graziosi, G. (2010). Coffee species and varietal identification. EUT Edizioni Università di Trieste.**

Figura 9. Muestra de ficha terminológica, término arabica coffee

Los funcionarios de la WIPO revisaron dos fichas terminológicas y proporcionaron sugerencias para corregir los errores. Una vez analizada la información recibida, se procedió a crear las fichas terminológicas restantes, dando un total de 30 términos en inglés, con su equivalencia al español. (Véanse los anexos)

Según Cabré (1993), la cuarta fase del trabajo terminológico se dedica a la elaboración del texto que se difundirá. En esta fase, se deben considerar tres aspectos fundamentales: en primer lugar, el texto final es el resultado de varias versiones previas; en segundo lugar, la presentación del trabajo debe adecuarse a su especificidad; y en tercer lugar, el trabajo debe respetar los principios y convenciones de presentación internacionales.

Cada aspecto abordado en el presente proyecto cuenta con su respectivo documento, los cuales, bajo la recomendación de nuestra tutora Irina Kostina, fueron elaborados simultáneamente. Es decir, se trabajó en la elaboración de las fichas y el texto de difusión al mismo tiempo. De esta manera, se aseguró que los datos consignados en el fichero estuvieran actualizados y en línea con el texto final.

La quinta fase del trabajo terminológico corresponde a la supervisión del trabajo. Según Cabré (1993), esta parte del proceso implica “revisar la estructura general del trabajo y las informaciones que contiene, emitiendo al final del proceso de análisis un informe de supervisión dirigido a los autores del trabajo, con el fin de corregir cualquier aspecto poco correcto o inadecuado” (p.332).

Es importante destacar que en esta fase se contó con la colaboración de distintas entidades. En primer lugar, se encuentran los expertos de la Wipo Pearl, quienes estuvieron a

cargo de supervisar y ofrecer retroalimentación sobre las fichas terminológicas presentadas. En segundo lugar, la tutora Irina Kostina jugó un papel fundamental al orientar a los grupos hacia los temas que posteriormente se convirtieron en objeto de estudio. Además, fue intermediaria entre los estudiantes y la Wipo Pearl. Por último, la profesora Omaira Vergara, quien ejerce como tutora suplente y evaluadora del trabajo de grado, también brindó su orientación durante esta fase del proceso. Todos los que intervinieron en este trabajo como supervisores, aportaron su conocimiento para lograr los resultados que en este documento se presentan.

En la última fase del trabajo terminológico, se detectan y corrigen los errores encontrados en el proceso de elaboración de las fichas terminológicas. Cabré (1993) señala que “Los autores de un trabajo terminológico sistemático pueden encontrarse con distintas situaciones problemáticas, que deben resolver de manera diferente según las características propias de cada caso” (p. 335). Para ilustrar lo anterior, la autora plantea tres casos problemáticos que se pueden presentar: a) En lo que concierne a los aspectos conceptuales, b) En cuanto a las conexiones entre la denominación y el concepto, c) En cuanto a la denominación.

Para el primer caso, es posible que persistan interrogantes acerca de la delimitación o representación de alguna noción, incluso después de consultar la bibliografía de referencia y especialistas en la materia. En cuanto al segundo caso, puede existir una falta de resolución en la asignación de un nombre a un concepto específico, o puede quedar pendiente el establecimiento de equivalencias en otras lenguas. En lo que refiere al último caso, pueden presentarse diversas problemáticas entre las cuales se cuentan la falta de delimitación clara del concepto, la no asignación de una denominación en la lengua de trabajo, el registro de una única denominación no normalizada que no resulte adecuada, o que para un mismo concepto se hayan recogido

diferentes denominaciones alternativas que no estén normalizadas. También es posible que una denominación normalizada no se utilice, mientras que otras formas no normalizadas son de uso común.

Tras obtener la lista definitiva de los términos aceptados por la Wipo Pearl, se procedió a crear las fichas terminológicas, sin embargo, de la lista de 49 términos aprobados solo se lograron asignar las definiciones a 33 de los mismos. La situación problemática identificada durante este proceso se puede identificar con las planteada por Cabré, y es la que se relaciona con la denominación. Se pudo evidenciar que al momento de buscar la documentación de base para definir los conceptos presentaban las siguientes situaciones problemáticas:

- Artículos y patentes traducidas
- Autores no nativos
- Contextos que distorsionan el término original
- Contexto que no contiene el término original
- Fuente no localizable

Resultados y análisis

La elección de utilizar la teoría de las relaciones conceptuales para analizar los resultados se debió a la sugerencia de nuestra tutora, Irina Kostina, quién propuso que cada grupo se centrara en un aspecto específico dentro de las teorías existentes sobre el trabajo terminológico. Esto permitió a cada grupo trabajar desde una dirección clara y facilitó un análisis más específico de los resultados.

Para establecer las relaciones conceptuales presentes entre los términos resultantes del trabajo terminológico realizado sobre del campo los procesos de extracción y fabricación de café soluble, fue necesario, en primera instancia, llevar a cabo el proceso de vaciado de corpus para la obtención de los términos del campo en cuestión. El proceso de vaciado y clase de los términos extraídos se dio en dos etapas: 1) vaciado de términos y 2) clasificación de términos en categorías.



En esta primera etapa, se obtuvo una versión inicial de candidatos a términos pertenecientes al concepto global del proceso de extracción y fabricación de café, dicha información sin embargo carecía de orden, situación que dificultaba el proceso de definición de términos, puesto que para encontrar la documentación necesaria para definir las unidades terminológicas es necesario tener en claro a qué etapa del proceso de extracción y fabricación pertenece. Así, si se busca definir el término “grano verde de café”, la documentación a consultar tiene que estar relacionada con patentes sobre métodos de extracción de café y/o artículos académicos/científicos sobre la siembra y la recolección de café.

Teniendo en cuenta lo anterior, la primera lista de candidatos a términos se clasificó en categorías tales como: Cultivo - Procesamiento del café - Máquinas para procesar café - Productos - Sustancias - Residuos. Una vez concluido este proceso, se pudo crear un primer boceto de árbol conceptual, que permitió representar y ubicar de manera provisional los términos obtenidos dentro de cada categoría antes mencionada.

Dado el estatus de provisionalidad de candidatos a término, la WIPO Pearl procedió a especificar los criterios definitivos para la validación de estos, hecho que hizo necesario, crear una segunda lista de candidatos a términos. La lista final fue revisada y aprobada, y contó con 49 términos.

En la elaboración de la segunda versión del mapa conceptual, se tuvieron en consideración las categorías identificadas: Cultivo - Variedades del café - Procesamiento del café - Producto - Residuos, mismos que fueron representados de manera gráfica estableciendo así, diferentes tipos de relaciones conceptuales que están presentes dentro del campo del proceso de extracción y fabricación de café. (Ver figura 10)

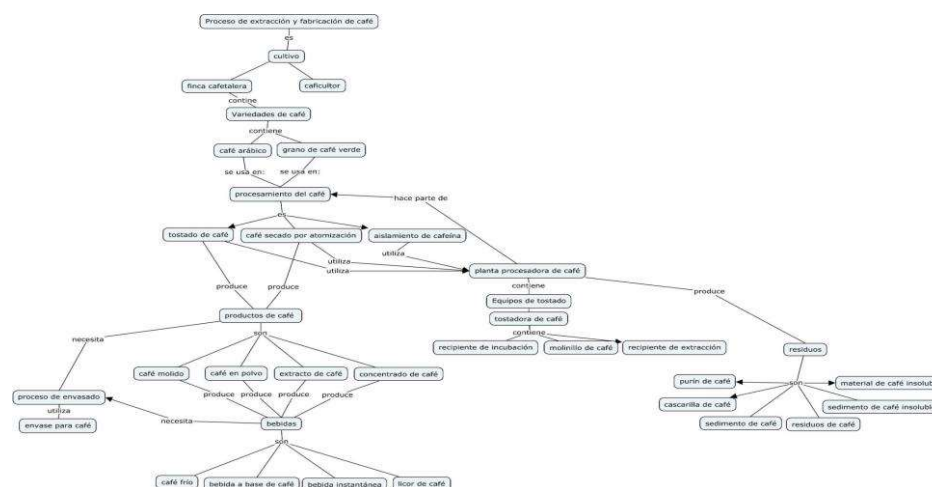


Figura 10. Clasificación de términos en categorías

Una vez concluido este proceso, se abordaron nuevamente algunas definiciones existentes sobre el concepto para exponer las relaciones conceptuales encontradas durante esta fase del trabajo, para lo cual se retoman algunos de los planteamientos del marco teórico con respecto a este punto para ilustrar los hallazgos.

En primera instancia se abordó lo planteado en la norma ISO 704 (1987), en donde definen los conceptos como las “construcciones mentales que sirven para clasificar los objetos individuales del mundo exterior o interior a través de un proceso de abstracción más o menos arbitrarios.” (Citada por Álvarez y Barité, 2017, p. 48)

Por otro lado, se tiene en cuenta lo dicho por Cabré (1993) sobre las relaciones conceptuales donde se establece que “un término se relaciona con todos los demás términos que forman parte de un mismo campo especializado, con los que constituyen un campo conceptual o campo nocional” (p.201).

En síntesis, las relaciones conceptuales se refieren a las conexiones y asociaciones entre conceptos, ideas y objetos en un ámbito o contexto concreto. Estas relaciones pueden implicar similitudes, diferencias, causas y efectos, jerarquías y otros tipos de conexiones que nos ayudan a comprender y a organizar la información.

De esto, también encontramos que hay dos tipos de relaciones en las que se puede clasificar los diferentes campos conceptuales: a) las relaciones lógicas y b) las relaciones ontológicas.

Para ilustrar las diferentes relaciones conceptuales presentes en el campo de la extracción y fabricación de café, se presentan algunos de los términos desarrollados y las respectivas relaciones conceptuales que se identificaron.

Empezamos por las relaciones lógicas que, según Cabré, parten de las semejanzas que hay en los conceptos dentro de un mismo campo conceptual, las cuales pueden resultar tanto de un proceso comparativo entre distintos conceptos, como en la combinación entre sí mismos. Del primer proceso, la comparación entre dos conceptos, podemos obtener dos posibles tipos de interrelación:

- 1) El primero es el genérico, el cual transfiere sus características al segundo tipo de interrelación, que es el específico, el cual no puede hacer lo mismo que el anterior y que, por consiguiente, obtiene no sólo los conceptos aportados por el genérico, sino también los conceptos propios que lo destacan de los primeros.

Cafetera (genérico) → tostadora de café (específico)

Máquina (genérico) → molinillo de café (específico)

En este par de términos podemos observar una relación genérica, ya que el primer término hace referencia a un concepto hiperónimo como lo es la cafetera o la máquina, y el segundo es un concepto hipónimo, ya que la tostadora de café es una de las diferentes versiones que existe de la amplia gama de cafeteras desarrolladas hasta el momento, así como el molinillo de café es un tipo de máquina, por lo que se evidencia como el segundo término es nutrido del primero, pero agregando sus propias especificidades para diferenciarse y, de cierta manera, distanciarse de este.

- 2) El segundo tipo de interrelación podría definirse como doblemente específico ya que, según Cabré, “ambos conceptos comparten las características del concepto genérico, pero cada uno posee sus características particulares que los hacen diferentes el uno del otro”. (Cabré, 1993)

Extracto de café (específico) → partícula de café (específico)

En este caso, se observa la relación que hay entre dos términos específicos que, si bien pueden pertenecer a un concepto genérico, como lo sería “el café”, se presentan de manera independiente (es decir que no son anteceditos por el término genérico en este caso) generando dos términos separados.

Por otro lado, el segundo proceso, la combinación, que se define por columnas verticales las cuales contienen las nociones o características que comparten entre sí, mientras que cada fila contiene una lista horizontal de características que, si bien las agrupa en el mismo campo conceptual, marca la diferencia entre cada una de ellas, generando así un grado jerárquico entre las diferentes nociones y el campo conceptual. Estas relaciones jerárquicas, a su vez, tienen como eje principal las relaciones de inclusión, las cuales comprenden dos tipos de interrelaciones, las genéricas (especie-género) y las partitivas (parte-todo).

Residuo (género) → purín de café, cascarilla de café, sedimento de café (especie)

Producto (género) → aceite de café, licor de café, café molido (especie)

En este tipo de relaciones (género-especie) se puede observar que la formación de este se desprende de la explicitación de las características específicas dentro del campo genérico. Es decir, que se toman todas las características específicas que ya se han establecido dentro del mismo campo genérico y se añade una o más características (dependiendo del caso) que

particularizan las específicas. La diferencia entre una relación lógica genérica y una interrelación ontológica de especie-género radica en que para la segunda se busca agrupar un conjunto de conceptos “específicos” (especie) dentro de un solo gran espacio (género), mientras que en las relaciones lógicas se expresan los conceptos de manera 1:1, casi de forma individual.

Retomando los tipos de relaciones, encontramos las relaciones ontológicas, las cuales se basan en “la proximidad situacional de los elementos en la realidad” como lo afirma Cabré (1993). Teniendo esto en cuenta, hay dos tipos de interrelaciones que encontramos dentro de las relaciones ontológicas, las cuales son las relaciones de coordinación (parte-todo) y las relaciones de encadenamiento (causa-efecto).

- 1) Las relaciones de coordinación (parte-todo) pueden establecerse desde un todo y sus partes, o de las diferentes partes de un todo. Esta estructura también puede ser familiar a la utilizada en las interrelaciones jerárquicas, ya que una se desglosa de la otra.

Cafetera (todo) → recipiente de extracción (parte)

Las relaciones parte-todo fueron de más fácil de identificar, puesto que teníamos los términos que de entrada se sobreentiende como un todo (o grande, por así decirlo) y los términos que desde la búsqueda de su definición ya se podía identificar que pertenencia a uno más grande (que se les llamaba los pequeños).

- 2) Las relaciones de encadenamiento (causa-efecto) se definen como secuenciales al basarse en la sucesión de los objetos en el tiempo, como establece Cabré (1993). Para esto, se toma en cuenta los conceptos que derivan del comportamiento en el tiempo de los objetos dentro de un campo conceptual y su transformación.

Secado por atomización (causa) → café en polvo (efecto)

En casos como este, pudimos evidenciar este tipo de relación porque obtuvimos un término (que en este caso describe un producto) gracias a otro término que explica el proceso de obtención de dicho producto.

Conclusiones

Primero que todo, al reflexionar sobre los objetivos que nos planteamos al iniciar el proceso de realización de este trabajo, podemos concluir que, si fueron cumplidos en su totalidad, puesto que se logró el cometido de la identificación y descripción de los términos que, posteriormente, servirán para alimentar la base de datos de la WIPO Pearl.

En segunda instancia, se encontró que, a parte del acceso a gran cantidad de información en Internet, aún no hay realmente una fuente, plataforma o algún tipo de red de recursos exclusiva a la cual puedan acceder los terminólogos al momento de realizar este tipo de trabajos terminológicos. Aunque el uso de Internet puede dificultar el proceso de creación de fichas terminológicas, es importante reconocer que es indispensable y beneficioso. Especialmente al recopilar información para determinar el contexto de cada término, ya que, aunque se puede encontrar información al respecto, no siempre cumple con las condiciones específicas necesarias para seleccionarla para la creación de las fichas terminológicas. Por lo tanto, el uso del internet resulta de gran ayuda para obtener información relevante y precisa.

Ante esto, y durante algunas fases de la elaboración del trabajo, se planteó la duda de si sería necesario contar con especialistas en diferentes fases de la cadena de elaboración y comercialización del café. Sin embargo, y dada la metodología requerida para su elaboración, se concluyó que, si bien no representaría una gran diferencia, al momento de realizar las fichas terminológicas (ya que al no ser información debidamente documentada no podría ser tomada en cuenta) si pudiese haber sido de utilidad al momento de construir el árbol de dominio. Consideramos que, en este caso, el acompañamiento de un experto en el tema nos podría haber

guiado de manera más inmediata y eficaz con la delimitación de las ramas y conceptos a tratar desde el principio, cuando realizamos la primera versión de nuestro árbol.

Adicionalmente, es pertinente mencionar que este trabajo verdaderamente representó un gran reto al ser un campo de estudio al cual no nos habíamos aproximado en nuestro proceso de formación. Sin embargo, sirvió de apertura para mostrarnos la amplia variedad de posibilidades que se pueden encontrar en el estudio de las lenguas extranjeras y las incontables oportunidades de aprendizaje que requieren ser exploradas. Este tipo de trabajo también refuerza la importancia del plurilingüismo y la multiculturalidad en un mundo globalizado que se expande cada vez más a una velocidad imparable.

Por otro lado, también sirvió para dar apoyo a la ampliación del estudio y formación de toda una industria (en este caso, la industria cafetera) que, a pesar de ser mundialmente conocida, y consumida, no ha sido explorada tan profundamente como se pensaría en materia de terminología. Esto fue una de las cosas que más llamaron la atención al momento de diseñar el corpus y realizar las fichas terminológicas, ya que la información que se lograba encontrar, en algunos casos, no era suficiente.

Para concluir, consideramos que esta fue una oportunidad para ver más allá de lo que podíamos hacer y salirnos del recuadro del campo de investigación que a veces podemos llegar a encasillarnos como estudiantes de una licenciatura. Además, consideramos que este tipo de trabajos son un aporte significativo a una disciplina tan amplia pero tan poco explorada por muchos de nosotros. Muchas veces cuando nos vemos en la necesidad de definir nuestro trabajo de grado, queremos hacer cosas relevantes, no solo para nosotros sino para otros, y en ese caso, es válido contemplar la opción de incursionar en el trabajo terminológico.

Sin embargo, consideramos pertinente mencionar la necesidad de ampliar el dominio y acompañamiento, no solo de la Escuela, sino también de la Organización, ya que, al ser un tema tan complejo y desconocido para la mayoría de los estudiantes, si puede llegar a ser abrumador el inicio y el proceso de familiarización con el tema. Por consiguiente, queremos extender la recomendación, no solo de una comunicación más estrecha entre ambas partes, sino también de una socialización más específica y detallada de los objetivos, requerimientos y demás que la Organización espera por parte de los estudiantes. Esto es debido a que, en su momento, estas explicaciones fueron demasiado cortas y generales, representando confusión y retraso en el desarrollo del trabajo.

Además, como se mencionó anteriormente, y teniendo en cuenta que durante el tiempo y proceso de desarrollo de este trabajo solo se tuvo contacto una vez, consideramos que debería haber un acompañamiento más cercano y eficaz durante la realización del trabajo, o por lo menos en las primeras etapas de este que es cuando más dudas y perplejidades existen. Lo anterior ayudaría, al mismo tiempo, a evitar errores, ya que permitiría una mejor comprensión de las fichas y de sus correspondientes correcciones, así como también se tendría un mejor acercamiento a las expectativas que tiene la Organización.

Por otro lado, también se podría sugerir a la Escuela una aproximación más práctica que teórica en la partición del curso introductorio a la terminología, ya que, en algunas ocasiones, dicha teoría puede ser confusa y no muy ilustrativa, por lo que una dirección con un enfoque más didáctico-práctico, como, por ejemplo, ejercicios de realización de árboles de dominio o de fichas terminológicas en grupo podrían ser aún más eficientes al momento de tener que realizar las propias.

Referencias bibliográficas

María Teresa Cabré, C. T. (2005). Dialnet. Recuperado el 15 de Octubre de 2021, de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=1998012>

Andrade Orobio, M. (2017). Elaboración de un glosario terminológico en inglés y español en el campo del sistema integrado de transporte masivo en autobuses.

Cabré, M. (1993). La terminología: Teoría, metodología y aplicaciones. Editorial Empúries S.A, Barcelona.

Cabré, M. (1998). Terminology, an interdisciplinary field. En M. Cabré, Terminology: theory, methods and applications (págs. 32-33). Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins Publishing Company.

Catalá, S. A., & Barité, M. (Eds.). (2017). Teoría y praxis en Terminología. Comisión Sectorial de Investigación Científica (CISC) de la Universidad de la República Uruguay.

Duran, I. (2012). La ontoterminografía aplicada a la traducción: Propuesta metodológica para la elaboración de recursos terminológicos dirigidos a traductores. Peter Lang GmbH, Internationaler Verlag Der Wissenschaften.

Filsinger, G. (2015). Homöoterm: estudio terminográfico sistemático-descriptivo del lenguaje de la homeopatía basado en corpus en lengua alemana (Doctoral dissertation, Universidad de Sevilla).

García Antuña, M. (2017). Las relaciones conceptuales en terminología. Rilce Revista de Filología Hispánica, 33(3), 1359–1384. <https://doi.org/10.15581/008.33.3.1359-84>

González Sánchez, A. (2016). Creación de una base de datos terminológica en inglés con equivalencias en español sobre iluminación de escenarios.

L'Homme, M-C. (2004). La terminologie : principes et techniques. Montréal: Les presses de l'Université de Montréal.

Lager, E., Rodríguez, E., & Vergara, O. (2005). Sistematización de la terminología académica de la Universidad del Valle. *Lenguaje*, 33, 307–341.

María Teresa Cabré: La terminología: Representación y comunicación (Barcelona: Instituto universitario de lingüística aplicada, 1999; 369 páginas).

Montané, M. (2017). Capítulo 7: El trabajo terminológico sistemático: su aplicación para la elaboración de bancos de datos terminológicos. En S. Álvarez, & M. Barité, *Teoría y praxis en terminología* (págs. 113-128). Montevideo: CSIC.

OMPI (2018A) Directrices para las fichas terminológicas. Unidad de Terminología, División de Traducción del PCT, OMPI.

OMPI (2018B) Criterios para evaluar el trabajo de los estudiantes. Unidad de Terminología, División de Traducción del PCT, OMPI.

Rodríguez, N. R., Vázquez Bedoya, E., Restrepo B, L. F., & Márquez Girón, S. M. (2017). Characterization and typification of coffee production systems (*Coffea arabica* L.), Andes municipality. *Revista Facultad Nacional de Agronomía Medellín*, 70(3), 8327-8339.

Sager, J. C. (1990). A practical course in terminology processing. A Practical Course in Terminology Processing, 1-270

Sara Álvarez Catalá, M. B. (2017). Teoría y praxis en terminología. Uruguay: UCUR.

Shcherbakova, M. (2014). Elaboración del glosario terminológico del tema: Sistema cardiovascular (Tesis de Licenciatura) Universidad de Alcalá.

Zevallos Pitzuha, S. L. (2020). Elaboración de un glosario terminológico español-inglés en investigación científica. Lima, 2020.

Anexo A – Fichas terminológicas

Link: [https://drive.google.com/drive/folders/1H1FuOR0BKY_xgkx-](https://drive.google.com/drive/folders/1H1FuOR0BKY_xgkx-pcExkFECVrhHYi1h?usp=sharing)

[pcExkFECVrhHYi1h?usp=sharing](https://drive.google.com/drive/folders/1H1FuOR0BKY_xgkx-pcExkFECVrhHYi1h?usp=sharing)

Original Entry Language:	English	1
Term	coffee extract	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Beverages & beverage processing	
Context:	A method of obtaining an instant coffee product comprising contacting roast and ground coffee beans with soft water at up to 140°C to obtain a first coffee extract and partially spent coffee beans, then contacting the partially spent coffee beans with a hard water at 175-205°C to obtain a second coffee extract and spent coffee beans. The coffee extracts are combined and concentrated. The spent coffee beans may be contacted with further hard water in excess of 205°C to obtain exhausted coffee beans and a third coffee extract that may be added to the combined extract.	
Source:	GB2601759	
Español		
Término	extracto de café	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	El extracto de café es un producto obtenido exclusivamente de café tostado por métodos físicos, utilizando agua como único agente de extracción.	
Fuente	Fuentes Usquiano, M y Méndez Arias, P. (2017). Secado por aspersión de extracto de café orgánico con adición de saborizante natural. Universidad del Valle.	

Original Entry Language:	English	2
Term	ground coffee	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Beverages & beverage processing	
Context:	"According to certain embodiments of the disclosure, a coffee bean roaster and degasser are disclosed, including: a roaster configured to roast raw coffee beans, thereby resulting in roasted coffee beans, a grinder configured to grind the roasted coffee beans, thereby resulting in ground coffee, and a degassing stage configured to accelerate degassing of carbon dioxide from the ground coffee"	
Source:	US20220408964	
Español		
Término	café molido	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	A la hora de preparar bebidas de café, tales como un expreso, los granos de café se muelen primero en un molinillo de café. Luego, el café molido se prepara utilizando agua caliente a alta presión en una cafetera. El café molido expulsado por el molinillo de café se transporta a la cafetera hasta un portafiltros, en el que queda contenido incluso durante la preparación y dispensación de la bebida.	
Fuente	ES2763096	

Original Entry Language:	English	3
Term	coffee oil	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Food & food products	
Context:	Coffee oil, extracted from unroasted beans, is a bioactive phytochemical-rich natural resource. The content of linoleic acid in coffee oil is more than 40% and has ultraviolet absorption capacity, making it suitable for cosmetic products. Moreover, the unsaponified part of coffee oil contains numerous important biologically active compounds, including sterols, tocopherols, and free diterpenes, which endow coffee oil with biological properties such as antioxidant, antibacterial and antiproliferative activities.	
Source:	Wang, Y., Wang, X., Hu, G., Al-Romaima, A., Liu, X., Bai, X., Li, J., Li, Z., & Qiu, M. (2022). Effect of green coffee oil as a natural active emulsifying agent on the properties of corn starch-based films. LWT, 170	
Español		
Término	aceite de café	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	el aceite de café representa un importante subproducto de la industria cafetera y tiene diferentes aplicaciones, por ejemplo, se usa para incrementar el potencial aromático del café soluble y de otras bebidas que contienen café, así como para saborizar caramelos, tartas y postres (Frascareli et al., 2011).	
Fuente	Encapsulación de aceite de café tostado mediante emulsiones de Pickering estabilizadas con partículas de quitosano. (2018).	

Original Entry Language:	English	4
Term	coffee powder	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Beverages & beverage processing	
Context:	coffee powder is a downstream product of coffee processing. Instant coffee powder drinks include coffee bean processed products that have the potential to be developed because they are popular with the community, do not leave pulp, and are easily soluble in water compared to ground coffee.	
Source:	Ni'mah, M. W., Hasbullah, U. H. A. A., & Retnowati, E. I. (2021). Production of Robusta instant coffee powder with variation of fillers. Agrotek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian, 15(3), 923-933.	
Español		
Término	café en polvo	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	El café en polvo es resultado del proceso de secado por pulverización. Durante la atomización, el café concentrado se pulveriza en la parte superior de una torre muy elevada, junto con aire caliente. Debido al calor del aire, el agua se evapora según va cayendo y creando así el café en polvo (o instantáneo).	
Fuente	García Cáceres, R. G., & Olaya Escobar, É. S. (2006). Caracterización de las cadenas de valor y abastecimiento del sector agroindustrial del café. Cuadernos de administración, 19(31), 197-217.	

Original Entry Language:	English	5
Term	coffee flavour	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Flavorings, colorings & additives	
Context:	Flavour is a complex sensation which can be described as a combination of aroma, taste, texture and mouthfeel and chemesthesis or trigeminal sensations. The aroma, or odour, is arguably the most important component of coffee flavour.	
Source:	The Compositional Basis of Coffee Flavour, Sunarharum, Wenny Beki, (Master's Dissertation), University of Queensland, (2016):	
Español		
Término	sabor a café	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	El objeto de esta invención es proporcionar al consumidor una bebida totalmente diferente a las que actualmente existen en el mercado, gracias a un proceso novedoso cuya principal característica es que concentra los sabores del café y el té en uno solo pero con sabores variados manteniendo principalmente el sabor a café.	
Fuente	MXPA/A/2006/006412	

Original Entry Language:	English	6
Term	coffee roaster	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Food processing & equipment	
Context:	A coffee roaster suitable for use in the home and/or retail establishments includes a container where initially green unroasted coffee beans are levitated while heated air is forced through the beans to roast the beans to a desired degree. The container is shaped to allow continuous rotation of the beans to avoid charring and uneven roasting. The warm air is circulated in a closed circulation loop and, after roasting is completed, cool ambient air is circulated through the beans to cool them. An optional companion grinder is provided to grind the fresh roasted beans for immediate coffee brewing.	
Source:	US4484064A	
Español		
Término	tostadora de café	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	La máquina tostadora de café consta de seis partes: a) un motor AC, b) sistema de transmisión mecánica basado en poleas, c) tambor, d) manga de protección, e) tres quemadores de gas licuado de petróleo –GLP-, y f) dos chumaceras. El proceso de tostado se resume en lo siguiente: Antes de iniciar el tostado del café se precalienta el tambor alrededor de 5 minutos a una temperatura aproximada de 200 °C. Mientras que el tiempo de tostado es de aproximadamente 30 minutos con una temperatura que varía de 200 °C a 250 °C.	
Fuente	Calderon, C. A., Armijos, A., Chamba, C., Cueva, H., Ochoa, F., Ortega, I., & Ramírez, C. (2018). Sistema de monitoreo basado en Smartphone de una máquina tostadora de café, aplicado a la pequeña industria, 1–7.	

Original Entry Language:	English	7
Term	arabica coffee	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Food & food products	
Context:	Coffea arabica L. (arabica coffee) is a self-fertile allotetraploid species that belongs to the genus Coffea in the family Rubiaceae [1, 2]. Out of the 103 species in the genus, arabica coffee is the only tetraploid species, the remaining species being diploid with chromosomes [3]. Arabica coffee originated from a relatively recent hybridization between Coffea canephora (robusta coffee) and C. eugenioides or their ecotypes in the plateaus of Central Ethiopia [2, 4]. Coffee is mainly grown in tropical and subtropical regions and is an important cash crop in more than 60 countries in South and Central America, Asia, and Africa with an acreage of over 11 million ha [5].	
Source:	Geleta, M., Herrera, I., Monzon, A., & Bryngelsson, T. (2012). Genetic diversity of Arabica coffee (Coffea arabica L.) in Nicaragua as estimated by simple sequence repeat markers. The Scientific World Journal, 2012.	
Español		
Término	café arábica	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	El café Arabica es profundo y penetrante, de sabor ácido, y con un contenido bajo en cafeína. El café arábica crece mejor en altitudes más elevadas y se cultiva a menudo en lugares empinados.	
Fuente	Rojo Jiménez, E., & Pérez-Urria Carril, E. (2015). Café I (G. Coffea). Ene, 8, 42	

Original Entry Language:	English	8
Term	coffee particle	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Beverages & beverage processing	
Context:	By coffee particles are meant particles that do not dissolve in water and are produced from coffee beans by breaking the coffee beans into smaller pieces in any suitable way, e.g. by crushing, milling, grinding, e.g. roller grinding, or the like.	
Source:	WO2017060215	
Español		
Término	partícula de café	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	"En la preparación de una bebida de café de buenas características el grado de molienda o tamaño de las partículas es un factor que ejerce una marcada influencia, puesto que debe estar acorde con el tipo de extracción que va a utilizarse con el fin de que los compuestos solubles sean extraídos en la proporción adecuada (4). Por esta razón, la correcta determinación del tamaño de partícula de café tostado y molido y su relación con las características organolépticas y fisicoquímicas de la bebida son algunos de los objetivos que persigue, en Colombia, el Comité Técnico Icontec 312102 “Café y sus productos”."	
Fuente	Guevara, R. A., & Castaño, J. J. (2004). Medición del tamaño de partícula de café tostado y molido mediante difracción de rayos láser.	

Original Entry Language:	English	9
Term	coffee grinder	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Food processing & equipment	
Context:	A coffee grinder suitable for home use can include a housing that receives coffee beans, a grinding component within the housing, a removable container that receives coffee grounds dispensed from the grinding component, and a base located beneath the grinding component that supports the container. Magnetic components in the base and removable container can optimally align the container when placed atop the base. Also, a coffee grinder can include various components, such as a load chute, a grinds knob, a removable container, and a knocker system lever, among other possible items.	
Source:	US20230017935	
Español		
Término	molinillo de café	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	El molinillo de café se trata de una herramienta empleada en cocinas, bares o restaurantes para moler los granos de café, los molinillos eléctricos permiten triturar distintos tamaños de grano de café a diferentes velocidades, mediante el giro de unas cuchillas asentadas en un motor eléctrico, este giro dependiendo del molinillo puede ser de sentido horario o antiorario.	
Fuente	Peña, V. M. R. (2015). UF2245-Diagnosis de averías en pequeños electrodomésticos y herramientas elécticas. Editorial Elearning, SL.	

Original Entry Language:	English	10
Term	coffee roasting	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Beverages & beverage processing	
Context:	Well known and widely in use are coffee roasting methods, such as direct-fired roasting, hot air roasting, and a combination thereof, depending on how to supply heat. Such conventional ways generate heat using gas or other fuels and heat raw coffee beans and perform surface heating, a sort of indirect heating, for roasting raw coffee beans.	
Source:	US20200337330A1	
Español		
Término	tostado de café	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	Según Descripción del proceso Benavides y De La Cruz describen el procesamiento del tostado de café en el orden respectivo (Benavides, Cruz, y Morillo, 2021) .- Materia prima: Se recepta los granos de café verde sin defecto, con una humedad de 10-12% - Tostado: El café verde es ingresado a la tostadora a una temperatura aproximada de 210°C 18 minutos. - Pesaje: Consiste en pesar 5g de cada muestra para respaldo y análisis posteriores. - Molido: Se realiza con el fin de disminuir el café en partículas más finas, con un molino apto para el café.	
Fuente	Calderon, C. A., Armijos, A., Chamba, C., Cueva, H., Ochoa, F., Ortega, I., & Ramírez, C. Sistema de monitoreo basado en Smartphone de una máquina tostadora de café, aplicado a la pequeña industria Smartphone-based monitoring system of a coffee roaster machine, applied to small industry.	

Original Entry Language:	English	11
Term	green coffee bean	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Beverages & beverage processing	
Context:	While green coffee beans have recently been recognized to have some potentially important health benefits (see, e.g., Lemaire, above), products created from green coffee beans have not been widely available like roasted coffee. Part of the reason for this is that processing, preserving and packaging coffee beans in their nutritious, unroasted, “green” state has been difficult, expensive and generally not feasible. For example, Lemaire teaches only extracting certain substances from the green coffee bean, not processing of the entire green coffee bean.	
Source:	US20210393728	
Español		
Término	grano de café verde	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	El grano de café verde no tiene olor ni sabor. Todo el aroma y el sabor que disfrutamos en el café se crean al tostar el grano. Los granos verdes de café se calientan entre ocho y quince minutos a una temperatura de entre 180 y 240 °C, según el grado de tueste que se quiera. Cuanto más se tuesta el café, más oscuro se torna. En el proceso de tueste se disminuye la humedad del grano y se puede escuchar como los granos dan un leve estallido, llamado crepitado, igual que las palomitas de maíz.	
Fuente	Arango, F. O. D., Gutiérrez, L. F. M., & Agatón, L. L. (2018). Café: Un recorrido de la semilla a la taza. UNIVERSIDAD DE CALDAS. https://doi-org.bd.univalle.edu.co/10.2307/j.ctv1tqcw9h	

Original Entry Language:	English	12
Term	caffeine isolation	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Beverages & beverage processing	
Context:	The results at 70 °C evidently prove a significantly lower efficiency of PLE in caffeine isolation from tea. This conclusion is especially confusing when one takes into account the easiness of caffeine extraction from tea, the general opinion about the excellence of PLE, and the complicated and costly PLE equipment. It should be noticed, however, that our results were obtained performing PLE at 40 bars for 10 min. Due to the easiness of caffeine isolation from tea, these conditions were assumed sufficient for the full isolation of the compound. Yet a simple matrix such as tea may require very special PLE conditions for full caffeine recovery.	
Source:	Dawidowicz, A. L., & Wianowska, D. (2005). PLE in the analysis of plant compounds: Part I. The application of PLE for HPLC analysis of caffeine in green tea leaves. Journal of pharmaceutical and biomedical analysis, 37(5), 1155-1159.	
Español		
Término	aislamiento de cafeína	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	El aislamiento de cafeína puede llevarse a cabo siguiendo este proceso: se pulveriza finamente el material vegetal, se desengrasa con Éter de Petróleo y se extrae con etanol en un Soxhlet por 70 horas, este extracto se vierte sobre 50 gramos de óxido de magnesio que constituye el mejor medio de inclusión, donde la Cafeína va a ser adsorbida constituyéndose en el incluido o huésped del MgO. Este procedimiento es un método selectivo de aislamiento de la Cafeína, luego se lleva a sequedad el Óxido de Magnesio embebida con el huésped (Cafeína), se deja enfriar y se hace reaccionar con 150 mil de H₂SO₄ al 10% para desadsorber la cafeína del Óxido de Magnesio. Como producto de la reacción se forma Sulfato de Magnesio dejando en libertad la Cafeína.	
Fuente	Parra, J., Tamani, A. (2013). Estudio de Paullina alata (R y P) G. Don (guaraná de bajeal), como fuente alternativa de cafeína: mediante métodos físico - químicos y espectrométricos de la zona de Yarapa [Tesis, Universidad de la Amazonía Peruana]. http://repositorio.unapiquitos.edu.pe/handle/20.500.12737/4763	

Original Entry Language:	English	13
Term	coffee slurry	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Beverages & beverage processing	
Context:	The coffee slurry, which is used as a mean to transport the ground coffee throughout a coffee brewing system, is obtained during a process through which water is introduced into the ground coffee beans.	
Source:	CA2018361	
Español		
Término	purín de café	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	El purín de café es considerado como un fito estimulante complejo, que al ser aplicado a la semilla o al follaje de los cultivos, permite aumentan la cantidad de raíces e incrementar la capacidad de fotosíntesis de la planta mejorado sustancialmente la producción y calidad de cosecha.	
Fuente	Huayanay Valverde, R. (2018). Efecto del purin en el rendimiento del cultivo de café (coffea arábica) variedad catimor, en condiciones agroecológicas del centro poblado Huayaquil Metropoli San Antonio de Padua, Distrito de Cholon-Marañon.	

Original Entry Language:	English	14
Term	coffee concentrate	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Flavorings, colorings & additives	
Context:	Coffee concentrate is used as an ingredient to obtain different food preparations such as ice-creams, yoghurt, cakes, coffee beverages, etc., which must not contain spores after production.	
Source:	Manzano, M., Giusto, C., Iacumin, L., Cantoni, C., & Comi, G. (2003). A molecular method to detect <i>Bacillus cereus</i> from a coffee concentrate sample used in industrial preparations. <i>Journal of Applied Microbiology</i> , 95(6), 1361-1366.	
Español		
Término	concentrado de café	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	El concentrado de café se prepara, habitualmente, mediante la concentración de un extracto de café obtenido de un proceso de extracción de café a la concentración deseada de café. El extracto de café puede fabricarse de la manera habitual, sometiendo los granos de café tostado a la extracción. Por supuesto, el concentrado base de café puede también prepararse disolviendo polvo de café soluble en agua hasta la concentración deseada.	
Fuente	ES2322227	

Original Entry Language:	English	15
Term	coffee maker	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Food processing & equipment	
Context:	A coffee maker 1 includes: an extraction container (second container 42) extracting coffee liquid from coffee powder; a server container (first container 41) storing the coffee liquid; a communication part 43 formed as a flow passage for the coffee liquid to flow through. At a time of extracting the coffee liquid, hot water and the coffee powder are stirred by steam flowing into the extraction container. The steam stirring the hot water and the coffee powder passes through the communication part and flows into the extraction container after flowing into the server container.	
Source:	US20230042560	
Español		
Término	cafetera	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	En la actualidad se conocen cafeteras para preparación exclusivamente de café, y que comprenden un primer depósito de agua líquida, unos medios de calentamiento del agua líquida contenida en el depósito, un contenedor de café molido, un colector de café preparado, y un circuito de agua caliente y/o de vapor de agua que conduce dicha agua o vapor generados por el calentamiento del agua líquida acumulada en el primer depósito desde dicho primer depósito hasta el colector a través del contenedor de café. Un ejemplo de este tipo de cafeteras es la cafetera doméstica tradicional, la cual dispone de un circuito de vapor de agua comprende un conducto inferior del contenedor de café molido - que se prolonga por el interior del primer depósito de agua- y el propio contenedor de café molido, ubicándose sobre éste el colector de café preparado, que se prolonga ascendentemente y desemboca en el interior de un segundo depósito superior de acumulación de café preparado, que hace las veces de jarra de dispensación a través de un pico de vaciado y un asa de manejo.	
Fuente	ES1146685	

Original Entry Language:	English	16
Term	coffee cherry husk	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Feeds & feeding	
Context:	Coffee cherry husk is one of the most abundantly available agro-industrial wastes produced after processing of coffee cherry by the dry process in many coffee producing areas. Due to its low utility, Coffee-curing works dump coffee cherry husk in heaps and allow them to rot. The coffee cherry husk damps during and after the rainy season leach coffee cherry husk effluent as a thick viscous liquid.	
Source:	Rani, M. U., & Appaiah, K. A. A. (2011). Production of bacterial cellulose by <i>Gluconacetobacter hansenii</i> UAC09 using coffee cherry husk. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 1-8-8. https://doi-org.bd.univalle.edu.co/10.1007/s13197-011-0401-5	
Español		
Término	cascarilla de café	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	La cascarilla de café representa el 12% aproximadamente del grano del cafeto, está constituida por la piel exterior, la pulpa del grano y el pergamino. Su contenido está compuesto por lignina, celulosa, pentosanos, sílice y cenizas. La cascarilla de café es uno de los residuos más estudiados para su aprovechamiento. Por sus buenas características higrotérmicas, la cascarilla de café puede ser utilizada en materiales para la construcción, como por ejemplo en la elaboración de paneles aislantes del sonido y el calor.	
Fuente	Urrego Yepes, W., & Godoy Pernalet, M. J. (2021). Revisión - Aprovechamiento de los residuos de la agroindustria del café en la elaboración de materiales compuestos de matriz polimérica. (Spanish). <i>Prospectiva</i> (1692-8261), 19(2), 1-15. https://doi-org.bd.univalle.edu.co/10.15665/rp.v19i2.2590	

Original Entry Language:	English	17
Term	cold brew coffee	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Beverages & beverage processing	
Context:	Cold brew coffee can be made by dripping, direct or indirect immersion or by the French press method. [...] Cold brewing is carried out at room temperature (20 to 25 °C or colder) over a longer period than traditional hot brewing methods, with typical steeping times ranging from 8 to 24 hours.	
Source:	Effect of grinding, extraction time and type of coffee on the physicochemical and flavour characteristics of cold brew coffee, Cordoba, Nancy et al., Scientific Reports, 9(8440), (2019), https://doi.org/10.1038/s41598-019-44886-w .	
Español		
Término	café frío	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	La bebida de café frío tiene una participación creciente en el mercado ya que ofrece un perfil de sabor único. Los parámetros que influyen a esta bebida son: el método de extracción, temperatura, molienda, tueste. Además, posee una menor acidez que el café caliente debido a que, a mayor temperatura y menor tiempo en la infusión las notas ácidas se extraen con facilidad.	
Fuente	Erazo Guevara, K. V. (2020). Análisis del comportamiento de la inulina (prebiótico) en bebidas energéticas a base de café de especialidad y leche enfocadas para el sector deportivo (Bachelor's thesis, Quito: UCE).	

Original Entry Language:	English	18
Term	coffee beverage	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Beverages & beverage processing	
Context:	The present disclosure generally relates to a nutritional product. More specifically, the present disclosure is directed to ready to drink ("RTD") coffee beverages of a low-calorie content and comprising Medium-chain-triglycerides (MCT). [...]. The coffee beverages can be made using any suitable process. For example, a process of making the coffee beverages includes dissolving the raw materials in fluid milk/water and hydration (e.g., wetting) of a coffee powder to form the beverage. The beverage can then be subjected to ultra-high temperature ("UHT") heat treatment, homogenization at about 135/35 bars at 70-75°C before and/or after UHT treatment for 5 sec at 141- 143°C, cooling to about 15-25°C and filling in a container under aseptic conditions.	
Source:	WO/2019/034715	
Español		
Término	bebida a base de café	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	Bebida a base de café: Son todas aquellas bebidas calientes o frías que contengan esencia de café dentro de su preparación.	
Fuente	Olortegui Ramírez, F. F. (2019). Como influyen los factores del marketing en la decisión de compra del consumidor de bebidas a base de café en el centro comercial Plaza Norte.	

Original Entry Language:	English	19
Term	coffee sediment	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Beverages & beverage processing	
Context:	Conventional brewing vessels, which are disclosed in Chinese Patents Nos CN 209090644 U and CN 207285792 U, only perform a single filtration and are unable to filter out coffee sediment in the coffee fluid thoroughly. When the diameter of filtration holes in a conventional brewing vessel is not properly designed, the coffee sediment may not be reliably blocked and will flow out along with the coffee fluid, or the coffee sediment may block the filtration holes and affect the filtering structure's filtering ability, or the concentration of cold brew made in the brewing vessel may be affected.	
Source:	US20210386235A1	
Español		
Término	sedimento de café	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	El sedimento de café (también conocido comúnmente como borra, cascarilla, cuncho, poso o ripio) es el residuo que deja el café en un filtro luego de ser preparado y colado.	
Fuente	Cruz Cabanzo, F. A. y Vargas Rodríguez, J. S. (2020) Diseño de una máquina para la fabricación de briquetas de posos de Café [Trabajo de grado, Fundación Universidad de América] Repositorio Institucional Lumieres. https://hdl.handle.net/20.500.11839/7902	

Original Entry Language:	English	20
Term	coffee waste	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Food processing & equipment	
Context:	Coffee waste is an underutilized source of nutrients and energy due to its high concentration of organic compounds such as fatty acids, lignin, cellulose, hemicelluloses, and other polysaccharides. On the other hand, having into account that approximately half of the coffee beans are wasted after processing during the preparation of a coffee beverage, it could be regarded as a serious environmental and social issue when not properly managed.	
Source:	Samsul Rizal, H.P.S. Abdul Khalil, Shazlina Abd Hamid, Ikramullah Ikramullah, Rudi Kurniawan, Che Mohamad Hazwan, Umar Muksin, Sri Aprilia, & Tata Alfatah. (2023). Coffee Waste Macro-Particle Enhancement in Biopolymer Materials for Edible Packaging. Polymers, 15(365), 365. https://doi-org.bd.univalle.edu.co/10.3390/polym15020365	
Español		
Término	residuos de café	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	Los residuos de café son aquellos que se originan, como su nombre lo indica, en la producción del grano. Entre ellos se encuentran los tallos, las hojas, la pulpa, los granos no aptos para la producción y la borra.	
Fuente	Uso de residuos de café como biosorbente para la remoción de metales pesados en aguas residuales. (2020). Revista Ingenierías USBMed, ISSN 2027-5846, Vol. 11, N°. 1, 2020, Págs. 44-55.	

Original Entry Language:	English	21
Term	coffee liquor	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Food processing & equipment	
Context:	The coffee liquor is prepared through the encapsulation of finely milled R&G coffee with vegetable fat and/or cocoa butter, with the objective to confer the physical insulation of the coffee's micro-particles from the atmospheric air, thus preventing that oxidative action happens to its aromatic and sensory components through means of their exposure and chemical reaction with the oxygen present in the atmospheric air.	
Source:	US20140147572	
Español		
Término	licor de café	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	"Para llevar a cabo un licor de café elaborado de forma tradicional, se añadieron 10 g de granos de café enteros a un recipiente con 100 ml de Holanda diluida a 37.5% ABV. Esta mezcla se mantuvo en una habitación termostatzada a 25 °C en oscuridad durante 15 días."	
Fuente	Estudio y desarrollo de un método de maceración acelerada de licor de café elaborado con holandés de vino mediante el uso de energía de ultrasonidos. (2020). XLI Jornadas de Viticultura y Enología de La Tierra de Barros, 2020-01-01, ISBN 84-7930-109-0, Págs. 37-55.	

Original Entry Language:	English	22
Term	coffee crop	
Term Type	head term	
Subject Field:	AGRI (Agriculture, Fisheries & Forestry)	
Subfield:	Crop management	
Context:	coffee crops are non-seasonal and usually planted in mountains, which requires encoding and learning a huge diversity of patterns during the classifier training.	
Source:	Baeta, R., Nogueira, K., Menotti, D., & dos Santos, J. A. (2017). Learning Deep Features on Multiple Scales for Coffee Crop Recognition. 2017 30th SIBGRAP Conference on Graphics, Patterns and Images (SIBGRAP), Graphics, Patterns and Images (SIBGRAP), 2017 30th SIBGRAP Conference on, SIBGRAP, 262–268. https://doi-org.bd.univalle.edu.co/10.1109/SIBGRAP.2017.41	
Español		
Término	cultivo de café	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	El cultivo de café comprende los siguientes procesos: 1) Germinación: se siembran las semillas de café en bolsas hasta que se formen en colinos (dos meses aproximadamente). 2) Almácigo: se seleccionan los mejores colinos y se ubican en un lugar donde tengan mayor exposición al sol. Allí continúan hasta que estén en condiciones de ser trasplantados en su terreno final. 3) Plantación: se trasladan los colinos al terreno final y se siembran. 4) Floración: crecimiento de las flores en el cafeto, proceso que se demora entre cuatro y cinco meses. 5) Maduración: después de nacer el fruto, en 6 u 8 meses esté madura. 6) Recolección del grano: se recolecta manualmente de las plantaciones el grano maduro (de color rojizo). 7) Beneficio húmedo: en el despulpado se retira mecánicamente la pulpa del fruto hasta dejarlo en grano. Luego se deja fermentar el grano por un tiempo, para posteriormente lavarlo con agua. Todo el proceso puede durar aproximadamente 12 horas. 8) Secado: se exponen los granos al sol, para retirarle la humedad y convertirlos en café pergamino.	
Fuente	López Ballesteros, R. (2020). Análisis del desempeño financiero del sector cultivo de café en Colombia durante el periodo 2014-2018. Universidad del Valle.	

Original Entry Language:	English	23
Term	spray-dried coffee	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Beverages & beverage processing	
Context:	Spray dried coffee can be achieved through exposing a spray dried powder to an elevated pressure and heating the coffee past its glass transition temperature (T_g). Once above that temperature, the coffee matrix becomes plasticised and increasingly permeable to the pressuring gas, the pressurized gas is thereby internalised within the internal pore structure of the spray dried coffee. Cooling, whilst maintaining the gas pressure, allows the internalised gas to be entrapped due to the reduced gas diffusion coefficient. Subsequent hydration of the spray dried coffee powder will depress the T_g, leading to a rapid increase in gas mobility through the matrix as the material moves from a rigid glassy state to a softened rubbery state, and release of the internalised gas into the hydrating medium.	
Source:	Yu, T., Macnaughtan, B., Boyer, M., Linforth, R., Dinsdale, K., & Fisk, I. D. (2012). Aroma delivery from spray dried coffee containing pressurised internalised gas. Food Research International, 49(2), 702-709.	
Español		
Término	café secado por atomización	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	Por otro lado, el café a temperatura de entrada de aire de 150°C queda con mayor humedad y se compacta fácilmente, a diferencia del café secado por atomización a 180°C que presenta un contenido de humedad más bajo y sus partículas no se compactan fácilmente otorgando de esta manera un alto rendimiento del proceso. Donde Félix (2009) informa que las partículas de café secado a 180°C no muestran una facilidad de adherirse lo que permite obtener un mayor producto a la salida del proceso atomizado.	
Fuente	Valenzuela Cornejo, L. J. (2022). Efecto de los parámetros de encapsulación, temperatura y flujo de alimentación de secado por atomización sobre la actividad antioxidante en café Arábigo Coffea Arábica L. Variedad Castillo [Tesis de pregrado, Universidad Técnica del Norte]. Recuperado de http://repositorio.utn.edu.ec/handle/123456789/13260	

Original Entry Language:	English	24
Term	coffee processing plant	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Food processing & equipment	
Context:	Coffee processing plants are one of the major agro-based industries which are responsible for water pollution [2]. In many coffee processing countries the wastewater is disposed from pulping, fermentation and washing of coffee beans and presents series of problem on receiving environment especially on water bodies.	
Source:	Characteristics of wet coffee processing waste and its environmental impact in Ethiopia, Woldeesenbet, A. G. et al, International Journal of Research in Engineering and Science, 2(4), (2014): 1-5.	
Español		
Término	planta procesadora de café	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	Las plantas procesadoras de café, para que tengan un buen funcionamiento y una buena organización, es imprescindible considerar algunas áreas dentro de la planta como son: acopio de la materia prima, administración, proceso, bodegas de producto terminado, laboratorios, taller de mantenimiento, depósito de desechos, etc. Cabe señalar que para la realización de estas plantas requiere realizarse una evaluación de riesgos de cada área, además de justificar cada localización y especificaciones de construcción basados en las normas correspondientes a cada campo.	
Fuente	Figuerola Pereda, J. G. Propuesta de una planta procesadora de café, aplicando el modelo de producción más limpia.	

Original Entry Language:	English	25
Term	coffee brew	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Beverages & beverage processing	
Context:	The coffee brew is appreciated worldwide and is an energizing brew with highly valued sensory characteristics responsible for its high commercial value	
Source:	Braga, M. L. (1), Perinoto , L. C. (1), Tonon, G. C. (1), Viell, F. L. G. (1), Coqueiro, A. (1), Cardoso Reitz, F. A. (1,2), Fuchs, R. H. B. (1), & Bona, E. (1,3). (2022). Sensory characterization of coffee brew with consumer-based methodology and sensometrics. Journal of Food Processing and Preservation, 46(11). https://doi-org.bd.univalle.edu.co/10.1111/jfpp.17076 Braga, M. L. (1), Perinoto, L. C. (1), Tonon, G. C. (1), Viell, F. L. G. (1), Coqueiro, A. (1), Cardoso Reitz, F. A. (1,2), Fuchs, R. H. B. (1), & Bona, E. (1,3). (2022). Sensory characterization of coffee brew with consumer-based methodology and sensometrics. Journal of Food Processing and Preservation, 46(11). https://doi-org.bd.univalle.edu.co/10.1111/jfpp.17076	
Español		
Término	preparación de café	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	La preparación de café es un proceso que cuenta con pasos fundamentales y de una máquina de alta calidad, la cual pone al café totalmente molido y prensado el agua, con una temperatura que va entre los 90°C y 96°C que debe mantener una presión totalmente fija, de este modo se obtiene la extracción del sabor y aroma de un buen café. La cantidad exacta de molienda será de 6 a 7 gramos, la cual quedará colocada de una manera adecuada en el filtro para facilitar este proceso, evitando que se produzca una extracción de mala calidad, tomando en cuenta que este proceso no debe extenderse a más de 8 minutos y con una temperatura de 100°C. Entre un 18% y un 20% de café debe ser disuelto en agua totalmente caliente.	
Fuente	Espin Constante, Y. L. (2015). Manual de conocimiento de métodos alternativos en la preparación de café (Bachelor's thesis).	

Original Entry Language:	English	26
Term	instant beverage	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Beverages & beverage processing	
Context:	Instant beverage powder is a convenient way to make drinks, by simply adding either hot or cold water.	
Source:	Hajiaghahi, M., & Sharifi, A. (2022). Physicochemical properties of red beetroot and quince fruit extracts instant beverage powder: effect of drying method and maltodextrin concentration. Journal of Food Quality, 2022, 1-8.	
Español		
Término	bebida instantánea	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	las bebidas instantáneas se utilizan para describir productos tales como los consistentes en el té, el café, o productos por estilo, los cuales se venden en una forma, la cual es fácil de reconstruir, con agua, para formar una bebida. Tales tipos de bebidas son, de una forma típica, en forma sólida, y éstas son fácilmente y rápidamente solubles en agua caliente.	
Fuente	ES2521498	

Original Entry Language:	English	27
Term	coffee package	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Food packaging	
Context:	A single- serve coffee package has an outer envelope having one folded edge and three heat sealed edges, comprising 95% by weight materials that are compostable and demonstrate bio degradability, a filter bag fully within the outer envelope, having one folded edge and sealed edges, forming a closed envelope having opposite sides, each side comprising one layer of filter material, fully compostable and biodegradable, the filter material exhibiting a plurality of openings through the material, enabling water to pass through, the openings having no dimension exceeding a minimum dimension, a volume of grains of ground coffee within the filter bag, dimensions of the grains precluding coffee grains passing through the openings through the filter material, and an atmosphere of gas within the outer envelope, enveloping the filter bag and the coffee grains, the gas inert relative to materials exposed within the outer envelope.	
Source:	AU2022275456	
Español		
Término	envase para café	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	El envase para café en grano está dotado de medios de cierre para cerrar la salida del café en grano. El envase puede ser cerrado por los medios de cierre cuando el envase de café en grano es desacoplado del aparato, de manera que los granos de café del envase permanecen relativamente preservados, incluso entre diferentes molturaciones de café en grano del mismo envase del café en grano. Los medios de cierre pueden cerrar el envase entre dos acciones para suministrar granos de café desde el mismo envase sin que el envase necesite ser desacoplado. De esta manera, los granos de café permanecen mejor preservados también durante el acoplamiento con el aparato.	
Fuente	ES2402485T3	

Original Entry Language:	English	28
Term	coffee grower	
Term Type	head term	
Subject Field:	AGRI (Agriculture, Fisheries & Forestry)	
Subfield:	Crop management	
Context:	This invention allows the coffee farmers an opportunity to obtain a better price for their coffee harvest. The current economic conditions in these coffee producing regions leads to a continuous “cycle of poverty” for these hardworking coffee growers and their families and to political instability throughout the region.	
Source:	US20030191706	
Term	coffee grower+	
Context:	The Colombian coffee growers face many complications when using traditional open-sun drying techniques such as post-harvest process delays or incomplete grain dryness because of climate conditions.	
	Duque-Dussán, E., & Burnout, J. (2022). Improving the drying performance of parchment coffee due to the newly redesigned drying chamber. Journal of Food Process Engineering, e14161.	
Español		
Término	caficultor	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	El conocimiento acerca del caficultor, su entorno, necesidades y recursos son insumos básicos para desarrollar tecnologías apropiadas del MIN y definir las acciones que conlleven a su adopción. Al respecto, es importante saber que cerca del 95% de los caficultores colombianos poseen menos de 5 ha de café y, por lo tanto, se consideran pequeños productores.	
Fuente	Khalajabadi, S. S. (2014). Manejo integrado de nutrientes para una caficultura sostenible. Suelos Ecuatoriales, 44(2), 74-89.	

Original Entry Language:	English	29
Term	insoluble coffee material	
Term Type	head term	
Subject Field:	FOOD (Food Technology)	
Subfield:	Brewing	
Context:	It has long been desired to provide the consumer with a coffee bag which might be used in the same fashion as the conventional and popular tea bag and which would produce a high quality coffee beverage. [...] It is also possible to use for the coffee infusion bag of this invention material which has a porosity somewhat greater than conventional tea bag material; however, care should be taken to prevent excessive amounts of insoluble coffee material from passing through the bag material.	
Source:	US3879565	
Español		
Término	material de café insoluble	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	Una composición de café instantáneo que comprende partículas de café solubles que tienen poros internos, en donde al menos alguno de los poros internos contiene un gas a presión, y en donde a las partículas de café solubles se les ha añadido material de café insoluble finamente molido en una superficie exterior de las mismas, en donde el material de café insoluble finamente molido tiene un tamaño de partícula medio de 0,1 a 100 micrómetros.	
Fuente	ES2553977	

Original Entry Language:	English	30
Term	extraction vessel	
Term Type	head term	
Subject Field:	CHEM (Chemical & Materials Technology)	
Subfield:	Laboratory equipment	
Context:	This disclosure describes, in part, systems and techniques for extraction of one or more components from a sample material. According to some embodiments, a system for extracting components from sample material includes, among other things, a multi-port extraction vessel and an extraction basket that is configured to hold the sample material and to be rotated within the multi-port extraction vessel. Accordingly, the extraction vessel may include multiple ingress ports and multiple egress ports to allow a liquid solvent to flow through the extraction vessel during an extraction process that extracts one or more components from a sample material.	
Source:	US20180369716	
Español		
Término	recipiente de extracción	
Tipo de término	Término principal	
Contexto	El recipiente de extracción es una cámara que incluye un cuerpo principal de recipiente y una unidad de tapa. En ocasiones, el recipiente de extracción se denominará cámara. El recipiente de extracción hace parte de un aparato de procesamiento de granos el cual incluye una unidad de suministro de fluido, una unidad de accionamiento, un recipiente de extracción y una unidad de conmutación.	
Fuente	ES2881432	

Anexo B. Corpus de vaciado, textos de patentes y trabajos de investigación

#	PATENT	TITLE	LINK	# WORDS
1	US20210345634	DISSOLVING COFFEE BEADS	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=US34117	4156
2	US20210337821	LIQUID COFFEE EXTRACT	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=US34027	7158
3	US20210289804	COFFEE MILK DRINK COMPOSITION	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=US33636	5463
4	AU2021206854	EXTRACTION CELL	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=AU33340	14153
5	GB2590625	METHOD OF MANUFACTURING BEVERAGE INGREDIENTS	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=GB32978	11130
6	US20210186041	PACKAGED AMBIENT COFFEE BEVERAGE WITH AERATED TEXTURE UPON HAND SHAKING	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=US32804	5358
7	AU2015372675	LIQUID ESPRESSO CONCENTRATE	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=AU20111	7924
8	US20210059271	LOW WATER COFFEE AND TEA BEVERAGE CONCENTRATES AND METHODS FOR MAKING THE SAME	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=US31935	14871
9	AU2020219179	SOLUBLE COFFEE POWDER	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=AU32495	4861
10	GB2580323	COFFEE EXTRACTION PROCESS	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=GB30014	5248
11	AU2019413185	LIQUID COFFEE EXTRACT	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=AU32801	6809
12	GB2557369	COFFEE PROCESSING SYSTEM AND METHOD	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=GB22178	10067
13	GB620383	IMPROVEMENTS IN OR RELATING TO THE MANUFACTURE OF COFFEE CONCENTRATE	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=GB13451	5508
14	CA2040952	A PROCESS AND APPARATUS FOR THE LIQUID PHASE EXTRACTION OF COFFEE	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=CA94007	1537
15	US20190069577	METHOD OF PRODUCING A COFFEE EXTRACT	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=US23872	2923
16	CA2031362	AN IMPROVED METHOD FOR PRODUCING COFFEE EXTRACTS	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=CA94007	4533
17	CA2087242	COFFEE PRODUCT HIGH IN DIETARY SOLUBLE FIBER AND PROCESS FOR MAKING IT	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=CA94645	12038
18	CA2614668	ENZYME-ASSISTED SOLUBLE COFFEE PRODUCTION	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=CA94349	11505
19	GB548889	IMPROVEMENTS IN OR RELATING TO THE MANUFACTURE OF COFFEE ESSENCE AND THE LIKE	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=GB13446	1790
20	US20170202231	CULTIVATION METHOD OF COFFEE TREE BY RED GINSENG POWDERED EXTRACT	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=US20094	8966
21	AU2014307813	METHOD FOR PRODUCING A COFFEE EXTRACT EMPLOYING ENZYMES	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=AU19421	23996
22	AU2014215805	PROCESS FOR THE PRODUCTION OF A LIQUID COFFEE CONCENTRATE	https://patentscope.wipo.int/search/en/detail.jsf?docId=AU18164	8841
				178837