

# Índice

<b>Prólogo .....</b>	<b>7</b>
<b>Presentación .....</b>	<b>11</b>
<b>Introducción.....</b>	<b>15</b>
<b>Autores .....</b>	<b>21</b>
<b>Español - Otros idiomas.....</b>	<b>33</b>
<b>Catalán - Español .....</b>	<b>185</b>
<b>Inglés - Español .....</b>	<b>203</b>
<b>Ruso - Español .....</b>	<b>217</b>
<b>Árabe - Español .....</b>	<b>233</b>
<b>Chino - Español .....</b>	<b>247</b>
<b>Tablas.....</b>	<b>259</b>
<b>Bibliografía .....</b>	<b>267</b>

## Prólogo

Pocos productos se identifican y vinculan de forma tan directa con un momento del calendario festivo como la Navidad y el turrón, ese dulce elaborado a base de almendras, piñones, nueces o avellanas, todo tostado y mezclado con azúcar o miel, que alcanza su máximo esplendor cuando está a punto de dar la vuelta el calendario.

El origen de esta estacionalidad se debe a que era un producto complementario a la actividad agrícola, ya que, entre octubre y diciembre, se reducen mucho las labores del campo, pero las familias campesinas contaban con buena cantidad de almendra y miel que utilizaban para elaborar el turrón que vendían de pueblo en pueblo durante el invierno. Además, entre los siglos XVIII y XIX el poderoso gremio de los confiteros y pasteleros impidió que los turroneiros pudieran vender sus productos en los principales núcleos de población, por lo que se concentró su consumo apenas 15 días antes de Navidad y 15 días después.

Sobre las variedades y definición de este producto (cuya composición y zona de aparición remiten a los dulces de factura árabe, mozárabe y judeo-sefardí) no existe precisamente mucha coincidencia entre los expertos y hay algunos que incluso dan en llamar *turrón* a otras preparaciones a base de, por ejemplo, huevo, chocolate o coco.

Nadie se había atrevido hasta ahora a intentar poner orden en este espléndido e inmenso «cajón de sastre» turronero. Y esta ha sido la inmensa tarea asumida por LID Editorial Empresarial a través de este Diccionario LID del Turrón que engloba 500 términos del universo del turrón y de otros dulces de la tradición española, mazapanes y polvorones también incluidos.

Los autores han sabido aportar las explicaciones básicas en primer término y añadir informaciones complementarias y otros ejemplos que aportan gran valor añadido. Además, la obra se diversifica en seis idiomas: español, inglés, ruso, árabe, chino y también catalán.

Un territorio en el que emerge el turrón como gran protagonista, uno de los grandes mitos gastronómicos de la dulcería artesana española, que se elabora a partir de almendras de primer orden, miel pura de abeja, clara de huevo, azúcares y obleas, productos que, en el caso del turrón de Xixona, tienen que proceder exclusivamente de las comarcas de Alicante, Castellón y Valencia. Su origen resulta controvertido e incierto y por ello, Cataluña (excelente es el turrón de Agramunt, en Lleida) y la ciudad de Alicante se disputan la invención de este dulce centenario a través de documentos, cartas oficiales y manuales de cocina de los siglos XIV y XVI. En ambos casos, las pruebas podían ser igualmente válidas para ratificar su origen en uno u otro enclave, al igual que ocurre con Toledo y Venecia, competidoras por la invención del mazapán, otro dulce en el que se mezclan las ascendencias árabe y semita y que, como decíamos, también tiene un hueco en el diccionario.

En la mayoría de los casos, los maestros turroneros han estado durante siglos transmitiendo su sabiduría de generación en genera-

ción. Si durante un tiempo resultaba difícil encontrar este producto en otras regiones del país diferentes del área levantina y mediterránea, la emigración de valencianos y alicantinos hacia Madrid, Barcelona y otras ciudades industriales, iniciada a finales del siglo pasado, originó también una difusión masiva para el turrón, que hasta entonces, fuera de su zona de influencia, tan sólo era admirado en círculos restringidos.

Hacia falta una obra de estas características, por lo que hay que valorar especialmente el atrevimiento de los autores. Una gran labor a cargo de Isabel Santamaría, directora de la obra, y también de la editora, Constanza Cervino, capaces de convertir esta sucesión de medio millar de términos vinculados a la repostería en una obra de inmenso interés tanto científico como gastronómico. ¡Ah! y no olviden de que, a la hora de armonizar el turrón, van muy bien sobre todo los vinos dulces, tipo Pedro Ximénez o los moscateles de Alicante, un gran compañero de viaje para este tesoro de la dulcería mediterránea.

**Rafael Ansón**

Presidente de la Real Academia de Gastronomía

# Presentación

## Llamar a las cosas por su nombre

Es bien sabido que la representación de la realidad que llevan a cabo las lenguas a través de los signos lingüísticos es un proceso complejo que va más allá de su mera etiquetación. Aun así, nos sigue seduciendo la idea de un universo ordenado donde todo lo que nos rodea se pueda invocar a través de un nombre que certifique su existencia y que nos conduzca sin equívocos a la realidad designada. Pero las lenguas no son nomenclaturas, como ya explicó Ferdinand de Saussure: «Si las palabras estuvieran encargadas de representar conceptos dados de antemano, cada uno de ellos tendría, de lengua a lengua, correspondencias exactas para el sentido»; cosa que, obviamente, no sucede como demuestran los numerosos ejemplos que se podrían aducir a partir de la amplia bibliografía existente sobre el tema. Simplificando la cuestión, lo cierto es que cada lengua organiza de manera diferente, *sui generis*, la realidad extralingüística y que esa organización o estructuración del contenido de los signos lingüísticos a veces coincide y otras veces no, si comparamos diferentes lenguas. Baste recordar los ejemplos del propio Saussure: «El

francés dice *louer (une maison)* y el español, *alquilar*, indiferentemente por tomar o dar en alquiler, mientras el alemán emplea dos términos: *mieten* y *vermieten*; no hay, pues, correspondencia exacta de valores».

De manera diferente, el vocabulario que se emplea dentro de un dominio especializado, bien sea científico-técnico, industrial, artesanal, etcétera, se compone de unidades léxicas que constituyen la designación verbal de un concepto específico de una rama del conocimiento o de una actividad profesional como pueda ser la fabricación o confección de algún producto. En estos casos, las unidades que se emplean de manera específica no son palabras de la lengua general, sino términos; es decir, unidades que designan y transmiten un conocimiento especializado. Así, podemos decir, que el elenco de unidades que se recogen en el *Diccionario LID del Turrón* constituye la terminología de un dominio especializado dentro de la industria agroalimentaria española: la industria del turrón. Una actividad de profunda raigambre artesanal, que cuenta con varios siglos de implantación en el municipio de Jijona, según el Consejo Regulador de Jijona y Turrón de Alicante y que, en la actualidad, se ha convertido en uno de los sectores punteros de la economía alicantina, con una proyección internacional en aumento desde hace algunos años.

El *Diccionario LID del Turrón* es producto de la rigurosa aplicación del método terminográfico, cuyas fases y protocolo se dejan ver en la configuración final del producto resultante. Una obra que, por los contenidos que aporta y la disposición de los mismos, puede cumplir múltiples funciones y proporcionar información a diferentes tipos de usuarios, como cumple a un diccionario terminológico de carácter multilingüe. El resultado final es básicamente un diccionario terminológico monolingüe, que contiene más de 500 entradas ordenadas alfabéticamente, con el español como punto de partida y base para la descripción de la terminología de la industria turroneira. La inclusión de equivalencias en catalán, inglés, ruso, mandarín y árabe convierten esta obra en un eficaz instrumento multilingüe apto para la traducción y para facilitar los intercambios comerciales y culturales

dando a conocer de manera documentada y exhaustiva tanto el producto —el turrón en sus diversas variedades y formas actuales de presentación comercial— como el proceso de elaboración para obtenerlo.

Aunque la ordenación alfabética no lo haga evidente a primera vista, el *Diccionario LID del Turrón* se articula en torno a los diferentes subdominios que integran la estructura conceptual del ámbito de especialidad que se describe en sus páginas. Los términos que se recogen dan cuenta de los distintos saberes implicados en el ámbito de especialidad que se describe y la procedencia de los mismos. Así, por un lado, buena parte de los términos se refieren a conceptos que implican a las materias primas; como por ejemplo, la almendra, elemento indispensable para obtener el turrón, descrito en sus distintas variedades. Las propiedades nutricionales y organolépticas de las materias primas constituyen otro de los subdominios conceptuales tenidos en cuenta. Los procesos de fabricación de los distintos productos, así como la variedad de los mismos y sus formas de presentación comercial conformarían otros tres de los apartados de la estructura de conocimiento que subyace en el diccionario. Por último, la referencia al marco legal que da soporte a la regulación de los productos de la industria turrónera constituye el último, pero no por ello menos relevante, conjunto de saberes especializados presentes en la obra.

Nos encontramos ante un producto lexicográfico especializado, el *Diccionario LID del Turrón*, en el que se unen la vertiente cognitiva de la terminología que, a través de la definición de los conceptos propios del ámbito, describe de forma exhaustiva y precisa esta importante parcela de la industria agroalimentaria; y la vertiente comunicativa, que ofrece un valor añadido al contenido nocional de la obra por el hecho de incluir equivalencias en las cinco lenguas de traducción que se ofrecen.

Si poner nombre a las cosas es el primer paso para distinguir las y poder ampliar los límites de nuestra experiencia cotidiana del mundo que nos rodea, ponerles el nombre preciso para referir las propiedades

y características de estas —algo que sólo puede hacer la terminología— es la única forma segura de acceder al conocimiento científico, técnico, especializado, al fin; uno de los principales motores del progreso de las sociedades humanas.

**Dolores Azorín Fernández**  
Catedrática de Lengua Española  
Universidad de Alicante



# Introducción

El turrón es uno de los dulces más antiguos y tradicionales de nuestro país. Introducido, muy probablemente, en la península ibérica (en el Al-Ándalus), durante la Edad Media por los árabes, que ya acostumbraban a trabajar una repostería elaborada principalmente con frutos secos y miel, este dulce evolucionó y se extendió rápidamente durante el siglo XV en lo que hoy se considera la cuna del turrón: la provincia de Alicante. Este producto, de interesante aporte nutritivo al estar compuesto de almendras como principal materia prima, tiene un periodo de consumo marcadamente estacional, pues el mayor volumen de ventas se produce principalmente en Navidad; no obstante, su industria ha sabido diversificarse especializándose en la producción de otros dulces como el mazapán, el polvorón o el mantecado, por ejemplo, y reinventar su producto estrella para romper su estacionalidad e impulsar su consumo durante cualquier época del

año —hoy podemos encontrar turrón de chocolate, con nata, con nueces, con pistacho; helado de turrón; aperitivos o barritas de turrón energéticas o incluso turrón dietético, entre otros muchos derivados—.

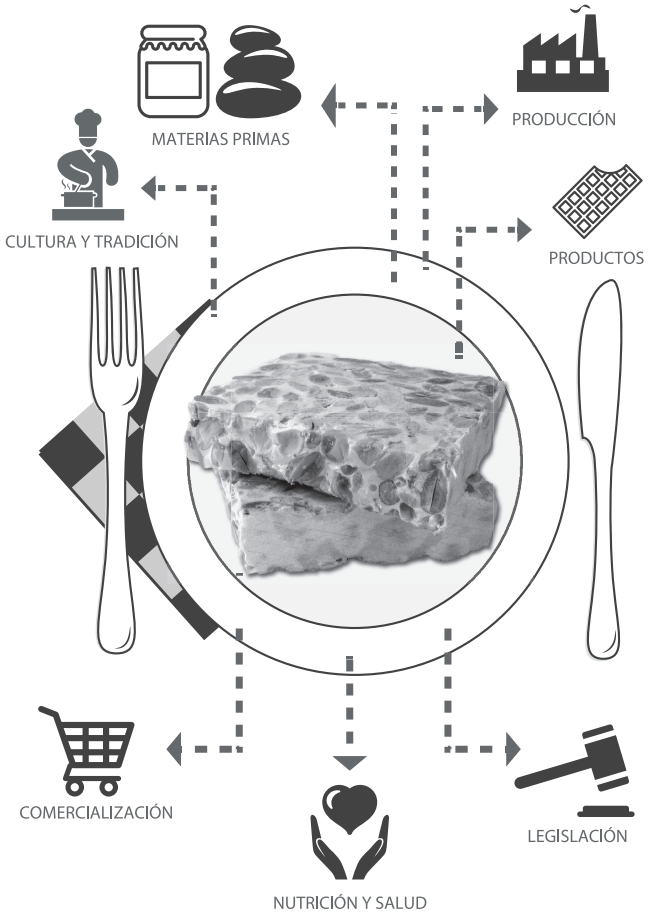
El presente diccionario del *Turrón* constituye una iniciativa pionera que aborda en detalle los distintos productos turroneiros existentes, sus procesos de elaboración, su materia prima y maquinaria empleada, así como los profesionales que intervienen en esta industria. Con esta recopilación de términos se pretende llenar el vacío que existe en la actualidad en un área de conocimiento que constituye una importante seña de identidad para España. El objeto de la obra es responder a las necesidades terminológicas de este campo, asentar las bases de estos conceptos y aportar las equivalencias a los idiomas de los principales mercados extranjeros a los que la industria turronera exporta.

### ***Sobre su macroestructura***

Para delimitar la obra, se han definido más de 500 términos al español y aportado su correspondiente equivalencia al catalán, inglés, ruso, árabe y chino. Los expertos en la materia han recogido los términos que han considerado más relevantes a partir de la estructura temática diseñada por la directora de obra, Isabel Santamaría. Las áreas que cubre el diccionario son: turroneiros, mazapanes, polvorones, dulces, materias primas, producción, maquinaria, utensilios, tradición, cultura, profesiones, nutrición, salud, legislación, comercialización, entre otros campos de especialidad, como puede observarse en el esquema ilustrado del árbol conceptual de la página siguiente.

El diccionario se compone de esta introducción, de una sección con las biografías de los asesores, autores y traductores, del diccionario ordenado alfabéticamente y de glosarios inversos alfabeticados de cada uno de los idiomas mencionados anteriormente al español.

## ÁRBOL CONCEPTUAL



## *Sobre su microestructura*

### **Entradas**

El enfoque de esta obra es terminológico, de modo que el método de recopilación de términos aplicado es de orden onomasiológico, es decir, los expertos han localizado conceptos para después buscar su denominación más frecuente. A partir de ahí, han procedido a su definición de una forma clara, breve y sencilla, procurando delimitar sus rasgos más representativos.

La mayor parte de las unidades terminológicas son de categoría nominal y el tratamiento que ha recibido la polisemia es homonímico: los conceptos que reciben la misma denominación aparecen como entradas independientes, evitando así que un mismo término encierre múltiples acepciones. Por tanto, el usuario encontrará dos entradas para, por ejemplo, el término *almendruco*, una con el significado de ‘dulce elaborado con una finas capas de oblea en forma de almendra’ y otra que signifique ‘variedad de almendra con cáscara blanda’.

Algo parecido ocurre con los derivados de un mismo término: el lector deberá buscarlos como entradas independientes y no bajo su hiperónimo. Por ejemplo, el usuario deberá buscar los términos *almendra californiana*, *almendra comuna*, *almendra con piel*, *almendra de chocolate*, *almendra garrapiñada*, *almendra molida*, *almendra tostada*, entre otras, como entradas independientes, en lugar de intentar ubicarlos en la definición genérica de *almendra*, como suele ocurrir con otras obras de carácter lexicográfico.

Por último, se ha dado preferencia a la inclusión de términos en español pero también se han incluido catalanismos, como, por ejemplo, *boix* y *corró*, entre otros, cuando su uso se encuentra muy extendido entre los hablantes de esta especialidad y no existe una equivalencia en español.

## **Equivalencias**

Cada término definido incluye su correspondiente equivalencia al catalán, inglés británico, ruso, chino simplificado y árabe clásico. Sólo se aporta un equivalente que denomine el concepto definido para evitar dudas en el usuario.

Como podrá observar el lector, preferimos hablar de *equivalencias* en lugar de *traducciones* porque no traducimos palabras, sino que buscamos la denominación con que un profesional nativo del sector nombraría un concepto determinado en su lengua materna. En caso de no existir equivalencia, se acuña un neologismo o bien se parafrasea brevemente el significado para que el usuario de lengua extranjera pueda expresar el concepto.

## **Definiciones**

Los términos se han definido de forma sincrónica —sin atender a aspectos evolutivos o etimológicos de la lengua— y conceptual. Asimismo, se ha partido de un enfoque descriptivo que no pretende imponer un uso normativo determinado de los términos. Este diccionario, por tanto, aporta una instantánea que refleja el vocabulario y el uso que hacen de él los expertos del sector en la actualidad. Los autores han procurado aportar la explicación del concepto en primera instancia y, luego, añadir alguna información complementaria y ejemplos que aporten un valor añadido o faciliten su comprensión.

Finalmente, cabe destacar que esta obra contiene más de 200 remisiones a sinónimos que se indican al final de cada definición para completar la información proporcionada al lector.

Desde LID Editorial Empresarial queremos expresar nuestro especial agradecimiento a nuestra editora Constanza Cervino, que ha coordinado el proyecto; configurado y gestionado la base de datos

terminológica; corregido los términos para evitar duplicidades y homogeneizado el estilo. A ella, junto con nuestro aprecio por su trabajo, nuestro agradecimiento por su entusiasta y generosa colaboración. Nuestro agradecimiento también a Marta Ríos por su apoyo en la revisión y edición de la obra. Finalmente, queremos dar las gracias a Isabel Santamaría, directora de la obra, y a todo el equipo de asesores, autores y traductores, expertos de merecido prestigio sin los cuales esta obra no habría cobrado vida.

Con verdadera humildad hemos de confesar que cualquier error se debe exclusivamente a nuestras limitaciones. Como disculpa por nuestra osadía al escribir este diccionario debemos decir que echábamos en falta una obra de estas características. Nos ilusiona contribuir al desarrollo del sector turroneo y pedimos la colaboración de quienes tengan los mismos objetivos, en forma de críticas y sugerencias ([info@lideditorial.com](mailto:info@lideditorial.com)), por ejemplo, para incorporarlas a futuras ediciones; un gesto que agradecemos cordialmente por anticipado.

**LID Editorial Empresarial**  
*Madrid, noviembre de 2015*



## **Autores**

### **Directora de obra**

#### **María Isabel Santamaría Pérez**

Profesora titular de Lengua española en la Universidad de Alicante. Forma parte del comité científico de la revista *ELUA*, evalúa diversas revistas de investigación como *Revista de investigación lingüística* o *Terminalia*, entre otras y trabaja en un subproyecto de NEOROC que recoge neologismos del español de la prensa de Murcia y Alicante y otro en RICOTERM sobre colocaciones terminológicas. Es miembro del Instituto Universitario de Lenguas Modernas Aplicadas. Es doctora en Lengua española por la Universidad de Alicante, máster en Terminología por la Universitat Pompeu Fabra y Premio Extraordinario de Doctorado. Ha participado en diversos proyectos de investigación relacionados con el léxico y ha escrito dos libros sobre cuestiones léxicas y numerosos artículos en libros y revistas académicas nacionales e internacionales.

## Asesores técnicos

### **Noemi López Alcaraz**

Profesora de Lengua y Literatura valenciana en Educación Secundaria en el IES Gran Vía de Alicante. Es licenciada en Filología Catalana por la Universidad de Sant Vicent del Raspeig (Alicante) donde también ha realizado los cursos de doctorado. Es autora del *Diccionari de l'elaboració del terró* publicado por la Federació de Sant Bartomeu i Sant Sebastià de Xixona.

### **Alexis Verdú Iborra**

Director del Departamento de Certificación de Producto Agroalimentario del Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas Jijona y Turrón de Alicante, asesor técnico de la Asociación de Fabricante de Turrón, Derivados y Chocolate de la Comunidad Valenciana y de la Agencia de la Salud y Dieta Mediterránea en aspectos de Etiquetado Nutricional y Legislación Alimentaria. Es colaborador-docente en másteres y cursos para diversas universidades y tutor de programas de prácticas de estudiantes en empresas con la Universidad Miguel Hernández de Elche. Es licenciado en Ciencias Químicas por la Facultad de Ciencias de la Universidad de Alicante y doctor en Ciencias y Tecnologías Agrarias y Alimentarias por la Universidad Miguel Hernández de Elche. Ha publicado artículos en revistas y libros especializados y ha dado ponencias y congresos.

## Autores

### **José Joaquín Martínez Egido**

Profesor titular de Lengua española en la Universidad de Alicante y jefe de estudios en el Máster en español e inglés como segunda lengua, donde imparte la asignatura de Comprensión y expresión escrita. Español L2/LE y Máster en inglés y español para fines específicos y empresariales, donde imparte la asignatura de Español



económico y financiero. También es profesor de español para extranjeros en programas norteamericanos y en cursos de Español de los negocios en colaboración con el Instituto Cervantes. Es doctor en Lengua española por la Universidad de Alicante y máster en Educación y TIC por la Universitat Oberta de Catalunya. Sus investigaciones abarcan el análisis del léxico español, tanto sincrónica como diacrónicamente.

### **Carmen Marimón Llorca**

Profesora titular de Lengua española en la Universidad de Alicante. Es miembro del Instituto Universitario de Lenguas Modernas Aplicadas (IULMA) que trabaja sobre las lenguas de especialidad. Ha participado en la recogida y análisis de dos corpora del español (ALCORE y COVJA). En esta línea se encuentran publicaciones como “Los diccionarios de ecología y medio ambiente o el léxico entre la ciencia y la conciencia” (2008) en *Verba Hispánica*; coeditora del volumen *Intercultural Business Communication and Simulation and Gaming Methodology* (2009) que recibió el premio First Researching Award Enrique Alcaraz, entre otras publicaciones. Ha realizado trabajos sobre diversos aspectos de la textualidad y del análisis pragmático del español así como sobre lexicografía monolingüe y especializada.

### **María Isabel Santamaría Pérez**

Profesora titular de Lengua española en la Universidad de Alicante. Forma parte del comité científico de la revista *ELUA*, evalúa diversas revistas de investigación como *Revista de investigación lingüística* o *Terminalia*, entre otras y trabaja en un subproyecto de NEOROC que recoge neologismos del español de la prensa de Murcia y Alicante y otro en RICOTERM sobre colocaciones terminológicas. Es miembro del Instituto Universitario de Lenguas Modernas Aplicadas. Es doctora en Lengua española por la Universidad de Alicante, máster en Terminología por la Universitat Pompeu Fabra y Premio Extraordinario de Doctorado. Ha participado en diversos proyectos

de investigación relacionados con el léxico y ha escrito dos libros sobre cuestiones léxicos y numerosos artículos en libros y revistas académicas nacionales e internacionales.

## Traductores

### **Hany El Erian El Bassal**

Profesor de Estudios Árabes e Islámicos en la Universidad de Alicante. Es licenciado en Traducción e Interpretación por la Universidad de Al-Azhar (El Cairo) y doctor por la Universidad de Alicante. Ha escrito varios libros relacionados con la cultura y la lengua árabe como: *Los ojos egipcios de Don Quijote*; *Isis de Tawfiq al-Hakim* o *Guia de conversa àrab dialectal egipci-valencià* y ha traducido al árabe el *Diccionario de Migración y Extranjería*.

### **María Isabel Guardiola Savall**

Coautora de material docente universitario y no universitario, concretamente, libros de texto de Primaria, diccionarios escolares, material de fonética, entre otros, que le han permitido participar en distintos grupos de investigación docente sobre la enseñanza del catalán. Sus principales trabajos de investigación se centran en el ámbito de la lexicografía histórica, la onomástica y la cultura popular. Es doctora en Filología Catalana y profesora titular del Departament de Filología Catalana de la Universidad de Alicante. Ha publicado diversos libros y artículos en revistas de ámbito especializado.

### **Qi Luo**

Traductora e intérprete de español y chino, especialmente en temas relacionados con el turismo, hostelería e inmobiliaria. Es licenciada en Filología Hispánica por la Xi'an International Studies University y máster oficial en Inglés y Español para Fines Específicos por la Universidad de Alicante. Ha participado como intérprete en la XV Asamblea General de ICOMOS en Xi'an y en la Regata Volvo Ocean Race en 2010 y 2011.

### **Larissa Timofeeva Timofeev**

Profesora e investigadora en fraseología, la pragmática, los estudios de la ironía y el humor, la lingüística aplicada o la terminología comparada. Es licenciada en Filología Hispánica y doctora en Lingüística por la Universidad de Alicante pero completó su formación doctoral en V.V. Vinogradov Russian Language Institute of the Russian Academy of Sciences y en Universität Leipzig. Es autora de varios libros, capítulos de libro y artículos en revistas de impacto internacional.

### **Chelo Vargas Sierra**

Profesora titular de la Universidad de Alicante (UA), imparte clases en el Máster de Terminología online del IULA, el Máster en Traducción y Nuevas Tecnologías (ISTRAD y UIMP), en la Maestría de Traducción, Universidad Ricardo Palma, Lima (Perú), y otros. Es licenciada y doctora en Traducción e Interpretación y es máster en Terminología por el IULA. Es miembro fundador del Instituto Interuniversitario de Lenguas Modernas Aplicadas y colabora en los grupos de investigación consolidados IULATERM, del IULA y «El Inglés Profesional y Académico». Sus líneas de investigación abarcan la terminología, la lingüística de corpus, la traducción especializada y la traducción asistida por ordenador, sobre las que tiene diferentes publicaciones y ponencias. Ha impartido seminarios internacionales sobre traducción, traducción asistida y terminología a nivel nacional e internacional.



## **Español - Otros idiomas**

# Recomendaciones de uso

## **Entrada en español**

Los expertos han seleccionado los términos más relevantes del sector turroneo, dando preferencia a las palabras nominales antes que a los verbos, adjetivos o adverbios, por ejemplo.

Los términos que también se conocen por su sigla se incluyen dos veces: una vez con el nombre desarrollado y su sigla entre paréntesis y, viceversa, con el fin de facilitar la búsqueda del usuario en el diccionario.

La entrada siempre aparece en minúscula y singular, excepto cuando la norma ortográfica establece lo contrario como, por ejemplo, cuando se trata de un nombre propio que deba ir con mayúscula inicial. Asimismo, se ha optado por incluir los nombres de ciertas profesiones en masculino genérico, a pesar de tratarse, en muchas ocasiones, de una profesión desempeñada casi exclusivamente por mujeres (es decir, en la obra aparece *caraor*, aunque generalmente se hable de *caraora*).

Las palabras polisémicas aparecen en distintas entradas, como homónimas, con un número en voladita que indica que, aunque se denominan igual, tienen un significado y, por tanto, una definición y una equivalencia a los distintos idiomas distintas.

Los términos se han alfabetizado en español considerando como letra la *ñ*, pero no la *ch* y la *ll*.

### **Equivalencias**

Las equivalencias al catalán, inglés, ruso, chino y árabe aparecen debajo de la definición, en cursiva. Hemos procurado dar la equivalencia exacta y sólo una por idioma para evitar dudas en el usuario, de forma que la entrada en cada idioma nombre el concepto definido. En el caso del inglés, se ha eliminado el «to» que antecede a los verbos.

### **Definición**

Los autores han procurado dar una definición rigurosa y sencilla, que sea fácil de comprender por el lector no experto. Las palabras técnicas utilizadas se explican en el propio diccionario. Se ha buscado el enfoque práctico y orientado a la realidad actual del gremio, por lo que a veces se incluyen diversos ejemplos.

### **Convenciones ortotipográficas**

A lo largo del diccionario, las entradas en español aparecen en negrita y en las definiciones, hemos utilizado las cursivas para resaltar las palabras usadas en metalenguaje, así como para destacar los extranjerismos.

## Variantes del catalán

La mayor parte de los términos del sector turroneo recibe la misma denominación tanto en la variante catalana como la valenciana del catalán.

Las equivalencias correspondientes a cada variante, generalmente, sólo presentan diferencias ortográficas y fonéticas de modo que, para el presente diccionario, sólo se ha reflejado la variante catalana y se ha decidido obviar la valenciana. Por tanto, el lector no encontrará como equivalencia valenciana «ametla» o «xocolate», sino únicamente «ametlla» o «xocolata», correspondiente a la variante catalana.

A continuación se proporciona una tabla con las diferencias ortográficas y fonéticas más frecuentes entre la variante valenciana y la catalana del catalán en la terminología del turrón:

## Diferencias ortográficas entre el catalán y el valenciano

VARIANTE VALENCIANA	VARIANTE CATALANA
<b>tl</b>	<b>tl</b>
ametla	ametlla
motle	motlle

<b>-e</b>	<b>-a</b>
xocolate	xocolata

<b>é</b>	<b>è</b>
cércol	cèrcol

<b>-n-</b>	<b>-ny-</b>
canella	canyella

<b>-rto(-)</b>	<b>-rtro(-)</b>
cartó	cartró



**A****acabar**

Finalizar el proceso de elaboración del turrón de Jijona en el *boixet*. Tras producirse la inversión de fases de la masa, se deja enfriar hasta que, a juicio del maestro turronero, esta adquiere la consistencia y textura características del auténtico turrón de Jijona. También se conoce como *arrematar*, *finalizar* o *rematar*.

CA: *rematar*

GB: *finish off*

RU: *доводить до готовности*

ZH: 加热搅拌

AR: إنهاء عملية طحن النوغا-

**aceitosidad**

Cantidad de aceite que posee un producto. Esta propiedad organoléptica (perceptible por el tacto, la vista y el gusto) constituye uno de los elementos que permiten valorar la calidad del turrón, como, por ejemplo, ocurre con el turrón de Jijona. La aceitosidad del turrón se debe a la presencia de la almendra (rica en aceite), por lo que cuanto más almendra contenga un producto (como sucede con los productos de mayor calidad), mayor será su aceitosidad. No obstante, debido a que, con frecuencia, los paneles de consumidores no consideran prioritaria esta propiedad, hay fabricantes que desarrollan técnicas que les permiten elaborar los productos con

la misma cantidad de almendra pero con menos aceitosidad.

CA: *oliositat*

GB: *oilness*

RU: *масличность*

ZH: 油质

AR: زيتية

**ácido**

Substancia química que se caracteriza por el sabor agrio. Su unidad de medida es el pH; 0 es la acidez máxima, a partir de 7 se considera un ácido, y 14 es el nivel máximo. Se puede clasificar como ácido orgánico o inorgánico. Su presencia en los productos turroneros hace que estos se deban controlar para asegurar la calidad del producto.

CA: *àcid*

GB: *acid*

RU: *кислота*

ZH: 酸

AR: حامض

**ácido ascórbico**

Ácido orgánico, soluble en agua, que se encuentra presente en numerosas frutas y verduras, aunque también se puede obtener de forma sintética en laboratorios. Debido a sus propiedades antioxidantes, es utilizado en la industria alimentaria como aditivo para la conservación de alimentos, por ejemplo, para evitar la decoloración de las frutas (en la elaboración de frutas confitadas o escarchadas) o ayudar a conservar los frutos secos grasos (como la almendra,

en el caso del turrón). En los productos comerciales se identifica como E-300. También se conoce como *vitamina C*.

CA: *àcid ascòrbic*

GB: *ascorbic acid*

RU: *аскорбиновая кислота*

ZH: 抗坏血酸

AR: حمض الاسكوربيك

### ácido cítrico

Ácido orgánico que se encuentra presente en numerosas frutas o se obtiene de forma sintética por medio de la fermentación de la melaza de la caña de azúcar. Se utiliza como aditivo alimentario por sus propiedades conservantes y antioxidantes. En la industria turroneira, por ejemplo, resulta especialmente útil en la elaboración de la calabaza confitada, pues permite blanquear y eliminar impurezas antes de hervir la calabaza. En los años ochenta y noventa, se utilizaba el ácido cítrico para transformar el azúcar (o sacarosa) en azúcar invertido (una combinación de glucosa y fructosa), y así obtener un jarabe azucarado de fácil manejo durante la cocción de mieles. En los productos comerciales se identifica como E-330.

CA: *àcid cítric*

GB: *citric acid*

RU: *цитрусовая кислота*

ZH: 柠檬酸

AR: حمض الستريك

### ácido fólico

Ácido orgánico, soluble en agua y presente en carnes, verduras

oscuras, cereales y frutos secos, que desempeña un papel importante en la formación de las células sanguíneas, por ejemplo. La almendra, que es la materia prima fundamental en la elaboración del turrón, es uno de los diez alimentos con mayor porcentaje de ácido fólico en su composición. También se conoce como *vitamina B9*.

CA: *àcid fòlic*

GB: *folic acid*

RU: *фолиевая кислота*

ZH: 叶酸

AR: حمض الفوليك

### ácido graso

Ácido orgánico que contiene carbono, hidrógeno y oxígeno. Se clasifica de acuerdo a su esencialidad dietética, al número de átomos de carbono o al grado de saturación entre dichos átomos de carbono. La almendra, principal ingrediente del turrón, es rica en ácidos grasos, lo que convierte al turrón en un alimento beneficioso para la salud.

CA: *àcid gras*

GB: *fatty acid*

RU: *жирная кислота*

ZH: 脂肪酸

AR: حمض دهني

### ácido graso esencial

Tipo de ácido graso que el cuerpo humano no puede metabolizar por sí mismo y por tanto debe ser ingerido con la dieta. Se necesita para el crecimiento, la reproducción, la estructura de

la piel y el empleo adecuado de las grasas. Las almendras, materia prima del turrón, son muy ricas en ácidos grasos esenciales.

**CA:** *àcid gras essencial*

**GB:** *essential fatty acid*

**RU:** *незаменимая жирная*

*кислота*

**ZH:** 必须脂肪酸

**AR:** الأحماض الدهنية الأساسية

### ácido graso insaturado

Tipo de ácido graso, líquido a temperatura ambiente, que no puede ser sintetizado por el organismo humano, por lo que su aporte debe realizarse a través de la dieta. Su consumo es beneficioso para el cuerpo humano porque regula el nivel de colesterol y previene las enfermedades cardiovasculares. Se puede clasificar en dos tipos: monoinsaturado y poliinsaturado. Un ejemplo de ácido graso insaturado es el ácido oleico. Las almendras, materia prima del turrón, son muy ricas en ácidos grasos insaturados, pues constituyen el 50,8% de su composición.

**CA:** *àcid gras insaturat*

**GB:** *unsaturated fatty acids*

**RU:** *ненасыщенная жирная*

*кислота*

**ZH:** 不饱和脂肪酸

**AR:** الأحماض الدهنية غير المشبعة

### ácido graso monoinsaturado

Tipo de ácido graso. Los más abundantes son el oleico y el palmitoleico. Sus principales fuentes dietéticas son el aceite

de soja y de colza, el tocino, el sebo de buey, la grasa de pollo y las almendras, principal materia prima del turrón.

**CA:** *àcid gras monoinsaturat*

**GB:** *monounsaturated fatty acid*

**RU:** *мононенасыщенная*

*жирная кислота*

**ZH:** 单不饱和脂肪酸

**AR:** الأحماض الدهنية الأحادية غير المشبعة

### ácido graso poliinsaturado

Tipo de ácido graso esencial que no puede ser sintetizado por el organismo humano, por lo que su aporte debe realizarse a través de la dieta. Sus funciones son fundamentalmente reguladoras y están implicadas en las respuestas inmunológicas (inmunonutrición) y de protección cardiovascular. Su fuente principal son alimentos marinos, como el pescado, y aceites vegetales, presentes en frutos secos, como la almendra, materia prima del turrón, lo que confiere a este producto un alto valor nutricional.

**CA:** *àcid gras poliinsaturat*

**GB:** *polyunsaturated fatty acid*

**RU:** *полиненасыщенная*

*жирная кислота*

**ZH:** 多元不饱和脂肪酸

**AR:** الأحماض الدهنية غير المشبع

### ácido graso saturado

Tipo de ácido graso que generalmente se encuentra en las grasas de alimentos de origen animal, como las carnes rojas y la mantequilla, o en ciertos alimentos de origen vegetal, como los aceites

de palma y de coco. Su presencia en los productos turroneiros es muy escasa dada la naturaleza vegetal de la mayoría de sus componentes, generalmente ricos en ácidos grasos insaturados.

**CA:** *àcid gras saturat*

**GB:** *saturated fatty acids*

**RU:** *насыщенная жирная кислота*

**ZH:** 饱和脂肪酸

**AR:** *الدهون المشبعة*

### ácido linoleico

Ácido graso esencial poliinsaturado necesario para el organismo, pero que, al no poder ser sintetizado por el cuerpo, debe obtenerse mediante la dieta. Sus fuentes principales son las semillas, las verduras, los frutos secos y los cereales, entre otros. La almendra, principal componente del turrón, es rica en ácido linoleico, contiene un 17,4g/100g de las grasas que aporta, lo que convierte al turrón en un alimento saludable.

**CA:** *àcid linoleic*

**GB:** *linoleic acid*

**RU:** *линолевая кислота*

**ZH:** 亚油酸

**AR:** *حمض اللينوليک*

### ácido oleico

Ácido graso monoinsaturado que se encuentra, fundamentalmente, en alimentos de origen vegetal. Desde el punto de vista nutricional, desempeña un papel importante en el organismo porque reduce el riesgo

a padecer una enfermedad cardiovascular. Las almendras, por ejemplo, principal componente del turrón, son ricas en ácido oleico, que compone el 75% de las grasas que aportan, lo que convierte al turrón en un alimento cardiosaludable.

**CA:** *àcid oleic*

**GB:** *olic acid*

**RU:** *олеиновая кислота*

**ZH:** 油酸

**AR:** *حمض الأوليك*

### ácido orgánico

Ácido que se concentra habitualmente en los frutos de numerosas plantas y que proporciona un sabor agrio o áspero. Son utilizados por la industria alimentaria como aditivo, como, por ejemplo, el ácido sórbico (E-200). En los productos turroneiros, los fabricantes controlan el grado de concentración de los ácidos naturalmente presentes en la materia prima para garantizar su calidad.

**CA:** *àcid orgànic*

**GB:** *organic acid*

**RU:** *органическая кислота*

**ZH:** 有机酸

**AR:** *حمض عضوي*

### ácido sórbico

Ácido orgánico, soluble en agua, que procede de los frutos del serbal. La industria alimentaria lo utiliza como aditivo conservante para impedir la proliferación de levaduras y hongos, como, por ejemplo, en frutas

confitadas, turrone, mazapanes o pasta para pasteles (también llamado *pastón*), precisamente por su eficacia como antifermmento. En los productos comerciales se identifica como E-200.

CA: *àcid sòrbic*

GB: *sorbic acid*

RU: *сорбиновая кислота*

ZH: 山梨酸

AR: حمض السوربيك

### acidulante

Sustancia aditiva que se añade a los alimentos para reforzar su sabor y controlar su acidez. Contribuye a la estabilización del pH (medida de acidez) de los alimentos, evita la proliferación de bacterias y aumenta su tiempo de conservación en buenas condiciones. Forman parte de los acidulantes: el ácido cítrico, el ácido málico y el ácido ascórbico, los cuales se utilizan especialmente en los productos de confitería.

CA: *acidulant*

GB: *acidulant*

RU: *регулятор кислотности*

ZH: 酸化剂

AR: موكسد

### adherencia a dientes

Propiedad organoléptica del turrón de Jijona que valora la textura del producto teniendo como referencia la medida en que, durante la ingesta y el proceso de masticación, este se pega a los dientes. Se trata de un atributo sensorial muy valorado por los paneles de consumidores.

CA: *adhèrenca a les dents*

GB: *adhesion to teeth*

RU: *липкость*

ZH: 粘牙程度

AR: الالتصاق أو التمسك بالأسنان

### aditivo

Sustancia que, en pequeña cantidad, se añade a alimentos y bebidas para modificar sus propiedades, su aspecto, sabor, color o textura o mejorar su proceso de conservación o elaboración. En el proceso de fabricación del turrón, los aditivos se usan en sustitución de alguna de las materias primas fundamentales o complementarias, pero dicha sustancia aditiva debe estar aprobada por el Consejo Regulador y estar justificado su uso por motivos tecnológicos, nutricionales o funcionales y no podrá desmerecer la calidad final del producto. Los aditivos más utilizados son los edulcorantes, emulgentes o estabilizantes, aroma de canela y aceite de almendra u obtenido por el propio turrón.

CA: *additiu*

GB: *additive*

RU: *пищевая добавка*

ZH: 添加剂

AR: مضاف غذائي

### agua

Líquido inodoro, incoloro e insípido que forma parte de todos los organismos vivos y es el componente más abundante de la corteza terrestre.

Se utiliza en distintos momentos de la elaboración de los productos turroneiros. Se incorpora durante la cocción de mieles para disolver la mezcla de azúcar (sacarosa), otros jarabes azucarados y miel en su caso, hasta conseguir el punto de bola idóneo de la concentración de azúcares empleados tras someter la mezcla a un calentamiento en la perola o mecánica utilizada. En los turrones de obrador, se mezcla el agua en las proporciones indicadas en la mecánica con los ingredientes (yema de huevo, azúcar, glucosa). También, para el escalado de la almendra, esta se introduce en la mecánica en agua caliente durante cinco minutos.

CA: *aigua*

GB: *water*

RU: *вода*

ZH: 水

AR: ماء

### aguamiel de Jijona

Dulce típico jijonenco elaborado con trozos de calabaza, que se cuecen con miel o con azúcar, y que también puede aderezarse con naranja y corteza de limón. Puede servirse con naranjas trinchadas y rociadas con el almíbar y el aguamiel a taquitos o se puede acompañar con cualquier crema de helado. Comercializado recientemente, puesto que sólo lo consumían los jijonencos después de la campaña de navidad como un postre muy apreciado.

CA: *aiguamel de Xixona*

GB: *Jijona nectar*

RU: *агуамель Хихона*

ZH: 希霍纳花蜜

AR: أجواميل خيخونا وهو حلو بالقرعة

### alajú

Dulce tradicional con forma de torta, emparedada con dos obleas, que se elabora con miel, azúcar, almendra y pan rallado; en ocasiones también se añade esencia de naranja. La masa se obtiene tras la cocción de la miel y el azúcar y añadirle el pan rallado y la esencia de naranja. Algunas veces la almendra se puede sustituir por otro fruto seco, como las nueces. Se trata de un dulce típico de Castilla, de procedencia árabe, que comercializa la industria turroneira.

CA: *alajú*

GB: *alaju*

RU: *нуга алаху*

ZH: 蜂蜜杏仁甜饼

AR: الاخو وهو حلو بالعسل

### alambre

Utensilio en forma de hilo de metal delgado y alargado que utiliza el melero durante la fase de cocción de mieles para realizar tomas de muestras del jarabe azucarado o edulcorado, obtenido durante su proceso de cocción con el fin de encontrar el punto de bola idóneo para la mezcla.

CA: *aram*

GB: *wire*

RU: *проволочный прут*

**ZH:** 取样棒**AR:** عينة تذوق التوررون**albúmina**

Proteína que se encuentra en el plasma sanguíneo, la leche, la semilla de algunas plantas y, sobre todo, en la clara de huevo. Es una de las materias primas fundamentales en la elaboración de los turrone de Indicación Geográfica Protegida (IGP) Jijona y Alicante cuyo uso está autorizado en cualquiera de sus presentaciones comerciales: fresca, liofilizada o en polvo; en su proceso de elaboración se añade como blanqueante al final de la cocción de la mezcla de azúcar y miel, alaqueposteriormenteseincorporará la almendra tostada cuando alcance el momento de cocción adecuado o *punto de bola*.

**CA:** *albúmina***GB:** *albumin***RU:** *альбумин***ZH:** 卵蛋白**AR:** الألبومين**alfajor**

Dulce típico navideño de forma cilíndrica compuesto por una pasta cocida elaborada con almendras, nueces o avellanas, piñones, miel y algunas especias, como la canela o el clavo, y envuelto por una masa de pan rallado, harina y azúcar extremadamente fina. Procede del sur de España y puede ser comercializado por diferentes marcas de la industria turrone.

**CA:** *alfajor***GB:** *alfajor***RU:** *альфахор***ZH:** 夹心饼**AR:** الفاخور حلوي من اللوز والجوز البندق**almendra**

Fruto del almendro, de forma ovalada y pequeño tamaño, formado por una cáscara semidura que contiene una semilla comestible, de color entre blanco crudo y marrón claro, recubierta por una película color canela. La almendra es la materia prima básica del turrón (representa, al menos, el 50% de su composición), así como de otros dulces, como el mazapán. Para el turrón se prefieren las almendras cultivadas en Jijona, Reus y Tortosa (Cataluña) y norte de Castellón. Hay un gran número de variedades, pero las usadas para la elaboración del turrón son del género *Prunus amygdalus dulcis*, que se caracterizan precisamente por su sabor dulce. Las variedades de almendras dulces permitidas por el Consejo Regulador son: marcona, mallorca, mollar, planeta y comuna o valencia, de las que la marcona es la más importante.

**CA:** *ametlla***GB:** *almond***RU:** *миндаль***ZH:** 杏仁**AR:** لوز**almendra al cacao**

Dulce popular realizado con almendras, azúcar, chocolate