Lenguas, lenguaje y lingüística

Contribuciones desde la Lingüística General

Adriana Gordejuela Senosiáin

Dámaso Izquierdo Alegría

Felipe Jiménez Berrio

Alberto de Lucas Vicente

Manuel Casado Velarde

(Eds.)

Título: Lenguas, lenguaje y lingüística.

Subtítulo: Contribuciones desde la Lingüística General.

Autor: A. Gordejuela Senosiáin, D. Izquierdo Alegría, F. Jiménez Berrio, A. de Lucas Vicente, M. Casado Velarde (eds.).

Editorial: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Navarra.

Maquetación y corrección de textos: Apiedepágina.net

ISBN: 978-84-8081-478-2

Reservados todos los derechos de edición.

Queda prohibida la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier método o procedimiento.

Lenguas, lenguaje y lingüística.

Contribuciones desde la Lingüística General

Adriana Gordejuela Senosiáin
Dámaso Izquierdo Alegría
Felipe Jiménez Berrio
Alberto de Lucas Vicente
Manuel Casado Velarde
(eds.)

ÍNDICE

PRAGMÁTICA NOMINAL EN LOS SUFIJOS DERIVADOS DE LA LENGUA ESPAÑOLA
Jaume Alavedra i Regàs **9**

LA DUPLICACIÓN PRONOMINAL EN LAS ORACIONES DE RELATIVO EN CATALÁN: UNA MARCA DE ESPECIFICIDAD
Cristina Albareda **21**

THE SYNTAX OF ELLIPSIS IN ARABIC FRAGMENT ANSWERS
Ali Algryani **35**

SELF-CONCEPT, EMOTIONAL INTELLIGENCE AND READING SKILL IN SECOND LANGUAGE ACQUISITION: IMPACT ON THE LEVEL OF ENGLISH?
Elena Alonso-Blanco, Manuel Soriano-Ferrer, Ángel López García-Molins **45**

THE INTERACTION OF EXTRAPOSITION FROM DP AND *RIGHT NODE RAISING* IN ENGLISH AND SPANISH
Marian Alves **53**

HACIA UNA SOCIOLINGÜÍSTICA DE LA ESCRITURA. LA ENCUESTA
Leopoldo Ildefonso Baliña García **65**

APORTES DEL CONCEPTO DE NORMA AL ESTUDIO DE LAS ACTITUDES LINGÜÍSTICAS
Rafael Alberto Barragán Gómez **79**

ANALITISMO FRENTE A LA NOMINALIDAD. ESTUDIO CONTRASTIVO POLACO-ESPAÑOL
Janusz Bień **91**

LA EVOLUCIÓN DE LOS VERBOS DE MOVIMIENTO EN CHUJ
Cristina Buenrostro **103**

LA PÉRDIDA DEL LÉXICO DIALECTAL: ALGUNOS DATOS DE CASTELLANOPARLANTES DE SAN SEBASTIÁN
Bruno Camus Bergareche, Sara Gómez Seibane **117**

TECHNICAL TRANSLATION, TERMINOLOGY AND THE ACCESSIBILITY OF SPECIALIZED KNOWLEDGE IN PORTUGUESE
Luis Cavaco-Cruz **129**

HACIA UN GLOSARIO DEL LÉXICO DE LA INFORMÁTICA Y LA INTERNET EN ESPAÑOL
Lirian Ciro, Neus Vila Rubio **141**

EL LINGÜISTA EN EL PARLAMENTO
Giovana de Sousa Rodrigues **153**

ALGUNOS MITOS SOBRE LA ADQUISICIÓN DE LA LENGUA MATERNA
Iván Enríquez Martínez **161**

MARCO LEGAL Y PLANIFICACIÓN LINGÜÍSTICA EN LAS COMUNIDADES BILINGÜES DE ESPAÑA
Gérard Fernández Smith, Luis Escoriza Morera **173**

CORSICAN EQUIVALENTS OF *IT*-CLEFT SENTENCES IN ENGLISH: AN OVERVIEW
Pierre-Don Giancarli **187**

DESCOMPOSICIÓN LÉXICO-CONCEPTUAL DE LOS VERBOS PARASINTÉTICOS CON PREFIJO *DES-*
Elisabeth Gibert Sotelo **203**

TWO KINDS OF MINIMAL ANSWERS TO *YES-NO* QUESTIONS IN CZECH AND SPANISH
Hana Gruet-Skrabalova **217**

SOBRE LA NATURALEZA HÍBRIDA DE LAS RELATIVAS LIBRES INDEFINIDAS
Edita Gutiérrez Rodríguez, Pilar Pérez Ocón **229**

THE LEXICALIZATION OF ENGLISH LOANWORDS INTO EGYPTIAN ARABIC
Walaa Hassan **243**

¿ES EL CONOCIMIENTO MORFOLÓGICO UN MECANISMO DETERMINANTE EN LA RECUPERACIÓN DEL LÉXICO DISPONIBLE?
Natividad Hernández Muñoz **259**

TRADUCCIÓN COMO MEDIACIÓN INTERCULTURAL: DELIMITACIÓN CONCEPTUAL Y DIMENSIONES DE UNA PRÁCTICA
Carlos Hernández Sacristán **269**

LOS CENTROS DE CARÁCTER CULTURAL EN LOS ESTUDIOS DE DISPONIBILIDAD LÉXICA: ANÁLISIS Y NUEVA PROPUESTA
María Herreros Marcilla **279**

ASPECTOS ANTROPOLÓGICOS SOBRE EL FENÓMENO DEL CAMBIO DE CÓDIGO EN COMUNIDADES BILINGÜES. EL CASO DE ESTUDIO DE LA COMUNIDAD DE HABLA ALICANTINA
José Iborra Torregrosa **291**

LA RHINOGLOTTOPHILIA DESDE UNA PERSPECTIVA TIPOLÓGICA (CON UNA NOTA SOBRE LA LENGUA VASCA)
Iván Igartua 303

DIRECTIONALITY IN ADVANCED TONGUE ROOT HARMONY
Gary Linebaugh 315

EL BILINGÜISMO INDIVIDUAL: ENFOQUES SOBRE UN CONCEPTO
Lara Lorenzo Herrera 325

LA PREPOSICIÓN EN ESPAÑOL Y EN CHINO. DIFERENCIAS CONSERVADORAS ADITIVAS
Mª Azucena Penas Ibáñez, Jinbai Zhang 333

LENGUA Y CULTURA EN EL EPISTOLARIO DE PEDRO DE MUGICA A ANTONI M. ALCOVER
Maria Pilar Perea 345

INFLUENCIA DE LOS SONIDOS ADYACENTES Y LOS MÁRGENES DE DISPERSIÓN DE LAS VOCALES MEDIAS ANTERIORES DEL CATALÁN EN HABLA ESPONTÁNEA
Agnès Rius-Escudé, Francina Torras Compte 357

LA CATEGORIZACIÓN DEL CONOCIMIENTO ESPECIALIZADO: ANÁLISIS Y CLASIFICACIÓN DE LAS RELACIONES DE SIGNIFICADO ENTRE TÉRMINOS COHIPÓNIMOS
Mercedes Roldán Vendrell 369

LOS ESQUEMAS ENTONATIVOS DEL FRAGATINO: DESCRIPCIÓN Y COMPARACIÓN CON VARIEDADES ROMÁNICAS PRÓXIMAS
Lourdes Romera, Ana Ma. Fernández Planas, Wendy García-Elvira, Paolo Roseano, Josefina Carrera, Albert Ventayol, Eugenio Martínez Celdrán 389

LA INFLUENCIA DEL GÉNERO TEXTUAL EN LA PRODUCCIÓN DEL ELEMENTO PROSÓDICO
Asier Romero, Aintzane Etxebarria, Iñaki Gaminde, Urtza Garay 401

A VUELTAS CON EL YEÍSMO: PRODUCCIÓN FONÉTICA, PERCEPCIÓN CATEGORIAL Y CAMBIO
Assumpció Rost Bagudanch 417

ESTUDIO DE DISPONIBILIDAD LÉXICA EN APRENDICES ITALIANOS DE ESPAÑOL: ANÁLISIS CUANTITATIVO
Roberto Rubio Sánchez 429

SOME OBSERVATIONS ON MORPHOLOGICAL CASE IN OLD SAXON
Iker Salaberri 443

REPRESENTACIONES SOCIALES EN TORNO AL PROCESO DE EVALUACIÓN: ALUMNOS DE ELE EN LA CIUDAD DE MÉXICO
Yuritzy de la Paz Sánchez López **455**

ESTRATEGIAS LINGÜÍSTICAS PARA LA CODIFICACIÓN DE LA CAUSALIDAD EN TEXTOS ESCRITOS POR ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS
Paola Sánchez Portilla, Celia Díaz Argüero **463**

LA INFLUENCIA DEL CONOCIMIENTO DE VARIAS LENGUAS EXTRANJERAS EN EL LÉXICO DISPONIBLE
Inmaculada Clotilde Santos Díaz **477**

EN BUSCA DE LA IDENTIDAD LINGÜÍSTICA. EL ESPAÑOL CARA A CARA CON EL CROATA
Anita Skelin Horvat, Maša Musulin **485**

CARACTERÍSTICAS ACÚSTICAS DE LA ASPIRACIÓN DE /-S/ IMPLOSIVA EN EL ESPAÑOL HABLADO EN MÁLAGA. HACIA LA RESILABIFICACIÓN PRESTIGIOSA DE UN SEGMENTO SUBYACENTE ENTRE LOS JÓVENES UNIVERSITARIOS
Matilde Vida-Castro **495**

MICROINFORMÁTICA. MODELOS DE VARIACIÓN INFORMATIVA MICROPARAMÉTRICA
Xavier Villalba, Sílvia Planas-Morales **507**

AINDA AS 'REFLEXÕES' SOBRE A *PRONUNCIAÇÃO* NO SÉC. XVIII PORTUGUÊS
Ana Paula Banza **517**

ASPECTOS DE LA MORFOLOGÍA PORTUGUESA EN EL SIGLO XVIII: LAS *REFLEXÕES* (1768/1842) DE FRANCISCO JOSÉ FREIRE
Maria Filomena Gonçalves **529**

DIDASCALIAS E IMPLICATURAS: UN ESTUDIO LINGÜÍSTICO-PRAGMÁTICO DEL LENGUAJE FEMENINO EN EL SIGLO XVII
Mª José Rodríguez Campillo **539**

EL CONTACTO LINGÜÍSTICO EN LA LITERATURA ALJAMIADA: ¿DÓNDE ESTÁ DIOS?
Juan Antonio Thomas **551**

PRESENTACIÓN DE LIBRO:
LA LINGÜÍSTICA EN ESPAÑA: 24 AUTOBIOGRAFÍAS INTELECTUALES
Xavier Laborda, Lourdes Romera, Ana Ma. Fernández Planas **563**

Gordejuela Senosiáin, A., Izquierdo Alegría, D., Jiménez Berrio, F., De Lucas Vicente, A. y M. Casado Velarde (eds.) (2015): ***Lenguas, lenguaje y lingüística. Contribuciones desde la Lingüística General***. Pamplona: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Navarra. ISBN: 978-84-8081-478-2

LA CATEGORIZACIÓN DEL CONOCIMIENTO ESPECIALIZADO: ANÁLISIS Y CLASIFICACIÓN DE LAS RELACIONES DE SIGNIFICADO ENTRE TÉRMINOS COHIPÓNIMOS

Mercedes Roldán Vendrell
Universidad de Jaén

1. Introducción

El avance del conocimiento genera continuos procesos de categorización y delimitación de nuevas parcelas de la realidad mediante la asignación de formas lingüísticas particulares a los nuevos elementos o clases de elementos identificados. Los términos acuñados en un determinado dominio para denominar conceptos emergentes, o para establecer nuevas especificaciones de conceptos previamente categorizados, entran a formar parte de una red de relaciones léxicas, basada en relaciones de significado, en la que se ponen de manifiesto contrastes lingüísticos y conceptuales. La estructura resultante puede ser de varios tipos y de diferentes niveles de complejidad.

Sobre la base de los resultados obtenidos en el proyecto Olivaterm[1], en este trabajo aportamos nuevos datos para el estudio de las relaciones semánticas existentes entre los términos que conforman la jerarquía léxica de una especialidad. Para ello, describimos el proceso de fijación del significado de cada nueva unidad, prestando especial atención a la caracterización y clasificación de términos cohipónimos. Asimismo, ponemos de manifiesto la importancia de un análisis satisfactorio del significado lexicalizado mediante estas unidades, tanto desde la perspectiva de la semántica estructural, como desde la perspectiva cognitiva, como requisito previo al establecimiento de sus equivalencias en otras lenguas y a la elaboración sus definiciones.

2. Categorización del conocimiento especializado y lexicalización de conceptos emergentes

La categorización es una operación cognitiva fundamental para el avance del conocimiento, mediante la cual los especialistas organizan y relacionan nuevos logros e innovaciones con el saber ya adquirido y los comunican al mundo. El discurso especializado surge de la necesidad de categorizar y delimitar, con la precisión propia de los expertos, los nuevos hallazgos de la ciencia y la tecnología para darlos a conocer a la comunidad científica (*discurso especializado científico*) y al resto de la sociedad (*discurso especia-*

[1] Proyecto de investigación de excelencia ("Terminología del aceite de oliva y comercio: China y otros mercados internacionales", P07-HUM-03041), llevado a cabo en la Universidad de Jaén y financiado por la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de la Junta de Andalucía. En el marco de este proyecto se ha desarrollado un trabajo terminológico sistemático plurilingüe en el área científica y socioeconómica del olivar y el aceite de oliva, cuyo principal resultado es el *Diccionario de términos del aceite de oliva (español-inglés-chino)* (Roldán Vendrell: 2013a), de ahora en adelante DTAO.

lizado divulgativo)[2]. Esos hallazgos se materializan, desde el punto de vista lingüístico, en nuevas distinciones léxicas establecidas por los especialistas de los distintos ámbitos. Tales distinciones no constituyen un reflejo verbal de una realidad estructurada de antemano, sino que son los términos mismos los que imponen una estructura a la realidad analizada y al modo en que esta será percibida por los usuarios de cada lengua particular a partir de entonces. Esta interpretación de cómo se desarrolla la estructura del léxico de los sistemas lingüísticos se corresponde con la perspectiva teórica de la semántica cognitiva, desde la que se defiende la idea de que los significados de las lenguas son hasta cierto punto 'creados' por el sujeto conceptualizador que, mediante la asignación de determinadas categorías, establece entre los objetos las distinciones que considera relevantes para hablar de ellos. Así, mientras que para las semánticas formales el significado está 'ahí fuera', y simplemente hay que descubrir qué condiciones deben aplicarse para que se pueda utilizar una categoría, para la semántica cognitiva el significado está "en la cabeza del conceptualizador" (Valenzuela et al. 2012: 42-43), que al manejar un determinado concepto lo somete a una serie de operaciones de estructuración conceptual.

De acuerdo con estos planteamientos, y centrándonos concretamente en los subsistemas de especialidad, podemos afirmar que el significado de las unidades de conocimiento especializado emerge de la interacción del especialista con la realidad objeto de estudio y de las conexiones que este establece entre una nueva parcela de la realidad y sus conocimientos (enciclopédico, científico y lingüístico) previos. Para categorizar una nueva entidad o ejemplar, el especialista evalúa su pertenencia a categorías ya establecidas, en función de sus semejanzas y diferencias con respecto a ejemplares concretos previamente categorizados y almacenados, y establece las características objetivas de la nueva entidad y el lugar que le corresponde entre el resto de elementos de la clase a la que ha sido asignada. En la medida en que estas diferencias o nuevas distinciones se lexicalizan, es decir, toman una forma lingüística particular que determina un haz de relaciones entre significados diferentes, el fenómeno cognitivo de la categorización pasa a ser objeto de estudio de la semántica y la terminología.

La categorización es un proceso dinámico en el que la clasificación en niveles y la asignación de funciones de prototipo pueden variar según el conocimiento del mundo del que realiza la categorización. Así, para una persona no experta en el área temática de los aceites de oliva, saber distinguir entre *aceite de oliva* y *aceite de girasol* es más que suficiente, mientras que para un especialista en la materia, el nivel básico debe ser más específico, puesto que en su actividad profesional habitual debe manejar los términos *aceite de oliva virgen, aceite de oliva virgen extra, aceite de orujo de oliva*, etc., con la precisión propia del discurso especializado científico. No obstante, la teoría de la dinamicidad de los procesos de categorización no implica que cada hablante de una lengua categorice

[2] Dependiendo de a quién se dirige el especialista, existen fundamentalmente dos variedades de discurso especializado, que (haciendo un ejercicio de "categorización") denominaré *científico* y *divulgativo* respectivamente. Los especialistas utilizan el *discurso especializado científico* para dirigirse a colegas, es decir, a iguales; en cambio, el *discurso especializado divulgativo* va dirigido a un público más amplio con respecto al cual el científico está situado en una posición de superioridad en lo relativo a sus conocimientos en la materia, por lo que debe adaptar su lenguaje al nivel de conocimientos más básico que presume en su audiencia. En ambos casos nos encontramos, no obstante, ante *lenguajes especializados*, desde el punto de vista de la materia tratada. Otros autores (Escandell Vidal 2005: 106) prefieren establecer la distinción entre estas dos variedades de discurso mediante las denominaciones *discurso científico especializado* y *discurso científico divulgativo*.

de forma distinta la misma realidad. De hecho, desde la propia semántica cognitiva algunos estudios (Rosch y Mervis 1975) han demostrado que todas aquellas personas que comparten un mismo conocimiento del mundo suelen categorizar los elementos de una determinada parcela de la realidad de forma parecida. En cualquier caso, para la semántica cognitiva, toda la información que tenemos sobre un determinado concepto, y que almacenamos en su dominio, es potencialmente útil para su caracterización lingüística.

El papel de los niveles de conocimiento en el proceso de categorización explica también el hecho de que el concepto que los hablantes legos en una materia tienen de determinadas realidades no siempre se corresponde de manera exacta con sus rasgos objetivos; por ejemplo, muchos hablantes consideran que tanto el *aceite de oliva* como el *aceite de oliva virgen* son zumo de aceituna, porque desconocen los características objetivas que corresponden a los productos denominados mediante sendos términos[3]. Por otra parte, las diferencias interculturales en cuanto al conocimiento del mundo, adquirido y fundamentado en gran medida a través de nuestra experiencia vital en el mismo, son igualmente la causa de que una misma realidad extralingüística no sea categorizada de forma idéntica en todas las lenguas del mundo. Es un hecho demostrado que el vocabulario de las lenguas es "límite de cultura" (Lyons 1971: 469-70), en cuanto a que refleja las instituciones y las prácticas particulares de las diferentes culturas, y que gran parte del anisomorfismo semántico de las distintas lenguas se debe al hecho de que las lenguas concretas varían considerablemente la extensión de términos aproximadamente equivalentes. De ahí que el paso de una lengua a otra no siempre consista en la sustitución de una nomenclatura por otra. En palabras de Sapir (1949: 162), "los mundos en que viven las distintas sociedades son mundos distintos y no el mismo mundo con distintas etiquetas pegadas". En este sentido, y en contra de lo que se suele afirmar, tampoco los lenguajes especializados (ni el científico ni, sobre todo, el divulgativo) escapan del todo a la relatividad semántica, puesto que el especialista, como sujeto categorizador que establece las distinciones léxicas en su lengua profesional, tenderá a reflejar los rasgos culturalmente importantes de los objetos, instituciones y actividades de la sociedad en la que opera.

Junto a la relatividad semántica, y debido asimismo al papel que desempeña el conocimiento en el proceso de categorización, en los subsistemas especializados se pone de manifiesto la propiedad de la "regionalidad"[4]de los sistemas lingüísticos. El desarrollo de las lenguas de especialidad viene marcado por la irrupción en el panorama científico de conceptos novedosos y cada nuevo hallazgo despliega una parcela específica de la red de relaciones semánticas del dominio. Consecuentemente, las terminologías son un fiel reflejo del desigual grado de desarrollo del conocimiento en las distintas parcelas de los dominios de especialidad.

---

[3] En el apartado 5 de este trabajo presentamos un análisis del significado de las denominaciones de las categorías comerciales de aceite de oliva.

[4] En virtud de esta propiedad, el conjunto de los significados de una lengua no debe concebirse como un sistema en sentido propio, en el cual los cambios que se producen en una parte tienen efectos sobre todo el resto del mismo sistema, sino más bien como un sistema de sistemas, en el que los cambios en una parte pueden tener efectos solo en esa área y, en consecuencia, algunas áreas están más organizadas que otras (Simone 1993: 234 y 395-396).

3. La organización del léxico de un dominio de especialidad a partir de la existencia de relaciones de significado

Las unidades que integran el léxico de los subsistemas de especialidad, al igual que sucede con el léxico de la lengua común, están conectadas por relaciones de significado de distinta naturaleza, entre las que destacan la de *identidad*, la de *inclusión* y la de *oposición*. De todas ellas, la *inclusión* es el tipo de la relación semántica[5] que presenta un rendimiento más elevado, dado que sirve para organizar una innumerable variedad de grupos de palabras (cf. Simone 1993: 366-368, 412-418). Como sabemos, la *hiponimia* organiza jerárquicamente los significados del *hipónimo* y el *hiperónimo* basándose en la relación 'ser un tipo de', lo que la convierte en un mecanismo básico de categorización y clasificación del conocimiento. Como destacó Cruse (2000: §10.1), cualquier jerarquía entraña dos relaciones básicas: la de "dominio", por la que los nodos superiores dominan a los inferiores, y la de "diferencia", por la que, en cada uno de los niveles, los nodos del mismo nivel se oponen entre sí por algún rasgo:

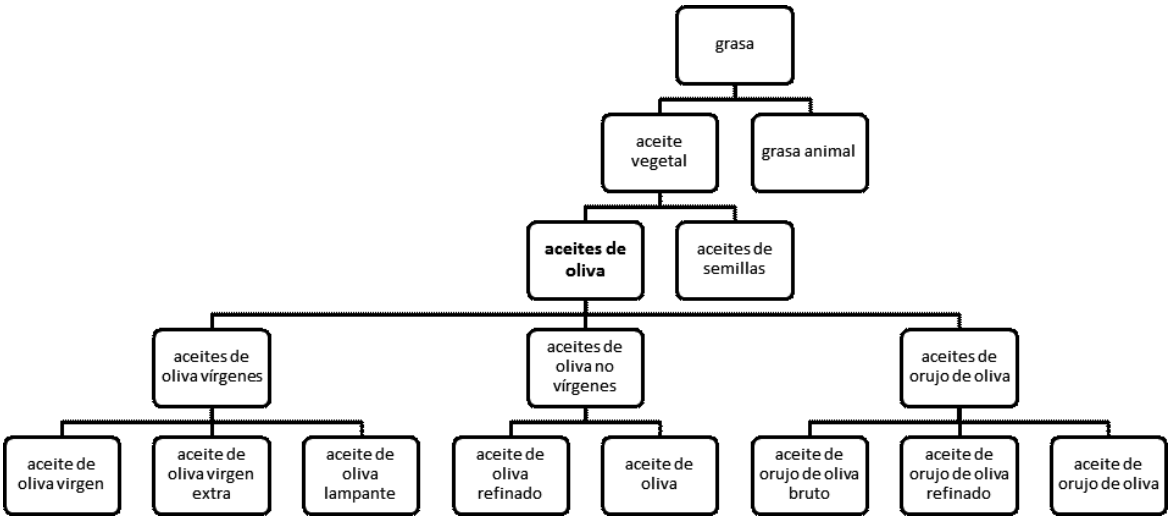

Figura 1. Jerarquía de las "categorías comerciales de aceite de oliva".

La relación que existe entre el término *grasa*, por un lado, y *aceite vegetal* y *grasa animal* (y el resto de términos subordinados), por otro, es de dominio; mientras que la relación existente entre *aceite vegetal* y *grasa animal*, entre *aceites de oliva* y *aceites de semillas*, o entre *aceites de oliva vírgenes*, *aceites de oliva no vírgenes* y *aceites de orujo de oliva* es una relación de diferencia. Asimismo, los significados de las ocho denominaciones de los aceites de oliva, ubicadas a un mismo nivel de la jerarquía léxica (nivel inferior en la figura 1), se oponen entre sí mediante algún rasgo diferenciador. Por lo demás, una jerarquía se caracteriza fundamentalmente por la "unicidad de dominio": las ramas que conectan los diferentes nodos siempre se diversifican y nunca confluyen de nuevo, o lo que es lo mismo, ningún nodo puede estar dominado por más de un nodo superior.

[5] Preferimos utilizar el término *relación semántica* al más restrictivo de *relación léxica*. Un análisis pormenorizado de esta y otras distinciones básicas en el análisis semántico, desde el punto de vista terminológico-conceptual, se encuentra en Casas Gómez (2005, 2011).

Las jerarquías taxonómicas o clasificatorias, que se producen como resultado de la relación inclusiva de hiponimia, están en la base tanto de actividades cotidianas (en las que de alguna manera organizamos la realidad que nos rodea) como, y muy particularmente, de la actividad científica. Sin embargo, es bien sabido que las taxonomías que manejamos cotidianamente en la lengua común no siempre están bien construidas, debido a la mezcla de criterios a la hora de establecer categorías, frente a lo que ocurre con las taxonomías científicas, en las que lo que se busca es, justamente, la absoluta e inequívoca precisión clasificatoria (Escandell Vidal 2005: 85-86). Por esos imperativos de precisión, el lenguaje científico y técnico delimita con la mayor exactitud posible las fronteras de los signos con los que trabaja y aspira a evitar la vaguedad (Gutiérrez Ordóñez 2002: 357-358). Pero a pesar de ello, en realidad, como ya afirmaba Baldinger (1970: 54-55), "el lenguaje científico se sirve del lenguaje común y muchas veces no puede esquivar sus implicaciones de polisemia, homonimia, etc.", de manera que "la diferencia entre el léxico estructurado lingüístico y el léxico nomenclador y terminológico (=científico) no es tan nítida" como algunos quisieran ver.

En cualquier caso, el vocabulario científico se caracteriza por el rigor y la precisión de sus clasificaciones, debido fundamentalmente al papel que juega el conocimiento especializado en el proceso de categorización. En este sentido, frente a los términos básicos manejados en la lengua común, que lexicalizan conceptos de los cuales es más fácil formarse una imagen mental nítida y que se suelen ubicar en el nivel central de la jerarquía léxica a la que pertenecen, los términos manejados en registros de especialidad tienen un estatuto conceptual y lingüístico más complejo, que se corresponde con los niveles de mayor abstracción y de mayor especificidad de las jerarquías taxonómicas. Así, es más fácil establecer el significado de los términos básicos *aceite de oliva* o *aceite de semillas* (figura 1) que explicar qué son las *grasas* o diferenciar correctamente el *aceite de orujo de oliva refinado* del resto de los aceites de oliva. Y es que, aunque todos los elementos del árbol estén ligados por la relación ISA[6], algunos de ellos son puntos centrales, porque constituyen ejemplos típicos de la relación misma, frente a otros que ocupan posiciones periféricas en la jerarquía. Cuanto más alejada del centro del árbol se encuentre una unidad, más opaca será para el hablante no experto en la materia.

Por otra parte, conviene destacar que las jerarquías clasificatorias son estructuras abiertas, es decir, susceptibles de ampliación y reducción en virtud, fundamentalmente[7], del avance de la ciencia y la tecnología. Veamos un ejemplo de ello en el término *producción integrada,* utilizado en el ámbito de la olivicultura. Este término es diacrónicamente el más novedoso de la categoría "métodos de producción", a la que, en un determinado momento de la historia de esta terminología, se incorporó el "término emergente"[8]

---

[6] La hiponimia recibe también el nombre de relación ISA, del inglés *"is a…"*.

[7] La ampliación o reducción del número de unidades de una terminología también puede venir de la mano de políticas de estandarización terminológica por parte de los organismos competentes. Un estudio pormenorizado del proceso de normalización de las denominaciones de las categorías de aceite de oliva, y del acierto o desacierto de dichas actuaciones desde el punto de vista lingüístico, así como una propuesta denominativa y definicional propia basada en los presupuestos teóricos del proyecto Olivaterm se encuentra en Montoro del Arco y Roldán Vendrell (2013).

[8] Propongo las denominaciones de *término emergente* y *término complementario* para los pares de términos que desempeñan sendas funciones en el discurso especializado; en el apartado 4 de este artículo desarrollo esta propuesta. Una aplicación de estos conceptos en el marco de los estudios de neología se encuentra en Roldán Vendrell y Fernández-Domínguez (2012).

producción ecológica[9]. La acuñación de esta unidad generó un "vacío léxico" en el discurso especializado, ante la necesidad de disponer de otra unidad válida para hacer referencia al método de cultivo desarrollado hasta entonces, el cual se oponía al nuevo método básicamente en el rasgo semántico 'no ecológico'. Dicho concepto se lexicalizó mediante el "término complementario" *producción convencional*. Posteriormente, los expertos del ámbito empezaron a hablar de *producción integrada*[10], sistema intermedio entre el convencional y el ecológico, considerado sostenible, lo que convertía a esta unidad en cohipónimo de *producción ecológica* en la jerarquía léxica de su categoría, agrupadas ambas bajo el hiperónimo *producción sostenible*. A partir de ahí se reestructura la relación hiponímica de esta serie de términos, de manera que el complementario de *producción convencional* pasa a ser *producción sostenible*, mientras que *producción ecológica* adquiere un grado más de especificidad en la jerarquía:

Figura 2. Jerarquía de los "métodos de producción oleícola".

En el proceso de lexicalización, dos términos emergentes (*producción ecológica*, primero, y *producción integrada*, después) han sido incorporados a la red de relaciones léxicas del ámbito, estableciendo al mismo tiempo contrastes conceptuales y lingüísticos. La estructuración de la categoría implicada no es previa a la aparición de estos términos, sino que es justamente a través de la lexicalización de las nuevas distinciones como se reestructura conceptualmente la realidad, desplegando nuevas especificaciones (tanto hiponímicas como hiperonímicas) en la correspondiente parcela del sistema conceptual del dominio[11]. Dado que en el terreno de la olivicultura y la elaiotecnia modernas, la totalidad de la cadena productiva del sector se enfrenta en la actualidad a importantes innovaciones dirigidas a conseguir la sostenibilidad de la producción, todo parece indicar que gran parte de la reorganización del léxico de este dominio de especialidad tendrá lugar en parcelas de la red de relaciones semánticas vinculadas al concepto de producción sostenible.

[9] Se denomina *producción ecológica* al método de producción sostenible que se basa en la utilización óptima de los recursos naturales y prescinde del empleo de agroquímicos, tanto en la producción como en la transformación y la comercialización, con el objetivo fundamental de obtener aceites de oliva de la máxima calidad (*DTAO*, 84.)

[10] La *producción integrada* es un método producción sostenible que se basa en los recursos ecológicos más seguros, pero que no renuncia al uso de agroquímicos de bajo impacto ambiental en caso imprescindible (*DTAO*, 84-85).

[11] En Roldán Vendrell (2014: 4-13) se describe el sistema de conceptos sobre el que se fundamenta esta investigación.

4. Caracterización de las relaciones semánticas entre términos cohipónimos

En los estudios de semántica léxica, el término "cohipónimos" suele utilizarse asociado a las relaciones de inclusión, en el sentido de 'unidades subordinadas a un mismo hiperónimo'. No obstante, acabamos de ver que las jerarquías entrañan tanto relaciones de dominio o inclusión como de diferencia u oposición, y que es en virtud de estas últimas como se establece la especificidad de los cohipónimos de una misma categoría. Por tanto, aunque las unidades cohipónimas tienen en común una parte de su significado (la que incluye el significado de su hiperónimo), este está constituido también por rasgos específicos que lo oponen al del resto de unidades del mismo nivel jerárquico.

Sin embargo, el principio básico de oposición no siempre opera de la misma forma entre las series o pares de términos subordinados a un mismo hiperónimo dentro de una jerarquía léxica. El análisis de los datos obtenidos en el proyecto Olivaterm pone de manifiesto la disparidad de las relaciones opositivas que operan entre los términos categorizados como cohipónimos. Empezaremos distinguiendo dos grupos principales:

1) Cohipónimos que conforman taxonomías múltiples, como las establecidas para agrupar las categorías comerciales de aceite de oliva (figura 1). En estos casos, la oposición se establece entre series de más de dos elementos.
2) Cohipónimos que se presentan en el discurso en pareja (*aceite a granel/aceite envasado, aceituna de aceite/aceituna de mesa*, *mercado de origen/mercado de destino*, etc.). La relación de oposición entre estos términos es, por tanto, binaria.

Al primero de estos dos grupos pertenecen las series de términos que se relacionan en la siguiente tabla:

TAXONOMÍAS MÚLTIPLES DEL LÉXICO DEL ACEITE DE OLIVA		
1	CATEGORÍAS COMERCIALES DE ACEITE DE OLIVA	
	aceites de oliva vírgenes	aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen, aceite de oliva lampante.
	aceites de oliva no vírgenes	aceite de oliva refinado, aceite de oliva
	aceites de orujo de oliva	aceite de orujo de oliva, aceite de orujo de oliva bruto, aceite de orujo de oliva refinado .
2	VARIEDADES PRINCIPALES DE OLIVO/ ACEITUNA/ACEITE DE OLIVA	'Arbequina', 'Cornicabra' 'Empeltre', 'Farga', 'Hojiblanca', 'Lechín de Granada', 'Lechín de Sevilla', 'Manzanilla cacereña', 'Manzanilla de Sevilla', 'Morisca', 'Morrut', 'Picual', 'Picudo', 'Verdial', 'Verdial de Huévar' .

3	COMPONENTES DEL ACEITE DE OLIVA	
	componentes mayoritarios	ácido oleico, ácido linoleico, ácido linolénico, ácido palmítico.
	componentes minoritarios	alcoholes alifáticos y triterpénicos, esteroles, hidrocarburos, polifenoles, pigmentos, compuestos volátiles.

Figura 3. Taxonomías múltiples de léxico del aceite de oliva.

En el seno de cada una de estas series de términos operan las relaciones de dominio y diferencia propias de las jerarquías taxonómicas. Por ejemplo, todos los términos de la categoría "componentes mayoritarios" comparten los rasgos 'componente mayoritario del aceite de oliva' y 'ácido graso'; pero solo tres de ellos (*ácido oleico, ácido linoleico* y *ácido linolénico)* tiene en común además el rasgo 'insaturado', frente a *ácido palmítico,* denominación del único ácido graso saturado presente en el zumo de aceituna:

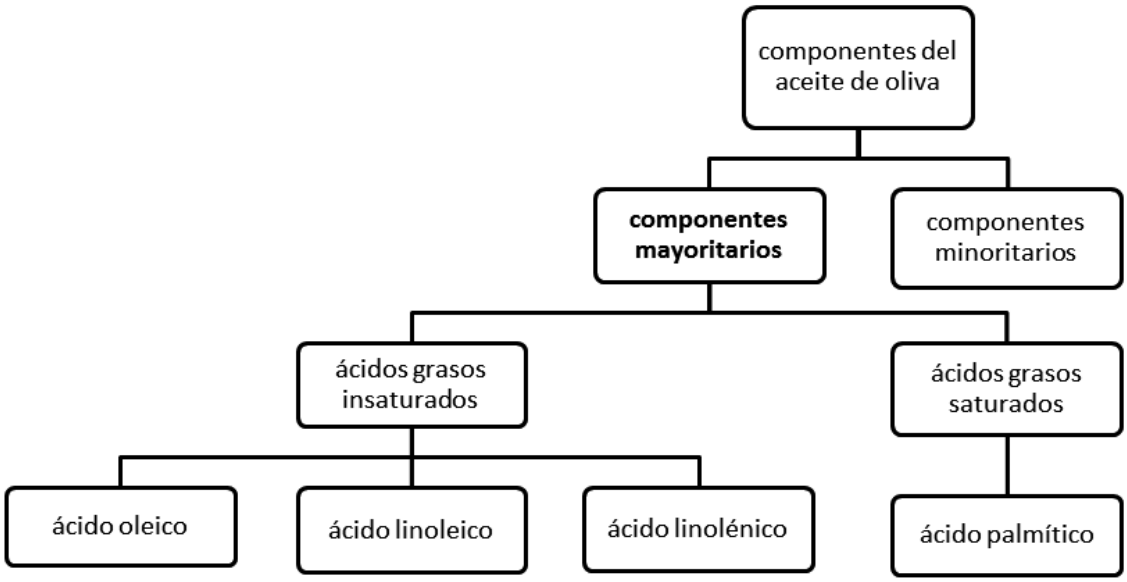

Figura 4. Jerarquía de los "componentes mayoritarios del aceite de oliva".

Como vemos, la unidad ácido palmítico se ubica en el mismo nivel jerárquico que *ácido oleico, ácido linoleico* y *ácido linolénico*, pero no comparte con ellos el nodo inmediatamente superior, puesto que este término se opone al resto de cohipónimos de la serie precisamente por el rasgo 'saturado' (*vs* 'insaturado'). Las propiedades específicas de los miembros de estos grupos se convierten en rasgos diferenciadores mutuamente excluyentes, de modo que cada uno de los términos tiene unas notas de significado tales que permiten descartar a cualquiera de los demás términos del mismo nivel. Así, dentro de la serie "variedades principales de aceite" (figura 3), las características específicas del aceite *'Picual'* permiten diferenciarlo del resto de variedades existentes *('Arbequina', 'Cornicabra', 'Empeltre', 'Hojiblanca'*, etc.).

La relación que existe entre las unidades de estas series no solo es de diferencia, sino también de incompatibilidad, como se demuestra mediante algunas pruebas formales: si se afirma uno de los términos, se excluyen los otros; pero si se niega uno de los términos, no se afirma automáticamente uno de los otros, puesto que quedan abiertas más de una posibilidad. Por ejemplo, si *este aceite es 'Picual'* es una afirmación verdadera, podemos decir que no es de ninguna de las otras variedades existentes; pero si la afirmación verdadera es *este aceite no es 'Picual'*, podremos deducir que es de cualquiera de las otras variedades (o quizá un *ensamblaje*), pero no podremos establecer cuál.

Desde los planteamientos de la semántica de tipo intensional (Gutiérrez Ordóñez 1981, 1989) es posible establecer todo el conjunto de notas semánticas y rasgos diferenciadores que definen las propiedades de la clase de objetos a los que estos signos (*'Arbequina', 'Picual'*, etc.) pueden ser aplicados. El análisis componencial permite establecer los rasgos de significado compartidos y diferenciadores de grupos restringidos de términos, por lo que, a pesar de sus limitaciones para el estudio de la totalidad del léxico de las lenguas naturales, puede ser una herramienta útil para el estudio sistemático del significado de series limitadas de voces, así como para la posterior aplicación de los datos al trabajo terminográfico (como mostramos en el apartado 5).

Es importante advertir, por otra parte, que también existen series de términos agrupados bajo un mismo hiperónimo entre los que no opera una relación de incompatibilidad, ya que los rasgos específicos y diferenciadores de sus significados no son mutuamente excluyentes, sino compatibles. Este es, por ejemplo, el caso de la terminología empleada en el ámbito de la cata de aceites para describir sus atributos:

ATRIBUTOS DEL ACEITE DE OLIVA	
atributos positivos	almendra verde, almendrado, amargo, frutado, frutado (verde/maduro), hierba, hojas verdes, manzana, picante, untuoso.
atributos negativos	alpechín, atrojado/borras, avinado/ácido/agrio/avinagrado, basto, cocido/quemado, esparto, gusano, heno-madera, lubricante, metálico, moho-humedad, pepino, rancio, salmuera, tierra.

Figura 5. Serie de los atributos del aceite de oliva.

En esta clase o familia de términos se agrupan todas las unidades lingüísticas establecidas por los expertos en cata, y normalizadas en los reglamentos oficiales, para calificar los aceites de oliva. No se trata de una clase compuesta por miembros, individuos u objetos diferenciados[12], sino de un repertorio de rasgos o características asignables a un mismo objeto, el aceite de oliva. Consecuentemente, la relación de inclusión, en este caso, agrupa adjetivos que presentan un componente intensional en común ('atributo positivo/negativo del aceite de oliva') y que pueden aparecer en el discurso especializado en las mismas posiciones y con las mismas funciones, pero que no mantienen entre sí una relación de exclusión. Muy al contrario, suelen aparecer combinados en los textos especializados: *parece ser que el sabor almendrado y dulce del arbequina lo hace excelente para postres* (*DTAO*, 20). Entre los atributos del aceite se pueden distinguir "sabores", "flavores" y "texturas", entre los que no existe una relación semántica de incompatibilidad. Así, el término

[12] En ese caso las unidades incluidas en la categoría serían nombres, clase de palabra en la que las relaciones de hiponimia se dan con más frecuencia.

frutado se opone por su condición de 'flavor' a los 'sabores' *amargo* y *picante*, pero esto no significa que un aceite no pueda presentar simultáneamente las características de *frutado, amargo y picante*, como de hecho ocurre concretamente con la variedad 'Picual'.

El segundo grupo de hipónimos que hemos distinguido está formado por unidades que, desde el punto de vista formal, se presentan en el discurso en pareja *(aceituna de vuelo/aceituna de suelo, aceite convencional/aceite ecológico, producción convencional/producción integrada*, etc.) o, en todo caso, en grupos muy restringidos de tres o cuatro miembros (*olivar tradicional/olivar intensivo/olivar superintensivo*), cuyos significados son mutuamente incompatibles o excluyentes. Este grupo plantea una serie de interrogantes, que intentaremos responder a continuación, en relación con la naturaleza de la relación opositiva que opera entre ellos y con el papel que desempeñan en el proceso de categorización del conocimiento especializado.

El *Diccionario de términos del aceite de oliva* (DTAO) recoge 410 términos seleccionados a partir del corpus textual elaborado para la investigación[13]. Entre ellos se consignan 26 casos de complementariedad respecto de las unidades lematizadas:

TÉRMINOS COHIPÓNIMOS COMPLEMENTARIOS *(DTAO)*		
1.	abono orgánico	agroquímico
2.	aceite a granel	aceite envasado
3.	aceite en rama/aceite sin filtrar	aceite filtrado
4.	aceite monovarietal	ensamblaje/coupage
5.	aceite vegetal	grasa animal
6.	aceite convencional	aceite ecológico
7.	aceites de oliva vírgenes	aceites de oliva no vírgenes
8.	aceituna de aceite	aceituna de mesa; aceituna de doble aptitud
9.	aceituna de suelo	aceituna de vuelo
10.	ácidos grasos saturados	ácidos grasos insaturados
11.	ácidos grasos monoinsaturados	ácidos grasos poliinsaturados
12.	decantación natural	centrifugación/decantación forzada
13.	componentes mayoritarios	componentes minoritarios
14.	marca blanca/marca única	marca individual
15.	marca del distribuidor/marca propia	marca del fabricante
16.	mercado de destino	mercado de origen
17.	olivar de secano	olivar de regadío
18.	olivar tradicional/olivar extensivo/olivar convencional	olivar intensivo/olivar de media densidad/plantación densa; olivar superintensivo/olivar de alta densidad/olivar en seto
19.	olivicultura convencional	olivicultura sostenible
20.	olivicultura tradicional	olivicultura moderna

[13] En la detección y recopilación de unidades terminológicas seguimos la metodología propia de un trabajo sistemático plurilingüe (Cabré 2008). Para una descripción exhaustiva de las etapas de esta investigación, *vid.* Roldán Vendrell (2010, 2013b).

21.	poda manual	poda mecánica
22.	precio en origen	precio en destino
23.	producción convencional	producción sostenible (producción ecológica; producción integrada)
24.	recolección discontinua	recolección integral/continua
25.	sistema de tres fases	sistema de dos fases
26.	sistema tradicional/sistema de presión/ sistema discontinuo/extracción por presión/sistema tradicional de presión	sistema continuo; sistema mixto

Figura 6. Relación de términos consignados como complementarios en el DTAO.

Consideramos *complementarios* los términos cohipónimos incompatibles que se presentan en el discurso (generalmente) en pareja y que cubren, agotándola, la parcela conceptual designada por su hiperónimo; los rasgos específicos y diferenciadores de sus significados definen respectivamente las dos clases de objetos en las que, mediante su lexicalización, queda clasificada la categoría a la que pertenecen. Por ejemplo, *aceite a granel* y *aceite envasado* se complementan porque, según el modo en que salen al mercado, existen solo estos dos tipos de aceite de oliva: si el aceite no sale al mercado *envasado*, lo hace (necesariamente) *a granel*, y si no se vende *a granel*, es (necesariamente) que se vende *envasado*; es decir, estas dos unidades designan la única alternativa conocida.

La bipolaridad no es tan evidente en pares de complementarios como *aceituna de aceite/aceituna de mesa*, *olivar de secano/olivar de regadío* o *recolección discontinua/ recolección integral*, en los que parece posible establecer un lugar intermedio entre los extremos de la parcela conceptual categorizada mediante estos pares de términos. De hecho, existe también algún caso en el que los complementarios establecen tres lugares posibles en la escala de hiponimia de una categoría. Así, los términos *olivar tradicional o extensivo, olivar intensivo* y *olivar superintensivo* denominan los tres tipos de *olivar* reconocidos en la olivicultura actual, atendiendo a las técnicas de cultivo empleadas.

Otra característica relevante de la relación que vincula a estos pares de términos es que, aunque en todos los casos está clara su naturaleza opositiva, no se trata de la relación por la cual el significado de una unidad es 'el contrario (o el opuesto) al de la otra', como en los pares de antónimos como *bueno-malo,* o *lleno-vacío*. Nos encontramos más exactamente ante la relación semántica por la cual el significado de una unidad es todo 'lo que no es el de la otra u otras' con las que se relaciona hiponímicamente. Porque el *aceite a granel* no es 'lo contrario del *aceite envasado*', sino 'todo tipo de aceite que no es envasado'; y el olivar *tradicional* no es 'lo contrario del olivar intensivo', ni 'lo contario del *olivar superintensivo*', sino 'todo tipo de olivar que no es intensivo ni superintensivo'.

La semántica estructural ha arrojado mucha luz al estudio de las relaciones que operan entre series o pares de términos como los que venimos analizando. Lyons (1971: 466-474) estableció la "hiponimia", la "incompatibilidad" y la "antonimia o contrariedad de significado" como los tipos fundamentales de relaciones paradigmáticas de sentido, en virtud de las cuales se estructura el vocabulario de las lenguas[14], y distinguió, en primer

[14] Su consideración de la sinonimia como relación dependiente del contexto le llevó a afirmar que no es esencial para la estructura semántica de la lengua y que, por tanto, no se trata de una relación estructural en sí misma, sino que se presenta en determinados contextos como consecuencia de las relaciones más funda-

lugar, la "incompatibilidad" de la "diferencia de sentido", poniendo como ejemplo patente de dicha distinción el caso de los "cohipónimos incompatibles" de un término hiperónimo (como *carmesí* y *escarlata*), es decir, los términos que son distintos dentro de alguna "dimensión" de similitud de sentido, por lo que no pueden aplicarse al mismo objeto sin causar contradicción; frente a ellos, los "cohipónimos compatibles" son diferentes en sentido, pero no incompatibles (*carmesí* y *blando*). Trasladando sus planteamientos al caso que nos ocupa, podemos decir que son cohipónimos incompatibles los términos *frutado verde* y *frutado maduro*, porque son semejantes en sentido (similitud que se forma por hiponimia respecto de *frutado*), pero diferentes dentro de la dimensión "flavor frutado"; mientras *frutado verde* y *amargo* son diferentes en sentido, pero compatibles, porque ambos adjetivos pueden aplicarse al mimo objeto sin contradicción.

En segundo lugar, dentro de la relación semántica de "antonimia o contrariedad de significado", Lyons intenta delimitar una serie de fenómenos (a su juicio) de distinta naturaleza, englobados en el concepto tradicional de antonimia, estableciendo tres tipos de *contrariedad*: la *complementariedad*, la *antonimia* propiamente dicha y la *inversión*. Atiende para ello a criterios de naturaleza lógica[15], como las relaciones de implicación entre las unidades léxicas, y lingüística, como su posible adscripción a una escala en la que se contemplan diversos grados. Para Lyons, son complementarios los pares de palabras tales como *soltero* y *casado* o *macho* y *hembra* (que no son graduables), mientras que son antónimos los contrarios por excelencia como *bueno* y *malo* o *grande* y *pequeño*, que son regularmente graduables[16].

Otros teóricos prefieren evitar el término antonimia y hablar (más que de contrariedad) únicamente en términos de "incompatibilidad", para explicar el hecho de que los elementos léxicos pueden estar en mutua oposición de muchas maneras. Así, Kempson (1982: 83-85) señala que, junto con la "hiponimia", la "incompatibilidad" puede contribuir a la caracterización de las relaciones semánticas de los sistemas léxicos de las lenguas, y distingue los siguientes tipos:

a) la oposición binaria simple de los términos que él considera verdaderos antónimos, como *soltero*/*casado* o *vivo/muerto*, en la que aparecen tan solo dos términos en el conjunto de elementos incompatibles, donde el uno se opone al otro (se trata de la relación de complementariedad descrita por Lyons);
b) las taxonomías múltiples o conjuntos de elementos con más de dos miembros, como *rojo/verde/azul/etc*., todos ellos con la misma nota de similaridad y al propio tiempo con su característica distintiva;
c) términos que corresponden a propiedades no absolutas, sino que están graduadas en cuanto a distintas normas, por lo que son implícitamente comparativos, como *caliente/frío* o *bueno/malo* (antónimos graduables de la clasificación de Lyons);
d) términos inversos como *comprar/vender*.

---

mentales de incompatibilidad y contrariedad de significado.

[15] La propuesta de Lyons retoma la clasificación lógica de los "opuestos" desarrollada por Aristóteles.

[16] En la actualidad, existen estudios exhaustivos sobre la relación léxica de antonimia (Varo Varo 2003, 2007). Conviene, no obstante, profundizar en el estudio las relaciones semánticas que operan entre los diversos tipos de términos cohipónimos (no solo antónimos explícitamente graduados) desde la perspectiva de la categorización de estas unidades en la escala de cohiponimia.

Para la caracterización de las relaciones semánticas entre términos cohipónimos, este modelo tiene la ventaja de incluir entre sus distinciones las taxonomías múltiples, tan abundantes en el discurso especializado. Por lo demás, su clasificación coincide básicamente con la de Lyons (salvo por la llamativa falta de coincidencia en la terminología empleada, tan común entre propuestas afines en lingüística, por otra parte). Lyons denomina "términos complementarios" exclusivamente al tipo de términos que Kempson considera "verdaderos antónimos". Nosotros entendemos que la relación de complementariedad caracteriza no solo a pares de términos contrarios no graduables, sino a todas las parejas o grupos de unidades que comparten la función de categorizar una misma parcela conceptual, designando, respectivamente, todos los referentes conocidos de dicha categoría, de acuerdo con lo establecido por los especialistas en la materia en un momento determinado. Esa segmentación de la realidad en entidades discretas y su agrupación en clases es susceptible de ampliación y reducción (como hemos visto en el apartado 3), por lo que los términos complementarios conforman categorías discrecionales abiertas. Así, el par de complementarios *olivar de tradicional/olivar intensivo* terminó ampliándose para formar una serie de tres términos cuando en el lenguaje la olivicultura apareció el término emergente *olivar superintensivo*. Y a los términos *producción convencional* y *producción ecológica* vino a sumarse la unidad *producción integrada* para denominar el concepto intermedio entre los extremos de la parcela categorizada inicialmente de manera bipolar (figura 2).

Todo esto se explica muy bien desde el enfoque basado en la "conceptualización dinámica de los límites del significado" de la semántica cognitiva (Croft y Cruse 2004: 149 y 192). Desde esta perspectiva, podemos decir que la delimitación del significado que establecen los pares de complementarios no responde a las propiedades de estas unidades léxicas como tales, sino que se contextualiza en el momento de su uso y con un valor discursivo determinado. Además, las conexiones semánticas que se establecen mediante uso estos términos son necesarias para la cohesión del propio discurso.

En algunos casos, no obstante, la categorización que establecen los términos complementarios parece menos susceptible de ampliación, aunque la segmentación de la realidad referenciable por parte del especialista sea siempre una operación de naturaleza discrecional. Así, por ejemplo, los aceites de oliva se clasifican en *vírgenes* y *no vírgenes*, sin que quede abierta la posibilidad de un grado intermedio entre estas dos clases; y, según se lleve o no a cabo la operación de la filtración, el aceite queda clasificado en la única alternativa posible: *aceite filtrado* y *aceite sin filtrar* o *en rama*.

Basándonos en los estudios de semántica precedentes[17] y en el análisis de los datos obtenidos en nuestra investigación, proponemos la siguiente clasificación de los cohipónimos de los subsistemas de especialidad, en virtud de la naturaleza de la relación opositiva que opera entre ellos:

1) complementarios incompatibles no graduables, como *aceituna de vuelo/aceituna de suelo*; *aceite envasado/aceite a granel*; *aceites de oliva vírgenes/aceites de oliva no vírgenes*; *aceite filtrado/aceite sin filtrar*; presentan una oposición binaria simple en la que existen tan solo dos términos en el conjunto, donde el uno se opone y excluye al otro;

[17] *Vid.* asimismo Simone (1996), Casas Gómez (1999), Escandell Vidal (2007) y Varo Varo (2003, 2007).

2) complementarios incompatibles graduables; corresponden a propiedades no absolutas, sino graduadas con respecto a distintas normas o parámetros, por lo que son implícitamente comparativos: *olivar tradicional o extensivo/olivar intensivo/olivar superintensivo*; *sistema tradicional* o *discontinuo/sistema continuo/sistema mixto*; *aceite de oliva/aceite de oliva virgen/aceite de oliva virgen extra*; constituyen conjuntos numéricamente restringidos (de entre dos y cuatro miembros), donde cada uno excluye al resto; conforman categorías discrecionales abiertas, especialmente susceptibles de ampliación;
3) taxonomías múltiples de elementos incompatibles, como *ácido oleico, ácido linoleico, etc.*, donde cada uno de los términos se opone y excluye al resto;
4) taxonomías múltiples de elementos compatibles, como *amargo, picante, frutado*, *etc*., que designan rasgos o características que pueden ser asignadas simultáneamente a un mismo objeto; estas series están formadas por adjetivos (frente a los tipos 1, 2 y 3, cuyos miembros son siempre nombres).

De los cuatro tipos aquí establecidos, solo los términos perteneciente a los grupos 1 y 2 se ajustan al concepto que venimos manejando de "término complementario", es decir, los significados de esos dos tipos de términos se complementan en el sentido de que la suma de sus significados completa la gama de significados posibles dentro de la categoría designada por el término superordinado que los agrupa. En el caso concreto de los complementarios incompatibles no graduables (tipo 1), solo dos unidades bastan para cubrir la totalidad de la categoría conceptual a la que pertenecen. De ahí que la lexicalización de conceptos complementarios a los designados por términos emergentes se resuelva a menudo mediante los calificativos "convencional" y "tradicional", que denominan genéricamente al resto de referentes posibles dentro de la categoría implicada: *aceite convencional* es todo el que no es *ecológico*; y *olivicultura tradicional* es toda la anterior a la *moderna* olivicultura desarrollada a partir de la revolución tecnológica del sector. A nuestro juicio, solo en algunos casos de complementarios este tipo, la relación de complementariedad puede asimilarse a la de antonimia propiamente dicha (entendida esta como la relación por la cual el significado de un término es 'el contrario al del otro'); concretamente, cuando los conceptos diferenciados han sido lexicalizados mediante términos antónimos en sentido estricto: *aceite filtrado/sin filtrar, aceites vírgenes/no* vírgenes, *recolección continua/discontinua*.

5. La dimensión aplicada del análisis del significado de términos cohipónimos

La caracterización de las relaciones semánticas existentes entre términos cohipónimos es una tarea fundamental en la investigación terminológica, como requisito previo al establecimiento de equivalencias en otras lenguas y, en particular, para la elaboración de definiciones en trabajos sistemáticos multilingües. Como sabemos, la definición es una cuestión clave en terminología y, sin embargo, en muchas ocasiones, las definiciones que encontramos en los diccionarios de especialidad no satisfacen las necesidades de los usuarios (Béjoint 1997, De Bessé 1997, Faber 2002, Alcina 2009). A menudo, no recogen las características esenciales de los términos, no expresan la información relevante de manera adecuada, no responden a un patrón definicional coherente, son incompletas o son demasiado restrictivas (Alcina y Valero Doménech 2008). Por ello, tanto en el ámbito

de la lexicografía general como en el de la terminología, se han multiplicado los estudios dirigidos a desarrollar la idea de algún tipo de esquema para la elaboración de definiciones (Valero Doménech y Alcina 2014). Entre las características consideradas en estas propuestas, destacan las de proporcionar una estructura uniforme (Béjoint 1997) y reflejar la estructura subyacente del correspondiente dominio (Faber 2002).

La mayoría los problemas arriba mencionados responde a la ausencia de un sistema de conceptos bien elaborado, sobre el que fundamentar el trabajo terminológico, y al hecho de que, a menudo, la elaboración de definiciones se aborda y sin haber realizado previamente un análisis semántico sistemático de la terminología objeto de estudio. Y es que, el estudio de las "auténticas y genuinas relaciones semánticas" debe abordarse desde el significado ("semántica de formas de contenido"), si lo que queremos es obtener datos satisfactorios sobre cuáles son las conexiones existentes entre los significados de signos correspondientes a los distintos niveles lingüísticos de análisis semántico (Casas Gómez 2011: 80-3).

Desde el punto de vista lingüístico, una definición terminográfica debe cumplir la función primordial de esclarecer el significado de cada unidad respecto del de las demás unidades del sistema con las que mantiene relaciones semánticas de distinto tipo y a diferentes niveles en la jerarquía que describe el sistema conceptual del dominio al que pertenece. Por todo ello, en el *DTAO* hemos optado por un modelo de definición lingüística y terminológica, es decir, tanto opositiva (rasgos distintivos dentro del sistema) como descriptiva (con referencia a un campo de especialidad). Este modelo definicional se aplicó teniendo en cuenta las características particulares de cada grupo de términos.

Por lo que respecta a la definición de términos cohipónimos, el análisis componencial resultó un primer paso fundamental en el establecimiento de los rasgos mínimos de contenido de las unidades integrantes de las taxonomías múltiples de elementos incompatibles (tipo 3). Por ejemplo, para la serie de las denominaciones de las "categorías comerciales de aceite de oliva" (Montoro del Arco y Roldán Vendrell 2013), el sistema quedó reducido a los siguientes rasgos pertinentes binarios que, opuestos, debían ser suficientes para definir cada uno de los términos: [± zumo], [± máxima calidad], [± apto consumo], [± orujo], [± rectificado], [± mezcla con vírgenes]:

Rasgo	Contenido
[± zumo]	es un jugo natural de la aceituna, extraído exclusivamente por procedimientos mecánicos (no químicos).
[± máxima calidad]	posee una calidad óptima, basada en parámetros físicoquímicos y organolépticos.
[± apto consumo]	es apto para el consumo.
[± orujo]	tiene aceite de orujo de oliva en su composición.
[± rectificado]	es producto de un proceso de rectificación o refino (neutralización y desodorización).
[± mezcla con vírgenes]	es resultado de la mezcla con aceites de oliva vírgenes, que dan sabor y olor.

Figura 7. Análisis estructural del significado de las denominaciones de las categorías comerciales de aceite de oliva.

En estos rasgos se fundamenta la distinción de los ocho cohipónimos de la serie; así, el *aceite de oliva lampante* es un 'aceite de oliva virgen de mala calidad y no apto para el consumo'; mientras que el *aceite de oliva refinado* es un 'aceite de oliva sin sabor ni aroma, resultante del proceso de rectificación del aceite de oliva lampante, que sirve de base para la composición de otros aceites de oliva y no es apto para el consumo'.

Otro procedimiento recomendable para la definición cohipónimos de taxonomías múltiples[18], aparte del análisis componencial, es el establecimiento de los parámetros de conocimiento recurrentes en cada categoría conceptual implicada, respetando siempre el principio de hacer explícitas las relaciones que vinculan cada unidad a su dominio conceptual. Por ejemplo, para la elaboración de las definiciones de los cohipónimos que denominan las "variedades principales de aceituna de aceite" establecimos una serie de parámetros en torno a los que poder organizar toda la información relevante para el análisis del significado de esta categoría. De acuerdo con los objetivos de sistematicidad, coherencia y traductibilidad, las definiciones de las 16 variedades seleccionadas debían contener información relativa a todos esos parámetros, por el mismo orden de aparición y respetando siempre las mismas fórmulas lingüísticas:

Aceituna	
"aceituna de la variedad homónima…"	
Parámetros	Fórmulas lingüísticas
descripción	de peso bajo/medio/elevado/muy elevado
	de forma esférica/alargada/ovoidal
	de ápice redondeado/apuntado y pezón ausente/esbozado/evidente
	de color violeta-negro/negro/rojo vinoso en maduración
rendimiento graso	de rendimiento graso bajo/medio/alto
aptitud	apta para almazara/para aderezo/de doble aptitud

Figura 8. Parámetros de conocimiento de la categoría "variedades principales de aceituna".

Una vez establecidos de forma inequívoca los parámetros de conocimiento relevantes para cada serie de cohipónimos, es posible redactar definiciones sistemáticas y evitar el riesgo de que, en el proceso de traducción, se pierda o malinterprete información relevante para una correcta transferencia de conocimiento especializado. Veamos, a modo de ejemplo, la definición de aceituna *'Picual'*, extraída del *DTAO*:

> **'Picual'**
> adj. Agricultura. Relativo a la aceituna de la variedad homónima de peso medio, forma ovoidal, ápice redondeado, pezón esbozado y color negro en maduración, de rendimiento graso alto y apta para almazara.

Por su parte, para las elaborar las definiciones de las taxonomías múltiples de elementos compatibles (tipo 4:), como las de los "atributos positivos y negativos del aceite de oliva",

[18] En relación con esta cuestión *vid.* Roldán Vendrell y Fernández Domínguez (2012: 18-24) y Montoro del Arco y Roldán Vendrell (2013: 83-87).

establecimos el conjunto de rasgos opositivos que permiten al usuario identificar cada unidad dentro de la categoría que le corresponde ("atributo positivo/negativo"; "sabores" /"flavores"/"texturas") y conocer los rasgos descriptivos de su significado con referencia al ámbito de la elaiotecnia. A manera de ejemplo, presentamos las definiciones de los términos *picante* y *untuoso*:

> **picante**
> adj. CATA. Que produce un sabor asociado a una sensación táctil de picor, característico de los aceites obtenidos a principios de campaña, principalmente de aceitunas todavía verdes, considerado un atributo positivo de los aceites de oliva vírgenes.
>
> **untuoso**
> adj. CATA. Que presenta una textura rica y densa, considerada un atributo positivo de los aceites de oliva vírgenes.

Por último, las definiciones de términos complementarios incompatibles (tipos 1 y 2) muestran los rasgos identificativos y diferenciadores de la clase de objetos designados por cada miembro del par (o trío). En el caso de los complementarios no graduables (tipo 1), se busca poner de manifiesto la naturaleza bipolar y excluyente de la oposición, por lo que, en muchos casos, se ha optado por la fórmula de la definición negativa "excluyente" (también conocida en lexicografía como "antonímica"; cf. Porto Dapena 2002: 293), que consiste en negar el complementario del definiemdum:

> **aceite convencional**
> s. sgm. m. ACEITES. Aceite de oliva virgen que no es de producción ecológica. **Compl.**: aceite ecológico.
>
> **aceite ecológico**
> s. m. ACEITES. Aceite de oliva virgen de producción ecológica. **Compl.**: aceite convencional.

Las definiciones de estas parejas de términos destacan siempre el rasgo en virtud del cual se establece la distinción lexicalizada mediante el par de complementarios:

> **aceituna de suelo**
> s. sgm. f. AGRICULTURA. Aceituna que se recolecta del suelo porque se ha desprendido debido al viento, las plagas o a la propia maduración. **Compl.**: aceituna de vuelo.
>
> **aceituna de vuelo**
> s. sgm. f. AGRICULTURA. Aceituna que se recolecta evitando el contacto con el suelo, bien mediante ordeño, haciéndola caer a mantones mediante vareo o vibradores, o mediante cosechadora. **Compl.**: aceituna de suelo.

En el caso de los complementarios graduables (tipo 2), las definiciones deben mostrar al usuario qué propiedades están siendo ponderadas y con respecto a qué norma, parámetro o escala de gradación. Este es el criterio seguido, por ejemplo, para las definiciones de la serie *olivar tradicional/olivar intensivo/olivar superintensivo* (implícitamente comparativos):

olivar intensivo
s. sgm. m. AGRICULTURA. Olivar con una densidad generalmente superior a 200 olivos/ha. y árboles de un solo pie, de regadío, con un alto grado de mecanización de las operaciones de cultivo y recolección, una rápida entrada en producción y productividad alta. **Compl.**: olivar tradicional; olivar superintensivo.

olivar superintensivo
s. sgm. m. AGRICULTURA. Olivar con una densidad superior a 2000 olivos/ha. con formación en seto en terrenos llanos o de pendiente moderada, de regadío, sometido a recolección integral mediante cosechadoras, muy rápida entrada en producción y alta rentabilidad a corto plazo. **Compl.**: olivar tradicional; olivar intensivo.

olivar tradicional
s. sgm. m. AGRICULTURA. Olivar con una densidad baja, normalmente inferior a 100 olivos/ha, generalmente de varios pies, de secano y con productividad media a baja, y con frecuencia situado en terreno de pendiente elevada. Sin.: olivar extensivo, olivar convencional. **Compl.**: olivar intensivo; olivar superintensivo.

6. CONCLUSIONES

Los lenguajes especializados son subsistemas lingüísticos en los que el especialista, como sujeto categorizador, establece distinciones léxicas que clasifican la realidad con la que trabaja. El desarrollo de estos subsistemas viene marcado por la continua irrupción en el panorama científico y tecnológico de conceptos novedosos cuya lexicalización despliega nuevas parcelas de la red de relaciones semánticas del correspondiente ámbito de especialidad.

Las unidades lingüísticas que conforman el léxico de una especialidad están vinculadas por los mismos tipos de relaciones de significado que el léxico común de las lenguas. La especificidad de estos lenguajes radica, fundamentalmente, en el nivel de precisión que deben satisfacer para responder a las necesidades de la comunicación especializada, tanto en el registro científico como en el divulgativo, y en que los términos manejados en registros de especialidad tienen un estatuto conceptual y lingüístico más complejo que el de las unidades de la lengua común, que se corresponde con los niveles de mayor abstracción y de mayor especificidad de las jerarquías taxonómicas. Además, el avance del conocimiento genera continuos procesos de categorización y de reestructuración del léxico de estos subsistemas a lo largo de su historia.

Todo ello pone de manifiesto el interés de la investigación lingüística en el ámbito de la terminología, como marco teórico desde el que abordar con una metodología científica el análisis sistemático del significado lexicalizado mediante las unidades de conocimiento especializado. Ciertamente, el análisis componencial de todo el léxico de una lengua se ha demostrado impracticable, pero no es menos cierto que puede ser una técnica inicial de sondeo muy útil para el estudio, análisis, descripción y sistematización de repertorios limitados dentro de los lenguajes de especialidad.

Una de las tareas fundamentales en un trabajo terminológico sistemático es la caracterización de las relaciones semánticas existentes entre los términos categorizados como cohipónimos. La clasificación de este tipo de unidades, basada en la naturaleza de la

relación opositiva que las hace diferentes dentro de una misma dimensión de significado, puede contribuir al avance de la investigación de aspectos fundamentales en semántica y terminología, como las relaciones de significado, la representación del conocimiento especializado, y su aplicación a la terminología multilingüe.

Bibliografía

Alcina, A. (2009): "Metodología y tecnologías para la elaboración de diccionarios terminológicos onomasiológicos", en A. Alcina, E. Valero Doménech, E. Rambla (eds.): *Terminología y sociedad del conocimiento*. Berna: Peter Lang, 33-58.

Alcina, A., Valero Doménech, E. (2008): "Análisis de las definiciones del diccionario cerámico científico-práctico. Sugerencias para la elaboración de patrones de definición", *Debate Terminológico*, 4.

Baldinger, K. (1970): *Teoría semántica*. Madrid: Alcalá.

Béjoint, H. (1997): "Regards sur la définition en terminologie", *Cahiers de lexicologie*, 70(1), 19-26.

Cabré, M.T. (2008): "Cómo las nuevas tecnologías han modificado la metodología terminológica", en C. Navarro (ed.): *Terminología, traducción y comunicación especializada*. Verona: Edizioni Fiorini, 51-77.

Casas Gómez, M. (1999): *Las relaciones léxicas*. Tübingen: Niemeyer.

— (2005): "Relaciones 'significativas', relaciones semánticas y relaciones léxicas", *Lingüística Española Actual*, 27, 1, 5-31.

— (2011): "Problemas y criterios lingüísticos subyacentes a una tipología de relaciones en semántica", Lorenzo Hervás. Documentos de trabajo de Lingüística teórica y general, 20 (número extraordinario homenaje al Profesor Valerio Báez San José), 63-108.

Croft, W., Cruse, D.A. (2004): "La estrategia de análisis de las relaciones de sentido en términos de conceptualización dinámica I: hiponimia y meronimia", en *Lingüística cognitiva*. Barcelona: Akal.

Cruse, D.A. (2000): *Meaning in Language: An Introduction to Semantics and Pragmatics*. OUP.

De Bessé, B. (1997): "Terminological Definitions", en S.E. Wright, G. Budin (eds.): *Handbook of Terminology Management*. Amsterdam/Philadelphia: John Benjamins, 63-74.

Escandell Vidal, M.V. (2005): *La comunicación*. Madrid: Gredos.

— (2007): *Apuntes de semántica léxica*. Madrid: UNED.

Faber, P. (2002): "Investigar en terminología", en P. Faber, C. Jiménez (eds.): *Investigar en Terminología*. Granada: Comares, 3-24.

Gutiérrez Ordóñez, S. (1981): *Lingüística y Semántica. Aproximación funcional*. Oviedo: Universidad de Oviedo.

— (1989): *Introducción a la Semántica Funcional*. Madrid: Síntesis.

— (2002): *De pragmática y semántica*. Madrid: Arco Libros.

Kempson, R.M. (1982): *Teoría semántica*. Barcelona: Teide.

Lyons, J. (1971): *Introducción en la lingüística teórica*. Barcelona: Teide.

— (1997): *Semántica lingüística. Una introducción*. Barcelona: Paidós.

Montoro del Arco, E.T., Roldán Vendrell, M. (2013): "Terminología, normalización y comunicación: las categorías de aceite de oliva en español, inglés y chino", *Terminology,* 19:1, 62-92.

Porto Dapena, J.A. (2002): *Manual de técnica lexicográfica*. Madrid: Arco libros.

Roldán Vendrell, M. (2010): "Lingüística y terminología multilingüe: Olivaterm", en M. Roldán Vendrell (ed.): *Bases para la terminología multilingüe del aceite de oliva*. Granada: Comares. Colección Interlingua, 1-15.

— (2013a): *Diccionario de términos del aceite de oliva.* Madrid: Arco Libros.

— (2013b): "Lingüística y gestión terminológica", en V. Marcet, C. Quijada, M. Torres (eds.): *Pro lingua. Investigaciones lingüísticas universitarias*. Salamanca: Luso Española de Ediciones, 179-192.

— (2014): "Representación del conocimiento especializado y terminología multilingüe", en M. Roldán Vendrell (ed.): *Terminología y comunicación científica y social*. Granada: Comares, 1-24.

Roldán Vendrell, M., Fernández-Domínguez, J. (2012): "Emergent Neologisms and Lexical Gaps in Specialised Languages", *Terminology*, 18:1, 9-26.

Rosch, E., Mervis, C. (1975): "Family Resemblances: Studies in the Internal Structure of Categories", *Cognitive Psychology*, 7, 573-605.

Sapir, E. (1949): *Selected Writings in Language. Culture and Personality*. Berkeley: ucp.

Valenzuela, J., Ibarretxe-Antuñano, I., Hilferty, J. (2012): "La Semántica Cognitiva", en I. Ibarretxe-Antuñano, J. Valenzuela (dirs.): *Lingüística cognitiva.* Barcelona: Anthropos, 41-68.

Valero Doménech, Alcina, A. (2014): "Estudio de la terminología cerámica basado en corpus y elaboración de definiciones", en M. Roldán Vendrell (ed.): *Terminología y comunicación científica y social*. Granada: Comares, 109-123.

Varo Varo, C. (2003): *La polaridad en el lenguaje*. Cádiz: Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cádiz.

— (2007): *La antonimia léxica*. Madrid: Arco libros.