

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR  
FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL  
ESCUELA DE POSGRADO Y EDUCACIÓN CONTÍNUA  
PLANES DE ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS**



**INFORME FINAL DEL CURSO DE ESPECIALIZACIÓN:  
EN ESTUDIOS LÉXICOS**

**TÍTULO DEL INFORME FINAL:**  
PROPUESTA PARA LA CREACIÓN DE UN DICCIONARIO DE CAFICULTURA DE  
CIUDAD BARRIOS

**PARA OPTAR AL GRADO ACADÉMICO DE:**  
LICENCIATURA EN EDUCACIÓN, ESPECIALIDAD LENGUAJE Y LITERATURA

**PRESENTADO POR:**  
KARINA IVETH AYALA CASTILLO N.º CARNET AC17043  
RUT NOEMI SARAVIA MOLINA N.º CARNET SM17037

**DOCENTE ASESOR:**  
LCDO. DAVID ERNESTO MIRANDA MIRANDA

OCTUBRE DE 2025  
SAN MIGUEL, EL SALVADOR, CENTROAMÉRICA

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR**  
**AUTORIDADES**



**M. JUAN ROSA QUINTANILLA**  
RECTOR

**DRA. EVELYN BEATRÍZ FARFÁN MATA**  
VICERRECTORA ACADÉMICA

**MSC. ROGER ARMANDO ARIAS ALVARADO**  
VICERRECTOR ADMINISTRATIVO

**LIC. PEDRO ROSALÍO ESCOBAR CASTANEDA**  
SECRETARIO GENERAL

**LCDA. ANA RUTH AVELAR**  
DEFENSOR DE LOS DERECHOS UNIVERSITARIO

**LIC. CARLOS AMILCAR SERRANO RIVER**  
FISCAL GENERAL

**FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL**  
**AUTORIDADES**



**MSC. CARLOS IVÁN HERNÁNDEZ FRANCO**  
DECANO

**DRA. NORMA AZUCENA FLORES RETANA**  
VICEDECANA

**LIC. CARLOS DE JESÚS SÁNCHEZ**  
SECRETARIO

**MSC. EVER ANTONIO LAZO PADILLA**  
DIRECTOR GENERAL DE PROCESOS DE GRADO

**MSC. BALMORE ALEXIS RODRÍGUEZ OCHOA**  
DIRECTOR DE LA ESCUELA DE POSGRADO Y EDUCACIÓN CONTINUA

**DRA. ONEYDA YASMIN VELÁSQUEZ DE SERPAS**  
COORDINADORA GENERAL DE PROCESOS DE GRADO  
PLANES DE ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS

**LCDA. KALLY JISSELL ZULETA PAREDES**  
COORDINADORA GENERAL DE PLANES DE ESTUDIOS COMPLEMENTARIOS

## **Agradecimientos**

Agradecemos primeramente a Dios por brindarnos la sabiduría necesaria durante este proceso y así culminar la carrera, por ser nuestro guía, amigo fiel y pilar fundamental.

Agradecemos enormemente a nuestras familias por su apoyo incondicional en cada momento del proceso, por sus palabras de ánimo y motivación tan necesarias para alcanzar esta meta.

Asimismo, de manera especial, al docente asesor: Licdo. David Miranda, por su compromiso y paciencia durante todo el proceso, por su calidez humana y sus enseñanzas, por el acompañamiento en cada etapa y la empatía que siempre nos brindó.

Finalmente, a la Sociedad Cooperativa de Cafetaleros de Ciudad Barrios, por abrirnos las puertas y así brindarnos la oportunidad de realizar nuestro trabajo de campo con sus trabajadores, la predisposición a contestar cualquier pregunta o duda para poder facilitar nuestro trabajo lexicográfico fue de gran ayuda y su apoyo fue una base muy importante en el proceso. Gracias.

Karina Iveth Ayala Castillo

Rut Noemi Saravia Molina

## Índice

Resumen.....	1
Abstract.....	2
Introducción.....	3
Metodología .....	5
Instrumento.....	5
Informantes.....	6
Recolección de datos.....	7
Macroestructura.....	7
Microestructura .....	7
Localidad .....	8
Resultados .....	9
Discusión.....	12
Conclusiones.....	14
Referencias .....	16
Anexos .....	18

## Resumen

Este artículo aborda el estudio del léxico empleado en el entorno cafetalero del municipio de Ciudad Barrios, ubicado en el departamento de San Miguel, El Salvador. El trabajo se centra en el vocabulario utilizado por los trabajadores de la Sociedad Cooperativa de Ciudad Barrios de R. L., quienes participan activamente en las distintas etapas del cultivo y procesamiento del café. Para la recopilación de datos, se llevó a cabo un trabajo de campo que incluyó entrevistas a 30 trabajadores de las diferentes áreas de producción, desde viveros hasta procesos de secado y almacenamiento. A partir de esta labor, se identificaron y definieron 54 términos propios del quehacer cafetalero, los cuales reflejan no solo conocimientos técnicos, sino también saberes empíricos transmitidos oralmente a lo largo de generaciones. Los resultados de esta investigación sientan las bases para la elaboración de un diccionario especializado que contribuya a la conservación y difusión del vocabulario cafetalero local.

**Palabras clave:** lexicografía; café; caficultura; Ciudad Barrios; léxico cafetalero; patrimonio lingüístico; vocabulario especializado; recolección de café; procesamiento del café.

### **Abstract**

This article focuses on the study of the lexicon used in the coffee cultivation environment of Ciudad Barrios, located in the department of San Miguel, El Salvador. The research centers on the vocabulary employed by workers of the Ciudad Barrios Cooperative Society (Sociedad Cooperativa de Ciudad Barrios de R. L.), who actively participate in the various stages of coffee cultivation and processing. For data collection, fieldwork was conducted that involved interviews with 30 workers from different areas, ranging from nurseries to drying and storage processes. Through this work, 54 terms specific to the coffee-growing trade were identified and defined. These terms reflect not only technical knowledge but also empirical know-how passed down orally through generations. The findings of this study lay the groundwork for the development of a specialized dictionary aimed at preserving and disseminating the local coffee-related vocabulary.

**Keywords:** Lexicography; coffee; coffee cultivation; Ciudad Barrios; coffee-harvesting lexicon; linguistic heritage; specialized vocabulary; coffee harvesting; coffee processing.

## Introducción

El sector cafetalero ha constituido, a lo largo de la historia, una de las bases fundamentales de la economía salvadoreña. Además de su importancia económica, el café representa un elemento clave de la identidad cultural del país, pues su producción ha marcado la vida social, política y lingüística de distintas comunidades. En este contexto, el Instituto Salvadoreño del Café (ISC, 2022) señala a Ciudad Barrios como uno de los municipios productores más representativos: «Esta zona forma parte de la región cafetalera protegida por la Denominación de Origen, específicamente en la Cordillera Cacahuatique, ubicada en el departamento de San Miguel, e integrada por municipios como Ciudad Barrios y San Antonio del Mosco».

La Asociación de Cafetaleros de Ciudad Barrios desempeña un papel central en el cultivo y procesamiento del grano. Estas labores se realizan en el beneficio José Rutilio Ortiz, espacio en el que no solo se lleva a cabo la transformación del café, sino también la creación, transmisión y preservación de un vocabulario propio de la zona cafetalera. Desde las primeras fases en el vivero hasta la etapa final de almacenamiento, cada actividad implica el uso de términos específicos que reflejan tanto el conocimiento técnico como el saber empírico acumulado por generaciones de trabajadores. Dicho vocabulario constituye un verdadero patrimonio lingüístico que evidencia la riqueza cultural, semántica y práctica que rodea al café en esta región del país.

No obstante, a pesar de la relevancia económica, cultural y lingüística de este campo léxico, su documentación lexicográfica ha sido limitada y fragmentaria. Esta carencia de registros sistemáticos dificulta la difusión, la accesibilidad y la preservación del vocabulario cafetalero, lo que amenaza con relegar al olvido una parte significativa del conocimiento transmitido por la oralidad. En palabras de Salvador Gutiérrez Ordóñez (2020): «la lexicografía es la disciplina que explica cómo se diseñan y cómo se edifican esos monumentos de la lengua que son los diccionarios». Bajo esta perspectiva, resulta necesario emprender investigaciones que permitan resguardar de manera científica el vocabulario asociado a la caficultura.

En este marco, el objetivo principal del presente artículo consiste en el estudio, documentación y difusión del vocabulario propio de la caficultura en Ciudad Barrios,

mediante la definición de los términos empleados por los trabajadores en las diferentes etapas del proceso productivo. Esta labor se orienta a preservar las expresiones como parte del patrimonio lingüístico regional y a resaltar el valor cultural de una actividad que trasciende lo económico para insertarse en el ámbito de la memoria colectiva.

Para la recolección de datos se llevó a cabo un trabajo de campo que incluyó entrevistas con trabajadores de diversas áreas del proceso, tales como viveros, fincas, patios de secado y bodegas. El análisis de los testimonios recogidos permitió identificar, registrar y comprender los usos léxicos propios de cada etapa de la caficultura. Con ello, el estudio sienta un precedente para la futura elaboración de un diccionario especializado que permita conservar, sistematizar y transmitir el tesoro lingüístico que surge de la experiencia cafetalera en Ciudad Barrios.

## **Metodología**

El presente artículo tiene un enfoque cualitativo, ya que se centra en la recolección de datos mediante entrevistas semiestructuradas, instrumento que permite explorar el conocimiento de los informantes facilitando la identificación de unidades léxicas. El alcance es exploratorio-descriptivo, es exploratorio pues, constituye un acercamiento a un vocabulario poco documentado y descriptivo al permitirnos la recolección, análisis y registro del léxico cafetalero, en función de su uso real en contextos orales.

Se llevó a cabo con el propósito de recopilar, documentar y analizar el vocabulario empleado por los trabajadores del sector cafetalero en el distrito de Ciudad Barrios. Para alcanzar este objetivo, fue necesario realizar un trabajo de campo que permitiera obtener información directa de los hablantes, a través de entrevistas diseñadas específicamente para explorar las particularidades del léxico en distintas áreas del beneficio del café. La intención fundamental de esta investigación fue no solo rescatar las voces utilizadas en el quehacer cafetalero, sino también ofrecer una visión panorámica de la riqueza lingüística vinculada a esta actividad productiva, considerada como parte del patrimonio cultural y económico de la región.

### **Instrumento**

Para la recolección de datos se empleó la entrevista semiestructurada, herramienta metodológica que combina preguntas previamente diseñadas con la posibilidad de dar espacio a respuestas espontáneas y a la incorporación de información adicional que los informantes consideraron pertinente. Con el fin de organizar de mejor manera el levantamiento de información, la entrevista se dividió en dos bloques temáticos: el primero estuvo dirigido a los trabajadores de vivero y finca, y el segundo a los trabajadores de patios y bodega. Esta división obedeció a la dinámica del trabajo mismo, ya que los trabajadores se especializan en tareas distintas y, en consecuencia, emplean vocabularios específicos según el área en que se desempeñan.

En cuanto al número de preguntas, se elaboraron 60 preguntas abiertas para los trabajadores de patios y bodega, con un enfoque que abarcó desde las labores iniciales hasta las últimas fases del procesamiento del grano. Estas interrogantes buscaban indagar en aspectos terminológicos, técnicos y en las expresiones particulares asociadas a los procedimientos de secado, almacenamiento y control de calidad. Por otro lado, las entrevistas destinadas a los trabajadores de vivero y finca incluyeron 40 preguntas abiertas, orientadas específicamente a las actividades propias de esa etapa del proceso cafetalero, como la preparación del terreno, la siembra, el cuidado de las plantas y la recolección. La diferencia en la cantidad de preguntas se debió a que los trabajadores de vivero y finca, en general, desconocen el vocabulario vinculado con patios y bodega, pues no participan directamente en dichas labores.

### **Informantes**

El universo de informantes estuvo compuesto por 30 trabajadores del beneficio, de los cuales 20 fueron hombres y 10 mujeres, con un nivel educativo diverso. En la mayoría de los casos, los participantes contaban únicamente con educación básica; sin embargo, algunos trabajadores con cargos de mayor responsabilidad en las áreas específicas presentaban un nivel de educación media o superior.

El criterio principal de selección fue que los entrevistados fueran trabajadores activos del beneficio, con contacto directo y cotidiano con las actividades relacionadas con el cultivo, procesamiento y manejo del café, de manera que los términos recogidos reflejaran la experiencia real de quienes laboran en el sector.

Un dato relevante observado en el proceso de selección es que las mujeres informantes desempeñaban tareas principalmente en viveros y finca, áreas en las que la presencia femenina es más común. En contraste, el trabajo en patios y bodega se encuentra tradicionalmente reservado a hombres, debido a que implica actividades que requieren mayor esfuerzo físico. Esta división del trabajo, además de evidenciar diferencias en las dinámicas laborales, también influyó en la distribución y especialización del vocabulario registrado.

Como resultado de las entrevistas realizadas, se recopilaron 54 términos específicos propios del ámbito cafetalero, los cuales constituyen un corpus representativo del léxico empleado en Ciudad Barrios. Estos términos no solo reflejan los aspectos técnicos de la caficultura, sino que también revelan la creatividad lingüística de los trabajadores y la estrecha relación que mantienen con la tierra, el cultivo y el producto final.

### **Recolección de datos**

Para la obtención de datos se trabajó directamente en el beneficio de café, lugar donde los trabajadores realizaran sus actividades diarias.

Se realizaron las entrevistas primero a los encargados de cada área y luego se estableció el orden para realizarlas, primero en bodega y patios de secado y se finalizó en vivero y finca. Además, se realizó un recorrido en el área de bodega para conocer de primera mano los procesos y maquinarias utilizadas en el procesamiento y almacenamiento del café.

### **Macroestructura**

Cada unidad figura como entrada de un artículo y el orden de las entradas es dado a partir del proceso del café, empezando por los términos utilizados desde su cultivo en viveros y finca hasta finalizar con su procesamiento en bodega.

### **Microestructura**

Las entradas están constituidas por el lema y el conjunto de las informaciones que se brindan sobre él. El artículo está encabezado por el lema marcado en negrita, seguido de la definición

## **Localidad**

El trabajo de campo se desarrolló en el beneficio José Rutilio Ortiz, propiedad de la Sociedad Cooperativa de Ciudad Barrios de R. L., ubicada en el municipio de Ciudad Barrios, departamento de San Miguel, El Salvador, espacio emblemático en la región por su trayectoria en la producción de café. La elección de esta localidad respondió a la importancia que tiene el beneficio en el desarrollo económico y social del distrito, así como a la posibilidad de acceder a trabajadores con diferentes roles dentro del proceso productivo. Esta diversidad permitió obtener una visión amplia y representativa del vocabulario, lo cual constituye un aporte significativo para futuras investigaciones lingüísticas, lexicográficas y culturales en torno a la caficultura salvadoreña.

## Resultados

1. **beneficio:** Edificio donde se procesa el café después de haber sido cortado.
2. **plantilla:** Plantación de árboles pequeños de café que aún no producen frutos.
3. **finca:** Plantación de árboles de café que producen fruto.
4. **calle:** Espacio que divide los surcos de los árboles de café.
5. **hoyadura:** Hoyo que se hace en el cafetal para sembrar el árbol de café.
6. **soldadito:** Brote recién germinado que aún conserva el grano en la parte superior.
7. **papalota:** Brote con sus dos primeras hojas.
8. **crucear:** Proceso por el cual el árbol de café desarrolla sus primeras ramas.
9. **descope:** Proceso que se realiza para cortar parte de la raíz del árbol de café.
10. **lateral:** Ramificaciones que emergen de la rama principal del árbol de café.
11. **engalorado:** Árbol de café alto y viejo.
12. **resiembra:** Volver a sembrar árboles nuevos de café entre dos surcos viejos.
13. **hijo:** Retoño del árbol de café.
14. **agobiado:** Técnica que consiste en doblar el árbol de café, sin cortarlo, para inducir el nacimiento de nuevos retoños.
15. **deshijar:** Proceso de eliminar los retoños del café.
16. **podar:** Proceso de cortar ramas improductivas o secas del árbol de café.
17. **chumbo:** Flor del café antes de abrirse.
18. **floración:** Etapa en la cual el café desarrolla y abre sus flores.
19. **entreverado:** Estado del árbol de café que presenta tanto granos verdes como maduros.
20. **pintón:** Grano de café que comienza a madurar.
21. **uva:** Grano de café maduro.
22. **gajo:** Granos de café que crecen juntos en una misma rama.
23. **roya:** Plaga del café que se manifiesta con manchas amarillas en la hoja.
24. **broca:** Plaga por medio de un escarabajo que afecta directamente el grano del café.
25. **corta:** Proceso de recolección de los granos maduros de café.
26. **cincho:** Faja que se utiliza para amarrar el canasto a la cintura o a la espalda.

- 27. pipitear:** Recolección de la primera cosecha del café.
- 28. repela:** Recolección de la última cosecha del café.
- 29. parejo:** Recolección de café verde mezclado con maduro.
- 30. caporal:** Encargado de vigilar que la recolección del café se realice bien.
- 31. topar:** Ayudar a otro cortador en la recolección de café comenzando por el otro extremo del surco.
- 32. topa:** Persona que ayuda a otro cortador a recolectar café desde el otro extremo del surco.
- 33. choyar:** Recolectar los granos de café con violencia o sin cuidado.
- 34. choricear:** Recolectar los granos de café de los surcos que no han sido asignados.
- 35. pepenar:** Recoger los granos de café que quedan en el suelo después de la corta.
- 36. escoger:** Proceso de separar el café verde del maduro, una vez que ya han sido cortados.
- 37. flote:** Café que flota junto con la basura durante el lavado.
- 38. pulpa:** Cáscara que recubre el grano de café maduro.
- 39. despulpadora:** Máquina que se usa para quitar la pulpa del café maduro.
- 40. despulpar:** Proceso por el cual se retira la pulpa del café maduro.
- 41. miel:** Líquido de color amarillo y textura viscosa que se encuentra entre la cáscara y el grano de café.
- 42. pergamino:** Grano de café una vez se le haya quitado la cáscara principal.
- 43. pergamino:** Grano de café seco que aún conserva una cáscara fina.
- 44. secar:** Proceso mediante el cual se elimina la humedad del grano del café utilizando maquinaria o de forma manual.
- 45. rastrillo:** Herramienta manual de madera compuesta por un mango largo y una base plana usada para esparcir los granos del café durante el proceso de secado.
- 46. secadora:** Máquina industrial compuesta por columnas metálicas generalmente de forma rectangular, utilizada para reducir la humedad del café mediante la aplicación de aire caliente.
- 47. patio:** Espacio grande y plano compuesto por ladrillos de barro donde se esparcen los granos de café al sol para secarlos.
- 48. estiva:** Torre formada por sacos llenos de café ya seco apilados uno sobre otros.

- 49. bodeguero:** Trabajador del beneficio que dentro de sus funciones tiene apilar los sacos llenos de café ya seco.
- 50. trilla:** Máquina industrial de metal utilizada para remover la cáscara fina y seca del grano de café, obteniendo el café oro.
- 51. electrónica:** Máquina con un sistema eléctrico sensorial diseñado para identificar y separar los granos del café según criterios de calidad.
- 52. tostadora:** Máquina industrial utilizada para tostar grandes volúmenes de granos de café mediante la aplicación controlada de calor.
- 53. fino:** Grano de café que es muy pequeño.
- 54. oro:** Grano de café que ya ha sido limpiado, secado, trillado y clasificado.

## Discusión

Es importante señalar que el vocabulario empleado en las etapas de siembra y recolección del café resulta mucho más amplio que el utilizado en el ámbito del procesamiento. Esta diferencia obedece a factores tanto prácticos como culturales, ya que las fases iniciales del cultivo concentran una diversidad de tareas que demandan una denominación específica y diferenciada. Desde la preparación del terreno, la selección de las semillas, el cuidado de los viveros y la atención constante a las plantas en crecimiento, hasta las distintas técnicas de recolección del grano maduro, cada acción precisa de un término propio que permita nombrar con exactitud aquello que se realiza. Así, el campo léxico vinculado al vivero y al cultivo se revela como el más abundante dentro del universo lingüístico de la caficultura, pues incluye vocablos directamente relacionados con la tierra, el agua, el crecimiento de la planta, las plagas, los cuidados preventivos y las prácticas tradicionales que garantizan la calidad del grano.

La amplitud léxica de estas etapas no solo responde a la necesidad de designar múltiples actividades, sino también al hecho de que en ellas se concentra la mayor parte de la interacción cotidiana de los trabajadores con el café. En los viveros y en las fincas, los caficultores establecen una relación más estrecha y constante con el cultivo, lo que favorece la creación y consolidación de un repertorio verbal muy rico y matizado. Cada fase del crecimiento de la planta se acompaña de una denominación específica, cada herramienta utilizada recibe un nombre propio, y cada situación particular, ya sea una plaga inesperada, una variación del clima o un procedimiento de cuidado, se convierte en motivo para la aparición de nuevos giros lingüísticos.

Un rasgo especialmente significativo en este campo léxico es la creatividad lingüística desplegada por los trabajadores de vivero y finca. A la hora de nombrar las labores que realizan, recurren a expresiones de carácter coloquial, a metáforas inspiradas en la vida cotidiana y a giros propios del habla popular. Esto dota al vocabulario de una riqueza expresiva singular, que no se limita a describir una acción, sino que también transmite formas de ver y de interpretar el mundo. En este sentido, las palabras empleadas por los trabajadores trascienden su mera función técnica para convertirse en reflejo de la cosmovisión campesina, marcada por la cercanía con la naturaleza, la

experiencia heredada de los mayores y la capacidad de asociar lo abstracto con lo concreto.

De esta manera, muchas de las denominaciones utilizadas en el campo cafetalero no solo nombran un procedimiento, sino que comunican también la relación afectiva, cultural y simbólica que los trabajadores mantienen con el café. El lenguaje se convierte en un espacio donde se entrelazan el conocimiento empírico y la creatividad expresiva, dando como resultado un léxico que, además de ser funcional, encarna la identidad cultural de las comunidades productoras. Así, los términos empleados en el vivero y en la finca adquieren un matiz particular, cargado de significados que revelan la cercanía entre el ser humano y la tierra que trabaja.

En contraste, el léxico relacionado con las etapas de bodega y patio, donde se llevan a cabo procesos como el despulpado, el secado, la clasificación y el almacenamiento del grano, se presenta con un carácter más técnico y estandarizado. En estas fases, las tareas están más delimitadas y sistematizadas, lo que conduce a un vocabulario menos abundante y sujeto a la variación expresiva. Las palabras empleadas suelen ser más claras y accesibles incluso para personas ajenas al mundo cafetalero, ya que responden a procedimientos definidos, con una menor carga de particularidad cultural y con un grado reducido de complejidad semántica.

Esta diferencia marca una clara separación entre dos universos lingüísticos dentro de la caficultura: por un lado, el del vivero y la finca, caracterizado por la abundancia, la creatividad y el fuerte arraigo cultural de los términos; y por otro, el del procesamiento en bodega y patio, donde el lenguaje tiende a uniformarse y a adquirir un tono más técnico y especializado. Ambos campos son indispensables para el funcionamiento de la caficultura, pero desde una perspectiva lexicográfica se observa que el primero constituye una fuente mucho más fértil y variada para el estudio de la riqueza lingüística.

## Conclusiones

El estudio del vocabulario de la caficultura constituye una labor de gran interés, ya que permite aproximarse a una dimensión poco explorada de la vida rural salvadoreña: el lenguaje cotidiano de quienes trabajan en el café. Más allá de su función comunicativa inmediata, este vocabulario refleja un valioso patrimonio lingüístico que da cuenta tanto de la historia cultural como de la identidad colectiva que se teje en torno a la producción del grano. Cada palabra, expresión o giro utilizado por los trabajadores no solo designa una actividad específica, sino que transmite una forma de entender y de relacionarse con el entorno natural, con la tierra y con el propio proceso productivo.

La caficultura salvadoreña, además de ser un pilar económico, constituye también una fuente inagotable de riqueza lingüística. Los términos que emergen en este contexto, aunque escasamente estudiados desde una perspectiva lexicográfica, abren un campo de investigación particularmente fecundo para la lexicología y la semántica. Estos vocablos, surgidos de la práctica diaria y transmitidos de generación en generación, encapsulan conocimientos técnicos, experiencias de vida y expresiones culturales propias de la región. De esta manera, el léxico cafetalero se convierte en un testimonio vivo de la creatividad con la que los trabajadores nombran y resignifican las acciones que realizan cotidianamente.

El trabajo de campo desarrollado permitió constatar la existencia de un repertorio variado y dinámico de palabras relacionadas con el café. A través de entrevistas realizadas a los trabajadores en distintas fases del proceso —desde el vivero y la siembra hasta la recolección, el secado y el almacenamiento— se logró recopilar un conjunto de 54 términos que, además de su utilidad práctica, evidencian la interacción entre dos dimensiones del lenguaje: por un lado, el conocimiento técnico y especializado adquirido mediante la experiencia en la caficultura, y por otro, el saber empírico y cultural transmitido en la oralidad cotidiana del entorno. Este cruce entre lo técnico y lo popular da como resultado un vocabulario profundamente enraizado en la realidad local, pero al mismo tiempo abierto a la interpretación y al estudio lingüístico.

Los resultados alcanzados con este esfuerzo investigativo representan un punto de partida de gran valor para la documentación sistemática del léxico cafetalero. El

material obtenido mediante las entrevistas no solo constituye una base descriptiva, sino que puede ser contemplado como insumo esencial para la elaboración de un diccionario especializado en la caficultura salvadoreña. Dicho instrumento tendría una doble función: por un lado, resguardar este patrimonio lingüístico para evitar su pérdida o invisibilización, y por otro, ofrecer a investigadores, docentes y estudiantes una herramienta sólida que facilite la comprensión del universo semántico en torno al café.

Así, un futuro diccionario del léxico cafetalero no solo enriquecería los estudios lingüísticos en el país, sino que también se consolidaría como un aporte al reconocimiento de la identidad cultural de las comunidades productoras, particularmente en la zona oriental de El Salvador, donde el café continúa siendo una actividad que combina tradición, trabajo y lenguaje.

## Referencias

- Barquero-Quesada, M. (2018). *Léxico del café en el cantón San Ramón de Alajuela, Costa Rica*. Actas, Congreso Internacional Lingüística Xeral, (13).
- Barrera, C. (s.f). *Historia del Café en El Salvador*. Sociedad Cooperativa De Cafetaleros De Ciudad Barrios De R. L. Recuperado el 1 de septiembre, 2025, de <https://cafeciba.com.sv/la-cooperativa/historia-del-cafe-en-el-salvador/>
- Durán-Martínez, G., Galán-Torres, E., y Osorio-Hernández, B. (2020). *Préstamos lexicales provenientes del inglés y del francés presentes en el español salvadoreño a través de los textos publicitarios en Facebook e Instagram y su interacción con los estudiantes del departamento de Ciencias Sociales, Filosofía y Letras de la Facultad Multidisciplinaria de Occidente, Universidad de El Salvador, comprendido en los meses de marzo a agosto del año 2019* [Trabajo de graduación]. Repositorio UES. <https://repositorio.ues.edu.sv/server/api/core/bitstreams/b9464126-cb4a-4d09-b8f5-26a78a23b329/content>
- Instituto Salvadoreño del Café. (2022). *Denominaciones de origen*. Isc. Recuperado el 1 de septiembre, 2025, de <https://www.isc.gob.sv/distintivo-de-calidad/denominacion-origen/>
- Jarquín, D. y Angulo Mendoza, I. (2013). *El léxico de la vivienda y el vestuario en el español de El Salvador, Nicaragua y Costa Rica según los atlas lingüísticos de estos países, en el período de julio a noviembre de 2013* [Trabajo de graduación]. Repositorio Unan. <https://repositorio.unan.edu.ni/id/eprint/8968/1/4915.pdf>
- Morales, M. (1996). *Vocabulario del cantón de San Ramón de Alajuela*. *Filología Y Lingüística*, (22).
- Real Academia Española. (2020, 22 de septiembre). *Salvador Gutiérrez Ordóñez: «la lexicografía explica cómo se diseñan los monumentos de la lengua que son los diccionarios»*. Noticias. <https://www.rae.es/noticia/salvador-gutierrez-ordonez-la-lexicografia-explica-como-se-disenan-los-monumentos-de-la>

Real Academia Española. Agricultura. (2010). En Diccionario de la Lengua Española.

Recuperado el 1 de septiembre, 2025, de <https://dle.rae.es/agricultura?m=form>

Rivas-Hidalgo, J. (2022). *Ideologías dominantes en la lexicografía centroamericana (1892-1910): El Salvador y Guatemala* [Tesis doctoral]. Repositorio UES.

<https://repositorio.ues.edu.sv/server/api/core/bitstreams/a12f1e53-8a09-4907-b2f6-7b9564ffc9a4/content>

Sund, V. J. (2007). *El léxico del café en Guatemala – Análisis lexicográfico y dialectológico* (Tesis de maestría de Departamento de Español y Estudios Latinoamericanos, Universidad de Bergen). Repositorio institucional.

<https://bora.uib.no/bora->

[xmlui/bitstream/handle/1956/6955/Master%20thesis\\_Veronika%20Sund.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://bora.uib.no/bora-xmlui/bitstream/handle/1956/6955/Master%20thesis_Veronika%20Sund.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

## Anexos

### Anexo 1: Carta de consentimiento informado para participar en la investigación



**Universidad de El Salvador**  
**Facultad Multidisciplinaria Oriental**  
**Escuela de Postgrado y Formación Continua**  
**Planes de Estudios Complementarios**  
**Licenciatura en Educación**  
**Especialidad Lenguaje y Literatura**  
**Curso de Especialización en Estudios Léxicos**

**Carta de consentimiento informado para participantes de la Investigación.**

El propósito de la carta de consentimiento es informar a los participantes del rol a desempeñar en la investigación. La investigación es diseñada por las profesoras KARINA IVETH AYALA CASTILLO, con carné AC17043 Y RUT NOEMI SARAIVA MOLIA, con carné SM17037, de la Facultad Multidisciplinaria Oriental, Universidad de El Salvador

La finalidad del estudio es: "Recopilar vocabulario sobre la caficultura en Cuidad Barrios". Si usted accede a participar en este estudio, se le pedirá responder un cuestionario en una entrevista, el tiempo que tomará es lo que usted considere necesario para nutrir el proceso investigativo. Es necesario puntualizar que, la información proporcionada durante la(s) sesión(es) se grabará, de modo que el investigador pueda transcribir después las ideas que usted haya expresado. La participación en este estudio es estrictamente voluntaria. La información que se recabe será confidencial y no se usará para ningún otro propósito fuera de los de esta investigación. Sus respuestas, serán anónimas (a menos que usted decida lo contrario. Si tiene alguna duda sobre este proyecto, puede hacer preguntas en cualquier momento durante su participación en el. De igual manera, puede retirarse del proyecto en cualquier momento sin que eso lo perjudique en ninguna forma. Si alguna de las preguntas durante la entrevista le parece incómodas, tiene usted el derecho de hacérselo saber al investigador o de no responderlas. Desde ya le agradezco su participación.

Yo \_\_\_\_\_ acepto participar voluntariamente en esta investigación. Reconozco que la información que yo provea en el curso de esta investigación es estrictamente confidencial y no será usada para ningún otro propósito fuera de los de este estudio sin mi consentimiento. He sido informado que puedo hacer preguntas sobre el proyecto en cualquier momento y que puedo retirarme del mismo cuando así lo decida, sin que esto implique alguna acción negativa para mi persona. Entiendo que una copia de esta carta de consentimiento me será entregada, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido.

f. \_\_\_\_\_ Fecha: \_\_\_\_\_

(Nombre del Participante)

## Anexo 2: Instrumento utilizado para la recolección del léxico



**Universidad de El Salvador**  
**Facultad Multidisciplinaria Oriental**  
**Escuela de Postgrado y Formación Continua**  
**Planes de Estudios Complementarios**  
**Licenciatura en Educación**  
**Especialidad Lenguaje y Literatura**  
**Curso de Especialización en Estudios Léxicos**

**Objetivo:** Conocer el vocabulario utilizado en la caficultura de Ciudad Barrios por los trabajadores de la Sociedad Cooperativa de Cafetaleros de Ciudad Barrios.

**Indicación:** Responda cada ítem mencionando la palabra que se utiliza para nombrar lo que se plantea en cada enunciado.

**Edad:** \_\_\_\_\_ **Sexo:** M \_\_\_ F \_\_\_ **Nivel educativo:** \_\_\_\_\_

1. ¿Cómo se llama a una plantación de café?
2. ¿Qué nombre recibe la actividad de hacer hoyos en el cafetal para llenarlos de abono o para sembrar?
3. ¿Qué nombre le dan al estado de la matita de café antes de que se abran sus hojas?
4. ¿Cómo se conoce la etapa en la que la matita de café saca sus primeras hojas?
5. ¿Cuál es el nombre del proceso cuando la matita de café comienza a desarrollar sus primeras ramas?
6. ¿Cómo llaman a una mata de café que es de baja calidad?
7. ¿Cómo le dicen a una mata de café de buena calidad?
8. ¿Cómo se llama la acción de cortar parte de la raíz de la matita?
9. ¿Qué nombre recibe la raíz vieja y gruesa del café?
10. ¿Cómo se llama la rama principal de la mata de café?
11. ¿Qué nombre reciben las ramas laterales que se unen a la rama principal?
12. ¿Cómo se llaman las ramas inferiores de la mata de café?
13. ¿Qué nombre se le da a una mata de café muy alta y vieja?

14. ¿Cómo se llama el proceso de cortar una mata muy alta y vieja?
15. ¿Qué nombre recibe la flor del café antes de abrirse?
16. ¿Cómo llaman al momento en que se abre la flor del café?
17. ¿Cómo se llama el proceso cuando muere la flor del café?
18. ¿Qué nombre tiene el grano de café que está entre verde y maduro?
19. ¿Cómo se llama la etapa en la que el grano comienza a madurar?
20. ¿Qué nombre recibe el grano de café maduro?
21. ¿Cómo se llama el grupo de granos que crecen en una misma rama?
22. ¿Qué nombre recibe el proceso de recolectar el café?
23. ¿Cómo se llama la faja que se usa para amarrar el canasto a la cintura?
24. ¿Qué nombre recibe la primera cosecha del café?
25. ¿Cómo llaman a la cosecha intermedia?
26. ¿Cuál es el nombre de la última cosecha?
27. ¿Qué nombre tiene la acción de recoger café verde mezclado con el maduro?
28. ¿A qué se le llama "calle de café"?
29. ¿Cómo le llaman a terminar de recoger una calle de café?
30. ¿Qué nombre recibe la acción de ayudar a otro con la recogida, comenzando por el otro extremo?
31. ¿Cómo se llama una hilera nueva metida entre dos viejas?
32. ¿Qué nombre se le da a recoger café con violencia o sin cuidado?
33. ¿Cómo llaman al encargado de vigilar que la recogida se realice bien?
34. ¿Qué nombre recibe el retoño del café?
35. ¿Cómo se llama el retoño que nace en una rama?
36. ¿Cómo se llama el proceso de eliminar los retoños del café?

37. ¿Cómo se llama el proceso de separar el café verde del maduro una vez que ya han sido cortados?
38. ¿Qué nombre recibe el grano de café que flota junto con la basura durante el lavado?
39. ¿Cómo se llama la cáscara del café maduro?
40. ¿Qué nombre tiene la máquina que se usa para quitar la cáscara del café maduro?
41. ¿Cómo se llama el líquido que se encuentra entre la cáscara y el grano del café?
42. ¿Qué nombre recibe el grano de café una vez que se le ha quitado la cáscara?
43. ¿Cómo llaman a la segunda cáscara del café, que es muy fina?
44. ¿Qué nombre recibe el proceso para secar el café?
45. ¿Qué herramientas se utilizan tradicionalmente para secar el café?
46. ¿Cómo se llama la máquina que se utiliza para secar el café?
47. ¿Qué nombre recibe el lugar donde se seca el café?
48. ¿Quiénes son los encargados de secar el café?
49. ¿Cómo se llama la torre que se forma con sacos llenos de café ya seco?
50. ¿Quiénes son los encargados de hacer esas torres de sacos de café?
51. ¿Qué nombre recibe el grano de café seco que aún conserva una cáscara fina?
52. ¿Cómo se llama la máquina que se usa para quitar esa cascarilla fina?
53. ¿Qué nombre tiene el grano de café una vez que ya no tiene ninguna cáscara?
54. ¿Cómo se llama la máquina que se encarga de escoger o seleccionar el café?
55. ¿Qué nombre recibe la máquina que se utiliza para tostar el café?
56. ¿Cómo llaman al grano de café que es muy grande?
57. ¿Qué nombre recibe el grano de café que es muy pequeño?
58. ¿Cómo se llama el grano de café que ya está listo para ser tostado?
59. ¿Qué variedades de café se cultivan en esta zona?
60. ¿Cómo se llama el edificio donde se pela, se seca y se almacena el café?

### Anexo 3: Registro fotográfico



Fotografía 1: Bodeguero realizando labores en el beneficio



Fotografía 2: Pilas de sacos de café en la bodega



Fotografía 3: Maquinaria utilizada en el beneficio