

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



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

**TÍTULO DEL INFORME FINAL:**

PROPUESTA PARA CREACIÓN DE UN DICCIONARIO DE GASTRONOMÍA TÍPICA DE  
MORAZÁN

**PARA OPTAR AL GRADO ACADÉMICO DE:**

LICENCIATURA EN EDUCACIÓN, ESPECIALIDAD LENGUAJE Y LITERATURA

**PRESENTADO POR:**

MARIELA BEATRIZ ARGUETA ANDRADE | N° CARNÉ AA23119

WENDY YOLANDA ESCOBAR ORTIZ | N° CARNÉ EO23008

JOSUÉ EFRAÍN VELÁSQUEZ ARGUETA | N° CARNÉ VA22049

**DOCENTE ASESOR:**

LCDO. DAVID ERNESTO MIRANDA MIRANDA

SEIS DE SEPTIEMBRE DE DOS MIL VEINTICINCO

SAN MIGUEL, SAN MIGUEL CENTRO, EL SALVADOR

**UNIVERSIDAD DE EL SALVADOR  
AUTORIDADES**



**MSC. JUAN ROSA QUINTANILLA  
RECTOR**

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

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

**LICDO. PEDRO ROSALIO ESCOBAR CASTANEDA  
SECRETARIO GENERAL**

**LCDA. ANA RUTH AVELAR  
DEFENSORA DE LOS DERECHOS UNIVERSITARIOS**

**LCDO. CARLOS AMILCAR SERRANO RIVERA  
FISCAL GENERAL**

**UNIVERSIDAD DE ELSALVADOR**  
**FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA ORIENTAL**  
**AUTORIDADES**



**MSC. CARLOS IVÁN HERNÁNDEZ FRANCO**  
**DECANO**

**DRA. NORMA AZUCENA FLORES RETANA**  
**VICEDECANA**

**LCDO. 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**

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

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

## **Agradecimientos**

Agradezco primeramente a Jehová Dios, fuente de toda sabiduría y fortaleza, por guiarme en cada paso de este proceso; a mis padres por su amor incondicional, sus consejos y su ejemplo constante; a mis hermanos por su apoyo y comprensión en los momentos más desafiantes; y a mi prometido por su paciencia, ánimo y compañía a lo largo de este camino. Extiendo también mi gratitud a mis docentes por compartir con dedicación sus conocimientos y a mis compañeros por el compañerismo y las experiencias compartidas que enriquecieron esta etapa de formación.

- Mariela Beatriz Argueta Andrade

Agradezco a Dios por brindarme sabiduría y la oportunidad de culminar esta etapa importante en mi vida; a mi mami, la persona más especial para mí, gracias por cada uno de sus consejos y por ser tan incondicional; a mis hermanas, Marilú y Saraí, por su apoyo, cariño y motivación constante, espero hacerlas sentir orgullosas de mí siempre. Extiendo mi gratitud a mi novio, Josué Chicas, por su apoyo, amor y por estar siempre a mi lado. A mis compañeros de trabajo por su dedicación y compromiso constante.

- Wendy Yolanda Escobar Ortiz

Agradezco a Dios, soberano de todo lo existente y dador de toda sabiduría; a mis padres, compañeros, docentes y autoridades universitarias, personas sin cuyo apoyo no hubiese sido culminado este proyecto.

- Josué Efraín Velásquez Argueta

## Índice

Resumen .....	1
Abstract .....	2
Introducción .....	3
Metodología.....	4
Planta lexicográfica .....	5
Resultados.....	7
Discusión .....	11
Conclusiones.....	12
Referencias .....	13
Anexos.....	15

## Resumen

Este trabajo lexicográfico recopila datos sobre platillos concebidos por los residentes de Morazán como típicos, los cuales fueron obtenidos mediante un proceso exploratorio en distintas zonas del departamento para conocer la amplia variedad que se encuentra dentro de la gastronomía típica salvadoreña en dicho departamento. Por lo tanto, la propuesta para la creación de un diccionario de gastronomía típica de Morazán establece la recopilación, organización y análisis de información vinculada con la riqueza culinaria propia de la región como un recurso importante para conocer la identidad cultural y el léxico a través de la gastronomía típica.

Los puntos territoriales donde se ejecutó la recopilación de datos fueron San Francisco Gotera, Sociedad, San Simón, Jocoro, Gualococti, Jocoaitique y Osicala. Para el cuestionario se categorizaron los términos de platillos en: entradas, plato fuerte, postres, bebidas, antojitos y otros, para obtener datos más detallados sobre cómo los habitantes consideran la gastronomía típica de Morazán. Algunos de los platillos mencionados son *montuca*, *cususa*, *riguas*, *tamales pisques*, *atol de elote*, *chanfaina* y *tortas de pescado*.

Con base en la investigación realizada cabe destacar que existe una gastronomía que ha trascendido culturalmente, por lo cual se destaca brindar información sobre los platillos típicos de Morazán y, a la vez, preservar el léxico y formas de preparación para que puedan servir e interesar a las próximas generaciones.

**Palabras claves:** típico; identidad cultural; gastronomía; Morazán; léxico; culinario; lexicografía; jocote; atol chuco; coco

## **Abstract**

This lexicographical project gathers information on dishes that the people of Morazán consider traditional, collected through an exploratory study in different areas of the department to learn about the wide range found within Morazán's typical Salvadoran cuisine. For this reason, the proposal to create a dictionary of typical Morazán gastronomy involves the collection, organization, and analysis of information related to the region's rich culinary heritage, serving as a valuable resource for understanding cultural identity and vocabulary through local dishes.

Data was gathered in San Francisco Gotera, Sociedad, San Simón, Jocoro, Gualococti, Jocoaitique, and Osicala. For the questionnaire, dish names were categorized as: starters, main dishes, desserts, drinks, snacks, and others, to obtain more detailed insights into how residents perceive typical Morazán cuisine. Some of the dishes mentioned include *montuca*, *cususa*, *riguas*, *tamales pisques*, *atol de elote*, *chanfaina*, and *tortas de pescado*.

Based on the research carried out, it is important to note that there is a culinary tradition that has been culturally passed down, making it essential to provide information about Morazán's traditional dishes, as well as to preserve the vocabulary and preparation methods for the benefit and interest of future generations.

**Keywords:** traditional; cultural identity; cuisine; Morazán; vocabulary; culinary; lexicography; jocote; atol chuco; coconut

## Introducción

La Real Academia Española (s. f.) define la lexicografía como la «técnica de componer léxicos o diccionarios». Bajo esta premisa, el presente artículo tiene como propósito la exposición sistemática y la divulgación de los resultados derivados de un trabajo de investigación orientado a la creación de una propuesta lexicográfica para la elaboración de un diccionario gastronómico típico del departamento de Morazán. Dicho proyecto se desarrolló durante el periodo comprendido entre los meses de febrero y agosto de 2025 en este mismo departamento, teniendo como eje central la recopilación, organización y análisis de información vinculada con la riqueza culinaria propia de la región. Es necesario señalar que el desarrollo de esta iniciativa constituye un antecedente para futuras investigaciones, al ser pionera en el abordaje de la temática planteada.

La investigación surge del reconocimiento de la gastronomía como un componente esencial de la identidad cultural de los pueblos. Rial Hernández (2012) plantea que, si se entiende que la identidad cultural está indisolublemente unida a la preservación consciente de la memoria histórica, resulta indispensable considerar el rescate de las tradiciones populares mediante el conocimiento y la defensa del legado cultural. En este sentido, la documentación sistemática del vocabulario asociado a la cocina típica de Morazán no solo posibilita la preservación de expresiones y saberes transmitidos por la tradición oral, sino que también fortalece el sentido de pertenencia y la valoración del patrimonio cultural local.

El equipo de investigación llevó a cabo un trabajo de campo exhaustivo en diversas localidades del departamento, con el objetivo de recolectar términos, expresiones, preparaciones, ingredientes y prácticas culinarias que conforman el imaginario gastronómico morazanense. A partir de los datos obtenidos, se plantea en este artículo la propuesta lexicográfica mencionada, concebida como base para la creación de un diccionario especializado en la gastronomía típica de la zona.

De este modo, la investigación no solo posee un valor documental, sino que también se configura como un aporte significativo a los estudios lingüísticos y culturales salvadoreños, cumpliendo, de tal forma, el objetivo de contribuir a la preservación de la riqueza gastronómica de Morazán como componente de su identidad cultural, a través de la documentación lexicográfica de platillos típicos.

## Metodología

Este trabajo se desarrolló bajo una tipología mixta, al ser de carácter exploratorio y descriptivo. Es exploratorio porque, como plantea Niño (2011), «se trata de una investigación cuyo propósito es proporcionar una visión general sobre una realidad o un aspecto de ella, de una manera tentativa o aproximativa» (p. 32). Asimismo, resulta descriptivo en tanto que, como propuesta lexicográfica expone datos sobre las características, propiedades y aspectos de la gastronomía típica de Morazán

La investigación recopiló, registró y definió el léxico gastronómico empleado por los residentes del departamento de Morazán, y fue dirigida a personas interesadas en conocer la cocina típica de la región como para quienes requieran los registros para fines investigativos. El período de trabajo abarcó de febrero a agosto de 2025.

Para el diseño de la macroestructura y microestructura se consultaron obras semejantes en estructura, contenido, extensión y enfoque. Entre las referencias figuran *Gastronomía de la A a la Z* (Pérez, 2023), diccionario culinario para profesionales y aficionados; el *Diccionario práctico de gastronomía y salud* (Jordá, 2007), orientado a la identificación de términos comunes en recetas y al análisis de sus componentes y orígenes; el *Diccionario culinario de cocina* (s. f.), que proporciona definiciones breves de vocablos específicos; el *Gastronario* (2024), un diccionario gastronómico latinoamericano enfocado en ingredientes y utensilios; y *22 Comidas típicas de Guatemala* (García, 2022), documento que recopila preparaciones tradicionales de ese país.

La fuente primaria para la recolección de datos fue la población de Morazán. Se definió un perfil de encuestado con las siguientes características: tener entre 25 y 55 años, pertenecer a la norma culta —es decir, poseer educación superior— y residir en Morazán sin haber vivido fuera de este territorio.

De acuerdo con Medina (2023), las técnicas de investigación son procedimientos metodológicos organizados que permiten recolectar y analizar datos para responder preguntas científicas, mientras que los instrumentos son herramientas concretas para la obtención de información. Siguiendo esta distinción, el equipo empleó la encuesta como técnica y diseñó un cuestionario como instrumento. Dicho cuestionario se estructuró en seis categorías —antojitos, platos fuertes, entradas, bebidas, postres y otros— con diez apartados cada una, destinados a registrar nombres de platillos que

se consumen en el departamento de Morazán y son concebidos por la población como típicos de la región, facilitando su clasificación y optimizando así la claridad de la información recopilada.

Para recopilar los datos de platillos concebidos como típicos por parte de los residentes de Morazán, el equipo seleccionó el muestreo por cuotas, que consiste en seleccionar a un grupo de personas por alguna característica en común a criterio del investigador, y muestreo por accidente, donde el investigador escoge la muestra de acuerdo a las circunstancias de mayor facilidad —según lo planteado por Ñaupás et al. (2014)—, estableciendo una muestra de cincuenta personas, dentro de la cual fueron encuestadas veintisiete mujeres y veintitrés hombres. La mayor parte de la muestra se tomó de San Francisco Gotera, Morazán Sur, siendo esta ciudad la zona de mayor concentración poblacional del departamento, según los datos del grado de urbanización de El Salvador, compartido por el Banco Central de Reserva (2024).

Una vez validado el cuestionario y definida la muestra, se procedió a visitar distintos distritos de Morazán Norte y Sur, entre ellos San Francisco Gotera, Sociedad, San Simón, Jocoro, Gualococti, Jocoaitique y Osicala. La aplicación de encuestas se realizó en espacios como escuelas, juzgados, parques y calles, explicando previamente a los participantes los objetivos del estudio y asegurándoles que los datos serían utilizados únicamente con fines académicos. Aunque algunas personas rechazaron participar, otras accedieron voluntariamente.

En cuanto a la selección de entradas, se estableció que los lemas debían aparecer en todos los cuestionarios. Sin embargo, debido a que muchos participantes no completaron los sesenta apartados previstos, se seleccionaron finalmente cincuenta y cinco términos con mayor frecuencia de aparición. Para Martínez de Sousa (2009), el lema o entrada lexicográfica constituye el término que encabeza un artículo en una obra de referencia —como diccionarios, vocabularios o glosarios— y puede corresponder a una palabra, expresión, sintagma nominal, signo o conjunto de signos, objeto de definición, explicación o análisis enciclopédico.

### **Planta lexicográfica**

En este trabajo lexicográfico se incluyeron lemas tanto léxicos como sintagmáticos, dado que algunos nombres de platillos corresponden a sintagmas nominales (arroz en leche, ayote en miel). Las entradas se organizaron estrictamente

en orden alfabético, omitiendo ciertas letras del abecedario. El lema aparece resaltado en **negrita**, mientras que la definición se presenta a continuación, separado por el signo ortográfico de los dos puntos (:) y sin resaltar en negrita. Para diferenciar las acepciones se emplea un número arábigo (1., 2.), y en el caso de múltiples acepciones de una misma entrada se utiliza la doble barra vertical (||) como signo divisorio.

Huisa-Téllez (2015) afirma que una obra lexicográfica es, por naturaleza, una obra de consulta, lo cual exige que el artículo se adecúe tanto a la función prevista como a las necesidades del usuario durante la búsqueda. Por ello, la estructura y el contenido deben garantizar una experiencia de consulta eficaz y provechosa (p. 174). Con base en este principio, los artículos definen el lema en función de la preparación del platillo, los ingredientes que lo componen y sus características de forma y textura, con el propósito de que el usuario identifique con precisión la entrada y obtenga información útil para su comprensión y uso.

Las definiciones se elaboraron siguiendo los lineamientos expuestos por Martínez de Sousa en su obra *Manual básico de lexicografía*. El autor sostiene que, al redactar definiciones, debe recurrirse a términos ya definidos dentro del propio sistema o, en su defecto, a vocablos de conocimiento general. Retomando a Weinreich (citado en Seco, 1987, p. 23), plantea que las definiciones deben construirse con palabras de mayor frecuencia de uso que el término definido, aunque esto implique que los vocablos comunes carezcan de definición. No obstante, el lexicógrafo debe priorizar un lenguaje accesible para el usuario, ajustando su redacción al público objetivo del diccionario. Asimismo, Martínez de Sousa (2009, pp. 150-151) resalta tres cualidades esenciales de una definición efectiva: concisión —presentar únicamente los rasgos clave en una oración—, completión —ser exhaustiva sin perder precisión— y no circularidad —evitar redundancias—. Estas condiciones garantizan que la definición sea rigurosamente fiel al concepto descrito.

## Resultados

### A

**alboroto:** bocadillo en forma de bola hecho a base de grano de sorgo al estilo palomitas de maíz, endulzado con miel de panela.

**arroz en leche:** postre caliente y espeso preparado con arroz sancochado, leche, canela y azúcar o dulce de panela.

**atol de elote:** bebida caliente y espesa hecha con jugo de elote, agua y leche, endulzada con azúcar o dulce de panela.

**atol de piña:** bebida caliente y espesa hecha con piña, agua y leche, endulzada con azúcar o dulce de panela.

**atol de semilla de marañón:** bebida caliente y espesa hecha con nuez de marañón horneada y endulzada con azúcar o dulce de panela.

**atol chuco:** bebida caliente y espesa, hecha a base de maíz fermentado, usualmente acompañado con aiguaste.

**ayote en miel:** postre hecho a base de ayote maduro cocido en seco y endulzado con dulce de panela.

### B

**batido:** dulce típico salvadoreño en forma de círculo o elipse, hecho a base de miel de caña de azúcar cocida y espesada.

### C

**canoas:** postre preparado con plátano entero, maduro, frito, con relleno de poleada y pasas o canela en polvo.

**chanfaina:** guiso que contiene una variedad de carne de res y cerdo acompañado de vegetales y una salsa espesa.

**chicharrones:** trozos de carne de cerdo fritos en su propia grasa.

**chilate:** bebida fría hecha con maíz tostado y molido con canela.

**chocolate:** bebida hecha a base de chocolate diluido en agua, generalmente caliente.

**conserva de coco:** dulce elaborado con pulpa de coco y azúcar.

**cususa:** bebida típica fermentada, elaborada de manera artesanal a base de caña de azúcar con ligeros o altos toques de alcohol, generalmente puede ser dulce o amarga según tiempo de fermentación.

**D**

**dulce de nance:** dulce típico que se prepara cocinando el nance en almíbar acompañado de azúcar y canela.

**E**

**elotes locos:** mazorca de maíz cocida, cubierta de mayonesa, salsa negra, ketchup y queso rallado.

**empanadas:** bolitas hechas de plátano maduro que pueden estar rellenas de frijoles o leche.

**enchiladas:** aperitivo a base de tortilla frita, delgada, de maíz, cubierta con frijoles licuados, pollo deshilachado, lechuga picada, huevo duro, tomate y pepino, cortados en rodajas, queso rallado y salsa de tomate.

**enredos:** aperitivo hecho a base de yuca rallada frita.

**F**

**fresco de carao con leche:** bebida elaborada con semilla de carao, reposada en agua, posteriormente colada y mezclada con leche, endulzada con azúcar.

**fresco de cebada:** bebida elaborada con canela, pimienta gorda, clavos de olor, hervidos en agua, mezclados con harina, generalmente de arroz o trigo, colado y saborizado con esencia de fresa, colorante rosa, endulzado con azúcar.

**fresco de chan:** bebida preparada con semillas de chía mezcladas con jugo de limón, agua, endulzada con azúcar.

**fresco de ensalada:** bebida elaborada con diferentes frutas, generalmente sandía, manzana, guineo, piña y melón cortados en cuadros pequeños.

**fresco de horchata:** bebida elaborada con semilla de morro, pimienta gorda, semilla de sésamo, ajonjolí, maní, semilla de cacao, rajas de canela, semilla de nuez moscada y arroz, molidos en conjunto, diluidos en leche y agua, colados y endulzados con azúcar o extracto de vainilla.

**fresco de jamaica:** bebida preparada con agua y flor de jamaica, endulzada con azúcar.

**fresco de marañón:** bebida hecha a base de marañón licuado, colado y mezclado con agua, endulzado con azúcar.

**fresco de tamarindo:** bebida preparada con tamarindo y agua, endulzada con azúcar.

**J**

**jocotes en miel:** jocote pinchado y cocido con dulce de atado, rajas de canela y agua.

**L**

**limonada:** bebida hecha a base de jugo de limón, agua, azúcar y una pizca de sal.

**M**

**marquesote:** pan dulce horneado, generalmente rectangular, esponjoso y seco, elaborado con harina de trigo o maíz, huevos y azúcar.

**miel de mango:** dulce artesanal espeso hecho a base de mango maduro cocido con azúcar o dulce de panela.

**montucas:** tipo de tamal dulce hecho a base de maíz tierno, leche, agua y relleno de carne de gallina o de cerdo, envuelto en tusa.

**N**

**nuégados:** platillo en forma de bola a base de masa de yuca o maíz, fritos y bañados con miel de panela.

**P**

**panes con pollo:** 1. pan francés alargado, abierto por el centro y untado de mayonesa, relleno con pollo frito, lechuga, curtido, rodajas de tomate, pepino, rábano, remolacha, huevo duro y bañado en salsa de tomate. || 2. pan de barra relleno con repollo o escabeche y pollo frito desmenuzado.

**pastelitos de carne:** empanada a base de harina de maíz, sazonada con consomé de pollo y achiote, rellena con papas cortadas en cubo y pollo desmenuzado, frita y acompañada con curtido y salsa de tomate.

**poleada:** bebida hecha a base de una mezcla de leche, maicena, azúcar y canela.

**plátanos con crema:** platillo que consiste en plátanos preparados, generalmente fritos, acompañados de crema.

**pupusas:** tortilla de masa de maíz o arroz rellena con ingredientes al gusto como queso, frijoles, chicharrón, etc.

**Q**

**quesadillas:** tipo de pan horneado, hecho a base de harina de arroz o trigo, queso duro, mantequilla, leche y huevos.

**R**

**riguas:** tortillas delgadas hechas a base de maíz tierno molido, cocinadas envueltas en hojas de plátano en una plancha o comal, generalmente rellenas con quesillo.

**S**

**salpora:** pan típico, con textura crujiente, generalmente hecho de masa de arroz.

**semita:** pan dulce relleno con miel de dulce de panela o jalea de piña y azúcar espolvoreada en la superficie.

**sorbete artesanal:** helado típico elaborado a mano con una gran variedad de frutas frescas, sin ingredientes artificiales.

**sopa de gallina:** platillo preparado a base de gallina criolla asada combinada con verduras cocidas.

**sopa de res:** caldo de res junto con la carne, acompañado de variedad de verduras y sazonada con sal y otros condimentos al gusto.

**T**

**tamales de gallina:** comida elaborada con masa de maíz, relleno de pollo y papas, envuelto en hojas de plátano.

**tamales de elote:** comida elaborada con masa de maíz, envuelto en tusa.

**tamales pisques:** platillo elaborado con masa de maíz, relleno de frijoles licuados, envuelto en hojas de plátano.

**tostadas de plátano:** aperitivo que consta de tiras de plátano verde delgadas fritas, generalmente acompañadas con curtido y sazonadas con sal.

**torrejas:** pan de barra o torta de yema cortada en rodajas, humedecida en leche y huevo, posteriormente fritas en aceite y endulzadas con miel y canela en polvo.

**torta de yema:** pan en forma rectangular, horneado, preparado con yemas de huevo, levadura, harina, mantequilla y azúcar.

**tortas de pescado:** comida hecha a base de pescado seco, desmenuzado, envuelto en harina y huevo batido, posteriormente frito y acompañado en sopa de tomate con verduras.

**totoposte:** galleta crujiente en forma de círculo o esfera, elaborada a base de maíz.

**Y**

**yuca frita:** aperitivo a base de yuca cortada en trozos y previamente cocida, frita, acompañada de curtido, generalmente olominas, y salsa de tomate.

## Discusión

Con los resultados del proyecto de investigación, se contribuye a la preservación de la riqueza gastronómica de Morazán como componente de su identidad cultural, a través de la documentación lexicográfica de platillos típicos, puesto que en los hallazgos se evidencian prácticas propias de la región. Un ejemplo claro es la elaboración del platillo denominado tortas de pescado, que suele prepararse, de manera tradicional, durante las festividades de Semana Santa.

Asimismo, se observa la relación entre el léxico y la identidad cultural, considerando términos como «cususa» o «montuca», que más allá de designar un platillo en específico, constituyen la manifestación de una memoria colectiva transmitida de generación en generación, sobre todo por medio de la oralidad. Esta relación también se hace evidente al analizar los artículos lexicográficos de los lemas, pues en la preparación de distintos platillos se emplean ingredientes propios de la zona, como el maíz, el maicillo o el marañón. Igualmente, los resultados reflejan una diversidad cultural dentro de un mismo territorio, tal es el caso del platillo «panes con pollo», el cual los hablantes refirieron denominaciones diversas, esto queda registrado en la entrada correspondiente.

Es importante destacar que este registro no solo brinda aportes lexicográficos, sino que además preserva parte del patrimonio gastronómico de Morazán al documentar procedimientos de técnicas culinarias heredadas, como la fermentación del maíz para preparar atol chuco.

En perspectiva, la propuesta de creación de un diccionario de gastronomía típica de Morazán se proyecta como un instrumento esencial para evitar la desaparición de términos locales por efecto de la globalización, al mismo tiempo que impulsa programas educativos que fomenten la valoración y protección del patrimonio gastronómico regional, además del turismo cultural.

De acuerdo con los datos obtenidos mediante encuestas, el equipo investigador pudo constatar lo antes señalado. Sin embargo, para alcanzar resultados más precisos, se considera recomendable llevar a cabo un estudio más amplio y riguroso, en el cual tanto los recursos como la muestra investigada posean mayor alcance.

## Conclusiones

El *Diccionario gastronómico típico de Morazán* contribuye a preservar y fortalecer la identidad cultural de la región a través del registro léxico de la gastronomía. En este sentido, la investigación realizada adquiere un valor fundamental, ya que la información recopilada no solo puede ser reconocida y difundida, sino que también constituye una base sólida para el estudio y la proyección de las prácticas culinarias locales. El contenido del diccionario demuestra la riqueza y diversidad gastronómica que caracteriza a Morazán, plasmando en cada término una parte de su historia y de la cotidianidad de sus habitantes. Desde la descripción de platillos hasta la inclusión de bebidas artesanales, se evidencia una caracterización léxica particular que convierte estos elementos en representaciones vivas de cultura. De este modo, se manifiesta que, pese al paso del tiempo, muchas de estas preparaciones han logrado conservarse sin modificaciones significativas, manteniendo su esencia con el propósito de ser degustadas, resguardadas y transmitidas a las generaciones venideras.

En cuanto a los beneficios que ofrece este diccionario, es posible destacar varios aspectos relevantes. Por un lado, su contenido proporciona información precisa y detallada sobre la gastronomía típica de Morazán, lo que lo convierte en una herramienta de gran utilidad para la investigación lingüística enfocada en el ámbito culinario. Por otro, su carácter multidisciplinario abre posibilidades de aplicación en el campo educativo, contribuyendo a la enseñanza de la cultura local, y en el ámbito turístico, al brindar un recurso que fortalece la oferta cultural y patrimonial de la región.

Este diccionario, por lo tanto, trasciende el papel de un simple instrumento de consulta. Su verdadero alcance radica en la capacidad de promover, reconocer y transmitir la gastronomía típica de Morazán como parte esencial del patrimonio inmaterial salvadoreño. Al mismo tiempo, se erige como un medio que garantiza la continuidad de la identidad cultural, vinculando estrechamente la práctica gastronómica con el lenguaje y reafirmando la importancia de conservar y valorar los saberes tradicionales que enriquecen la memoria colectiva.

## Referencias

- Banco Central de Reserva de El Salvador. (2024). *Estimaciones y proyecciones de población nacional*. GeoPortal.  
<https://geoportal.bcr.gob.sv/>
- Banco Central de Reserva de El Salvador. (2024). *Grado de urbanización en El Salvador*. GeoPortal BCR. <https://geoportal.bcr.gob.sv/>
- Diccionario culinario de Cocina. (s. f.). Scribd.  
<https://es.scribd.com/document/427162286/Diccionario-Culinario-de-Cocina>
- García, J. (2022). *22 comidas típicas de Guatemala*. Scribd.  
<https://es.scribd.com/document/574105485/22-comidas-tipicas-de-guatemala>
- Gastronario*. (2024). Gusto Latino Gastronomía.  
<https://gustolatinogastronomia.com/gastro-diccionario-gastronario-de-comida-latina/>
- Huisa-Téllez, J. C. (2015). *Sobre el artículo del diccionario: apuntes de teoría y técnica lexicográfica*. Cuadernos AISPI, 171-190. ISSN 2283-981X.
- Jordá, M. J. (2007). *Diccionario práctico de gastronomía y salud*. Ediciones Díaz de Santos.  
<https://www.editdiazdesantos.com/wwwdat/pdf/9788479787714.pdf>
- Martinez de Sousa, J. (2009). *Manual básico de Lexicografía*. Ediciones Trea.
- Medina, M., Rojas, R., Bustamante, W., Loaiza, R., Martel, C., y Castillo, R. (2023). *Metodología de la investigación: Técnicas e instrumentos de investigación* (1.ª ed.). Instituto Universitario de Innovación Ciencia y Tecnología Inudi Perú S.A.C.  
<https://editorial.inudi.edu.pe/index.php/editorialinudi/catalog/book/90>
- Niño, V. (2011) *Metodología de la Investigación, Diseño y ejecución*. Ediciones de la U.
- Ñaupas, H., Mejía, E., Novoa, E. y Villagómez, A. (2014). *Metodología de la investigación cuantitativa-cualitativa y redacción de la tesis*. (4.ª ed.) Ediciones de la U.
- Pérez de Arenaza, C. (2023). *Gastronomía de la A a la Z* (1.ª ed.). Cooking Books. <https://flipbooks.gastronomiaaz.com/ba750b5705.html>

- Real Academia Española. Gastronomía. (s.f.). En Diccionario De La Lengua Española. Recuperado el 1 de septiembre, 2025, de <https://dle.rae.es/gastronom%C3%ADa?m=form>
- Real Academia Española. Gastronómico. (s.f.). En Diccionario De La Lengua Española. Recuperado el 1 de septiembre, 2025, de <https://dle.rae.es/gastron%C3%B3mico?m=form>
- Real Academia Española. Ingredientes. (s.f.). En Diccionario De La Lengua Española. Recuperado el 1 de septiembre, 2025, de <https://dle.rae.es/ingrediente?m=form>
- Real Academia Española. Léxico. (s.f.). En Diccionario De La Lengua Española. Recuperado el 1 de septiembre, 2025, de <https://dle.rae.es/l%C3%A9xico?m=form>
- Real Academia Española. Léxico. (s.f.). En Diccionario De La Lengua Española. Recuperado el 1 de septiembre, 2025, de <https://dle.rae.es/l%C3%A9xico?m=form>
- Real Academia Española. Lexicografía. (s.f.). En Diccionario De La Lengua Española. Recuperado el 1 de septiembre, 2025, de <https://dle.rae.es/lexicograf%C3%ADa?m=form>
- Real Academia Española. Vocabulario. (s.f.). En Diccionario De La Lengua Española. Recuperado el 1 de septiembre, 2025, de <https://dle.rae.es/culinario?m=form>
- Rial-Hernández, M. D. (2012). *Identidad cultural y tradiciones populares*. Luz, 11(2), 1-10. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=589165845005>

## Anexos

### Anexo 1: Instrumento utilizado en la recolección de información



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

#### ENCUESTA

#### DICCIONARIO TÍPICO GASTRONÓMICO SALVADOREÑO DE MORAZÁN

Género: F \_\_\_\_ M \_\_\_\_ Edad: \_\_\_\_\_ Municipio: \_\_\_\_\_

**Indicación:** Escriba las comidas típicas de El Salvador.

#### BEBIDAS

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

#### ANTOJITOS

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

#### PLATILLOS FUERTES

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

#### POSTRES

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

#### ENTRADAS

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

#### OTROS

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_

**Consentimiento Informado:**

Yo, \_\_\_\_\_, autorizo de manera voluntaria que la información que provea en esta encuesta sea utilizada únicamente con fines investigativos y académicos, en el marco de una investigación universitaria. Declaro estar informado/a de que mis respuestas serán tratadas con total confidencialidad, no serán compartidas con terceros y no se utilizarán para ningún otro propósito fuera del mencionado.

Firma: \_\_\_\_\_