

Yo escribo peor que ellos, pero puntúo mejor

La coma en el ojo ajeno

© Miguel Ángel de la Fuente González

[El cerebro ante la comida basura]

M. Á. M.

La experta Gemma del Caño lo llama *bliss point* [punto de la felicidad]: tu cerebro, cuando le pones un producto que tiene mucha sal, azúcar o grasa, detecta que aporta calorías, no que es malsano. Si lo haces habitualmente, desensibilizas el paladar, es decir, el umbral [de percepción] cada vez es mayor y cada vez necesitas un potencial de sabor más alto para seguir sintiendo el mismo placer. Y como contrapartida, cuando comes un tomate dices: no sabe a nada. [Consumimos demasiados edulcorantes, potenciadores de sabor, etc.]. Cuando disminuyes el consumo de estos productos empiezan a saber bien los alimentos neutros.

***Puntuar
de otra
forma***

(M. Á. M.: “El 30% de las kilocalorías...”. *El País*, 12.03.22, 31).

PROPUESTA Y FUNDAMENTACIÓN

Proponemos seis cambios de puntuación. Reproducimos ambas versiones (la original primero):

La experta Gemma del Caño lo llama *bliss point* [punto de la felicidad]: tu cerebro, cuando le pones un producto que tiene mucha sal, azúcar o grasa, detecta que aporta calorías, no que es malsano. Si lo haces habitualmente, desensibilizas el paladar, es decir, el umbral [de percepción] cada vez es mayor y cada vez necesitas un potencial de sabor más alto para seguir sintiendo el mismo placer. Y como contrapartida, cuando comes un tomate dices: no sabe a nada. [Consumimos demasiados edulcorantes, potenciadores de sabor, etc.]. Cuando disminuyes el consumo de estos productos empiezan a saber bien los alimentos neutros.

La experta Gemma del Caño lo llama *bliss point* [punto de felicidad]: tu cerebro —cuando le pones un producto que tiene mucha sal, azúcar o grasa— detecta que aporta calorías, no que es malsano. Si lo haces habitualmente, desensibilizas el paladar[;] es decir, el umbral [de percepción] cada vez es mayor[,] y cada vez necesitas un potencial de sabor más alto para seguir sintiendo el mismo placer. Y como contrapartida, cuando comes un tomate[,] dices: “No sabe a nada”. [Consumimos demasiados edulcorantes, potenciadores de sabor, etc.]. Cuando disminuyes el consumo de estos productos[,] empiezan a saber bien los alimentos neutros.

1) Sustituimos por rayas, las comas que aíslan el inciso. Reproducimos ambas versiones (la original primero):

La experta Gemma del Caño lo llama *bliss point* [punto de felicidad]: tu cerebro, cuando le pones un producto que tiene mucha sal, azúcar o grasa, detecta que aporta calorías, no que es malsano.

La experta Gemma del Caño lo llama *bliss point* [punto de felicidad]: tu cerebro —**cuando le pones un producto que tiene mucha sal, azúcar o grasa**— detecta que aporta calorías, no que es malsano.

Según la normativa, “no debe usarse coma para separar incisos con puntuación interna, es decir, que incluyen secuencias separadas por punto, coma, punto y coma o dos puntos; de lo contrario, se perjudica gravemente la inteligibilidad del texto, pues se dificulta la percepción de las relaciones entre sus miembros” (*Ortografía de la lengua española* 2010: 366). Entre paréntesis y rayas, optamos por estas, que cumplen la misma función (*Ortografía...* 2010: 374).

2) Sustituimos, por punto y coma, la coma que precede al conector *es decir*,
Reproducimos ambas versiones (la original primero):

Si lo haces habitualmente, desensibilizas el paladar, es decir, el umbral [de percepción] cada vez es mayor y cada vez necesitas un potencial de sabor más alto para seguir sintiendo el mismo placer.

Si lo haces habitualmente, desensibilizas el paladar[;] **es decir**, el umbral [de percepción] cada vez es mayor, y cada vez necesitas un potencial de sabor más alto para seguir sintiendo el mismo placer.

Según la normativa, “cuando aparecen al comienzo de la secuencia sobre la que inciden, los conectores van seguidos de coma y precedidos de cualquiera de los signos delimitadores principales [coma, punto y coma o punto]”, signo que “se elige en función de factores contextuales y subjetivos”; entre estos se encuentran “la longitud de los miembros del enunciado —cuanto más extensos sean, mayor será la necesidad de escribir punto y coma o punto— y la presencia de otros signos” (*Ortografía...* 2010: 344).

3) Puntuamos delante de la conjunción **y** que une dos oraciones con sujetos diferentes **y**, además, con valor consecutivo. Reproducimos tres versiones:

Si lo haces habitualmente, desensibilizas el paladar, es decir, el umbral [de percepción] cada vez es mayor **y** cada vez necesitas un potencial de sabor más alto para seguir sintiendo el mismo placer.

Si lo haces habitualmente, desensibilizas el paladar; es decir, el umbral [de percepción] cada vez es mayor[,] **y** cada vez necesitas un potencial de sabor más alto para seguir sintiendo el mismo placer.

... el umbral [de percepción] cada vez es mayor[,] **así que** cada vez necesitas un potencial de sabor más alto para seguir sintiendo el mismo placer.

Según la normativa, “es frecuente, aunque no obligatorio, que entre oraciones coordinadas se ponga coma delante de la conjunción [**y** , *ni* , *o*...] cuando la primera tiene cierta extensión **y**, especialmente, cuando tienen sujetos distintos; también si la oración que encabeza **y** une es semánticamente heterogénea “por indicar normalmente una conclusión o una consecuencia [de la oración anterior]” (*Ortografía*... 2010: 324).

4) Completamos el aislamiento, como inciso, de la subordinada temporal. Reproducimos ambas versiones (la original primero):

Y como contrapartida, cuando comes un tomate dices: no sabe a nada. [Consumimos demasiados edulcorantes, potenciadores de sabor, etc.].

Y como contrapartida, **cuando comes un tomate[,]** dices: “No sabe a nada”. [Consumimos demasiados edulcorantes, potenciadores de sabor, etc.].

Según la normativa, si se puntúa la primera coma de un inciso, es incorrecto omitir la de apertura, pues tendríamos una deficiente delimitación de tal inciso (*Ortografía...* 2010: 311).

5) Entrecorramos la cita (de un texto hipotético). Reproducimos ambas versiones (la original primero):

... cuando comes un tomate dices: no sabe a nada.

... cuando comes un tomate, dices: “No sabe a nada”.

Según la normativa, “las comillas sirven para enmarcar la reproducción de palabras que corresponden a alguien distinto del emisor” (*Ortografía...* 2010: 380). Además, se escribe mayúscula “tras los dos puntos que anuncian la reproducción de una cita o de palabras textuales: *El senador afirmó: “No defraudamos a los electores”* (*Ortografía...* 2010: 453).

6) Aislamos la construcción temporal en cabeza de oración. Reproducimos ambas versiones (la original primero):

[Consumimos demasiados edulcorantes, potenciadores de sabor, etc.].
Cuando disminuyes el consumo de estos productos empiezan a saber bien los alimentos neutros.

[Consumimos demasiados edulcorantes, potenciadores de sabor, etc.].
Cuando disminuyes el consumo de estos productos[,] empiezan a saber bien los alimentos neutros.

Según la normativa, las construcciones temporales “en posición inicial se separan mediante coma del resto del enunciado: *Cuando salgas, cierra la puerta*” (*Ortografía...* 2010: 333).

Reproducimos nuevamente ambas versiones (la original primero):

La experta Gemma del Caño lo llama *bliss point* [punto de la felicidad]: tu cerebro, cuando le pones un producto que tiene mucha sal, azúcar o grasa, detecta que aporta calorías, no que es malsano. Si lo haces habitualmente, desensibilizas el paladar, es decir, el umbral [de percepción] cada vez es mayor y cada vez necesitas un potencial de sabor más alto para seguir sintiendo el mismo placer. Y como contrapartida, cuando comes un tomate dices: no sabe a nada. [Consumimos demasiados edulcorantes, potenciadores de sabor, etc.]. Cuando disminuyes el consumo de estos productos empiezan a saber bien los alimentos neutros.

La experta Gemma del Caño lo llama *bliss point* [punto de felicidad]: tu cerebro —cuando le pones un producto que tiene mucha sal, azúcar o grasa— detecta que aporta calorías, no que es malsano. Si lo haces habitualmente, desensibilizas el paladar; es decir, el umbral [de percepción] cada vez es mayor, y cada vez necesitas un potencial de sabor más alto para seguir sintiendo el mismo placer. Y como contrapartida, cuando comes un tomate, dices: “No sabe a nada”. [Consumimos demasiados edulcorantes, potenciadores de sabor, etc.]. Cuando disminuyes el consumo de estos productos, empiezan a saber bien los alimentos neutros.

