



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

FACULTAD DE DERECHO Y HUMANIDADES

**ESCUELA PROFESIONAL DE TRADUCCIÓN E
INTERPRETACIÓN**

Técnicas de traducción en textos gastronómicos para la
internacionalización de la marca Perú

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:
LICENCIADA EN TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN

AUTORA:

Osco Ahumada, Laura Jennyffer ([ORCID: 0000-0002-7554-805X](https://orcid.org/0000-0002-7554-805X))

ASESOR:

Mgr. Sagastegui Toribio, Edwin Eduardo ([ORCID: 0000-0003-2230-9378](https://orcid.org/0000-0003-2230-9378))

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Traducción y Terminología

CHICLAYO – PERÚ

(2020)

DEDICATORIA

La presente tesis va dedicado a Oliver Ramiro Germán, una persona muy importante en mi vida.

A mis padres, Luz María y Germán, por el apoyo incondicional en mis estudios. A mi abuelo Adolfo y a todas las personas que me han apoyado desde el inicio de mi carrera profesional.

A mis hermanas, Greyci y Manuela. Por sus buenas vibras y palabras motivadoras para seguir luchando por mis metas. Y sobre todo a Dios, que cada día ilumina mi camino y la de mi familia.

AGRADECIMIENTO

Agradezco inmensamente a la familia Osco Ahumada, por el apoyo categórico en mis estudios universitarios.

Al asesor de tesis, Mgtr. Edwin Sagastegui, por su orientación durante el avance de la tesis.

Y a todas las personas que nunca dudaron de mi persona y me brindaron el soporte necesario para lograr mis objetivos.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
RESUMEN	v
ABSTRACT	vi
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	4
III. METODOLOGÍA	11
3.1. Tipo y diseño de investigación	11
3.2. Categorías, Subcategorías y Matriz de categorización.....	11
3.3. Escenario de estudio	11
3.4. Participantes	12
3.5. Técnicas e instrumento de recolección de datos	12
3.6. Procedimiento	12
3.7. Rigor científico	12
3.8. Método de análisis de datos.....	12
3.9. Aspectos éticos.....	13
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	13
V. CONCLUSIONES	46
VI. RECOMENDACIONES	47
REFERENCIAS	48
ANEXOS	55

RESUMEN

La presente investigación tuvo como objetivo general determinar las técnicas de traducción en textos gastronómicos. Por lo tanto, el estudio presentó un método deductivo de tipo aplicada y el diseño fue un estudio de casos. Los participantes fueron 17 textos gastronómicos de la cocina peruana extraídos de la página web Perú Travel. Para recaudar la data se utilizó una lista de cotejo, asimismo, se creó una ficha de análisis que fue validada por diversos expertos del área. Posteriormente, se obtuvo como resultado que existe injerencia cultural en la cocina peruana como productos originarios del país y frases coloquiales. Del mismo modo, la técnica más utilizada en los textos fue el préstamo seguido de la traducción literal y el equivalente acuñado. Finalmente, se llegó a la conclusión que los textos gastronómicos reflejaron un alto contenido de términos propios y que la técnica con mayor asiduidad fue el préstamo por la presencia de términos procedentes de diferentes culturas.

Palabras claves: Terminología, Traducción, Comercialización.

ABSTRACT

This research had as general objective to determine the techniques of translation in gastronomic texts. Therefore, It was used a deductive method of applied type and the design was a case study. The participants were 17 gastronomic texts of Peruvian cuisine taken from the website Peru Travel. A checklist was used to collect the data, and an analysis form was created that was validated by various experts in the area. Subsequently, it was obtained as a result of cultural interference in Peruvian cuisine as products originating in the country and colloquial phrases. Similarly, the most commonly used technique in texts was borrowing followed by literal translation and the coined equivalent. Finally, it was concluded that the gastronomic texts reflected a high content of their own terms and that the most frequent technique was the borrowing by the presence of terms from different cultures.

Keywords: Terminology, Translation, Commercialization.

I. INTRODUCCIÓN

A lo largo de los años, con el avance de la globalización, la traducción gastronómica ha fomentado la difusión de distintos platillos oriundos revelando los manjares de cada país. Dicho sector supone una comercialización que va ganando importancia para los traductores. Aún no se sabe con exactitud cuándo comenzó la traducción gastronómica, pero antiguamente este tipo de trabajo ya estaba en práctica. Como señala la asociación IHistoriArte (2013) hasta la fecha el recetario más antiguo apareció en el año de 1140. Este manuscrito en latín daba a conocer el encanto culinario y degustación por diversos expertos, del mismo modo, mostraba consejos medicinales.

Gracias al traspaso cultural, el traductor experimentó la necesidad de buscar terminologías para transmitir el contenido de los textos gastronómicos. Debido a esto surgieron múltiples contradicciones sobre la equivalencia de algunos términos. Tal y como afirma Mójica (2019) elaborar un vocablo que cumpla con ciertos requisitos para esta especialidad es complicado porque existen diversas particularidades en cada cocina. Con la llegada de componentes extranjeros, la traducción gastronómica ha ido desarrollando diversos trabajos para la comercialización de distintas cadenas de comida rápida como KFC, McDonald's, Burger King, Starbucks entre otros.

Para realizar traducciones gastronómicas el traductor deberá conocer las habilidades y conocimientos que se exigen en esta área de modo que cumpla con las exigencias del consumidor. Diferentes términos en este campo están variando debido a la aleación de culturemas. Como señala la asociación Asetrad (2017) el documento traducido a una audiencia de determinada cultura debe ser emergente con el propósito de vender y comercializar la marca sin ningún tipo de error en el contenido.

Diversos autores se han guiado en las técnicas de traducción establecidas por Hurtado y Molina (2001) donde las han plasmado en un enfoque gastronómico. La cuestión cultural será un factor importante para la decisión que arribe el traductor con respecto a la técnica más adecuada hacia la cultura de llegada. A raíz de esto,

surgen diferentes contradicciones sobre la equivalencia terminológicas, como señala Van Der Aalst (2012) que la conservación de los términos mantiene la ilación cultural. Mientras que Gonzales (2018) contradice este hecho, afirmando que se debe hallar un equivalente para que el lector entienda a base de que está hecho el plato y no se desanime en conocer la cultura origen.

La fusión y variedad de culturas hacen del Perú una potencia gastronómica. Tal y como señala la fundación Sputnik (2019) Perú fue seleccionado en los premios de viajes mundiales como principal destino internacional. Con la popularidad y acogida de sus platos típicos, el comercio culinario se ha visto en la necesidad de dar a conocer los ingredientes y la preparación de los manjares tradicionales en distintos idiomas. Del mismo modo, la demanda turística para diversas empresas gastronómicas tales como los restaurantes, han generado la traducción de la carta de menús para deleite del cliente, en este caso el idioma más utilizado es el inglés. De tal manera, como señala Velásquez (2018) Perú se distingue en una de las naciones con más establecimientos de comida en Latinoamérica. En conclusión, el traductor debe sazonar su tarea encomendada con las palabras sofisticadas para llamar la atención del consumidor.

Otro sector notable dentro de la gastronomía es Santa María de los Valles de Chiclayo que abarca una trascendencia histórica milenaria. La cronología gastronómica de esta ciudad se remonta en tiempos de la cultura Mochica, gracias a la combinación de olores y sabores basados en productos regionales como el loche, zapallo y sus ajíes, desarrollaron la originalidad de cada plato. Diversos autores como Cabrejos (2013) afirman que la sucesión de la cultura mochica, negra, árabe y china ha contribuido al arte culinario de Lambayeque. Actualmente la ciudad se ha convertido en un punto clave para el avance culinario además de ofrecer al público los fascinantes lugares turísticos. Tal y como expone Fernández (2016) la ciudad heroica fue considerada como una de los mejores lugares dentro de Sudamérica. El turismo gastronómico ha sido un complemento del turismo contractual. La mistura de platos antiguos ha innovado la gastronomía regional, compartiéndolo a nivel internacional.

Aunque es un poco cuestionable la traducción gastronómica, existen términos intraducibles por lo que el traductor añade una pequeña descripción junto con la

imagen del platillo. Para ello, como menciona la asociación Signe Words (2020) si no se le encuentra un término adecuado al potaje, se procedería a añadir una pequeña descripción o utilizar la técnica del préstamo para el vocablo natal. Para todo tipo de texto culinario nacional o internacional, las terminologías varían en relación a los culturemas.

No es oro todo lo que reluce, dentro de la traducción especializada, la traducción gastronómica es un poco desvalorizada. El uso de plataformas de traducción automática no se igualará a una traducción hecha por un profesional por ello el resultado podría ser contraproducente. Las desigualdades culturales serán un contrapié dentro del desarrollo de la traducción. Del mismo modo, diversos autores debaten sobre el uso de las técnicas de traducción dentro de textos gastronómicos, es decir, un traductor como mediador cultural debería traducir platos autóctonos o mantener la ilación de la esencia cultural preservando el término origen. A raíz de esto surgen las contradicciones sobre las equivalencias terminológicas, esto nos lleva a plantearnos ¿cuáles son las técnicas de traducción más factibles dentro del área de la traducción gastronómica? Son diferentes dificultades que aparecen en el proceso de traducción y solo el traductor será capaz de solucionarlo para redimir las exigencias del cliente.

El siguiente trabajo de estudio se realiza para dar a conocer las diferentes técnicas de traducción utilizadas en textos gastronómicos, el dilema traductor sobre preservar los términos de los platos típicos o utilizar alguna técnica más favorable. Si bien es cierto, el traductor como mediador cultural debe conocer la posición del receptor, si le será fácil entender el documento o conectarse con la cultura origen mediante la traducción, por ende, este tema de estudio se realiza para internacionalizar la marca Perú, difundir la identidad cultural mediante las traducciones gastronómicas. El propósito de esta investigación es incentivar a los estudiantes a indagar más sobre las técnicas de traducción en textos gastronómicos para la internacionalización de la marca Perú y conocer las oportunidades laborales que ofrece esta especialidad dentro de la industria de la traducción.

Por lo tanto, se ha escogido para el siguiente trabajo de estudio, como objetivo general: determinar las técnicas de traducción en textos gastronómicos y como objetivos específicos: identificar la terminología gastronómica en español y su

traducción en inglés y describir las técnicas de traducción más utilizadas dentro del área gastronómica.

II. MARCO TEÓRICO

Debo destacar que para elaborar el siguiente trabajo de investigación se ha estimado apropiado tomar como antecedentes, diversos trabajos de estudio relacionados al tema. Entre ellos tenemos a Gonzales (2018) en su estudio titulado Análisis de las técnicas de traducción recurrentes en la traducción al inglés de los Culturemas Gastronómicos presentes en las cartas de la ciudad de Cusco. El siguiente estudio, se aplicó una investigación descriptiva no experimental, transversal. Por lo tanto, la muestra estuvo conformada por diferentes menús gastronómicos de 6 restaurantes de la ciudad del Cusco donde se utilizó un corpus genérico y un cuadro de análisis extratextual e intratextual. El autor llegó a la conclusión que en la traducción de cartas gastronómicas, es de suma importancia evitar utilizar términos autóctonos, es decir, el traductor como mediador cultural debe tomar en cuenta la reacción del receptor y tratar de agregar una equivalencia. De caso contrario se procederá a colocar una pequeña descripción, explicando sobre el plato para que la información no quede excluida, es decir el uso de la amplificación lingüística como técnica de traducción.

Otro autor notable es Domínguez (2017) en su tesis doctoral titulado Traducción gastronómica: Estudio sobre la evolución de sus procedimientos según la tipología textual. En el siguiente trabajo, se aplicó una investigación observacional no experimental donde la muestra estuvo conformada por seis textos de diferente tipología textual, se consideró una receta, un fragmento de una novela y una carta de un restaurante como objeto de estudio para la cual se utilizó un corpus y un cuadro de análisis. La autora concluye que la técnica predominante en la traducción gastronómica es la traducción literal. También señala que el traductor debe limitarse a tras-codificar un texto lingüístico. Aunque se puede usar el método interpretativo comunicativo para utilizar la descripción de matices como un método libre, sin embargo, la traducción literal es una técnica preponderante que ayuda al receptor poder entender los componentes de un plato.

Tal y como menciona Mejía (2018) en su tesis titulado Aceptabilidad de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018. En este proyecto se utilizó un estudio exploratorio, aplicada no experimental donde la muestra estuvo conformada por veinticinco profesionales del arte culinario de diversas entidades de educación superior para lo cual se empleó la encuesta y un cuestionario que se diseñó por criterio propio de la autora y fue validado por diversos expertos. Concluye que deberían establecer cursos extracurriculares para traductores especialistas sobre el arte culinario, es decir, mostrar la variación terminológica que existe en una cocina emergente. Además, señala que la aceptabilidad de la técnica del préstamo lexical es una estrategia notable que permite mantener la esencia del potaje y la identidad cultural.

Otro autor sustancial relacionado sobre el tema es Van Der Aalst (2012) en su tesis de maestría titulado Las referencias culturales en los textos turísticos. En el siguiente estudio, se empleó una investigación aplicada no experimental donde la muestra estuvo conformada por cuatro documentos turísticos por el cual se utilizó un corpus y un cuadro extratextual. El autor concluye que la estrategia sobresaliente en cuanto a la traducción de referentes culturales es la conservación que tiene relación con el préstamo, es decir, se mantiene los mismos términos sin alterar su contexto lingüístico, tales como nombres propios, topónimos y referencias gastronómicas. Además, señala la estrategia de la combinación como utilidad necesaria para traducir, sin embargo, la combinación se produce a raíz de la conservación.

Como señala Rodríguez (2006) en su artículo titulado La traducción de los culturemas en el ámbito de la gastronomía. Una investigación descriptiva donde tiene como muestra 12 folletos gastronómicos en español y su respectiva traducción al italiano, se diseñó un corpus paralelo para el análisis de los culturemas gastronómicos. La autora concluye que la falta de equivalencias por diversos factores culturales termina por desanimar al lector aconsejando que la técnica más factible en este sector sería la traducción literal donde pretenda destacar el atractivo turístico gastronómico. Pero menciona que la técnica más utilizada por diversos traductores mayormente es el préstamo con un 71.83%, señalando que el problema

yace con relación a los términos alimentarios como ingredientes, preparación y productos.

Como menciona Soto (2013) en su tesis titulada *La traducción de términos culturales en el contexto turístico español-inglés: recepción real en usuarios anglófonos*. En el siguiente estudio se aplicó una investigación transversal cuasiexperimental donde la muestra estuvo constituida por diversos folletos en relación al rubro cultural gastronómico y turístico que contengan vocablos referentes a la cultura origen por ende se empleó la encuesta y un cuestionario de dieciséis preguntas. Asimismo, el autor concluye que las traducciones con gran contenido gastronómico de distintas culturas no logran un nivel adecuado por falta de conocimiento sobre la terminología a la lengua de llegada. Señala que la traducción es la unión entre el receptor y el material, hacer que se sumerja al mundo de la cultura origen y no simplemente traducir con fines monetarios donde recalca la técnica del préstamo como una salida airosa al traductor.

Un texto gastronómico traducido mostrará las singulares peculiaridades de una cocina hacia la lengua meta. Las técnicas que utilice el traductor con saberes previos sobre este sector permitirán dar a conocer la identidad cultural de una nación. De esta manera se saborea la traducción con las características lingüísticas que harán del texto un producto cautivador. Finalmente, esperamos que el presente trabajo sirva de contribución para el avance de la investigación científica y sea una alusión para posteriores investigaciones sobre el mismo tema u otros vinculados a él. Por ende, para poder inferir sobre las técnicas de traducción en textos gastronómicos para la internacionalización de la marca Perú. Primeramente, debemos conocer las definiciones de cada término que nos permitirá discernir sobre el tema.

La palabra terminología es una disciplina inherente que trata de aminorar la ambigüedad técnica para la estandarización de vocablos empleados en cada área teniendo como referencia el contexto de estudio. Por ello, como menciona López (2018) es la disciplina que se encarga de extraer términos propios en los diferentes campos de especialidad. Cada ciencia de estudio tiene sus propias expresiones, como lo es en la industria de la traducción gastronómica. Por ello, Cabré recalca lo mismo (2004) el ligamen entre la terminología y la traducción es uniforme, puesto

que ambas ramas se necesitan unidas en la fase práctica y teórica, es decir, la terminología se encargará de la extracción de culturemas de cada cocina. En términos culinarios, la palabra gastronomía tiene una estrecha relación con los antepasados del ser humano. Cuando el hombre empezó a desenvolverse para buscar métodos de sobrevivencia. El avance hacia lo desconocido permitió descubrir nuevas formas de vida. Por ello, como señala Montano (2019) con el hallazgo del fuego, el ser humano inició el consumo de carnes. La definición gastronomía idóneamente lo confunden solo con el arte culinario. No obstante, como señala la organización Wikipedia (2020) es la ciencia que examina el vínculo del humano con su nutrición y el medio ambiente.

El aporte que ha dado la traducción gastronómica en la sociedad ha permitido apreciar la diversidad cultural de platos autóctonos que rinden homenaje a cada nación. Un claro ejemplo es la cocina peruana, la relacionan existente de diversas culturas arqueológicas, ha concientizado al arte culinario como un material potencial. Tal y como señala el Grupo Jhosef Arias (2018) el progreso de la cocina peruana es un avance graduado. Muchos suministros de varias regiones del país se están incorporando a la cocina. Gracias a los productos oriundos que procrea la tierra, la cocina se ha modernizado incrementando el turismo contemporáneo. De la misma manera como señala la Cámara de Comercio de Lima (s.f, citado en Osso, 2017) el 43% de los turistas llegan al Perú mayormente por la gastronomía. En pocas palabras, con la llegada de turistas, el rol del traductor en este ámbito es sustancial.

Definitivamente la cocina peruana es un factor fundamental dentro del turismo, esto nos lleva a preguntarnos ¿qué hace del Perú una fortaleza gastronómica para internacionalizarnos mediante la traducción?, tal vez se deba a la combinación de cítricos y aderezos dentro de la preparación o la pasión y entusiasmo al cocinar. En el campo de la traducción gastronómica, el debate entre qué técnicas se debería utilizar dentro de la traducción de platos típicos sigue vigente. Según Siran (s.f) los factores culturales hacen del traductor una dificultad inherente, es decir, se debe traducir adaptando a la cultura para que el receptor se sienta familiarizado con el texto o simplemente mantenemos la esencia cultural con la técnica del préstamo. En el Perú, son variados los platillos que se distinguen por su originalidad, existen

textos traducidos al idioma más utilizado, en este caso es el inglés, donde se puede apreciar el uso del préstamo como también de la amplificación lingüística. Un claro ejemplo son los platos típicos que representan la región de la Costa, Sierra y Selva que otorgan al turista gran contenido cultural. Diversos autores como PromPerú (2017) menciona que en la región Costa se encuentra el Ceviche, un plato conocido internacionalmente a base de pescado. La causa rellena, se añade en el interior pollo o atún. Ají de gallina, en este platillo se muestra la variedad de tubérculos que brinda la naturaleza peruana. Otro plato conocido es el Cau-cau, que contiene mondongo sancochado. En este estudio, nos basamos en la teoría de Mejía (2018) recalcando que la técnica del préstamo como aceptabilidad lexical mantiene la esencia cultural de una nación. Es decir, preservar las mismas palabras oriundas de los diferentes términos gastronómicos en la cocina de Perú.

Tal y como menciona Jamjachi (2018) coincide que en la región sierra se encuentra también lo mejor de la cocina peruana con La pachamanca, a base de distintas carnes como vaca, cuy, chancho y pollo. La sopa de shambar, a base de frejoles. Por último, pero no menos importante es el cuy chactado, como complemento se puede añadir papas y ensaladas. De igual manera, cabe destacar el estudio de Hurtado (2001) mencionando el uso recurrente de la traducción literal para mantener el propósito del mensaje sin ninguna tras-codificación lingüística.

Crisrod (2014) recalca lo mismo, en la región selva se encuentra El tacacho con cecina y chorizo, a base de plátanos, carne seca del chancho y el chorizo extraído del intestino delgado del porcino. Juane, comida cubierta por las hojas del plátano, se asemeja a un tamal, por el interior se encuentra el arroz, pollo y huevo. Finalmente, Inchicapi de Gallina con Maní, una sopa a base de gallina doméstica, maní licuado y cilantro como ingredientes principales. Tal vez estos productos no se cosechen en otros países, según Domínguez (2017) sería adecuado el uso de la traducción literal, pero debemos conocer la posición del receptor, por ende, el préstamo es otra opción.

Como se ha podido observar, la variedad de platos en el Perú es único. No obstante, en el aspecto terminológico, la traducción de estos potajes es asimétrico. El traductor puede hacer uso de la domesticación, se refiere a una traducción literal, optando por nuevos términos lingüísticos y haciendo énfasis hacia la lengua meta,

o también puede hacer uso de la extranjerización, esta estrategia se atribuye al texto origen que hace alusión al préstamo, preservando la fidelidad y esencia de la cultura. Tal y como señala Siran (s.f) la domesticación y extranjerización, ambas estrategias de traducción se pueden utilizar cuando se trata de desigualdades culturales lingüísticas.

Para realizar un trabajo de traducción, el traductor está inmerso a diferentes métodos para emplear, las siguientes técnicas de traducción están plasmadas en el libro de gran relevancia de Hurtado (2001), que con el aporte de Molina (2001), han esquematizado las técnicas como un conjunto de procedimientos que tienen por objetivo facilitar la comprensión lingüística hacia la lengua meta, las técnicas más recurrentes son la adaptación, en esta técnica se determina la sustitución de elementos culturales a la lengua meta, acoplando los términos propios a la cultura. Este procedimiento suele ser utilizado en traducción de anuncios publicitarios, eslóganes, boletines, etc., puesto que intervienen diferentes particularidades lingüísticas. En este caso se enfatiza el significado del texto y no los vocablos que lo conforman.

La siguiente técnica nombrada como ampliación lingüística se trata de agregar componentes lingüísticos de la cultura de llegada.

La amplificación, técnica que se le atribuye por incluir enunciados que no existían en el TO, es decir, para explicar el vocablo, se agrega un pie de página.

Calco, esta técnica donde se traducen léxicos extranjeros literalmente.

La compensación se basa en insertar un elemento de referencia estilística que no se pudo mantener en la misma ubicación del texto pero que se incluirá en otra parte. El objetivo de esta técnica es compensar las pérdidas que padece un texto en el proceso de traducción. Mayormente este procedimiento suele ser útil cuando aparece juego de palabras, es decir, si el traductor no le haya una equivalencia directa, tendrá que crear otro en otra parte del documento.

En esta técnica denominada compresión lingüística se simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.

La siguiente técnica conocida como creación discursiva es donde se instaura una traducción efímera o impredecible, sin ninguna relación al tema.

La descripción como técnica de condensar el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural a la cultura de llegada. Por ejemplo, Chifle piurano por rodajas de plátano verde frito denominado así en Perú.

La técnica del equivalente acuñado donde se emplea una frase conocida o que se suele utilizar en la lengua de llegada.

La generalización, en esta técnica se suele utilizar términos neutros.

La siguiente técnica conocida como modulación, es donde el enunciado sufre un pequeño cambio léxico-estructural.

La particularización, técnica donde se utiliza un vocablo concreto que en el documento original.

El préstamo, esta técnica se basa en colocar el vocablo del TO al TM sin haber modificado la palabra y sin ninguna descripción, tal y como esta. Como por ejemplo vocablos que son intraducibles o términos patentes que son conocidos en la lengua de llegada.

La siguiente técnica es la reducción donde se elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada, puede ser parcial o entera.

La sustitución, en esta técnica se sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos, es decir, movimiento corporal como el gesto y el dialecto como la entonación. Por ejemplo, colocar la mano al pecho al momento de entonar el himno nacional como gesto de patriotismo.

La siguiente técnica más recurrente es la traducción literal trasladando el vocablo de palabra a palabra haciendo énfasis en el texto origen.

La transposición, en esta técnica surge un pequeño cambio en la categoría gramatical.

La última técnica denominada variación, se basa en cambiar componentes lingüísticos o paralingüísticos como la entonación. Por ejemplo, la entonación de algún dialecto oriundo.

III. METODOLOGÍA

3.1. Tipo y diseño de investigación

Tipo de investigación: El presente estudio utilizó una investigación aplicada que surge del planteamiento de los objetivos. De este modo se determinó las técnicas de traducción en textos gastronómicos. Con el aporte de Rodríguez (2019), la problemática está implantada y sobre todo el investigador conoce y maneja el tema, por lo que se recurre a la investigación para responder a ciertas preguntas en específico.

Diseño de investigación: Según Urra et al. (2014) menciona que el diseño se toma como referencia un caso teniendo en cuenta el ámbito social, religioso y cultural. Por lo tanto, se empleó un estudio de casos porque a través de este trabajo se identificó la terminología gastronómica en español y su respectiva traducción en inglés por medio de una ficha de análisis. Además, se describió las técnicas de traducción más utilizadas dentro del área gastronómica mediante una lista de cotejo.

3.2. Categorías, Subcategorías y Matriz de categorización

En este estudio, cabe resaltar que se ha tenido como categoría las técnicas de traducción debido a que tal y como menciona Hurtado y Molina (2001) son un conjunto de procesos que tienen por objetivo facilitar la comprensión lingüística hacia la lengua meta y como subcategorías tenemos la adaptación, ampliación lingüística, amplificación, calco, compensación, compresión lingüística, creación discursiva, descripción, equivalente acuñado, generalización, modulación, particularización, préstamo, reducción, sustitución, traducción literal, transposición y variación.

3.3. Escenario de estudio

En este estudio se empleó un recetario gastronómico extraído de la página web Perú Travel. De acuerdo con López (1999) es un lugar donde se realizará el estudio, de modo que se utilice los recursos necesarios para la aplicación de métodos.

3.4. Participantes

Los participantes de esta investigación fueron 17 textos gastronómicos referentes a la cocina peruana. Según señala Jaen (s.f) se determina la selección de los sujetos implicados dentro del escenario a estudiar.

3.5. Técnicas e instrumento de recolección de datos

Para extraer la data necesaria se utilizó una lista de cotejo. Tal y como señala García (2016) la define como la herramienta que se usará para luego ser analizada con el objetivo de responder a la problemática planteada. Asimismo, se creó una ficha de análisis. Según Chipia (2012) se expone como un instrumento para recoger la data del objeto seleccionado para una futura interpretación de los resultados.

3.6. Procedimiento

Para sustraer información relevante, en el siguiente estudio, lo primero que se realizó fue la creación de un instrumento de recolección de información acorde con el tema donde se utilizó una ficha de validación para corroborar la fidelidad y validez de dicho instrumento que luego fue aprobado por diversos expertos del área, de este modo se pudo obtener la referencia precisa para poder responder a los siguientes objetivos de este proyecto.

3.7. Rigor científico

La aprobación del siguiente instrumento estuvo a cargo de tres jueces especialistas en el tema. Luego de la evaluación, se hizo las correcciones necesarias para poder diseñar una versión definitiva y de esta manera poder aplicarlo. Según como menciona Olivero (2016) la validez del instrumento será totalmente fiel a medida en que las evidencias efímeras contribuyan con los resultados obtenidos en el test.

3.8. Método de análisis de datos

El método que se empleó en este estudio fue deductivo, tal y como lo define Bacon (1620, citado en Gonzales, 2019) este método se encargó en la extracción definitiva de conclusiones relevantes con el aporte de principios como leyes o reglas en dirección a los hechos más concretos donde se requirió un desglose para el análisis en la interpretación de premisas que deben ser ciertas para que las conclusiones definitivas demuestren la validez de la investigación.

3.9. Aspectos éticos

Para realizar una investigación involucra distintos asuntos éticos enlazados con el código del comportamiento profesional que se debe efectuar durante el proceso de investigación. Un claro ejemplo es Ávila (2002) afirma que se toma en cuenta diferentes balances éticos que son convenientes para la ciencia señalando que guarda una relación en la autonomía social del ser humano y que cuyo aspecto se definió a medida en que se desarrolló los principios esenciales propios de la investigación.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Este trabajo tuvo como objetivo general determinar las técnicas de traducción en textos gastronómicos. Los datos necesarios fueron extraídos de la página web Perú Travel, donde se analizó 17 textos gastronómicos con referente a la cocina peruana, en las cuales se utilizó de acuerdo al propósito de la investigación.

Como primer objetivo específico se tuvo que identificar la terminología gastronómica en español y su traducción.

TEXTO N°01:

Oración 1

TO: Comino y palillo.

TM: Cumin and turmeric **in a saucepan**.

Descripción: En la oración número 1, la frase resaltada en negrita en el TM, se muestra como se incluye un vocablo que no se encontraba en el texto origen como “**in a saucepan**”.

Oración 2

TO: **Ají de gallina**

TM: Ají de gallina

Descripción: En la oración número 2, el término resaltado en negrita en el TO, muestra cómo se mantiene la misma traducción en el TM, esto expresa al receptor la esencia cultural del platillo.

Oración 3

TO: Crema de ají amarillo.

TM: Cream of yellow ají pepper.

Descripción: En la oración número 3, el término resaltado en negrita en el TM, se ha realizado una traducción literalmente siguiendo la misma secuencia gramatical.

TEXTO N°02

Oración 1

TO: Cocinar la cebolla y el ajo lentamente con aceite de oliva.

TM: Slowly cook the onion and the garlic **in a pan** with olive oil.

Descripción: En la oración número 1, se agrega un componente lingüístico “**in a pan**”, término que no se encuentra en el TO, refiriéndose al uso de una cacerola para la preparación del platillo.

Oración 2

TO: Setas y champiñones salteados.

TM: **Sautéed mushrooms.**

Descripción: En la oración número 2, el término resaltado en negrita en el TM, es la traducción empleada de “Setas y champiñones salteados” del TO que literalmente sería “Sautéed mushrooms and mushrooms” por el cual no tendría sentido. De ese modo, se evita la redundancia del término para hacer énfasis al TM. **Oración 3**

TO: Entraña a la parrilla con risotto de quinua al ají amarillo.

TM: **Grilled skirt steak with yellow ají pepper quinoa risotto.**

Descripción: En la oración número 3, la oración resaltada en negrita es la traducción utilizada en el TM, donde “**entraña**” lo han traducido como “**skirt**” que significa falda.

TEXTO N°03

Oración 1

TO: Yuca sancochada.

TM: Boiled yuca (**cassava**).

Descripción: En la oración número 1, el vocablo “Yuca” se optó por preservar el mismo término en el TM, pero al costado se agregó una pequeña descripción al inglés “Cassava” que en español significa “Mandioca” o “Guacamota” conocido así en otros lugares.

Oración 2

TO: Panceta de cerdo.

TM: **Pork belly.**

Descripción: En la oración número 2, el término resaltado en negrita en el TM, es una frase usualmente utilizada en el área gastronómica del idioma inglés.

Oración 3

TO: El ají.

TM: **Ají pepper.**

Descripción: En la oración número 3, el término resaltado en negrita en el TM, es un vocablo concreto y específico que se le atribuye al ají.

Oración 4

TO: La **carapulcra**

TM: The carapulcra

Descripción: En la oración número 4, el término resaltado en negrita en el TO “**Carapulcra**” se ha dejado de la misma forma en el TM. Aunque no se le ha proporcionado una traducción, muestra una injerencia cultural para este platillo porque muestra términos propios de una cultura. En este caso, “La carapulcra” es el nombre de un plato típico, por ende, se optó por mantener el mismo término.

Oración 5

TO: Coloque la papa seca tostada en un bowl.

TM: **Place the dried roasted potato in a bowl.**

Descripción: En la oración 5, la frase resaltada en negrita en el TMI, literalmente es entendible para el receptor y muestra la intención del mensaje. Sin embargo, el vocablo “bowl” se ha dejado de la misma forma en el TM.

Oración 6

TO: Tueste la papa seca en una sartén.

TM: **Roast the dried potato in a frying pan.**

Descripción: En la oración número 6, la frase resaltada en negrita en el TM, de igual forma, se tradujo con la intención de dar indicaciones sobre la preparación del plato. Es entendible y muestra coherencia.

TEXTO N°04

Oración 1

TO: Las papas doradas.

TM: The **french fries**.

Descripción: En la oración número 1, el término resaltado es negrita en el TM, es un término equivalente conocido en la lengua de llegada. Según Collins dictionary (2020) **french fries**, es una palabra forma dentro de la gastronomía británica.

Oración 2 TO:

Lomo saltado.

TM: Lomo saltado.

Descripción: En la oración número 2, el título del platillo resaltado en negrita se ha dejado de la misma forma en el TM, esto manifiesta al receptor una injerencia cultural, es decir, un término propio de la cocina peruana.

Oración 3

TO: Cortar la carne en **pedazos generosos (a lo largo)**.

TM: Cut the meat into sizable strips.

Descripción: En la oración número 3, la frase resaltada en negrita en el TO,

“pedazos generosos” se ha traducido como “sizable strips” que significa porciones grandes o considerables. Sin embargo, el término “a lo largo” no se ha considerado traducir, por el cual, se optó por eliminar el vocablo para hacer énfasis a la traducción “sizable strips”. Por otro lado, si se consideraba traducir “a lo largo”, sonaría un poco redundante puesto que la traducción “sizable strips” da entender que se debe cortar la carne en grandes porciones.

Oración 4

TO: Pelar y picar la papa.

TM: **Peel and chop the potato.**

Descripción: En la oración número 4, la indicación resaltada en negrita en el TM, se ha traducido literalmente. Muestra coherencia y es entendible para el receptor.

TEXTO N°05

Oración 1

TO: **Condimentar las presas de cuy** con sal y ajos.

TM: Season the cuts of **guinea pig** with salt and garlic.

Descripción: En la oración número 5, en la frase resaltada en negrita en el TO, “condimentar las presas de cuy” se ha traducido como “season the cuts of guinea pig”. Es decir, se ha traducido “cuy” como “guinea pig”. Se considera un vocablo concreto porque el término “guinea pig” es conocida en la lengua de llegada.

Oración 2 TO: **Cuy**

con papas.

TM: Cuy con papas.

Descripción: En la oración número 2, el término resaltado en negrita en el TO, se ha dejado de la misma forma en el TM. Aunque teniendo en cuenta la oración expuesta anteriormente, la palabra “cuy” se ha traducido como “guinea pig”. Sin embargo, en esta oración no se realizó lo mismo, ocasionado un poco de confusión por parte del receptor.

Oración 3

TO: Salsa criolla y arroz blanco de **guarnición**.

TM: Creole sauce and white rice **as a side**.

Descripción: En la oración número 3, el término resaltado en negrita en el TO “**guarnición**” se ha traducido como “**as a side**” en el TM que significa la preparación de una comida culinaria que acompaña al platillo principal. Por otro lado, la traducción dada de “**salsa criolla y arroz blanco**” ha sido como “**creole sauce and white rice**”.

TEXTO N°06

Oración 1

TO: **Pulpo al carbón**, quinua blanca y olivo.

TM: **Grilled octopus**, white quinoa and olives.

Descripción: En la oración número 1, el término resaltado en negrita “**pulpo al carbón**” en el TO se ha traducido como “**grilled octopus**” en el TM, que significa pulpo a la plancha o al carbón. En este caso, el título del platillo en el TM ha sustituido el nombre del plato típico, adaptándolo a la lengua de llegada, siendo de fácil comprensión por parte del receptor.

Oración 2

TO: **Maíz morado**.

TM: **Cobs purple corn**.

Descripción: En la oración número 2, el término resaltado en negrita en el TO “**maíz morado**” se ha traducido a “**cobs purple corn**”. Según Collins dictionary (2020) cobs corn, es una pequeña planta de vegetal. El término “**purple**” en la traducción se le atribuye al maíz de color morado, fruto oriundo de los Andes del Perú.

Oración 3

TO: Procesar las aceitunas negras.

TM: **Process the black olive oils**.

Descripción: En la oración número 3, la frase resaltada en negrita en el TM, es la traducción proporcionada de “**procesar las aceitunas negras**”. La estructura gramatical es español es igual en el idioma inglés.

TEXTO N°07

Oración 1

TO: Servir acompañado de huevo frito (**estilo pobre**).

TM: Serve with fried egg (**known in Peru as estilo pobre, or pauper-style**).

Descripción: En la oración número 1, el término “**estilo pobre**” se ha traducido como “**known in Peru as estilo pobre, or pauper-style**”. En este caso, se agregó una breve descripción cultural del término como “**known in Peru**” considerado “**al estilo pobre**” una frase coloquial en Perú.

Oración 2

TO: Arroz cocido graneado.

TM: **Fluffy rice**.

Descripción: En la oración número 2, el término resaltado en negrita en el TM “**fluffy rice**” hace referencia al arroz graneado evitando que se peguen, es una frase conocida en el TM. Sin embargo, se omitió la palabra “**cocido**” pero la intención del mensaje es entendible.

Oración 3 TO:

Tacu tacu.

TM: Tacu tacu.

Descripción: En la oración número 3, el término “**Tacu tacu**” en el TO se ha dejado de la misma forma en el TM. Se considera una injerencia cultural porque son términos propios de una cultura así mismo se mantiene la esencia del platillo.

Oración 4

TO: **Manteca de chancho en cubitos.**

TM: Pork lard in cubes.

Descripción: En la oración número 4, el término resaltado en negrita en el TO, se ha traducido literalmente como “**pork lard in cubes**”.

Oración 5

TO: **Frejol canario**. TM:

Canario beans.

Descripción: En la oración número 5, el término resaltado en negrita en el TO, se ha traducido como “**canario beans**” donde el término “**canario**” no se ha traducido haciendo alusión a un ingrediente oriundo y no a un animal.

TEXTO N°08

Oración 1

TO: Togarashi (pimienta de Cayena molida).

TM: **Togarashi** (ground cayenne pepper).

Descripción: En la oración número 1, el término “**Togarashi**” se ha dejado la misma forma en el TM. Mientras tanto “**pimienta de Cayena molida**” se ha traducido como “**ground cayenne pepper**”. En este caso, “**ground**” significa suelo pero ajustándolo al contexto “**ground cayenne**” es un término concreto utilizado en la lengua de llegada.

Oración 2

TO: Yucon gold.

TM: **Yucon gold**.

Descripción: En la oración número 2, el término “**Yucon gold**” se ha dejado de la misma forma en el TM, no se añadió una breve descripción ni se modificó la estructura gramatical. Solo se preservó el mismo término.

Oración 3

TO: Limón, ají amarillo molido, aceite y sal.

TM: **Lemon, ground yellow ají pepper, oil and salt**.

Descripción: En la oración número 3, la frase expuesta anteriormente muestra que

“ground” significa suelo pero según el contexto “**ají amarillo molido**” se ha traducido como “**ground yellow ají pepper**”. El mensaje que se quiera dar está presente.

TEXTO N°09

Oración 1

TO: Como bebida se puede acompañar con una cerveza helada o vaso de **chicha morada**.

TM: The dish is complemented well by a glass of ice cold beer or chicha morada (**a traditional corn beverage**).

Descripción: En la oración número 1, el término “**chicha morada**” se ha dejado de la misma forma en el TM. Sin embargo, se añadió un componente lingüístico-cultural del término “**a traditional corn beverage**” por el cual hace alusión a que el plato se ingiere con una bebida tradicional de maíz.

Oración 2

TO: Ajínomoto (glutamato monosódico).

TM: Monosodium glutamate (**MSG**).

Descripción: En la oración número 2, se puede apreciar la traducción proporcionada en el TM de “**ajínomoto**” como “**monosodium glutamate**” pero aparte de eso se agregó una sigla del término como “(**MSG**)”, conocido en la lengua de llegada.

Oración 3

TO: Choclos (elote).

TM: **Ears corn on the cob**.

Descripción: En la oración número 3, el término “**choclo**” se ha traducido como “**ears corn on the cob**”. Según Collins dictionary (2020) esta es una frase antigua del idioma inglés. Suele ser utilizado raramente en recetas gastronómicas y se considera un vocablo concreto de “mazorca” o “elote”.

Oración 4

TO: Cancha serrana.

TM: **Cancha serrana.**

Descripción: En la oración número 4, el término “cancha serrana” se ha dejado la misma forma en el TM sin modificar la traducción, tratándose de una injerencia cultural.

Oración 5

TO: Chifles.

TM: **Chifles.**

Descripción: En la oración número 5, el término “chifles” se ha preservado el mismo vocablo al TM. Con la oración expuesta anteriormente, este término también manifiesta una injerencia cultural de la gastronomía peruana.

Oración 6

TO: Se agrega el ají limo o rocoto y el pescado escurrido

TM: **Add the limo ají peppers or rocoto chili peppers and the drained fish.**

Descripción: En la oración número 6, la frase resaltada en negrita es la traducción dada en el TM. En este caso, “**ají limo**” se ha traducido como “**limo ají peppers**” y “**rocoto**” como “**rocoto chili peppers**”. Mientras tanto se realizó un cambio estructural de “**pescado escurrido**” a “**drained fish**” por el cual “**drained**” significa agotado o consumado pero ajuntándolo al contexto, no se alteró el sentido del mensaje.

TEXTO N°10

Oración 1 TO:

Comino **c/n**.

TM: Cumin (**to taste**).

Descripción: En la oración número 1, la abreviatura resaltada en negrita en el TO “**c/n**” que significa cantidad suficiente se ha traducido como “**to taste**” que significa al gusto. Es una frase conocida y empleada en textos gastronómicos del idioma inglés.

Oración 2 TO:

Pimienta **c/n**.

TM: Cumin (**to taste**).

Descripción: En la oración número 2, en relación con la oración expuesta anteriormente, la abreviatura resaltada en negrita en el TO “**c/n**” que significa cantidad suficiente se ha traducido como “**to taste**” que significa al gusto.

Oración 3 TO:

Anticucho.

TM: Anticucho.

Descripción: En la oración número 3, el término resaltado en el TO se ha dejado la misma forma en el TM. Como hace alusión a un plato típico, se preservó el vocablo para demostrar así al receptor la esencia cultural.

Oración 4

TO: **Los anticuchos de corazón** pueden servirse acompañados de un trozo de choclo sancochado y de papas cortadas en rodajas.

TM: **Beef heart anticuchos** can be served with a piece of parboiled corn and potatoes cut into round slices.

Descripción: En la oración número 4, el término resaltado en negrita en el TO “**Los anticuchos de corazón**” se ha traducido como “**Beef heart anticuchos**” donde “**beef heart**” significa corazón de res. En este caso, para respetar los términos propios de una cultura, se mantuvo el término anticucho como complemento.

TEXTO N°11

Oración 1 TO:

Jalapeños.

TM: **Jalapeños**.

Descripción: En la oración número 1, el término jalapeño es un vocablo de origen mexicano, ingrediente que utilizó para la preparación del platillo. En este caso, se mantuvo el mismo término en el TM.

Oración 2

TO: **3 berenjenas japonesas, cortadas en rodajas gruesas de 1 cm.**

TM: 3 Japanese eggplants, cut into 1 cm thick slices.

Descripción: En la oración número 2, la frase resaltada en negrita en el TO muestra que “**berenjenas**” se ha traducido como “**eggplants**” equivalente conocido en la lengua de llegada. Mientras tanto “**cortadas en rodajas gruesas de 1cm**” se tradujo como “**cut into 1cm thick slices**”. En este caso, el contexto se refiere a las indicaciones para la preparación del platillo.

TEXTO N°12

Oración 1

TO: Pechuga de pollo desmenuzada.

TM: **Shredded chicken breast.**

Descripción: En la oración número 1, el término resaltado en negrita en el TM, es la traducción de “**pechuga de pollo desmenuzada**”. La traducción proporcionada es una frase conocida en la lengua de llegada y empleada en textos gastronómicos del idioma inglés.

Oración 2

TO: Adorne con huevos, aceitunas, tomate, perejil picado finamente y hojas de lechuga.

TM: **Garnish with eggs, olives, tomato, finely chopped parsley and lettuce leaves**

Descripción: En la oración número 2, la frase resaltada en negrita en el TM manifiesta la intención en la traducción proporcionada. Es entendible y los términos empleados son conocidos en la lengua de llegada.

TEXTO N°13

Oración 1

TO: Granos de maíz cocidos.

TM: Cooked **corn kernels**.

Descripción: En la oración número 1, según Collins dictionary (2020) la antigua ortografía de “maíz” era “korn” del germánico; “kernel” se refiere a una forma diminuta, es decir, un grano pequeño. Por lo tanto, el término resaltado en negrita en el TM “**corn kernels**” es la escritura actual de dicha traducción.

Oración 2

TO: **Huayro**.

TM: Huayro.

Descripción: En la oración número 2, el término resaltado en negrita del TO “**Huayro**” se ha dejado de la misma forma en el TM. No se ha modificado la estructura gramatical por ser un producto oriundo relacionado con la papa criolla.

Oración 3

TO: Las cebollas salteadas, el ají, la leche y el aceite hasta que quede suave y cremoso.

TM: **Sautéed onions, ají peppers, milk and oil until smooth and creamy**.

Descripción: En la oración número 3, la frase resaltada en negrita en el TM es la traducción proporcionada del TO de “**las cebollas salteadas, el ají, la leche y el aceite hasta que quede suave y cremoso**”. Según el contexto, se refiere a las indicaciones de la preparación del platillo.

TEXTO N°14

Oración 1

TO: Hojas de maíz u hojas de plátano.

TM: **Corn husks** or **banana leaves**.

Descripción: En la oración número 1, el término resaltado en negrita en el TM "**Corn husks**". Según Collins dictionary (2020) surgió en 1705, del inglés americano. Se considera un término concreto del vocablo "**hojas de maíz**" porque no se le ha atribuido otras traducciones en el área gastronómica de la lengua de llegada. Del mismo modo sucede con "**hojas de plátano**" como "**banana leaves**".

Oración 2 TO:

Tamal criollo.

TM: Tamal criollo.

Descripción: En la oración número 2, el término resaltado en negrita en el TO se ha dejado de la misma forma en el TM. Esto hace alusión al nombre de un plato típico.

Oración 3

TO: **Salsa criolla peruana.**

TM: Peruvian creole sauce.

Descripción: En la oración número 3, el término resaltado en negrita en la TO "**salsa criolla peruana**" se ha traducido como "**peruvian creole sauce**". Mientras tanto el término expuesto anteriormente "tamal criollo" se mantuvo el mismo vocablo en el TM, eso tal vez se deba a que es el título de un plato típico. Sin embargo, esto podría ocasionar la falta de comprensión por parte del receptor, es decir, que aparezca un término reiteradas veces en el texto y no haya una traducción definitiva.

TEXTO N°15

Oración 1

TO: **Choclos serranos.**

TM: Choclos serranos [**large-kerneled corn on the cob**].

Descripción: En la oración número 1, el término resaltado en negrita en el TO "**choclos serranos**" se ha dejado de la misma forma en el TM. Sin embargo, al costado del término se agregó una breve descripción cultural del término "**[largekerneled corn on the cob]**" explicando el producto oriundo.

Oración 2

TO: **Con un cuchillo de buen filo**, corte delgadas láminas de pescado.

TM: Cut the fish into thin slices using **a sharp knife**.

Descripción: En la oración número 2, el término resaltado en negrita en el TO “**con un cuchillo de buen filo**” se ha traducido y ubicado al final de la oración del TM como “**a sharp knife**” modulando el mensaje con una frase conocida.

Oración 3 TO:

Tiradito.

TM: Tiradito.

Descripción: En la oración número 3, el término resaltado en negrita en el TO se ha dejado de la misma forma en el TM. Esto hace alusión al nombre de un plato típico peruano.

Oración 4

TO: **En un bol de vidrio**, vierta retazos frescos de filete de pescado.

TM: Pour the fresh fish fillet scraps and limo ají peppers of both colors and without their seeds into **a glass bowl**.

Descripción: En la oración número 4, el término resaltado en negrita en el TO se transpuso la frase “**en un bol de vidrio**” al final de la oración en el TM como “**glass bowl**”. Aunque varíe la ubicación de las palabras en la lengua de llegada, no se modificó el sentido del mensaje.

TEXTO N°16

Oración 1

TO: **Maná.**

TM: Mana.

Descripción: En la oración número 1, el término resaltado en negrita en el TO “**Maná**” se ha dejado de la misma forma en el TM. No se ha modificado el título del postre, por ende, manifiesta la identidad y esencia cultural.

Oración 2

TO: En una olla de fondo grueso, mezcle la leche con las yemas y el azúcar.

TM: **In a heavy-bottomed pot, combine the milk with the egg yolks and sugar**

Descripción: En la oración número 2, la frase resaltada en negrita del TM es la traducción dada del TO. El mensaje es entendible pero no manifiesta variación lingüística.

TEXTO N°17

Oración 1

TO: **Suspiro limeño.**

TM: Suspiro limeño.

Descripción: En la oración número 1, el término resaltado en negrita en el TO se ha dejado de la misma forma en el TM como “**suspiro limeño**” eso se debe a que es el título de un postro típico peruano y para dar a conocer la esencia cultural se mantiene el mismo término en la lengua de llegada.

Oración 2

TO: Luego cocine a fuego lento hasta que alcance una consistencia **blancmange**, revolviendo constantemente para evitar que se quemé

TM: **Then simmer until it reaches a blancmange consistency, stirring constantly to keep it from burning.**

Descripción: En la oración número 2, el término resaltado en negrita en el TM, es la traducción dada literalmente sin ninguna modificación del TO, incluso se ha colocado el mismo término “**blancmange**” en la TM que deriva del manjar blanco.

Como segundo objetivo específico se tuvo que describir las técnicas de traducción más utilizadas dentro del área gastronómica. Teniendo como resultado que la técnica más utilizada fue el préstamo empleada en 19 oraciones, luego estuvo la traducción literal, donde se utilizó en 14 oraciones y a su misma vez el equivalente acuñado empleado en 9 oraciones, así mismo, la particularización usada en 5 oraciones, descripción y transposición utilizada en 3 oraciones cada una, la

ampliación lingüística, reducción y modulación en 2 oraciones cada una y por último la ampliación y adaptación empleada en una oración cada una.

TEXTO N°01:

Oración 1

TO: Comino y palillo.

TM: Cumin and turmeric **in a saucepan**.

Descripción: En la oración número 1, se utilizó la técnica de ampliación porque en el texto meta se ha agregado el término “**in a saucepan**”, vocablo que no aparece en el texto origen.

Oración 2

TO: **Ají de gallina**

TM: Ají de gallina

Descripción: En la oración número 2, la técnica que se utilizó fue el préstamo porque no se ha agregado alguna modificación en el texto meta. Esto expresa al receptor la esencia del platillo.

Oración 3

TO: Crema de ají amarillo.

TM: Cream of yellow ají pepper.

Descripción: En la oración número 3, la técnica que se empleó fue la traducción literal porque no muestra ningún cambio en la estructura gramatical además es entendible y no altera el mensaje del texto.

TEXTO N°02

Oración 1

TO: Cocinar la cebolla y el ajo lentamente con aceite de oliva.

TM: Slowly cook the onion and the garlic **in a pan** with olive oil.

Descripción: En la oración número 1, la técnica que se utilizó fue la ampliación lingüística porque se agrega un componente lingüístico “**in a pan**”, término que no se encuentra en el TO.

Oración 2

TO: Setas y champiñones salteados.

TM: **Sautéed mushrooms.**

Descripción: En la oración número 2, se utilizó la técnica de la reducción, donde se opta por evitar la redundancia del término “mushrooms” para hacer énfasis al TM.

Oración 3

TO: Entraña a la parrilla con risotto de quinua al ají amarillo.

TM: **Grilled skirt steak with yellow ají pepper quinoa risotto.**

Descripción: En la oración número 3, la técnica que se utilizó fue la transposición porque el término “**entraña**” lo han traducido como “**skirt**” que significa falda. Esta técnica le brinda sentido a la frase.

TEXTO N°03

Oración 1

TO: Yuca sancochada.

TM: Boiled yuca (**cassava**).

Descripción: En la oración número 1, se utilizó la técnica del préstamo y la ampliación lingüística porque el vocablo “Yuca” se mantiene de la misma manera en el TM pero al costado se agregó una pequeña descripción al inglés “Cassava” que en español significa “Mandioca” o “Guacamota”.

Oración 2

TO: Panceta de cerdo.

TM: **Pork belly.**

Descripción: En la oración número 2, la técnica empleada fue el equivalente acuñado porque “Pork belly” es una frase usualmente utilizada en el área gastronómica del idioma inglés.

Oración 3

TO: El ají.

TM: **Ají pepper.**

Descripción: En la oración número 3, el término hace alusión a la particularización porque es un vocablo concreto y específico que se le atribuye al ají.

Oración 4

TO: La **carapulcra**

TM: The carapulcra

Descripción: En la oración número 4, la técnica que se utilizó fue el préstamo porque el término “**Carapulcra**” se ha dejado de la misma forma en el TM. Esto muestra una injerencia cultural para este platillo.

Oración 5

TO: Coloque la papa seca tostada en un bowl.

TM: **Place the dried roasted potato in a bowl.**

Descripción: En la oración 5, se utilizó la técnica de la traducción literal porque sigue la misma estructura gramatical en el TM. Además el vocablo “bowl” se ha dejado de la misma forma en el TM dicho término hace alusión al préstamo.

Oración 6

TO: Tueste la papa seca en una sartén.

TM: **Roast the dried potato in a frying pan.**

Descripción: En la oración número 6, la técnica empleada fue la traducción literal. No se halla alguna modificación gramatical y es entendible para el receptor.

TEXTO N°04

Oración 1

TO: Las papas doradas.

TM: The **french fries.**

Descripción: En la oración número 1, la técnica que se utilizó fue el equivalente acuñado porque es un término equivalente conocido en la lengua de llegada.

Oración 2 TO:

Lomo saltado.

TM: Lomo saltado.

Descripción: En la oración número 2, la técnica que se utilizó fue el préstamo porque se ha dejado de la misma forma en el TM, esto manifiesta al receptor una injerencia cultural, es decir, un término propio de la cocina peruana.

Oración 3

TO: Cortar la carne en **pedazos generosos (a lo largo)**.

TM: Cut the meat into sizable strips.

Descripción: En la oración número 3, se utilizó la técnica de la reducción para evitar la redundancia y hacer énfasis al TM.

Oración 4

TO: Pelar y picar la papa.

TM: **Peel and chop the potato.**

En la oración número 4, la técnica que se empleó fue la traducción literal. Muestra coherencia y es entendible para el receptor.

TEXTO N°05

Oración 1

TO: **Condimentar las presas de cuy** con sal y ajos.

TM: Season the cuts of **guinea pig** with salt and garlic.

Descripción: En la oración número 5, la técnica que se empleó fue la particularización porque se ha traducido “cuy” como “guinea pig”. Se considera un vocablo concreto porque el término es conocido en la lengua de llegada.

Oración 2 TO: **Cuy**

con papas.

TM: Cuy con papas.

Descripción: En la oración número 2, la técnica que se utilizó fue el préstamo porque se ha dejado de la misma forma en el TM. Esto manifiesta el carácter cultural de la cocina peruana.

Oración 3

TO: Salsa criolla y arroz blanco de **guarnición**.

TM: Creole sauce and white rice **as a side**.

Descripción: En la oración número 3, se empleó la traducción literal porque sigue la misma estructura gramatical en el TM.

TEXTO N°06

Oración 1

TO: **Pulpo al carbón**, quinua blanca y olivo.

TM: **Grilled octopus**, white quinoa and olives.

Descripción: En la oración número 1, la técnica que se utilizó fue la adaptación porque se ha sustituido el nombre del plato típico, adaptándolo a la lengua de llegada, siendo de fácil comprensión por parte del receptor.

Descripción:

Oración 2

TO: **Maíz morado.**

TM: **Cobs purple corn.**

Descripción: En la oración número 2, la técnica que se empleó fue el equivalente acuñado porque la traducción del término “**purple**” se le atribuye al maíz de color morado y “Cobs corn” es un vocablo conocido al TM.

Oración 3

TO: Procesar las aceitunas negras.

TM: **Process the black olive oils.**

Descripción: En la oración número 3, la técnica que se utilizó fue la traducción literal donde muestra sentido en la oración y no se modifica la estructura lingüística.

TEXTO N°07

Oración 1

TO: Servir acompañado de huevo frito (**estilo pobre**).

TM: Serve with fried egg (**known in Peru as estilo pobre, or pauper-style**).

Descripción: En la oración número 1, se utilizó la descripción porque al término traducido se le agregó una breve descripción cultural, considerado “**al estilo pobre**” una frase coloquial en Perú.

Oración 2

TO: Arroz cocido graneado.

TM: **Fluffy rice.**

Descripción: En la oración número 2, la técnica que se utilizó fue el equivalente acuñado porque es una frase conocida en el TM. Sin embargo, se omitió la palabra “**cocido**” pero la intención del mensaje es entendible.

Oración 3 TO:

Tacu tacu.

TM: Tacu tacu.

En la oración número 3, la técnica que se utilizó fue el préstamo porque el término “**Tacu tacu**” se ha dejado de la misma forma en el TM. Se considera una injerencia cultural porque son términos propios de una cultura así mismo se mantiene la esencia del platillo.

Oración 4

TO: **Manteca de chancho en cubitos.**

TM: Pork lard in cubes.

Descripción: En la oración número 4, la técnica que se utilizó fue la traducción literal porque muestra la misma estructura gramatical. Además manifiesta coherencia del mensaje.

Oración 5

TO: **Frejol canario.**

TM: Canario beans.

Descripción: En la oración número 5, la técnica que se utilizó fue la traducción literal. Sin embargo, el término “**canario**” no se ha traducido haciendo alusión a un ingrediente oriundo y no a un animal.

TEXTO N°08

Oración 1

TO: Togarashi (pimienta de Cayena molida).

TM: **Togarashi** (ground cayenne pepper).

Descripción: En la oración número 1, la técnica que se utilizó fue la particularización para el término “**ground cayenne pepper**” y el préstamo para el vocablo “**Togarashi**” que se ha dejado la misma forma en el TM.

Descripción:

Oración 2

TO: Yucon gold.

TM: **Yucon gold.**

Descripción:

En la oración número 2, la técnica que se utilizó fue el préstamo porque se ha dejado de la misma forma en el TM. No se añadió una breve descripción ni se modificó la estructura gramatical. Solo se preservó el mismo término. **Oración 3**

TO: Limón, ají amarillo molido, aceite y sal.

TM: **Lemon, ground yellow ají pepper, oil and salt.**

Descripción: En la oración número 3, la técnica que se utilizó fue la traducción literal. El mensaje que se quiere transmitir está presente.

TEXTO N°09

Oración 1

TO: Como bebida se puede acompañar con una cerveza helada o vaso de **chicha morada**.

TM: The dish is complemented well by a glass of ice cold beer or chicha morada (**a traditional corn beverage**).

Descripción: En la oración número 1, la técnica que se utilizó fue la descripción porque se añadió un componente lingüístico-cultural del término “**a traditional corn beverage**” donde explica que es una bebida tradicional de maíz.

Oración 2

TO: Ajínomoto (glutamato monosódico).

TM: Monosodium glutamate (**MSG**).

Descripción: En la oración número 2, la técnica que se utilizó fue el equivalente acuñado donde se agregó una sigla del término “Monosodium glutamate” como “(**MSG**)”, conocido en la lengua de llegada.

Oración 3

TO: Choclos (elote).

TM: **Ears corn on the cob.**

Descripción:

En la oración número 3, la técnica que se utilizó fue la particularización porque el término es una frase antigua del idioma inglés. Suele ser utilizado raramente en recetas gastronómicas y se considera un vocablo concreto de “mazorca” o “elote”.

Oración 4

TO: Cancha serrana.

TM: **Cancha serrana.**

Descripción: En la oración número 4, la técnica que se utilizó fue el préstamo porque el término “cancha serrana” se ha dejado la misma forma en el TM sin modificar la traducción.

Oración 5

TO: Chifles.

TM: **Chifles.**

Descripción: En la oración número 5, la técnica que se utilizó fue el préstamo porque el término “chifles” se ha preservado al TM sin alguna descripción. Aunque no se haya traducido, manifiesta la esencia cultural de la cocina peruana.

Oración 6

TO: Se agrega el ají limo o rocoto y el pescado escurrido

TM: **Add the limo ají peppers or rocoto chili peppers and the drained fish.**

Descripción: En la oración número 6, la técnica que se utilizó fue la transposición porque se realizó un cambio estructural de “**pescado escurrido**” a “**drained fish**” donde “**drained**” significa agotado o consumado pero ajuntándolo al contexto, manifiesta la intención del mensaje.

TEXTO N°10

Oración 1

TO: Comino **c/n.**

Descripción:

TM: Cumin (**to taste**).

En la oración número 1, la técnica que se utilizó fue el equivalente acuñado porque la abreviatura “**c/n**” que significa cantidad suficiente se ha traducido como “**to taste**” que significa al gusto.

Oración 2 TO:

Pimienta **c/n**.

TM: Cumin (**to taste**).

Descripción: En la oración número 2, la técnica que se utilizó fue el equivalente acuñado. En relación con la oración expuesta anteriormente, la abreviatura se ha traducido como “**to taste**” que significa al gusto.

Oración 3 TO:

Anticucho.

TM: Anticucho.

Descripción: En la oración número 3, la técnica que se utilizó fue el préstamo porque el término “Anticucho” se ha dejado la misma forma en el TM. Se optó por preservar el vocablo para demostrar al receptor la esencia cultural.

Oración 4

TO: **Los anticuchos de corazón** pueden servirse acompañados de un trozo de choclo sancochado y de papas cortadas en rodajas.

TM: **Beef heart anticuchos** can be served with a piece of parboiled corn and potatoes cut into round slices.

Descripción: En la oración número 4, la técnica que se utilizó fue la modulación donde “**beef heart**” significa corazón de res. En este caso, para respetar los términos propios de una cultura, se mantuvo el término anticucho como complemento. **TEXTO N°11**

Descripción:

Oración 1

TO: Jalapeños.

TM: **Jalapeños.**

Descripción: En la oración número 1, la técnica que se utilizó fue el préstamo porque “jalapeño” es un vocablo de origen mexicano, siendo la terminología propia de una cocina.

Oración 2

TO: **3 berenjenas japonesas, cortadas en rodajas gruesas de 1 cm.**

TM: 3 Japanese eggplants, cut into 1 cm thick slices.

Descripción: En la oración número 2, la técnica que se aplicó fue la traducción literal donde “**berenjenas**” se tradujo como “**eggplants**” frase conocida al TM. Mientras tanto “**cortadas en rodajas gruesas de 1cm**” se tradujo como “**cut into 1cm thick slices**” donde se refiere a las indicaciones para la preparación del plato.

TEXTO N°12

Oración 1

TO: Pechuga de pollo desmenuzada.

TM: **Shredded chicken breast.**

Descripción: En la oración número 1, la técnica que se utilizó fue el equivalente acuñado. La traducción proporcionada es una frase conocida en la lengua de llegada y usada en textos gastronómicos del idioma inglés.

Oración 2

TO: Adorne con huevos, aceitunas, tomate, perejil picado finamente y hojas de lechuga.

TM: **Garnish with eggs, olives, tomato, finely chopped parsley and lettuce leaves**

Descripción: En la oración número 2, la técnica que se utilizó fue la traducción literal. Porque sigue la misma secuencia estructural al TM. No manifiesta ninguna alteración gramatical.

TEXTO N°13

Oración 1

TO: Granos de maíz cocidos.

TM: Cooked **corn kernels**.

Descripción: En la oración número 1, la técnica que se utilizó fue el equivalente acuñado porque es una frase conocida al TM. Es entendible para el receptor.

Oración 2

TO: **Huayro**.

TM: Huayro.

Descripción: En la oración número 2, la técnica que se utilizó fue el préstamo porque el término "**Huayro**" se ha dejado de la misma forma en el TM. No se ha modificado la estructura lingüística.

Oración 3

TO: Las cebollas salteadas, el ají, la leche y el aceite hasta que quede suave y cremoso.

TM: **Sautéed onions, ají peppers, milk and oil until smooth and creamy**.

Descripción: En la oración número 3, la técnica que se utilizó fue la traducción literal, no se altera la secuencia de las indicaciones y es entendible.

TEXTO N°14

Oración 1

TO: Hojas de maíz u hojas de plátano.

TM: **Corn husks** or **banana leaves**.

Descripción: En la oración número 1, la técnica que se utilizó fue la particularización. Según Collins dictionary (2020) "**Corn husks**", surgió en 1705, del inglés americano. Se considera un término concreto del vocablo "**hojas de maíz**". De igual modo sucede con el término "**Banana leaves**".

Oración 2

TO: **Tamal criollo.**

TM: Tamal criollo.

Descripción: En la oración número 2, la técnica que se utilizó fue el préstamo porque el término “Tamal criollo” se ha dejado de la misma forma en el TM.

Oración 3

TO: **Salsa criolla peruana.**

TM: Peruvian creole sauce.

Descripción: En la oración número 3, la técnica que se utilizó fue la traducción literal. Además se resaltó la procedencia de la salsa como “**Peruvian creole sauce**”.

TEXTO N°15

Oración 1

TO: **Choclos serranos.**

TM: Choclos serranos [**large-kerneled corn on the cob**].

Descripción: En la oración número 1, la técnica que se utilizó fue la descripción porque al costado del término, se agregó una breve descripción cultural, explicando la procedencia del producto.

Oración 2

TO: **Con un cuchillo de buen filo**, corte delgadas láminas de pescado.

TM: Cut the fish into thin slices using **a sharp knife**.

Descripción: En la oración número 2, la técnica que se utilizó fue la modulación porque se cambió la estructura gramatical de los términos al TM.

Oración 3 TO:

Tiradito.

TM: Tiradito.

Descripción: En la oración número 3, la técnica que se utilizó fue el préstamo porque se mantuvo el mismo término en el TM, enfatizando la procedencia cultural del platillo.

Oración 4

TO: **En un bol de vidrio**, vierta retazos frescos de filete de pescado.

TM: Pour the fresh fish fillet scraps and limo ají peppers of both colors and without their seeds into **a glass bowl**.

Descripción: En la oración número 4, la técnica que se utilizó fue la transposición porque se cambió la ubicación de la frase “**en un bol de vidrio**” al final de la oración del TM como “**glass bowl**”. Se alteró la estructura gramatical de acuerdo al idioma de llegada. Sin embargo, es entendible para el receptor.

TEXTO N°16

Oración 1

TO: **Maná**.

TM: Mana.

Descripción: En la oración número 1, la técnica que se utilizó fue el préstamo porque el término “**Maná**” se ha dejado de la misma forma en el TM. No se agregó traducción alguna para el título del platillo, por ende, es un término que transmite injerencia cultural de una cocina.

Oración 2

TO: En una olla de fondo grueso, mezcle la leche con las yemas y el azúcar.

TM: **In a heavy-bottomed pot, combine the milk with the egg yolks and sugar**

Descripción: En la oración número 2, la técnica que se utilizó fue la traducción literal. La frase es entendible y no presenta variación lingüística.

TEXTO N°17

Oración 1

TO: **Suspiro limeño**.

TM: Suspiro limeño.

Descripción: En la oración número 1, la técnica que se utilizó fue el préstamo porque se ha dejado de la misma forma en el TM como “**suspiro limeño**”. Gracias a esto, se comercializa el nombre del platillo.

Oración 2

TO: Luego cocine a fuego lento hasta que alcance una consistencia **blancmange**, revolviendo constantemente para evitar que se quemé

TM: **Then simmer until it reaches a blancmange consistency, stirring constantly to keep it from burning.**

Descripción: En la oración número 2, se utilizó la traducción literal para la frase. Dado que son indicaciones para la preparación del plato, no existe variación gramatical en la oración. Sin embargo, para el término “**blancmange**” se empleó la técnica del préstamo.

A continuación, se mostrará la discusión de los resultados obtenidos en relación a los antecedentes. Tomando en consideración el primer objetivo específico de este estudio: identificar la terminología gastronómica en español y su traducción en inglés, se corrobora el argumento de Gonzales (2018) donde señala que la traducción de menús gastronómicos, se debería evitar mantener términos autóctonos a la lengua de llegada porque puede generar la falta de comprensión hacia el receptor. De caso contrario, se opta por agregar una breve descripción, dando alusión a la ampliación lingüística. El autor apunta a dos posiciones diferentes en cuanto a la traducción de términos propios en la gastronomía, pero el contexto de los términos será el que limite el uso de una técnica adecuada. Por ende, los resultados extraídos concuerdan con lo expuesto anteriormente. Es decir, el traductor debe hallar la forma en que el receptor se sumerja en la cultura origen mediante una breve explicación del potaje, de esta manera, el empleo de esta técnica favorece el discernimiento del platillo. De igual modo, existe una similitud con lo que expone Domínguez (2017) quien recalca el uso de la traducción literal en menús gastronómicos. Menciona que el traductor se debería limitar a transcodificar un texto, es decir, alterar la estructura gramatical o que la intención del autor no se transmita. Por ende, las conclusiones de este autor reafirman la validez de los

resultados. Por otro lado, se cita a Mejía (2018) quien destaca el uso del préstamo. Los resultados obtenidos en este estudio, apuntan que esta técnica contribuye a la comercialización de la marca Perú. En otros términos, existe una afinidad en los resultados puesto que esta técnica permite difundir la esencia cultural del potaje. Además, señala que se debería establecer cursos sobre actualización de terminologías en cuanto a la cocina peruana, como estamos inmersos en la tecnología, esto sería de gran aporte para los traductores que se dedican a este campo.

Con respecto al segundo objetivo específico: describir las técnicas de traducción más utilizadas dentro del área gastronómica. Van Der Aalst (2012) alude a la conservación de referentes culturales con el uso del préstamo. En otras palabras, la existencia de injerencia cultural en una cocina emergente permite dar a conocer los términos culinarios de la cocina peruana. Por ende, los resultados del autor muestran igualdad con los resultados de esta tesis. Mientras tanto Rodríguez (2006) señala que la técnica más factible para la traducción gastronómica es la traducción literal porque permite destacar el atractivo turístico gastronómico sin alterar la estructura gramatical lo cual no se vio reflejado en sus resultados, siendo el préstamo la técnica más utilizada con un 71.83% señalando que la problemática en este campo de la gastronomía son los términos alimentarios como ingredientes, preparación y productos oriundos. Por otro lado, Soto (2013) en su estudio expone que las traducciones que engloban alto contenido terminológico no logran un nivel aceptable a la lengua de llegada por la falta de conocimiento sobre término oriundos. A lo que recalca la técnica del préstamo para evitar confusión por parte del receptor. Mantener los términos propios de una cocina permite dar a conocer la riqueza cultural de una nación mediante el potaje.

V. CONCLUSIONES

Con respecto al objetivo general, que fue determinar las técnicas de traducción en textos gastronómicos sobre la página web Perú Travel, se pudo concluir que es de total consideración percibir el significado de términos culinarios para poder transmitir la intención del mensaje a la cultura de llegada.

El primer objetivo específico fue identificar la terminología gastronómica en español y su traducción en inglés, donde los 17 textos gastronómicos reflejaron un alto contenido de términos propios de la cocina peruana como productos oriundos, el título del potaje y frases coloquiales.

Como segundo objetivo específico que fue describir las técnicas de traducción más utilizadas dentro del área gastronómica. Se determinó que una de las más utilizadas fue el préstamo, que destacó por la presencia de términos oriundos haciendo que el traductor opte por esta técnica, seguido de la traducción literal y el equivalente acuñado.

VI. RECOMENDACIONES

A raíz de la data extraída en este estudio, se recomienda a los estudiantes de la carrera de traducción e interpretación profundizar más en estudios relacionados al campo de la traducción gastronómica, lo cual reforzará a tener una visión más amplia y aportará a futuras investigaciones.

Para la traducción en el campo de la gastronomía, se recomienda tener en cuenta la injerencia cultural de términos culinarios, puesto que si se agrega una traducción fuera del contexto del potaje, podría ser mal interpretado generando confusión en el receptor.

Además se recomienda elegir la técnica más factible en los textos gastronómicos acorde a la data extraída en este estudio para transmitir discernimiento y la intención del autor hacia el público.

REFERENCIAS

- Abraham, B. - Aljarah, A. & Ababneh, B. (2020). Do Social Media Marketing Activities Enhance Consumer Perception of Brands? A Meta-Analytic Examination. *Journal of Promotion Management*. 24(4), 544 - 568. <https://www.scopus.com/record/display.uri?eid=2-s2.0-85078801961&origin=resultslist&sort=plff&src=s&st1=marketing&nlo=&nlr=&nls=&sid=e76bdc5347b89ed2ea4009b4795dfb6a&sot=b&sdt=sisr&sl=16&s=TITLE%28marketing%29&ref=%28what+is+marketing%29&relpos=10&citeCnt=1&searchTerm=#>
- Ávila, M. (2 de agosto de 2002). Ética e formação universitária. *Rev. Ibero Americana*.
<http://files.formacionintegral.webnode.es/200000047db9aadd8e7/ASPECTOS%20%20C3%89TICOS%20DE%20LA%20INVESTIGACION%20%20CUALITATIVA.%20GONZALEZ.PDF>
- Asetrad (2017). Adelaida Translates Marketing - Food - Tourism. <https://www.adelaidatranslates.com/es/traductor-ingles/serviciosprofesionales/especializacion/traduccion-gastronomica/>
- Banrepcultural (2017). Lengua y Lenguaje. https://enciclopedia.banrepcultural.org/index.php?title=Lengua_y_lenguaje
- Burga, B. (2019). PLAN DE MARKETING PARA UN RESTAURANTE TURÍSTICO EN LA CIUDAD DE LAMBAYEQUE. (Tesis para obtener el grado de licenciatura). Universidad Santo Toribio de Mogrovejo, Chiclayo, Perú. http://tesis.usat.edu.pe/bitstream/20.500.12423/1884/1/TL_BurgaRafaelBrainer.pdf
- Cabrejos, B.J. (20 de junio de 2013). Con la comida lambayecana sí dan ganas de chuparse los dedos. *RPP Noticias*. <https://rpp.pe/peru/actualidad/con->

lacomida-lambayecana-si-dan-ganas-de-chuparse-los-dedos-
noticia606257?ref=rpp

Carr, K. (2013). Métodos y técnicas de traducción de los culturemas en la versión española de Skumtimmen, de Johan Theorin. Stockholm Universitet, Estocolmo, Suecia. <http://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:630865/FULLTEXT01.pdf>

Crisrod (11 de diciembre de 2014). PLATOS TÍPICOS DE LA SELVA PERUANA. *Rev. La Selva Peruana*. <http://laselvaperuana.com/platos-tipicos-de-laselva-peruana/>

Chipia, J. (2012). Técnicas e instrumentos. <https://es.slideshare.net/JoanFernandoChipia/tcnicas-e-instrumentos13930114>

Coca, M. (2006). EL CONCEPTO DE MARKETING: PASADO Y PRESENTE. PERSPECTIVAS, *Rev. Perspectivas*. Vol,9. 41 - 72. <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=4259/425942516002>

Domínguez, A. (2017). Traducción gastronómica: Estudio sobre la evolución de sus procedimientos según la tipología textual. (Tesis de fin de grado) Universidad Autónoma de Barcelona, Barcelona, España. https://ddd.uab.cat/pub/tfg/2017/tfg_67408/Deliciosa_traducccion_DominguezAida.pdf

Equipo InboundCycle (2018). ¿Qué es el marketing digital o marketing online? <https://www.inboundcycle.com/blog-de-inbound-marketing/que-es-elmarketing-digital-o-marketing-online>

Fernández, F. (11 de noviembre de 2016). Chiclayo: Chiclayo entre mejores destinos turísticos. *Diario Correo*. <https://diariocorreo.pe/edicion/lambayeque/chiclayo-chiclayo-entremejores-destinos-turisticos-710551/?ref=dcr>

García, J. (2016). Las técnicas de recolección de datos. <https://es.slideshare.net/JuanSebastianGarciaM/las-tcnicas-de-recoleccinde->

EJEMPLOS DE CONTENIDO VALIOSO. <http://tuidi.co/marketing-digitalgastronomico-contenido/>

Huerta, J. (2012). UNA COCINA EN BÚSQUEDA DE IDENTIDAD Representaciones de la gastronomía de Baja California. (Tesis de maestría). El colegio de la Frontera Norte, Tijuana, México.

<https://www.colef.mx/posgrado/wp-content/uploads/2014/03/TESIS-Huerta-Rivera-Juan-Pablo.pdf>

Hernández, I. (s.f). EL LENGUAJE: HERRAMIENTA DE RECONSTRUCCIÓN DEL PENSAMIENTO.

http://www.razonypalabra.org.mx/N/N72/Varia_72/27_Rios_72.pdf

Hurtado, A. (2001). Traducción y traductología. Introducción a la Traductología.

<https://idoc.pub/documents/amparo-hurtado-albir-traduccion-ytraductologia-34m7ey852p46>

IHistoriArte (2013). EL LIBRO DE COCINA MEDIEVAL MÁS ANTIGUO DE EUROPA. <https://ihistoriarte.com/2013/04/el-libro-de-cocina-medieval-masantiguo-de-europa/>

Jamjachi, P. (9 de octubre de 2018). PLATOS TÍPICOS REGIONES SIERRA DEL PERÚ. *Rev. Comidas Peruanas*.

<https://medium.com/comidasperuanas/platos-t%C3%ADpicos-de-la-region-sierra-del-perue06a5102b520>

Jaen, U. (s.f). Participantes.

http://www.ujaen.es/investiga/tics_tfg/pdf/cualitativa/participantes.pdf

Malacara, N. (29 de marzo de 2016). ¿Qué es el Marketing Culinario y cómo pueden sacarle jugo la marcas? *Rev. Informa BTL*.

<https://www.informabtl.com/quees-el-marketing-culinario-y-como-pueden-sacarle-jugo-la-marcas/>

Mójica, J. (2019). Vocabulario de Cocina y Gastronomía.

https://www.academia.edu/11653900/Vocabulario_de_Cocina_y_Gastronom%C3%ADa?auto=download

- Mejía, E. (2018). ACEPTABILIDAD DE LOS PRÉSTAMOS LEXICALES DEL MANUAL GASTRONÓMICO NESTLÉ POR PARTE DE LOS PROFESIONALES DE GASTRONOMÍA, LIMA, 2018. (Tesis para obtener el grado de licenciatura). Universidad César Vallejo, Lima, Perú. http://repositorio.ucv.edu.pe/bitstream/handle/UCV/24255/Mej%C3%ADa_GEJ.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- MadeinPeru (2011). CHICLAYO, CAPITAL DE LA AMISTAD LA CULTURA Y EL TURISMO. <https://made2002.wordpress.com/tag/gastronomia-de-chiclayo/> Montano, J. (2019). Historia de la Gastronomía Mundial Hasta la Actualidad. <https://www.lifeder.com/historia-gastronomia-mundial/>
- Muñoz, A. (2016). ANÁLISIS DE LAS TÉCNICAS DE TRADUCCIÓN UTILIZADAS POR JOSÉ MIGUEL PALLARÉS EN LA TRADUCCIÓN DE LA NOVELA “TWILIGHT” DEL INGLÉS AL ESPAÑOL. (Tesis para obtener el grado de licenciada). Universidad Ricardo Palma, Lima, Perú. <http://repositorio.urp.edu.pe/bitstream/handle/URP/1597/Andrea%20Cristina%20Mu%C3%B1oz%20Velazco%20-%20PDF.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Nadal, L. (2009). Los culturemas: ¿unidades lingüísticas, ideológicas o culturales? - Language Design: Journal of Theoretical and Experimental Linguistics, ISSN 1139-4218, Nº. 11, 2009, pags. 93-120. http://elies.rediris.es/Language_Design/LD11/LD11-05-Lucia.pdf
- López, A. (2018). ¿Qué es terminología? *Rev. Conogasi, aprender es conocer*. <http://conogasi.org/articulos/que-es-la-terminologia/>
- López, H. (1999). EL TIEMPO LIBRE EN CONDICIONES DE FLEXIBILIDAD DEL TRABAJO: CASO TETLA TLAXCALA. <https://www.eumed.net/tesisdoctorales/2009/mavg/Seleccion%20de%20escenarios.htm>
- Osso, O. (2017). LA INDUSTRIA GASTRONÓMICA EN EL PERÚ. Universidad San Martín de Porres, Perú.

https://www.usmp.edu.pe/vision2017/pdf/materiales/UNIVERSIDAD_SAN_MARTIN-GASTRONOMIA.pdf

Olivero, F. (2016). Capítulo 3: Confiabilidad y Validez de los Instrumentos.

<https://es.slideshare.net/ug-dipa/captulo-3-confiabilidad-y-validez-de-losinstrumentos>

PromPerú (10 de diciembre de 2017). 20 platos típicos del Perú que no debes dejar de comer. *Rev. Peru.info*. <https://peru.info/es-pe/gastronomia/noticias/2/14/20-platos-tipicos-del-peru-que-no-puedesperderte>

Porto, J. & Gardey, A. (2013). Definición de cocina. <https://definicion.de/cocina/>

Real Academia Española (2020). Cultura. <https://dle.rae.es/cultura>

Rodriguez, D. (2019). Investigación aplicada: características, definición, ejemplos. <https://www.lifeder.com/investigacion-aplicada/>

Rodríguez, R. (2006). La traducción de los culturemas en el ámbito de la gastronomía. *Rev. TURESPAÑA*. 1 - 23. <https://core.ac.uk/download/pdf/41172401.pdf>

Sánchez, A. (2017). Los problemas de la equivalencia en la traducción gastronómica chino-español/español-chino. (Tesis de fin de grado). Universidad de Alicante, Alicante, España. https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/67674/1/Los_problemas_de_equivalencia_en_la_traducion_gastro_Sanchez_Rubio_Alicia.pdf

Siran, H. (s.f). La Extranjerización y la Domesticación de la Traducción Gastronómica según la tipología textual. <file:///C:/Users/Laura01/Downloads/La+Extranjerizaci%C3%B3n+y+la+Domesticaci%C3%B3n+de+la+%E2%80%A6.pdf>

Silva, E. (19 de octubre de 2015). ¿Qué es el marketing gastronómico y para qué sirve en 11 puntos? *Rev. Escuela online de marketing gastronómico*. <https://marketinggastronomico.com/que-es-marketing-gastronomico-y-paraque-sirve-en-11-puntos/>

Salgado, A. (2007). INVESTIGACIÓN CUALITATIVA: DISEÑOS, EVALUACIÓN

DEL RIGOR METODOLÓGICO Y RETOS.

file:///C:/Users/Laura01/Downloads/Dialnet-
InvestigacionCualitativa2766815.pdf

Sputnik (2019). Sazón peruano, o cómo un país se convirtió en meca del desarrollo gastronómico sostenible.

<https://mundo.sputniknews.com/sociedad/201906181087682164-sazonperuano-o-como-un-pais-se-convirtio-en-meca-del-desarrollogastronomico-sostenible/>

Signe Words (2020). Traducción Gastronómica y Cultural.

<https://www.signewords.com/es/servicios-linguisticos/servicios-detraduccion/traduccion-gastronomica/>

Soto, J. (2013). La traducción de términos culturales en el contexto turístico españolinglés: recepción real en usuarios anglófonos. (Tesis de maestría).

Universidad de Murcia, Murcia, España.
<https://core.ac.uk/download/pdf/18416284.pdf>

Urra et al. (2014). *CASE STUDY APPROACHES IN NURSING RESEARCH.*

WHAT'S THE STUDY IN THE SCIENTIFIC METHOD? Universidad de La Serena, Chile.

[https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-95532014000100012#:~:text=El%20Estudio%20de%20Casos%20ha,sociales%20\(6%2C%207\).](https://scielo.conicyt.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0717-95532014000100012#:~:text=El%20Estudio%20de%20Casos%20ha,sociales%20(6%2C%207).)

Van Der Aalst, T. (2012). Las referencias culturales en los textos turísticos. (Tesis de maestría). UNIVERSIDAD DE UTRECHT, Países Bajos, Holanda.

file:///C:/Users/Laura01/Downloads/Las+referencias+culturales+en+los+textos+turisticos%20(1).pdf

Velásquez, L.M. (12 de noviembre de 2018). ¿Por qué Perú y México son potencias gastronómicas en América Latina? *CNN Español.*

<https://cnnespanol.cnn.com/2018/11/12/por-que-peru-y-mexico-sonpotencias-gastronomicas-en-america-latina/>

Wikipedia (2020). Gastronomía. <https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa>

ANEXOS

ANEXO 1: Matriz de operacionalización de variables

TÉCNICAS DE TRADUCCIÓN EN TEXTOS GASTRONÓMICOS PARA LA INTERNACIONALIZACIÓN DE LA MARCA PERÚ.

PROBLEMA	OBJETIVO	CATEGORÍA	SUBCATEGORÍA
<p>¿Cuáles son las técnicas de traducción más factibles dentro del área de la traducción gastronómica?</p>	<p>Objetivo General Determinar las técnicas de traducción en textos gastronómicos</p> <p>Objetivos Específicos Identificar la terminología gastronómica en español y su traducción en inglés.</p> <p>Describir las técnicas de traducción más utilizadas dentro del área gastronómica.</p>	<p>Técnicas de traducción (Hurtado y Molina, 2001)</p>	<p>Adaptación Ampliación lingüística Amplificación Calco Compensación Compresión lingüística Creación discursiva Descripción Equivalente acuñado Generalización Modulación Particularización Préstamo Reducción Sustitución Traducción literal Transposición Variación</p>

ANEXO 2: Instrumento de recolección de datos

LISTA DE COTEJO PARA DESCRIBIR LAS TÉCNICAS DE TRADUCCIÓN EN TEXTOS
GASTRONÓMICOS PARA LA INTERNACIONALIZACIÓN DE LA MARCA PERÚ.

TEXTO N°01

SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	SI	NO
Adaptación	Sustituye elementos culturales.		
Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.		
Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.		
Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.		
Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.		
Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos.		
Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.		
Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.		
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.		
Generalización	Utiliza términos neutros.		
Modulación	Se realiza un cambio léxicoestructural.		
Particularización	Utiliza un vocablo.		
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.		
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.		
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.		
Traducción literal	Traduce palabra por palabra.		
Transposición	Cambia la categoría gramatical.		
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		

FICHA DE ANÁLISIS PARA DESCRIBIR LAS TÉCNICAS DE TRADUCCIÓN EN TEXTOS GASTRONÓMICOS PARA LA INTERNACIONALIZACIÓN DE LA MARCA

PERÚ.

TEXTO N°01

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	TÉRMINO ORIGEN	TÉRMINO META	CONTEXTO	DESCRIPCIÓN
Técnicas de traducción (Hurtado y Molina, 2001)	Adaptación	Sustituye elementos culturales.				
	Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.				
	Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.				
	Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.				
	Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.				
	Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.				
	Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.				
	Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.				
	Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.				
	Generalización	Utiliza términos neutros.				
	Modulación	Se realiza un cambio léxico-estructural.				
	Particularización	Utiliza un vocablo concreto.				
	Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.				
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.					

	Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.				
	Traducción literal	Traduce palabra por palabra.				

	Transposición	Cambia la categoría gramatical.				
	Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.				

ANEXO 3: Validación de instrumento

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

I. DATOS GENERALES

- 1.1. Nombres y Apellidos del experto: Ernesto Elías Ventura Bravo.
- 1.2. Grado académico: Doctor en educación.
- 1.3. Cargo e institución donde labora: Universidad César Vallejo.
- 1.4. Nombre del instrumento a validar: Lista de cotejo y ficha de análisis para describir las técnicas de traducción en textos gastronómicos para la internacionalización de la marca Perú.

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

CRITERIO	INDICADORES	1	2
		POR MEJORAR	ACEPTABLE
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje comprensible.		X
2. OBJETIVIDAD	Está adecuado a las leyes y principios científicos.		X
3. ACTUALIDAD	Está adecuado a los objetivos y las necesidades reales de la investigación.		X
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.		X
5. SUFICIENCIA	Toma en cuenta los aspectos metodológicos esenciales.		X
6. INTENCIONALIDAD	Está adecuado para valorar las variables de investigación.		X
7. CONSISTENCIA	Se respalda en fundamentos técnicos y/o científicos.		X
8. COHERENCIA	Existe coherencia entre el problema, objetivos, variables e indicadores.		X
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde a una metodología y diseños aplicados para lograr probar las hipótesis.		X
10. PERTINENCIA	El instrumento muestra la relación entre los componentes de la investigación y su adecuación al método científico.		X

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

- El instrumento cumple con los requisitos para su aplicación
- El instrumento no cumple con los requisitos para su aplicación

X

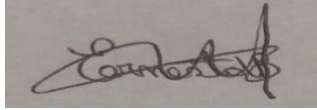
IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN: V.

19

OBSERVACIONES:

--

(Chiclayo, 13 de julio de 2020)

A rectangular box containing a handwritten signature in black ink on a light-colored background. The signature is stylized and appears to be 'C. M. S.'.

Firma del experto

DNI: 45921770

Teléfono: 957 661 1

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Nombres y Apellidos del experto: Esdras Joel Torres Vargas
1.2 Grado académico: Magister
1.3 Cargo e institución donde labora: Universidad César Vallejo.
1.4 Nombre del instrumento a validar: Lista de cotejo y Ficha de análisis para describir las técnicas de traducción en textos gastronómicos para la internacionalización de la marca Perú.

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

CRITERIO	INDICADORES	1	2
		POR MEJORAR	ACEPTABLE
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje comprensible.		X
2. OBJETIVIDAD	Está adecuado a las leyes y principios científicos.		X
3. ACTUALIDAD	Está adecuado a los objetivos y las necesidades reales de la investigación.		X
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.		X
5. SUFICIENCIA	Toma en cuenta los aspectos metodológicos esenciales.	X	
6. INTENCIONALIDAD	Está adecuado para valorar las variables de investigación.	X	
7. CONSISTENCIA	Se respalda en fundamentos técnicos y/o científicos.		X
8. COHERENCIA	Existe coherencia entre el problema, objetivos, variables e indicadores.		X
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde a una metodología y diseños aplicados para lograr probar las hipótesis.		X
10. PERTINENCIA	El instrumento muestra la relación entre los componentes de la investigación y su adecuación al método científico.		X

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

- El instrumento cumple con los requisitos para su aplicación
- El instrumento no cumple con los requisitos para su aplicación


X

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN: **18**

V. OBSERVACIONES:

--

(Chiclayo, 13 de Julio de 2020)


Mgtr. Esdras Joel Torres
Vargas DNI: 42041577
Teléfono: 961282638

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

I. DATOS GENERALES

- 1.1 Nombres y Apellidos del experto: Milagros del Pilar Cabezas Martínez
1.2 Grado académico: Master en educación universitaria
1.3 Cargo e institución donde labora: Universidad Nacional Pedro Ruíz Gallo.
1.4 Nombre del instrumento a validar: Lista de cotejo y Ficha de análisis para describir las técnicas de traducción en textos gastronómicos para la internacionalización de la marca Perú.

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

CRITERIO	INDICADORES	1	2
		POR MEJORAR	ACEPTABLE
1. CLARIDAD	Está formulado con lenguaje comprensible.		X
2. OBJETIVIDAD	Está adecuado a las leyes y principios científicos.		X
3. ACTUALIDAD	Está adecuado a los objetivos y las necesidades reales de la investigación.		X
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.		X
5. SUFICIENCIA	Toma en cuenta los aspectos metodológicos esenciales.	X	
6. INTENCIONALIDAD	Está adecuado para valorar las variables de investigación.		X
7. CONSISTENCIA	Se respalda en fundamentos técnicos y/o científicos.		X
8. COHERENCIA	Existe coherencia entre el problema, objetivos, variables e indicadores.		X
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde a una metodología y diseños aplicados para lograr probar las hipótesis.		X
10. PERTINENCIA	El instrumento muestra la relación entre los componentes de la investigación y su adecuación al método científico.		X

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

- El instrumento cumple con los requisitos para su aplicación
- El instrumento no cumple con los requisitos para su aplicación

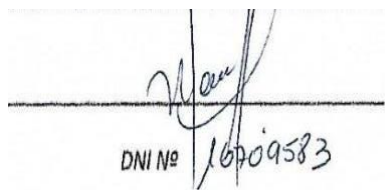
X

IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN: 18

V. OBSERVACIONES:

--

(Chiclayo, 14 de Julio de 2020)



DNI Nº 16709583

Firma del experto
Teléfono: 951629764

LISTA DE COTEJO PARA DESCRIBIR LAS TÉCNICAS DE TRADUCCIÓN EN TEXTOS
GASTRONÓMICOS PARA LA INTERNACIONALIZACIÓN DE LA MARCA PERÚ.

TEXTO N°01

AJÍ DE GALLINA

(AJÍ DE GALLINA)

SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	SI	NO
Adaptación	Sustituye elementos culturales.		X
Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.		X
Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.	X	
Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.		X
Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.		X
Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos.		X
Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.		X
Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.		X
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.		X
Generalización	Utiliza términos neutros.		X
Modulación	Se realiza un cambio léxicoestructural.		X
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.		X

Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	X	
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.		X
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.		X
Traducción literal	Traduce palabra por palabra.	X	
Transposición	Cambia la categoría gramatical.		X
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		X

FICHA DE ANÁLISIS PARA DESCRIBIR LAS TÉCNICAS DE TRADUCCIÓN EN TEXTOS GASTRONÓMICOS PARA LA INTERNACIONALIZACIÓN DE LA

MARCA PERÚ.

TEXTO N°01

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	TÉRMINO ORIGEN	TÉRMINO META	CONTEXTO	DESCRIPCIÓN
Técnicas de traducción (Hurtado y Molina, 2001)	Adaptación	Sustituye elementos culturales.	Comino y palillo.	Cumin and turmeric in a saucepan.	Comino y palillo.	.
	Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.				
	Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.				Incluye enunciados que no estaban en el texto origen como "saucepan"
	Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.				
	Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.				
	Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.				
	Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.				
	Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.				
	Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.				
	Generalización	Utiliza términos neutros.				

--	--	--	--	--	--

	Modulación	Se realiza un cambio léxico-estructural.	Ají de gallina.	Ají de gallina.	Ají de gallina.	
	Particularización	Utiliza un vocablo concreto.				
	Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.				En el término resaltado en negrita “Ají de gallina”, se colocó el mismo término del título del platillo a la lengua meta. Manteniendo la esencia cultural del plato.
	Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.				
	Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.				

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.	La crema de ají amarillo	cream of yellow aji pepper	La crema de ají amarillo, comino y palillo.	Se traduce literalmente las indicaciones e ingredientes del plato como "Crema de ají amarillo por Cream of yellow aji pepper.
Transposición	Cambia la categoría gramatical.				
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.				

TEXTO N°02

ENTRAÑA A LA PARRILLA CON RISOTTO DE QUINUA AL AJÍ AMARILLO
(GRILLED SKIRT STEAK WITH YELLOW AJÍ PEPPER QUINOA RISOTTO)

SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	SI	NO
Adaptación	Sustituye elementos culturales.		X
Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.	X	
Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.		X
Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.		X
Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.		X
Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos.		X
Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.		X
Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.		X
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.		X
Generalización	Utiliza términos neutros.		X
Modulación	Se realiza un cambio léxicoestructural.		X
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.		X
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.		X
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.	X	
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.		X

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.	X	
Transposición	Cambia la categoría gramatical.		X
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		X

TEXTO N°02

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	TÉRMINO ORIGEN	TÉRMINO META	CONTEXTO	DESCRIPCIÓN
Técnicas de traducción (Hurtado y Molina, 2001)	Adaptación	Sustituye elementos culturales.	Cocinar la cebolla y el ajo lentamente con aceite de oliva.	Slowly cook the onion and the garlic in a pan with olive oil.	Cocinar la cebolla y el ajo lentamente con aceite de oliva hasta formar casi una pasta.	
	Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.				Se agrega un componente lingüístico " in a pan ", término que no se encuentra en el TO, refiriéndose al uso de una cacerola para la preparación del platillo. Esto hace referencia a la técnica de la ampliación lingüística.
	Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.				
	Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.				
	Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.				
	Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.				
	Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.				
	Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.				

	Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.				
	Generalización	Utiliza términos neutros.				
	Modulación	Se realiza un cambio léxico-estructural.				
	Particularización	Utiliza un vocablo concreto.				
	Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.				
	Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.	Setas y champiñones salteados.	Sautéed mushrooms.	50 gramos de setas y champiñones salteados.	El término resaltado en negrita en el TM, es la traducción empleada de “ Setas y champiñones salteados ” del TO que literalmente sería “Sautéed mushrooms and mushrooms” por el cual no tendría sentido. De ese modo, la técnica utilizada fue la reducción, teniendo en cuenta el contexto y sobre todo evitar la redundancia del término para hacer énfasis al TM.

--	--	--	--	--	--	--

Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.				
Traducción literal	Traduce palabra por palabra.				

Transposición	Cambia la categoría gramatical.	Entraña a la parrilla con risotto de quinua al ají amarillo.	Grilled skirt steak with yellow ají pepper quinoa risotto.	Entraña a la parrilla con risotto de quinua al ají amarillo.	El término resaltado en negrita es la traducción utilizada en el TM, donde “entraña” lo han traducido como “ skirt ” que significa falda. Esto hace referencia a la técnica de transposición, dado que se brinda sentido al texto.
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.				

TEXTO N°03

LA CARAPULCRA
(THE CARAPULCRA)

SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	SI	NO
Adaptación	Sustituye elementos culturales.		X
Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.	X	
Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.		X
Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.		X
Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.		X
Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos.		X
Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.		X
Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.		X
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.	X	
Generalización	Utiliza términos neutros.		X
Modulación	Se realiza un cambio léxicoestructural.		X
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.	X	
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	X	
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.		X
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.		X

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.	X	
Transposición	Cambia la categoría gramatical.		X
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		X

TEXTO N°03

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	TÉRMINO ORIGEN	TÉRMINO META	CONTEXTO	DESCRIPCIÓN
Técnicas de traducción (Hurtado y Molina, 2001)	Adaptación	Sustituye elementos culturales.	Yuca sancochada.	Boiled yuca (cassava).	Retire del fuego y sirva la carapulcra con arroz blanco o yuca sancochada.	
	Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.				El término "Yuca" se ha preservado en la traducción del TM pero al costado del término, se agrega una pequeña descripción a la lengua de llegada "Cassava" que significa "Mandioca" o "Guacamota" conocido así en otros lugares. Por ende, en esta oración se ha utilizado la técnica del préstamo y la ampliación lingüística.
	Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.				

	Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.				
	Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.				
	Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.				
	Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.				
	Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.				
	Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.	Panceta de cerdo.	Pork belly.	6 trozos de panceta de cerdo de 150 g. cada uno	Si presenta un equivalente acuñado hacia la lengua de llegada. Collins dictionary (2020) pork belly es una frase usualmente utilizada en el idioma inglés.
	Generalización	Utiliza términos neutros.	el ají			
	Modulación	Se realiza un cambio léxico-estructural.			Retire la panceta e incorpore la cebolla, el ajo, el ají y sazone con pimienta y comino.	
	Particularización	Utiliza un vocablo concreto.	La carapulcra	ají pepper		Se ha utilizado un vocablo concreto en cuanto al "ají pepper" no se añadió otro término.
	Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.		The carapulcra	Retire del fuego y sirva	En el término carapulcra en la TM, se ha utilizado la

					la carapulcra con arroz blanco o yuca sancochada.	técnica del préstamo siendo el nombre natal de un platillo oriundo.
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.					
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.					
Traducción literal	Traduce palabra por palabra.		Coloque la papa seca tostada en un bowl	Place the dried roasted potato in a bowl	Coloque la papa seca tostada en un bowl y cubra con el doble de su volumen en agua.	Se traduce literalmente las dos oraciones que hacen referencia a las indicaciones de la receta. "Bowl and frying pan"
Transposición	Cambia la categoría gramatical.					
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		Tueste la papa seca en una sartén	Roast the dried potato in a frying pan	Tueste la papa seca en una sartén u olla a fuego medio.	

TEXTO N°04
LOMO SALTADO
(LOMO SALTADO)

SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	SI	NO
Adaptación	Sustituye elementos culturales.		X
Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.		X
Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.		X
Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.		X
Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.		X
Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos.		X
Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.		X
Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.		X
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.	X	
Generalización	Utiliza términos neutros.	X	
Modulación	Se realiza un cambio léxicoestructural.		X
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.	X	
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	X	
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.	X	
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.		X

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.	X	
Transposición	Cambia la categoría gramatical.		X
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		X

TEXTO N°04

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	TÉRMINO ORIGEN	TÉRMINO META	CONTEXTO	DESCRIPCIÓN
Técnicas de traducción (Hurtado y Molina, 2001)	Adaptación	Sustituye elementos culturales.	Las papas doradas	The french fries	Luego servir con las papas doradas y arroz blanco al gusto.	
	Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.				
	Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.				
	Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.				
	Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.				
	Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.				
	Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.				
	Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.				
	Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.				Emplea el término "French fries" una frase conocido en la lengua de llegada. Collins dictionary (2020) French fried potatoes in British English is a more formal word.

Generalización	Utiliza términos neutros.				
Modulación	Se realiza un cambio léxico-estructural.				
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.				
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	Lomo saltado.	Lomo saltado.	Lomo saltado.	El término gastronómico resaltado en negrita “Lomo saltado”, es donde se ha colocado el mismo vocablo para el nombre del plato típico.
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.	Cortar la carne en pedazos generosos (a lo largo)	Cut the meat into sizable strips.	Cortar carr pedazos generosos lo largo),	Elimina el término resaltado en negrita (a lo largo) para dar énfasis a la lengua de llegada.
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.	Pelar y picar la papa.	Peel and chop the potato.	Pelar y picar la papa, pa ir friendo abundante aceite.	
Traducción literal	Traduce palabra por palabra.				Utiliza la técnica de traducción “palabra por palabra”

	Transposición	Cambia la categoría gramatical.				
	Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.				

TEXTO N°05

PICANTE DE CUY

(PICANTE DE CUY)

SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	SI	NO
Adaptación	Sustituye elementos culturales.		X
Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.		X
Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.		X
Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.		X
Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.		X
Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos.		X
Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.		X
Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.		X
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.		X
Generalización	Utiliza términos neutros.		X
Modulación	Se realiza un cambio léxicoestructural.		X
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.	X	
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	X	
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.		X
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.		X

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.	X	
Transposición	Cambia la categoría gramatical.		X
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		X

TEXTO N°05

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	TÉRMINO ORIGEN	TÉRMINO META	CONTEXTO	DESCRIPCIÓN
Técnicas de traducción	Adaptación	Sustituye elementos culturales.				
	Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.				
	Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.				
	Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.				
	Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.				
	Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.				
	Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.				
	Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.				
	Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.				
	Generalización	Utiliza términos neutros.				
	Modulación	Se realiza un cambio léxico-estructural.				

(Hurtado y Molina, 2001)	Particularización	Utiliza un vocablo concreto.	Condimentar las presas de cuy con sal y ajos.	Season the cuts of guinea pig with salt and garlic.	Condimentar las presas de cuy con sal y ajos.	Utiliza un vocablo concreto en las indicaciones de la receta. En este caso "cuy" se ha traducido
			Cuy con papas.	Cuy con papas.	Cuy con papas	como "guinea pig"
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	Se utilizó la técnica del préstamo en el título del plato, pero en las indicaciones de la receta se utilizó el término "guinea pig"				
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.					
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.					

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.	Salsa criolla y arroz blanco de guarnición.	Creole sauce and white rice as a side.	Servir acompañado de salsa criolla y arroz blanco de guarnición.	En el término resaltado en negrita en la LM, se utilizó una traducción literal para términos propios como salsa criolla y guarnición.
Transposición	Cambia la categoría gramatical.				
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.				

TEXTO N°06

PULPO AL CARBÓN, QUINUA BLANCA Y OLIVO
(GRILLED OCTOPUS, WHITE QUINOA AND OLIVES)

SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	SI	NO
Adaptación	Sustituye elementos culturales.	X	
Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.		X
Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.		X
Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.		X
Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.		X
Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos.		X
Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.		X
Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.		X
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.	X	
Generalización	Utiliza términos neutros.		X
Modulación	Se realiza un cambio léxicoestructural.		X
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.		X
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.		X
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.		X
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.		X

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.	X	
Transposición	Cambia la categoría gramatical.		X
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		X

TEXTO N°06

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	TÉRMINO ORIGEN	TÉRMINO META	CONTEXTO	DESCRIPCIÓN
Técnicas de traducción (Hurtado y Molina, 2001)	Adaptación	Sustituye elementos culturales.	Pulpo al carbón, quinua blanca y olivo.	Grilled octopus, white quinoa and olives.	Pulpo al carbón, quinua blanca y olivo	En el término resaltado en negrita en la LM, se adaptó el título del plato original hacia la lengua de llegada literalmente.
	Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.				
	Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.				
	Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.				
	Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.				
	Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.				
	Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.				
	Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.				
	Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.	Maíz morado	Cobs purple corn	3 unidades de maíz morado	En el término resaltado en negrita en la TO, "Maíz morado" se ha traducido como "Cobs"

						purple corn” añadiendo el purple que hace referencia a un fruto oriundo. Collins dictionary (2020) corn plant on which small yellow see ds grow , and which is eaten as a vegetable .
	Generalización	Utiliza términos neutros.				
	Modulación	Se realiza un cambio léxico-estructural.				
	Particularización	Utiliza un vocablo concreto.				
	Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.				
	Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.				
	Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.				
	Traducción literal	Traduce palabra por palabra.				En el término resaltado en negrita en la LM “process the black olive oils”, se utilizó la técnica de traducción literal.
				Procesar las		

	Transposición	Cambia la categoría gramatical.	aceitunas negras.	Process the black olive oils.	Process the black olive oils with the garlic and emulsify with olive oil.	
	Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.				

TEXTO N°07

TACU TACU

(TACU TACU)

SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	SI	NO
Adaptación	Sustituye elementos culturales.		X
Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.		X
Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.		X
Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.		X
Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.		X
Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos.		X
Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.		X
Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.	X	
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.	X	
Generalización	Utiliza términos neutros.		X
Modulación	Se realiza un cambio léxicoestructural.		X
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.		X
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	X	
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.		X
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.		X

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.	X	
Transposición	Cambia la categoría gramatical.		X
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		X

TEXTO N°07

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	TÉRMINO ORIGEN	TÉRMINO META	CONTEXTO	DESCRIPCIÓN
Técnicas de traducción (Hurtado y Molina,	Adaptación	Sustituye elementos culturales.				
	Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.				
	Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.				
	Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.				
	Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.				
	Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.				
	Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.				
	Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.				Servir acompañado de huevo frito (estilo pobre).

2001)	Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.	Arroz cocido graneado	Fluffy rice	(estilo pobre). ½ kilo de arroz cocido graneado	En el término resaltado en negrita en la LM "Fluffy rice" hace referencia al arroz graneado.
-------	---------------------	------------------------------------	-----------------------	--------------------	--	--

						Collins dictionary (2020) To fluff the rice essentially means to separate the grains without letting them stick to each other.
	Generalización	Utiliza términos neutros.				.
	Modulación	Se realiza un cambio léxico-estructural.				
	Particularización	Utiliza un vocablo concreto.				

Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	Tacu tacu	Tacu tacu	Tacu tacu	El término resaltado en la TO a la TM "Tacu tacu" Se colocó el mismo término para referirse al plato típico, manteniendo la esencia cultural.
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.				
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.				
Traducción literal	Traduce palabra por palabra.				
		Frejol canario.	Canario beans.	½ kilo de frejol canario.	

						de la traducción literal para referirse a ingredientes oriundos sin alterar la estructura gramatical.
	Transposición	Cambia la categoría gramatical.				
	Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.				

TEXTO N°08

CAUSA DE CANGREJO

(CRAB CAUSA)

SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	SI	NO
Adaptación	Sustituye elementos culturales.		X
Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.		X
Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.		X
Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.		X
Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.		X
Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos.		X
Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.		X
Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.		X
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.		X
Generalización	Utiliza términos neutros.		X
Modulación	Se realiza un cambio léxicoestructural.		X
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.	X	
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	X	
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.		X
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.		X

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.	X	
Transposición	Cambia la categoría gramatical.		X
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		X

TEXTO N°08

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	TÉRMINO ORIGEN	TÉRMINO META	CONTEXTO	DESCRIPCIÓN
Técnicas de traducción	Adaptación	Sustituye elementos culturales.				
	Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.				
	Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.				
	Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.				
	Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.				
	Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.				
	Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.				
	Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.				
	Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.				
	Generalización	Utiliza términos neutros.				
	Modulación	Se realiza un cambio léxico-estructural.				

(Hurtado y Molina, 2001)	Particularización	Utiliza un vocablo concreto.	Togarashi (pimienta de Cayena molida)	Togarashi (ground cayenne pepper)	Togarashi (pimienta de Cayena molida)	En el término resaltado en negrita en el TO, la pimienta de cayena molida se tradujo a un término concreto
			Yucon gold.	Yucon gold.	900 gramos de papa amarilla tipo yucon gold, sancochada y pelada.	como “ground cayenne pepper”
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	El término resaltado en negrita en el TO, “Yucon gold” se preservó el mismo vocablo a la LM. Sin añadirle traducción alguna.				
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.					
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.					

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.	Limón, ají amarillo molido, aceite y sal.	Lemon, ground yellow pepper, oil and salt.	Dejar enfriar, luego, añadir limón, ají amarillo molido, aceite y sal.	En la oración resaltada en negrita en la LM, se ha traducido literalmente “Lemon, grpund yellow aji pepper, oil and salt.
Transposición	Cambia la categoría gramatical.				
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.				

TEXTO N°09

**CEBICHE DE PESCADO PERUANO (PERUVIAN
FISH CEVICHE)**

SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	SI	NO
Adaptación	Sustituye elementos culturales.		X
Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.		X
Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.		X
Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.		X
Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.		X
Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos.		X
Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.		X
Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.	X	
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.	X	
Generalización	Utiliza términos neutros.		X
Modulación	Se realiza un cambio léxicoestructural.		X
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.	X	
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	X	
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.		X
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.		X

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.		X
Transposición	Cambia la categoría gramatical.	X	
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		X

TEXTO N°09

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	TÉRMINO ORIGEN	TÉRMINO META	CONTEXTO	DESCRIPCIÓN
Técnicas de traducción (Hurtado y Molina, 2001)	Adaptación	Sustituye elementos culturales.	Como bebida se puede acompañar con una cerveza helada o vaso de chicha morada.	The dish is complemented well by a glass of ice cold beer or chicha morada (a traditional corn beverage).	Como bebida se puede acompañar con una cerveza helada o vaso de chicha morada.	
	Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.				
	Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.				
	Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.				
	Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.				
	Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.				
	Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.				
	Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.				En el término resaltado en negrita en la LM. Se agregó componentes lingüísticos para dar explicación del término chicha morada como "a traditional corn beverage" Es decir el plato se come con una cerveza,

--	--	--	--	--	--

					tradición peruana.
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.	Ajínomoto (glutamato monosódico)	Monosodium glutamate (MSG)	1 cucharadita de Ajínomoto (glutamato monosódico)	El término resaltado en negrita en la LM. Se empleó la frase MSG para referirse al ainomoto. Mayo Clinic (2020) Monosodium glutamate (MSG) is a flavor enhancer commonly added to Chinese food.
Generalización	Utiliza términos neutros.				
Modulación	Se realiza un cambio léxico-estructural.				

Particularización	Utiliza un vocablo concreto.	Choclos (elote)	Ears corn on the cob.	2 choclos (elote)	El término resaltado en negrita en la LM “Ears corn on the cob” es una frase antigua del idioma inglés que suele ser utilizada raramente en recetas gastronómicas. Se considera un vocablo
-------------------	------------------------------	--------------------	----------------------------------	----------------------	--

					concreto porque es de poco uso.
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	Cancha serrana. Chifles.	Cancha serrana. Chifles.	Cancha serrana. Chifles.	El término resaltado en negrita en la LM “ Cancha serrana ” y “ Chifles ” se colocó el mismo vocablo para referirse a términos oriundos.

Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.				
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.				
Traducción literal	Traduce palabra por palabra.				
Transposición	Cambia la categoría gramatical.	Se agrega el ají limo o rocoto y el pescado escurrido.	Add the limo ají peppers or rocoto chili peppers and the drained fish.	Se agrega el ají limo o rocoto y el pescado escurrido (sin el hielo) en el recipiente con el jugo de limón.	En este caso, "ají limo" se ha traducido como "limo ají peppers" y "rocoto" como "rocoto chili peppers". Mientras tanto se realizó un cambio estructural de "pescado escurrido" a "drained fish" por el cual "drained" significa

					agotado o consumado pero juntándolo al contexto, no se alteró el sentido del mensaje.
--	--	--	--	--	---

	Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.				
--	-----------	---	--	--	--	--

TEXTO N°10

ANTICUCHO

ANTICUCHO

SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	SI	NO
Adaptación	Sustituye elementos culturales.		X
Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.		X
Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.		X
Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.		X
Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.		X
Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos.		X
Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.		X
Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.		X
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.	X	
Generalización	Utiliza términos neutros.		X
Modulación	Se realiza un cambio léxicoestructural.		X
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.		X
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	X	
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.		X
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.		X

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.		X
Transposición	Cambia la categoría gramatical.	X	
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		X

TEXTO N°10

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	TÉRMINO ORIGEN	TÉRMINO META	CONTEXTO	DESCRIPCIÓN
Técnicas de traducción (Hurtado y Molina, 2001)	Adaptación	Sustituye elementos culturales.				
	Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.				
	Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.				
	Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.				
	Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.				
	Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.				
	Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.				
	Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.				
	Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.				
			Comino c/n. Sal c/n. Pimienta c/n.	Cumin (to taste). Salt (to taste).	Comino c/n. Sal c/n. Pimienta c/n.	El término resaltado en negrita en el TO "c/n" significa cantidad necesaria, una abreviatura que se utiliza en la cocina. Sin embargo, en el

				Pepper (to taste).	TM se ha traducido como "To taste" que
					significa al gusto. Frase conocida en la lengua de llegada. Collins dictionary (2020) it means that you can add as much of that ingredient as you like .
	Generalización	Utiliza términos neutros.			"

Modulación	Se realiza un cambio léxico-estructural.	Los anticuchos de corazón pueden servirse acompañados de un trozo de choclo sancochado y de papas cortadas en rodajas.	Beef heart anticuchos can be served with a piece of parboiled corn and potatoes cut into round slices.	Los anticuchos de corazón pueden servirse acompañados de un trozo de choclo sancochado y de papas cortadas en rodajas que pueden ser doradas en la parrilla.	El término resaltado en negrita en el TO “ Los anticuchos de corazón ” se ha traducido como “ Beef heart anticuchos ” donde “ beef heart ” significa corazón de res. En este caso, para respetar los términos propios de una cultura, se agregó el término anticucho como complemento.
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.				
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	Anticuchos.	Anticuchos.	Este será el aderezo que iremos untando a los anticuchos	El término resaltado en
				mientras están en la parrilla.	negrita en la LM “Anticuchos” Se colocó el mismo término sin ninguna modificación.
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.				

Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.				
Traducción literal	Traduce palabra por palabra.				
Transposición	Cambia la categoría gramatical.				
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.				

TEXTO N°11

ENSALADA DE QUINUA AL MISO Y AJÍ AMARILLO
(QUINOA SALAD WITH MISO AND YELLOW AJÍ PEPPER)

SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	SI	NO
Adaptación	Sustituye elementos culturales.		X
Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.		X
Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.		X
Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.		X
Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.		X
Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos.		X
Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.		X
Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.		X
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.		X
Generalización	Utiliza términos neutros.		X
Modulación	Se realiza un cambio léxicoestructural.		X
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.		X
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	X	
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.		X
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.		X

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.	X	
Transposición	Cambia la categoría gramatical.		X
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		X

TEXTO N°11

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	TÉRMINO ORIGEN	TÉRMINO META	CONTEXTO	DESCRIPCIÓN
Técnicas de traducción (Hurtado y Molina, 2001)	Adaptación	Sustituye elementos culturales.	Jalapeños	Jalapeños.	3 jalapeños, sin pepas ni venas, cortados en	
	Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.				
	Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.				
	Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.				
	Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.				
	Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.				
	Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.				
	Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.				
	Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.				
	Generalización	Utiliza términos neutros.				
	Modulación	Se realiza un cambio léxico-estructural.				
	Particularización	Utiliza un vocablo concreto.				
	Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.				

					rodajas diagonales.	
--	--	--	--	--	---------------------	--

						origen mexicano donde se colocado el mismo vocablo.
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.					
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.					
Traducción literal	Traduce palabra por palabra.					En la oración resaltada en negrita en la LM. Se ha traducido palabra por palabra para referirse a las indicaciones de la receta sin alterar la estructura gramatical.
Transposición	Cambia la categoría gramatical.					
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.					
			3 berenjenas japonesas, cortadas en rodajas gruesas de 1 cm.	3 Japanese eggplants, cut into 1 cm thick slices.	3 berenjenas japonesas, cortadas en rodajas gruesas de 1 cm.	

TEXTO N°12

CAUSA

(CAUSA)

SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	SI	NO
Adaptación	Sustituye elementos culturales.		X
Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.		X
Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.		X
Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.		X
Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.		X
Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos.		X
Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.		X
Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.		X
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.	X	
Generalización	Utiliza términos neutros.		X
Modulación	Se realiza un cambio léxicoestructural.		X
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.		X
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.		X
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.		X

Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.		X
Traducción literal	Traduce palabra por palabra.	X	
Transposición	Cambia la categoría gramatical.		X
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		X

TEXTO N°12

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	TÉRMINO ORIGEN	TÉRMINO META	CONTEXTO	DESCRIPCIÓN
Técnicas de traducción (Hurtado y Molina, 2001)	Adaptación	Sustituye elementos culturales.	Pechuga de pollo desmenuzada.	Shredded chicken breast.	1 pechuga de pollo desmenuzada.	
	Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.				
	Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.				
	Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.				
	Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.				
	Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.				
	Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.				
	Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.				
	Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.				
	Generalización	Utiliza términos neutros.				

	Modulación	Se realiza un cambio léxico-estructural.				
--	------------	--	--	--	--	--

	Particularización	Utiliza un vocablo concreto.	Adorne con huevos, aceitunas, tomate, perejil picado finamente y hojas de lechuga.	Garnish with eggs, olives, tomato, finely chopped parsley and lettuce leaves.	Adorne con huevos, aceitunas, tomate, perejil picado finamente y hojas de lechuga.	.
	Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.				
	Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.				
	Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.				
	Traducción literal	Traduce palabra por palabra.				En la oración resaltada en negrita en la LM, se ha traducido literalmente sin ninguna modificación gramatical.
	Transposición	Cambia la categoría gramatical.				
	Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.				

TEXTO N°13

PAPA A LA HUANCAÍNA

(PAPA A LA HUANCAÍNA)

SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	SI	NO
Adaptación	Sustituye elementos culturales.		X
Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.		X
Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.		X
Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.		X
Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.		X
Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos.		X
Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.		X
Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.		X
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.	X	
Generalización	Utiliza términos neutros.		X
Modulación	Se realiza un cambio léxicoestructural.		X
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.		X
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	X	
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.		X
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.		X

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.	X	
Transposición	Cambia la categoría gramatical.		X
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		X

TEXTO N°13

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	TÉRMINO ORIGEN	TÉRMINO META	CONTEXTO	DESCRIPCIÓN
Técnicas de traducción (Hurtado y Molina, 2001)	Adaptación	Sustituye elementos culturales.	Granos de maíz cocidos.	Cooked corn kernels.	½ taza de granos de maíz cocidos.	
	Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.				
	Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.				
	Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.				
	Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.				
	Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.				
	Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.				
	Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.				
	Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.				

Según Collins dictionary (2020) la antigua ortografía de maíz era Korn, del germánico; Kern el, es una forma diminuta, es decir, un grano pequeño. Por lo tanto, el término resaltado en

--	--	--	--	--	--

						negrta en la LM es la escritura actual de dicha traducción.
	Generalización	Utiliza términos neutros.				
	Modulación	Se realiza un cambio léxico-estructural.				
	Particularización	Utiliza un vocablo concreto.				
	Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.				El término resaltado en negrita en la LM "Huayro". Se ha preservado el mismo vocablo sin algún equivalente.
	Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.				
	Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.				
			Huayro.	Huayro.	2 papas huayro cocidas.	

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.	Las cebollas salteadas, el ají, la leche y el aceite hasta que quede suave y cremoso.	Sautéed onions, ají peppers, milk and oil until smooth and creamy.	Sofreír la cebolla por separado hasta que esté dorada. Licú a el queso, las cebollas salteadas, el ají, la leche y el aceite hasta que quede suave y cremoso.	La oración resaltada en negrita en el TO, se ha traducido literalmente sin ningún cambio gramatical en la TM.
Transposición	Cambia la categoría gramatical.				
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.				

TEXTO N°14

TAMAL CRIOLLO

(TAMAL CRIOLLO)

SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	SI	NO
Adaptación	Sustituye elementos culturales.		X
Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.		X
Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.		X
Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.		X
Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.		X
Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos.		X
Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.		X
Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.		X
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.		X
Generalización	Utiliza términos neutros.		X
Modulación	Se realiza un cambio léxicoestructural.		X
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.	X	
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	X	
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.		X
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.		X

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.	X	
Transposición	Cambia la categoría gramatical.		X
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		X

TEXTO N°14

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	TÉRMINO ORIGEN	TÉRMINO META	CONTEXTO	DESCRIPCIÓN
Técnicas de traducción (Hurtado y Molina, 2001)	Adaptación	Sustituye elementos culturales.	Hojas de maíz u hojas de plátano.	Corn husks or banana leaves.	Hojas de maíz u hojas de plátano.	
	Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.				
	Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.				
	Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.				
	Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.				
	Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.				
	Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.				
	Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.				
	Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.				
	Generalización	Utiliza términos neutros.				
	Modulación	Se realiza un cambio léxico-estructural.				
	Particularización	Utiliza un vocablo concreto.				

			Tamal criollo.	Tamal criollo.	Tamal criollo.	(2020) surgió en 1705, del inglés americano. Se considera un término concreto del vocablo “Hojas de maíz” porque no se le ha atribuido o otras traducciones en el área gastronómica.
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.		Salsa criolla peruana.	Peruvian creole sauce.	Salsa criolla peruana.	El término resaltado en negrita en el TO “ Tamal criollo ” se ha preservado el mismo término en la LM.

Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.					
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.					
Traducción literal	Traduce palabra por palabra.					El término resaltado en negrita en la LM "Salsa criolla peruana" se tradujo como

							"Peruvian creole sauce" mientras tanto el término "Tamal criollo" se mantuvo el mismo vocablo.
Transposición	Cambia la categoría gramatical.						
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.						

TEXTO N°15

TIRADITO

(TIRADITO)

SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	SI	NO
Adaptación	Sustituye elementos culturales.		X
Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.		X
Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.		X
Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.		X
Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.		X
Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos.		X
Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.		X
Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.	X	
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.		X
Generalización	Utiliza términos neutros.		X
Modulación	Se realiza un cambio léxicoestructural.	X	
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.		X
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	X	
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.		X
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.		X

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.		X
Transposición	Cambia la categoría gramatical.	X	
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		X

TEXTO N°15

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	TÉRMINO ORIGEN	TÉRMINO META	CONTEXTO	DESCRIPCIÓN	
Técnicas de traducción (Hurtado y Molina, 2001)	Adaptación	Sustituye elementos culturales.	Choclos serranos.	Choclos serranos [largekerneled corn on the cob]	2 choclos serranos.		
	Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.					
	Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.					
	Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.					
	Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.					
	Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.					
	Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.					
	Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.					El término resaltado en negrita en la LM, es donde se agregó una breve descripción del término "Choclo serrano" como [large-kerneled corn on the cob] .
	Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.					

--	--	--	--	--

	Generalización	Utiliza términos neutros.	Con un cuchillo de buen filo , corte delgadas láminas de pescado.	Cut the fish into thin slices using a sharp knife .	Con cuchillo buen corte delgadas láminas pescado	
	Modulación	Se realiza un cambio léxico-estructural.				En el término resaltado en negrita " cuchillo de buen filo " se ha traducido y ubicado al final de la oración como " a sharp knife " modulando el mensaje con diferentes palabras.
	Particularización	Utiliza un vocablo concreto.				
	Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.				El término resaltado en negrita " Tiradito " se ha preservado el mismo vocablo en la LM sin ninguna modificación lingüística.
	Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.				
			Tiradito	Tiradito	Tiradito	un le lo, de de de

	Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.				
	Traducción literal	Traduce palabra por palabra.				
	Transposición	Cambia la categoría gramatical.	En un bol de vidrio, vierta retazos frescos de	Pour the fresh fish fillet scraps and limo ají	En un bol de vidrio, vierta retazos frescos filete	En la oración resaltada en negrita en la LM, se ha
			filete de pescado.	peppers of both colors and without their seeds into a glass bowl.	pescado, ají limo de ambos colores sin pepa, ají amarillo, sal, jugo de limón recién exprimido y los cubos de hielo.	transpuesto la palabra "En un bol de vidrio" al final de la oración en el TM manteniendo el mensaje del texto.
	Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.				

TEXTO N°16

MANÁ

(MANA)

SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	SI	NO
Adaptación	Sustituye elementos culturales.		X
Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.		X
Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.		X
Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.		X
Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.		X
Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos.		X
Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.		X
Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.		X
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.		X
Generalización	Utiliza términos neutros.		X
Modulación	Se realiza un cambio léxicoestructural.		X
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.		X
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	X	
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.		X
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.		X

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.	X	
Transposición	Cambia la categoría gramatical.		X
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		X

TEXTO N°16

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	TÉRMINO ORIGEN	TÉRMINO META	CONTEXTO	DESCRIPCIÓN
Técnicas de traducción (Hurtado y Molina, 2001)	Adaptación	Sustituye elementos culturales.				
	Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.				
	Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.				
	Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.				
	Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.				
	Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.				
	Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.				
	Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.				
	Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.				
	Generalización	Utiliza términos neutros.				
	Modulación	Se realiza un cambio léxico-estructural.				
	Particularización	Utiliza un vocablo concreto.				
	Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.				Maná

--	--	--	--	--	--

					ninguna modificación gramatical, mostrando la identidad cultural de una nación mediante el título del platillo.
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.				
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.				
Traducción literal	Traduce palabra por palabra.				En la oración resaltada en la LM, se ha utilizado la técnica de la traducción literal, no se muestra ninguna variación lingüística.
Transposición	Cambia la categoría gramatical.				
		En una olla de fondo grueso, mezcle la leche con las yemas y el azúcar.	In a heavybottomed pot, combine the milk with the egg yolks and sugar.	En una olla de fondo grueso, mezcle la leche con las yemas y el azúcar. Lleve la mezcla a fuego medio y cocine.	

	Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.			
--	-----------	---	--	--	--

TEXTO N°17

SUSPIRO LIMEÑO

(SUSPIRO LIMEÑO)

SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	SI	NO
Adaptación	Sustituye elementos culturales.		X
Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.		X
Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.		
Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.		X
Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.		X
Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos.		X
Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.		X
Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.		X
Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.		X
Generalización	Utiliza términos neutros.		X
Modulación	Se realiza un cambio léxicoestructural.		X
Particularización	Utiliza un vocablo concreto.		X
Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	X	
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.		X
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.		X

Traducción literal	Traduce palabra por palabra.	X	
Transposición	Cambia la categoría gramatical.		X
Variación	Cambia componentes como la entonación o dialecto.		X

TEXTO N°17

CATEGORÍA	SUBCATEGORÍAS	INDICADORES	TÉRMINO ORIGEN	TÉRMINO META	CONTEXTO	DESCRIPCIÓN
Técnicas de traducción (Hurtado y Molina, 2001)	Adaptación	Sustituye elementos culturales.				
	Ampliación lingüística	Agrega componentes lingüísticos.				
	Amplificación	Incluye enunciados que no existían en el TO.				
	Calco	Traduce léxicos extranjeros literalmente.				
	Compensación	Inserta un elemento de referencia estilística.				
	Compresión lingüística	Simplifica componentes lingüísticos de forma breve y concisa.				
	Creación discursiva	Instaura una traducción efímera.				
	Descripción	Condensa el término del TO por una breve descripción lingüística-cultural.				
	Equivalente acuñado	Emplea una frase conocida a la LM.				
	Generalización	Utiliza términos neutros.				
	Modulación	Se realiza un cambio léxico-estructural.				
	Particularización	Utiliza un vocablo concreto.				

Préstamo	Coloca el vocablo sin modificar la palabra.	Suspiro limeño	Suspiro limeño	Suspiro limeño	El término resaltado en negrita " Suspiro limeño " se ha colocado la
----------	---	----------------	----------------	----------------	---

		Luego cocine a fuego lento hasta que alcance una consistencia a blancmange , revolviendo constantemente para	Then simmer until it reaches a blancmange consistency, stirring constantly to keep it fro	Luego cocine a fuego lento hasta que alcance una consistencia blancmange , revolviendo constantemente para evitar que se queme.	misma palabra a la LM, sin ninguna modificación.
Reducción	Elimina algún término para hacer énfasis a la lengua de llegada.				
Sustitución	Sustituye componentes lingüísticos por paralingüísticos.				
Traducción literal	Traduce palabra por palabra.				En la oración resaltada en negrita en la LM, se ha traducido literalmente sin ninguna modificación, incluso han colocado el mismo término "blancmange" en la LM que deriva del manjar blanco.