



**UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO**

# **FACULTAD DE EDUCACIÓN E IDIOMAS**

## **ESCUELA PROFESIONAL DE IDIOMAS**

ACEPTABILIDAD DE LOS PRÉSTAMOS LEXICALES DEL MANUAL  
GASTRONÓMICO NESTLÉ POR PARTE DE LOS PROFESIONALES DE  
GASTRONOMÍA, LIMA, 2018

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

**AUTORA:**

ERICKA JANETT MEJÍA GAMBOA

**ASESORA:**

MGTR. BETTY MARITZA GÁLVEZ NORES

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN**

TRADUCCIÓN Y TERMINOLOGÍA

**LIMA – PERÚ**

**2018**

## PÁGINA DEL JURADO

 <b>UCV</b> UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO	<b>ACTA DE APROBACIÓN DE LA TESIS</b>	Código : F07-PP-PR-02.02 Versión : 09 Fecha : 23-03-2018 Página : 1 de 1
--	---------------------------------------	---

El Jurado encargado de evaluar la tesis presentada por don (ña):

ERICKA JANETT MEJÍA GAMBOA

cuyo título es:

ACEPTABILIDAD DE LOS PRÉSTAMOS LEXICALES DEL MANUAL GASTRONÓMICO  
NESTLÉ POR PARTE DE LOS PROFESIONALES DE GASTRONOMÍA, LIMA, 2018

Reunido en la fecha, escuchó la sustentación y la resolución de preguntas por el estudiante, otorgándole el calificativo de:

14 (número) *Catorce* (letras).

Los Olivos, 13 de diciembre de 2018

  
.....  
**PRESIDENTE**

  
.....  
**SECRETARIO**

  
.....  
**VOCAL**

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Responsable de SGC	Aprobó	Vicerrectorado de Investigación
---------	----------------------------	--------	--------------------	--------	---------------------------------

## **DEDICATORIA**

### **A Dios.**

Por concederme el privilegio de llegar hasta este punto, bendecirme con salud, sabiduría e igualmente por su infinita bondad y amor.

### **A mis padres.**

Por ser el pilar esencial de mi formación como persona y profesional; y por inculcarme los valores y la constante motivación para lograr todos mis objetivos.

### **A Él.**

Por apoyarme incondicionalmente y ser mi soporte e inspiración en los momentos de dificultad.

## **AGRADECIMIENTOS**

### **A Dios.**

Que siempre nos protege y guía todos los días llenándonos de sabiduría y conocimientos.

### **A mis amigos**

Y colegas de estudio, pues, a pesar de las adversidades que se presentaron, siempre nos apoyamos mutuamente para llegar hasta la meta.

### **A mis profesores**

Por su paciencia, dedicación y compromiso para con todos nosotros.

## **DECLARATORIA DE AUTENTICIDAD**

Yo, Ericka Janett Mejía Gamboa con DNI N° 74966830, a efecto de cumplir con las disposiciones vigentes consideradas en el Reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo, Facultad de Educación e Idiomas, declaro bajo juramento que toda la documentación adjuntada en la presente tesis Aceptabilidad de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018 es auténtica y veraz.

Así mismo, declaro bajo juramento que todos los datos e información que se presentan en la presente tesis son auténticos y veraces.

En virtud de ello, asumo la responsabilidad correspondiente ante cualquier falsedad, omisión o fraude tanto de los documentos presentes como de la información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas de la Universidad César Vallejo.

Lima, 25 de noviembre de 2018

## **PRESENTACIÓN**

Señores miembros del jurado:

En conformidad al reglamento de Grados y Títulos de la Universidad César Vallejo presento ante ustedes la tesis titulada “Aceptabilidad de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018”, la misma que expongo a vuestra consideración esperando que cumpla con los requisitos de aprobación para obtener el título Profesional de Licenciada en Traducción e Interpretación.

La autora.

## ÍNDICE

<b>I. INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>12</b>
1.1 Realidad Problemática .....	12
1.2 Trabajos previos.....	14
1.3 Teorías relacionadas al tema.....	17
1.4 Formulación del problema .....	30
1.5 Justificación del estudio .....	31
1.6 Hipótesis .....	32
1.7 Objetivos.....	32
<b>II. MÉTODO .....</b>	<b>32</b>
2.1 Diseño de investigación .....	32
2.2 Variables y operacionalización .....	34
2.3 Población y muestra.....	35
2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad.....	35
2.5 Métodos de análisis de datos .....	37
2.6 Aspectos éticos .....	38
<b>III. RESULTADOS .....</b>	<b>39</b>
<b>IV. DISCUSIÓN.....</b>	<b>47</b>
<b>V. CONCLUSIONES .....</b>	<b>50</b>
<b>VI. RECOMENDACIONES .....</b>	<b>51</b>
<b>VII. REFERENCIAS .....</b>	<b>52</b>
<b>VII. ANEXOS .....</b>	<b>59</b>
ANEXO 1 Matriz de consistencia.....	59
ANEXO 2 Cuestionario de opiniones a profesionales de gastronomía .....	63
ANEXO 3 Validación de los instrumentos.....	70
ANEXO 4 Fichas de Préstamos.....	74
ANEXO 5 Portada de manual gastronómico .....	90

## ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1. <i>Distribución de respuestas de la variable aceptabilidad</i> .....	39
Tabla 2. <i>Distribución de respuestas de la dimensión naturalidad</i> .....	41
Tabla 3. <i>Distribución de respuestas de la dimensión legibilidad lingüística y sentido</i> .....	43
Tabla 4. <i>Distribución de respuestas de la dimensión eficacia</i> .....	45

## ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura 1.</i> Distribución de respuestas de la variable aceptabilidad.....	39
<i>Figura 2.</i> Distribución de respuestas de la dimensión naturalidad .....	41
<i>Figura 3.</i> Distribución de respuestas de las dimensiones legibilidad lingüística y sentido .....	43
<i>Figura 4.</i> Distribución de respuestas de la dimensión eficacia.....	45

## RESUMEN

La presente investigación estableció 1 objetivo general y 3 objetivos específicos, siendo el general determinar el grado de aceptabilidad de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018. En cuanto a los objetivos específicos, se propuso determinar la naturalidad, legibilidad lingüística, sentido y eficacia de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018. El nivel de estudio fue el exploratorio de tipo aplicada con diseño no experimental. La población y muestra lo conformaron 25 profesionales de gastronomía, tanto de institutos como de universidades, los cuales fueron escogidos de manera independiente. La técnica empleada en la aplicación del cuestionario fue la encuesta, la cual estuvo compuesta por 20 ítems extraídos del manual gastronómico Nestlé los cuales fueron distribuidos en 3 secciones. Para la confiabilidad del estudio se hizo uso de los programas EXCEL e IBM SPSS. Los resultados demostraron que el puntaje mayor se obtuvo dentro del grado medio lo que demuestra que los encuestados poseen un nivel moderado en cuanto a la aceptabilidad en relación con los préstamos lexicales.

**Palabras Claves:** Préstamos lexicales, aceptabilidad, naturalidad, sentido, legibilidad lingüística, eficacia, profesionales de gastronomía.

## ABSTRACT

This thesis established 1 general objective and 3 specific ones. The first general objective was to determine the loanword acceptability degree of the Nestle gastronomic manual by the gastronomic professionals, Lima, 2018. Regarding the specific objectives, it was proposed to determine the naturalness, readability, meaning, and efficacy of the loanwords of the Nestlé gastronomic manual by the gastronomic professionals, Lima, 2018. This thesis implemented a scoping study of an applied research kind with a non-experimental design. 25 institute and university gastronomic professionals, independently selected, composed the population and sample. The survey was composed by 20 items taken from the Nestlé gastronomic manual, which were divided into 3 sections. Excel and IBM SPSS were used for the reliability of the study. The results show a medium degree in the respondents regarding the loanword acceptability.

**Keywords:** Loanwords, acceptability, naturalness, meaning, readability, efficacy, gastronomic professionals.

# **I. INTRODUCCIÓN**

## **1.1 Realidad Problemática**

Actualmente, vivimos en un mundo en donde la integración y el intercambio con respecto a la cultura, la lengua, la gastronomía, los conocimientos, entre otros, se están dando con mayor frecuencia a medida que avanzan los años. Dos grandes acontecimientos en los que se ha podido identificar un gran crecimiento son el intercambio gastronómico y la incorporación de lenguas extranjeras en un ámbito específico. Todo esto debido al avance tecnológico y al libre comercio entre países.

Hoy en día vemos que las empresas exigen que se conozca una lengua extranjera como mínimo, es por ello que los trabajadores se ven obligados a adoptar una segunda lengua debido a la competencia en el campo laboral. Ocurre del mismo modo en el rubro gastronómico donde los profesionales se ven obligados a aprender una lengua adicional para un mejor desempeño en esta área. Teniendo en cuenta lo antes mencionado, el hecho de que el trabajador no hable una segunda lengua puede representar cierta dificultad para la empresa que trata de adoptar nuevas invenciones o métodos para un desarrollo de excelencia y de estándar internacional.

Para comprender mejor esta situación, tenemos un claro ejemplo que radica en nuestro país donde muchas personas al no manejar una segunda lengua o no poseer conocimientos básicos de la propia, hacen más difícil el desempeño del trabajador, en este caso, dentro del rubro gastronómico. El problema yace en que los préstamos lexicales se presentan con mucha frecuencia en nuestros manuales, recetas, cartas de menús, entre otros. Tal como menciona Mendoza (1990), estos términos aparecen en una lengua cuando se tiene la necesidad de nuevas palabras. Así también la dificultad de entender dichos términos forma parte de este proceso, debido a la falta del manejo del idioma inglés o francés, lengua proveniente del país más conocido por su arte culinario y muchas veces como país sinónimo de gastronomía. Desafortunadamente, son muy pocos quienes poseen conocimientos en estos dos idiomas y pueden superar la dificultad presentada, en la mayoría de los casos, profesionales del rubro de la gastronomía. Por lo tanto, es fundamental que institutos como universidades de este ámbito, preparen a sus estudiantes

con conocimientos básicos en los idiomas inglés y francés, así como en terminología especializada, de modo que en un futuro no se presente este tipo de dificultad.

Partiendo de lo anterior, surge la idea de realizar un cuestionario a los profesionales del rubro de la gastronomía, de modo que se aprecie el grado de legibilidad lingüística y la relevancia con respecto a los préstamos lexicales. Cabe indicar que ya existía un trabajo de fin de grado de la Universidad Autónoma de Barcelona elaborado por una estudiante de la Facultad de Traducción e Interpretación, Anoeta (2015), que establece un cuadro comparativo en el que se demuestra el predominio de los idiomas en diferentes sectores, dando como resultado que el idioma francés predomina en el sector gastronómico. Así también, una tesis doctoral realizada en la Universidad de Masaryk en la República Checa, elaborado por un estudiante de la Facultad de Filosofía, Janíčková (2009), propone un estudio acerca de la influencia de los préstamos lexicales en la jerga culinaria y cómo otras lenguas se imponen sobre el español. Sin embargo, aún persiste la falta de trabajos de investigación en el campo de la traducción relacionados a terminología gastronómica o a los problemas que se encuentran en este sector y que son muy recurrentes.

La gran diferencia y el valor del presente trabajo son principalmente las disciplinas en las que se verá el grado de aceptabilidad de los préstamos lexicales por parte de los profesionales de gastronomía que han sido evaluados de manera independiente, haciendo uso de un corpus previamente seleccionado. El corpus por utilizar es un manual gastronómico de la empresa Nestlé, que cuenta con 116 términos especializados en el rubro de la gastronomía divididos en 3 aspectos: Vocabulario Gastronómico, Tipos de Corte y Tipos de Cocción. El motivo de la selección de este manual se debe a que el mismo contiene los términos más relevantes del mundo de la gastronomía, asimismo, Nestlé es una empresa Alimentaria de renombre, no solo en el Perú sino también a nivel mundial.

## 1.2 Trabajos previos

Se consideran pertinente para este proyecto de investigación los trabajos de tesis, tanto de maestrías como doctorales, de diversos especialistas, entre los cuales se encuentran los siguientes:

Afriyie (2016) en su tesis doctoral *A study of english loanwords in french written texts and advertisements and the perceptions and attitudes of the francophone readership*, un estudio mixto que presentó 2 objetivos principales: examinar la frecuencia y tipos de anglicismos que aparecen en los textos y anuncios franceses, e investigar la percepción de los nativos franceses por medio del uso que le dan a los préstamos del inglés. Para llevar a cabo el presente estudio, el autor aplicó un cuestionario dirigido a 30 nativos franceses que residen en los Estados Unidos o en Francia. Del mismo modo, se seleccionó de manera aleatoria extractos de revistas como *Le Figaro*, *Quotidien* y *La Croix* para comprobar la frecuencia de uso y tipos de anglicismos que aparecen en estos documentos. En los resultados obtenidos, se presentaron diversas tablas las cuales mostraron la frecuencia y distribución de los préstamos en los textos franceses, así como la naturalidad con la que aparecen los préstamos del inglés en este tipo de textos. Además, para determinar la naturalidad de los anglicismos, el autor subdividió este objetivo en 2, los cuales fueron: frecuencia y distribución de préstamos según su tipo, al igual que la frecuencia y distribución de préstamos integrales en el discurso; dentro de esta subdivisión se muestra un índice de 57.4 % (medio-alto) en cuanto a la frecuencia de uso de sustantivos simples del inglés. No obstante, el índice en cuanto a sustantivos compuestos, adjetivos, verbos o adverbios que provengan del inglés, fue menor a diferencia de los sustantivos simples que se usaron en el inglés, obteniendo como puntajes los siguientes: sustantivos compuestos con 37.1 %, adjetivos con un 3.3 % y otros (adverbios, verbos) con un 2 % de uso, para lo cual se demostró que hay cierta diferencia de datos dependiendo del tipo de anglicismo que sea.

Reza, Vahid y Mahmoodi (2012) en su trabajo de investigación *Barriers to technical terms in translation: Borrowings or neologisms*, un estudio de enfoque cuantitativo que tuvo por finalidad determinar la frecuencia de uso de los neologismos acuñados por la Academia de Lengua y Literatura de Persia, en comparación con los préstamos léxicos de traducciones de documentos científicos y técnicos. En el antes mencionado trabajo de investigación

buscó definir la relación que hay entre los términos acuñados de la ALLP (Academia de Lengua y Literatura de Persia) y la frecuencia con la que aparecen en traducciones como la literatura. Para llevar a cabo el estudio, se seleccionó de manera aleatoria a 55 estudiantes de 9 diferentes disciplinas. Asimismo, se escogió 9 textos técnicos de los cuales se incluyeron 20 términos técnicos acompañado de un test con 20 opciones múltiples. Por medio de un análisis estadístico, se obtuvieron resultados variados enfocados en diferentes áreas, todo representado mediante tablas y gráficos. Una de las tablas más representativas que nos presentó el trabajo es la tabla 1, dentro de la cual se aprecia a través de porcentajes las frecuencias de uso de los préstamos especializados, términos generales que son usados en diccionarios, etc. Los resultados como los que se presentaron en la primera tabla en cuanto a la frecuencia de uso de los préstamos acuñados de la ALLP con un 21 % (bajo) y un 70.75 % (alta) en cuanto a los préstamos lexicales, pueden variar totalmente en las demás tablas las cuales están enfocadas en diferentes disciplinas. A partir de los resultados mostrados se concluyó que los estudiantes siempre optarán por términos que son usados globalmente y no por aquellos que establezca una institución.

Casanova y Bedoya (2009) en su tesis de grado Los anglicismos léxicos en el español hablado por un grupo de jóvenes estudiantes de la Pontificia Universidad Javeriana, un trabajo de investigación sociolingüístico con un enfoque cuantitativo que se basó principalmente en la observación y experimentación. En cuanto al grupo de informantes o los que formaron parte de la muestra, estos fueron jóvenes universitarios entre las edades de 17 a 23 años. Respecto a las entrevistas semidirigidas, estas se dividieron en 2 grupos: 10 hombres y 10 mujeres. En relación a su muestra, se contó con 20 estudiantes jóvenes. En cuanto a los objetivos, se establecieron 1 objetivo general y 5 objetivos específicos. Como objetivo general se describió la influencia de los anglicismos léxicos en el español de un grupo de estudiantes de la Pontificia Universidad Javeriana, y en cuanto a los objetivos específicos se resaltó los dos más importantes: identificar la frecuencia de uso de anglicismos en el español oral del grupo de estudiantes y señalar posibles diferencias en el uso de anglicismos entre hombres y mujeres. Los resultados demostraron que la frecuencia léxica o frecuencia de uso de anglicismos en las entrevistas fue del 100 % y la frecuencia léxica de anglicismos entre hombres y mujeres fue igualmente del 100 % para ambas partes. Tomando en cuenta los resultados, se concluyó que la frecuencia léxica es reiterativa tanto en el medio de las entrevistas como para ambos sexos por igual. De igual

manera los resultados motivarán a realizarse nuevos estudios similares en el campo de la lingüística que se asocien a los anglicismos desde una perspectiva sociolingüística.

Ratna (2009) en su tesis para obtener el grado de Licenciado, *An analysis of slang expressions translation in “mean girls” movie*, trabajo de investigación cualitativo descriptivo que tuvo como objetivo describir los impactos y estrategias de traducción en relación a la fidelidad y aceptabilidad en la traducción de jergas de la película “Mean Girls”. Para ello, el autor presentó 2 objetivos: determinar los tipos de estrategias de traducción que se emplearon y determinar el impacto de las estrategias con respecto al nivel de calidad de la fidelidad y la aceptabilidad de la traducción de las jergas de la película “Mean Girls”. El resultado del análisis en relación a la aceptabilidad mostró que el nivel de esta dimensión no es realmente alto, puesto que la traducción se consideró con un nivel menos aceptable. Tal como se demostró, a partir del corpus compuesto por 212 datos, solo el 10.85 % se consideró aceptable, el 87.74 % como menos aceptable y un 1.41 % como una traducción no aceptable. De tal manera, se concluyó que la traducción presentó un nivel menos aceptable dado al porcentaje elevado que se obtuvo del análisis. El autor también mostró cifras prometedoras en cuanto al nivel de traducción después de hacer uso de una estrategia para traducir las jergas. A modo de resultado se obtuvo un 66.67 % considerado un nivel aceptable obtenido del conjunto de 2 base de datos, mientras que de una base de datos solo un 33.33 % se consideró no aceptable.

Wuryani (2009) en su tesis para obtener el grado de Bachiller, *Readability and acceptability analysis of sentences containing loan words in the translation of the storybook Ms Wiz Banned into Ms Wiz Dilarang Menginjak Sekolah*, realizó un trabajo de investigación cualitativo-descriptivo que tuvo como finalidad evaluar la aceptabilidad y la legibilidad de la traducción del libro *Ms Wiz Banned*, además buscó describir los tipos de préstamos lexicales y técnicas usadas por el traductor en el proceso traductor. Asimismo, presentó 4 objetivos específicos dentro de los cuales 2 de ellos buscaban determinar el nivel de legibilidad y aceptabilidad de los préstamos lexicales presentes en el libro traducido. Después del análisis con respecto a la legibilidad lingüística, se obtuvieron resultados que clasificados en 3 categorías se presentaron de tal modo: 52 % de la información se consideró como una traducción muy legible, un 33.33 % como una traducción legible y un 14.67 % como una traducción no legible. De modo que se pudo

concluir que el nivel de legibilidad por parte de los lectores es bueno ya que pudieron entender sin dificultad el libro. De igual manera, se obtuvieron resultados prometedores con respecto al nivel de la aceptabilidad, puesto que mostró que un 53.33 % de la información fue considerada como una traducción muy aceptable, mientras que un 32 % se consideró como una traducción aceptable y solo un 14.67 % como una traducción no aceptable, concluyendo así que el nivel fue muy aceptable en cuanto a la traducción del libro.

### **1.3 Teorías relacionadas al tema**

Para entender en esencia lo que significa la traducción o lo que implica esta disciplina, cabe explicar un poco del tema e identificar los tipos de traducción en las que se divide.

Hurtado (1996) afirma que la traducción se basa en resolver problemas y que las competencias que el traductor posee van más allá de lo lingüístico, competencias como la comunicativa, extralingüística y relacionadas a las aptitudes para una buena comprensión y producción, así como la facilidad para poder cambiar de un idioma a otro y el desenvolvimiento profesional. De igual manera, se deben considerar varios aspectos en el proceso traductor para llegar a obtener un producto final aceptable, aspectos como: los elementos socioculturales, el léxico que se maneja en ambas lenguas, el formato, el estilo, etc.

Según Hurtado (2001), la traducción puede ser de dos tipos: traducción especializada (incluye lenguaje científico como jurídico) y no especializada (textos publicitarios, periodísticos, literarios y no literarios). En estos dos tipos de traducción se requiere que el traductor tenga competencias generales como específicas. En cuanto a la traducción especializada, Silvia Roiss et al. (2011) afirma que la traducción especializada abarca textos producidos a partir de un lenguaje empleado en un campo específico. Tales campos pueden ser legal, jurídico, médico, técnico, etc. Sin embargo, Cabré et al (2006) considera que no solo la terminología está ligada a la traducción especializada, sino también la documentación, sea el caso también de traductores no especializados. Es por ello que, para evitar deficiencias a lo largo del proceso traductor, se deben tener en cuentas estas dos disciplinas. Dado que, teniendo los conocimientos previos, se podrá comprender

fácilmente los términos de especialización, así como mantener dentro del margen de estilo, registro y variedad de lengua la terminología especializada y conservar la característica estilística perteneciente al texto de partida. (Cabré, 2004)

No obstante, para la traducción no especializada, si bien es esencial para el traductor documentarse, no se requiere una formación o especialización en una materia específica para desempeñarse en este tipo de traducción. Dentro de esta categoría, se requiere más prestar atención al estilo y a la forma del texto, puesto que en su mayoría se trata de textos literarios o de divulgación. Del mismo modo, entran a tallar los elementos culturales específicos, la creatividad y la comprensión de la cultura a la cual va dirigido el texto origen.

Enfocándolo más al presente trabajo, se podría decir que este estudio está ligado a la traducción especializada, pues la terminología y el estilo están enfocados a una especialidad específica. Cabe destacar que existen pocos trabajos realizados que estén relacionados a la aceptabilidad y al uso de préstamos lexicales dentro de un rubro específico, en este caso, en el ámbito gastronómico. Sin embargo, es importante indicar que se encuentran investigaciones acerca de la aceptabilidad de un modo más general o dentro de otro sector. Por ejemplo, se encontró un trabajo de fin de máster realizado en la Universidad Autónoma de Barcelona, elaborado por un estudiante de la Facultad de Traducción e Interpretación, Castillo (2010), recopila aportaciones de diferentes autores con respecto a criterios y definiciones que ellos establecen acerca de la aceptabilidad. Además, se indica a modo de resumen definiciones concisas en relación a qué es un préstamo lexical, un manual gastronómico, así como a quién se le denomina profesional de la gastronomía.

El préstamo lexical es un término que se toma de una lengua extranjera, dentro de ellos podemos encontrar los anglicismos, galicismos, italianismos, etc. Además, estos pueden ser usados por hablantes que no empleen el idioma del cual se ha tomado el préstamo. Según Radford (2000), los préstamos lexicales son introducidos por necesidad o cuando se presenta una falta de entrada léxica para cierto tipo de concepto, puesto que se introduce una palabra o término del cual se carece en la lengua meta. Conforme con Hurtado, citado por Flavia (2015), el préstamo también es una técnica de traducción el cual

se modifica y pasa por una transacción lingüística. Es decir, el préstamo pasa por el proceso comunicativo el cual conforma dos acciones, producción e interpretación. De acuerdo a Vega (2016), dentro de los tipos de préstamos, se puede definir varios tipos, por ejemplo el préstamo no adaptado o puro es aquella unidad que proviene de una lengua y se adapta a otra en su forma original o nativa, manteniendo tanto el significante como el significado, es decir, no se adapta a la fonología o morfología de la lengua meta, por ejemplo, mobbing o banner; mientras que el préstamo adaptado, el cual proviene de una lengua extranjera y se inserta en otra, sufre ciertos cambios adaptándose a nivel fonético, morfológico o semántico conforme a las reglas que establece la lengua meta, por ejemplo, magacín (préstamos adaptado gráfica y fonéticamente), fashion o escanear (préstamo adaptado morfológicamente) y boutique (préstamos adaptado semánticamente). Entendiéndose así que los préstamos puros son unidades léxicas o palabras que se conservan en su totalidad, mientras que los préstamos adaptados sufren adaptaciones según como lo requiera el idioma meta. Conforme con Sánchez (2015), los préstamos lexicales también se pueden clasificar de la siguiente manera: extranjerismos, extranjerismos no adaptados, adaptados y especializados. A pesar de que diferentes autores clasifican los tipos de préstamos con diferentes denominaciones, todas ellas hacen referencia a las palabras originarias de un idioma foráneo. Adicionalmente, Gómez (1999-2000), diferencia entre préstamos en vías de integración que se muestran con una integración lingüística particular o cambio parcial o nulo, así como de integración social tales como la frecuencia de uso, homogeneidad y aceptabilidad; y préstamo consolidado, el cual se presenta con una integración total, tanto fonológica, morfológica y sintáctica con un nivel alto de integración social. Finalmente, como se observa, existen diferentes tipos de préstamos, no obstante, el presente trabajo se enfoca en los préstamos adaptados y no adaptados que se han mencionado con anterioridad.

Como se mencionó al inicio del párrafo anterior, los anglicismos, galicismos e italianismos también forman parte de los préstamos léxicos por esa razón se implementaron en el instrumento del presente trabajo de investigación. A continuación, se procederá a definir cada uno de estos. Los anglicismos son comúnmente conocidos como términos provenientes del idioma inglés, sin embargo diversos lingüistas y diccionarios lo definen desde un enfoque diferente. Según Medina, citado por Sánchez (2015), los anglicismos no solo son palabras que proceden del idioma inglés o que hayan sido

admitidas por la Real Academia, sino que son todas aquellas que provienen de otras lenguas y que han sido ingresadas al español por medio del inglés. Acorde con Silva (2001), en los Estados Unidos, el inglés ha trasladado innumerables palabras del español a su vocabulario y viceversa, por ejemplo, aplicación expandió su significado incluyendo el de solicitud como resultado de la similitud formal con la raíz application ‘‘solicitud’’, así como aplicar puede significar ‘‘presentar una solicitud’’. Tal como González (2011) menciona, existe una variedad de anglicismos, dentro de los cuales se encuentran: los anglicismos patentes que son palabras fáciles de comprender y mantienen su grafía original, por ejemplo, basketbball o football; los anglicismos castellanizados o también conocidos como adaptados que son palabras que sufrieron un tipo de cambio fonético o gramatical, por ejemplo, basquetbol o fútbol; los anglicismos semánticos que son palabras que fueron traducidas naturalmente del inglés, por ejemplo, baloncesto o balonpié; los anglicismos enmascarados que son palabras prestadas del inglés, sin embargo los hablantes creen que son palabras extraídas del latín o pertenecen a su lengua origen, por ejemplo, canalizar (to channel), drogadicción (drug addiction), supermercado (supermarket), etc.; los anglicismos rechazados o barbarismos son sustraídos del inglés pero no son considerados por la RAE, por ejemplo, portable (palabra derivada del verbo portaré-llevar) o single (usado al referirse a alguien como solo o soltero); finalmente los contranglicismos que son palabras ya establecidas en el castellano pero que regresan del inglés con diferencias léxicas o semánticas, por ejemplo, bukarú (vaquero de la región de California, experto en el rodeo de caballos) – vaquero o gringo (extranjero). Así como se presentan diferentes tipos de préstamos lexicales, también hay clasificaciones para cada uno de los préstamos provenientes de un idioma en específico. González (2011) destaca que los anglicismos crudos o igualmente conocidos como barbarismos son fáciles de reconocer por parte de los hablantes y estos no son usualmente empleados en el lenguaje escrito, en especial por una persona educada.

Asimismo, Sánchez (2015), realizó una recopilación con los anglicismos usados en el Gran diccionario de uso del español actual en dividiéndolo en diferentes campos léxicos. No obstante, solo se mostrará el cuadro de anglicismos con los términos usados en el rubro de la gastronomía.

Anglicismo	Definición
------------	------------

Bacon	Panceta de cerdo ahumada
Biftec, (Bistec)	Filete de carne de vaca o de otro animal que se asa en la parrilla o se fríe.
Bitter	Bebida con o sin alcohol de sabor amargo que se toma con un aperitivo.
Burguer	Local donde se venden y consumen hamburguesas y comida rápida.
Choped	Embutido hecho con carne de cerdo y de vaca picada.
Curry	Sustancia en polvo o en pasta compuesta de curcuma y otras especies.
Grill	Parrilla que se coloca sobre un fuego para preparar comida a la brasa.
Light	Aplicado a una comida o bebida, que tiene menos calorías de las habituales
Picnic	Merienda o comida campestre al aire libre
Sandwich	Bocadillo hecho con dos rebanadas de pan de molde entre las que se pone cualquier alimento.

*Nota.* Recuperado de International Journal of Language and Linguistics.

Sánchez (2015) afirma que los galicismos son las palabras provenientes del francés y son acogidas en el español. Muchas de estas palabras pueden pasar por un proceso de adaptación así como también de mantener su forma original. Fervel (2014) expresa que los primeros términos del francés que fueron añadidos al romance peninsular tenían conexión con la vida cortesana, religión, hogar, comida, etc. Siendo Francia país líder en el rubro de la gastronomía, muchos países han ido adaptando términos provenientes del francés a su vocabulario, debido a la carencia de un término en específico relacionado a la especialidad ya antes mencionada. De acuerdo con la Real Academia Española, citado por Enciclopedia de Ejemplos (2017), el uso de los galicismos no es del todo adecuado debido a que estos alteran la lengua del castellano. De igual modo, muchos lingüistas optan por rechazar la integración de términos extranjeros a su lengua natal, puesto que esto puede ocasionar el desuso de términos ya existentes en un idioma en específico. Como señala Enciclopedia de ejemplos (2017), existen 3 tipos de galicismos: el galicismo léxico el cual mantiene su significado en el idioma original, el galicismo semántico el cual cambia su significado

origen conforme al idioma que lo adoptó, por último el galicismo como calco semántico en el cual se hace uso del término en francés y se procede a “calcar”, en relación al significado del término origen, por ejemplo la palabra beige. Si bien las palabras provenientes del francés dentro del rubro de la moda o gastronomía se hacen presentes en nuestra vida cotidiana, se encuentra una gran variedad de palabras o terminología francesa dentro de la gastronomía, esto se refleja cuando uno acude a un restaurante y consulta el menú, así como también dentro del hogar de cada uno. Conforme Sánchez (2015), la gastronomía francesa se encuentra incluso en la mesa de cada uno: el suflé, champignon, croissant, los cortes de carne como el entrecot o el escalope, la salsa bechamel, los canapés, etc.

A continuación se mostrará un cuadro con términos relacionados a la gastronomía con y sin equivalencias en el español.

<b>Anglicismos</b>	<b>Francés</b>	<b>Alternativa en español</b>
Banquete	Banquet	
Champiñón	Champignon	
Croqueta	Croquette	
Gourmet	Gourmet	Gastrónomo

*Nota.* Recuperado de Etimoblog, una aproximación etimológica

A su vez, se mostrará diversos ejemplos de galicismos en el español hablado.

<b>Galicismo</b>	<b>Definición</b>
Champaña	Bebida espumosa originaria de Francia.
Champiñón	Hongo comestible de color blanco que se cultiva artificialmente.
Fuagrás	Pasta de carne o hígado, sobre todo de cerdo y aves, que se consume fría y generalmente untada en pan.
Pan	Alimento hecho con harina mezclada con agua y sal que, después de amasada y fermentada por la acción de la levadura, se cuece al horno con diferentes formas y tamaños.

Suflé	Plato hecho a base de claras de huevo batidas a punto de nieve, a las que se pueden añadir otros ingredientes
-------	---

*Nota.* Recuperado de International Journal of Language and Linguistics.

Los italianismos son palabras provenientes del italiano que se utilizan en otras lenguas extranjeras como el español. (Enciclopedia de Ejemplos, 2017) Todo ello por la falta de un término en el léxico del idioma origen. Conforme Sánchez (2015), los italianismos son préstamos lexicales que con frecuencia se presentan en países de habla española, tales como Uruguay, Chile y Argentina. Esto se debe a que tanto el italiano como el español son lenguas romances. Según Enciclopedia de Ejemplos (2017), los italianismos se introducen en la lengua española por compartir el latín como raíz idiomática la cual facilita la inclusión de tales italianismos en esta lengua. No obstante, el uso de estos términos en la lengua del castellano, son utilizados en su mayoría de un modo coloquial o informal. Conforme Sánchez (2015), muchas de las adaptaciones de los italianismos se dieron de manera directa, para ello algunas palabras en italiano que poseían la letra “e” al final de la palabra, la perdieron, por ejemplo: italiano *felice*, *interesse* se trasladaron a español como *feliz*, *interés*, etc. Del mismo modo como las palabras provenientes del inglés o el francés tuvieron gran influencia en el vocabulario del castellano, los italianismos también formaron parte de esta integración a una nueva lengua extranjera.

A continuación se procederá a mostrar algunos italianismos en castellano.

<b>Español</b>	<b>Italiano</b>
Bisoño	Bisogno
Espaghetti	Spaghetti
Fragata	Fregata
Regata	Regatta

*Nota.* Recuperado de Etimoblog, una aproximación etimológica

Por otro lado, el manual gastronómico se caracteriza por ser un libro que contiene tanto información acerca del uso de implementos o alimentos como experiencias de

profesionales del rubro o capacitaciones que beneficien al profesional en su labor de chef. Debido a que la gastronomía ha pasado por una evolución crucial llegando a convertirse en uno de los exponentes culturales más importantes en diversos países, esta evolución tiene cierta repercusión en el mundo traductor, puesto que se proponen nuevos retos relacionados a la traducción técnica que es donde se posicionan los textos gastronómicos. Es por ello que se exige a los traductores tomar en cuenta aspectos como la coherencia o la terminología utilizada, puesto que pueden afectar al producto final. Asimismo, se resalta que al momento de traducir la receta o menú de un chef, el profesional de la traducción debe poseer no solo cierto conocimiento relacionado a la gastronomía, sino saber también sobre las diferentes culturas culinarias de origen y destino, así como las actualizaciones y nuevas tecnologías que se implementan en esta especialidad. Temprano (2013) expresa que el factor cultural y la terminología son dos aspectos fundamentales para tener en consideración al momento de traducir un texto gastronómico. Esto se debe a que se presentan demasiados errores con respecto a los dos elementos ya mencionados. Añadiendo a ello, Temprano (2013) manifiesta que la dificultad no solo se presenta en la terminología usada en esta especialidad, sino también se vuelve más compleja la labor del traductor cuando se trata de nombres de platos tradicionales. En muchos de los casos, los platos originarios de un país no suelen traducirse, sin embargo, algunos traductores añaden una breve descripción de tal término para la mejor comprensión del público receptor. Flavia (2015) expresa que el ámbito gastronómico presenta ciertas dificultades traductológicas dando paso a las disimetrías léxicas entre una cultura y la otra. Es decir, no hay una igualdad entre las lenguas origen y meta, y estas no se pueden situar en la cultura de la otra. Además, Flavia (2015) indica que si bien la técnica utilizada con más frecuencia al enfrentar un problema de traducción es adoptar el extranjerismo, esto causar confusión. Por lo que frente a este problema se puede adoptar por otras opciones como la descripción o la amplificación del término. Flavia (2015) afirma que a pesar de que el francés siga teniendo una influencia destacada en la gastronomía, los anglicismos han ido igualmente introduciéndose en los diferentes campos lingüísticos que en mucho de los casos estos provienen de otros idiomas. No obstante, la gastronomía inglesa no posee las connotaciones que posee la francesa, por ende los términos provenientes del francés siguen teniendo una gran prioridad dentro del rubro de la gastronomía. Si bien los extranjerismos que se incorporan al vocabulario del español poseen características del mismo idioma en cuanto a pronunciación, grafía, fonética, etc., estos préstamos suelen conservarse o se

adaptan aproximándose a la lengua meta. Como es en algunos casos, los préstamos compiten o sustituyen una palabra que tenía el mismo significado, por ejemplo, jamón (fr. jambe/pierna) que se impuso a pernil (lat. perna/ pierna). (Flavia, 2015)

En cuanto a los profesionales que se desempeñan en el rubro de la gastronomía, existen diferentes denominaciones para los mismos, tales como chef, gastrónomo, profesional gastronómico, etc. Tal como define el diccionario de Oxford (2018), un gastrónomo es una persona que se especializa en el arte culinario. Esta denominación se le asigna a todo aquel que se desempeña en este rubro, ya sea que se hayan formado profesionalmente en un instituto o en una universidad.

Según Beeby et al. (2009), en cuanto a la aceptabilidad, esta alude a la calidad del texto traducido como producto final. Es importante destacar que la mayor parte del tiempo los lectores no entienden en su totalidad el texto traducido, por lo tanto, no aceptan por completo el texto que se les brinda, esto se debe a muchos factores: estructuras gramaticales complejas, vocabulario especializado o porque el lector no cuenta con las competencias necesarias para entender el texto. Es por ello que la labor del traductor es esencial y se busca que en el proceso traductor el profesional tome en cuenta algunos criterios que faciliten el entendimiento del público receptor.

Como muchos autores la describen, la aceptabilidad es aquella reacción que se obtiene por parte de los receptores de la lengua meta, al recibir el texto traducido. Dijk (1981) menciona que existen ciertos elementos que afectan la aceptabilidad de las expresiones, estos son: textos, significado de las expresiones que incluyen condiciones de oraciones lógicas o referenciales y la pertinencia de las expresiones en un contexto específico. Es por ello que la aceptabilidad es usada como un filtro que ayuda a garantizar el nivel de satisfacción de los receptores en la lengua de llegada. Nida (1982) afirma que una traducción de calidad no solo se trata de que el texto meta sea correcto lingüísticamente y consistente como el texto original, sino que se obtenga el mismo resultado en el destinatario de la traducción, la misma que supuestamente se obtendría en el destinatario original. Por consiguiente, el lector al percibir el texto traducido tal como si del texto original se tratase, lo aceptará en su totalidad, pues no se presenta ningún tipo de dificultad. Según Pizarro (2010), la aceptabilidad es una variable que depende mucho de lo

que el lector reconozca o acepte como favorecedor en un documento, ya sea por el contenido, género, formato, etc. Muchos de los traductores no le dan importancia a la aceptabilidad dentro de la traducción. Nida (1988) afirma que the rhetorical patterns are the most strategic for producing acceptability, while the grammatical and lexical features are proportionately less crucial (traducido por la autora) los patrones retóricos son las estrategias más adecuadas para lograr la aceptabilidad, mientras que las características gramaticales o léxicas son menos fundamentales.

Polo (1999) sostiene que el no considerar la aceptabilidad puede significar que el documento o texto de llegada sea rechazado y toda la labor del traductor se desmerite. Lo que buscan la mayoría de traductores en sus textos es que el producto final sea aceptado por el público receptor, para ello los traductores deben adecuarse a los lectores, tanto en el nivel de dificultad del texto, término y el metalenguaje que se lleve a cabo. Sin embargo, para garantizar la aceptabilidad en un texto o préstamo, no sólo depende de la labor del traductor, sino también de la otra parte, es decir, el cliente. La aceptabilidad conlleva que el traductor reclame por información adicional o las características que el cliente desea en el encargo de traducción. (Pizarro, 2010)

Nida (1982) considera necesario que el TL sea fácil de comprender, así como también de transmitir el sentido de manera íntegra del TO y que se produzca la misma reacción en el destinatario. Como se mencionó antes, lo que buscan los lectores al tener el texto traducido, es que la esencia del original se transmita al producto final del traductor, que es la traducción por naturaleza. Asimismo, que no presente un grado alto de complejidad y que la naturalidad se haga presente en el texto de llegada. Es por ello que dentro de los 6 aspectos que incluye la intertextualidad se encuentra la aceptabilidad, así como la coherencia, la intención, etc. (Camps y Zybatow, 2008)

Así también, la aceptabilidad es un elemento fundamental que se debe aplicar en la traducción de textos, frases y palabras. Según San Jerónimo, citado por Castillo (2010), la aceptabilidad no se basa en adaptar las palabras a las costumbres del idioma meta, sino transmitir el sentido. De acuerdo con Poplack et al., citado por La Paz (2004), al referirse a la aceptabilidad se toma en consideración la opinión de los hablantes para determinar si un préstamo se encuentra dentro del lenguaje del público receptor. Es decir, el criterio del

destinatario influye en la aceptación de un término. Asimismo, Alejo (2002) menciona que el grado de aceptación de una palabra se mide a partir del índice de aceptabilidad, que involucra los rasgos lingüísticos pertinentes y el porcentaje del público receptor que considera que un término es aceptable en español. Se reitera que la aceptabilidad de un término depende del destinatario de la lengua meta.

Tal como Guerrero (2013) indica, antes de acoger una palabra o término extranjero, esta debe sujetar a ciertos criterios de aceptabilidad, observándose las necesidades reales de la aceptabilidad por naturaleza. Según Nida, citado por Castillo (2010), existen 4 criterios que deben estar presentes al evaluar la aceptabilidad, por lo tanto, el presente trabajo se basará en los antes mencionados. Este autor indica que el texto de llegada (TL) debe contener equivalentes que sean naturales en la lengua de llegada (LL), el TL debe plasmar el sentido por naturaleza del texto origen (TO), el TL debe ser comprensible y debe originar la reacción deseada en el lector o público receptor. (Nida, 1982)

Como primer criterio, Nida establece que la naturalidad debe formar parte de los equivalentes o términos en la LL, así también manifiesta como identificar el grado de naturalidad de una traducción, esto mediante cálculos de frecuencia, ya sean de rasgos léxicos, gramaticales o discursivos. De acuerdo a San Jerónimo (1996), la naturalidad conlleva identificarse o colocarse mentalmente en la posición del lector y negarse rotundamente a aquello que resulte desagradable. Se basa esencialmente en transmitir el mensaje al público receptor como si no se tratase de una traducción. El lector debe apreciar que el documento fue escrito originalmente en su idioma y percibir la naturalidad en el mismo. Del mismo modo, según Rogante (2009), la naturalidad está ligada al estilo o la elegancia estilística del texto, pese a que se use un registro informal en la mayoría de casos. Si bien el texto meta debe ser atractivo para el lector, tanto en información como en la fluidez del texto, aquello resultaría dificultoso si se viera afectado la comprensión de la información. Llorca (2004) resalta que en muchos de los casos que se da la sobretraducción, es decir, se pierde la naturalidad del texto o de un término especializado, esto sucede porque se agregan elementos adicionales que no se encontraban en el texto origen. Se sabe que para que un texto traducido conserve la naturalidad el traductor debe tener en cuenta muchos aspectos: el lugar de origen de los receptores, el contexto, etc. Sin embargo, Jiménez (2018) indica que esta labor resultaría no solamente difícil sino también

casi imposible, si se tuviera el caso en el cual todos los receptores pertenecen a diferentes culturas ya que la carga cultural sería vasta. Todo ello se debe tener en consideración con el objetivo de que el lector acoja con naturalidad el contenido o producto final. Enfocándolo en el presente trabajo, considerar que un préstamo lexical conserva su naturalidad, es comprobar la frecuencia de uso que le dan los lectores o receptores al término adaptado por naturaleza.

Como segundo criterio establecido, se habla que el TL plasme el sentido del TO. Para ello se debe tener en cuenta que no se cometan errores de traducción comúnmente conocidos como: falso sentido, contrasentido, sin sentido, etc. Estos ocurren en su mayoría de veces porque las teorías de cómo medir el sentido de un texto carecen de precisión (Waddington, 2000). Por consiguiente, para lograr el sentido en un texto o término, se debe entender no solo el sentido a nivel de unidad sino también cómo se relacionan entre sí o a nivel de contexto. De manera que el producto final del traductor cumpla con el objetivo de ser entendido por los receptores y no solo basarse en la estilística del texto.

Según Coseriu citado por Llorca (2004) el propósito en la traducción no es transmitir significado sino el sentido y la designación. Este autor resalta la importancia del significado y contenido del texto que en muchas ocasiones es dejado de lado por parte de los profesionales de este ámbito. Delisle y Georges (2006) a modo general indican que el sentido es el proceso de comprensión que se encuentra estructurado a partir de los significados de las palabras. Asimismo, el sentido se encuentra ligado a la inteligibilidad o comprensibilidad y es lo que el lector debe encontrar en la traducción final, una traducción tan inteligible y a su vez agradable como si se tratase del mismo texto origen. (Hamburgo citado por Guerrero, 2008)

El tercer criterio que menciona Nida es que el texto, o en este caso el préstamo, deban ser comprensibles para el lector. Cantalejo y Lorda (2003) indican que la comprensibilidad o también conocida como legibilidad lingüística se puede entender como un conjunto de características de los textos que pueden ayudar o dificultar la comunicación entre ellos y los lectores. Aunque se presentan casos en los cuales, tanto el profesional como el no profesional, se encuentran con ciertas dificultades, ya sea por falta de conocimientos previos o estrategias que lo ayuden a superar esta barrera. Se añade también

que la legibilidad tiene relación con el léxico y los aspectos morfosintácticos. En cuanto al léxico, se pregunta por su dificultad (vocabulario conocido o desconocido, frecuente o poco frecuente, fácil o difícil de leer). En relación con los aspectos morfosintácticos se pregunta, en general, si las construcciones gramaticales utilizadas permiten que el lector enfrente exitosamente el texto. (Alliende, 1990)

La legibilidad lingüística o comprensibilidad es uno de los muchos criterios a considerar para que un texto o término sea entendido en su totalidad. Se debe tener en cuenta muchos elementos, porque en muchos de los casos los receptores no son especialistas en un rubro en específico y es ahí donde el traductor debe adecuarse y tener como finalidad que la expresión o texto a traducir se haga comprensible para el público receptor. Más aún la legibilidad, en su mayoría, depende de si el texto está compuesto por frases cortas, de si se utilizan estructuras que faciliten al lector entender el contenido del texto, de si se emplean palabras claves de forma adecuada o de si las frases mantienen un orden lógico. (Belart 2004)

Otro rasgo de la legibilidad es que está ligado mucho al conocimiento previo o competencia lingüística que posean los lectores. Del Risco (2008) agrega que el proceso de comprensión exige a los lectores poseer esquemas adecuados de conocimientos conceptuales, declarativos, y, además, aplicar las estrategias adecuadas para cumplir con este fin. No solo en el sector de la traducción se necesita manejar ciertas estrategias para comprender un texto, sino también en todos los ámbitos en general. Mucho depende de cuán bien está preparado el lector para comprender un texto que tiene en muchas de las ocasiones, un grado de dificultad muy alto.

Como cuarto criterio, Nida resalta que el TL debe ser comprensible y debe originar la reacción deseada en los lectores, es decir, la traducción final debe estar traducida de manera eficaz para que se cumplan todas las expectativas del receptor. Se le denomina eficacia al efecto obtenido esperado, esta alude a los resultados relacionados a los objetivos y cumplimiento de los mismos. Para cumplir con este principio, se debe tener en cuenta las tareas y realizarlas con un orden específico para así poder lograr lo planeado. Así también, a la eficacia se le puede relacionar como un grado en el que un servicio o procedimiento puede alcanzar el mejor resultado. (Lam y Hernández, 2008)

De ese modo, Beaugrande y Dressler (1981) afirman que para que la traducción sea de calidad, el traductor debe tener en consideración la forma en la que se ilustran los textos y cómo éstos están compuestos y son usados, teniendo siempre en cuenta los principios de eficacia, efectividad y adecuación. Por consiguiente, si el traductor se enfoca en cumplirlas, el texto o producto final, será asimilado por el lector en su totalidad. En términos generales, la eficacia está relacionada con nuestras habilidades o capacidades para lograr algo deseado.

Según Ferrés y Masanet (2017), desde la perspectiva de la comunicación, se puede determinar que la eficacia, depende más del manejo del contenido que del proceso o lo que se desee comunicar. Para que se considere que un texto o préstamo lingüístico es eficaz a nivel comunicativo, la información transmitida al lector debe ser aceptada, cumpliendo ciertos indicadores para obtener lo esperado. Dos de los indicadores a considerar son si se cumple el funcionamiento de los préstamos en los profesionales de gastronomía y si el grado de satisfacción en cuanto al uso de cierto término es el deseado.

#### **1.4 Formulación del problema**

El problema general que se plantea en el presente proyecto de investigación es:

¿Cuál es el grado de aceptabilidad de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018?

El problema general se divide en 3 problemas específicos:

¿Cuál es el grado de naturalidad de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018?

¿Cuál es el grado de sentido y legibilidad lingüística de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018?

¿Cuál es el grado de eficacia de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé

por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018?

## **1.5 Justificación del estudio**

Los motivos por los cuales se validó el presente estudio de investigación son los siguientes:

a) Teórica: En lo que respecta a la justificación teórica, el presente trabajo generará reflexión y un debate académico en base al conocimiento existente (Bernal, 2010). A esto lo podemos denominar como epistemología, ya que es la ciencia que estudia el conocimiento. De este modo es que se identificará el grado de aceptabilidad por parte de los profesionales de gastronomía independientes.

b) Práctica: Se espera brindar por medio de esta investigación, una contribución, tanto para la comunidad traductora, como para los profesionales de gastronomía, promoviendo así una mejora en el proceso de comprensión de terminología especializada. Asimismo, este trabajo impulsará futuras investigaciones dentro una línea de investigación muy poco estudiada, pero con muchos beneficios prácticos.

c) Metodológica: El presente estudio podrá permitirnos distinguir con claridad el nivel de uso de los préstamos lexicales por parte de los profesionales gastronómicos. Esto nos facilitará no solo el ver la situación en el rubro de la gastronomía, sino hacer un cambio a futuro en cuanto a la eficacia en relación al uso de los préstamos lexicales por parte de estos profesionales. Todo esto gracias a los resultados que se obtendrán por medio de cuestionarios, los cuales medirán la frecuencia de uso, inteligibilidad, comprensibilidad y efectividad de estos términos.

d) Social: Los resultados obtenidos tras la elaboración de la investigación, ayudarán a los profesionales y no profesionales de gastronomía a tener un mejor desenvolvimiento en su labor, ya que en el presente estudio se dará a conocer la importancia del conocimiento en lenguas extranjeras, haciendo énfasis sobretodo de la situación de los profesionales, viendo principalmente el grado de aceptabilidad que hay por parte de ellos con lo que respecta al uso de los préstamos lexicales.

## **1.6 Hipótesis**

Hernández, Fernández y Baptista (2010) afirman que no todas las investigaciones con enfoque cuantitativo llevan hipótesis, un factor que determine aquello sería el alcance inicial del estudio, en otras palabras, las hipótesis se plantean cuando el nivel de investigación son de tipo correlacional, explicativo o descriptivo que buscan predecir un hecho o dato. En el caso del presente trabajo que presenta como nivel de investigación exploratorio, no se formulan hipótesis.

## **1.7 Objetivos**

El objetivo general que se plantea en el presente proyecto de investigación es:

Analizar el grado de aceptabilidad de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018.

El objetivo general se divide en 3 objetivos específicos:

Determinar el grado de naturalidad de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018.

Determinar el grado de sentido y legibilidad lingüística de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018.

Determinar el grado de eficacia de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018.

## **II. MÉTODO**

### **2.1 Diseño de investigación**

Hernández, Fernández y Baptista (2010) indican que el objetivo principal de un estudio exploratorio es investigar una materia poco estudiada la cual no tenga trabajos previos o

investigaciones relacionadas al tema, así como también se caracteriza por presentar investigadores que busquen descubrir más sobre un tema o realizar una investigación desde una perspectiva diferente. Por lo tanto, el presente trabajo se considera un estudio de nivel exploratorio, ya que si bien los préstamos lexicales han sido tema de estudio en textos de diferentes rubros, estos términos no han sido aún analizados en el rubro de la gastronomía.

Cuando se habla de diseño de investigación se refiere al modo o estrategia que se usará para conseguir la información deseada. Existen dos tipos de diseño de investigación, tales como la experimental o no experimental. En el caso del presente estudio se aplicó el diseño no experimental. Este estudio se caracteriza por ser una investigación en la cual no se manipulan las variables y solo se percibe u observa la situación en la que están expuestos los individuos para posteriormente analizarlos. (Hernández, Fernández y Baptista, 2010)

Según Sánchez y Reyes (2015), la investigación de tipo aplicada se caracteriza por poner en práctica conocimientos teóricos en una determinada situación. Como se da el caso en esta investigación, los profesionales ponen en práctica los conocimientos que adquirieron acerca de los términos especializado del rubro de la gastronomía y como ellos hacen uso de los mismos en este ámbito. Lo que caracteriza esencialmente a este tipo de investigación es el interés de la aplicación del instrumento y los resultados prácticos que se obtienen al final del análisis. El enfoque que presenta el siguiente trabajo es un enfoque cuantitativo. Puesto que se utiliza la recolección de datos y se miden las variables en un contexto en específico haciendo uso de métodos estadísticos (Hernández, Fernández y Baptista, 2010)

El método que se usó en el presente trabajo es el inductivo-deductivo. Inductivo, porque este método se presenta como un estudio que nace de planteamientos originados de experiencias de casos específicos, de los cuales se llega a un discernimiento particular, a conocimientos generales (Sánchez y Reyes, 2015), y deductivo, porque el proceso de una investigación deductiva consiste en hallar principios desconocidos partiendo de los ya conocidos.

## 2.2 Variables y operacionalización

Operacionalización de la variable

Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Dimensiones	Dimensiones evaluadas por secciones	Grado	Puntajes	Rango de puntajes
Aceptabilidad	La aceptabilidad, como muchos autores la describen, es aquella reacción que se obtiene por parte de los receptores de la lengua meta, al recibir el texto traducido.	Analizar el grado de aceptabilidad de los préstamos lexicales por parte de profesionales de gastronomía independientes.	Naturalidad	Tipos de Corte (p. 8 - 12)	Alto Medio Bajo Nulo	Alto: 3 Medio: 2 Bajo: 1 Nulo: 0	Alto: 11 – 15 Medio: 6 – 10 Bajo: 1 – 5 Nulo: 0
			Sentido y Legibilidad lingüística	Vocabulario Gastronómico (p. 1 - 7)	Alto Medio Bajo Nulo	Alto: 3 Medio: 2 Bajo: 1 Nulo: 0	Alto: 15 – 21 Medio: 8 – 14 Bajo: 1 – 7 Nulo: 0
			Eficacia	Tipos de cocción (p. 13 - 15)	Alto Medio Bajo Nulo	Alto: 3 Medio: 2 Bajo: 1 Nulo: 0	Alto: 7 - 9 Medio: 4 - 6 Bajo: 1 – 3 Nulo: 0

Fuente: Elaboración propia

### **2.3 Población y muestra**

La población del presente trabajo de investigación abarcó a profesionales de gastronomía, unos 25 chefs en total. La selección de la muestra consistió igualmente de un aproximado de 25 profesionales de gastronomía independientes, esto se llevó a cabo través del muestreo no probabilístico por conveniencia, puesto que no se tenía la cantidad exacta de profesionales que serían encuestados. Según Kinnear y Taylor (1998), el muestreo no probabilístico se basa en el criterio que establezca el autor con respecto a la selección de su población. Asimismo, se le denomina como muestreo por conveniencia, puesto que los individuos evaluados fueron seleccionados según su disponibilidad y no por un criterio estadístico.

### **2.4 Técnicas e instrumentos de recolección de datos, validez y confiabilidad**

Para poder recaudar los datos necesarios se empleó la técnica de la encuesta. Esta se define como una técnica en donde se recolectan y sistematizan datos acerca de un fenómeno o hecho el cual tiene relación con el problema del trabajo de investigación (De Paz, 2008). De igual manera esta técnica permite la obtención de datos mostrando como estos suceden en el presente (De Paz, 2008).

Asimismo, se hizo uso de un cuestionario como instrumento de evaluación. Este instrumento es un conjunto de preguntas que se puede basar en una o más variables a medir, estas preguntas pueden ser variadas, tanto preguntas cerradas como abiertas. (Hernández, Fernández y Baptista, 2010). El cuestionario se diseñó para evaluar cada dimensión establecida en el presente estudio, para ello se estructuró de la siguiente manera:

#### **Cuestionario de opiniones a profesionales de gastronomía**

**Nombre:**

Cuestionario de opiniones a profesionales de gastronomía

**Autora:**

Se aplicó a profesionales de gastronomía de manera independiente de institutos

gastronómicos como: D’Gallia, Le Cordon Bleu, Paul Bocuse, Inteci, entre otros.

**Administración:**

Individual

**Duración:**

10 minutos aproximadamente

**Aplicación:**

Adultos

**Descripción:**

Es un instrumento que consta de 15 ítems los cuales son distribuidos en 3 secciones, estos se plantearon según la distribución establecida por el manual de gastronomía de la empresa Nestlé el cual muestra términos del campo de la gastronomía o préstamos lexicales, esencialmente del idioma inglés y francés, los cuales son aplicados dentro del instrumento de evaluación para medir cada dimensión por parte de los profesionales de este rubro. El presente cuestionario se divide de la siguiente manera:

1. Vocabulario Gastronómico: 7 ítems
2. Tipos de Corte: 5 ítems
3. Tipos de Cocción: 3 ítems

En cada sección establecida, se evalúan las 3 dimensiones que conforman el presente trabajo:

1. Sentido y legibilidad lingüística: Vocabulario gastronómico
2. Naturalidad: Tipos de Corte
3. Eficacia: Tipos de cocción

Cada ítem está codificado en una escala de 4 puntos:

- Alto

- Medio
- Bajo
- Nulo

### **Calificación:**

La calificación se atribuye según el puntaje establecido para cada ítem.

### **Interpretación**

Para interpretar los resultados se usó la siguiente tabla de interpretación:

Criterios de aceptabilidad del cuestionario de opiniones a profesionales de gastronomía

Dimensiones	Alto	Medio	Bajo	Nulo
Sentido y legibilidad lingüística	15 - 21	8 - 14	1 - 7	0
Naturalidad	11 - 15	6 - 10	1 - 5	0
Eficacia	7 - 9	4 - 6	1 - 3	0

Fuente: Elaboración propia

Hernández, Fernández y Baptista (2010) establecen dos características importantes del instrumento de evaluación, estas son: la validez y la confiabilidad. Conforme a Hernández, Fernández y Baptista (2010), la validez es el grado en el cual un instrumento mide la variable de un trabajo que se desee medir. En este caso el instrumento de análisis fue realizado propiamente por la autora y con ayuda de dos asesores y un estadista, por lo cual el instrumento fue validado. En relación a la confiabilidad, esta es el grado en el que un instrumento de evaluación origina resultados confiables y congruentes. Por lo cual, para determinar resultados confiables y congruentes se hizo uso de los programas EXCEL e IBM SPSS.

## **2.5 Métodos de análisis de datos**

La estadística descriptiva tiene como propósito mostrar y reducir una serie de datos

obtenidos, a través del proceso de la tabulación en la cual se ordenan los datos en tablas y gráficos (Fernández, Cordero y Córdoba, 2002). Para analizar los datos recopilados a través de los instrumentos, se hizo uso de la técnica de la encuesta y mediante el cuestionario se recogieron los datos que fueron procesados mediante una estadística descriptiva de frecuencias en el programa EXCEL 2016 y seguido del vaciado de datos al programa IBM SPSS se obtuvieron estadísticas exactas y precisas.

## **2.6 Aspectos éticos**

La autora del presente trabajo de investigación no falsificó la información, respetó la veracidad de los resultados finales y la propiedad intelectual de los autores citados en el trabajo de investigación, de acuerdo a las normas APA; así mismo mantendrá bajo confidencialidad la identidad de los profesionales encuestados. Todos los participantes fueron informados acerca del procedimiento del instrumento de evaluación y aquello se corroboró mediante el llenado de la encuesta.

### III. RESULTADOS

#### ANÁLISIS DESCRIPTIVO

#### VARIABLE: ACEPTABILIDAD

Tabla 1

*Distribución de respuestas de la variable aceptabilidad*

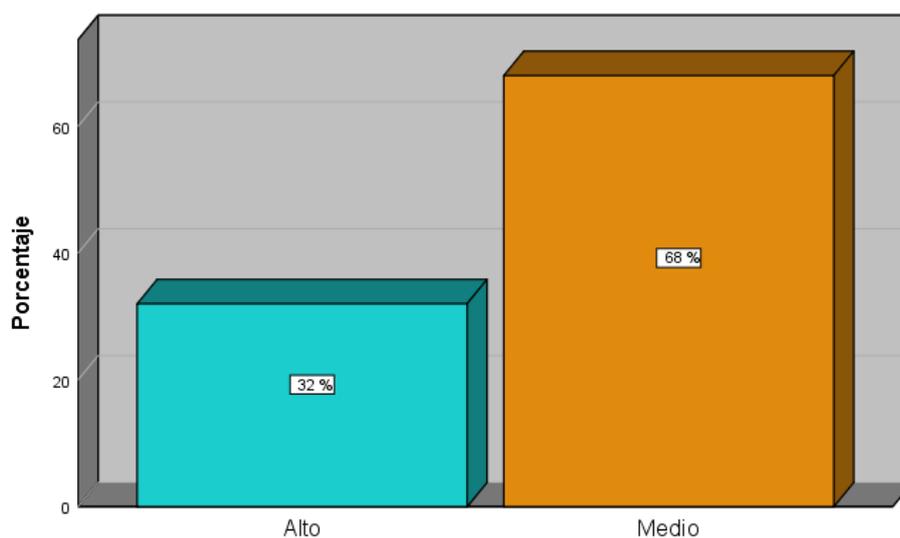
---

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Alto	8	32,0	32,0	32,0
	Medio	17	68,0	68,0	100,0
	Total	25	100,0	100,0	

---

*Figura 1*

Distribución de respuestas de la variable aceptabilidad



Fuente: Elaboración propia

### **Interpretación:**

De la tabla 1 y figura 1 se evidencia que la percepción de los encuestados de la variable aceptabilidad con respecto a los préstamos lexicales es alto en un 32 % y medio en un 68 %.

En conclusión, el puntaje mayor se obtuvo dentro del grado medio lo que demuestra que los encuestados poseen un nivel moderado en cuanto a la aceptabilidad en relación con los préstamos lexicales.

En cuanto a los encuestados, es posible que la variable edad influya en los resultados ya que un mayor tiempo desempeñando la profesión de gastronomía implica un mayor bagaje en cuanto a definiciones y términos relacionados a la misma. Adicionalmente, el conocimiento de una lengua extranjera como el francés o el inglés, o en algunos casos ambas, permiten la comprensión tanto de términos adaptados como no adaptados. En el caso de los profesionales encuestados, un 60 % indicó que posee dominio de la lengua inglesa, un 12 % indicó que domina la lengua francesa, y el 28 % restante declaró conocer ambas lenguas, por lo tanto, en cuanto a los resultados obtenidos a partir del instrumento se halló que los encuestados todavía están en proceso de aceptabilidad de los términos utilizados.

El grado “alto” que refleja un 32 % de aceptabilidad está relacionado con los profesionales que poseen conocimientos en ambos idiomas, francés e inglés, y el grado “medio” cuya cifra asciende a 68 % se relaciona con los profesionales que solo conocen el idioma inglés o francés pero no ambos. No se aprecia un grado “bajo” o “nulo” en el resultado de aceptabilidad puesto que los encuestados tenían conocimiento de al menos un idioma extranjero; y esto es porque en los institutos o universidades de procedencia de los encuestados la enseñanza de una lengua adicional forma parte del plan de estudio de la carrera profesional de gastronomía.

## DIMENSIÓN 1: NATURALIDAD

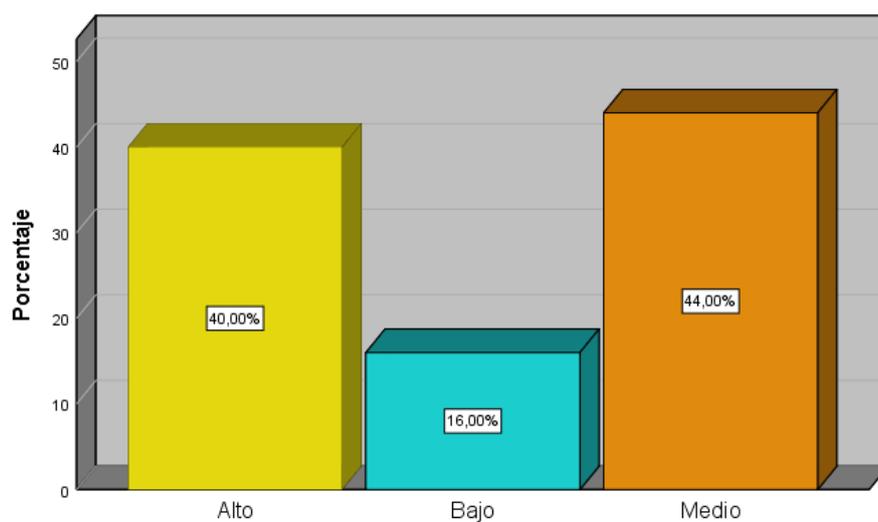
Tabla 2

*Distribución de respuestas de la dimensión naturalidad*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Alto	10	40,0	40,0	40,0
	Bajo	4	16,0	16,0	56,0
	Medio	11	44,0	44,0	100,0
	Total	25	100,0	100,0	

Figura 2

Distribución de respuestas de la dimensión naturalidad



Fuente: Elaboración propia

### Interpretación:

De la tabla 2 y figura 2 se evidencia que la percepción de los encuestados de la dimensión naturalidad con respecto a los préstamos lexicales es alto en un 40 %, medio en un 44%, y bajo en un 16 %. En conclusión, el puntaje mayor se obtuvo dentro del grado medio lo que

demuestra que los encuestados poseen un nivel moderado en cuanto a la naturalidad en relación con los préstamos lexicales.

Según se observa en los resultados, el grado “alto” y “medio” presentan porcentajes similares, esto se debería a que los préstamos empleados en la sección “Tipos de corte/evaluación de naturalidad” son galicismos adaptados, salvo el término *chiffonade* y *chips*, galicismo y anglicismo no adaptados, respectivamente. Esto quiere decir que los préstamos adaptados, al tener similitud con el idioma materno de los encuestados, el español, presentan una característica de comodidad en su aceptación a diferencia de los términos que no se adaptaron y permanecen como préstamos integrales. Por ejemplo, en el caso del término *bastón* un 52 % de los encuestados declaró que lo emplean frecuentemente, así como en el caso del término *Juliana* donde un 72 % de los encuestados afirmó lo mismo.

Sin embargo, cabe indicar que a pesar de que los préstamos sean adaptados, también existe el caso del término *paisano* donde solo un 4 % de los encuestados declararon que utilizaban dicho término con frecuencia.

## DIMENSIÓN 2: LEGIBILIDAD LINGÜÍSTICA Y SENTIDO

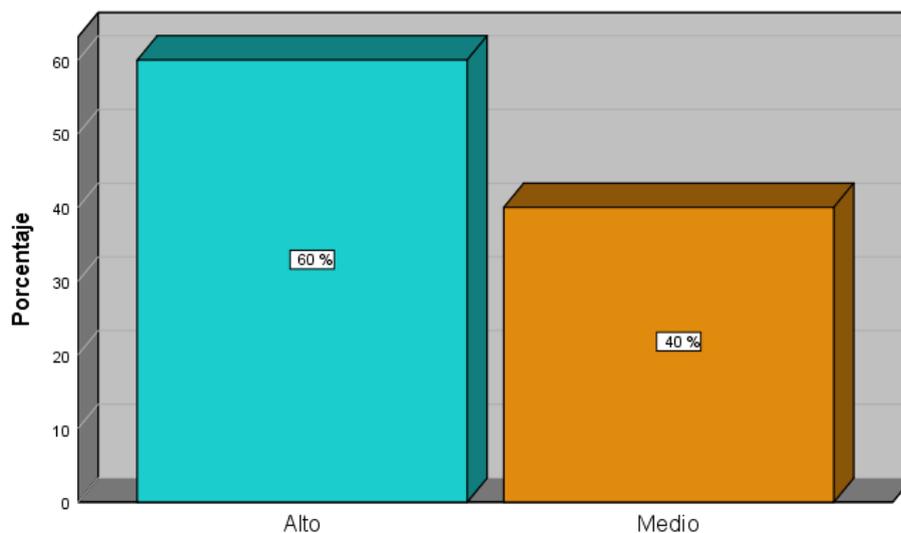
Tabla 3

*Distribución de respuestas de la dimensión legibilidad lingüística y sentido*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Alto	15	60,0	60,0	60,0
	Medio	10	40,0	40,0	100,0
	Total	25	100,0	100,0	

Figura 3

Distribución de respuestas de las dimensiones legibilidad lingüística y sentido



Fuente: Elaboración propia

### Interpretación:

De la tabla 3 y figura 3 se evidencia que la percepción de los encuestados de las dimensiones legibilidad lingüística y sentido con respecto a los préstamos lexicales es alto en un 60 % y medio en un 40 %. En conclusión, el puntaje mayor se obtuvo dentro del grado alto lo que demuestra que los encuestados poseen un nivel elevado en cuanto a la

legibilidad lingüística y sentido en relación con los préstamos lexicales.

En esta sección del instrumento se evaluó el vocabulario gastronómico y el sentido y legibilidad lingüística de los profesionales de la gastronomía mediante la aplicación de 6 galicismos y 1 anglicismo. Nuevamente, se resalta que una de las principales características de los encuestados es el conocimiento de una lengua extranjera, ya sea inglés o francés, puesto que la totalidad de galicismos empleados son préstamos íntegros de la lengua francesa y el anglicismo empleado se ha integrado en nuestro léxico desde hace varios años. Cabe resaltar que el anglicismo *buffet* obtuvo el 100 % de acierto debido a que todos los profesionales de la gastronomía tienen conocimiento del mismo.

### DIMENSIÓN 3: EFICACIA

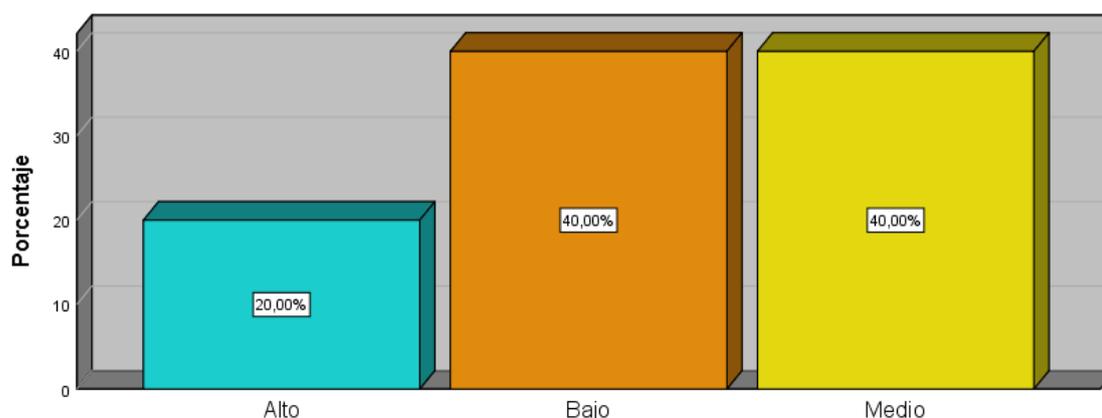
Tabla 4

*Distribución de respuestas de la dimensión eficacia*

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válido	Alto	5	20,0	20,0	20,0
	Bajo	10	40,0	40,0	60,0
	Medio	10	40,0	40,0	100,0
	Total	25	100,0	100,0	

Figura 4

Distribución de respuestas de la dimensión eficacia



Fuente: Elaboración propia

#### **Interpretación:**

De la tabla 4 y figura 4 se evidencia que la percepción de los encuestados de la dimensión eficacia con respecto a los préstamos lexicales es alto en un 20 %, medio en un 40 % y bajo en un 40 %. En conclusión, el puntaje mayor se obtuvo dentro del grado bajo - medio lo que demuestra que los encuestados poseen un nivel de bajo a moderado en cuanto a la

eficacia en relación con los préstamos lexicales.

Durante la encuesta, a pesar de que se les presentó términos adaptados, los profesionales de la gastronomía optaron por términos más generales, que si bien poseían parte del significado no eran el término exacto. Asimismo, se debe destacar que una gran parte de los encuestados respondió “N.A.” a las diferentes preguntas del cuestionario deduciendo de ello que los términos no resultaron útil a esa parte de los profesionales. En cuanto a la cuestión sobre término “estofar”, proveniente del francés *etouffer*, esta obtuvo porcentajes similares de aceptación junto con la alternativa “guisar” deduciendo que los profesionales emplean ambos términos de manera indistinta debido a su similitud en el significado.

#### IV. DISCUSIÓN

**Objetivo Específico 1:** Determinar el grado de naturalidad de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018.

En este apartado se hablará sobre la dimensión de la naturalidad, la cual es medida por medio de frecuencias de uso, tal como nos indica Nida al explicar el modo de cómo medir esta dimensión. Puesto que no se encontraron antecedentes los cuales mencionan la dimensión naturalidad como tal, se buscó antecedentes que midieran esta dimensión mediante su funcionalidad, la cual es por medio de frecuencias de uso. De acuerdo al objetivo específico 1 del presente estudio se evidencia que los profesionales de gastronomía poseen un nivel alto en un 40 %, medio en un 44 %, y bajo en un 16 % obteniéndose el puntaje mayor dentro del grado medio lo que demuestra que los encuestados poseen un nivel moderado en cuanto a la naturalidad en relación con los préstamos lexicales. Este resultado no coincide con la tesis doctoral sustentada por Afriyie (2016), la cual indica que se obtuvo un 57.4 % en cuanto a la frecuencia de uso de sustantivos simples del inglés por parte de los nativos franceses en cuanto al uso que les dan a los anglicismos. No obstante, difiere con el trabajo de investigación de Reza, Vahid y Mahmoodi (2012) el cual presenta un índice alto de 70.75 % en cuanto a la frecuencia de uso de los préstamos lexicales enfocado a documentos técnicos. Y con la tesis de grado de Casanova y Bedoya (2009), los cuales demuestran que la frecuencia léxica de anglicismos entre hombres y mujeres es de 100 % para ambas partes, siendo este el máximo dentro del índice alto.

Sin embargo, es importante resaltar que, si bien la presente investigación coincide con las 3 anteriores en cuanto al enfoque cuantitativo, el trabajo presentado por Afriyie también es de carácter cualitativo, puesto que examina de igual manera la frecuencia y tipos de anglicismos que aparecen en los textos y anuncios franceses. Así mismo existe una diferencia en cuanto a las muestras de estas investigaciones, siendo la muestra de 30 nativos franceses de la tesis doctoral de Afriyie, 55 estudiantes de 9 diferentes disciplinas del trabajo de investigación de Reza, Vahid y Mahmoodi, 20 estudiantes jóvenes entre las edades de 17 a 23 años de la tesis de Casanova y Bedoya, mientras que la presente investigación tiene como muestra únicamente 25 profesionales de gastronomía de edades

comprendidas entre 19 a 58 años. Por ende, se interpreta que cuando existe cierto conocimiento acerca del término o palabra a utilizar que provenga del inglés o cualquier otro idioma, el índice de naturalidad puede llegar a ser de un nivel medio a alto.

**Objetivo Específico 2:** Determinar el grado de sentido y legibilidad lingüística de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018.

En esta otra sección se hablará acerca de la dimensión de legibilidad lingüística realizando un breve contraste con los resultados de otros trabajos que buscan medir el nivel de comprensión en cuanto a los préstamos lexicales en general o préstamos provenientes de un idioma en específico.

Conforme al segundo objetivo del presente trabajo se evidencia que la percepción de los encuestados de las dimensiones legibilidad lingüística y sentido con respecto a los préstamos lexicales es alto en un 60 % y medio en un 40 %, lográndose el mayor puntaje dentro del grado alto demostrando que los encuestados poseen un nivel elevado en cuanto a la legibilidad lingüística y sentido en relación con los préstamos lexicales. Este resultado concuerda con la tesis de Wuryani (2009), el cual presenta un 52 %, considerándose este como muy legible o un índice alto. A pesar de ello, el enfoque de la tesis de bachiller de Wuryani es de tipo cualitativo descriptivo, mientras que el presente estudio es de tipo cuantitativo con un nivel exploratorio. Asimismo, el trabajo de Wuryani está enfocado a profesionales de la traducción, mientras que el nuestro está enfocado a profesionales de gastronomía. Por lo tanto, se llega a la conclusión que si los profesionales, sean de un ámbito u otro, si presentan conocimientos previos acerca de un tema en específico, el grado de legibilidad lingüística puede variar de un índice medio a alto.

**Objetivo General:** Analizar el grado de aceptabilidad de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018.

En esta otra división se hablará con respecto al índice de la variable de aceptabilidad haciendo pequeñas comparaciones con los resultados de otros trabajos, los cuales a pesar de evaluar el índice de estos préstamos, muchos de ellos están enfocados a

una población diferente al que presentamos en este trabajo.

Según el objetivo principal del presente estudio se evidencia que la percepción de los encuestados de la variable aceptabilidad con respecto a los préstamos lexicales es alto en un 32 % y medio en un 68 %, ubicándose el puntaje mayor dentro del grado medio lo que demuestra que los encuestados poseen un nivel moderado en cuanto a la aceptabilidad en relación con los préstamos lexicales. Este resultado difiere con la tesis de bachiller de Wuryani (2009), la cual muestra un índice de 53.33 %, siendo un nivel muy aceptable en cuanto a los préstamos lexicales presentes en el libro *Ms Wiz Dilarang Menginjak Sekolah*. No obstante, los resultados del trabajo de Ratna (2009), muestran índices totalmente diferentes, siendo un 87.74 % como menos aceptable en cuanto a las jergas utilizadas en la traducción de la película “mean girls”.

No obstante, es esencial resaltar que las tesis mencionadas son de carácter cualitativo-descriptivo, mientras que el presente estudio es de carácter cuantitativo con un nivel exploratorio. Por consiguiente, para lograr la aceptabilidad, ya sean de términos, jergas o préstamos, se debe tener en cuenta muchos aspectos, tales como el formato y la calidad de la traducción de los términos, el grado de dificultad en cuanto a la terminología, el público a quien va dirigido la traducción, etc.; de modo que se pueda llegar al lector y ellos acojan la traducción como si se tratase de términos de su lengua origen.

## V. CONCLUSIONES

1. Una vez concluido el estudio, en relación con la variable aceptabilidad de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, se determinó que el puntaje mayor obtenido fue un 68 % dentro del grado medio. Por ende, se puede inferir que los chefs no acogieron en su totalidad los préstamos de especialidad presentados.

2. Con respecto a la dimensión referida a la naturalidad de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, se determinó que el puntaje mayor obtenido fue un 44 % dentro del grado medio. Por lo tanto, se puede entender que los profesionales no percibieron del todo que los préstamos mantuvieran esa elegancia estilística o el sonido no fuera atrayente al momento de hacer uso de los préstamos.

3. Acerca de la dimensión sentido y legibilidad lingüística de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, se precisó que el puntaje mayor obtenido fue un 60 % dentro del grado alto. De tal manera, se puede concluir que los profesionales entendieron en su totalidad los términos de especialidad, transmitiendo así el sentido y funcionalidad del término.

4. En cuanto a la dimensión de eficacia de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, se definió que el puntaje mayor obtenido fue un 40 % dentro del grado bajo - medio. En consecuencia, se puede entender que aún se está en proceso para poder alcanzar el efecto deseado por parte de los chefs.

## **VI. RECOMENDACIONES**

1. Con respecto a la aceptabilidad de los préstamos lexicales, es recomendable que se implementen cursos en cuanto al estudio de lenguas extranjeras, tanto en francés como en inglés para los profesionales de gastronomía, de modo que tengan una mejor preparación y dominen ambos idiomas, puestos que son ambos los que se requieren y forman parte de su carrera profesional y así en el futuro se puedan evitar situaciones en las que el profesional no pueda entender un texto o término por falta de conocimiento en una lengua en específico.
2. En cuanto a naturalidad de los préstamos lexicales, se sugiere que en conjunto con los traductores, se elabore un glosario y/o manual gastronómico con términos adaptados para los profesionales de gastronomía, puesto que según el estudio realizado, se evidenció que el grado de naturalidad es alto cuando este concierne a términos adaptados ya que su pronunciación y uso es mucho más fácil y los profesionales tienen ya una idea de lo que trata tal término especializado puesto que el término les proporciona una idea de la funcionalidad de dicho término.
3. En relación a la legibilidad lingüística y sentido de los préstamos lexicales, se propone incentivar cursos extracurriculares para los profesionales de gastronomía en los cuales se enseñe vocabulario gastronómico y se presenten las últimas actualizaciones en relación a términos, de modo que facilite su desenvolvimiento como chef en el rubro de la gastronomía.
4. En lo que respecta a la eficacia de los préstamos lexicales, se recomienda realizar una pequeña evaluación o prueba piloto evaluando a los chefs después de haber adquirido los conocimientos previos en los cursos previamente planteado y haciendo uso de manuales o glosarios que contengan préstamos adaptados y no adaptados, de tal manera que se haga una comparación del grado de satisfacción por parte de ellos con respecto a los términos de especialidad y cuál es el que acogen mejor.

## VII. REFERENCIAS

Afriyie, A. (2016). A study of english loanwords in french written texts and advertisements and the perceptions and attitudes of the francophone readership (Tesis de doctorado).

Recuperada de

[https://ir.ua.edu/bitstream/handle/123456789/2685/file\\_1.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://ir.ua.edu/bitstream/handle/123456789/2685/file_1.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Alejo González, R. (2002). Influencia del vocabulario económico inglés sobre los textos de economía españoles posteriores a la II Guerra Mundial (Tesis de doctorado).

Recuperada de

<http://eprints.ucm.es/tesis/19911996/H/3/AH3020001.pdf>

Alliende, F (1990). Evaluación de la legibilidad de los materiales escritos. *Lectura y vida*, 11 (2).

Recuperado de

[http://www.lecturayvida.fahce.unlp.edu.ar/numeros/a11n2/11\\_02\\_Alliende.pdf](http://www.lecturayvida.fahce.unlp.edu.ar/numeros/a11n2/11_02_Alliende.pdf)

Anoeta Freire, F. (2015). La influencia del francés en el vocabulario gastronómico castellano. (Tesis de licenciatura).

Recuperada de

[https://ddd.uab.cat/pub/tfg/2015/tfg\\_25906/ANOETA\\_FREIRE\\_FLAVIA\\_1268899\\_TFGTI1415.pdf](https://ddd.uab.cat/pub/tfg/2015/tfg_25906/ANOETA_FREIRE_FLAVIA_1268899_TFGTI1415.pdf)

Beaugrande, R. A. y Dressler, W. U. (1981). *Introduction to text linguistics*. London, Nueva York: Longman.

Beeby, A. *et al.* (2009). Results of the validation of the pacte translation competence model: acceptability and decision-making. *Across Language Solutions*, 10(2).

Recuperado

de [https://ddd.uab.cat/pub/artpub/2009/67883/PREI2010\\_aclanculv10n2.pdf](https://ddd.uab.cat/pub/artpub/2009/67883/PREI2010_aclanculv10n2.pdf)

Belart, V. (2004). La legibilidad: un factor fundamental para comprender un texto. *Atención primaria*, 34(3). Recuperado de [http://www.elsevier.es/es-revista-atencion-primaria-](http://www.elsevier.es/es-revista-atencion-primaria-27-articulo-la-legibilidad-un-factor-fundamental-13064529)

27-articulo-la-legibilidad-un-factor-fundamental-13064529

Bernal Torrez, C. A. (2010). Metodología de la investigación, administración, economía, humanidades y ciencias sociales (2.<sup>a</sup> ed.). México: Pearson Educación.

Cabré, M., Bach, C., y Martí, J. (2006). *Terminología y derecho: complejidad de la comunicación multilingüe: V Actividades de IULATERM de Verano (4-14 de julio de 2005)* (1.<sup>a</sup> ed.). España: Documenta Universitaria.

Camps, A., y Zybatow, L. (2008). *La traducción literaria en la época contemporánea: actas de la Conferencia Internacional "Traducción e Intercambio Cultural en la Época de la Globalización", mayo de 2006, Universidad de Barcelona* (Vol. 10). España: Peter Lang.

Cantalejo, I y Lorda, P. (2003). ¿Pueden leer los pacientes lo que pretendemos que lean? Un análisis de la legibilidad de materiales escritos de educación para la salud. *Atención primaria*, 31 (7). Recuperado de <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0212656703791999>

Casanova, H. y Bedoya, A. (2009). Los anglicismos léxicos en el español hablado por un grupo de jóvenes estudiantes de la Pontificia Universidad Javeriana (Tesis de Licenciatura).  
Recuperada de: <http://www.javeriana.edu.co/biblos/tesis/comunicacion/tesis259.pdf>

Castillo Rincón, L. (2010). La evaluación de la aceptabilidad de las traducciones. Un estudio exploratorio sobre la idoneidad de los Puntos Ricos para evaluar traducciones (Tesis de Maestría).  
Recuperada de: <https://core.ac.uk/download/pdf/13314776.pdf>

Delisle, J. y Georges, L. (2006). *Iniciación a la traducción: enfoque interpretativo: teoría y práctica*. (2.<sup>a</sup> ed.). Venezuela: CDCH UCV.

Del Risco, R. (2008). Desarrollo de la competencia comunicativa oral en el proceso de enseñanza-aprendizaje del idioma español como segunda lengua. (Tesis de Doctorado).

Recuperada de: <https://hera.ugr.es/tesisugr/17664895.pdf>

De Paz, D. C. (2008). Conceptos y Técnicas de Recolección de Datos en la Investigación Jurídico Social. 1-20.

Recuperado de

[https://www.unifr.ch/ddp1/derechopenal/articulos/a\\_20080521\\_56.pdf](https://www.unifr.ch/ddp1/derechopenal/articulos/a_20080521_56.pdf)

Dictionary, O. E. (2018). Oxford Living Dictionaries

Consultado en <https://es.oxforddictionaries.com/definicion/gastronomo>

Dijk, T. A. (1981). *Studies in the pragmatics of discourse*. (Vol. 101). Holanda: Walter de Gruyter.

Enciclopedia de Ejemplos (2017). Galicismos. Recuperado de

<https://www.ejemplos.co/70-ejemplos-de-galicismos/>

Enciclopedia de Ejemplos (2017). Italianismos. Recuperado de

<https://www.ejemplos.co/70-ejemplos-de-italianismos/>

Fernández, S., Cordero, J. y Córdoba, A. (2002) *Estadística Descriptiva*. (2.<sup>a</sup> ed.). España: ESIC Editorial.

Ferrés, J. y Masanet, M. (2017). La eficacia comunicativa en la educación: potenciando las emociones y el relato. *Comunicar: Revista Científica de Comunicación y Educación*, 25(52). Recuperado de

<https://www.revistacomunicar.com/verpdf.php?numero=52&articulo=52-2017-05>

- Fervel, P. (1 de octubre de 2014). Galicismos, anglicismos, italianismos y germanismos [Mensaje en un blog]. Recuperado de <http://etiblogia.blogspot.com/2014/10/galicismos-anglicismos-italianismos-y.html>
- Flavia, A. F. (2015). La influencia del francés en el vocabulario gastronómico castellano.
- González, N. (2011). Anglicismos y galicismos. [Diapositivas]. Hungría: Prezi.
- Guerrero M., J. (2008). *La traducción, factor de cambio*. Alemania: Peter Lang.
- Guerrero Ramos, G. (2013). El préstamo lingüístico, uno de los principales procedimientos de creación neológica. *Quaderns de Filologia-Estudis Lingüístics*. Recuperado de <https://ojs.uv.es/index.php/qfilologia/article/download/3284/2927>
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2010). *Metodología de la investigación* (5.<sup>a</sup> ed.). México: McGraw-Hill/INTERAMERICANA EDITORES, S.A.
- Hurtado A. A. (1996). *La enseñanza de la traducción* (Vol. 3). España: Publicacions de la universitat Jaume I.
- Hurtado A., A. (2001). *Traducción y traductología: Introducción a la traductología*. España: Cátedra.
- Janíčková, K. (2009). Préstamos en gastronomía (Tesis de doctorado).  
Recuperada de [https://is.muni.cz/th/lk4kx/Posudek\\_Kristyna\\_Janickova\\_ponent.doc?so=nx](https://is.muni.cz/th/lk4kx/Posudek_Kristyna_Janickova_ponent.doc?so=nx)
- Jiménez, A., F. (2018). *Introducción a la traducción: inglés-español*. Nueva York, Estados Unidos: Routledge.
- Kinnear, T. y Taylor, J. (1998). *Investigación de mercados* (5.<sup>a</sup> ed.). México: Editorial McGraw Hill.

Krisdiana, A. (2016). A comparison of translation techniques applied by translation learners and profesional translators to get naturalness of a translation text. (Tesis de Maestría).

Recuperada de [http://eprints.undip.ac.id/52329/1/Tesis\\_-\\_Amy\\_Krisdiana.pdf](http://eprints.undip.ac.id/52329/1/Tesis_-_Amy_Krisdiana.pdf)

Lam, R. y Hernández, P. (2008). Los términos: eficiencia, eficacia y efectividad ¿son sinónimos en el área de la salud? *Revista cubana hematología, inmunológica u Hemoterapia*. 24(2). Recuperado de

[http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0864-02892008000200009](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-02892008000200009)

La Paz Barbarich, E. (2004). Contacto y préstamo: La presencia del inglés en la prensa montevideana. *Lingüística* 30(1). Recuperado de

[http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2079-312X2014000100006](http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2079-312X2014000100006)

Llorca, E, V. (2004). *Sobre la traducción: Ideas tradicionales y teorías contemporáneas*. Vol. (104). España: Universidad de Valencia.

López Meirama, B. (2013). LM/24A-Estudios sobre disponibilidad léxica en el español actual de Galicia. Chile: Universidad Santiago de Compostela.

Mendoza J., G. (1990). *El reto de la normalización lingüística en Bolivia*. La Paz, Bolivia: Universidad Mayor de San Andrés.

Nida, E. A. (1982). Translating meaning. *English Language Institute*.

Nida, E. A. (1988). Intelligibility and acceptability in Bible translating. *The bible translator*,

39 (3). Recuperado de

[http://www.academia.edu/36441360/Intelligibility\\_and\\_Acceptability\\_in\\_Bible\\_Translating\\_by\\_EA\\_Nida](http://www.academia.edu/36441360/Intelligibility_and_Acceptability_in_Bible_Translating_by_EA_Nida)

- Pizarro S., I. (2010). *Análisis y traducción del texto económico (inglés-español)*. España: Netbiblio
- Polo F., J. (1999). *Traducción y retórica contrastiva a propósito de la traducción de textos de divulgación científica del inglés al español* (Vol. 6). Galicia, España: Servicio de publicaciones de la Universidad de Santiago de Compostela.
- Radford, A. et al. (2000). *Introducción a la lingüística*. Madrid, España: Cambridge University Press.
- Ratna, N. (2009). *An analysis of slang expressions translation in "mean girls" movie*. (Tesis de licenciatura).  
Recuperada de: <https://core.ac.uk/download/pdf/12347900.pdf>
- Reza, M., Vahid, H. & Mahmoodi, R. (2012). Barriers to technical terms in translation: Borrowings or neologisms. *Terminology. International Journal of Theoretical and Applied Issues in Specialized Communication*, 18(2). Recuperado de [https://www.researchgate.net/profile/Hossein\\_Vahid\\_dastjerdi/publication/263594591\\_Barriers\\_to\\_technical\\_terms\\_in\\_translation\\_Borrowings\\_or\\_neologisms/links/594044a60f7e9ba171b23cc8/Barriers-to-technical-terms-in-translation-Borrowings-or-neologisms.pdf](https://www.researchgate.net/profile/Hossein_Vahid_dastjerdi/publication/263594591_Barriers_to_technical_terms_in_translation_Borrowings_or_neologisms/links/594044a60f7e9ba171b23cc8/Barriers-to-technical-terms-in-translation-Borrowings-or-neologisms.pdf)
- Roiss, S. et al. (2011). *En las vertientes de la traducción e interpretación del/al alemán*. (Vol. 42). Alemania: Frank & Timme GmbH.
- Rogante, A. (2009). *Cuatro tramas: orientación para leer, escribir, traducir y revisar* (Vol. 30). Buenos Aires, Argentina: P. Grosman y A. Rogante.
- San Jerónimo (1996). *El mundo de la traducción*. (Vol. 3). Madrid, España: Revista del Instituto Universitario de Lenguas Modernas y Traductores.
- Sánchez, H. y Reyes, C. (2015). *Metodología y diseños en la investigación científica*. (5.<sup>a</sup> ed.). Lima, Perú: Business Support Aneth S.R.L.

- Sánchez Mouriz, H. (2015). Préstamos Lingüísticos en la Lengua Española Actual: Italianismos, Latinismos, Arabismos, anglicismos y Galicismos. *International Journal of Language and Linguistics*. (Vol. 2). Recuperado de [http://ijllnet.com/journals/Vol\\_2\\_No\\_1\\_March\\_2015/5.pdf](http://ijllnet.com/journals/Vol_2_No_1_March_2015/5.pdf)
- Temprano, M. (11 de octubre de 2013). La traducción gastronómica. [Mensaje en un blog]. Recuperado de <http://traidlation.com/traducc/la-traduccion-gastronomica/>
- Vega Moreno, É. (2016). El préstamo como procedimiento de creación neológica. *Editorial UCA Pragmalingüística*, 24. Recuperado de <https://revistas.uca.es/index.php/pragma/article/download/2419/2221>
- Waddington, C. (2000). *Estudio comparativo de diferentes métodos de evaluación de traducción general (inglés-español)*. (Vol. 79). Madrid, España: Univ Pontificia Comillas.
- Wuryani. (2009). Readability and acceptability analysis of sentences containing loan words in the translation of the storybook Ms Wiz Banned into Ms Wiz Dilarang Menginjak Sekolah. (Tesis de maestría).  
Recuperada de <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/15160/MzAwNjM=/Readability-and-acceptability-analysis-of-sentences-containing-loan-words-in-the-translation-of-the-storybook-ms-wiz-banned-into-ms-wiz-dilarang-menginjak-sekolah-abstrak.pdf>

## VII. ANEXOS

### ANEXO 1

#### Matriz de consistencia

Planteamiento del problema	Objetivos de la investigación	Variable	Dimensiones	Dimensiones evaluadas por secciones	Grado	Puntajes	Rango de puntajes	Metodología de investigación
<b>Problema General</b> ¿Cuál es el grado de aceptabilidad de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía,	<b>Objetivo General</b> Analizar el grado de aceptabilidad de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de	<b>Aceptabilidad</b>	<b>Naturalidad</b>	Tipos de Corte (p. 8 - 12)	Alto Medio Bajo Nulo	Alto: 3 Medio: 2 Bajo: 1 Nulo: 0	Alto: 11 – 15 Medio: 6 – 10 Bajo: 1 – 5 Nulo: 0	<b>Nivel:</b> Exploratorio <b>Diseño:</b> No experimental <b>Tipo de investigación:</b> Aplicada
			<b>Sentido y Legibilidad lingüística</b>	Vocabulario Gastronómico (p. 1 - 7)	Alto Medio Bajo Nulo	Alto: 3 Medio: 2 Bajo: 1 Nulo: 0	Alto: 15 – 21 Medio: 8 – 14 Bajo: 1 – 7 Nulo: 0	<b>Enfoque:</b> Cuantitativo <b>Método:</b> Inductivo

<p>Lima, 2018?</p> <p><b>Problemas Específicos</b></p> <p>-¿Cuál es el grado de naturalidad de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018?</p> <p>- ¿Cuál es el grado de sentido de los préstamos lexicales del manual</p>	<p>gastronomía, Lima, 2018.</p> <p><b>Objetivos Específicos</b></p> <p>- Determinar el grado de naturalidad de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018.</p> <p>- Determinar el grado de sentido de los préstamos</p>							<p><b>Técnica:</b> Encuesta</p> <p><b>Instrumento:</b> Cuestionario</p> <hr/> <p><b>Población:</b> 25 Chefs de gastronomía independientes</p> <p><b>Muestra:</b> 25 Chefs de gastronomía independientes</p>
		<b>Eficacia</b>	Tipos de cocción (p. 13 - 15)	Alto Medio Bajo Nulo	Alto: 3 Medio: 2 Bajo: 1 Nulo: 0	Alto: 7 - 9 Medio: 4 - 6 Bajo: 1 – 3 Nulo: 0		

<p>gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018?</p> <p>- ¿Cuál es el grado de legibilidad lingüística de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018?</p>	<p>lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018.</p> <p>- Determinar el grado de legibilidad lingüística de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía,</p>							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

<p>- ¿Cuál es el grado de eficacia de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018?</p>	<p>Lima, 2018.</p> <p>- Determinar el grado de eficacia de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018.</p>							
---	--	--	--	--	--	--	--	--

## ANEXO 2

### Cuestionario de opiniones a profesionales de gastronomía

#### **OBJETIVO:**

Este cuestionario tiene como objetivo evaluar el sentido, legibilidad lingüística, naturalidad y eficacia de los términos especializados dentro del rubro de gastronomía. Entendiéndose **legibilidad lingüística** como algo que puede ser entendido o comprendido y **eficacia** como la capacidad de producir el efecto deseado.

#### **INSTRUCCIONES:**

A continuación, le presentamos unas preguntas, incluyendo términos extraídos del manual gastronómico de la empresa Nestlé, los cuales son considerados como los más utilizados dentro de este rubro.

La encuesta cuenta con 15 preguntas. Lea cada una detalladamente y marque con un ASPA la opción que más se asemeje a su criterio. Recuerde que el instrumento es anónimo. De acuerdo con su experiencia personal, decida sus respuestas. Tiempo máximo para resolver el cuestionario (10 min.)

Agradecemos su participación.

**EDAD:** \_\_\_\_\_

**SEXO:** \_\_\_\_\_ (1) FEMENINO (2) MASCULINO

**IDIOMAS:** \_\_\_\_\_ (1) INGLÉS (2) FRANCÉS (3) AMBOS

#### **A. VOCABULARIO GASTRONÓMICO/ EVALUACIÓN DE SENTIDO Y LEGIBILIDAD LINGÜÍSTICA**

1. ¿Qué entiende usted por el término “coulis”? Seleccione una respuesta.

a) Preparar el alimento con azúcar, licor y gotas de jugo de limón.

- b) Extraer la mezcla con azúcar, licor y gotas de jugo de limón.
  - c) Macerar la fruta con azúcar, licor y gotas de jugo de limón.
  - d) Añadir azúcar, licor y gotas de jugo de limón a la fruta.
- 2.** ¿Qué entiende usted por el término “demi-glace”? Seleccione una respuesta.
- a) Salsa derivada de la Salsa española obtenida de la reducción de un fondo oscuro.
  - b) Salsa oscura.
  - c) Salsa café, considerada una de las salsas madres.
  - d) Salsa típica de Canarias.
- 3.** ¿Qué entiende usted por el término “fumet”? Seleccione una respuesta.
- a) Preparado a base de pescado y mariscos.
  - b) Preparado a base de mariscos, espinas, restos de pescado con alto contenido en gelatina.
  - c) Preparado perteneciente a la familia de fondos blancos.
  - d) Preparado a base de soja.
- 4.** ¿Qué entiende usted por el término “bisque”? Seleccione una respuesta.
- a) Sopa elaborada con cáscaras y carne de crustáceos.
  - b) Sopa de cebolla gratinada.
  - c) Sopa hecha con harina de arroz.
  - d) Sopa espesada.
- 5.** ¿Qué entiende usted por el término “fondue”? Seleccione una respuesta.
- a) Preparación a base de queso derretido, chocolate, carne y frutas.
  - b) Preparación a base solo de queso.
  - c) Preparación con queso extra grado.
  - d) Preparación solo de pan, aceite y chocolate.

6. ¿Qué entiende usted por el término “buffet”? Seleccione una respuesta.
- a) Comida que se sirve a discreción a los comensales.
  - b) Comida que cuenta con importe por cada adicional consumido.
  - c) Comida servida generalmente en una mesa.
  - d) Comida servida y dispuesta para los comensales, con opción a escoger libremente los alimentos que deseen consumir.
7. ¿Qué entiende usted por el término “fondant”? Seleccione una respuesta.
- a) La pasta se trabaja con una paleta.
  - b) Pasta que se obtiene por cocción hasta el punto de bola blanda.
  - c) Pasta que se obtiene por cocción de un almíbar a unos 117° C.
  - d) Se puede hacer uso de una espátula para trabajar la pasta.

**B. TIPOS DE CORTE/ EVALUACIÓN DE NATURALIDAD**

8. ¿Con qué frecuencia hace uso del término “bastón” para referirse al **corte rectangular que se utiliza principalmente en papas y en otras verduras (guarnición)**?
- a) Frecuentemente
  - b) A menudo
  - c) A veces
  - d) Nunca
9. ¿Con qué frecuencia hace uso del término “chiffonade” para referirse al **corte fino aplicado generalmente en vegetales**?
- a) Frecuentemente
  - b) A menudo
  - c) A veces
  - d) Nunca

**10.** ¿Con qué frecuencia hace uso del término “chips” para referirse a las **tajadas redondas muy finas de papa, camote o plátano?**

- a) Frecuentemente
- b) A menudo
- c) A veces
- d) Nunca

**11.** ¿Con qué frecuencia hace uso del término “juliana” para referirse a **las tiras finas de verduras?**

- a) Frecuentemente
- b) A menudo
- c) A veces
- d) Nunca

**12.** ¿Con qué frecuencia hace uso del término “paisano” para referirse al **corte rectangular aprox. de 1 cm de largo y 0,5 cm de espesor?**

- a) Frecuentemente
- b) A menudo
- c) A veces
- d) Nunca

### **C. TIPOS DE COCCIÓN/ EVALUACIÓN DE EFICACIA**

**13.** ¿Cuál de los términos le resulta más útil para referirse a la cocción lenta de un alimento sin que este hierva? Seleccione una respuesta.

- a) Pochar
- b) Rehogar
- c) Cocer

d) N.A

**14.** ¿Cuál de los términos le resulta más útil para referirse al proceso de cocción en el cual se emplea primero el método seco y se termina en la cocción de una salsa? Seleccione una respuesta.

- a) Tostar
- b) Brasear
- c) Gratinar
- d) N.A

**15.** ¿Cuál de los términos le resulta más útil para referirse al proceso de cocción que comienza con poca materia grasa (método seco) y se termina con casi nada de líquido? Seleccione su respuesta.

- a) Estofar
- b) Cocinar
- c) Guisar
- d) N.A

## FICHA PARA ANÁLISIS DE DATOS

DIMENSIONES	PUNTAJES			
<b>SENTIDO Y LEGIBILIDAD LINGÜÍSTICA</b>	<b>NULO</b>	<b>BAJO</b>	<b>MEDIO</b>	<b>ALTO</b>
VOCABULARIO GASTRONÓMICO (p. 1-7)	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>RANGO DE PUNTAJES</b>			
	<b>0</b>	<b>1-7</b>	<b>8-14</b>	<b>15-21</b>

DIMENSIÓN	PUNTAJES			
<b>NATURALIDAD</b>	<b>NULO</b>	<b>BAJO</b>	<b>MEDIO</b>	<b>ALTO</b>
TIPOS DE CORTE (p. 8-12)	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>RANGO DE PUNTAJES</b>			
	<b>0</b>	<b>1-5</b>	<b>6-10</b>	<b>11-15</b>

<b>DIMENSIÓN</b>	<b>PUNTAJES</b>			
<b>EFICACIA</b>	<b>NULO</b>	<b>BAJO</b>	<b>MEDIO</b>	<b>ALTO</b>
<b>TIPOS DE COCCIÓN (p.13-15)</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>RANGO DE PUNTAJES</b>			
	<b>0</b>	<b>1-3</b>	<b>4-6</b>	<b>7-9</b>

<b>VARIABLE</b>	<b>PUNTAJES</b>			
<b>ACEPTABILIDAD</b>	<b>NULO</b>	<b>BAJO</b>	<b>MEDIO</b>	<b>ALTO</b>
<b>(p.1-15)</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
	<b>RANGO DE PUNTAJES</b>			
	<b>0</b>	<b>1-15</b>	<b>16-30</b>	<b>31-45</b>

\*Cada opción de las preguntas del 1 al 15, cuenta con un valor de puntaje partiendo de 0 al 3, siendo:

- Alto : 3 puntos
- Medio : 2 puntos
- Bajo : 1 punto
- Nulo : 0 puntos

## ANEXO 3

### Validación de los instrumentos


UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

#### VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

**I. DATOS GENERALES**

1.1. Apellidos y Nombres: *Benito Andrad, Sandra Jusem*

1.2. Cargo e institución donde labora: *Docente*

1.3. Nombre del instrumento motivo de evaluación: *Cuestionario de Opiniones a profesionales de gastronomía*

1.4. Autor(a) de instrumento: *Erica Janet Fleja Gamba*

**II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN** (Colocar el puntaje 1 o 2 según su opinión.)

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

**III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD**

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

**IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN :** 20

Observaciones:

Lima, *07 de Junio* de 2018



\_\_\_\_\_  
FIRMA DEL EXPERTO INFORMANTE  
DNI No. *4224093* Telf.: *266 3352*

**VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO**

**I. DATOS GENERALES**

- 1.1. Apellidos y Nombres: *Fiestas Flores, Rolando*  
 1.2. Cargo e institución donde labora: *Universidad César Vallejo*  
 1.3. Nombre del instrumento motivo de evaluación: *Cuestionario de Opiniones a profesionales de gastronomía*  
 1.4. Autor(a) de instrumento: *Erica Janett Mejía Comba*

**II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN (Colocar el puntaje 1 o 2 según su opinión.)**

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

**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 :**

20

Observaciones:

Lima, *06 junio* ..... de 2018

### VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

**I. DATOS GENERALES**

- 1.1. Apellidos y Nombres: *Calero Moscol, Carmen*  
 1.2. Cargo e institución donde labora: *Docente UCV*  
 1.3. Nombre del instrumento motivo de evaluación: *Cuestionario de Opiniones a profesionales de gastronomía*  
 1.4. Autor(a) de instrumento: *Erica Janett Mejía Comba*

**II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN (Colocar el puntaje 1 o 2 según su opinión.)**

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

**III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD**

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

<i>Si</i>

**IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN :**

<i>20</i>
-----------

Observaciones:

Lima, *07 mayo* de 2018

*[Firma]*

FIRMA DEL EXPERTO INFORMANTE  
 DNI No. *10452039* Telf:.....



## VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

## I. DATOS GENERALES

- 1.1. Apellidos y Nombres: *Rossana Dalía Mezarina Castorena*  
 1.2. Cargo e institución donde labora: *Docente UCV*  
 1.3. Nombre del instrumento motivo de evaluación: *Cuestionario de opiniones a profesionales de gastronomía*  
 1.4. Autor(a) de instrumento: *Erica Janett Mejía Comba*

## II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN (Colocar el puntaje 1 o 2 según su opinión.)

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

## III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

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

<i>Si</i>
-

<i>18</i>
-----------

## IV. PROMEDIO DE VALORACIÓN :

Observaciones:

Lima, *11 de junio* de 2018

FIRMA DEL EXPERTO INFORMANTE

DNI No. *09755067* Telf: .....

**ANEXO 4**  
**Fichas de Préstamos**

<b>N.º 1</b>			
<b>TÉRMINO</b>	<b>CATEGORÍA GRAMATICAL</b>	<b>TIPO DE PRÉSTAMO</b>	<b>ESPECIALIDAD</b>
Coulis	Sustantivo y adjetivo masculino	Préstamo integral, galicismo	Gastronomía
<b>ETIMOLOGÍA</b>		<b>FUENTE</b>	
Sustantivo derivado del morfema raíz del verbo francés <i>couler</i> * y el sufijo <i>-is</i> *.		<a href="http://www.cnrtl.fr/etymologie/coulis">http://www.cnrtl.fr/etymologie/coulis</a>	
<b>DEFINICIÓN</b>		<b>FUENTE</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. m. Salsa hecha a base de vegetales, como el tomate o el pepino.</li> <li>2. m. Puré o crema de frutas crudas que se emplea para acompañar un postre.</li> </ol>		<a href="https://dle.rae.es/?id=BAT9QVS">https://dle.rae.es/?id=BAT9QVS</a>	
Maceración de fruta junto con azúcar, licor y gotas de jugo de limón (para potenciar el sabor).		<a href="http://el.uy/doc/gastronomia/Nestle%20Manual%20gastronomico.pdf">http://el.uy/doc/gastronomia/Nestle%20Manual%20gastronomico.pdf</a>	
<b>CONTEXTO</b>			
Un postre denso e intenso solo apto para muy chocolateros, que se refresca gracias a un coulis de frutos rojos.			
<b>OBSERVACIONES</b>			
El término <i>coulis</i> fue incorporado al DRAE en 2001.			

<b>N.º 2</b>			
<b>TÉRMINO</b>	<b>CATEGORÍA GRAMATICAL</b>	<b>TIPO DE PRÉSTAMO</b>	<b>ESPECIALIDAD</b>
Demi-glace	Sustantivo femenino	Préstamo integral, galicismo	Gastronomía
<b>ETIMOLOGÍA</b>		<b>FUENTE</b>	
Sustantivo compuesto por las palabras <i>demi</i> y <i>glace</i> . La palabra francesa <i>glace</i> hace referencia a la formación de hielo o glaseado.		<a href="http://www.cnrtl.fr/etymologie/glace">http://www.cnrtl.fr/etymologie/glace</a>	
<b>DEFINICIÓN</b>		<b>FUENTE</b>	
Salsa derivada de la Salsa española que inicia con la del fondo de ternera y finaliza con la adición de 1 medio decilitro de Madeira por litro de salsa.		Escoffier, A. et al. (1901). <i>Le guide culinaire: aide-mémoire de cuisine pratique</i> . Francia: Bibliotheque Professionnelle	
Salsa derivada de la Salsa española. Se obtiene de la reducción de un fondo oscuro a la mitad de su volumen. Es considerada una de las salsas madres de la que derivan otras salsas de carne.		<a href="http://el.uy/doc/gastronomia/Nestl%C3%A9.202010.20Manual%20gastron%C3%B3mico.pdf">http://el.uy/doc/gastronomia/Nestl%C3%A9.202010.20Manual%20gastron%C3%B3mico.pdf</a>	
<b>CONTEXTO</b>			
La <i>demi-glace</i> es la base para elaborar una gran cantidad de salsas, como la salsa Perigueux, la salsa Oporto, o la diablo.			
<b>OBSERVACIONES</b>			
El término <i>demi-glace</i> fue mencionado por primera vez por A. Escoffier y colaboradores en <i>Le guide culinaire : aide-mémoire de cuisine pratique</i> .			

<b>N.º 3</b>			
<b>TÉRMINO</b>	<b>CATEGORÍA GRAMATICAL</b>	<b>TIPO DE PRÉSTAMO</b>	<b>ESPECIALIDAD</b>
Fumet	Sustantivo masculino	Préstamo integral, galicismo	Gastronomía
<b>ETIMOLOGÍA</b>		<b>FUENTE</b>	
Sustantivo derivado del morfema raíz del verbo francés <i>fumer</i> * y el sufijo <i>-et</i> *.		<a href="http://www.cnrtl.fr/etymologie/fumet">http://www.cnrtl.fr/etymologie/fumet</a>	
<b>DEFINICIÓN</b>		<b>FUENTE</b>	
Preparación líquida destinada a aderezar y aromatizar los fondos, las salsas y los rellenos, obtenida por la cocción de sustancias nutritivas y aromáticas.		<a href="http://www.cnrtl.fr/definition/fumet">http://www.cnrtl.fr/definition/fumet</a>	
Pertenece a la familia de los fondos blancos, preparados en base de pescados y mariscos. Para su elaboración se utilizan espinas y restos de pescado (no vísceras, ya que estas amargan y enturbian el caldo) con alto contenido en gelatina. En general se utilizarán aquellos pescados y mariscos que transmitan buen sabor al caldo resultante.		<a href="http://el.uy/doc/gastronomia/Nestle%20Manual%20gastronomico.pdf">http://el.uy/doc/gastronomia/Nestle%20Manual%20gastronomico.pdf</a>	
<b>CONTEXTO</b>			
Hay autores que incluyen el <i>fumet</i> como parte de los fondos claros, aunque como tiene una preparación característica hemos considerado interesante darle un tratamiento particular.			
<b>OBSERVACIONES</b>			
El término <i>fumet</i> se utiliza sobre todo para los hongos y el pescado. En el caso de la carne, las aves de corral y la caza se emplea la palabra “fondo”.			

<b>N.º 4</b>			
<b>TÉRMINO</b>	<b>CATEGORÍA GRAMATICAL</b>	<b>TIPO DE PRÉSTAMO</b>	<b>ESPECIALIDAD</b>
Bisque	Sustantivo femenino	Préstamo integral, galicismo	Gastronomía
<b>ETIMOLOGÍA</b>		<b>FUENTE</b>	
La etimología de la palabra bisque, en su sentido culinario, es sujeta a debate. La interpretación más extendida la hace proceder de Biscaye, forma francesa para 'Vizcaya'.		<a href="http://www.cnrtl.fr/etymologie/bisque">http://www.cnrtl.fr/etymologie/bisque</a>	
<b>DEFINICIÓN</b>		<b>FUENTE</b>	
Sopa hecha de coulis de crustáceos, por ejemplo bogavante o cangrejo de río.		<a href="https://academie.atilf.fr/9/consulter/bisque?page=1">https://academie.atilf.fr/9/consulter/bisque?page=1</a>	
Sopa elaborada principalmente con cáscaras y carnes de crustáceos (camarones, jaibas, langosta), ligada con harina de arroz.		<a href="http://el.uy/doc/gastronomia/Nestle%20Manual%20gastronomico.pdf">http://el.uy/doc/gastronomia/Nestle%20Manual%20gastronomico.pdf</a>	
<b>CONTEXTO</b>			
El bisque se puede hacer con langosta, gambas, langostinos, carabineros, cangrejos, etc., es el ingrediente principal, el que aportará todo el sabor a la crema			
<b>OBSERVACIONES</b>			
El término <i>bisque</i> tiene origen incierto pero se sugiere que proviene del Golfo de Vizcaya ( <i>Biscaye</i> ), dado que en la cocina de esta provincia se utilizan ingredientes similares a dicha receta.			

<b>N.º 5</b>			
<b>TÉRMINO</b>	<b>CATEGORÍA GRAMATICAL</b>	<b>TIPO DE PRÉSTAMO</b>	<b>ESPECIALIDAD</b>
Fondue	Sustantivo femenino	Préstamo integral, galicismo	Gastronomía
<b>ETIMOLOGÍA</b>		<b>FUENTE</b>	
Sustantivo femenino que proviene del verbo francés <i>fondre</i> , que a su vez proviene del latín <i>fundere</i> .		<a href="http://www.cnrtl.fr/etymologie/fondue">http://www.cnrtl.fr/etymologie/fondue</a>	
<b>DEFINICIÓN</b>		<b>FUENTE</b>	
fondue. (Voz francesa). f. Comida de origen suizo, a base de queso que se funde dentro de una cazuela especial, en el momento de comerla. Por extensión, la que se hace con otros ingredientes como carne, chocolate, etc.		<a href="http://deste.umons.ac.be/galanet/dossier/fichiers/extranjerismos_en_el_diccionario_de_la%5B1%5D%5B1%5D.pdf">http://deste.umons.ac.be/galanet/dossier/fichiers/extranjerismos_en_el_diccionario_de_la%5B1%5D%5B1%5D.pdf</a>	
Preparación culinaria que puede ser en base a queso derretido, chocolate o aceite, para untar con pan, carne o frutas en el caso del chocolate.		<a href="http://el.uy/doc/gastronomia/Nestle%202010.%20Manual%20gastron%20B3mico.pdf">http://el.uy/doc/gastronomia/Nestle%202010.%20Manual%20gastron%20B3mico.pdf</a>	
<b>CONTEXTO</b>			
La <i>fondue</i> es una elaboración típica de Suiza. Surgió fruto de la necesidad de alimentarse contra el frío con productos calóricos y nutritivos.			
<b>OBSERVACIONES</b>			
El término <i>fondue</i> fue escrito por primera vez por Jean-Jacques Rousseau en 1768.			

<b>N.º 6</b>			
<b>TÉRMINO</b>	<b>CATEGORÍA GRAMATICAL</b>	<b>TIPO DE PRÉSTAMO</b>	<b>ESPECIALIDAD</b>
Buffet	Sustantivo masculino	Préstamo integral, anglicismo	Gastronomía
<b>ETIMOLOGÍA</b>			<b>FUENTE</b>
La palabra buffet es de origen francés y designaba a una ‘mesa’, aparecida a principios del siglo XII.			<a href="http://etimologias.dechile.net/?bufe.-">http://etimologias.dechile.net/?bufe.-</a>
<b>DEFINICIÓN</b>			<b>FUENTE</b>
<p>Del fr. buffet.</p> <p>1. m. Comida compuesta de una diversidad de alimentos fríos y calientes, dispuestos a la vez sobre una o varias mesas, y ofrecidos generalmente en hoteles y actos sociales.</p> <p>2. m. Mesa o conjunto de mesas donde se ofrece el bufé.</p> <p>3. m. En estaciones de ferrocarriles y otros sitios, local para tomar refacción ligera.</p>			<a href="https://dle.rae.es/?id=6F4n7QS">https://dle.rae.es/?id=6F4n7QS</a>
Comida servida y dispuesta generalmente sobre una mesa, que consiste principalmente en que los comensales se sirven a discreción los alimentos. El buffet es muy cómodo al momento de servir a un gran número de personas, proporcionando al comensal elegir libremente la cantidad y el detalle de los alimentos.			<a href="http://el.uy/doc/gastronomia/Nestl%C3%A9%202010.%20Manual%20gastro n%C3%B3mico.pdf">http://el.uy/doc/gastronomia/Nestl%C3%A9%202010.%20Manual%20gastro n%C3%B3mico.pdf</a>
<b>CONTEXTO</b>			
Comer es uno de los más grandes placeres de la vida y en esta selección de restaurantes buffet podrás disfrutar de este placer sin límites.			
<b>OBSERVACIONES</b>			
En el castellano existen dos voces distintas. ‘bufé’ y ‘bufete’. La primera se refiere a la comida que se dispone sobre la mesa y la segunda corresponde a ‘mesa de escribir’ y por extensión al ‘despacho de un abogado’.			

<b>N.º 7</b>			
<b>TÉRMINO</b>	<b>CATEGORÍA GRAMATICAL</b>	<b>TIPO DE PRÉSTAMO</b>	<b>ESPECIALIDAD</b>
Fondant	Sustantivo y adjetivo masculino	Préstamo integral, galicismo	Gastronomía
<b>ETIMOLOGÍA</b>		<b>FUENTE</b>	
Término derivado del verbo francés <i>fondre</i> , que hace referencia a la licuación por calor de ciertos ingredientes como la manteca y el chocolate.		<a href="https://www.cuisinealafrancaise.com/fr/lexique-culinaire">https://www.cuisinealafrancaise.com/fr/lexique-culinaire</a>	
<b>DEFINICIÓN</b>		<b>FUENTE</b>	
Almíbar al que se añade glucosa, cocido a punto de bola fuerte (130 °C), trabajado sobre el mármol con la espátula hasta que se vuelve una pasta densa y opaca, y que a continuación se trabaja a mano. Esta pasta blanca, blanda y homogénea se conserva bien en un embalaje hermético.		<a href="https://laroussecocina.mx/palabra/fondant/">https://laroussecocina.mx/palabra/fondant/</a>	
Pasta que se obtiene por cocción de un almíbar hasta el punto de bola blanda (117 °C), esta pasta se trabaja con espátula hasta obtener una masa blanda.		<a href="http://el.uy/doc/gastronomia/Nestl%C3%A9.202010.20Manual%20gastron%C3%B3mico.pdf">http://el.uy/doc/gastronomia/Nestl%C3%A9.202010.20Manual%20gastron%C3%B3mico.pdf</a>	
<b>CONTEXTO</b>			
Una de las tendencias de decoración de tortas que ha ganado bastante terreno a través de los años es el fondant.			
<b>OBSERVACIONES</b>			
La denominación <i>fondant</i> (que en francés significa: que se funde) hace referencia a la característica física del recubrimiento: que se funda en la boca.			

<b>N.º 8</b>			
<b>TÉRMINO</b>	<b>CATEGORÍA GRAMATICAL</b>	<b>TIPO DE PRÉSTAMO</b>	<b>ESPECIALIDAD</b>
Bastón	Sustantivo masculino	Préstamo integral, galicismo	Gastronomía
<b>ETIMOLOGÍA</b>		<b>FUENTE</b>	
Sustantivo derivado de <i>bâton*</i> y el sufijo <i>-et*</i> .		<a href="http://www.cnrtl.fr/etymologie/batonnet">http://www.cnrtl.fr/etymologie/batonnet</a>	
<b>DEFINICIÓN</b>		<b>FUENTE</b>	
Bastón o <i>batonnet</i> , traducción literal del francés, significa “barra pequeña”. Mide aproximadamente 2.5 pulgadas (6 mm x 6 mm x 5-6 cm).		The Culinary Institute of America. <i>The Professional Chef 9<sup>th</sup> Edition</i> .	
Corte rectangular de 6 a 7 cm de largo por 1 cm de ancho. Se utiliza principalmente en papas y en otras verduras para guarnición (zanahorias). Ejemplo: papas fritas.		<a href="http://el.uy/doc/gastronomia/Nestle%20Manual%20gastronomico.pdf">http://el.uy/doc/gastronomia/Nestle%20Manual%20gastronomico.pdf</a>	
<b>CONTEXTO</b>			
Un tipo de corte muy utilizado en todas las cocinas es el corte en <i>batonnet</i> o en bastones, el ejemplo más conocido es el corte de las patatas.			
<b>OBSERVACIONES</b>			
El término, aunque se evaluó en su forma singular, también se puede encontrar en su forma plural: bastones.			

<b>N.º 9</b>			
<b>TÉRMINO</b>	<b>CATEGORÍA GRAMATICAL</b>	<b>TIPO DE PRÉSTAMO</b>	<b>ESPECIALIDAD</b>
Chiffonade	Sustantivo femenino	Préstamo integral, galicismo	Gastronomía
<b>ETIMOLOGÍA</b>		<b>FUENTE</b>	
Sustantivo derivado del verbo francés <i>chiffonner</i> * y el sufijo <i>-ade</i> *		<a href="http://www.cnrtl.fr/etymologie/chiffonnade">http://www.cnrtl.fr/etymologie/chiffonnade</a>	
<b>DEFINICIÓN</b>		<b>FUENTE</b>	
Hoja de lechuga, acedera y otro vegetal, cortada en tiras finas y bañada en mantequilla.		<a href="http://www.cnrtl.fr/definition/chiffonnade">http://www.cnrtl.fr/definition/chiffonnade</a>	
Corte muy fino aplicado por lo general a vegetales. Es más delgado que el corte Juliana.		<a href="http://el.uy/doc/gastronomia/Nestle%20Manual%20gastronomico.pdf">http://el.uy/doc/gastronomia/Nestle%20Manual%20gastronomico.pdf</a>	
<b>CONTEXTO</b>			
La <i>Chiffonade</i> es una técnica culinaria de corte empleada para cortar con un cuchillo ciertas verduras de grandes hojas en tiras alargadas muy finas.			
<b>OBSERVACIONES</b>			
El término <i>chiffonnade</i> algunas veces aparece en español como chifonada.			

<b>N.º 10</b>			
<b>TÉRMINO</b>	<b>CATEGORÍA GRAMATICAL</b>	<b>TIPO DE PRÉSTAMO</b>	<b>ESPECIALIDAD</b>
Chips	Sustantivo	Préstamo integral, anglicismo	Gastronomía
<b>ETIMOLOGÍA</b>		<b>FUENTE</b>	
El término <i>chip</i> proviene del vocablo del inglés medio, <i>chippe</i> , del inglés antiguo, <i>cipp</i> (chip; pieza pequeña de madera), del inglés antiguo, <i>*cippian</i> (cortar).		<a href="https://www.etymonline.com/word/chip">https://www.etymonline.com/word/chip</a>	
<b>DEFINICIÓN</b>		<b>FUENTE</b>	
2. También se emplea, como adjetivo, para referirse a las patatas fritas al estilo inglés, esto es, cortadas en rodajas muy finas y, especialmente, a las de fabricación industrial: «Pollo a la plancha con patatas chips» (GtzSerantes Salud [Esp. 2002]).		<a href="http://lema.rae.es/dpd/srv/search?key=chip">http://lema.rae.es/dpd/srv/search?key=chip</a>	
Tajadas redondas muy finas. Generalmente se usa en papas, camotes y plátanos. El corte es más parejo y preciso si se utiliza mandolina.		<a href="http://el.uy/doc/gastronomia/Nestl%C3%A9.202010.20Manual%20gastron%C3%B3mico.pdf">http://el.uy/doc/gastronomia/Nestl%C3%A9.202010.20Manual%20gastron%C3%B3mico.pdf</a>	
<b>CONTEXTO</b>			
Finas rodajas de papa, fritas y saladas, a menudo preparadas industrialmente y que se venden en bolsas.			
<b>OBSERVACIONES</b>			
Se utiliza para rebanadas finas de alimentos (originalmente fruta) desde 1769; la referencia específica a las papas (lo que los estadounidenses llamarían papas fritas) se encuentra en 1859 (en "Un cuento de dos ciudades").			

N.º 11			
TÉRMINO	CATEGORÍA GRAMATICAL	TIPO DE PRÉSTAMO	ESPECIALIDAD
Juliana	Sustantivo femenino	Préstamo adaptado, galicismo	Gastronomía
<b>ETIMOLOGÍA</b>			<b>FUENTE</b>
Juliana proviene del término francés <i>Julianne</i> que aparece en 1691 en un tratado gastronómico en la expresión <i>potage à la Julienne</i> . Es probable que derive del nombre <i>Julien</i> o <i>Julienne</i> .			<a href="http://www.cnrtl.fr/etymologie/julienne">http://www.cnrtl.fr/etymologie/julienne</a>
<b>DEFINICIÓN</b>			<b>FUENTE</b>
Preparación de una o varias verduras cortadas en bastoncillos. Las verduras se cortan con cuchillo (o con mandolina) en láminas regulares de 1 a 2 mm de grosor, luego se superponen y se cortan en filamentos de 3 a 5 cm de longitud. La juliana de verduras se utiliza para completar sobre todo sopas, cremas y consomés. También se suele denominar “juliana” a una manera de cortar verduras crudas, servidas como entremés, y muchos otros ingredientes: pechuga de pollo, hongos, pepinillos, jamón, pimientos, pieles de cítricos, etc.			<a href="https://laroussecocina.mx/palabra/?s=Juliana&amp;post_type=palabra&amp;vista=diccionario">https://laroussecocina.mx/palabra/?s=Juliana&amp;post_type=palabra&amp;vista=diccionario</a>
Tiras finas de aproximadamente 4 cm de largo. De preferencia se utiliza para verduras.			<a href="http://el.uy/doc/gastronomia/Nestl%C3%A9.2020.10.20Manual%20gastro n%C3%B3mico.pdf">http://el.uy/doc/gastronomia/Nestl%C3%A9.2020.10.20Manual%20gastro n%C3%B3mico.pdf</a>
<b>CONTEXTO</b>			
El cuchillo de chef, de cocinero, o el cuchillo santoku, es la herramienta ideal para cortar en juliana.			
<b>OBSERVACIONES</b>			
Antiguamente, el corte en juliana se denominaba "cincelar" (del francés: <i>ciseler</i> ), y era de las primeras técnicas que se enseñaban en cocina.			

<b>N.º 12</b>			
<b>TÉRMINO</b>	<b>CATEGORÍA GRAMATICAL</b>	<b>TIPO DE PRÉSTAMO</b>	<b>ESPECIALIDAD</b>
Paisano	Sustantivo	Préstamo adaptado, galicismo	Gastronomía
<b>ETIMOLOGÍA</b>		<b>FUENTE</b>	
El término paisano o paisana proviene del término francés <i>paysanne</i> ( <i>à la paysanne</i> ), a veces también traducido como campesina.		<a href="https://gastronomiaycia.republica.com/2010/05/25/corte-paisana/">https://gastronomiaycia.republica.com/2010/05/25/corte-paisana/</a>	
<b>DEFINICIÓN</b>		<b>FUENTE</b>	
El corte paisano o paisana se caracteriza por ser un corte de fácil ejecución, primero se cortan las hortalizas o verduras en bastones de un centímetro de ancho aproximadamente, y a continuación se cortan los bastones de un centímetro de largo, resultando en cubos de 1 cm por 1 cm.		<a href="https://gastronomiaycia.republica.com/2010/05/25/corte-paisana/">https://gastronomiaycia.republica.com/2010/05/25/corte-paisana/</a>	
Corte rectangular de aproximadamente 1 cm de largo por 0.5 cm de espesor.		<a href="http://el.uy/doc/gastronomia/Nestl%C3%A9.202010.20Manual%20gastron%C3%B3mico.pdf">http://el.uy/doc/gastronomia/Nestl%C3%A9.202010.20Manual%20gastron%C3%B3mico.pdf</a>	
<b>CONTEXTO</b>			
El corte en paisana es un corte en dados regulares y gruesos de entre uno y un centímetro y medio de grosor, que se aplica a verduras que va a ser hervidas, como patatas o zanahorias, para luego ser consumidas como guarnición o bien hacer puré			
<b>OBSERVACIONES</b>			
El término <i>paisano</i> y sus otras variantes, <i>paisana</i> o <i>paysanne</i> , siempre va precedido del sintagma <i>corte de</i> para indicar que se refiere a un tipo de corte.			

<b>N.º 13</b>			
<b>TÉRMINO</b>	<b>CATEGORÍA GRAMATICAL</b>	<b>TIPO DE PRÉSTAMO</b>	<b>ESPECIALIDAD</b>
Pochar	Verbo	Préstamo adaptado, galicismo	Gastronomía
<b>ETIMOLOGÍA</b>		<b>FUENTE</b>	
Verbo adaptado proveniente del verbo francés <i>pocher</i> derivado de <i>poche*</i> y el sufijo <i>-er</i>		<a href="http://www.cnrtl.fr/etymologie/pocher">http://www.cnrtl.fr/etymologie/pocher</a>	
<b>DEFINICIÓN</b>		<b>FUENTE</b>	
1. tr. Freír a fuego lento un alimento.		<a href="https://dle.rae.es/?id=TT4XHhQ">https://dle.rae.es/?id=TT4XHhQ</a>	
Consiste en cocinar lentamente en un líquido el cual nunca debe hervir, para que se produzca intercambio entre el medio y el alimento.		<a href="http://el.uy/doc/gastronomia/Nestl%C3%A9.202010.20Manual%20gastron%C3%B3mico.pdf">http://el.uy/doc/gastronomia/Nestl%C3%A9.202010.20Manual%20gastron%C3%B3mico.pdf</a>	
<b>CONTEXTO</b>			
Dentro de los métodos de cocción, uno de los más habituales es escalfar o pochar, lo que se traduce como cocer un alimento en un líquido a una temperatura inferior al punto de ebullición.			
<b>OBSERVACIONES</b>			
Al proceso al que hace referencia el verbo pochar también se le conoce como escalfado.			

N.º 14			
TÉRMINO	CATEGORÍA GRAMATICAL	TIPO DE PRÉSTAMO	ESPECIALIDAD
Brasear	Verbo	Préstamo adaptado, galicismo	Gastronomía
ETIMOLOGÍA		FUENTE	
Verbo adaptado proveniente del verbo francés <i>braser</i> , que hace referencia a la acción de quemar o consumir, derivado de <i>braise*</i> (brasa) y el sufijo <i>-er</i>		<a href="http://www.cnrtl.fr/etymologie/braser">http://www.cnrtl.fr/etymologie/braser</a>	
DEFINICIÓN		FUENTE	
Brasear es una técnica culinaria combinada, generalmente se compone de dos pasos utilizando el método de calor seco y el húmedo. En primer lugar, se cocina el alimento, que suele ser en piezas grandes (sean carnes, pescados o verduras,) en una grasa o aceite para dorar la superficie y crear la concentración de los jugos, y se termina la cocción por medio húmedo con la incorporación de líquido, caldo, agua o algún vino o licor en pequeña cantidad (lo que lo diferencia básicamente del guiso o estofado), así como de verduras, las denominadas <i>bresa</i> o <i>mirepoix</i> , que aportarán aromas y sabores. Esta última cocción se realiza a fuego lento y por un tiempo prolongado.		<a href="https://gastronomiaycia.republica.com/2008/11/07/metodos-de-coccion-brasear/">https://gastronomiaycia.republica.com/2008/11/07/metodos-de-coccion-brasear/</a>	
Proceso que comienza con poca grasa (método seco) y se termina con la cocción de una salsa.		<a href="http://el.uy/doc/gastronomia/Nestl%C3%A9.%202010.%20Manual%20gastron%C3%B3mico.pdf">http://el.uy/doc/gastronomia/Nestl%C3%A9.%202010.%20Manual%20gastron%C3%B3mico.pdf</a>	
CONTEXTO			
De acuerdo con el diccionario gastronómico, brasear es la cocción lenta de un guiso o una carne, en su jugo.			
OBSERVACIONES			

Brasear define dos métodos de cocción en la RAE, uno es “Asar ciertos alimentos sobre la brasa”, lo que todos definiríamos en un plato con la descripción ‘hecho a la brasa’, y el otro “Guisar un alimento en su propio jugo, a fuego lento”.

<b>N.º 15</b>			
<b>TÉRMINO</b>	<b>CATEGORÍA GRAMATICAL</b>	<b>TIPO DE PRÉSTAMO</b>	<b>ESPECIALIDAD</b>
Estofar	Verbo	Préstamo adaptado, galicismo	Gastronomía
<b>ETIMOLOGÍA</b>		<b>FUENTE</b>	
El verbo estofar proviene de la voz francesa <i>étouffer</i> (ahogar o asfixiar).		<a href="http://www.cnrtl.fr/etymologie/%C3%A9touffer">http://www.cnrtl.fr/etymologie/%C3%A9touffer</a>	
<b>DEFINICIÓN</b>		<b>FUENTE</b>	
Cocina en un recipiente bien cerrado, para evitar la evaporación.		<a href="http://www.cnrtl.fr/definition/%C3%A9touffer">http://www.cnrtl.fr/definition/%C3%A9touffer</a>	
Se comienza con poca materia grasa (método seco) y se termina con casi nada de líquido.		<a href="http://el.uy/doc/gastronomia/Nestl%C3%A9.%202010.%20Manual%20gastron%C3%B3mico.pdf">http://el.uy/doc/gastronomia/Nestl%C3%A9.%202010.%20Manual%20gastron%C3%B3mico.pdf</a>	
<b>CONTEXTO</b>			
A menudo se suele confundir estofar con guisar, sin embargo, no son lo mismo. El estofado es un método de cocción donde todos los ingredientes van a la cazuela en crudo.			
<b>OBSERVACIONES</b>			
Existe un debate sobre el origen del término estofar, no queda claro si proviene de la voz francesa <i>étouffer</i> (ahogar o asfixiar) o de <i>stufar</i> , término que alude a un espacio caliente y cerrado.			

ANEXO 5

Portada de manual gastronómico



Yo, Betty Maritza Gálvez Nores, docente de la Facultad de Educación e Idiomas y Escuela Profesional de Idiomas de la Universidad César Vallejo Lima Norte, revisor(a) de la tesis titulada "ACEPTABILIDAD DE LOS PRÉSTAMOS LEXICALES DEL MANUAL GASTRONÓMICO NESTLÉ POR PARTE DE LOS PROFESIONALES DE GASTRONOMÍA, LIMA, 2018" del (de la) estudiante ERICKA JANETT MEJÍA GAMBOA, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 15% verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin.

El/la suscrito (a) analizó dicho reporte y concluyó que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

Los Olivos, 30 de noviembre de 2018



Firma

Betty Maritza Gálvez Nores

DNI: 43259931

Elaboró	Dirección de Investigación	Revisó	Responsable de SGC	Aprobó	Vicerrectorado de Investigación
---------	----------------------------	--------	--------------------	--------	---------------------------------



FACULTAD DE EDUCACIÓN E IDIOMAS  
ESCUELA ACADÉMICO PROFESIONAL DE IDIOMAS

ACEPTABILIDAD DE LOS PRÉSTAMOS LEXICALES DEL MANUAL  
GASTRONÓMICO NESTLÉ POR PARTE DE LOS PROFESIONALES DE  
GASTRONOMÍA, LIMA, 2018

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

AUTORA:

ERICKA JANETT MEJÍA GAMBOA

ASESORA:

MGTR. BETTY MARITZA GÁLVEZ NORES

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN

TRADUCCIÓN Y TERMINOLOGÍA



Resumen de coincidencias

15 %

1	www.scribd.com	1 %
2	Entregado a Pontificia ...	1 %
3	Entregado a Tecsup	1 %
4	www.javeriana.edu.co	1 %
5	digilib.uns.ac.id	1 %
6	www.lecturayvida.fahc...	<1 %
7	Entregado a Universida...	<1 %
8	www.jbe-platform.com	<1 %
9	repositorio.une.edu.pe	<1 %
10	Entregado a Universida...	<1 %



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

Centro de Recursos para el Aprendizaje y la Investigación (CRAI)  
"César Acuña Peralta"

## FORMULARIO DE AUTORIZACIÓN PARA LA PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DE LAS TESIS

### 1. DATOS PERSONALES

Apellidos y Nombres: (solo los datos del que autoriza)

Mejía Gamboa Ericka Janett

D.N.I. : 74966830

Domicilio : Calle Leoncio Prado N° 173, Puente Piedra

Teléfono : Fijo : ..... Móvil : 986974723

E-mail : emejigamboa@gmail.com

### 2. IDENTIFICACIÓN DE LA TESIS

Modalidad:

Tesis de Pregrado

Facultad : Educación e Idiomas

Escuela : Idiomas

Carrera : Traducción e Interpretación

Título : Licenciada en Traducción e Interpretación

Tesis de Post Grado

Maestría

Doctorado

Grado : .....

Mención : .....

### 3. DATOS DE LA TESIS

Autor (es) Apellidos y Nombres:

Mejía Gamboa Ericka Janett

Título de la tesis:

Aceptabilidad de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018.

Año de publicación : 2018

### 4. AUTORIZACIÓN DE PUBLICACIÓN DE LA TESIS EN VERSIÓN ELECTRÓNICA:

A través del presente documento,

Si autorizo a publicar en texto completo mi tesis.



No autorizo a publicar en texto completo mi tesis.



Firma : 

Fecha: 20/12/18



# UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

## AUTORIZACIÓN DE LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN

CONSTE POR EL PRESENTE EL VISTO BUENO QUE OTORGA EL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN DE

Escuela Profesional de Idiomas

---

A LA VERSIÓN FINAL DEL TRABAJO DE INVESTIGACIÓN QUE PRESENTA:

Ericka Janett Mejía Gamboa

INFORME TÍTULADO:

Aceptabilidad de los préstamos lexicales del manual gastronómico Nestlé por parte de los profesionales de gastronomía, Lima, 2018

---

PARA OBTENER EL TÍTULO O GRADO DE:

---

Licenciada en Traducción e Interpretación

SUSTENTADO EN FECHA: 13/12/2018

NOTA O MENCIÓN: 14



*[Handwritten signature]*

---

FIRMA DEL ENCARGADO DE INVESTIGACIÓN