

TESIS DOCTORAL

**TIPOLOGÍA TEXTUAL Y TRADUCCIÓN
EN EL ÁMBITO AGROALIMENTARIO:
DEFINICIÓN DEL PERFIL Y EJERCICIO
PROFESIONAL**

Realizada por M^a DE LOS ÁNGELES RUIZ ROMERO
Dirigida por la Dra. M^a DEL MAR RIVAS CARMONA

CÓRDOBA, febrero de 2020



Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	1/399



TITULO: *TIPOLOGÍA TEXTUAL Y TRADUCCIÓN EN EL ÁMBITO
AGROALIMENTARIO: DEFINICIÓN DEL PERFIL Y EJERCICIO
PROFESIONAL.*

AUTOR: *María de los Ángeles Ruiz Romero*

© Edita: UCOPress. 2020
Campus de Rabanales
Ctra. Nacional IV, Km. 396 A
14071 Córdoba

<https://www.uco.es/ucopress/index.php/es/>
ucopress@uco.es

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Página	2/399



MARÍA DE LOS ÁNGELES RUIZ ROMERO

TEXT TYPOLOGY AND TRANSLATION IN THE
AGRI-FOOD FIELD: PROFILE DEFINITION
AND PROFESSIONAL PRACTICE

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Página	3/399



Registro Electrónico de la Universidad de Córdoba
ENTRADA
03/07/2020 20:28
2020028300

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Página	4/399





TÍTULO DE LA TESIS:

**TIPOLOGÍA TEXTUAL Y TRADUCCIÓN EN EL ÁMBITO AGROALIMENTARIO:
DEFINICIÓN DEL PERFIL Y EJERCICIO PROFESIONAL**

DOCTORANDA: M^a ÁNGELES RUIZ ROMERO

INFORME RAZONADO DEL/DE LOS DIRECTOR/ES DE LA TESIS

(se hará mención a la evolución y desarrollo de la tesis, así como a trabajos y publicaciones derivados de la misma).

La Tesis Doctoral “*TIPOLOGÍA TEXTUAL Y TRADUCCIÓN EN EL ÁMBITO AGROALIMENTARIO: DEFINICIÓN DEL PERFIL Y EJERCICIO PROFESIONAL*” presentada por Dña. M^a Ángeles Ruiz Romero es el fruto de un trabajo serio y constante de muchos años de investigación y práctica profesional. Con tenacidad ha indagado en la praxis de los traductores en el sector de la agroalimentación, con el objetivo de determinar cuál es su verdadera función en dicho ámbito y cuáles son las principales dificultades a las que se enfrentan. Su estudio es totalmente novedoso, dado que prácticamente no existe bibliografía acerca del papel del traductor en este campo.

Con este fin, ha desarrollado un amplio y exhaustivo trabajo de campo, en el que ha contactado con decenas de empresas de nuestra provincia para recabar dicha información. Asimismo, ha profundizado en los rasgos de la traducción agroalimentaria y su variada tipología textual.

En el transcurso de su investigación, ha realizado diferentes actividades de su plan formativo, como talleres, jornadas y seminarios directamente relacionados con la misma. Ha participado como ponente en el XIII Congreso Internacional Traducción, Texto e Interferencias (Santander, 2016) y en el V Congreso Científico de Investigadores en Formación (Córdoba, 2016). Asimismo, ha llevado a cabo una estancia de investigación en el Centre for Translation Studies (CenTraS) del University College London (UCL) desde el 1 de abril al 10 de julio de 2017.

Parte de los frutos de su investigación se recogen en la publicación de los capítulos "La traducción especializada de textos de campo temático agroalimentario" y "La traducción agroalimentaria en el contexto sociolaboral: investigación sobre tareas de traducción profesional en empresas de la provincia de Córdoba" en sendos volúmenes publicados por la editorial Comares.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	5/399



En definitiva, se trata de un trabajo útil e innovador, de necesaria publicación, y quisiera expresar mi profunda satisfacción por la exitosa culminación de tan arduo y concienzudo trabajo de investigación.

Por todo ello, se autoriza la presentación de la Tesis Doctoral.

Córdoba, 24 de enero de 2.020

Firma de la directora



Fdo.: M^a del Mar Rivas Carmona

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	6/399



Agradecimientos

No podría finalizar este proyecto sin agradecer a mis padres el apoyo incondicional que me han brindado durante este ilusionante capítulo de mi vida. Sin su confianza ciega en mí y la libertad en la que me han educado, estoy segura de que este momento jamás se habría producido.

A mi hermano, “mi chico favorito por los siglos de los siglos”. Gracias por tus palabras de ánimo, pero, sobre todo, por ser un maestro de vida para mí: de ti he aprendido el significado de la constancia, la importancia de perseguir nuestras metas y la necesidad de guardarnos siempre una parte de corazón para nosotros mismos.

A mis abuelos, por saber darme el silencio que he necesitado y hacer siempre como si entendieran de qué iba toda esta historia del doctorado.

Al resto de mi familia, sobre todo a Álvaro, por hacerme querer ser mejor persona cada día.

A mis amigas, a las de siempre y a aquellas que poco a poco se han ido colando en mi vida. Esas amigas que han aprendido a hacer malabares con sus agendas para adaptarse a las exigencias de mi guión. En especial, a Inma que suma ya 25 años regalándome parte de su santa paciencia y cargándome de energía positiva.

A mi maestra de primaria Ana y a mis profesoras Pilar y Mercedes, quienes han contribuido a desarrollar mi pasión por las humanidades y me han enseñado a defender las letras.

A las familias Torri, Perilli y Dehaies por haberme dado la oportunidad de conocer otras realidades, pero, especialmente, al pequeño Maxence, quien siempre aceptó de buen grado posponer nuestras partidas de cartas.

A mis compañeras de carrera, quienes, a pesar de las distancias y de continuar danzando por el mundo, siguen teniendo un hueco para mí.

Gracias a mi directora de tesis, M^a del Mar, por tu generosidad y por hacer todo y más. Gracias no solo por ser directora, tutora y amiga, sino por ilusionarte e involucrarte con este proyecto tanto como yo.

Finalmente, mi agradecimiento a Córdoba, a Aguilar de la Frontera, a Benidorm, a San Remo, a Londres, a Granada, a Madrid y, de nuevo, a Córdoba, la ciudad con más magia: todos aquellos lugares en los que he encontrado la calma para escribir.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	7/399



Registro Electrónico de la Universidad de Córdoba
ENTRADA
03/07/2020 20:28
2020028300

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	8/399



Orígenes

Esta tesis surge para intentar dar respuesta al interrogante sobre qué es la traducción agroalimentaria. Durante el último curso del **Grado de Traducción e Interpretación** en la Universidad de Córdoba, la **asignatura de Traducción agroalimentaria** se presenta como asignatura obligatoria. La doctora **María del Mar Rivas Carmona** fue la encargada de diseñar e impartir por primera vez en nuestra Universidad, y entendemos que en toda España, dicha asignatura.

El innovador modo de abordar la traducción agroalimentaria que María del Mar nos presentó en su día, allá por el año 2014, y mi interés por los productos de nuestra región, me llevaron a solicitar su tutela académica para la realización del **Trabajo de Fin de Grado** y poder, así, definir con mayor precisión a qué nos referimos exactamente cuando hablamos de traducción agroalimentaria. Todo este esfuerzo académico y profesional se vieron reflejado en una más que satisfactoria investigación que no hizo sino abrir nuestro apetito y avivar nuestra curiosidad.

En un intento de seguir trabajando juntas, continué mi formación con el **Máster Universitario en Traducción de Textos Especializados de la Universidad de Córdoba**. Así, pudimos ampliar nuestra investigación con nuestro **Trabajo de Fin de Máster** y sentar las bases de la tesis que hoy presentamos.

Durante este recorrido tuve el placer de conocer de cerca el tejido empresarial de nuestro entorno más cercano y quise virar mi carrera profesional hacia lo que María del Mar y yo habíamos definido como un importante mercado para los traductores: **la exportación**. Así, compaginé el inicio de un nuevo máster en **materia de comercio exterior** con mi matriculación en el **Programa de Doctorado “Lenguas y Culturas”** de esta misma universidad. Navegábamos por un híbrido entre las ciencias de las humanidades y las ciencias sociales; nos situábamos a caballo entre la traducción y el comercio exterior: entre departamentos de Filosofía y Letras, departamentos de Derecho y Económicas y las oficinas de la Cámara de Comercio de Córdoba, pero, a pesar de las turbulencias, descubrimos que nos sentíamos cómodas con esta transversalidad y que la ilusión y el entusiasmo con los que habíamos abordado este proyecto seguían intactos.

Llegaron mis primeras veces en el **mundo laboral**: primero, una traductora en el departamento de administración internacional de una prestigiosa bodega de la región. Era la hora de la verdad, el momento de comprobar qué podía ofrecer realmente un traductor en empresas exportadoras agroalimentarias. He de reconocer que me sentí orgullosa del trabajo de investigación que habíamos comenzado hacía, entonces, dos años porque pude comprobar en primera persona que habíamos seguido una línea muy cercana a la realidad. Seguíamos por el buen camino.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	9/399



Después vino mi segunda experiencia laboral dentro del mundo de los negocios internacionales. Mi vida y mi despensa se llenaron de frutos secos. Ya solo podía hablar de contenedores de almendras, de pedidos y reclamaciones con los italianos, de ferias en Alemania, de misiones comerciales en Grecia. Según decían, me convertí en la **primera mujer bróker de almendra en España**. Nunca comprobé si esta afirmación era cierta, tampoco tuve la necesidad porque era algo que no me preocupaba. Lo que sí puedo afirmar es que fui más consciente que nunca de la necesidad de contar con el apoyo laboral de profesionales lingüísticos en empresas de pequeño y mediano tamaño que quieren expandirse internacionalmente, pero que no cuentan con los medios humanos necesarios.

A pesar de la promesa de un futuro nada desdeñable en el sector de la almendra y de la insistencia y consejo de los sabios del lugar, mi etapa como bróker finalizó para continuar con el que es considerado el mejor programa formativo en comercio exterior en toda España. Tuve la suerte de formar parte del alumnado del MBA en International Business del ICEX. Creí estar cumpliendo un sueño, haber llegado a la cima de la montaña más codiciada por muchos estudiantes y profesionales con perfiles similares al mío, pero no era así. Me di cuenta de que mi sueño realmente lo había cumplido al conseguir un trabajo en el que desarrollarme profesionalmente y, sobre todo, en el que podía dar lo mejor de mí, como traductora y como experta en comercio exterior.

No olvidemos que **continuaba con la tesis doctoral**, tenía la obligación moral de reflejar mis experiencias laborales en ella y Mar y yo teníamos la obligación con nosotras mismas de terminar nuestro proyecto. Desbordada por la situación, decidí abandonar el MBA en Madrid y volver a casa para encontrar la calma y culminar esta investigación.

Seis años después de esos orígenes que comentaba al comienzo de este relato, solo cabe pensar que esta etapa se cierra para abrir las puertas de otra nueva. Una nueva puerta que aún no sé qué aspecto tendrá, si tendrá el aspecto *vintage* de alguna puerta anterior o si decidiré lacarla en un color totalmente nuevo para mí. Solo espero volver a vivir la ilusión y el entusiasmo que me han acompañado desde que decidí ser doctora en traducción agroalimentaria.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	10/399



Resumen

La traducción agroalimentaria se relaciona primordialmente con la industria de la alimentación y sus productos desde que se cultivan o crían hasta que llegan al consumidor, pasando por la producción, transformación, distribución y exportación de dichos productos (aceite, vino, productos cárnicos, etc.). Esta amplia temática es el objeto de gran variedad de textos: textos científico-técnicos (textos de tecnología e ingeniería alimentaria), textos bio-sanitarios (biotecnología, sanidad animal...), textos jurídicos (contratos de empresas, legislación alimentaria...), o textos humanístico-literarios (textos históricos, turísticos...) de temática agroalimentaria.

El propósito del presente trabajo es llevar a cabo una recopilación de los distintos sectores y tipos de textos de temática agroalimentaria para obtener una visión general del ámbito de actuación del traductor agroalimentario.

Así mismo, este estudio pretende realizar una investigación de los encargos reales de traducción que se suelen dar en nuestro entorno más cercano para intentar delimitar las competencias básicas que necesita el traductor y atisbar las posibles salidas profesionales.

Abstract

The agricultural and food translation is related to the food industry and its products since they are cultivated or raised until the moment when the consumer receives them, including the production, transformation, distribution and exportation of those products (oil olive, wine, meats, etc.). In this field it is produced a wide range of texts about agriculture and food: scientific and technical texts –texts about technology or food engineering; medical texts (biotechnology, animal health...); legal texts (agreements, food legislation...); literary and humanistic texts (historic or tourism texts...).

The purpose of this paper is obtaining an overview of the area in which the translator operates. For this, we will compile information and texts about text types in this field. We will focus on the translation and analysis of features and difficulties of each selected text typology.

Also, we carry out a study about the translation jobs which take place in our closest environment, especially in agri-food exporter companies. The aim of this study is to detect the potential professional opportunities for translators and to conclude a real approach to the required competences and the tasks carried out by the agri-food translators.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	11/399



Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Página	12/399



ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	pág.1
❖ Introducción general sobre agroalimentación.....	pág.1
❖ Objetivos.....	pág.6

I. PARTE TEÓRICA

1. CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN	pág.7
1.1. Contexto histórico.....	pág.7
1.1.1. El legado gastronómico de los diferentes pueblos en la Península Ibérica.....	pág.7
1.1.1.1. Fenicios.....	pág.7
1.1.1.2. Griegos.....	pág.8
1.1.1.3. Celtas.....	pág.9
1.1.1.4. Romanos.....	pág.9
1.1.1.5. Visigodos.....	pág.10
1.1.1.6. Árabes.....	pág.10
1.1.1.7. Cristianos.....	pág.11
1.1.2. El descubrimiento del Nuevo Mundo: nuevos alimentos.....	pág.11
1.1.3. La dieta mediterránea como pieza clave en nuestra cultura gastronómica.....	pág.12
1.2. Contexto actual.....	pág.13
1.2.1. La gastronomía en cifras.....	pág.13
1.2.2. Imagen de la cultura gastronómica española en el exterior como atractivo de turismo internacional.....	pág.17
1.2.3. Puesta en valor de la gastronomía en España.....	pág.19
1.3. Justificación.....	pág.23
1.3.1. Estudios universitarios relacionados con la traducción agroalimentaria en España.....	pág.23
1.3.2. Investigaciones y publicaciones relacionadas con la traducción agroalimentaria en España.....	pág.27
1.3.3. Valoración de los datos presentados.....	pág.29

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	13/399



2. FUNDAMENTOS TEÓRICOS Y METODOLOGÍA	pág.31
2.1. Metodología.....	pág.31
2.2. Géneros y tipos textuales.....	pág.32
2.2.1. Revisión de los principales modelos de tipología textual.....	pág.32
2.2.2. Utilidad de la clasificación textual en traducción.....	pág.36
2.3. Tipologías en la traducción.....	pág.37
2.4. Caracterización lingüística de los textos agroalimentarios.....	pág.46
2.5. Investigación sobre la actividad traductora y las técnicas de recogida de datos.....	pág.53

II. PARTE TEÓRICO-PRÁCTICA

3. TIPOLOGÍA TEXTUAL AGROALIMENTARIA: TRADUCCIÓN Y ANÁLISIS.....pág.59


3.1. Traducción de textos científico-técnicos.....	pág.59
3.1.1. Características generales de los textos científico-técnicos.....	pág.59
3.1.2. Tipologización textual en el ámbito científico-técnico.....	pág.64
3.1.3. Textos objeto de análisis y traducción.....	pág.70
3.1.3.1. Texto científico.....	pág.71
3.1.3.2. Texto técnico.....	pág.74
3.1.4. Análisis lingüístico.....	pág.83
3.1.4.1. Texto científico.....	pág.83
3.1.4.2. Texto técnico.....	pág.92
3.1.5. Traducción.....	pág.103
3.1.5.1. Texto científico.....	pág.103
3.1.5.2. Texto técnico.....	pág.106
3.1.6. Análisis traductológico.....	pág.115
3.1.6.1. Texto científico.....	pág.115
3.1.6.2. Texto técnico.....	pág.117
3.1.7. Valoración del grado de especialización y competencias.....	pág.118
3.2. Traducción de textos médico-sanitarios.....	pág.119
3.2.1. Características generales de los textos médico-sanitarios.....	pág.119
3.2.2. Tipologización textual en el ámbito médico-sanitario.....	pág.121
3.2.3. Texto objeto de análisis y traducción.....	pág.124

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	14/399



3.2.4.	Análisis lingüístico.....	pág.128
3.2.5.	Traducción.....	pág.135
3.2.6.	Análisis traductológico.....	pág.138
3.2.7.	Valoración del grado de especialización y competencias.....	pág.139
3.3.	Traducción de textos jurídicos-administrativos.....	pág.140
3.3.1.	Características generales de los textos jurídico-administrativos.....	pág.140
3.3.2.	Tipologización textual en el ámbito jurídico-administrativo.....	pág.143
3.3.3.	Textos objeto de análisis y traducción.....	pág.145
3.3.3.1.	Texto jurídico.....	pág.146
3.3.3.2.	Texto jurídico-administrativo.....	pág.150
3.3.4.	Análisis lingüístico.....	pág.154
3.3.4.1.	Texto jurídico.....	pág.154
3.3.4.2.	Texto administrativo.....	pág.161
3.3.5.	Traducción.....	pág.169
3.3.5.1.	Texto jurídico.....	pág.169
3.3.5.2.	Texto administrativo.....	pág.173
3.3.6.	Análisis traductológico.....	pág.178
3.3.6.1.	Texto jurídico.....	pág.178
3.3.6.2.	Texto jurídico-administrativo.....	pág.180
3.3.7.	Valoración del grado de especialización y competencias.....	pág.181
3.4.	Traducción de textos humanísticos-literarios.....	pág.182
3.4.1.	Características generales de los textos humanísticos-literarios.....	pág.182
3.4.2.	Tipologización textual en el ámbito humanístico-literario.....	pág.186
3.4.3.	Texto objeto de análisis y traducción.....	pág.189
3.4.3.1.	Texto en prosa.....	pág.189
3.4.3.2.	Textos en verso.....	pág.192
3.4.4.	Análisis lingüístico.....	pág.193
3.4.4.1.	Texto en prosa.....	pág.193
3.4.4.2.	Textos en verso.....	pág.199
3.4.5.	Traducción.....	pág.201
3.4.5.1.	Texto en prosa.....	pág.201
3.4.5.2.	Textos en verso.....	pág.203
3.4.6.	Análisis traductológico.....	pág.205
3.4.6.1.	Texto en prosa.....	pág.205
3.4.6.2.	Textos en verso.....	pág.206
3.4.7.	Valoración del grado de especialización y competencias.....	pág.207

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	15/399



3.5. Traducción de textos turísticos.....	pág.208
3.5.1. Características generales de los textos turísticos.....	pág.208
3.5.2. Tipologización textual en el ámbito turístico.....	pág.210
3.5.3. Texto objeto de análisis y traducción.....	pág.212
3.5.3.1. Texto en español.....	pág.213
3.5.3.2. Texto en inglés.....	pág.218
3.5.4. Análisis lingüístico.....	pág.220
3.5.4.1. Texto en español.....	pág.220
3.5.4.2. Texto en inglés.....	pág.228
3.5.5. Traducción.....	pág.234
3.5.5.1. Texto en español.....	pág.234
3.5.5.2. Texto en inglés.....	pág.239
3.5.6. Análisis traductológico.....	pág.241
3.5.6.1. Texto en español.....	pág.241
3.5.6.2. Textos en inglés.....	pág.243
3.5.7. Valoración del grado de especialización y competencias.....	pág.244
3.6. Traducción de textos audiovisuales.....	pág.245
3.6.1. Características generales de los textos audiovisuales.....	pág.245
3.6.2. Tipologización textual en el ámbito audiovisual.....	pág.247
3.6.3. Texto objeto de análisis y traducción.....	pág.248
3.6.4. Análisis lingüístico.....	pág.256
3.6.5. Traducción.....	pág.265
3.6.6. Análisis traductológico.....	pág.270
3.6.7. Valoración del grado de especialización y competencias.....	pág.273
3.7. Traducción de textos publicitarios.....	pág.274
3.7.1. Características generales de los textos publicitarios.....	pág.274
3.7.2. Tipologización textual en el ámbito publicitario.....	pág.276
3.7.3. Texto objeto de análisis y traducción.....	pág.277
3.7.4. Análisis lingüístico.....	pág.283
3.7.5. Traducción.....	pág.293
3.7.6. Análisis traductológico.....	pág.299
3.7.7. Valoración del grado de especialización y competencias.....	pág.305

III. ESTUDIO EMPÍRICO

4. LA TRADUCCIÓN AGROALIMENTARIA EN EL CONTEXTO SOCIO-LABORAL: INVESTIGACIÓN SOBRE TAREAS DE TRADUCCIÓN PROFESIONAL EN EMPRESAS DEL SUR DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA	pág.307
4.1. Fases de la investigación.....	pág.307
4.1.1. Estudio cuantitativo.....	pág.307
4.1.2. Estudio cualitativo.....	pág.308
4.2.Resultados del estudio cuantitativo.....	pág.313
4.2.1. Estadísticas.....	pág.314
4.3 Resultados del estudio cualitativo.....	pág.318
4.3.1 Cuestionarios.....	pág.318
4.3.1.1 Cuestionario para empresarios.....	pág.318
4.3.1.2.Cuestionario para traductores.....	pág.321
4.3.2 Entrevista.....	pág.324
4.4 Análisis crítico y reflexiones.....	pág.326

IV. RESULTADOS Y TIPOLOGIZACIÓN


5. RESULTADOS	pág.329
6. CONCLUSIONES	pág.351
7. BIBLIOGRAFÍA	pág.355
❖ ANEXOS	pág.369
❖ Cuadrante empresas.....	pág.370
❖ Cuestionario traductor Molino de Santa Cruz.....	pág.402
❖ Cuestionario traductor Aceite Aroden Hispania.....	pág.404
❖ Cuestionario traductor Bodegas Alvear.....	pág.406
❖ Cuestionario traductor Capricho Andaluz.....	pág.408
❖ Cuestionario traductor Bodegas Navarro.....	pág.410
❖ Cuestionario traductor Cruz Conde.....	pág.412
❖ Cuestionario traductor Med International.....	pág.414
❖ Cuestionario empresario Aceite la Muralla.....	pág.416

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	17/399



- ❖ Cuestionario empresario Med International.....pág.418
- ❖ Cuestionario empresario Bodegas Toro Albalá.....pág.420
- ❖ Cuestionario empresario Cruz Conde.....pág.422
- ❖ Cuestionario empresario La abuela Carmen.....pág.424
- ❖ Cuestionario empresario Torres Patiño.....pág.426

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	18/399



ÍNDICE DE TABLAS Y FIGURAS

Tablas

Tabla nº 1. Evolución del comercio exterior español de productos agroalimentarios (miles de euros).....	pág.13
Tabla nº 2. Clasificación por volumen de exportaciones según capítulos.....	pág.14
Tabla nº 3. Clasificación por valor de exportaciones según capítulos.....	pág.14
Tabla nº 4. Diez primeros países con mayor presencia en la lista de los 20 mejores restaurantes del mundo en 2018.....	pág.19
Tabla nº 5. Capitales españolas gastronómicas (2012-2019).....	pág.21
Tabla nº 6. Relación de titulaciones de grado con Traducción Agroalimentaria en España.....	pág.24
Tabla nº 7. Actividades formativas disponibles en relación con la traducción agroalimentaria.....	pág.26
Tabla nº 8. Relación de publicaciones en materia de Traducción Agroalimentaria en España.....	pág.27
Tabla nº 9. Clasificación textual de Werlich (1979).....	pág.33
Tabla nº 10. Métodos, clases, tipos y modalidades de traducción (Hurtado Albir, 2001).....	pág.44
Tabla nº 11. Niveles de abstracción textual en función del ámbito y participantes en la comunicación (Hoffman, 1987).....	pág.46
Tabla nº 12. Niveles discursivos (Cloître y Shinn, 1985).....	pág.51
Tabla nº 13. Géneros discursivos (Durán Muñoz, 2014).....	pág.52
Tabla nº 14. Competencias del traductor (Gamero, 1988).....	pág.52
Tabla nº 15. Servicios añadidos a los servicios de traducción según la norma UNE-EN 15038: 2006 (Kusnik, 2008).....	pág.54
Tabla nº 16. Ventajas e inconvenientes de las encuestas en diferentes modos (Cea d'Ancona, 2004).....	pág.56
Tabla nº 17. Clasificación de los textos científico-técnicos según Campos Martín (2008).....	pág.65
Tabla nº 18. Propuesta de clasificación de géneros técnicos (Gamero, 2001).....	pág.67
Tabla nº 19. Ejemplos de terminología en el párrafo 1 (científico).....	pág.86
Tabla nº 20. Ejemplos de terminología en el párrafo 2 (científico).....	pág.86
Tabla nº 21. Ejemplos de terminología en <i>Chemicals</i> (científico).....	pág.87
Tabla nº 22. Ejemplos de terminología en el último párrafo (científico).....	pág.87
Tabla nº 23. Siglas y abreviaturas (científico).....	pág.88
Tabla nº 24. Fórmulas de sustancias químicas (científico).....	pág.88
Tabla nº 25. Uso de la voz pasiva en textos científico-técnicos.....	pág.89
Tabla nº 26. Nominalizaciones halladas en el texto seleccionado.....	pág.90
Tabla nº 27. Campos semánticos agroalimentarios y técnicos.....	pág.99
Tabla nº 28. Unidades de medida (técnico).....	pág.100
Tabla nº 29. Siglas en los certificados (técnico).....	pág.100
Tabla nº 30. Lista de verbos en imperativo (técnico).....	pág.101
Tabla nº 31. Lista de verbos en forma pasiva con carácter imperativo.....	pág.102
Tabla nº 32. Uso de la voz pasiva y traducción al español (técnico).....	pág.115
Tabla nº 33. Conversión de los de sistemas de medida hallados.....	pág.117
Tabla nº 34. Clasificación de textos médicos Díaz Alarcón (2016).....	pág.122
Tabla nº 35. Sectores y géneros textuales en el ámbito sanitario según Muñoz-Miquel (2016).....	pág.123

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	19/399



Tabla nº 36. Clasificación de textos jurídicos en el ámbito sanitario según Borja Albí (2012).....	pág.123
Tabla nº 37. Ejemplos de terminología banalizada (texto jurídico).....	pág.131
Tabla nº 38. Recopilación de vocabulario del campo agroalimentario.....	pág.131
Tabla nº 39. Formas verbales en modo imperativo (texto jurídico).....	pág.133
Tabla nº 40. Clasificación de géneros textuales en el ámbito jurídico según Borja Albí (2007).....	pág.143
Tabla nº 41. Tecnicismos en el texto jurídico.....	pág.157
Tabla nº 42. Formulismo en el texto jurídico.....	pág.158
Tabla nº 43. Campo semántico agroalimentario en el texto jurídico.....	pág.159
Tabla nº 44. Tecnicismos en el texto jurídico-administrativo.....	pág.165
Tabla nº 45. Fórmulas y frases hechas en el texto de partida.....	pág.166
Tabla nº 46. Carácter imperativo del contrato.....	pág.167
Tabla nº 47. Carácter prescriptivo del contrato.....	pág.167
Tabla nº 48. Empleo de voz pasiva en el contrato.....	pág.168
Tabla nº 49. Tecnicismos en el texto jurídico inglés y su traducción.....	pág.178
Tabla nº 50. Fórmulas y frases hechas en el texto jurídico.....	pág.179
Tabla nº 51. Traducción del imperativo y la voz pasiva.....	pág.179
Tabla nº 52. Características de la comunicación literaria.....	pág.184
Tabla nº 53. División de los subgéneros literarios.....	pág.187
Tabla nº 54. Subgéneros humanístico-literarios.....	pág.188
Tabla nº 55. Adjetivos connotativos en el texto en prosa.....	pág.195
Tabla nº 56. Culturemas en el texto en prosa.....	pág.196
Tabla nº 57. Marcas de primera persona en el texto en prosa.....	pág.197
Tabla nº 58. Campo semántico agroalimentario en la receta.....	pág.198
Tabla nº 59. Clasificación de géneros turísticos según Calví (2010).....	pág.211
Tabla nº 60. Adjetivación positiva en el folleto turístico.....	pág.225
Tabla nº 61. Sustantivos con carga expresiva en el folleto turístico.....	pág.226
Tabla nº 62. Ejemplos de terminología agroalimentaria.....	pág.227
Tabla nº 63. Adjetivos positivos en el folleto turístico.....	pág.231
Tabla nº 64. Sustantivos con carga expresiva en el folleto turístico.....	pág.231
Tabla nº 65. Verbos en imperativo (texto turístico).....	pág.231
Tabla nº 66. Ejemplos de terminología agroalimentaria (turístico).....	pág.232
Tabla nº 67. Descripción de características organolépticas (turístico).....	pág.241
Tabla nº 68. Sustantivos con carga expresiva en folleto turístico.....	pág.242
Tabla nº 69. Géneros audiovisuales (Agost Canós, 1999).....	pág.248
Tabla nº 70. Elaboración propia basada en la parrilla televisiva.....	pág.249
Tabla nº 71. Subtítulos en español. Elaboración propia.....	pág.259
Tabla nº 72. Subtítulos con marcas de análisis lingüístico. Elaboración propia.....	pág.261
Tabla nº 73. Términos relacionados con el campo agroalimentario.....	pág.263
Tabla nº 74. Ejemplos de registro coloquial en el corpus oral.....	pág.263
Tabla nº 75. Exageraciones en texto original.....	pág.263
Tabla nº 76. Frases hechas en el texto original.....	pág.264
Tabla nº 77. Tabla de subtítulos traducidos.....	pág.265
Tabla nº 78. Cuadro general de los géneros publicitarios.....	pág.276
Tabla nº 79. Campo semántico relacionado con los productos.....	pág.292
Tabla nº 80. Cuestiones en el estudio cuantitativo.....	pág.308
Tabla nº 81. Total de empresas de nuestra base de datos y empresas contactadas.....	pág.314
Tabla nº 82. Total de empresas contactadas con actividad exportadora.....	pág.315
Tabla nº 83. Lista de empresas exportadoras en Alto Guadalquivir.....	pág.315
Tabla nº 84. Lista de empresas exportadoras en la Campiña Este Guadajoz.....	pág.315

VIII

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	20/399



Tabla nº 85. Lista de empresas exportadoras en la Campiña Sur.....	pág.316
Tabla nº 86. Lista de empresas exportadoras en la Subbética.....	pág.317
Tabla nº 87. Empresas exportadoras que han empleado a traductores.....	pág.317
Tabla nº 88 Número de cuestionarios enviados y recibidos.....	pág.318
Tabla nº 89. Primera pregunta del cuestionario de empresarios.....	pág.319
Tabla nº 90. Segunda pregunta del cuestionario de empresarios.....	pág.319
Tabla nº 91. Tercera pregunta del cuestionario de empresarios.....	pág.319
Tabla nº 92. Cuarta pregunta del cuestionario de empresarios.....	pág.320
Tabla nº 93. Quinta pregunta del cuestionario de empresarios.....	pág.320
Tabla nº 94. Sexta pregunta del cuestionario de empresarios.....	pág.321
Tabla nº 95. Primera pregunta del cuestionario de traductores.....	pág.321
Tabla nº 96. Segunda pregunta del cuestionario de traductores.....	pág.321
Tabla nº 97. Tercera pregunta del cuestionario de traductores.....	pág.322
Tabla nº 98. Cuarta pregunta del cuestionario de traductores.....	pág.322
Tabla nº 99. Sexta pregunta del cuestionario de traductores.....	pág.322
Tabla nº 100. Séptima pregunta del cuestionario de traductores.....	pág.323
Tabla nº 101. Octava pregunta del cuestionario de traductores.....	pág.323
Tabla nº 102. Novena pregunta del cuestionario de traductores.....	pág.323
Tabla nº 103. Décima pregunta del cuestionario de traductores.....	pág.323

Imágenes

Imagen nº 1. Relieve de los aceituneros. Sarcófago romano.....	pág.9
Imagen nº 2. Esquema <i>text simple, text form y text type</i> (Bell, 1991).....	pág.36
Imagen nº 3. Primera página del folleto turístico.....	pág.217
Imagen nº 4. Ejemplo de maquetación del folleto turístico.....	pág.238
Imagen nº 5. Versiones de subtítulos con diferente fuente.....	pág.272
Imagen nº 6. Subtítulos de insertos.....	pág.272
Imagen nº 7. Estética en los anuncios de Innocent Drinks.....	pág.289

Esquemas

Esquema nº 1. Clasificación de tipos de traducción según Delisle (1988).....	pág.38
Esquema nº 2. Clasificación de tipos de traducción según Newmark (1988).....	pág.40
Esquema nº 3. Clasificación de tipos de traducción según Snell & Crampton (1983).....	pág.42
Esquema nº 4. Clasificación tipo de traducción según Sager (1977).....	pág.44
Esquema nº 5. Método científico Arnau (1995).....	pág.53
Esquema nº 6. Propuesta de clasificación de textos científico-técnicos de temática agroalimentaria.....	pág.342
Esquema nº 7. Propuesta de clasificación de textos médico-sanitarios de temática agroalimentaria.....	pág.343
Esquema nº 8. Propuesta de clasificación de textos jurídico-administrativos de temática agroalimentaria.....	pág. 344
Esquema nº 9. Propuesta de clasificación de textos humanístico-literarios de temática agroalimentaria.....	pág.345
Esquema nº 10. Propuesta de clasificación de textos turísticos de temática agroalimentaria.....	pág.346

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	21/399




Esquema nº 11 Propuesta de clasificación de textos audiovisuales de temática agroalimentaria	pág.347
Esquema nº 12 Propuesta de clasificación de textos publicitarios de temática agroalimentaria	pág.348

Gráficos

Gráfico nº 1. Valor de las exportaciones españolas agroalimentarias dentro de la UE	pág.16
Gráfico nº 2. Valor de las exportaciones españolas agroalimentarias extracomunitarias	pág.16
Gráfico nº 3. Valoración de España en los distintos aspectos en el conjunto de países (escala 0-10)	pág.17

NOTA: En esta Tesis Doctoral hacemos un frecuente uso del lenguaje inclusivo. Cuando, por agilizar la lectura del trabajo, empleamos el masculino genérico, como en el caso de “el traductor”, evidentemente nos referimos a los traductores y las traductoras.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	22/399



❖ INTRODUCCIÓN

❖ Introducción general sobre agroalimentación

Antes de sumergirnos en el objeto de nuestro trabajo, consideramos que es imprescindible ofrecer una definición del sector agroalimentario. Este sector surge de la imbricación de dos grandes sectores que tradicionalmente se conocen como el sector primario y el sector secundario o industrial. El sector primario, convencionalmente, se ha establecido como el conjunto de actividades que forman la agricultura, la ganadería y la pesca, mientras que el denominado sector secundario es aquel en el que se enmarcan las actividades de transformación de las materias primas obtenidas en el sector primario (García Delgado, 2003)¹. Como podemos comprobar, se trata de una definición amplia a la que debemos, además, añadir la relación en los últimos años con otros sectores como el sector de servicios.


El Ministerio de Agricultura y Pesca estima acertado hablar de sistema agroalimentario con el objetivo de abarcar todas aquellas actividades que directa o indirectamente se relacionan con la industria agroalimentaria. En palabras de Langreo Navarro² (2015):

En principio, lo que se podría llamar el núcleo duro del sistema alimentario está formado por la producción primaria (agricultura, ganadería y pesca), por la comercialización mayorista en origen y destino, por la primera y segunda transformación industrial y por la distribución minorista. Sin embargo, esta definición de núcleo duro del sistema alimentario no deja de ser una convención, ya que, en una visión más amplia, se podrían incluir otras actividades vinculadas, tales como la logística, el conjunto de los suministradores de insumos para la producción agraria, ganadera y pesquera, y para la industria alimentaria e incluso determinados ámbitos de la comunidad científica vinculada a este ámbito.

¹ Informe completo en García Delgado, J. L., “La economía de la España democrática: un ejercicio de interpretación”, en CIRIEC–España, *Revista de Economía Pública, Social y Cooperativa*, nº47, extraordinario, noviembre 2003, pp. 149-157. Disponible en línea en: <https://core.ac.uk/download/pdf/7071385.pdf>

² Información extraída del capítulo de Langreo Navarro, A. “Las organizaciones empresariales en el sector agroalimentario español”, en *Mediterráneo Económico*, nº 28, *El sector agro-mar-alimentario español: una visión renovada*. Jordana Buttica, J. coord. Editorial Cajamar Caja Rural, año 2015. Disponible en línea en: <https://www.publicacionescajamar.es/pdf/publicaciones-periodicas/mediterraneo-economico/28/mediterraneo-economico-28.pdf>

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	23/399



Se podrían deducir de este modo las siguientes fases o grupos de actividades:

- Industrias de insumos y servicios al sector agroalimentario
- Sector agrario (agricultura y ganadería)
- Industria agroalimentaria
- Transporte de productos agrarios y agroalimentarios
- Distribución de productos agrarios y agroalimentarios


Así, pues, se conforma como un sector poco delimitado en el que tanto la agricultura, la ganadería, la pesca y la silvicultura, como la transformación que se lleva a cabo en las industrias de las materias primas, sin olvidarnos de la distribución y comercialización de los productos obtenidos, desempeñan un papel de gran importancia.

En un afán clarificador, podríamos ofrecer una lista de diversos subsectores que podríamos integrar dentro del sector agroindustrial³:

- Almazaras y/o envasadoras de aceite
- Bodegas y/o embotelladoras de vinos y cavas
- Manipulación y envasado de productos hortofrutícolas frescos
- Conservas, semiconservas y zumos vegetales
- Elaboración de especias, productos aromáticos y medicinales
- Panificación y pastas alimenticias
- Galletas, confitería y pastelerías
- Manipulación y envasado de frutos secos
- Manipulación y envasado de granos
- Preparados alimenticios
- Mataderos y salas de despiece
- Embutidos y salazones cárnicos
- Leche, quesos y derivados lácteos
- Carnes frescas
- Huevos
- Miel

³ Lista basada en los datos recogidos en el Plan estratégico para la agroindustria andaluza (2013), editado y publicado por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	24/399



De todas las actividades pertenecientes a estos subsectores o al sector agroalimentario en general surgen textos con fines y tipologías diversas. Somos conscientes de que no todos los textos producidos son susceptibles de traducción, pero creemos relevante destacar el hecho de que, actualmente, **los textos provenientes del sector agroalimentario suponen un nicho de mercado considerable para los traductores.**

En lo anteriormente expuesto reside la razón principal que nos ha conducido a realizar este trabajo. Partimos de la base de que la economía española se basa en gran medida en la producción y manufacturación de alimentos y, por tanto, en el sector agroalimentario. Nuestros aceites, vinos, frutas y hortalizas, carnes y pescados gozan de **gran prestigio internacional** y se convierten así en una de las **mejores cartas de presentación** más allá de nuestras fronteras.

No podemos obviar que la tendencia de consumo sigue creciendo. De acuerdo con las previsiones establecidas por Naciones Unidas⁴, la población mundial se incrementará en más de 2.000 millones de personas para 2.050 alcanzando así los 11.000 millones de habitantes en el mundo para finales del presente siglo. Podemos deducir rápidamente que esto provocará que se dispare la demanda de alimentos.

La FAO⁵ estima que, de continuar las tendencias de producción y consumo que actualmente mantenemos, la producción mundial de alimentos deberá aumentar un 50 % para el año 2050, por lo que una vez más obtenemos pruebas de la importancia del sector agroalimentario.

Algunos economistas o entidades públicas lo han llegado a calificar como uno de los pilares para la recuperación económica o como un sector estratégico dentro de nuestra economía.⁶ Las cifras colocan el comercio exterior agroalimentario de nuestro país en un cuarto puesto en cuanto a la exportación dentro de la Unión Europea y en un

⁴ Información disponible en la sección de noticias del Departamento de Asuntos Económicos y Sociales de Naciones Unidas. Disponible en:

<https://www.un.org/development/desa/es/news/population/world-population-prospects-2019.html> [fecha de consulta: 20 de junio de 2019]

⁵ Información accesible en la sección de medios de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. Última fecha de acceso: 20 de junio de 2019.

Disponible en: <http://www.fao.org/news/story/es/item/471772/icode/>


⁶ Son constantes los titulares de periódicos que hacen referencia a este hecho, como muestra: "El sector agroalimentario se consolida como la primera industria de la economía española".

ABC Economía, 03 de agosto de 2015. Disponible en:

https://elpais.com/diario/2010/12/26/negocio/1293372872_850215.html [fecha de consulta: 03 de enero de 2019]:

El Informe Sectorial 2015 de CESCE concluye que el sector agroalimentario español se consolida como la primera industria de la economía española, con un crecimiento del 3,8% en 2014, y superando los 93.200 millones de euros de facturación. Este sector supone el 22% del PIB industrial, y más del 2,7% del PIB nacional.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	25/399



octavo puesto a nivel mundial. Según datos oficiales⁷, en 2017 el valor de las exportaciones del sector agroalimentario y pesquero alcanzó una cifra record al llegar a los 50.039 millones de euros, lo que supone un aumento del 6,8% respecto a 2016. El total de las exportaciones agroalimentarias da como resultado un 18,1 % del total de ventas al exterior de España durante el ejercicio 2017.

En concreto, y según datos recogidos en prensa⁸, las ventas exteriores de la provincia de Córdoba ascienden a 2.449 millones de euros en el año 2017. Esto nos coloca como la quinta provincia exportadora y la cuarta en crecimiento de exportaciones en una región, Andalucía, que se sitúa como la segunda comunidad exportadora de España. Por otro lado, en cuanto a los sectores con mayor tasa de exportación destacan el sector industrial, el de consumo y el agroalimentario.

Las cifras nos permiten hacernos una idea clara de lo que está ocurriendo en España⁹ y en nuestra provincia. Nos encontramos ante una apuesta por parte de los gobiernos, desde los locales hasta los comunitarios, por la explotación y la comercialización de los productos de nuestra tierra.

En el caso de la zona sur de Córdoba y haciendo referencia a los subsectores que hemos detallado anteriormente, los productos que están aportando más ganancias son el aceite y sus derivados y los vinos, con Denominación de Origen propia de la zona.

⁷ El texto completo se puede consultar en:

https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/analisisyprospectiva/competlo2017mapa_tcm30-457793.pdf [fecha consulta 03 de enero de 2019]

⁸ Titular “Córdoba supera su récord histórico de exportaciones al llegar a 2.449 millones”. *El Diario de Córdoba*, 21 de febrero de 2018; accesible en:


https://www.diariocordoba.com/noticias/cordobalocal/cordoba-supera-record-historico-exportaciones-llegar-2-449-millones_1207459.html [fecha de consulta: 03 de enero de 2019]

⁹ Encontramos un claro ejemplo de que los gobiernos y las diferentes instituciones públicas apuestan por el sector agroalimentario si hacemos referencia a la campaña denominada “Comercialización de alimentos españoles en mercados internacionales”, que bajo el lema “Nacidos en España, admirados en el mundo” y con la colaboración directa del tenista Rafa Nadal pretende estimular el consumo de los alimentos de España fuera de nuestras fronteras e impulsar la internacionalización de las empresas españolas.

Se puede consultar la información completa al respecto en el enlace:

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/nacidos_en_espana_admirados_en_el_mundo.aspx [fecha consulta 05 de abril de 2019]

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	26/399




Ante las tendencias descritas y las iniciativas mencionadas, que apuestan por los productos agroalimentarios españoles y los productos de Córdoba¹⁰, tenemos la convicción de que el traductor puede desempeñar un valioso papel en el proceso de internacionalización de las empresas y establecerse como un apoyo fundamental en la actividad de exportación. Sin embargo, creemos que esa participación e involucración por parte del traductor no es tan habitual como debería.

Por este motivo, entre otros objetivos, nos proponemos tratar de delimitar el campo de actuación real que los traductores tienen en la actualidad, así como estudiar en profundidad la presencia de los mismos en el sector.

¹⁰ Titular “Mar Téllez apuesta por impulsar Córdoba como potencia agroalimentaria”. *20 minutos*, 26 de marzo de 2017. Disponible en: <http://www.20minutos.es/noticia/2987368/0/mar-tellez-apuesta-por-impulsar-cordoba-como-potencia-agroalimentaria/#xtor=AD-15&xts=467263> [fecha de consulta: 05 de abril de 2019]

Córdoba tiene todos los ingredientes para consolidarse en este siglo XXI como una potencia absoluta del sector agroalimentario: producción, alimentos de calidad, una ubicación privilegiada, un tejido productivo muy poderoso, una universidad y unos centros de investigación de referencia, una cultura y una riqueza gastronómica inmensas ligadas a las tres culturas, a las raíces de nuestra historia, pero también a la innovación y el futuro.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	27/399




❖ Objetivos

Como hemos anticipado en el apartado anterior, el objetivo principal en el que se centra nuestro trabajo es *delimitar el campo de actuación del traductor agroalimentario*.

Además de este, nos planteamos como objetivo el dar respuesta a una serie de interrogantes que procedemos a enumerar:

- ❖ Al hablar de traductor agroalimentario, ¿a quién nos referimos?
- ❖ ¿Podemos realmente hablar de traducción agroalimentaria?
- ❖ ¿Cuáles serían las variedades textuales que se enmarcan dentro de la traducción agroalimentaria?
- ❖ ¿Cuáles son las características que definen este tipo de traducción?
- ❖ ¿Cuáles son los problemas y dificultades que puede encontrar el traductor agroalimentario al desarrollar su trabajo?
- ❖ ¿Están presentes los traductores en el sector agroalimentario?
- ❖ De estarlo, ¿se considera importante el papel de los mismos en este sector?
- ❖ ¿En qué condiciones llevan a cabo su trabajo y qué tipos de contratos mantienen con los empresarios?
- ❖ ¿Cuáles serían las posibles salidas profesionales del traductor agroalimentario?
- ❖ ¿Qué competencias deben adquirir los traductores para desarrollar su trabajo correctamente y ofrecer servicios de calidad?
- ❖ ¿Cuáles son actualmente los mercados que predominan y, por lo tanto, las lenguas de trabajo?

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	28/399



I. PARTE TEÓRICA

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Página	29/399



Registro Electrónico de la Universidad de Córdoba
ENTRADA
03/07/2020 20:28
2020028300

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Página	30/399



1. CONTEXTUALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN

1.1. Contexto histórico

*«Córdoba más fecunda en aceite que el
Venafro, tan perfecta como una ánfora
aceitera¹¹ de Istria»
(Mart. Epig., 12)*

La cultura gastronómica española se perfila como una de las más complejas y ricas gracias a la herencia de cada una de las civilizaciones asentadas en este territorio y a su localización estratégica por cercanía a África, pieza clave en las misiones comerciales con América y punto de parada de las principales rutas del Mediterráneo.

Además, se trata de una península rodeada por diferentes mares, Mediterráneo, Cantábrico y Atlántico, lo que favorece la proliferación de una mayor diversidad. Mientras que en el Mediterráneo destaca la gamba blanca, en el caladero de Cádiz sobresale el atún rojo de almadraba y en la cuenca del Norte, las diferentes especies de marisco.

No podemos obviar la gran ventaja que otorga nuestro clima. El clima mediterráneo destaca por ser un subclima templado, con temperaturas suaves y oscilaciones entre día y noche suficientes para la reproducción y supervivencia de diferentes especies tanto de fauna como de flora.

1.1.1 El legado gastronómico de diferentes pueblos en la Península Ibérica


Para poder ser conscientes de la importancia de nuestra cultura gastronómica y, por ende, de todo lo que nuestro sector agroalimentario puede ofrecernos, creemos crucial realizar una somera descripción de la cultura gastronómica de los pueblos que han ocupado la Península Ibérica.

1.1.1.1 Fenicios

En primer lugar, nos gustaría destacar la llegada de los fenicios a nuestras costas. La Península Ibérica, con sus grandes reservas de alimentos y minerales, atrajo a los navegantes fenicios, quienes se asentaron en el sur y este peninsular. Algunos escritores como Estrabón o Velejo Patérculo (Gómez Toscano, 2013) sitúan la llegada de los

¹¹ Cita extraída del artículo titulado “Olivo y aceite en los autores latinos”, publicado por Joaquín Mellado Rodríguez, Real Academia de Córdoba con motivo del I Congreso de Cultura del Olivo.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	31/399



fenicios hacia el año 1100 a.C, aunque la arqueología no arroja datos constatables hasta el siglo VIII a.C. Los primeros asentamientos fenicios se localizan a lo largo de la costa, entre las actuales ciudades de Cádiz y Málaga, siempre en torno a enclaves portuarios con el objetivo de tener fácil acceso a la navegación de sus embarcaciones por las principales rutas marítimas del Mar Mediterráneo (López Castro, 2016) ¹². Así, se iniciaron relevantes transacciones comerciales entre el Mediterráneo, Asia y África. Además, los fenicios trajeron importantes avances que estimularon el intercambio con las poblaciones indígenas. Esta fusión de culturas dio lugar a la cultura conocida como Tartessos.

En lo referente a alimentación, los fenicios poseían una dieta rica que se basaba tanto en los productos autóctonos de sus tierras como en los productos que iban conociendo en su actividad comercial. Eran alimentos clave en su alimentación el trigo y la cebada, con los que preparaban panes de diferentes tipos y formas. Con el fin de trabajar estos granos, inventaron el trillo mecánico o la máquina para batir grano. Fueron también pioneros en el cultivo de la aceituna y la producción de aceite de oliva. La dieta se completaba con carnes tanto de caza como de ganadería y productos, como no podía ser de otro modo al tratarse de una civilización tan relacionada con el mar, como los pescados y los mariscos. Además, usaban la sal para producir salazones de carnes, pescados y también de aceitunas, que luego conservadas en ánforas se exportaban por todo el Mediterráneo (Tur Marí *et al.*, 2005).

Nos encontramos ante lo que comúnmente se conoce como la primera globalización alimentaria. Les debemos, en definitiva, la introducción de la gallina en la explotación ganadera, el cultivo del olivo y la producción de aceite de oliva y la explotación industrial de las salinas.


1.1.1.2 Griegos

Los primeros contactos con la civilización griega se produjeron entre los siglos VIII y VI a.C., aunque la colonización de la Península Ibérica no se produce hasta el siglo VI a.C. (Blázquez Martínez, 2005) ¹³. Al igual que sus antecesores, los fenicios, los griegos llegaron a la Península en busca de materias primas. De este modo, los griegos se hacían con oro, plata, plomo, aceite, cereales, esparto o salazones de la región a cambio de diferentes manufacturas como la cerámica (Fernández Nieto, 1999).

¹²De acuerdo con el autor José Luis López Castro (2016:18)

La gran mayoría de los asentamientos fenicios conocidos en la cuenca mediterránea y en la fachada atlántica de la Península Ibérica y el Norte de África son o fueron marítimos, y en su fundación e historia posterior el factor portuario es esencial debido a que las comunicaciones entre las redes de asentamientos fenicios, fueran a escala local, regional o global eran marítimas y se establecían mediante embarcaciones.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	32/399



En cuanto al proceso de aculturación, la colonización desempeñó un papel importante en la introducción de la cerámica de carácter utilitario: principalmente, vajilla de mesa con recipientes para comer y vasijas para beber.

1.1.1.3 Celtas

La parte norte de la Península Ibérica (desde la cuenca del Tajo hasta el Cantábrico) no se vio tan influenciada por las culturas mediterráneas como por los pueblos indoeuropeos asentados en la zona. Del contacto continental con los mismos surge la cultura celtíbera. La economía de estas etnias se basaba en la ganadería: tanto ganado menor, bovino y caprino y de cerdos, como en ganadería dedicada a la crianza de caballos; y, en menor medida, en la agricultura: cultivo de cereales de secano, recolección de bellotas, nueces y frutas silvestres, etc. e, incluso, la elaboración de salsas de aceitunas negras o verdes, o la, posteriormente atribuida a los romanos, salsa *garum* (Cervera Ral y Reixach Coll, 2005).

1.1.1.4 Romanos

Por su parte, los romanos expandieron su territorio y control por Hispania, dando lugar a una reorganización de la misma. De este modo, los pueblos indígenas se integraron con nuevas formas económicas, sociales y de reparto del territorio impulsadas desde la capital romana. En gran medida, las costumbres de los ibéricos en cuanto a agricultura y ganadería se mantuvieron, aunque tuvieron que adoptar costumbres romanas como el empleo de silos o de *dolia* para almacenar aceite y otros productos (Vaquerizo Gil, 2011).



Imagen nº1. Relieve de los aceituneros. Sarcófago romano en Córdoba

Los hispanos desarrollaron así la agricultura beneficiados por las avanzadas técnicas y prácticas itálicas. Aparecen figuras como las del tabernero, regente de los numerosos establecimientos que surgen en la época, en los que se servían vinos y comidas. Destaca la preferencia por los aceites ibéricos, en concreto, por el aceite de oliva de la Bética que se exportaba a Roma y al resto del Imperio Romano (Mellado Rodríguez, 2007).

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	33/399



Para los romanos, las comidas no solo satisfacían necesidades físicas, sino que eran todo un acontecimiento diario para cultivar las relaciones sociales. A este respecto, hemos de diferenciar entre las comidas de las clases más altas y la de los menos favorecidos. Para los primeros, la cena, la comida principal del día en esta época, se dividía en tres etapas: una primera etapa gustativa (entrantes fríos), la cena en sí (platos calientes cocinados) y los *secundae* (postres). Además, existía lo que conocemos como sobremesa en la actualidad (*comissatio*). Por otro lado, las clases humildes se debían conformar con las verduras y legumbres que obtenían de sus propios huertos, en caso de poseer uno, y sus platos eran más simples: gachas, sopas de ajo, etc. (Bàguene i Maranges, 2005).

Se trata, pues, de una cocina rica con una gran variedad de alimentos y que se perfecciona y condimenta para realzar el máximo sabor de cada uno de los ingredientes.

1.1.1.5 Visigodos


Con la caída del Imperio Romano en el siglo V d.C., los pueblos bárbaros del norte de Europa toman el poder sobre las provincias romanas y sustituyen la figura del emperador por la de los reyes. En el caso de la Península Ibérica, son los visigodos quienes a lo largo de los siglos VI d.C. y VII d.C. hacen su aparición. Los cambios en lo que se refiere a hábitos alimenticios no son reseñables durante este período, ya que conservan las prácticas de sus predecesores romanos. Sin embargo, sí destaca el hecho de que opten por entornos rurales en lugar de asentamientos de población mayores como sí hacían los romanos. Esto se traduce en una mayor apuesta por la agricultura y la ganadería (García Voltà, 1977).

1.1.1.6 Árabes

En el año 711, los árabes cruzan el estrecho de Gibraltar y entran en la Península, conquistando las principales poblaciones visigodas – Sevilla, Córdoba, Mérida, Toledo, Zaragoza, Barcelona –. En solo cinco años, los combatientes musulmanes se hicieron con prácticamente la totalidad del territorio hispano, que ellos rebautizaron como Al-Andalus (Segura González, 2011).

Sin lugar a dudas, se trata del pueblo con mayor legado en nuestra gastronomía. Los árabes generalizaron el empleo de sofisticados sistemas de riego como las acequias o de cultivo como los bancales. Introdujeron el uso de especias para condimentar sus platos y la combinación de frutos y frutas secas con carnes y pescados. Su herencia gastronómica es extensa, pero podemos mencionar cítricos como la naranja o el limón, hortalizas y verduras como la lechuga, las alcachofas, las calabazas, las berenjenas, la remolacha o el apio y otras frutas como el melón, la sandía, la ciruela o el albaricoque, junto con hierbas aromáticas como el hinojo o el perejil (Jacinto García, 2000).

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	34/399



1.1.1.7 Cristianos

Con los reinos cristianos se reincorpora el consumo del cerdo a la dieta de la Península Ibérica –alimento no empleado en esa época, ya que tanto la religión judía como la musulmana rechazaban esta carne–. Además, se empiezan a seguir costumbres que aún hoy conservamos, como el régimen especial de comidas durante el período de Cuaresma (Díaz Yubero, 2010).

Como resultado, obtenemos una dieta basada en el consumo de pan y derivados del trigo, verduras condimentadas, legumbres y leguminosas como las lentejas y los garbanzos, frutas según la región, arroz, frutos secos y bebidas como el vino.

1.1.2 El descubrimiento del Nuevo Mundo: nuevos alimentos


Con el descubrimiento de América en 1492 se inician los primeros contactos entre el Viejo Mundo y el Nuevo Mundo. Como resultado de estas expediciones preliminares se produce una fusión entre las diferentes culturas culinarias que origina una nueva gastronomía rica y abundante. Mientras que en la España del siglo XVI, las verduras quedan relegadas a un segundo plano, en América, la dieta se basa en vegetales y no tanto en carnes y pescados (Díaz Yubero, 2010).

Los principales alimentos que comenzaron a llegar desde el territorio americano fueron: el maíz, en forma de tortilla, que era la base de la alimentación americana; la carne de pavo –en España se conocía la carne de pavo real, pero no la de pavo doméstico tal y como la consumimos en la actualidad; patata– este alimento era muy extendido por toda América y pronto su cultivo se propagó por el Viejo Mundo; pimientos y tomates –en todas sus variedades; cacao –las pepitas de cacao se extendieron con rapidez por España; judías pintas o frijoles –ya que las judías blancas sí eran conocidas por los conquistadores españoles; frutas como la piña o el aguacate (Sánchez Téllez, 1995).

El intercambio fue bidireccional y los primeros colonos españoles se llevaban sus alimentos más preciados con el objetivo de seguir consumiéndolos y cultivarlos en su nuevo hogar. Así, destacan alimentos como el cerdo, el aceite de oliva, el melón, el pepino, la berenjena, la lechuga, los rábanos, la cebolla, las zanahorias, la remolacha, las acelgas o hierbas como la hierbabuena.

Podemos concluir que España tuvo un papel privilegiado en la recepción de estos nuevos productos, que tras llegar a nuestros puertos se comercializaban y distribuían por toda Europa.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	35/399



1.1.3 La dieta mediterránea como pieza clave en nuestra cultura gastronómica

Tras la breve descripción histórica realizada, podemos encajar todas las piezas del rompecabezas que nos llevan a construir lo que hoy en día conocemos como dieta mediterránea.

Las fusiones culturales descritas han dado lugar a una dieta variada en alimentos, simple en cuanto al modo de preparación y rica en sabores, que ha sido recientemente reconocida como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO¹⁴ y que ya por los años 70 fue definida como la dieta más saludable por el doctor Keys.


Los pilares de esta dieta se resumen en el siguiente decálogo:

1. Utilizar el aceite de oliva como principal grasa de adición.
2. Consumir alimentos de origen vegetal en abundancia.
3. El pan y los alimentos procedentes de cereales deberían formar parte de la alimentación diaria.
4. Los alimentos poco procesados, frescos y de temporada son los más recomendados.
5. Consumir diariamente productos lácteos, principalmente yogurt y quesos.
6. Consumo moderado de carne roja.
7. Consumir pescado en abundancia y huevos con moderación.
8. Fruta fresca como postre habitual.
9. El agua como bebida por excelencia.
10. Realizar actividad física a diario.

Como podemos comprobar se trata de características descritas en nuestro breve recorrido histórico de la gastronomía española hasta el descubrimiento de América. Además, estos rasgos se comparten en mayor o menor medida con el resto de países adscritos a la mencionada dieta.

¹⁴La Dieta Mediterránea recibe el reconocimiento de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad de la Unesco en una candidatura conjunta presentada por Chipre, Croacia, España, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal. Información accesible en la página web de la Fundación Dieta Mediterránea: <https://dietamediterranea.com/>

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	36/399



1.2. Contexto actual

1.2.1. La gastronomía en cifras

Como mencionábamos anteriormente, España goza de un papel de relevancia en lo que a la industria agroalimentaria se refiere. En los últimos años, esta actividad se impone como uno de los motores económicos en España.


Haciendo referencia a los últimos datos disponibles en la balanza comercial agroalimentaria elaborada y publicada por la Subdirección General de Comercio Internacional de Mercancías (2017)¹⁵, la balanza comercial muestra un saldo positivo desde el año 2003 (Tabla nº 1). Así, podemos observar cómo el valor de nuestras exportaciones se ha duplicado en los últimos diez años, mientras que las importaciones en el mismo sector han crecido de forma más moderada.

AÑO	EXPORTACIÓN	IMPORTACIÓN	SALDO	COBERTURA	% SOBRE TOTAL MERCANCIAS	
					EXPORTACIÓN	IMPORTACIÓN
2003	21.589.711	18.963.570	2.626.141	113,8%	15,6%	10,2%
2004	21.953.570	20.391.814	1.561.756	107,7%	14,9%	9,8%
2005	22.569.690	22.088.969	480.720	102,2%	14,6%	9,5%
2006	23.883.309	22.697.096	1.186.213	105,2%	14,0%	8,6%
2007	25.861.548	25.530.201	331.346	101,3%	14,0%	9,0%
2008	27.811.138	26.912.110	899.028	103,3%	14,7%	9,5%
2009	26.520.841	23.888.612	2.632.230	111,0%	16,6%	11,6%
2010	29.100.551	25.753.433	3.347.118	113,0%	15,6%	10,7%
2011	32.168.087	28.357.730	3.810.356	113,4%	14,9%	10,8%
2012	35.628.140	29.225.268	6.402.872	121,9%	15,8%	11,3%
2013	37.195.596	28.814.872	8.380.724	129,1%	15,8%	11,4%
2014	38.687.873	29.636.446	9.051.427	130,5%	16,1%	11,2%
2015	42.057.749	32.293.044	9.764.705	130,2%	16,8%	11,8%
2016	44.613.193	33.422.076	11.191.117	133,5%	17,4%	12,2%
2017	47.498.616	35.876.946	11.621.670	132,4%	17,1%	11,9%

Tabla nº 1. Evolución del comercio exterior español de productos agroalimentarios (miles de euros). Fuente: Subdirección General de Comercio Internacional de Mercancías (2017)

¹⁵ Los últimos datos disponibles se corresponden con los del informe consultado “La balanza comercial agroalimentaria en 2017”, publicado por la Subdirección General de Comercio Internacional de Mercancías, en dependencia del Ministerio de Industria, Comercio y Turismo de España. Accesible en: <http://www.comercio.es/es-ES/comercio-exterior/informacion-sectorial/agroalimentarios/estadisticas/Documents/Balanza%20Comercial%20Agroalimentaria%202017.pdf>

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ		Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	37/399	



Dentro de esta clasificación arancelaria del sector se incluyen 24 capítulos:

1. Animales vivos
2. Carnes y despojos comestibles
3. Pescados, crustáceos y moluscos
4. Leche, productos lácteos y huevos
5. Otros productos de origen animal
6. Plantas vivas y productos de floricultura
7. Legumbres y hortalizas
8. Frutas y frutos
9. Café, té y especias
10. Cereales
11. Productos de molinería
12. Semillas oleaginosas
13. Jugos y extractos vegetales
14. Materias trenzables
15. Grasas y aceites
16. Conservas de carne y pescado
17. Azúcares y artículos de confitería
18. Cacao y sus preparaciones
19. Productos de cereales, panadería y pastelería
20. Conservas de verduras y frutas
21. Preparaciones alimenticias diversas
22. Bebidas (excepto zumos)
23. Residuos de la industria alimentaria
24. Tabaco y sucedáneos

En el año 2018, los capítulos en los que el volumen de exportación fue mayor fueron los siguientes: 8 (frutas y frutos sin conservar), 7 (legumbres y hortalizas sin conservar), 22 (bebidas), 20 (conservas y zumos vegetales), 2 (carne y despojos comestibles), 15 (grasas y aceites animales o vegetales), 12 (semillas oleaginosas y plantas industriales), 23 (residuos de la industria alimentaria), 10 (cereales) y 3 (pescados, marisco y moluscos).

Capítulo	Total peso (miles de kg)
08. Frutas y frutos sin conservar	7.457.157,70
07. Legumbres y hortalizas sin conservar	6.176.762,29
22. Bebidas	3.472.095,50
20. Conservas y zumos vegetales	2.559.674,61
02. Carne y despojos comestibles	2.479.064,22
15. Grasas y aceites animales o vegetales	2.321.505,05

12. Semillas oleaginosa y plantas industriales	1.801.061,90
23. Residuos de la industria alimentaria	1.794.127,88
10. Cereales	1.169.098,10
03. Pescados, marisco y moluscos	909.360,71

Tabla nº 2. Clasificación por volumen de exportación según capítulos. Elaboración propia a través de datos de aduanas y comercio¹⁶

En cuanto al valor de las exportaciones, la clasificación por capítulos se perfilaría del siguiente modo: capítulos 8 (frutas y frutos sin conservar), 7 (legumbres y hortalizas sin conservar), 2 (carne y despojos comestibles), 22 (bebidas), 15 (grasas y aceites animales o vegetales), 3 (pescados, crustáceos, moluscos), 20 (conservas vegetales y zumos), 19 (productos a base de cereales), 16 (conservas de carne o de pescado) y 21 (preparaciones alimenticias diversas).

Capítulo	Total peso (miles de euros)
08. Frutas y frutos sin conservar	8.447.667,33
07. Legumbres y hortalizas sin conservar	6.070.067,84
02. Carne y despojos comestibles	5.588.623,96
22. Bebidas	4.430.392,21
15. Grasas y aceites animales o vegetales	4.338.011,30
03. Pescados, marisco y moluscos	3.179.568,73
20. Conservas y zumos vegetales	2.946.193,94
19. Productos a base de cereales	1.681.571,70
16. Conservas de carne o pescado	1.593.752,13
21 Preparaciones alimenticias diversas	1.592.489,33

Tabla nº 3. Clasificación por valor de exportación según capítulos. Elaboración propia a través de datos de aduanas y comercio.

Por otra parte, los principales destinos de las exportaciones con origen español son países miembros de la Unión Europea:

- Francia (15,9% en valor y 18% en volumen)
- Alemania (11,5% en valor y 13,5% en volumen)
- Italia (11,1% en valor y 8,2% en volumen)
- Portugal (9,3% en valor y 11,5% en volumen)
- Reino Unido (8,1% en valor y en volumen)

¹⁶ Base de datos de la Cámara de aduanas de la Agencia Tributaria. Accesible en: <http://aduanas.camaras.org/>

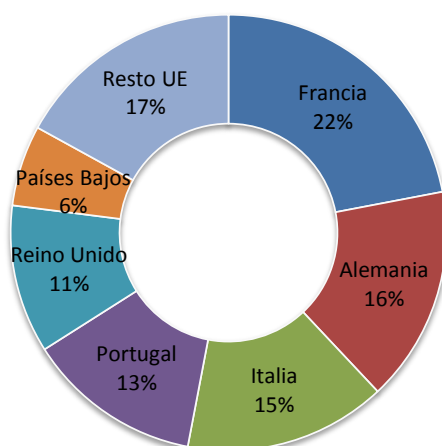


Gráfico n° 1. Valor de las exportaciones españolas agroalimentarias dentro de la UE.
Fuente: Subdirección General de Comercio Internacional de Mercancías (2017)

Fuera de la Unión Europea, encontramos (en volumen): China (2,3%), Emiratos Árabes Unidos (2,1%), EEUU (1,9%) y Marruecos (1,4%). En valor, hallamos la siguiente clasificación: EEUU (4%), China (2,5%), Japón (1,9%), Suiza (1,2%) y Marruecos (1%).

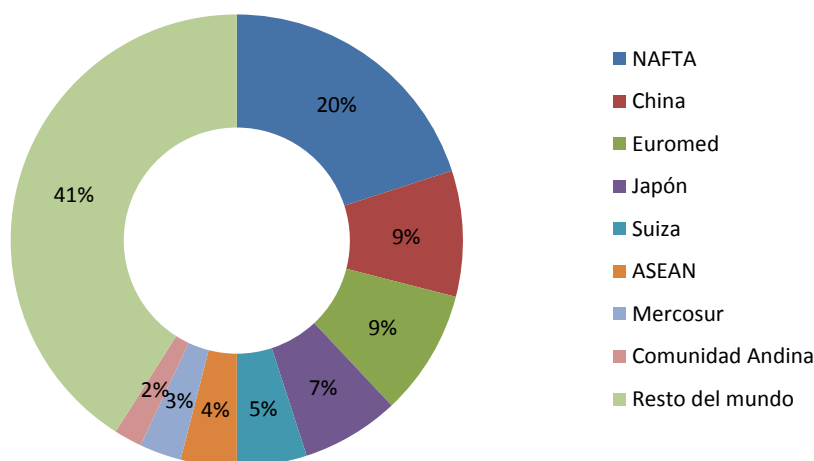



Gráfico n°2. Valor de las exportaciones españolas agroalimentarias extracomunitarias.
Fuente: Subdirección General de Comercio Internacional de Mercancías (2017)

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	40/399



1.2.2. Imagen de la cultura gastronómica española en el exterior como atractivo de turismo internacional

Es innegable la estrecha relación de España con la cultura gastronómica. De acuerdo con el último barómetro de la imagen de España (Real Instituto Elcano, 2018), los entrevistados extranjeros destacan en segunda posición la comida con 7,2 puntos en una escala de 10.



Gráfico n° 3. Valoración de España en distintos aspectos en el conjunto de países (escala 0-10). Fuente: Barómetro de la Imagen de España, 8ª oleada, Real Instituto Elcano (2018)

Recientemente, hemos sido testigos de cómo los medios se hacían eco de la última clasificación de la agencia Bloomberg sobre los países más saludables del planeta. En la última lista publicada (año 2017), España se posicionaba en la posición 6ª por detrás de Italia, Islandia, Suiza, Singapur y Australia, en orden descendente. Sin embargo, según los datos más recientes (Bloomberg, 2019), España sorprende con una escalada de 5 puestos, posicionándonos así a la cabeza de la lista y adelantando a nuestro país vecino: Italia.

Expertos en la materia¹⁷ no han tardado en proclamar que una de las claves de éxito para estos dos países europeos, España e Italia, son los hábitos de alimentación saludables asociados con la dieta mediterránea.

En relación con los factores descritos, podemos mencionar el atractivo que los mismos suponen para el turismo internacional con un 15,5 % del gasto de turistas internacionales dentro de nuestras fronteras. En palabras de Alfonso Cortina (2019)¹⁸, secretario de la Real Academia de Gastronomía: «Muchos turistas destinan parte de las vacaciones a venir a España a comer bien por precio razonable cocina mediterránea basada en unos productos básicos maravillosos. Con una relación calidad-precio muy buena, España es imbatible en gastronomía».

De este modo, no es de extrañar que España cuente con 206 restaurantes catalogados con estrella Michelin¹⁹, 26 nuevos para el año 2019, así como con el reconocimiento de 1447 restaurantes entre sus páginas.

Además, debemos mencionar su relevante posición en la clasificación propuesta por “The World’s 50 Best Restaurants 2018”²⁰ en la que España se sitúa encabezando la lista con 7 restaurantes galardonados.


¹⁷ Información disponible en numerosas noticias de la fecha (febrero de 2019). A continuación mostramos un extracto de una noticia publicada por el periódico digital *El País* “España desbanca Italia como el país más saludable del mundo”. Accesible en: https://elpais.com/sociedad/2019/02/25/actualidad/1551100056_494088.html

España tiene la mayor esperanza de vida al nacer de toda la UE: 82,9 años. Además, el Instituto para la Métrica y la Evaluación de la Salud (IHME) de Washington predice que alcanzará la mayor del mundo en 2040. En esa fecha podría llegar a 85,8 años, por delante de Japón. Para que eso ocurra, Martínez destaca la importancia de comunicar con claridad el conocimiento científico, sobre todo la importancia de prevenir enfermedades siguiendo un estilo de vida saludable.

¹⁸ Información ampliada disponible en el Informe “La Gastronomía en la Economía Española”, KPMG, 2019. En dicho informe se recoge un análisis de los últimos datos acerca del impacto económico de los sectores asociados. Accesible en: <https://assets.kpmg/content/dam/kpmg/es/pdf/2019/01/gastronomia-en-economia-espanola.pdf>

¹⁹ Información disponible en: “Listado completo de restaurantes con Estrella Michelin en España en 2019” (Gastroeconomy, 2018). Accesible en: <https://www.gastroeconomy.com/2018/11/listado-completo-de-restaurantes-con-estrella-michelin-en-2019-en-espana/>

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	42/399



País	Nº restaurantes entre los 50 mejores
España	7
Estados Unidos	6
Francia se encontró	5
Italia	4
Reino Unido	4
Perú	3
Japón	3
Tailandia	2
México	2

Tabla nº 4. Los diez primeros países con mayor presencia en la lista de 50 mejores restaurantes del mundo 2018. Elaboración propia a partir de la lista “The World’s 50 Best Restaurants 2018’

1.2.3. Puesta en valor de la gastronomía en España

Los datos anteriores no tendrían cabida sin un apoyo tanto por parte del gobierno e instituciones, como por el tejido empresarial de nuestro país. Son varias las instituciones y organismos que apuestan por el sector agroalimentario; lo regulan y lo mejoran para conservarlo y darlo a conocer al resto del mundo.

Sobresale la **Real Academia de Gastronomía de España**, que desde su creación hace 27 años ha apostado y contribuido para defender y promocionar la gastronomía española. Para ello, cuenta también con el apoyo de las academias autonómicas, situadas en cada una de las regiones que conforman el mapa español.

Entre las iniciativas destacadas de esta Academia, podemos mencionar la creación y adjudicación de premios de diferentes categorías: premios nacionales de gastronomía y premios memoriales de gastronomía; la creación y puesta en marcha de la Cátedra de la Real Academia de Gastronomía²¹, que junto con la Universidad Alfonso X el Sabio ofrece el Título de Experto Universitario en Fundamentos básicos de gastronomía.

²⁰ Información disponible en la lista visual publicada por “The World’s 50 Best Restaurants 2018”. Accesible en: <https://www.theworlds50best.com/list/1-50-winners>

²¹ La Real Academia de Gastronomía de España junto con la Universidad Alfonso X el sabio apuestan por la creación de una cátedra que permita darle a nuestra identidad gastronómica el mérito que le corresponde, equiparar el proceso creativo en la gastronomía con otras disciplinas artísticas y aprender a valorar la gastronomía como un dinamizador económico, entre otros objetivos relacionados. Información disponible en la web de la Cátedra: <https://fundacion.uax.es/catedras-uax/catedra-de-gastronomia.html>

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	43/399



Recientemente, la Real Academia de Gastronomía ha lanzado, en colaboración con Google, el espacio “España: cocina abierta”²². Se trata de un espacio virtual que pretende convertirse en la mayor enciclopedia en línea sobre nuestra riqueza gastronómica. Otra de las iniciativas más relevantes de la Real Academia es el lanzamiento de la Gastronomía España²³. En colaboración con otras entidades como Marca España, el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, España.info o Cámaras de Comercio de España, esta plataforma nace para darles a las marcas de alimentos y bebidas y a las denominaciones de origen españolas el papel que se merecen dentro y fuera de nuestras fronteras.

Merece ser destacada también la labor de la que fue la primera institución académica gastronómica de España y la segunda de toda Europa. Hablamos del **Basque Culinary Center**²⁴ que:

Desde su creación en septiembre 2011, Basque Culinary Center trabaja para ser el referente a nivel internacional en estas materias y también para impulsar la gastronomía como palanca de desarrollo socioeconómico a través de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y el Centro de Investigación e Innovación. (Basque Culinary Center)

A este centro pionero de San Sebastián se han sumado **otras universidades**²⁵ y escuelas tanto de carácter público como privado. Encontramos las universidades públicas de Barcelona, la Politécnica de Cataluña y la Universidad de Valencia que ofrecen el Grado de Ciencias Gastronómicas en su catálogo educativo y también las universidades privadas de Castellón, Francisco de Vitoria de Madrid y la Católica de Murcia.

²² Este espacio virtual está disponible desde marzo de 2019. Accesible en:

<https://artsandculture.google.com/project/spanish-gastronomy?hl=es>


²³ Más información disponible en la plataforma Gastronomía España- Accesible en:

<http://gastromarcaespana.es/es/>

²⁴ Este centro se caracteriza por ser pionero en Europa al ofertar el primer Grado universitario en Estudios de Gastronomía. Su actividad no solo se limita a la oferta de formación, sino que también destaca su labor de investigación y difusión de conocimiento. Además del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias ofrece másteres, cursos de formación online, talleres, seminarios y campamentos gastronómicos. Se puede consultar información sobre dicho centro en: <https://www.bculinary.com/es/sobrebcc>

²⁵ Información extraída de la lectura de noticias como la publicada por el periódico digital *20 minutos*: “Tres universidades españolas ya ofrecen en España el Grado en Ciencias Gastronómicas”. Accesible en: <https://www.20minutos.es/noticia/2663121/0/tres-universidades- publicas/ofrecen-grado/ciencias-gastronomicas/>

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	44/399



No podemos obviar la aportación a este respecto del **Instituto de Comercio Exterior (ICEX)**, que, si bien no solo centra sus esfuerzos en la prospección del sector agroalimentario, incluye el mismo entre sus objetivos anuales. Con el fin específico de promocionar los alimentos y los vinos españoles, lanza en el año 2017 la plataforma *Food and Wines from Spain*.²⁶ El ICEX no está solo en esta tarea, pues, al igual que comentábamos en el caso de la Real Academia de Gastronomía, encontramos institutos regionales con la misma labor, como EXTENDA, en el caso de la comunidad andaluza; Extremadura Exporta o Murcia Avante, en Extremadura y Murcia, respectivamente.

Además, destacan en nuestro país diversas **ferias internacionales**²⁷ que atraen a miles de profesionales e inversores del sector cada año. Entre las más relevantes podemos mencionar: FITUR (Feria de Turismo y Alimentación), Salón del Gourmet, Fruit Attraction o Alimentaria.

Por último, nos gustaría mencionar el **proyecto “Capital Española de la Gastronomía”**²⁸. Este tuvo su inicio en el año 2012. Se trata de un evento celebrado anualmente por la Federación Española de Periodistas y Escritores de Turismo (PETET), quienes junto con otras entidades como la Federación Española de Hostelería, el Gobierno de España, Turespaña o Fitur otorgan el reconocimiento a la gastronomía de una ciudad- comunidad española. Este título apuesta por la visibilidad de dicha capital gastronómica dentro y fuera de nuestras fronteras. Desde su creación, encontramos las siguientes capitales galardonadas:

Año	Ciudad	Año	Ciudad
2012	Logroño (La Rioja)	2016	Toledo
2013	Burgos	2017	Huelva
2014	Vitoria – Gasteiz	2018	León
2015	Cáceres	2019	Almería

Tabla nº 5. Capitales Españolas de la Gastronomía (2012-2019). Elaboración propia a partir de datos de CEG.es

²⁶ La plataforma *Food and Wines from Spain* ofrece información actualizada sobre la gastronomía española y economías relacionadas con el ámbito. También referencia diversos blogs y foros relacionados. Accesible en:

<https://www.foodswinesfromspain.com/spanishfoodwine/index.html>

²⁷ Listado de todas las ferias de promoción realizadas en España. Acceso disponible en:

<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/promocion-alimentaria/ferias/>

²⁸ Información disponible en la web del proyecto “Capital Española de la Gastronomía (CEG).

Accesible en: <https://capitalespanoladelagastronomia.es/>


Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	45/399



En definitiva, podemos concluir que la gastronomía española se conforma como un bien apreciado que merece ser conservado y difundido. Hemos podido ver cómo diferentes organizaciones e instituciones del ámbito turístico, económico y artístico, apuestan por dicho ámbito y tienen presente la importancia del mismo dentro de la identidad española.

En el siguiente epígrafe, trataremos de analizar si nuestro sector, el de la traducción, es consciente de la importancia de la cultura gastronómica española y de las características y dimensiones del ámbito de la agroalimentación. Para ello, nos centraremos en las iniciativas formativas existentes en nuestro país en materia de traducción agroalimentaria, así como en la bibliografía que existe al respecto.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	46/399



1.3. Justificación

1.3.1 Estudios universitarios relacionados con la traducción agroalimentaria en España.

Con el fin de evaluar el verdadero alcance de la relación entre los estudios de traducción y la realidad agroalimentaria de nuestro país, consideramos oportuno realizar un análisis de la **oferta académica** de traducción agroalimentaria en España.

Así, tras consultar la base de datos de la ANECA (Listado de títulos), podemos establecer los siguientes estudios reglados en torno a la traducción. En un primer lugar, abarcaremos todos los títulos encontrados en dicha base de datos para, en una etapa posterior de nuestro análisis y tras el estudio individualizado de cada una de las ofertas formativas, poder proporcionar información precisa de los grados, másteres y demás actividades formativas en las que se contempla la traducción agroalimentaria.

De acuerdo con los resultados obtenidos de la base de datos de la ANECA, en la actualidad, podemos encontrar un total de 36 títulos de grado²⁹ en universidades públicas y privadas repartidas por todo el territorio español.

Como estudios de posgrado, hallamos 44 másteres³⁰ de temática diferente según la especialidad de cada uno de ellos.

Por último, en lo referente a programas de doctorado³¹, podemos mencionar 9 programas que contienen la palabra “traducción” entre los componentes de su nombre.


²⁹ Queremos señalar que esta búsqueda se realiza a principios del año 2019. En nuestra búsqueda en la base de datos sobre el Listado de títulos que proporciona la ANECA, hemos empleado la palabra clave traducción. Así, hemos obtenido títulos bajo el nombre de Traducción e Interpretación; Grado en Lenguas Aplicadas y Traducción, Grado en Traducción, Interpretación y Lenguas aplicadas, Grado en Traducción y Comunicación Intercultural, Grado en Traducción y Mediación Interlingüística, Grado en Lenguas Modernas y Traducción, Grado en Traducción. La base de datos consultada está disponible en:

<https://srv.aneca.es/ListadoTitulos/>

³⁰ En referencia a los títulos de máster encontrados estos se corresponden con nombres como: Máster Universitario en Traducción Entre Lenguas Globales: Chino-español / Translation Among Global Languages: Chinese-Spanish, Máster Universitario en Traducción y Estudios Interculturales, Máster Universitario en Traducción e Interculturalidad, Máster Universitario en Traducción Audiovisual, Máster Universitario en Traducción y Mediación Intercultural, etc., que varían en función de la materia específica sobre la que cada máster versa.

³¹ Tal y como hemos visto en las dos búsquedas anteriores, al aumentar el grado de especificidad en el que se concreta la actividad formativa en cuestión, aumenta también la diversidad de nombres con los que denominarlas. Por tanto, no es de extrañar, que siguiendo el mismo patrón de búsqueda

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	47/399



A efectos prácticos, creemos que no tendría sentido aportar una lista exhaustiva de los mencionados grados, másteres y programas doctorales, por lo que nos limitaremos a reseñar aquellos en los que encontramos formación relacionada con la traducción agroalimentaria.

De forma explícita³², son escasas las actividades formativas en las que se hace referencia a la traducción agroalimentaria. No obstante, enumeramos a continuación las asignaturas encontradas:

Titulación	Universidad	Asignatura
Grado en Traducción e Interpretación	UMU	Traducción para el comercio internacional b-a, a-b (inglés) y (francés). [Traducción de documentos relacionados con la agroalimentación: certificados sanitarios, fitosanitarios, etc.]
Grado en Traducción e Interpretación	UAX	Traducción turística, comercial y administrativa A-B. [Traducción de menús]. Traducción Profesional C-A (audiovisual, biosanitaria, científico-técnica). [Traducción de textos de temática medioambiental]
Grado en Traducción, Interpretación y Lenguas aplicadas.	UOC,UVic, UCC	Traducción de Textos Científicos y Técnicos. [Traducción de textos sobre adicciones y farmacia].

la palabra clave “traducción”, el número de programas de doctorado que obtenemos sea muy limitado. No obstante, creemos que para nuestro análisis este dato no es reseñable ya que no es posible establecer la temática de cada investigación doctoral que se esté llevando a cabo. No obstante, hemos considerado oportuno aportar el dato para tener una visión global atendiendo a todos los ciclos formativos de nuestro panorama universitario.

³²Nos gustaría señalar que no todas las titulaciones ofrecen un plan docente detallado en el que el temario a tratar nos dé pistas claras sobre la dedicación o no de parte de las horas lectivas a la traducción agroalimentaria. Los datos que presentamos son reflejo de la consulta en guías docentes disponibles y que sí aportaran explícitamente dicha información. Sin embargo, estamos seguros de que, en otras titulaciones, también se abordarán temas relacionados con el ámbito aquí tratado.

Grado en Traducción e Interpretación	UVa	Traducción Turística y Publicitaria- [Traducción de cartas y menús]
Grado en Traducción e Interpretación	UCO	Traducción de textos agroalimentarios. [Asignatura obligatoria que versa sobre textos de diferentes tipologías y géneros con temática agroalimentaria]
Grado en Lenguas Modernas y Traducción	UAH	Traducción especializada fr/es: campos y herramientas. [Bloque 1: sector agroalimentario –etiquetado de productos; bloque 2: sector turístico – menús]
Grado en Traducción e Interpretación	UAB	Traducción B-A 1 [Dentro del bloque géneros instructivos figura la traducción de recetas de cocina]
Máster Universitario en Traducción especializada	UVic	Traducción de textos de Ciencia y Tecnología del Medio Ambiente A-B [Traducción especializada del medio ambiente]
Máster Universitario en Estudios de traducción	UAB	Traducción técnica. [Traducción de 5 documentos del ámbito fitosanitario]
Máster Universitario en Traducción de textos especializados	UCO	Traducción agroalimentaria [Asignatura dedicada en su totalidad al ámbito agroalimentario]

Tabla nº 6. Relación de titulaciones con contenido en traducción agroalimentaria. Elaboración propia a partir de los datos obtenidos en las guías docentes de todas las titulaciones.

Como podemos comprobar, solo existe una asignatura de traducción agroalimentaria, como tal, en la Universidad de Córdoba, donde tanto en el Grado de Traducción e Interpretación como en el Máster Universitario en Traducción de textos especializados se relacionan asignaturas obligatorias dentro de nuestro ámbito de estudio.

Sin embargo, aunque no con tanto protagonismo como en la Universidad de Córdoba, sí hemos encontrado que algunas universidades españolas apuestan por este tipo de traducción y la incluyen en sus programas formativos. Algunas lo hacen dentro del bloque de traducción científico-técnica; otras dentro del bloque de traducción publicitaria o comercial y otras dentro del bloque de traducción especializada, en general.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	49/399



Con independencia de las titulaciones regladas analizadas y como resultado de una búsqueda posterior en navegadores web, hemos podido encontrar **actividades formativas de diferente naturaleza**³³ (cursos, seminarios, título experto, etc.) que también se relacionan directamente con este ámbito.

Titulación	Centro	Contenido
Curso online (180 h) – Especialista en traducción gastronómica EN>ES	Trágora Formación	Tipos textuales, características de la terminología relacionada y las normas de estilo más usadas, estructura de los encargos de traducción gastronómica, fuentes de documentación, etc.
Curso online en Traducción Especializada: Traducción de textos agroalimentarios (EN>>ES)	ISTRAD	Sector agroalimentario, tipología textual relacionada con la agroalimentación, fuentes de información, traducción de productos agroalimentarios: vino, aceite, otros productos de exportación, traducción de material promocional relacionado.

Tabla nº 7. Actividades formativas disponibles en relación con la traducción agroalimentaria.

³³ Estos son los cursos disponibles actualmente. Sin embargo, nos gustaría mencionar que con fecha anterior a la realización de esta investigación se han llevado a cabo cursos relacionados con la materia que nos compete, como el extinto Título Experto en Traducción de Textos Agroalimentarios ofrecido por la Universidad de Córdoba durante el año académico 2015-2016.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	50/399



1.3.2 Investigaciones y publicaciones relacionadas con la traducción agroalimentaria en España

Con el objetivo de ofrecer una aproximación a la situación actual de la investigación traductológica en materia de traducción agroalimentaria, nos serviremos de los datos proporcionados por la base de datos Dialnet.³⁴

Para ello, filtraremos nuestra búsqueda mediante la palabra clave traducción y 12 términos relacionados.³⁵ Nos limitaremos a las publicaciones hechas dentro del marco de nuestras fronteras y emplearemos el filtro por temática “filología”, para acotar los resultados.

En la siguiente tabla recogemos los datos filtrados y divididos según las palabras clave empleadas y el tipo de publicación de la que se trata.

Traducción agroalimentaria			
Artículo de revista	Capítulo libro	Tesis	Libro
13	1	2	0
Traducción agroalimentación			
Artículo de revista	Capítulo libro	Tesis	Libro
2	0	0	0
Traducción agricultura			
Artículo de revista	Capítulo libro	Tesis	Libro
9	2	6	0

³⁴ El motivo por el que elegimos Dialnet como base de datos sobre la que apoyar nuestros datos es su amplia cobertura y el hecho de estar considerada por la Biblioteca Nacional de España como “la mayor base de datos de artículos científicos hispanos accesible de modo gratuito en Internet”. Dicha base se encuentra disponible en: <https://dialnet.unirioja.es/>

³⁵ Los términos relacionados elegidos para nuestra búsqueda son, en orden de búsqueda: *agroalimentación, agroalimentario, agricultura, alimentación, alimentario, gastronomía, gastronómico, culinario, receta, menú, vino, aceite.*

Traducción alimentación			
Artículo de revista	Capítulo libro	Tesis	Libro
3	1	3	0
Traducción alimentario			
Artículo de revista	Capítulo libro	Tesis	Libro
1	0	1	0
Traducción gastronomía			
Artículo de revista	Capítulo libro	Tesis	Libro
5	2	1	0
Traducción gastronómico			
Artículo de revista	Capítulo libro	Tesis	Libro
4	2	0	0
Traducción culinario			
Artículo de revista	Capítulo libro	Tesis	Libro
3	1	4	1
Traducción receta			
Artículo de revista	Capítulo libro	Tesis	Libro
5	0	4	0
Traducción menú			
Artículo de revista	Capítulo libro	Tesis	Libro
0	1	0	0
Traducción aceite			
Artículo de revista	Capítulo libro	Tesis	Libro
1	1	3	0
Traducción vino			
Artículo de revista	Capítulo libro	Tesis	Libro
18	66	12	2

Tabla nº 8. Listado de publicaciones relacionadas con la traducción agroalimentaria en España.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	52/399



De acuerdo con los datos obtenidos en la base de datos de Dialnet, quedan registrados un total de **167 publicaciones** según la siguiente clasificación: 76 artículos en libros, 64 artículos en revistas, 24 tesis doctorales y 3 libros sobre traducción en el ámbito de la agroalimentación.

Como podemos comprobar, a la luz de los datos expuestos, la temática que presenta un mayor número de publicaciones es la relacionada con las palabras clave *traducción vino*, seguida por la relacionada con la agroalimentación (*traducción agroalimentaria* y *traducción agroalimentación*). En tercer lugar, encontramos la traducción relacionada con la agricultura (*traducción agricultura*), seguida por la traducción en relación con la gastronomía (*traducción gastronómica*, *traducción gastronomía*, *traducción culinaria*). En última estancia, encontramos los datos pertenecientes a temáticas como *traducción recetas*, *traducción alimentación* y *traducción aceite/menús*, que arrojan resultados más discretos.

1.3.3 Valoración de los datos presentados


De estos datos, podemos concluir que la importancia que se le otorga a la traducción agroalimentaria es aún escasa dentro del ámbito de la traducción.

Los datos presentados muestran que las universidades no contemplan la formación en traducción agroalimentaria como algo imprescindible en la formación de los futuros traductores. Solo la Universidad de Córdoba oferta asignaturas obligatorias relacionadas directamente con la traducción agroalimentaria. El resto de universidades ni siquiera optan por una oferta optativa de dicha materia, aunque cabe mencionar que son varias las que sí incluyen horas lectivas relacionadas con la traducción agroalimentación dentro de otros bloques como el científico-técnico, el publicitario o el turístico.

En cuanto a las investigaciones en materia de traducción agroalimentaria, estas, como no podía ser de otro modo, siguen la línea marcada por las universidades y grupos de investigación, por lo que no es de extrañar que el número de publicaciones al respecto sea bajo. Sin embargo, nos gustaría reseñar que en los últimos años el número de trabajos de fin de grado y de tesis en esta materia está experimentando un auge significativo y surgen grupos de investigación³⁶ específicos como el grupo Texto, Ciencia y Traducción HUM - 947 de la Universidad de Córdoba o el grupo de investigación GIRTraduvino de la Universidad de Valladolid.

³⁶ Ambos grupos de investigación continúan a fecha de hoy activos y desarrollando proyectos en relación con la traducción agroalimentaria. Alguno de los proyectos más llamativos es la celebración de congresos centrados en la difusión del conocimiento generado por la comunidad investigadora en este ámbito.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	53/399



Registro Electrónico de la Universidad de Córdoba
ENTRADA
03/07/2020 20:28
2020028300

-30-

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Página	54/399



2 METODOLOGÍA Y FUNDAMENTOS TEÓRICOS


2.1. Metodología

Nuestro proyecto de investigación se vertebra en torno a dos pilares fundamentales: por un lado, la **tipologización** (en términos de Cabré, 2002) textual del ámbito agroalimentario, es decir, ofrecer un intento de taxonomía de los distintos tipos de textos que tienen como denominador común la temática agroalimentaria, con el subsiguiente análisis de características inherentes a los mismos y las competencias que requieren del traductor, y, por otro, la **observación** de la realidad traductora en el contexto socio-laboral, en concreto, en el marco de las diferentes mancomunidades del sur de la provincia de Córdoba, para tratar de comprobar si nuestra aproximación académica tiene correspondencia con la situación profesional que esperarán encontrar los traductores de textos agroalimentarios.

Para este fin, en este capítulo de *Fundamentos Teóricos* realizaremos una *aproximación teórica a las diferentes tipologías textuales*. Para ello, en primer lugar, nos detendremos en un *análisis de las principales teorías desarrolladas sobre género y tipologías textuales*. Además, nos acercaremos a los *diferentes modelos de clasificación de tipos de traducción e identificaremos aquellos en los que una temática agroalimentaria cobra relevancia*. En esta introducción analizaremos también las características más relevantes de la traducción agroalimentaria en términos generales, siendo conscientes de la dificultad para llevar a cabo esta tarea, ya que no se trata de un único tipo de traducción con características textuales propias, sino que podríamos hablar de un ámbito multidimensional dentro de la traducción.

Esto nos servirá de base para el siguiente capítulo, en el que abordaremos, como hemos señalado antes, la traducción agroalimentaria desde una perspectiva lingüística. Procederemos a traducir un fragmento correspondiente a cada una de las tipologías textuales que hemos considerado más relevantes dado el volumen de textos objeto de traducción que generan: textos científico-técnicos, médico-sanitarios, jurídicos-administrativos, humanístico-literarios, turísticos, audiovisuales y publicitarios. Tras la traducción, analizaremos las características propias de cada tipo de texto así como las dificultades que hemos encontrado durante el proceso de trasvase a la L2. Por último, realizaremos una valoración de cuáles son las competencias que el traductor que se enfrenta a este tipo de textos ha de tener o adquirir y comentaremos cómo hemos solventado los problemas que han ido surgiendo. El objetivo principal es intentar *delimitar los tipos de texto y los géneros que podemos asociar con la traducción agroalimentaria y las características y dificultades de los mismos*.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	55/399



La segunda parte de este capítulo teórico estará dedicada a la *investigación sobre la actividad traductora y las técnicas de recogida de datos*. Esto sentará las bases teóricas que pondremos en práctica en el capítulo quinto, en el que abordaremos la traducción agroalimentaria desde una perspectiva socio-laboral. Para ello, valoraremos los datos extraídos a partir de encuestas realizadas a una serie de empresas de Córdoba, en concreto, de empresas exportadoras que operan en el sur de la región cordobesa, como señalábamos en líneas superiores, e intentaremos atisbar las posibles salidas laborales para el traductor en este sector, así como la preparación y la capacitación que este ha de tener.

2.2. Género y tipos textuales

La clasificación textual ha sido objeto de estudio desde Aristóteles, quien ya en su obra la *Retórica* hablaba de los principales componentes de cualquier acto comunicativo: «porque el discurso consta de tres componentes: el que habla, aquello de lo que habla y aquel a quien habla» y realizaba una primera clasificación textual al distinguir tres géneros principales: género demostrativo, judicial y deliberativo. Desde esta primera clasificación se han sucedido innumerables opiniones al respecto y propuestas de modelos de tipo lingüístico, si bien es cierto que otras disciplinas, como puede ser el caso de la traducción, han comenzado a ver la importancia que entraña una clasificación textual tanto para la enseñanza de sus disciplinas como para el desempeño profesional de las mismas.

Mediante el presente epígrafe trataremos de aportar una visión general de los principales modelos de clasificación textual en los que estos estudiosos han enfocado sus esfuerzos, así como de los diferentes conceptos que cobran protagonismo en esta área: género, tipos de texto, tipología textual, etc.

2.2.1 Revisión de los principales modelos de tipología textual

Centrándonos en la disciplina de la traducción, San Jerónimo en su trabajo ya optó por realizar una clara diferenciación entre textos religiosos (*scripturis sanctis*) y textos profanos (*translatione graecorum*) y proponía diferentes estrategias de traducción para cada tipo de texto: «las Sagradas escrituras, en que aún el orden de las palabras encierra misterio se ha de expresar no palabra por palabra, sino sentido por sentido». (Citado en López Alcalá, 2001:32).

Para Scheleiermacher, estas eran teorías más o menos intuitivas que en la actualidad se han sistematizado, como consecuencia de las teorías textuales de los años 70-80. No obstante, no existe un consenso acerca de estas clasificaciones ni acerca de conceptos como género y tipos de textos (cfr. Sánchez Trigo, 2002).

Uno de los modelos de clasificación con mayor aceptación ha sido el presentado por Werlich (1979). El autor realizaba una clasificación de los textos en cinco grupos principales según las características textuales de los mismos. De este modo, podemos ofrecer una primera clasificación textual en: textos descriptivos, narrativos, expositivos, argumentativos e instructivos. Entendemos, así, que para Werlich era un factor determinante para clasificar un texto dentro de una tipología u otra la función de esta unidad comunicativa (cfr. Sánchez Trigo, 2002).

Clasificación según la función comunicativa
Textos descriptivos
Textos narrativos
Textos expositivos
Textos argumentativos
Textos instructivos

Tabla nº 9. Esquema basado en la clasificación textual de Werlich (1979)

Por su parte, Biber (1988) arrojó luz sobre esta cuestión al hacer una clara diferenciación entre '*genre*' y '*text types*'. Para Biber, al hablar de 'género' hacemos referencia a textos que se han categorizado de acuerdo a criterios externos, mientras que al referirnos a tipos de textos, estamos agrupando textos con una forma lingüística similar, con independencia del género al que estos pertenezcan. De esta forma, al emplear el término 'género' estamos describiendo tipos de actividades como, por ejemplo, oraciones, canciones o poemas, actividades que de forma habitual tienen lugar en la sociedad, mientras que una clasificación por tipos de textos se centra en la repetición de los patrones lingüísticos que establezcamos para ese tipo de texto concreto. En palabras del propio autor:

I use the term '*genre*' to refer to categorizations assigned on the basis of external criteria. I use the term '*text type*', on the other hand, to refer to the groupings of texts that are similar with respect to their linguistic form, irrespective of genre categories. (...) In a fully developed typology of texts, genres and text types must be distinguished, and the relations among them identified and explained. (Citado en Paltridge, 1996:239)

Otros autores como Martin (1984) y Swales (1990) han continuado con la línea de distinción entre género y tipos de texto promovida por Biber. Así, para Swales (1990), citado en Paltridge, 1996:139, el término '*genre*' se relaciona con «*a staged, goal-oriented purposeful activity in which speakers engage as members of our culture*». Se deduce de las palabras de estos autores que el componente cultural así como la función del texto son marcadores de género.

En relación con el componente cultural que acabamos de mencionar, hemos de nombrar la propuesta de Hatim y Mason (1990), citados en Trosborg (1997:5). Para estos autores también existía una clara diferencia entre género y tipos de texto. Entendieron género como: «*conventionalised forms of text which reflect the functions and goals involved in particular social occasion as well as the purpose of the participants in them*»

Se trata de una definición, a nuestro entender, completa que relaciona aspectos formales, socioculturales y cognitivos de la comunicación y que otros autores como Miller, Trosborg o García Izquierdo han defendido. Así, Miller (1985) afirmaba que una definición de género debe centrarse no en la sustancia o forma del discurso sino en la acción que se pretende alcanzar. (Cfr. Paltridge, 1996; García Izquierdo, 2002)

La autora Trosborg (1997:3) tiene una amplia colección de publicaciones al respecto. Siguiendo las bases establecidas por Biber y Hatim y Mason, también estima oportuno diferenciar entre género y tipos de textos. Para la autora, hablar de género es referirse a «a text category readily distinguished by mature speakers of a language».

En la misma línea, García Izquierdo (2002) habla de género como una categoría cultural específica que nos posibilita observar los diferentes modos en que las diferentes lenguas conceptualizan la realidad. (Cfr. García Izquierdo, 2002, 2007, 2011).


En lo que se refiere al fenómeno de la hibridación, Trosborg (1997:5) puntualiza que un texto real normalmente se caracteriza por rasgos de más de un tipo textual por lo que se trata de textos multifuncionales y que, al contrario de lo que pueda parecer, dicha multifuncionalidad es la norma y no un excepción aislada. La autora puntualiza que:

What we need is not a classification according to a narrow specification of a field, neither is it a uni-criterial model focusing, for example on a communicative purpose. Instead, we need a multicriterial model in which all relevant dimensions count. (Trosborg, 1997 pp.3-23).

Hatim y Mason (1990) también denominaron a este fenómeno ‘*hybridisation*’. Posteriormente, profundizando sobre este fenómeno, Hatim y Murray (2004) argumentan que, si se considera que todos los textos son híbridos de algún modo, la predominancia de alguna función retórica en un texto específico desempeña un papel crucial para identificar el tipo de texto del que se trata. (Cfr. García Izquierdo, 2002)

Para García Izquierdo (2002) resulta complejo establecer una limitación clara a la hora de distinguir diferentes géneros profesionales en diferentes lenguas. Acude, así, a la noción de ‘*family resemblances*’ de Wittgenstein (1953), quien argumentaba que los géneros deben entenderse como si de la construcción de una familia se tratase: cada uno de los miembros de una familia se relaciona de diferente forma sin que necesariamente se comparta ningún rasgo entre todos ellos. También hace referencia la autora a las tres dimensiones propuestas por Monzó (2002).

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	58/399



Para Monzó (2002:29), debemos diferenciar entre ‘*paragenre*’, ‘*diagenre*’ e ‘*idiogenre*’. El primero se relaciona con el género perteneciente a una comunidad profesional; el segundo, por su parte, hace lo propio al relacionarse con una zona geográfica concreta, mientras que el último refleja la idiosincrasia del autor que de forma constante lo emplea. Además añade una cuarta dimensión que refleja las tres dimensiones (cultural, cognitiva y discursiva) y que se relaciona con la actividad de la traducción; nos referimos al concepto de ‘*transgenre*’.

Reiss (1977) fue la primera en centrarse en esta materia, la tipología textual en la traducción. La autora argumentaba que el lenguaje de traducción depende de la **tipología textual** o de la situación comunicativa, dado que diferentes tipos de discurso escrito u oral tienen diferentes funciones comunicativas dependiendo de la función del texto. Al igual que Werlich (1976) establecía las principales funciones textuales según los textos podían clasificarse, Reiss (1977) hacía lo propio pero, en esta ocasión, orientado al campo de la traducción. Como resultado, proponía una clasificación en torno a cuatro funciones principales (cfr. Ruzaité, 2006:263):

- informativa (cuando la función principal del texto era la de informar)
- expresiva (función estética)
- operativa (si la función predominante era la de apelar al receptor)
- audiovisual (si se complementan con imágenes visuales y audio).


De nuevo, podemos comprobar cómo la mayoría de los autores mencionan la dificultad de la clasificación en torno a la función principal del texto. Pero, **¿cuáles son los requisitos que debe cumplir cualquier clasificación textual?**

Para Isenberg (1983), para poder hablar de tipología textual han de concurrir cierta homogeneidad, monotipia, rigor y exhaustividad. Esta definición nos lleva a pensar que el autor pretendía, por tanto, alcanzar un criterio taxonómico para clasificar cualquier texto de acuerdo a unos criterios uniformes. Así, algunos autores continúan desarrollando las teorías anteriores y proponiendo sus propios modelos. Mason (1992) establece una clasificación que se basa en lo que él denomina ‘dominio’, pasando así el contexto social a ser el factor determinante de las categorías textuales. Siguiendo este criterio, el autor diferencia entre textos de dominio científico-técnico, administrativo, político, religioso, literario, periodístico, legal y comercial. En cada una de estas categorías encontraríamos géneros específicos como artículo, manual, etc. (cfr. Sánchez Trigo, 2002).

Trosborg (1997) se muestra optimista con esta clasificación, ya que no se ciñe a un conjunto cerrado con un número limitado de categorías como sí hacen los tipos de texto, sino que el conjunto de ‘dominio’ y después ‘género’ es abierto.

En la misma dinámica, Snell-Hornby (1995:27) introduce el concepto de **prototipología**: «Mientras que la tipología tiende de forma tajante a separar y delimitar, la prototipología se inclina por la concentración y la diferenciación sutil».

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	59/399



De este modo, los prototipos textuales no se definen por características objetivas de los textos, sino por su relación en la experiencia de quienes intervienen en la comunicación y sus representantes de una tendencia innata de categorización. La teoría del prototipo identifica textos próximos al núcleo al que parecen ajustarse perfectamente, frente a otros textos cuyo encuadramiento es mucho más difuso.

En el ámbito de la traducción de campo económico, Pizarro (2010), citado en Álvarez García, (2017). propone cuatro criterios de clasificación:

- Campo de conocimiento
- Nivel de conocimiento
- Finalidad
- Participantes de la comunicación

Se trata así de propuestas con perspectiva flexible. De forma clarificadora, nos gustaría mencionar la clasificación propuesta por Bell (1991). El autor diferencia entre tipología textual (*text type*), género (*text form*) y ejemplos de texto (*text samples*). De forma gráfica, introduce este esquema en el que podemos ver cómo los diferentes ejemplos de texto se enmarcan dentro de diferentes géneros que a su vez se relacionan con los tipos textuales establecidos.

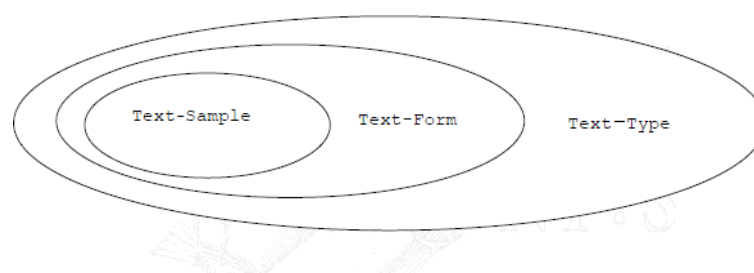



Imagen nº 2. Esquema *text-sample*, *text-form*, *text-type* de Bell (1991)

2.2.2 Utilidad de la clasificación textual en traducción

Si bien es cierto que contar con una clasificación ampliamente aceptada y estudiada sería de gran ayuda en el ejercicio de la actividad traductora, como comentábamos al inicio de este epígrafe, a día de hoy, no existe un consenso al respecto. A pesar de ello, son numerosos los autores que encuentran imprescindible este hecho. Podemos citar a Steiner (1998), quien afirmaba que conocer las tipologías textuales es vital en prácticas profesionales como la traducción (cfr. Ruzaité, 2006).

Borja Albí (2007) considera que la clasificación de los textos resulta muy útil para la formación y práctica de la traducción por cuatro razones principales:

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	60/399



- Mejora la calidad del texto meta, al contribuir a que se adecue a las convenciones discursivas, de géneros y de tipo textual.
- Contribuye al empleo de terminología más precisa y especializada al permitir la comparación con textos paralelos.
- Favorece el empleo del análisis del corpus.
- Facilita el diseño curricular de una formación que partiendo del empleo de textos reales, en el aula, permita a los alumnos obtener una visión lo más completa posible del campo del saber.

En la línea que venimos defendiendo, Ciapuscio, Kuguel y Otaun (2005) indican que una tipología textual debe ser multidimensional e incluir el mayor número de aspectos posibles. Ciapuscio (2000,2005) establece una tipología por niveles múltiples basada en las clases textuales que los hablantes conocen, que tome como punto de partida la función de los textos en la situación en la que se producen, su contenido semántico, la gramática y el aspecto formal que poseen.

Entendemos, por tanto, que los diferentes géneros han de ser reconocidos por los participantes en acto comunicativo, ya sean estos el autor del texto, el receptor del mismo o cualquier otra persona que, de un modo u otro, haya intervenido en el mism. En nuestra propuesta de clasificación, propondremos **una clasificación textual propia del ámbito agroalimentario y haremos hincapié en los principales géneros que se manifiestan en dicho campo**. Aunque, en nuestro análisis mencionaremos el tipo de texto según la función dominante en este, consideramos que este análisis no será totalmente preciso, ya que como hemos podido comprobar mediante esta revisión de los modelos existentes, dada la hibridación de los textos, el conjunto cerrado que proponen los tipos textuales no nos son útiles a la hora de ejercer la práctica de traducción.


2.3. Tipologías en la traducción

El papel del traductor en el sector agroalimentario surge, como hemos señalado, de la imbricación de los diversos ámbitos anteriormente mencionados. El traductor puede encontrar en este sector un amplio mercado de trabajo, ya que su papel es fundamental en el proceso de internacionalización de las empresas.

Para poder aportar una clasificación lo más certera posible de estos textos, creemos relevante realizar una revisión de las principales clases de traducción que en los estudios traductológicos se han aportado.

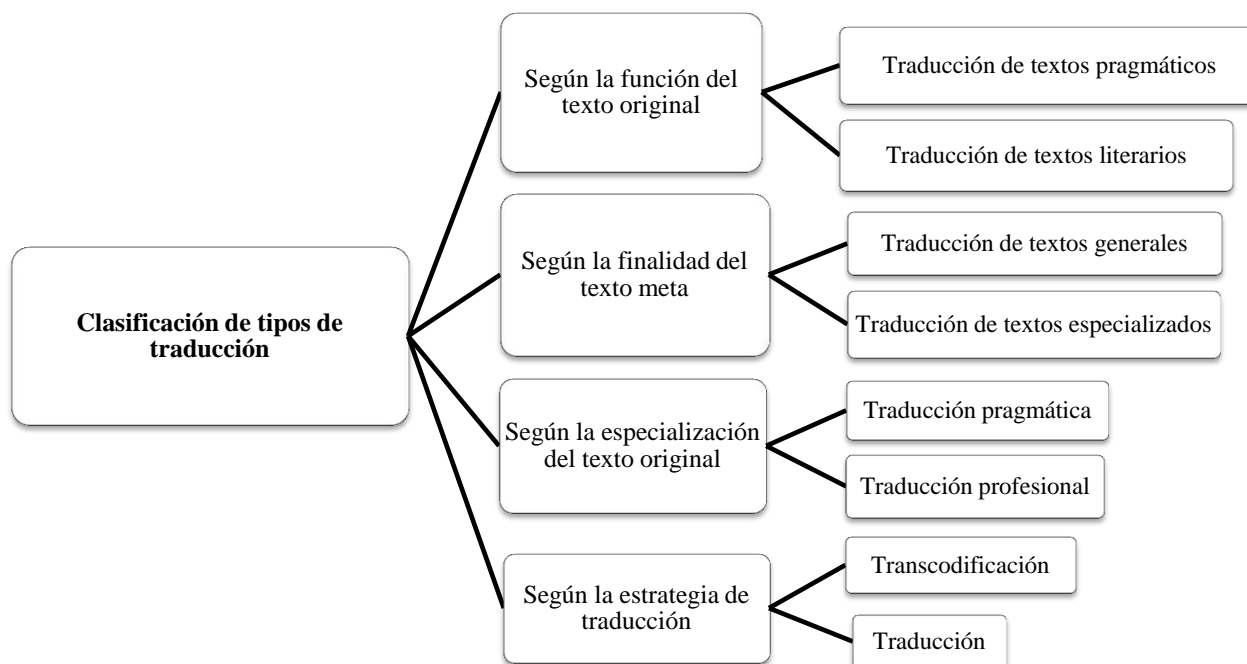
Así, uno de los primeros autores en clasificar los tipos de traducción estableciendo ocho tipos en torno a cuatro criterios fue Jean Delisle (1988). En estos cuatro criterios el autor francés se centra tanto en la perspectiva desde el texto original como en la perspectiva desde el texto meta.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	61/399



Encontramos, de este modo, la siguiente clasificación:

- A) Según la función del texto original.
El autor diferencia entre textos pragmáticos y textos literarios. Además, añade que, mientras que en la primera clase de textos predomina la función representativa, en la segunda encontramos una predominancia de la función expresiva.
- B) Según la especialización del texto original.
El autor diferencia entre traducción de textos generales o traducción de textos especializados.
- C) Según la finalidad del texto meta.
Encontramos dos clases de traducción: la traducción pragmática y la traducción profesional.
- D) Según la estrategia de traducción empleada en el texto meta. Así hallamos *transcoding* o *translation* propiamente dicha.



Esquema nº 1. Clasificación de tipos de traducción según Delisle (1988)

A pesar de este intento de clasificación, Delisle no aporta ninguna solución a la multidimensionalidad de los textos; no crea ningún vínculo entre las diferentes categorías por lo que no es una tipología del todo útil.

Con ideas similares a las del autor anterior, Newmark (1988) realiza una clasificación en torno a cinco criterios clasificatorios:

- A) Según la función del texto original:
 - Traducción de texto expresivo
 - Traducción de texto informativo
 - Traducción de texto apelativo.

- B) Según el estilo del texto original:
 - Traducción de narración
 - Traducción de descripción
 - Traducción de discusión
 - Traducción de diálogo


- C) Según el contenido o la materia del texto original:
 - Traducción científico-tecnológica
 - Traducción institucional-cultural
 - Traducción literaria

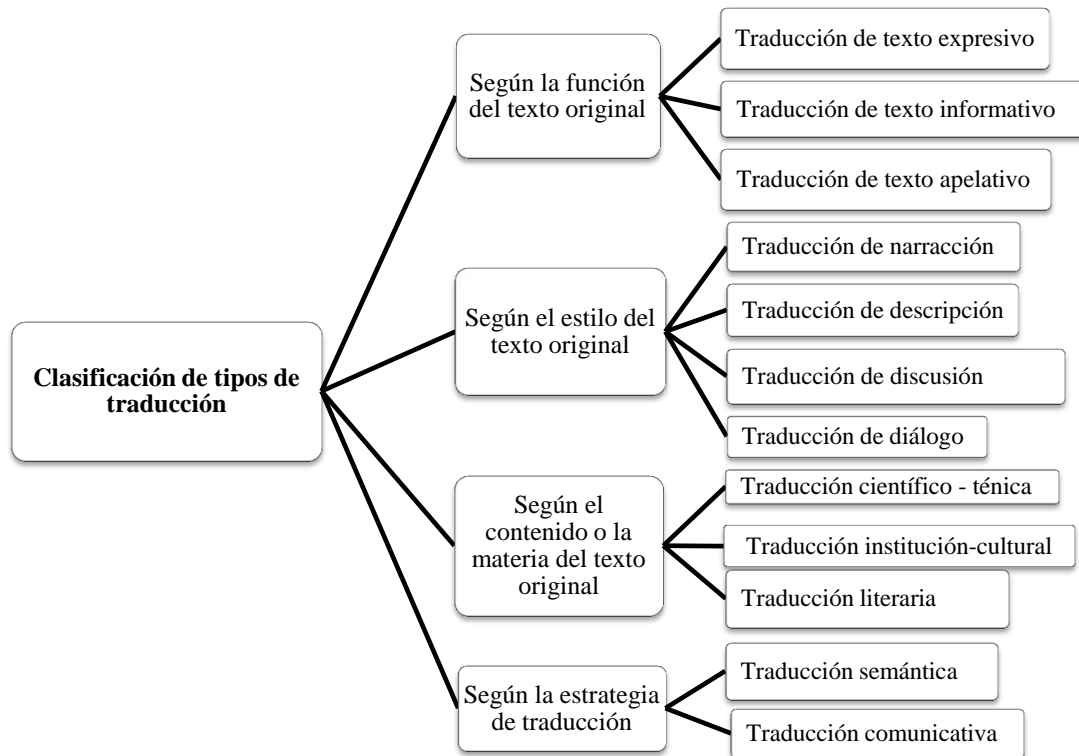
- D) Según la finalidad del texto meta
 - Traducción para formación
 - Traducción profesional

- E) Según la estrategia de traducción en el texto meta
 - Traducción semántica
 - Traducción comunicativa

Al igual que comentábamos con la clasificación de Delisle, Newmark (1988) no propone ningún vínculo entre las clases de traducción. Además, de los cinco criterios propuestos, tres se basan en el texto original.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	63/399





Esquema nº 2. Clasificación de tipos de traducción según Newmark

Anteriormente, Snell & Crampton (1983) ya habían trabajado de forma conjunta para establecer sus propios criterios. Las autoras establecen seis criterios que, esta vez, sí contemplan por igual tanto el texto de partida como el texto meta.

- A) Según el contenido, grado de estilo y función del texto original
 - Traducción literaria
 - Traducción de material promocional o de instrucciones
 - Traducción de material informativo
- B) Según la finalidad de la traducción
 - Traducción no comercial
 - Traducción profesional
- C) Según la función de la traducción
 - Traducción para publicación
 - Traducción para información
- D) Según el estilo de la traducción
 - Traducción literaria
 - Traducción de material informativo
 - Traducción de material promocional o de instrucciones

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	64/399




- E) Según la totalidad de la traducción
 - Traducción propiamente dicha
 - Extracto de información

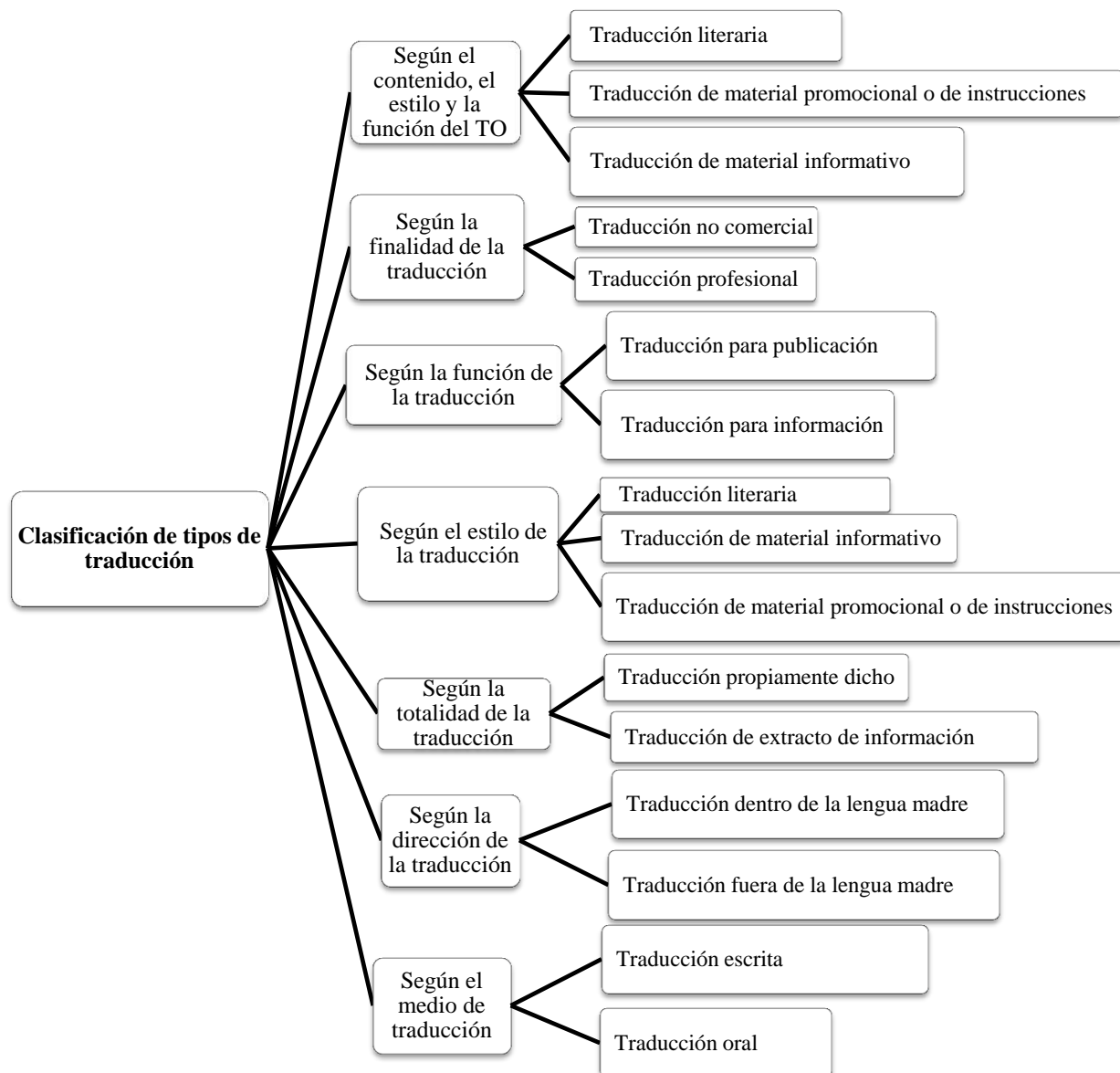
- F) Según la dirección de la traducción
 - Traducción dentro de la lengua madre
 - Traducción fuera de la lengua madre

- G) Según el medio de traducción
 - Traducción escrita
 - Traducción oral

Esta clasificación, aunque pretende ser más exhaustiva, presenta carencias al tratarse de un trabajo conjunto en el que las autoras parecen no haber establecido las pautas de clasificación de forma paralela, sino que cada una de ellas se ha centrado en los criterios que se correspondían con su campo de estudio sin prestar atención al posible solapamiento con los criterios de la otra autora.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	65/399






Esquema nº 3. Clasificación de tipos de traducción según Snell & Crampton (1983)

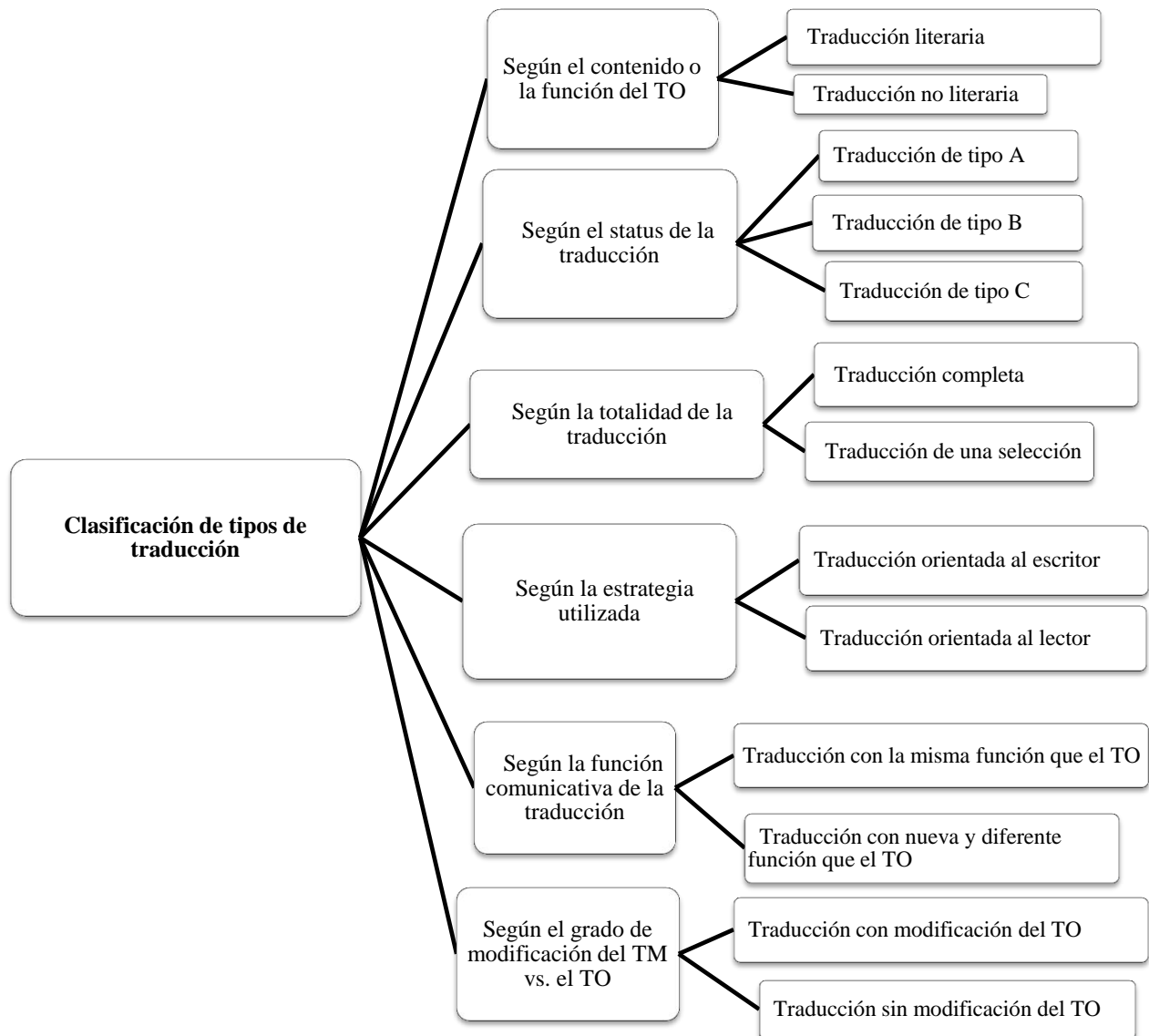
Otro de los autores destacados a lo largo de la traductología, en esta materia, es Sager (1997). El autor presenta una clasificación en torno a siete criterios:

- A) Según el contenido o función del texto original:
- Traducción literaria
 - Traducción no literaria

- B) Según el status de la traducción, definiendo status como *“the translation’s communicative function in relation to the original”*.
- Tipo A: sustituto completo para el lector monolingüe
 - Tipo B: alternativa original que puede coexistir con él
 - Tipo C: igual al original que puede actuar como base para otra traducción
- C) Según la totalidad de la traducción:
- Traducción completa
 - Traducción de una selección
- D) Según la función de la traducción:
- Traducción para publicación
 - Traducción para otros fines
- E) Según la estrategia utilizada:
- Traducción orientada al escritor
 - Traducción orientada al lector
- F) Según la función comunicativa de la traducción:
- Traducción con la misma función que el original
 - Traducción con nueva y diferente función del original
- G) Según el grado de modificación del texto meta frente al original:
- Traducción con modificación del original
 - Traducción sin modificación del original

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	67/399





Esquema n° 4. Clasificación de tipos de traducción según Sager (1997)

Quizás el trabajo más amplio a este respecto es el de Hurtado Albir. Para Hurtado Albir (2001), debemos diferenciar entre diferentes categorías clasificatorias: métodos de traducción, clases de traducción, tipos de traducción y modalidades de traducción.

Métodos de traducción (según el método traductor empleado)	Traducción comunicativa Traducción literal Traducción libre Traducción filológica, etc.
Clases de traducción (según la naturaleza del proceso traductor en el individuo)	Traducción natural Traducción profesional Aprendizaje de la traducción profesional Traducción pedagógica Traducción interiorizada Traducción explicativa Traducción directa Traducción inversa
Tipos de traducción (según el ámbito socio-profesional)	Traducción técnica Traducción jurídica Traducción económica Traducción administrativa Traducción religiosa, etc. Traducción literaria Traducción publicitaria Traducción periodística, etc. Interpretación de conferencias Interpretación social Interpretación de tribunales, etc.
Modalidades de traducción (según el modo traductor)	Traducción escrita Traducción a la vista Interpretación simultánea Interpretación consecutiva Interpretación de enlace Susurrado Doblaje Voces superpuestas Subtitulación Traducción de programas informáticos Traducción de productos informáticos multimedia. Traducción de canciones Supratitulación musical Traducción icónico-gráfica

Tabla nº 10. Métodos, clases, tipos y modalidades de traducción (Hurtado Albir, 2001 pág.53)

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	69/399



Las teorías anteriores no hacen sino evidenciar la dificultad para proponer una clasificación aceptada unánimemente y empleada en todos los ámbitos en los que se desarrolla la actividad traductora.

De acuerdo con lo anteriormente expuesto, al hablar de traducción agroalimentaria hacemos referencia a traducciones de temática agroalimentaria que se incluirán en un determinado tipo de traducción dependiendo del ámbito socio-profesional en el que se produzcan. Así, se pertenecen a la industria agroalimentaria, por ejemplo, serán de tipo científico-técnico, pero si se trata de una normativa sobre agroalimentación serán de tipo jurídico con temática agroalimentaria. La interacción con el resto de categorías clasificatorias dependerá del tipo de texto. Así, por ejemplo, la traducción de un folleto al inglés sobre información de un evento gastronómico realizada por un traductor en plantilla de una agencia de traducción se definirá como:

- traducción comunicativa, atendiendo al método empleado por el traductor;
- traducción profesional e inversa, respecto de la clase de traducción;
- traducción turística de temática agroalimentaria, según el ámbito profesional;
- traducción escrita, si, por último, atendemos al modo traductor.

Como el ejemplo anterior demuestra, no se trata de divisiones estancas y fijas, sino que la clasificación que podemos realizar variará en función de múltiples factores.

2.4. Caracterización lingüística de los textos agroalimentarios

Son muchos los autores enmarcados en el análisis del discurso parte de la definición de texto.


Así, en palabras de Ciapuscio (2003:211):

[...] recursos primordiales de constitución del conocimiento, cuyas formas, estructuras, contenidos, funcionalidades, etc., responden a desarrollos socio-culturales y, por tanto, más allá de los sistemas lingüísticos particulares, pueden exhibir en los niveles más globales (géneros, estilos, etc.) características específicas debidas a la sociedad o comunidad particular en que son construidos y empleados

Según la definición anterior, los textos son unidades de comunicación que se relacionan con una forma lingüística, enmarcada a su vez dentro de géneros, estilos y tipologías textuales, tal y como mencionábamos en epígrafes anteriores.

A este respecto, es conveniente diferenciar entre texto general y texto especializado, ya que los textos pertenecientes a la traducción agroalimentaria se asociarán, con mayor frecuencia, con este último tipo.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	70/399



Así, para Ciaspucio (2003:40) al hablar de textos especializados hacemos referencia a situaciones comunicativas específicas, en las que se emplean registros comunicativos diferentes según los interlocutores, la finalidad y la temática.

[...] los textos especializados son productos predominantemente verbales de registros comunicativos específicos, registros que son definidos por los usuarios de los textos, las finalidades y las temáticas. Los textos especiales se refieren a temáticas propias de un dominio de especialidad y responden a convenciones y tradiciones retóricas específicas. Los factores funcionales, situacionales y temáticos tienen su correlato en el nivel de la forma lingüística, tanto en la sintaxis como en el léxico.

Cabré (2006) aporta una definición similar a la de la autora argentina. Para ella, los textos especializados son aquellos que se producen a partir de lenguajes especializados o especiales:


Registros funcionales caracterizados por una temática específica conceptualizada de forma específica y todo ello producido en situaciones de comunicación en las que el emisor o los emisores son específicos (personas que han adquirido conscientemente un conocimiento especializado, fundamentalmente los especialistas de una determinada materia), el tipo de situación también lo es (fundamentalmente profesional y siempre dentro de un nivel de formalidad) y la función comunicativa que les es inherente es la informativa, sin menoscabo que cada producción use estrategias discursivas (Cabré, 2006:131-144)

Según las definiciones anteriores, la traducción general, de este modo, sería aquella que no versa sobre textos incluidos en la definición de textos especializados, mientras que la traducción de textos semiespecializados se deduce que es aquella en la que se trabaja con textos que o bien no son totalmente especializados o tienen un grado de especialización más bajo; textos que no se emiten por especialistas de la materia o que no van dirigidos a especialistas sino al público lego, o bien textos que no se producen en una situación profesional o cuyo grado de formalidad no es necesariamente elevado.

En cuanto a la traducción especializada, compartimos la opinión de Cabré (2006) al considerar un error hablar de traducción especializada y considerar más oportuno el concepto de traducción de textos especializados, ya que cualquier tipo de traducción es especializada porque presenta rasgos propios que la definen como única. En el caso de la traducción agroalimentaria, esta se suele asociar con la traducción de textos especializados; sin embargo, como intentaremos demostrar en el bloque práctico, podemos encontrar textos de carácter especializado o semi-especializado, e incluso de carácter general y divulgativo dependiendo de los factores que confluyan en su producción.

Creemos, así, relevante señalar cuáles son estos factores que sitúan a un texto dentro de la categoría de **textos especializados, semiespecializados o de carácter divulgativo o general**.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	71/399



Tradicionalmente, esta variación se establece según dos ejes: un eje horizontal que viene determinado por la temática y un eje vertical que viene determinado por el grado de especialización (Hoffmann, 1998). Cabré *et al.* (2001) mencionan esta variación como un *continuum* ya que no es homogénea en un mismo texto, lo que nos lleva a concluir que en un mismo texto podemos encontrar fragmentos con distinto nivel de especialización. Mientras que en el primer eje de variación, el eje horizontal, el marcador diferenciador es el léxico empleado, en el eje vertical, los marcadores diferenciadores son los participantes del acto comunicativo.

En la línea anterior, destacamos la división que propone Hoffman (1987) en cuanto al nivel de abstracción del lenguaje en relación con el ámbito y los participantes en la comunicación.

	Nivel de abstracción	Forma lingüística	Ámbito	Participantes en la comunicación
A	Más elevado	Símbolos artificiales para elementos y relaciones	Ciencias fundamentales teóricas	Científico ↔ Científico
B	Muy elevado	Símbolos artificiales para elementos, lenguaje general para las relaciones (sintáxis)	Ciencias experimentales	Científico (técnico) ↔ Científico (técnico)
C	Elevado	Lenguaje natural con terminología especializada y sintáxis muy controlada	Ciencias aplicadas y técnica	Científico (técnico) ↔ Directores científico-técnicos de la producción material
D	Bajo	Lenguaje natural con terminología especializada y sintáxis relativamente libre	Producción material	Directores científico-técnicos de la producción material ↔ Maestros ↔ Trabajadores especializados
E	Muy bajo	Lenguaje natural con algunos términos especializados y sintáxis libre	Consumo	Representantes del comercio ↔ Consumidores ↔ Consumidores

Tabla nº 11. Niveles de abstracción textual en función del ámbito y participantes en la comunicación (Hoffman, 1987)

Profundizando sobre estos ejes principales de variación, hemos de analizar qué entendemos por **lenguaje de especialidad**. La mayoría de autores parecen estar de acuerdo al afirmar que la lengua de especialidad pertenece a un conjunto mayor, conocido como lengua común. En palabras de Cabré (1993), la lengua común comprende tanto las variedades marcadas como las no marcadas, es decir tanto las unidades consideradas términos especializados como las unidades del ámbito general.



Para Cabré (2002), todo lenguaje (o lengua) de especialidad ha de cumplir con los siguientes requisitos:

- a) se trata de conjuntos especializados, ya sea por la temática, la experiencia, el ámbito de uso o los usuarios.
- b) se presenta como un conjunto con características interrelacionadas, no como fenómenos aislados.
- c) mantienen la función comunicativa como predominante, por encima de otras funciones complementarias.

En definitiva, y desde la perspectiva propuesta, la diferencia principal entre la lengua común y la lengua de especialidad radica en que la última se sirve de la primera para transmitir información especializada en una situación comunicativa específica (Cabré y Gómez de Enterría, 2006).

Por último, a este respecto, defendemos que no existe un criterio único para determinar la temática a la que un texto pertenece y que, a lo largo del tiempo, los ámbitos tradicionalmente establecidos van cambiando con el surgimiento de nuevas ciencias y campos del saber.

No obstante, existen regulaciones al respecto, que en mayor o menor medida, son las empleadas en la actualidad. Podemos mencionar: la Clasificación Decimal Universal (CDU)³⁷ y la Clasificación de la UNESCO³⁸.


Dentro de la primera clasificación, encontramos nueve categorías principales en torno a las cuales se dividen todas las disciplinas:

- ❖ Generalidades.
- ❖ Filosofía. Psicología.
- ❖ Religión. Teología.
- ❖ Ciencias Sociales. Economía. Derecho. Educación.
- ❖ Matemáticas. Ciencias naturales.
- ❖ Ciencias aplicadas. Medicina. Tecnología.
- ❖ Arte. Bellas artes. Deportes.
- ❖ Lenguaje. Lingüística. Literatura.
- ❖ Geografía. Biografías. Historia.

Por su parte, la clasificación de la UNESCO, establece 22 campos principales que posteriormente se dividen en disciplinas y subdisciplinas. Dichos campos son los siguientes:

- ❖ Aplicaciones de la lógica
- ❖ Matemáticas
- ❖ Astronomía y Astrofísica
- ❖ Física
- ❖ Química
- ❖ Ciencias de la Vida

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	73/399



- ❖ Ciencias de la Tierra y del Espacio
- ❖ Ciencias Agrarias
- ❖ Ciencias Médicas
- ❖ Ciencias Tecnológicas
- ❖ Antropología
- ❖ Demografía
- ❖ Ciencias Económicas
- ❖ Geografía
- ❖ Historia
- ❖ Ciencias Jurídicas y Derecho
- ❖ Lingüística
- ❖ Pedagogía
- ❖ Ciencia Política
- ❖ Psicología
- ❖ Ciencias de las Artes y las Letras
- ❖ Sociología
- ❖ Ética
- ❖ Filosofía

Según las clasificaciones anteriores, ejemplos de textos de carácter especializado, en relación con la materia que nos compete, pueden ser un documento sobre normativa agraria o un contrato mercantil, en tanto que ejemplos de textos de carácter general podrían ser una receta o un programa de cocina. Se trata, pues, de tipos de textos muy dispares que, sin embargo, están marcados por un parámetro común: **el campo temático**.

En segundo lugar, si analizamos la variación en el eje horizontal, el discurso especializado será aquel producido por «emisor o emisores que han adquirido de manera consciente un conocimiento especializado» (Cabré y Gómez de Enterría, 2006:12), los cuales suelen ser en su mayoría especialistas, en una situación especializada.

A este respecto, Cloître y Shinn (1985) identifican cuatro niveles en el discurso especializado:


³⁷ Se puede consultar la clasificación a la que hacemos referencia en el siguiente enlace:

<http://es.udc-hub.com/es/login.php>

³⁸ Se puede consultar la clasificación de nomenclatura internacional de la UNESCO a la que hacemos referencia en el siguiente enlace:

<http://www.ciencia.gob.es/portal/site/MICINN/menuitem.8ce192e94ba842bea3bc811001432ea0/?vgnextoid=363ac9487fb02210VgnVCM1000001d04140aRCRD&vgnnextchannel=28fb282978ea0210VgnVCM1000001034e20aRCRD>

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	74/399



Nivel discursivo	Destinatario
Discurso intra-especialistas	De especialista a especialista del mismo campo
Discurso inter-especialistas	De especialista a especialista de otro campo
Discurso pedagógico	De especialista a lego en la materia
Discurso popular	Dirigido a un público extenso

Tabla nº 12. Niveles discursivos según Cloître y Shinn (1985)

De este modo, entre los textos muy especializados y especializados encontraríamos los que transmiten conocimientos de especialista a especialista, entre los semiespecializados se ubicarían los textos que los transmiten de especialista a aprendiz, entre los de divulgación se sitúan los que se producen entre un especialista y el público general y entre los no especializados los textos en los que no interviene ningún especialista (Cabré y Gómez de Enterría, 2006).

En el particular de los textos del ámbito agroalimentario, este nivel de especialización se ajustará al nivel de conocimiento de los participantes en la comunicación. Así, si los mismos van dirigidos a miembros del sector (agricultores, ganaderos, productores, empresarios, agrónomos, etc.) el grado de especialización será más alto que si van dirigidos al público general, como puede ser, por ejemplo, un consumidor que lee una etiqueta en el supermercado. Como indica Durán Muñoz (2012), «cuanto mayor sea la competencia de los interlocutores de un texto mayor será su especialización y mayor será la frecuencia de unidades terminológicas» (Durán Muñoz, 2012:46)

Como comentábamos en nuestra contextualización, la necesidad de este trabajo radica en la escasa investigación traductológica al respecto. Sin embargo, hemos podido consultar una clasificación, a nuestro juicio, acertada, de los principales géneros que cobran protagonismo en el sector agroalimentario. Durán Muñoz y Moral Álvarez (2014) establecen la siguiente clasificación:

Nivel discursivo	Géneros principales
Entre expertos (<i>expert – expert communication</i>)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manuales especializados (monografías, etc.). ➤ Revistas especializadas ➤ Ponencias de conferencias, comunicaciones, etc. dirigidas a especialistas ➤ Documentación de acompañamiento de productos destinados a la exportación
Entre experto – iniciado (<i>expert to initiates</i>)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manuales de textos de orientación pedagógica ➤ Revistas de divulgación científica ➤ Conferencias, debates y discursos entre especialistas del mismo u otro campo

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	75/399



	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Textos legales (Reglamentos comunitarios, Reales Decretos, Libros Blancos, etc.). ➤ Etiquetado obligatorio y facultativo, indicaciones nutricionales, etc.
Entre (semi) experto y lego (<i>relative expert to the uninitiated</i>)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Secciones de temática especializada de algunas publicaciones generalistas (prensa escrita y digital, etc.). ➤ Folletos informativos, material promocional, textos publicitarios, etc.

Tabla nº 13. Géneros agroalimentarios según Durán Muñoz y Moral Álvarez (2014)

Concluimos, pues, que los textos agroalimentarios no siempre se van a poder adscribir como textos especializados, ya que no siempre se producen todos los factores mencionados de grado de abstracción, situación profesional formal y comunicación entre especialistas, o, si se producen no siempre lo hacen en igual medida. Lo que sí tenemos claro es que los textos agroalimentarios van a compartir el campo temático y, por ende, parte del ámbito socio-profesional.

Aludiendo a la afirmación anterior, nos gustaría citar a Gamero (1998). Según esta autora, el traductor que se enfrente a una traducción de una temática concreta y especializada, alejada del lenguaje común, ha de tener un amplio conocimiento sobre dicho campo temático (conocimiento pasivo, correcta utilización de la terminología técnica y de los géneros característicos), además de la capacidad para documentarse y de conocer las características generales de los lenguajes de especialidad.

Características de funcionamiento textual	Competencias requeridas del traductor	
Importancia del campo Temático	Conocimientos temáticos	
Terminología específica	Conocimientos de terminología	Capacidad para documentarse
Géneros característicos	Conocimiento de los géneros característicos	

Tabla nº 14. Competencias del traductor según Gamero (1998)

Si pretendemos profundizar en las características comunes de los textos agroalimentarios, podemos deducir que, como consecuencia de todos los factores anteriormente comentados: la interconexión de diferentes sectores en el sector agroalimentario, la dificultad en cuanto a la definición de traducción agroalimentaria, la dificultad para establecer una clasificación definitiva de tipos de traducción así como para establecer el grado de especialización, la variación en relación con el discurso: emisor, receptor, grado de formalidad de la situación, etc., resulta prácticamente imposible enumerar una lista de características comunes.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	76/399

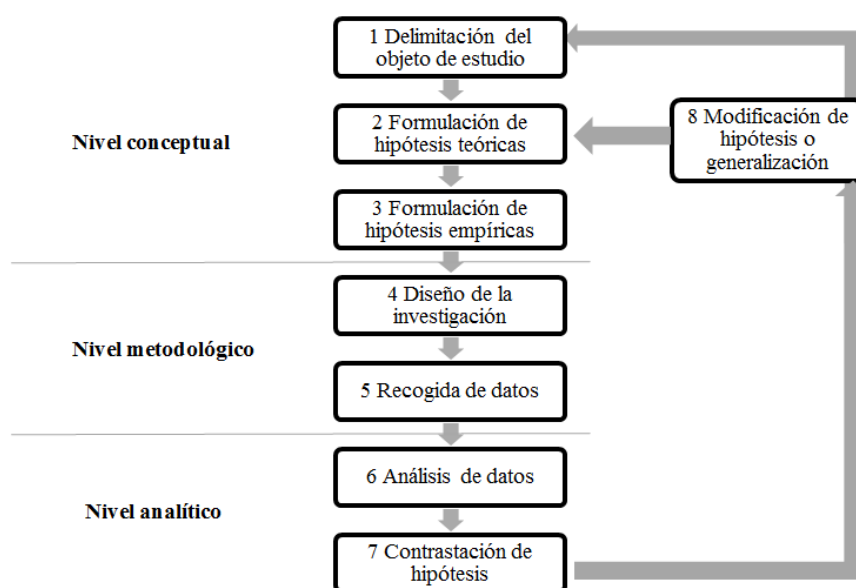


2.5 Investigación sobre la actividad traductora y las técnicas de recogida de datos

La traductología se define como reflexión teórica de la traducción (Hurtado Albir, 1996). Sin embargo, al no tratarse de una ciencia con una unidad de análisis bien definida, la tarea de investigación resulta complicada. Al plantearnos el análisis, en este caso, del papel del traductor en el sector agroalimentario, nos hemos percatado de este problema, y, por este motivo, nos hemos visto obligados a documentarnos sobre los estudios ya realizados en materia de traducción. Tal y como comenta el Neunzig (2002:75):

En su afán de parecer más científica, de obtener el *'truly scientific status'* que postula Gideon Toury, la traductología ha ido adoptando el formalismo y hasta el simbolismo de las ciencias naturales y sociales y ha asumido la metodología y el instrumentalario propios de estos enfoques, argumentando que, por muy bien que unos principios teóricos parezcan explicar los fenómenos observables en un campo específico, los constructos sólo adquieren un valor científico y epistémico si pueden ser operativizados, es decir, si pueden ser validados mediante una observación sistemática, en especial mediante una observación empírico-experimental.

El enfoque empírico-experimental, que solo es un método entre los científicos posibles, suele describirse mediante un modelo de fases que recordamos en el gráfico adaptado de Arnau por el grupo Pacte (2000). (cfr. Orozco-Jutorán, 2001)



Esquema nº 5. Método científico según Arnau (1995)

Una de las premisas de las que partimos es la dificultad que encontramos al intentar identificar la actividad traductora. En este sector, en concreto, partíamos de la base de que el traductor sería el encargado no solo de traducir, sino de llevar a cabo otras actividades relacionadas con otras profesiones:

Lista no exhaustiva de servicios de valor añadido
Traducción jurada, judicial, oficial, etc. según los requisitos nacionales
Adaptación
Reescritura
Actualización
Localización
Internacionalización
Globalización
Creación y gestión de bases de datos terminológicas
Transcripción
Transliteración
Autoedición, compaginación y maquetación, diseño gráfico y de páginas web, fotocomposición
Redacción técnica
Asesoría lingüística y cultural
Concordancia terminológica
Alineación de memorias de traducción
Alineación de textos paralelos bilingües
Preedición y posesición
Subtitulación
Voces superpuestas
Revisión y corrección de concepto de traducciones de terceros
Retraducción a la lengua de origen

Tabla nº 15. Servicios añadidos a los servicios de traducción según la norma europea UNE EN 15038:2006 (Kuznik, 2008)

Esta dificultad que comentamos proviene, tal vez, del hecho de que las investigaciones traductológicas aparecen después de que se hubiesen sentado las bases teóricas de nuestra disciplina. Holmes (1972), en su primer modelo teórico, no tiene en consideración la perspectiva socio-laboral de la traducción, sino que se limita a distinguir entre la rama pura (teoría y descripción del producto, del proceso y de la función de la traducción) y la aplicada (didáctica de la traducción, herramientas del traductor y crítica de las traducciones).

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	78/399



Con el paso del tiempo y el desarrollo de la disciplina, se ha ido ampliando el objeto de estudio y se han incluido factores que en un principio no habían sido considerados. A este respecto, Mayoral (2001:56) desglosa el objeto de estudio de la Traductología e incluye lo que él denomina proceso de actuación:

Se puede situar dentro del proceso social de la traducción y es el desarrollo por el traductor de las tareas ordenadas que le permiten alcanzar la ejecución de un determinado encargo. Este proceso está estrechamente ligado a los procesos empresariales/profesionales del proceso.

Una de las diferencias más significativas que Mayoral propone entre la traducción académica y esta nueva perspectiva de estudio, la traducción profesional, se relaciona directamente con factores económicos. Mientras que la traducción académica, se rige por criterios de carácter lingüístico, discursivo, etc., la traducción en el ámbito profesional se rige por otros criterios como la rentabilidad o los plazos.

Según los estudios que hemos encontrado relacionados con la traducción, las estrategias o técnicas de recogida de datos empleadas en traductología se enmarcan dentro de la investigación no experimental. Se trata de textos muy variados: testimonios, reflexiones, modelos e investigaciones cualitativas y cuantitativas y estudios de caso, con uso de encuestas y entrevistas.


De acuerdo con Noguero (1998:72):

Los métodos de investigación pueden ser cualitativos y cuantitativos. Los métodos cualitativos se centran en la cualidad (naturaleza, esencia, interpretación), su objetivo es la comprensión, la descripción y el descubrimiento (siendo generadores de hipótesis) y el investigador efectúa análisis inductivos. El centro de interés de los métodos cuantitativos es la cantidad (cuánto, cuántos), su objetivo es la predicción, el control, la descripción, la confirmación y la comprobación de hipótesis, y se utilizan análisis deductivos mediante métodos estadísticos.

En nuestro caso, optaremos por el empleo de encuestas y también realizaremos una entrevista. López Romo (1998) establece varios criterios para clasificar los diferentes tipos de encuestas. Atendiendo al criterio de “tipo de administración”, nos encontramos con encuestas realizadas personalmente, por teléfono, por correo tradicional y por correo electrónico.

En esta tabla basada en Cea d’Ancona (2004) podemos estudiar las ventajas y los inconvenientes que cada tipo de encuesta presenta:

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	79/399



Tipo de administración	Ventajas	Inconvenientes
Encuesta personal	<p>Mayor versatilidad y flexibilidad.</p> <p>Adecuada para el tratamiento de temas complejos y delicados.</p> <p>Amplia cobertura de la población en general</p> <p>Inferior no respuesta total y de ítem</p> <p>Mayor certeza de que la persona que contesta el cuestionario es realmente quien ha de responder</p> <p>Permite recabar información complementaria del encuestado y de su entorno</p> <p>Puede controlarse la actuación del entrevistado en el transcurso de la entrevista, obteniéndose respuestas de mayor calidad que en la entrevista telefónica.</p>	<p>Encarece los costes del estudio, en tiempo y dinero</p> <p>Problemas de acceso a domicilios particulares y a grupos de población determinados</p> <p>La presencia del entrevistador puede provocar efectos reactivos en las respuestas de los entrevistados</p> <p>Más expuesta a sesgo de deseabilidad social que las encuestas autoadministradas</p> <p>Menor control de la actuación del entrevistador en el transcurso de la entrevista que en la encuesta telefónica</p>
Encuesta por correo tradicional	<p>Abarata los costes del trabajo de campo</p> <p>Amplía la cobertura de estudio</p> <p>El encuestado elige el momento del día para rellenar el cuestionario, Dispone de más tiempo para reflexionar sus respuestas. Puede comprobar la información solicitada</p> <p>Ofrece privacidad para responder al cuestionario. Está menos afectado por el sesgo de deseabilidad social.</p> <p>Elimina el error de mediación por parte de un entrevistador</p> <p>Reduce los errores de medición provocados por el orden de la pregunta y el orden de las alternativas de respuesta</p> <p>Permite el uso de recursos gráficos y de preguntas cerradas con muchas opciones de respuestas.</p>	<p>Más expuesta a errores de no respuesta. Menor información sobre los no respondientes</p> <p>Problemas de cobertura en encuestas a la población en general</p> <p>Inasistencia al encuestado para que clarifique términos complejos y estructurar sus respuestas</p> <p>La persona seleccionada puede no ser quien rellena el cuestionario</p> <p>El encuestado puede leer todo el cuestionario antes de rellenarlo. Ello elimina la eficacia de las preguntas de control y de la técnica de embudo.</p> <p>Precisa de más tiempo para la realización del trabajo de campo.</p> <p>No puede recabarse información complementaria del encuestado. Excepto que este se haya incluido en el cuestionario</p>

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	80/399




Encuesta por correo electrónico	Reducido coste	Mayor error de no cobertura	ENTRADA
	El período de tiempo preciso para la recogida de información se reduce	Mayor dificultad de garantizar el anonimato al encuestado	03/07/2020 20:28
	Las mayores posibilidades gráficas	Carencia de programas informático tipo CATI o CAPI	2020028300
	Para algunas personas puede ser más fácil y cómodo teclear las respuestas en el ordenador que escribirlas con bolígrafo, a mano, en un cuestionario de papel		

Tabla nº 16. Ventajas e inconvenientes de las encuestas “cara a cara”, por correo tradicional y por correo electrónico (Cea d’Ancona, 2004).

Para finalizar, queremos señalar cuáles serían las fases de la encuesta. Siguiendo de nuevo la propuesta de López Romo (1998), establecemos siete fases:

- Identificación del problema
- Selección de la técnica
- Diseño de la muestra
- Diseño del instrumento
- Recolección de la información
- Procesamiento y análisis de la información
- Generación de informes

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	81/399	

Registro Electrónico de la Universidad de Córdoba
ENTRADA
03/07/2020 20:28
2020028300

-58-

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Página	82/399





II. PARTE TEÓRICO-PRÁCTICA



Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	83/399



Registro Electrónico de la Universidad de Córdoba
ENTRADA
03/07/2020 20:28
2020028300

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Página	84/399



3. TIPOLOGÍA TEXTUAL AGROALIMENTARIA: TRADUCCIÓN Y ANÁLISIS

3.1 Traducción de textos científico-técnicos

3.1.1. Características generales de los textos científico-técnicos

Al hablar de traducción científico-técnica, solemos referirnos a una traducción especializada en la que la terminología desempeña un papel determinante. Los textos científico-técnicos suelen ir dirigidos a un público especializado, aunque también nos podemos encontrar con textos con terminología banalizada que se dirigen a un público lego.


Nos encontramos ante una taxonomía con una larga tradición académica³⁹, que desempeña un papel fundamental en la planificación de estudios de traducción y cobra relevancia ante una sociedad innovadora en la que los cambios tecnológicos y científicos protagonizan nuestro día a día. No es de extrañar que la traducción científico-técnica se corresponda con la mayoría de trabajos que se traducen en la actualidad (Santoyo, 1983), ni que el lenguaje científico-técnico se encuentre entre los que evolucionan con mayor rapidez (Gamero, 2001). De acuerdo con García Yebra (1983), este interés se basa en tres razones fundamentales: la alta retribución de este tipo de traducción frente a otros tipos como puede ser la traducción literaria, la relación del texto científico-técnico con la difusión de conocimiento y la internacionalización de este tipo de lenguaje.

De nuevo, nos encontramos ante un debate acerca de la distinción entre traducción científica y traducción técnica. De manera tradicional, se relaciona la traducción científica con aquella que difunde el conocimiento de forma teórica, mientras que la traducción técnica lo hace de una forma práctica e instrumental. A pesar de esta diferenciación, si consideramos la hibridación y multidimensionalidad de los textos, así como los difusos límites que las separan, en nuestra tesis no haremos diferenciación alguna y hablaremos de traducción científico-técnica en su conjunto.

Así, *a priori*, consideramos que un texto será científico-técnico cuando su temática se adscriba en el ámbito de las ciencias experimentales (matemáticas, ciencias, físicas y naturales, informática, biomedicina, tecnología industrial y afines). Además, consideramos imprescindible analizar el grado de especialización para poder dirimir la inclusión dentro del grupo de textos científico-técnicos. Como ya mencionábamos al hablar de tipologías en la traducción, dos textos pueden tratar sobre una temática específica de un ámbito concreto especializado (informática, por ejemplo). Uno puede

³⁹ De acuerdo con un estudio bibliométrico de Aixelá (2004), el estudio de la traducción científico-técnica fue escaso hasta los años setenta y que cerca del 90% de las investigaciones que versan sobre este ámbito se desarrollaron con posterioridad a los años noventa. (cfr. Franco Aixelá, 2013)

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	85/399



ser científico-técnico, al ir dirigido a un público experto y otro no serlo, por, imaginemos, formar parte de un anuncio publicitario de ordenadores de mesa.


¿Cuáles son, de este modo, las características principales de un texto científico-técnico?

Si acudimos a Cabré Castellví (2004), encontramos que en los textos científico-técnicos cobran relevancia tres dimensiones: la cognitiva, la lingüística y la pragmática. El primero de los criterios, el criterio cognitivo, hace referencia a la temática predominante en el texto –temática que se relaciona con un ámbito especializado, una disciplina perteneciente a las ciencias duras. En cuanto al criterio lingüístico, la autora lo divide en cuatro aspectos principales: el plano textual, caracterizado por una estructuración rígida; el plano léxico, con presencia de terminología especializada; el plano sintáctico, con tendencia a la simplificación, la repetición de estructuras, las marcas de impersonalidad y pasivas y el plano referido al tenor que es formal. Por último en lo que se refiere al criterio pragmático, Cabré establece que el emisor será un especialista que se dirige a interlocutores también especialistas, en formación o público lego.

Martín *et al.* (1996), citado en Albarrán (2012), establece cuatro rasgos fundamentales de los textos científico-técnicos que, además de facilitar su clasificación, nos sirven para detectar sus características principales:

- **Universalidad:** Dado este carácter universal, se da una normalización terminológica que pretende evitar la subjetividad. Algunos de los aspectos morfosintácticos en los que se plasman son la escasez de artículos o la abundancia de sustantivos.
- **Objetividad:** Este rasgo exige el empleo de un lenguaje, preferiblemente, monosémico para evitar la ambigüedad y posibles confusiones.
- **Denotación:** Se evita toda expresión estilística predominando, así, la función expositiva. Encontramos características que se relacionan con la neutralidad de los términos empleados y la impersonalidad del discurso.
- **Arbitrariedad terminológica:** No existe una relación de necesidad entre significado y significante, sino que los nombres que designan los fenómenos descritos se crean de una forma artificial dentro de la disciplina científica de que se trate.
- **Función lingüística:** Predomina la función referencial y, por tanto, las oraciones enunciativas.
- **Formalización:** Esta característica dependerá de la disciplina de la que tratemos. Así, por ejemplo, el grado de formalización en matemáticas es elevado.
- **Coherencia:** Se debe mantener una coherencia para otorgarle al texto la credibilidad necesaria.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	86/399



Por su parte, Gamero (2001) aporta las siguientes características principales en cuanto a la traducción científico-técnica:

- Plano léxico:
 - a) Empleo de terminología especializada
- Plano sintáctico:
 - a) Formas nominalizadas
 - b) Frases concisas
 - c) Verbos en voz pasiva
 - d) Forma impersonal
 - e) Economía expresiva (ausencia o escasez de figuras o giros retóricos)
- Plano estilístico:
 - a) Estilo claro
 - b) Transparencia


Gutiérrez (1998) señala dos rasgos fundamentales: la precisión y la economía expresiva. Para la autora, escasean la polisemia, sinonimia y homonimia y se opta por el empleo del mínimo de palabras, evitando, cuando la comunicación se lleva a cabo entre especialistas, principalmente, el uso de explicaciones o aclaraciones. Además, la autora establece el plano léxico como el elemento caracterizador del lenguaje científico-técnico. Este léxico se compone, principalmente, por sustantivos, adjetivos y verbos, descartando, de este modo, otras categorías más propias del lenguaje común (preposiciones, adverbios...). Hace referencia, también, al predominio de formas nominales y al empleo de tecnicismos que se construyen a partir de raíces griegas o latinas. Al igual que Gamero (2001), menciona también el empleo de abreviaturas, siglas y símbolos así como la gran velocidad de crecimiento del léxico propio de este ámbito.

Albarrán (2012) hace mención especial a las particularidades gramaticales del lenguaje científico-técnico. Según dicha autora, predominan los párrafos cortos con oraciones con límites bien marcados y bien cohesionados.

Estimamos, de igual modo, oportuno destacar la aportación de Congost-Maestre (1994) sobre el contexto cultural en el que se produce el texto, así como la cultura receptora de la traducción. La autora menciona cuatro aspectos que considerar:

- Registro: Marcado por el campo, el modo y el tenor.
- Intención: Ambas intenciones –la del autor y la del traductor– deben coincidir.
- Receptor: Aspecto ligado con el registro o tenor y que hay que tener en cuenta a la hora de formular nuestro texto y nuestra traducción.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	87/399




- Marco de la traducción: Con frecuencia se omite este cuarto aspecto. Resulta vital el hecho de considerar aspectos culturales de la cultura meta o restricciones o normativas impuestas por el medio en el que se va a publicar el dicha traducción (nos referimos, por ejemplo a normas de publicación de las revistas científicas).

Una vez examinadas las principales características que diferentes autores proponen para los textos del ámbito científico-técnico, creemos necesaria la recopilación esquemática de las mismas, ya que esta nos servirá de base en epígrafes posteriores que versan sobre el análisis lingüístico y traductológico de textos científico-técnicos.

Así, nuestra propuesta de análisis sería la siguiente:

- Nivel léxico-semántico
 - a) Empleo de **terminología especializada**, resultado de la normalización terminológica.
 - b) **Monorreferencialidad y transparencia**, mediante el empleo de términos monosémicos y evitando la polisemia, homonimia y sinonimia.
 - c) Empleo de **abreviaturas, siglas, símbolos, fórmulas**, etc.
 - d) Empleo de terminología con **raíces griegas o latinas y latinismos**.
 - e) Preferencia de uso de **sustantivos, adjetivos y verbos** frente a adverbios, preposiciones, conjunciones, etc.
- Nivel sintáctico
 - a) **Repetición de estructuras**
 - b) Marcas de **impersonalidad**
 - **Empleo de voz pasiva**
 - **Sujetos inanimados**
 - **Plural mayestático**
 - c) Nominalizaciones
 - d) **Párrafos cortos compuestos**, principalmente, por **oraciones concisas de tipo enunciativo**.
 - e) **Economía expresiva** –ausencia o escasez de giros o figuras retóricas y de explicaciones o aclaraciones.
- Nivel textual-discursivo
 - a) **Estructuración rígida** según el género, subgénero y tipo de texto
 - b) **Cohesión y coherencia**
 - **Repetición**
 - **Campos semánticos**

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	88/399




- Nivel estilístico
 - a) **Registro formal**

- Nivel pragmático

Contexto y propósito de la comunicación. Relaciones entre discurso y usuarios:

 - a) Especialista dirigido a especialistas
 - b) Especialista dirigido a especialistas en formación
 - c) Especialista dirigido a público lego

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	89/399



3.1.2. Tipologización textual en el ámbito científico-técnico

Como hemos podido comprobar en el epígrafe anterior, el ámbito de la traducción científico-técnica se podría considerar uno de los tipos de traducción más prolíferos, ya que abarcaría un amplio abanico de campos en auge.

Tal y como sucede con tantos otros ámbitos y como hemos comentado anteriormente, los textos científico-técnicos se caracterizan por la dificultad que presentan a la hora de adscribirlos a un determinado tipo de textos u otros. En este epígrafe, trataremos de ofrecer una clasificación lo más exhaustiva posible de los tipos, géneros y subgéneros que conforman esta tipología textual.

De entrada, debemos recordar que para nuestro estudio hemos considerado los textos científico-técnicos como un conjunto, sin hacer distinción entre textos científicos y textos técnicos estrictamente hablando. Sin embargo, a este respecto, nos referiremos en alguna ocasión a ellos de forma individual –por ejemplo, al hablar de la función textual predominante, ya que entendemos que esta difiere según se trate de un texto propio de las ciencias experimentales o de la aplicación de estas.

Como hemos analizado en el capítulo sobre tipología textual, uno de los rasgos que de forma tradicional se han establecido para diferenciar entre tipos de textos es la función textual predominante. Cabe mencionar que los textos suelen presentar más de una función –carácter multifuncional– por lo que podemos encontrar diferentes funciones dentro de un mismo texto. Gamero (2001) emplea el ejemplo de una memoria anual de una empresa. Se trata, principalmente, de un texto de carácter expositivo, aunque también podemos encontrar otras funciones como la función exhortativa, ya que también se espera una reacción positiva por parte del receptor.

Así, podemos deducir que la diferencia principal entre textos científicos y técnicos será la intención de cada uno de ellos. Imaginémonos ante un artículo de investigación –el género por antonomasia entre los textos científicos. La función que predominará en él será la argumentativa; mientras que en el género textual más común entre los textos técnicos (el manual de instrucciones) encontraremos un mayor predominio de la función exhortativa (cfr. Gamero, 1998).

Creemos relevante aportar esta clasificación propuesta por Campos Martín (2008) para ver claramente la hibridación y multifuncionalidad de la que hablamos:

Tipo de texto	Ejemplo
Textos científicos puros con diverso grado de especialización	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Artículos de física para revistas científicas ➤ Manuales universitarios de biología, etc.
Textos científicos o tecnocientíficos con diverso grado de especialización	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Artículos especializados de bioestadísticas, de microbiología, etc.

Textos científicos de hibridación externa con diversos grados de especialización	➤ Artículos especializados de psiquiatría o de Sofrología, etc.
Textos técnicos que se basan en ciencias experimentales	➤ Artículos especializados de ingeniería informática o de tecnología de los alimentos, etc.
Textos técnicos que no solo se basan en ciencias experimentales	➤ Informe de un arquitecto sobre la construcción de un edificio desde una perspectiva técnica y estética ➤ Artículos especializados sobre simuladores de voz para ordenador en los que no solo se contemplan las características del mismo sino las posibilidades ergonómicas de adaptación al usuario, etc.
Prototipos textuales sobre utilización de productos técnicos	➤ Manuales de usuario, etc.
Prototipos textuales de divulgación y promoción de productos científicos o técnicos	➤ Folletos informativos ➤ Textos publicitarios, etc.

Tabla nº 17. Clasificación de los textos científico-técnicos según Campos Martín (2008)

Para Gamero (2001), resulta relevante señalar la importancia de los elementos de la situación comunicativa con el objetivo de diferenciar entre géneros y subgéneros. Señala con este propósito el modo empleado: hay modos que se dan en unos géneros, pero no lo hacen en otros y, como ejemplo, cita un prospecto de un fármaco, documento que siempre será escrito. La autora explica que cuatro de los géneros textuales más característicos de los textos técnicos son el manual de instrucciones, la patente, el folleto publicitario y el anuncio publicitario, pero hace notar la existencia de muchos otros. A partir de una lista obtenida con la ayuda de agencias de traducción y traductores de este sector, ha establecido 30 géneros que representan el mercado de la traducción técnica en nuestro país y que procedemos a enumerar:

- ❖ Artículo divulgativo
- ❖ Monografía divulgativa
- ❖ Enciclopedia técnica
- ❖ Artículo comercial
- ❖ Folleto informativo publicitario
- ❖ Memoria anual
- ❖ Manual de instrucciones general
- ❖ Anuncio técnico en medio general
- ❖ Folleto publicitario informativo
- ❖ Publireportaje
- ❖ Prospecto de medicamento
- ❖ Acta de reunión técnica


Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	91/399



- ❖ Descripción técnica
- ❖ Informe técnico
- ❖ Listado de piezas
- ❖ Manual técnico
- ❖ Anuncio en medio especializado
- ❖ Comunicación interna de empresa
- ❖ Manual de instrucciones especializado
- ❖ Instrucciones de trabajo
- ❖ Plan de producción
- ❖ Plan de estudios
- ❖ Patente
- ❖ Norma técnica
- ❖ Norma laboral
- ❖ Certificado técnico
- ❖ Carta técnica
- ❖ Pliego de condiciones
- ❖ Proyecto técnico
- ❖ Solicitud de desarrollo del producto

De igual modo, la autora ofrece un exhaustivo trabajo al diferenciar entre géneros de tipo general y géneros de tipo especializado, según el tipo de receptor de que se trate. De acuerdo con Gamero (2001), hablaremos de género técnico general si nos dirigimos a un receptor no especializado (podemos mencionar el caso de un manual de instrucciones de un dispositivo de telefonía móvil), mientras que podremos hablar de género técnico especializado si nuestro texto o traducción se dirige a un receptor especializado (un ejemplo, siguiendo con el género textual de manuales de instrucciones, podría ser el manual de instrucciones para el montaje de maquinaria de producción industrial). Además, la autora proporciona una clasificación señalando la función predominante en cada uno de los géneros que propone. De forma clara, podemos ver en el siguiente cuadro un resumen de la propuesta de Gamero (2001):

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	92/399



Tipo de receptor	GENERAL	ESPECIALIZADO
Foco contextual		
EXPOSITIVO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Artículo divulgativo ➤ Monografía divulgativa ➤ Enciclopedia técnica 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Acta de reunión técnica ➤ Descripción técnica ➤ Informe técnico ➤ Listado de piezas ➤ Manual técnico
EXPOSITIVO CON FOCO SECUNDARIO EXHORTATIVO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Artículo commercial ➤ Folleto informativo publicitario ➤ Memoria anual 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Anuncio en medio especializado ➤ Comunicación interna de empresa
EXHORTATIVO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manual de instrucciones general 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manual de instrucciones especializado ➤ Instrucciones de trabajo ➤ Plan de producción ➤ Plan de estudios ➤ Patente ➤ Norma técnica ➤ Norma laboral ➤ Certificado técnico
EXHORTATIVO CON FOCO SECUNDARIO EXPOSITIVO	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Anuncio técnico en medio general ➤ Folleto publicitario informativo ➤ Publireportaje ➤ Prospecto de medicamento 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Carta técnica ➤ Pliego de condiciones ➤ Proyecto técnico ➤ Solicitud de desarrollo del producto

Tabla nº 18. Propuestade clasificación de los géneros técnicos (Gamero, 2001)

Por su parte, Moyano (2001) hace lo propio con los textos científicos y establece la lista que ofrecemos a continuación, considerando el primer criterio para su división el modo (escrito, oral o de oralidad secundaria):


Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	93/399



❖ **Escritos:**

- a) **Artículo científico:** normalmente se publica en una revista especializada y su función principal es la de informar a la comunidad científica sobre los resultados de un trabajo de investigación realizado.
- b) **Comunicación preliminar:** generalmente se publica en jornadas de actualización y congresos. Su función principal es informar sobre los primeros resultados con sus respectivos avances de la investigación que aún no se han acabado a la comunidad científica. Tiene la misma estructura lógica que el artículo científico, aunque las conclusiones se formulan provisionalmente.
- c) **Mural o póster:** normalmente es una exposición del trabajo de un investigador y su finalidad es exponer los resultados de una investigación completa o sus resultados preliminares ante la comunidad científica. Se presenta de manera esquemática y cuenta con recursos gráficos.
- d) **Tesis:** se suele publicar en el ámbito de la institución en que el texto se origina, de modo que resulta de circulación bastante reducida, aunque se defiende en forma pública y de manera oral. Su función es la de informar de los resultados y las conclusiones de un trabajo de investigación, generalmente de bastante complejidad, para obtener un título. Presenta la estructura del artículo científico, aunque la revisión bibliográfica suele ser tan profunda que se suele exponer en un apartado aparte.
- e) **Tesina:** hace referencia a las tesis de grado, que suelen ser menos complejas que la tesis y se trata menos a fondo el tema elegido.
- f) **Monografía:** la finalidad es la de acreditar méritos ante los docentes de una materia de grado o posgrado universitario.
- g) **Informe científico:** informa acerca del estado de una investigación, se proponen técnicas para la solución de un problema o se informa de un estudio que haya permitido diagnosticarlo. Además, su principal función es la de acreditar méritos ante un funcionario o empresario con el fin de obtener dinero para algún proyecto.
- h) **Abstract:** normalmente se publica en revistas y en las revistas de resúmenes de los congresos. Consta de texto breve que tiene por finalidad informar sobre el contenido de otro texto científico para informar a los destinatarios.
- i) **Comunicación:** su finalidad es la de informar a la comunidad científica acerca de nuevas técnicas, métodos de investigación o análisis de datos, así como estudios de casos.
- j) **Revisión bibliográfica:** su finalidad es la de informar a la comunidad científica acerca del estado en el que se encuentra la investigación sobre un tópico de interés disciplinar.
- k) **Ensayo:** su finalidad es que el autor presente teorías o discute un problema de manera teórica, haciendo evaluaciones y estableciendo su propia posición ante la comunidad científica.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	94/399



❖ **Textos orales**


- a) **Debate:** tiene una estructura conversacional, en el que diversos participantes confrontan ideas y posiciones frente a un tema o problema o hacen aportes para su solución.

❖ **Textos de oralidad secundaria**

- a) **Ponencia:** es tanto escrito como para ser expuesto oralmente o leído en voz alta junto con otros expositores en un congreso. Su estructura es libre, así como su contenido. Se publica en actas de congresos.
- b) **Conferencia:** texto escrito para ser expuesto oralmente, que posteriormente suele ser publicado junto con otros en antologías, en forma de capítulo de un libro o en actas de congresos. Su función es la de informar a la comunidad científica sobre las novedades y las últimas especulaciones sobre un tema de interés científico, exponer teorías y hacer sugerencias de líneas de investigación.

En el caso particular de la traducción agroalimentaria, aplicaremos cada uno de los tipos y géneros textuales a este ámbito. Podemos encontrar, así, textos relativos a diferentes ciencias, tales como la biotecnología de los alimentos o las ciencias ambientales, entre otras. Por tanto, la variedad de textos es amplia: manuales de maquinaria agrícola, descripción de cualidades de un alimento, instrucciones sobre cómo cosechar, composición de productos fitosanitarios, artículos de investigación en los campos de la agricultura, de la ganadería, etc.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	95/399




3.1.3. Texto objeto de análisis y traducción

En este apartado, hemos optado por la traducción de un artículo de investigación sobre el cultivo de fresas en Canadá como máximo exponente de la traducción científica y por un manual de maquinaria de elaboración de zumo de frutas como muestra de los textos técnicos.

En lo que se refiere a la traducción del artículo de investigación, nos hemos limitado al análisis y traducción de las primeras páginas del texto –un total de 1400 palabras–, ya que las mismas han sido suficientes para aproximarnos a la tipología textual en cuestión. Partimos de la premisa de que se trata de un texto con un alto grado de especialización, creado por expertos en la materia y dirigido a expertos en la misma. La traducción del artículo titulado “Agronomic characteristics and phytochemical profiles of advanced June-bearing strawberry lines for the northern Canadian climate” (Xie *et al.*, 2014), en la revista científica *Agricultural and Food Science*, 23 (1), ha sido directa (del inglés al español).

Del mismo modo, en el texto técnico, hemos optado por el análisis y traducción de las primeras páginas del texto, cubriendo así un total de 2000 palabras. En este caso, nos encontramos ante un texto redactado por expertos que será recibido por usuarios del público general, que serán los usuarios del exprimidor.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	96/399



3.1.3.1. Texto científico

Agronomic characteristics and phytochemical profiles of advanced June-bearing strawberry lines for the northern Canadian climate

Xie, Z., Fan, J., Charlebois, D. Roussel, D., Dubé, C., Charles, M.T. & Khanizadeh, S.

Agricultural and Food Science, 23 (1), 38-47.

<https://doi.org/10.23986/afsci.8431>

Eleven advanced strawberry lines ('SJ01110', 'SJ04402', 'SJ0618', 'SJ0663', 'SJ0693', 'SJ06912', 'SJ081437', 'SJ851811', 'K0412', 'LL022010' and 'V151') were evaluated for their yield, fruit quality, total phenolic content, total antioxidant capacity, and phenolic composition, and were compared with a commercial cultivar ('Wendy'). The results showed that 'SJ0693' had excellent soluble solids content, mid-level titratable acidity, low weight loss, and the best firmness among all the cultivars. Higher total antioxidant capacity was found in 'SJ0693', according to ferric reducing antioxidant power and oxygen radical absorbance capacity assays, an indication that 'SJ0693' is a promising new cultivar for the fresh market. In addition to rich individual phenolics, 'SJ0618' had the highest total antioxidant capacity, which was significantly different from the other genotypes, suggesting the potential use of this line as parent material in breeding or as a functional food ingredient. There was a strong relationship between total antioxidant capacity and total phenolic content, according to Folin-Ciocalteu, ferric reducing antioxidant power, and oxygen radical absorbance capacity assays. This study confirms that anthocyanins are major phenolic compounds contributing to the main antioxidant power of strawberries.


Key words: *Fragaria x ananassa* Duch., breeding, fruit attributes, phytochemical profile, selection, yield

Introduction

Lately, there has been growing appreciation for the role that horticultural products play in preventing and reducing pathological conditions such as heart disease, cancer, and stroke (Joshipura et al. 2001, Johnsen et al. 2003, Hung et al. 2004). Fruits and vegetables are regarded as good sources of natural antioxidants, particularly thanks to the presence of high contents of polyphenolic compounds, which potentially protect the human body against damage and delay senescence induced by oxidative stress (Cook and Samman 1996, Samman et al. 2003, Manach et al. 2005, Williamson and Manach 2005).

Berries, especially strawberry (*Fragaria x ananassa* Duch.), contain high antioxidant levels that are two to 11 times the levels found in apple, peach, pear, grape, tomato, orange, or kiwifruit (Wang et al. 1996, Scalzo et al. 2005b). That difference could be ascribed to the high levels of nutrients, such as dietary fibre, fructose, minerals, vitamin C, folate, and polyphenolic phytochemicals, that strawberry contains (Bailey and Gregory 1999, Proteggente et al. 2002, Scalzo et al. 2005a, Battino et al. 2009). There is growing *in vitro* and *in vivo* evidence that dietary intake of strawberry positively affects human health. For example, total antioxidant capacity (TAC) in plasma increases significantly after strawberry consumption (Tulipani et al. 2011). Some studies reported that one cup of fresh strawberries (149 g) can contain high levels of phenolic compounds (300 mg), including 5 mg of quercetin. The

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	97/399



consumption of this level of quercetin was related to protection against lung cancer (Knekt et al. 1997). In addition to these benefits to human health, the various phenolics in strawberry not only increase disease resistance and product shelf-life but also affect taste, colour, and flavour (Tomas-Barberan and Espin 2001, Lesschaeve and Noble 2005, Tao et al. 2010). The high amounts of proanthocyanins observed in strawberry had some correlation with resistance to grey mould (*Botrytis cinerea* Pers. ex Fr.) and improved fruit preservation (Tao et al. 2010).

Compositional concentration and changes may vary strongly among strawberry cultivars depending on their genetic background and rely on other factors, such as cultural practices (conventional, organic), development stage, growing conditions (climate, temperature), and post-harvest management and processing, most of which may be upgraded to improve their quality. Substantial changes in the ellagic acid (EA) content were observed among strawberry cultivars, varying from 43 to 464 $\mu\text{g g}^{-1}$ fresh weight (FW) (Maas et al. 1991). Strawberries grown organically showed markedly higher TAC than fruits from conventional agriculture (Jin et al. 2011). As fruits mature, the anthocyanin level rises (Wang and Lin 2000). Higher amounts of anthocyanins and aroma compounds were found in strawberries kept at higher temperatures during storage (Ayala-Zavala et al. 2004). Although numerous factors affect antioxidant potential and the content of bioactive constituents, genotype is still the most crucial determinant of post-harvest quality, because of its phytochemical content, fruit firmness, shelf-life, and disease resistance. Therefore, much more attention has been devoted in recent years to exploring new strawberry cultivars with desired nutrient benefits.

Connor et al. (2002) suggested improving antioxidant power by means of selection in breeding programs based on the evaluation of the heritability of antioxidant power (0.43), total phenolics (0.46), and total anthocyanins (0.56) in blueberry progenies. In 1955, an Agriculture and Agri-Food Canada strawberry breeding program began in Quebec to develop cold hardiness and high-quality selections. In Quebec, several studies have already considered strawberries in terms of their horticultural characteristics and chemical composition (Rekika et al. 2005, Khanizadeh et al. 2008, Wang et al. 2010). Presently, a limited number of cultivars have been characterized as having good performance, such as high yield and large fruits rich in antioxidants, in northern Canadian climates. Therefore, there is a great deal of interest in better exploiting differences and variations in the potential health-promoting effects of new strawberry selections with high yield.


The main aim of the present study was to analyze 11 advanced strawberry lines for their agronomic attributes and phytochemical profiles and compare them with those of one commercial cultivar ('Wendy'), and to attempt to provide theoretical data for the possible release of new strawberry cultivars.

Materials and methods Plant materials

One strawberry cultivar ('Wendy'), and 11 advanced strawberry selections ('SJ01110', 'SJ04402', 'SJ0618', 'SJ0663', 'SJ0693', 'SJ06912', 'SJ081437', 'SJ851811', 'K0412', 'LL022010' and 'V151') were

cultivated in 2012 in an experimental field located in L'Acadie, QC, Canada (long 73°35' W lat 45°32' N). A randomized complete block design was established for the study, with three replicates per genotype. Each experimental plot was 2 x 0.6 m and supplied with drip

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	98/399



irrigation. The strawberries were picked in a 1m long section in the middle of each plot. Fruits were harvested under standard ripening conditions from each plot two to three times per week, from the beginning of June until mid-July, over the complete production season. The harvested fruits were immediately placed in a cooler and then brought to the laboratory, where 30 fruits of each genotype were used for weight loss and firmness analyses. A composite sample was made with all remaining fruits which was divided into four 150 g sub-samples, rapidly cut into four pieces, and then frozen in liquid nitrogen. Thereafter, they were kept at -80 °C until extractions for chemical composition analysis were performed.

Chemicals

Acetone, methanol (MeOH), gallic acid, NaHCO₃, Folin-Ciocalteu (FC) reagent, sodium acetate, acetic acid, HCl, 2,4,6-tri(2-pyridyl)-1,3,5-triazine_(TPTZ),_Fe₂SO₄-7H₂O, FeCl₃, NaOH_0.1 N, NaH₂PO₄, Na₂HPO₄-2H₂O, fluorescein disodium, 2,2'-azobis (2-aminidopropane) dihydrochloride (AAPH), Trolox, pelargonidin3-glucoside (P3G), and kaempferol3-glucoside were purchased from Sigma-Aldrich (Oakville, ON, Canada). Quercetin3-glucoside (Q3G) and EA were obtained from Apin Chemicals Ltd (Abingdon, UK), and cyanidin-3-glucoside (C3G) was obtained from Polyphenols Laboratories AS (Sandnes, Norway). All reagents were of analytical grade. The H₂O used in the experiment was double-distilled by a NanoPure system (Dubuque, IA, USA).

Soluble solids content and titratable acidity

About 50 g of thawed frozen fruits from each replicate were blended using a Supreme Juicerator (Acme Juicer Mfg. Co., New Hartford, CT, USA). The juice obtained was used for the soluble solids content_(SSC), pH, and titratable acidity (TA) measurements. The SSC was measured using a refractometer (AR200 digital refractometer; Reichert Inc., Depew, NY, USA), and the results were reported as degrees Brix (°Brix). The pH and TA were measured based on the assay reported by Khanizadeh et al. (2009). Briefly, 2 ml of strawberry juice was diluted with 18 ml of H₂O (1:9 v/v), the pH was measured, and then the solution was titrated with NaOH 0.1 N up to pH 8.1 using a pH meter (Accumet AB15 Basic pH meter; Thermo Fisher Scientific Inc., Waltham, MA, USA). The TA was expressed as percent citric acid equivalent, according to the volume of NaOH added during titration.


Horticultural characteristics

Total yield and average fruit weight were measured at every harvest. A universal testing machine (LRX; Lloyd Instruments Ltd., Hampshire, UK) with a flat tip and a deflection limit of 12 mm, at a speed of 25 mm min⁻¹, was used to measure firmness, and the results were expressed as peak force (newtons, N). The determination of weight loss began right after harvest: five randomized fruits per replicate were placed on Whatman #1 filter paper in open petri dishes and were observed at room temperature (23 °C) for 5 d. The percent weight loss was calculated as previously reported by Wang et al. (2010), as follows:

$$\text{Weight loss (\%)} = (x - y) \times 100/x$$

where x is the weight on day 1, and y is the weight on day 5.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	99/399



3.1.3.2. Texto técnico

JBT Corporation, Operator & Service Manual Produce Plus Juicer, 2015.
<https://irpcdn.multiscreensite.com/2621a51a/files/uploaded/JBT%20Produce%20Plus%20Manual.pdf>



Operator & Service Manual Produce Plus Juicer



Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	100/399



Safety Instructions

Carefully review the following safety instructions.

Make them a habit when using the JBT Corporation Juicer.

1. If Juicer continues to run when any access cover is open, interlock switch is defective. **Turn Juicer off immediately.** Call for service.
2. Prevent unauthorized access to Juicer by locking all covers with supplied key.
3. Prevent unauthorized operation of Juicer by placing electrical plug inside cart door.
4. NEVER attempt to make any safety device inoperative.
5. NEVER operate or perform maintenance or repair work on Juicer when taking any kind of drug or sedative, when under the influence of alcohol, or when fatigued.
6. ALWAYS check adjustment of all nuts, bolts, and screws after installation, repair, or periodic maintenance.

TECHNICAL SPECIFICATIONS


Produce size: No restrictions, up to
 pineapple Hopper capacity: 12 - 15 Ib. depending on
 produce
 Reservoir capacity 5 qts.
 Waste container capacity 40 lbs.
 Speed 4 minutes for full hopper
 (12 – 20 gallons/hour)

ELECTRICAL SPECIFICATIONS

115V 60Hz Single Phase
 20 AMP Service
 Dedicated line needed
 for Juicer.
 Use 12 GA. wire minimum up to 100 ft. from main breaker panel, 10 GA. up to 200 ft.

SHIPPING SPECIFICATIONS

Height: 63-1/2"
 Width: 24"
 Depth: 29"
 Weight: 350 lbs.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	101/399	

GENERAL INFORMATION

The Fresh'n Squeeze® Produce Plus Juicer is designed to provide years of dependable service with significantly less downtime and maintenance. It uses a unique patented design to extract every available amount of juice from the produce. This Juicer was designed to run high quality fruits and vegetables mentioned on Page 10 only. To process citrus use our Fresh'n Squeeze® Multi-Fruit Juicer.

CERTIFICATIONS

UL - Approved
CUL - Approved (Canada)

NSF (National Sanitation Foundation) – Approved

IMPORTANT GENERAL PRODUCE INFORMATION

Juicing fruits and vegetables requires that the highest quality standards be maintained. This is also important for handling all produce and salad bar items. Failure to maintain these high standards can lead to the growth of bacteria which can be harmful to your customers. By following the procedures in this manual you can operate a safe and profitable juicing business.

CONDITION OF PRODUCE

Use only fresh, high quality produce from reliable vendors;


DO NOT use rotten, spotted, molded, or old fruit for juicing.
DO NOT use juicer as a cull disposal program for your produce.
DO NOT juice skin type produce (tomatoes) with splits in them. All of this will increase harmful bacteria growth; such as, Salmonella, E. Coli, etc.

DO wash all produce with clean, fresh, drinking water only.
DO keep all produce cold (40°F). This will inhibit the growth of harmful bacteria.
DO keep in cooler until ready to juice.

JUICE HANDLING

Make sure that the containers and lids for filling are sanitized. Also, it is best to use the smallest containers possible to prevent spoilage before consumption. Filled containers should be refrigerated (34°- 40°F) immediately after filling; if put on ice, make sure entire container is submerged. Limit shelf life for produce juice to one day in the store. Juice every day; do not produce excessive juice inventory.
Juice must be consumed within three days.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	102/399



GENERAL PRODUCE INFORMATION

NOTE: All fresh produce must be washed thoroughly and kept refrigerated before juicing to maintain high juice quality standards. Culls must never be used.

Types of produce

Apples

All types; we recommend Washington Apples. Best if three different types are blended equally, e.g. Red Delicious, Golden Delicious & Granny Smith.

Carrots

All types; but, California varieties are the best. Remove green portion. Some extra large diameter (horse) carrots may have to be cut up.

Pineapple

Remove stem and peel.

Grapes

All types and blends. Remove stems to get a less bitter taste. Seedless grapes are preferred.

Celery

Remove top leafs and bottom core.

Tomatoes

Don't use low acid varieties and make sure there are no splits in skin. Both conditions may allow fast, harmful, bacteria growth.

Pears, Nectarines, & Peaches

Remove all pits; may not give satisfactory juice due to thick consistency, but can be used for blending with other fruits like apples and oranges.

Strawberries, Cranberries, Blueberries

All types.

Kiwi

Peeled only.

Rhubarb, Spinach


For blending with other juices only; do not drink unblended because of their high oxalic acid content. Never use Rhubarb leaves due to high oxalic acid.

Melons

Caution: Never juice melons because of their high pH which encourages harmful bacteria growth such as Salmonella.

Citrus

Not recommended due to the high peel oil content of the skin. Use the Fresh'n Squeeze™ Multi-Fruit Juicer for citrus.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	103/399	

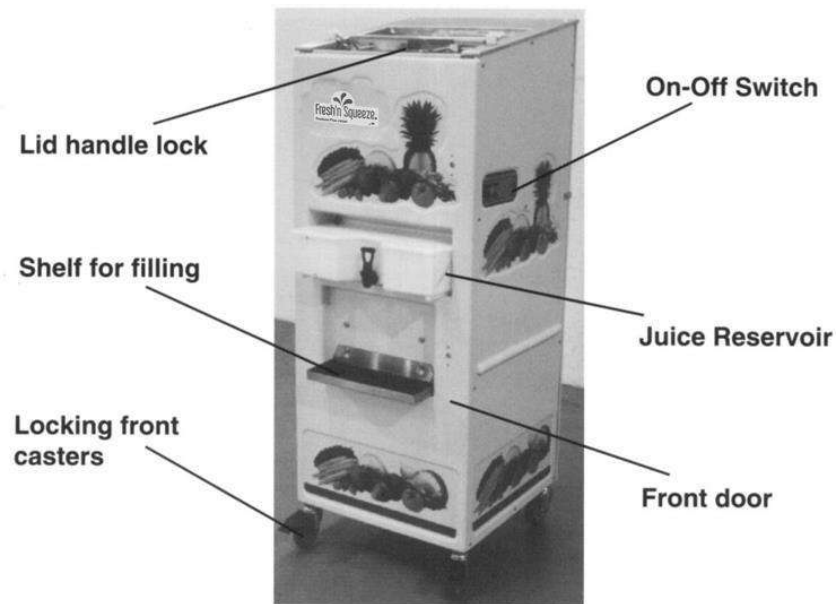


Figure 1a. Produce Plus Juicer

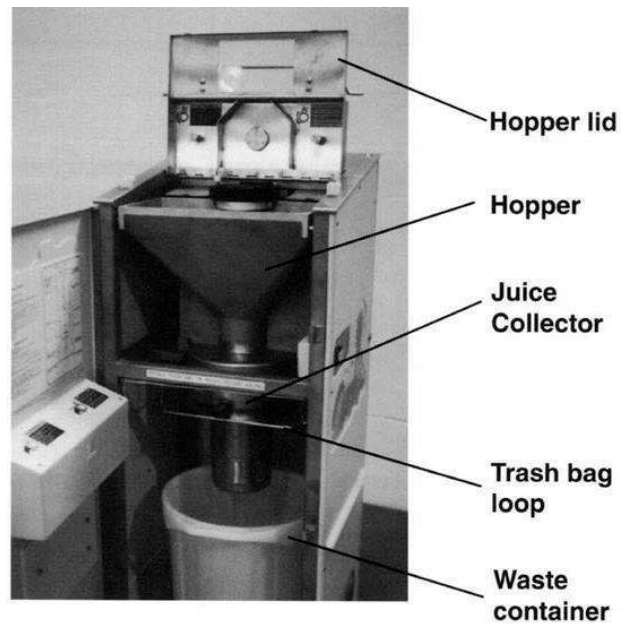


Figure 1b. Juicing Components Assembly

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	104/399





Figure 1c. Lifting out hopper



Figure 1d. Lifting screw out of hopper



Figure 1e. Juice collector

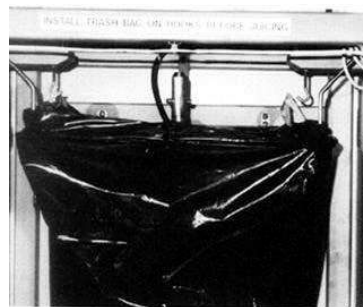


Figure 1f. Trash bag installed

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	105/399




EQUIPMENT CHECK

Before plugging the JBT Corporation Juicer into an electrical outlet, the following steps must be performed:

1. **Make sure the juicer is clean per cleaning instructions.**
2. **Juice only in a clean, cool, dry location. The produce department sales floor is typically the best location.**
3. **Locate the Juicer on a level surface.**
This will prevent fruit feed problems.
4. **Lock both front casters.**
To lock, push down on caster with foot. To unlock, push again with foot.
5. **Check waste container.**
Open cart door to verify that waste container is in place. Make sure a plastic bag is attached to the hooks above the waste container (recommend the "Hefty Cinch Sak[®]", 30 gallon capacity or equivalent, drawstring type).
6. **Check juicing components.**
Use key to unlock juicing components cover. Open cover and check that juicing components are installed and securely fastened. See Figure 1b.
7. **Close and lock all access covers.**
There are two separate access covers: Hopper cover and juicing components door cover.

Never operate Juicer unless all covers are in place.
8. **Make sure juice reservoir is firmly in place.**
9. **Make sure juice reservoir faucet is in the closed position.**
10. **Check the hopper for foreign objects.**
Remove any foreign objects found in the hopper.
11. **Make sure floor area around juicer is clean and free of obstructions and water.**

When water is necessary, wear appropriate non-slip footwear.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	106/399	

JUICING

Wash hands thoroughly before Juicing.

1. Bulk Feed

Unlock and open the hopper cover. Dump up to 15 lbs. of produce into the hopper. Do not force lid closed; remove some produce, if hopper is too full.

2. Turn on Juicer

Push the "ON-OFF" button to "ON" position.

3. Automatic Shut-Off

Juicer may shut off with produce in hopper due to high juice level in reservoir. There is a high level shut-off to prevent the overflow of juice.

4. Turn-off Juicer

Push the "ON-OFF" switch to the "OFF" position.

5. Stir Juice

Use stirrer handle to stir juice in reservoir before filling containers. Fill containers immediately. **DO NOT** let juice stand in the reservoir.

6. Discard the first 1 - 2 ounces of juice produced.


This will ensure that any prior contamination or residue is eliminated.

7. Taste each batch of juice for quality before filling containers.

Discard poor tasting product.

8. Fill Containers

Place sterile container under juice reservoir faucet. Open faucet by depressing handle until container is full. Fill shelf has two adjustments for short and tall containers. Cap juice immediately and refrigerate at 34°-40°F. All bottles must be coded with three days shelf life maximum. **(See Juice Handling Section)**

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	107/399	

9. Juicing Different Produce

It is not necessary to fully clean Juicer if immediately switching to another type of juice. Fill a one gallon container with drinking water. Open hopper and use 1/2 gallon water to rinse left- over product residue. Close hopper and turn on juicer. Pour the remaining 1/2 gallon water into funnel type hole on top of hopper lid. Remove water from reservoir and rinse thoroughly. Proceed to juice the next type of produce.



**Water being poured into hole in
hopper**

10. Clean Juicer

If finished juicing, clean Juicer immediately. (See next page for cleaning instructions.)

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	108/399



3.1.4. Análisis lingüístico

3.1.4.1. Texto científico

Nominalización	Término	Rasgos de impersonalidad	Modalidad	Latinismo	Abreviatura, sigla	Conectores	Referencias
----------------	---------	--------------------------	-----------	-----------	--------------------	------------	-------------

Agronomic characteristics and **phytochemical profiles** of advanced June-bearing strawberry lines for the northern Canadian climate

Eleven advanced strawberry **lines** ('SJ01110', 'SJ04402', 'SJ0618', 'SJ0663', 'SJ0693', 'SJ06912', 'SJ081437', 'SJ851811', 'K0412', 'LL022010' and 'V151') **were evaluated** for their yield, fruit quality, **total phenolic content**, total **antioxidant capacity**, and **phenolic composition**, and **were compared** with a commercial **cultivar** ('Wendy'). **The results showed** that 'SJ0693' had excellent **soluble solids content**, mid-level **titratable acidity**, low weight loss, and the best firmness among all the **cultivars**. Higher total **antioxidant capacity** **was found** in 'SJ0693', **according to ferric reducing antioxidant power** and **oxygen radical absorbance capacity** assays, **an indication that** 'SJ0693' is a promising new **cultivar** for the fresh market. **In addition** to rich individual **phenolics**, 'SJ0618' had the highest **total antioxidant capacity**, which was significantly different from the other **genotypes**, **suggesting** the potential use of this **line** as parent material in breeding or **as** a functional food ingredient. There was a strong relationship between total **antioxidant capacity** and total **phenolic content**, **according** to Folin-Ciocalteu, **ferric reducing antioxidant power**, and **oxygen radical absorbance capacity** assays. This study confirms that **anthocyanins** are major **phenolic compounds** contributing to the main **antioxidant power** of strawberries.


Key words: *Fragaria x ananassa* Duch., breeding, fruit attributes, **phytochemical profile**, selection, yield

Introduction

Lately, **there has been** growing **appreciation** for the role that **horticultural products** play in preventing and reducing **pathological** conditions such as **heart disease, cancer, and stroke** (Joshipura et al. 2001, Johnsen et al. 2003, Hung et al. 2004). Fruits and vegetables **are regarded** as good sources of natural **antioxidants**, **particularly** thanks to the presence of high contents of **polyphenolic compounds**, **which** potentially protect the human body against damage and delay **senescence** induced by **oxidative stress** (Cook and Samman 1996, Samman et al. 2003, Manach et al. 2005, Williamson and Manach 2005).

Berries, especially strawberry (*Fragaria x ananassa* Duch.), contain high **antioxidant levels** that are two to 11 times the levels found in apple, peach, pear, grape, tomato, orange, or kiwifruit (Wang et al. 1996, Scalzo et al. 2005b). That difference **could be ascribed** to the high levels of **nutrients**, such as **dietary fibre, fructose, minerals, vitamin C, folate**, and **polyphenolic phytochemicals**, **that** strawberry contains (Bailey and Gregory 1999, Proteggente et al. 2002, Scalzo et al. 2005a, Battino et al. 2009). **There is growing** **in vitro** and **in vivo** evidence that **dietary intake** of strawberry positively affects human health. **For example**, **total**

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	109/399



antioxidant capacity (TAC) in plasma increases significantly after strawberry **consumption** (Tulipani et al. 2011). **Some studies reported** that one cup of fresh strawberries (149 g) can contain high levels of **phenolic compounds** (300 mg), including 5 mg of **quercetin**. The **consumption** of this level of **quercetin** was related to protection against **lung cancer** (Knekt et al. 1997). **In addition** to these benefits to human health, the various **phenolics** in strawberry not only increase disease **resistance** and product shelf-life **but also** affect taste, colour, and flavour (Tomas-Barberan and Espin 2001, Lesschaeve and Noble 2005, Tao et al. 2010). The high amounts of **proanthocyanins** observed in strawberry had some correlation with **resistance** to grey mould (*Botrytis cinerea* Pers. ex Fr.) and improved fruit **preservation** (Tao et al. 2010).

Compositional concentration and changes may vary strongly among strawberry **cultivars** depending on their **genetic** background and rely on other factors, such as cultural practices (conventional, **organic**), development stage, growing conditions (**climate, temperature**), and post-harvest **management** and processing, **most of which may be upgraded** to improve their quality. Substantial changes in the **ellagic acid** (EA) content **were observed** among strawberry **cultivars**, varying from 43 to 464 $\mu\text{g g}^{-1}$ **fresh weight** (FW) (Maas et al. 1991). Strawberries grown organically showed markedly higher TAC than fruits from conventional agriculture (Jin et al. 2011). As fruits mature, the **anthocyanin level** rises (Wang and Lin 2000). Higher amounts of **anthocyanins** and **aroma compounds** **were found** in strawberries kept at higher temperatures during storage (Ayala-Zavala et al. 2004). **Although** numerous factors affect **antioxidant potential** and the content of **bioactive constituents**, **genotype** is still the most crucial determinant of post-harvest quality, **because of its phytochemical content**, fruit firmness, shelf-life, and **disease resistance**. **Therefore**, **much more attention has been devoted** in recent years to exploring new strawberry **cultivars** with desired nutrient benefits.


Connor et al. (2002) suggested improving **antioxidant power** by means of **selection** in breeding programs based on the evaluation of the **heritability of antioxidant power** (0.43), **total phenolics** (0.46), and **total anthocyanins** (0.56) in **blueberry progenies**. In 1955, an Agriculture and Agri-Food Canada strawberry breeding program began in Quebec to develop cold hardiness and high-quality selections. In Quebec, **several studies have already considered** strawberries in terms of their **horticultural characteristics** and **chemical composition** (Rekika et al. 2005, Khanzadeh et al. 2008, Wang et al. 2010). **Presently**, a limited number of **cultivars** have been characterized as having good **performance**, such as high **yield** and large fruits rich in **antioxidants**, in northern Canadian climates. **Therefore**, there is a great deal of interest in better exploiting differences and **variations** in the potential health-promoting effects of new strawberry selections with high **yield**.

The main aim of the present study was to analyze 11 advanced strawberry **lines** for their **agronomic attributes** and **phytochemical profiles** and compare them with those of one commercial **cultivar** ('Wendy'), and to attempt to provide theoretical data for the possible release of new strawberry **cultivars**.

Materials and methods Plant materials

One strawberry **cultivar** ('Wendy'), and 11 advanced strawberry selections ('SJ01110', 'SJ04402', 'SJ0618', 'SJ0663', 'SJ0693', 'SJ06912', 'SJ081437', 'SJ851811', 'K0412', 'LL022010' and 'V151') **were cultivated** in 2012 in an experimental field located in L'Acadie, QC, Canada (long

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	110/399



73°35' W lat 45°32' N). A randomized complete block design was established for the study, with three replicates per genotype. Each experimental plot was 2 x 0.6 m and supplied with drip irrigation. The strawberries were picked in a 1m long section in the middle of each plot. Fruits were harvested under standard ripening conditions from each plot two to three times per week, from the beginning of June until mid-July, over the complete production season. The harvested fruits were immediately placed in a cooler and then brought to the laboratory, where 30 fruits of each genotype were used for weight loss and firmness analyses. A composite sample was made with all remaining fruits which was divided into four 150 g sub-samples, rapidly cut into four pieces, and then frozen in liquid nitrogen. Thereafter, they were kept at -80 °C until extractions for chemical composition analysis were performed.

Chemicals

Acetone, methanol (MeOH), gallic acid, NaHCO₃, Folin-Ciocalteu (FC) reagent, sodium acetate, acetic acid, HCl, 2,4,6-tri(2-pyridyl)-1,3,5-triazine (TPTZ), Fe₂SO₄·7H₂O, FeCl₃, NaOH 0.1 N, NaH₂PO₄, Na₂HPO₄·2H₂O, fluorescein disodium, 2,2'-azobis (2-aminidopropane) dihydrochloride (AAPH), Trolox, pelargonidin-3-glucoside (P3G), and kaempferol-3-glucoside were purchased from Sigma-Aldrich (Oakville, ON, Canada). Quercetin-3-glucoside (Q3G) and EA were obtained from Apin Chemicals Ltd (Abingdon, UK), and cyanidin-3-glucoside (C3G) was obtained from Polyphenols Laboratories AS (Sandnes, Norway). All reagents were of analytical grade. The H₂O used in the experiment was double-distilled by a NanoPure system (Dubuque, IA, USA).

Soluble solids content and titratable acidity

About 50 g of thawed frozen fruits from each replicate were blended using a Supreme Juicerator (Acme Juicer Mfg. Co., New Hartford, CT, USA). The juice obtained was used for the soluble solids content (SSC), pH, and titratable acidity (TA) measurements. The SSC was measured using a refractometer (AR200 digital refractometer; Reichert Inc., Depew, NY, USA), and the results were reported as degrees Brix (°Brix). The pH and TA were measured based on the assay reported by Khanizadeh et al. (2009). Briefly, 2 ml of strawberry juice was diluted with 18 ml of H₂O (1:9 v/v), the pH was measured, and then the solution was titrated with NaOH 0.1 N up to pH 8.1 using a pH meter (Accumet AB15 Basic pH meter; Thermo Fisher Scientific Inc., Waltham, MA, USA). The TA was expressed as percent citric acid equivalent, according to the volume of NaOH added during titration.


Horticultural characteristics

Total yield and average fruit weight were measured at every harvest. A universal testing machine (LRX; Lloyd Instruments Ltd., Hampshire, UK) with a flat tip and a deflection limit of 12 mm, at a speed of 25 mm min⁻¹, was used to measure firmness, and the results were expressed as peak force (newtons, N). The determination of weight loss began right after harvest: five randomized fruits per replicate were placed on Whatman #1 filter paper in open petri dishes and were observed at room temperature (23 °C) for 5 d. The percent weight loss was calculated as previously reported by Wang et al. (2010), as follows:

$$\text{Weight loss (\%)} = (x - y) \times 100/x$$

where x is the weight on day 1, and y is the weight on day 5.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	111/399



❖ Si analizamos, en primer lugar, los rasgos en el **nivel léxico-semántico**, nos percatamos del uso reiterado de **terminología**. Esta es la característica más destacable de los textos especializados; define la temática del texto, así como determina las dificultades más notorias. Como podemos observar, la **densidad terminológica** es elevada a lo largo de todo el texto, incrementándose en el párrafo nueve en el que bajo el título “*Chemicals*” hallamos una extensa enumeración de compuestos químicos.

Si prestamos atención a los términos de la siguiente tabla, podemos observar que la mayoría son términos compuestos a partir de adjetivos. Encontramos algún ejemplo de términos a los que preceden hasta tres modificadores (*oxygen radical absorbance capacity*).

Términos
phenolic composition
antioxidant capacity
cultivar
soluble solids content
titratable acidity
antioxidant capacity
oxygen radical absorbance capacity
phenolics
ferric reducing antioxidant power
anthocyanins

Tabla nº 19. Ejemplos de terminología en el párrafo 1

En este segundo epígrafe volvemos a encontrar una alta densidad terminológica. En este caso se trata de términos relacionados con la prevención de enfermedades mediante el empleo de productos hortofrutícolas.

Términos
horticultural products
pathological conditions
heart disease
cancer
stroke
senescence
oxidative stress
antioxidant levels
fructose
minerals
vitamin c
folate
quercetin
ellagic acid
bioactive constituents
agronomic attributes

Tabla nº 20. Ejemplos de terminología en el título “Introduction”

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	112/399



Bajo el siguiente título, encontramos el método que se empleará en la investigación. Se trata de un párrafo descriptivo en el que destacamos una menor densidad terminológica.

Como ya comentábamos, bajo el título “*Chemicals*”, hallamos una extensa enumeración de compuestos químicos que otorgan a este párrafo una gran densidad terminológica.

Términos
acetone
methanol
gallic acid
folin-ciocalteu reagent
sodium acetate
acetic acid
fluorescein disodium
aminodopropane
dihydrochloride
trolox
pelargonidin3-glucoside
kaempferol3-glucoside
quercetin3-glucoside
cyanidin3-glucoside

Tabla nº 21. Ejemplos de términos bajo el título *Chemicals*

Por último, en el párrafo último de los analizados y traducidos, encontramos términos relacionados con los resultados obtenidos.

Términos
soluble solids content
refractometer
Solution
percent citric acid equivalent
Volume
titration

Tabla nº 22. Ejemplos de términos bajo el título último párrafo

De aquí se deriva otra de las características propias de los textos de esta naturaleza: la **monorreferencialidad** y la **transparencia**. Monorreferencialidad, como ya definimos en los fundamentos teóricos en cuanto a que la forma léxica hace referencia a un único concepto, y transparencia, en el sentido de que, por dicha monorreferencialidad, los conceptos se vuelven más accesibles, más fáciles de entender y, por ende, de traducir.

Continuando en este nivel, debemos también destacar el uso de **abreviaturas** y **siglas**. El empleo de este tipo de formas lingüísticas suele ser frecuente en los textos especializados. Como señalamos en el texto original analizado en el punto anterior, las abreviaturas, siglas y unidades de medida se suceden a lo largo de texto. Las mismas se corresponden con coordenadas y localizaciones en el mapa, formas jurídicas de empresa, unidades de medida o descripción abreviada de términos o procesos.

Siglas,abreviaturas y unidades de Medida	
TAC	CT
G	TA
Mg	SSC
EA	Inc.
FW	NY
[^] g g-1	pH
73°35' W lat 45°32' N	MI
M	MA
ON	LRX
Ltd	Mm
UK	Min.
IA	N
Mfg. Co.	°C

Tabla nº 23. Siglas y abreviaturas

Destacamos a su vez el uso de las **fórmulas** de sustancias químicas. Estas se encuentran acompañando al término al que hacen referencia en algunos casos, aunque aparecen de forma aislada, entendemos, cuando su uso se ha normalizado hasta tal punto que se entienden por sí solas.

Fórmulas de sustancias químicas	
MeOH	P3G
NaHCO3	HCl
TPTZ	AAPH
FC	C3G
Na	

Tabla nº 24. Fórmulas de sustancias químicas

Aunque en el texto solo aparecen tres **latinismos**, consideramos oportuno señalar que el uso de este tipo de términos suele ser frecuente en los textos especializados.

En concreto en los textos científico-técnicos, y como se refleja en el texto que nos compete, se utiliza la **nomenclatura científica** para hacer referencia al nombre de plantas, enfermedades, bacterias, etc. En este caso encontramos el nombre científico *fragariax ananasa*: fresa. Los otros dos ejemplos que queremos destacar se relacionan con el empleo de determinadas técnicas: *in vitro* e *in vivo*.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	114/399



❖ Si analizamos el texto en el **nivel sintáctico**, encontramos varios rasgos que podemos destacar.

En primer lugar, llama nuestra atención el uso repetitivo de la **voz pasiva sin complemento agente**. Como comentábamos en nuestro capítulo de caracterización de los textos científico-técnicos, el lenguaje especializado, y, por consecuencia, el lenguaje científico, se basa en la **neutralidad** y la **despersonalización**. Así, con el empleo de mecanismos como la voz pasiva, los sujetos inanimados o el plural mayestático, los textos científicos se alejan de la subjetividad para acercarse a la objetividad y precisión.

Uso de la voz pasiva en el texto original	
were evaluated	was divided
were compared	was calculated
was found	were kept
are regarded	were performed
was related	was double-distilled
were observed	were blended
were cultivated	was used
was established	was measured
were picked	were reported
were harvested	were diluted
were placed	were titrated
was made	was expressed
were brought	were measured

Tabla nº 25. Uso de la voz pasiva en textos científico-técnicos

Además del empleo de la voz pasiva sin agente, encontramos evidencias del uso de **estructuras** con una clara intención de **impersonalidad**. Nos referimos a estructuras propias del lenguaje científico-técnico como las que exponemos a continuación:

- The *results showed* that [...]
- There have been *growing appreciations for* [...]
- *There is growing* in vitro and in vivo *evidence* that [...]
- *Some studies reported* that [...]
- *Much more attention has been devoted* in recent years to [...]
- *Several studies* have already considered [...]

Nos gustaría, de igual modo, mencionar otro de los rasgos que destacan en el texto y que continúan con la línea de otorgar objetividad e impersonalidad al texto. Nos referimos al empleo de **verbos modales**. Con ellos, el autor puede expresar de una forma asertiva su opinión o sus descubrimientos. Los ejemplos a los que nos referimos son:

- That difference *could be ascribed* to the high levels of nutrients [...]
- Some studies reported that one cup of fresh strawberries *can contain*

- high levels of phenolic compounds [...]
- Compositional concentration and changes *may vary* strongly among strawberry cultivars [...]
 - Most of which *may be upgraded* to improve their quality

Por último a este respecto, señalamos el uso de **nominalizaciones** (metáforas gramaticales) encontradas.

absorbance	<i>del verbo</i>	absorb
appreciation	<i>del verbo</i>	appreciate
consumption	<i>del verbo</i>	consumpt
resistance	<i>del verbo</i>	resist
preservation	<i>del verbo</i>	preserve
concentration	<i>del verbo</i>	concentrate
management	<i>del verbo</i>	manage
constituents	<i>del verbo</i>	constitute
selection	<i>del verbo</i>	select
performance	<i>del verbo</i>	perform

Tabla nº26. Nominalizaciones halladas en el texto seleccionado

Creemos relevante, asimismo, mencionar que en el texto no encontramos figuras retóricas que se correspondan con una función expresiva. Se trata de un **texto conciso**, que se divide en enunciados cortos de tipo enunciativo y que se aleja de cualquier floritura expresiva, como veremos a continuación al hablar del nivel textual.

❖ Así, en el **nivel textual-discursivo**, creemos oportuno señalar que la **coherencia** y **cohesión** se logran a través del uso de **repeticiones de términos** y de **campos semánticos**.

A lo largo del texto encontramos terminología relacionada con el cultivo de frutas u otros productos hortofrutícolas; componentes químicos de estos alimentos o beneficios relacionados con el consumo de los mismos. Podemos así hablar de **campos semánticos** cuya función es la de ordenar el conocimiento y facilitar la lectura y comprensión por parte del receptor.

Asimismo, el autor se vale de mecanismos de cohesión como los **deícticos anafóricos** que introduce cuando emplea las siglas correspondientes a los compuestos químicos que ya han sido presentados previamente.


❖ En el **plano estilístico**, y si atendemos a todas las características comentadas en los planos anteriores, se mantiene un **tenor formal**. Los autores no muestran ninguna marca de personalización del texto, ningún atisbo de subjetividad. Además, en un intento de dotar de más valor científico al texto y de desconectarse del mismo, recurren a la citación de fuentes, entendemos ya aceptadas, como podemos comprobar en los siguientes ejemplos:

- (Joshipura *et al.* 2001, Johnsen *et al.* 2003, Hung *et al.* 2004).
- (Cook and Samman 1996, Samman *et al.* 2003, Manach *et al.* 2005, Williamson and Manach 2005).
- (Wang *et al.* 1996, Scalzo *et al.* 2005b).
- (Bailey and Gregory 1999, Proteggente *et al.* 2002, Scalzo *et al.* 2005a, Battino *et al.* 2009).
- (Tomas-Barberan and Espin 2001, Lesschaeve and Noble 2005, Tao *et al.* 2010).
- (Knekt *et al.* 1997).
- (Tao *et al.* 2010).
- (Maas *et al.* 1991).
- (Wang and Lin 2000).
- (Ayala-Zavala *et al.* 2004).
- (Rekika *et al.* 2005, Khanizadeh *et al.* 2008, Wang *et al.* 2010).

Cabe mencionar a este respecto, también, el reiterado empleo de sustantivos y expresiones propios del **ámbito profesional de la investigación científica**. Nos referimos a términos como: *study, analysis, result, etc.*

❖ Por último, nos gustaría mencionar, en el **nivel pragmático** y en relación con los rasgos analizados durante los diferentes planos de este análisis, la adscripción de este texto en una dirección **especialista dirigido a especialistas**.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	117/399



3.1.4.2. Texto técnico

<u>Repetición estructura</u>	Verbo imperative	Voz pasiva	Campo semántico agroalimentario	Campo semántico técnico	Abreviatura, sigla
----------------------------------	-----------------------------	-----------------------	--	--	-------------------------------

Operator & Service Manual Produce Plus Juicer



DECEMBER 2015

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	118/399	

Safety Instructions

Carefully **review** the following **safety instructions**.
Make them a habit when using the JBT Corporation Juicer.

1. If Juicer continues to run when any **access cover** is open, **interlock switch** is **defective**. Turn Juicer off immediately. Call for **service**.
2. **Prevent unauthorized access** to Juicer by locking all **covers** with supplied **key**.
3. **Prevent unauthorized operation** of Juicer by placing **electrical plug** inside **cart door**.
4. **NEVER attempt** to make any **safety device inoperative**.
5. **NEVER** operate or perform maintenance or repair work on Juicer when taking any kind of drug or sedative, when under the influence of alcohol, or when fatigued.
6. **ALWAYS** check adjustment of all **nuts, bolts, and screws** after **installation, repair, or periodic maintenance**.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Produce size:	No restrictions, up to pineapple
Hopper capacity:	12 - 15 lb. depending on produce
Reservoir capacity	5 qts.
Waste container capacity	40 lbs.
Speed	4 minutes for full hopper (12 – 20 gallons/hour)


ELECTRICAL SPECIFICATIONS

115V 60Hz Single Phase 20 AMP Service Dedicated line needed for Juicer.
 Use **12 GA. wire minimum** up to **100 ft.** from **main breaker panel**, **10 GA.** up to **200 ft.**

SHIPPING SPECIFICATIONS

Height:	63-1/2"
Width:	24"
Depth:	29"
Weight:	350 lbs.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	119/399



GENERAL INFORMATION

The Fresh'n Squeeze® Produce Plus Juicer is designed to provide years of dependable service with significantly less **downtime** and **maintenance**. It uses a unique patented design to extract every available amount of **juice** from the **produce**. This Juicer was designed to run high quality **fruits** and **vegetables** mentioned on Page 10 only. To process **citrus** use our Fresh'n Squeeze® Multi-Fruit Juicer.

CERTIFICATIONS

UL - Approved

CUL - Approved (Canada)

NSF (National Sanitation Foundation) – Approved

IMPORTANT GENERAL PRODUCE

INFORMATION

Juicing fruits and **vegetables** requires that the **highest quality standards** be maintained. This is also important for handling all produce and salad bar items. Failure to **maintain** these **high standards** can lead to the growth of **bacteria** which can be harmful to your customers. By following the procedures in this manual you can operate a safe and profitable juicing business.

CONDITION OF PRODUCE

Use only fresh, high quality **produce** from reliable vendors;

DO NOT use **rotten, spotted, molded, or old fruit** for juicing.

DO NOT use juicer as a cull disposal program for your **produce**.

DO NOT juice **skin type produce (tomatoes)** with **splits** in them. All of this will increase harmful **bacteria** growth; such as, **Salmonella, E. Coli**, etc.

DO wash all produce with **clean, fresh, drinking water** only.


DO keep all produce cold (40°F). This will inhibit the growth of **harmful bacteria**.

DO keep in cooler until ready to juice.

JUICE HANDLING

Make sure that the **containers** and **lids** for filling are **sanitized**. Also, it is best to use the smallest **containers** possible to prevent **spoilage** before **consumption**. Filled **containers** **should be refrigerated** (34°- 40°F) immediately after filling; if put on ice, make sure entire **container** is submerged. **Limit shelf life** for produce **juice** to one day in the store. **Juice** every day; **do not produce** excessive **juice inventory**.

Juice **must be consumed** within three days.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	120/399	

GENERAL PRODUCE INFORMATION

NOTE: All **fresh produce** must be washed thoroughly and kept refrigerated before juicing to maintain **high juice quality standards**. **Culls** must never be used.

Types of produce

Apples

All types; we recommend **Washington Apples**. Best if three different types are blended equally, e.g. **Red Delicious, Golden Delicious & Granny Smith**.

Carrots

All types; but, **California varieties** are the best. **Remove** green portion. Some extra large diameter (horse) **carrots** may have to be cut up.

Pineapple

Remove stem and **peel**.

Grapes

All types and blends. **Remove stems** to get a less **bitter taste**. **Seedless grapes** are preferred.

Celery

Remove top **leaves** and bottom **core**.

Tomatoes

Don't use low acid varieties and **make sure** there are no **splits in skin**. Both conditions may allow fast, **harmful, bacteria growth**.

Pears, Nectarines, & Peaches

Remove all **pits**; may not give satisfactory **juice** due to thick consistency, but **can be used** for blending with other **fruits** like **apples** and **oranges**.

Strawberries, Cranberries, Blueberries

All types.

Kiwi

Peeled only.

Rhubarb, Spinach

For blending with other **juices** only; **do not drink** unblended because of their high **oxalic acid content**. **Never use Rhubarb leaves** due to **high oxalic acid**.


Melons

Caution: **Never juice melons** because of their high **pH** which encourages **harmful bacteria growth** such as **Salmonella**.

Citrus

Not recommended due to the high **peel oil content** of the **skin**. **Use** the Fresh'n Squeeze™ Multi-Fruit Juicer for **citrus**.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	121/399



EQUIPMENT CHECK


Before **plugging** the JBT Corporation Juicer into an **electrical outlet**, the following steps **must be performed**:

1. **Make** sure the juicer is clean per **cleaning instructions**.
2. **Juice** only in a clean, cool, dry location. The produce department sales floor is typically the best location.
3. **Locate** the Juicer on a level surface.
This will prevent **fruit** feed problems.
4. **Lock** both front casters.
To lock, push down on caster with foot. To unlock, push again with foot.
5. **Check** waste container.
Open cart door to verify that waste container is in place. **Make sure** a plastic bag is attached to the hooks above the waste container (recommend the "Hefty Cinch Sak[®]", 30 gallon capacity or equivalent, drawstring type).
6. **Check** juicing components.
Use key to **unlock** juicing components **cover**. **Open cover** and check that juicing components are installed and securely fastened. **See** Figure 1b.
7. **Close** and **lock** all access covers.
There are two separate access **covers**: **Hopper cover** and **juicing components door cover**.

Never operate Juicer unless all **covers** are in place.
8. **Make sure juice reservoir** is firmly in place.
9. **Make sure juice reservoir faucet** is in the closed position.
10. **Check** the **hopper** for **foreign objects**.
Remove any **foreign objects** found in the **hopper**.
11. **Make sure** floor area around juicer is clean and free of obstructions and **water**.

When **water** is necessary, **wear** appropriate non-slip footwear.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	122/399



Juicing

Wash hands thoroughly before Juicing.

1. Bulk Feed

Unlock and **open** the **hopper cover**. **Dump up** to **15 lbs.** of **produce** into the **hopper**. **Do not force** lid closed; remove some **produce**, **if** **hopper** is too full.

2. Turn on Juicer

Push the "**ON-OFF**" **button** to "**ON**" position.

3. Automatic Shut-Off

Juicer may shut off with **produce** in **hopper** due to high juice level in **reservoir**. There is a high level **shut-off** to prevent the overflow of **juice**.

4. Turn-off Juicer

Push the "**ON-OFF**" switch to the "**OFF**" position.

5. Stir Juice

Use stirrer handle to stir juice in **reservoir** before filling **containers**. **Fill** **containers** immediately. **DO NOT let** **juice** stand in the **reservoir**.

6. Discard the first 1 - 2 ounces of juice produced.

This will ensure that any prior **contamination or residue** is eliminated.


7. Taste each batch of juice for quality before filling containers.

Discard poor tasting product.

8. Fill Containers

Place **sterile container** under juice **reservoir faucet**. **Open** **faucet** by depressing handle until **container** is full. **Fill** shelf has two adjustments for short and tall **containers**. **Cap** **juice** immediately and refrigerate at **34°-40°F**. All bottles **must be coded** with three days **shelf life** maximum. (**See** Juice Handling Section)

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	123/399




9. **Juicing Different Produce**

It is not necessary to fully clean Juicer if immediately switching to another type of juice. **Fill** a one gallon **container** with **drinking water**. **Open hopper** and use **1/2** gallon **water** to rinse left- over product **residue**. **Close hopper** and turn on juicer. **Pour** the remaining **1/2** gallon **water** into funnel type hole on top of **hopper lid**. **Remove** water from **reservoir** and **rinse** throughly. **Proceed** to juice the next type of **produce**.

10. **Clean Juicer**

If finished juicing, **clean** Juicer immediately. (**See** next page for cleaning instructions.)

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	124/399



❖ Como hemos podido comprobar al resaltar las características principales en el texto original, en el **plano léxico-semántico** abunda **terminología especializada** de dos campos semánticos, principalmente. En un primer lugar, podemos mencionar los términos relacionados con temática agroalimentaria, y, en segunda instancia, encontramos los términos relacionados con la parte técnica del manual (instrucciones y componentes del exprimidor).

En la siguiente tabla encontramos divididos en dos columnas los términos correspondientes con ambas temáticas.

Campo semántico agroalimentario	Campo semántico técnico
juice	safety instructions
produce	access cover
fruits	interlock swith
vegetables	defective
citrus	service
bacteria	unathorized access
rotten	key
spotted	electrical plug
molded	cart door
skin	safety device
split	maintenance
salmonella	repair work
e. coli	nut
drinking wáter	bolt
cull	screw
apple	installation
washington apples	technical specification
red delicious	capacity
granny smith	speed
carrot	wire minimum
pineapple	breaker panel
stem	downtime
peel	highest quality standards
grapes	container
bitter taste	lid
seedless	sanitized
celery	spoilege
leafs	consumption
core	shelf life
tomatoes	inventory
low acid	electrical outlet
pears	equipment check
nectarines	foreign objects
peaches	ON-OFF
pit	
oranges	
strawberries	
cranberries	
blueberries	
kiwi	
rhubarb	

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	125/399



spinach
oxalic acid content
Melons
peel oil content

Tabla n° 27. Campos semánticos agroalimentarios y técnicos

Tras revisar las dos listas anteriores, resulta evidente que existe un **predominio de sustantivos, adjetivos y verbos** frente a otras formas gramaticales como adverbios o preposiciones.

Continuando en el plano léxico, hemos de destacar también el empleo de **siglas y símbolos**. En este caso se corresponden con **unidades de medida**.

Unidades de medida
Lb
qts.
V
Hz
GA
ft.
°F

Tabla n° 28. Unidades de medida

De igual modo, encontramos otras siglas en el texto que se corresponden con el nombre de **certificados de calidad**.

Siglas en los certificados
UL
CUL
NSF

Tabla n° 29. Siglas en los certificados

En definitiva, nos encontramos ante un texto que apuesta por la **economía expresiva** y que busca la **objetividad y transparencia** características propias en el ámbito científico-técnico.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	126/399



❖ En cuanto al **plano sintáctico**, prevalecen los verbos frente a cualquier otra forma gramatical. Se trata de un texto instructivo por lo que el modo verbal que predomina es el **imperativo**. A lo largo del texto, encontramos **párrafos cortos** compuestos por **oraciones simples** en las que destaca un verbo imperativo –ya sea en negativo o positivo. En la siguiente tabla encontramos una muestra detallada de los verbos empleados en el texto así como la frecuencia de uso de los mismos, que, como podemos observar, es elevada.

Verbo	Frecuencia de uso
review	x1
make	x1
prevent	x2
attempt	x1
operate	x2
check	x4
use	x12
juice	x4
wash	x1
keep	x2
make sure	x6
limit	x1
produce	x1
remove	x7
drink	x1
locate	x1
lock	x2
open	x6
close	x3
see	x4
wear	x1
unlock	x1
dump up	x1
force	x1
turn on	x1
turn off	x1
push	x2
stir	x1
fill	x4
let	x1
discard	x1
taste	x1
place	x1
cap	x1
proceed	x1
rinse	x1
pour	x1
clean	x2

Tabla nº 30. Lista de verbos imperativos

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	127/399



El resto de verbos que aparecen en el texto suelen adoptar la **forma pasiva** con partículas de obligación o recomendación como *must* o *should*, hecho que no hace sino reforzar el carácter imperativo del texto en cuestión.

Voz pasiva
Should be refrigerated
Must be consumed
Must be washed
Must kept refrigerated
Must never be used
May have to be cut up
Can be used
Must be performed
Must be coded

Tabla nº 31. Lista de verbos en forma pasiva con carácter imperativo


❖ En el **plano textual-discursivo**, hemos de comentar el empleo que se hace en el texto del **subrayado** y la **tipografía en negrita**. Como comentábamos al mencionar la reiteración de estructuras, en este género textual resulta de crucial importancia guiar al usuario en la lectura y comprensión del texto. Así, el autor facilita mediante los mecanismos citados (enumeración, empleo de la negrita, subrayado y mayúsculas) dicho proceso de lectura y comprensión.

De la característica anterior se deriva uno de los rasgos más recurrentes en los manuales de instrucciones. Se **repiten estructuras** como las de verbo imperativo más oración simple, habitualmente de solo una línea, y, también, se repiten enumeraciones de órdenes, en este caso, enumerados.

❖ En el **nivel estilístico**, podemos mencionar que se emplea un **registro formal**, aunque debido a las características del texto, este no llega a alcanzar el grado de formalidad de un texto más especializado.

❖ Por último, desde el **punto de vista pragmático**, nos encontramos ante un texto escrito por **especialistas que se dirige al público general**, cualquier propietario de establecimiento en los que se ofrezcan zumos o cualquier empleado de dicho establecimiento. A este respecto, junto con todos los rasgos analizados, cabe mencionar el **apoyo en imágenes** para asegurar que las instrucciones son claras y precisas y que el receptor no tiene dificultades para entender el mensaje.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	128/399



3.1.5. Traducción

3.1.5.1. Traducción del texto científico

Características agronómicas y perfiles fitoquímicos de variedades de fresas de floración tardía (finales de junio) en un clima de Canadá del norte

Zhichun Xie^{1,2}, Jinshuan Fan^{1*}, Denis Charlebois², Dominique Rousset², Claudine Dubé², Marie Thérèse Charles² and Shahrokh Khanizadeh^{2,3*}

¹College of Forestry, Northwest A&F University, Yangling, Shaanxi, 712100, P.R. China horticulture Research and Development Centre, Agriculture and Agri-Food Canada, 430 Gouin Blvd., St-Jean-sur-Richelieu, QC, Canada, J3B 3E6

³Eastern Cereals and Oilseeds Research Centre, Agriculture and Agri-Food Canada, K.W. Neatby Bldg., 960 Carling Ave., Ottawa, ON, Canada, K1A 0C6 *e-mails: fanjinshuan@163.com or shahrokh.khanizadeh@agr.gc.ca

En el presente estudio se han analizado el cultivo, la calidad de la fruta, el contenido fenólico, la capacidad antioxidante total y la composición fenólica en once variedades de fresas de floración tardía ('SJ01110', 'SJ04402', 'SJ0618', 'SJ0663', 'SJ0693', 'SJ06912', 'SJ081437', 'SJ851811', 'K0412', 'LL022010' y 'V151') y se han comparado con un cultivo comercial ('Wendy'). Según estos resultados, la 'SJ0693' presenta un excelente contenido de sólidos solubles, una acidez valorable media, una disminución de peso baja y la mejor firmeza de entre los cultivos analizados. Los ensayos sobre el poder reductor férrico/antioxidante y sobre la capacidad de absorción de radicales de oxígeno en la 'SJ0693' dieron como resultado una capacidad antioxidante total más alta, lo que nos lleva a considerar esta variedad como un prometedor cultivo para el mercado de productos frescos. Además de la riqueza de ácidos fenólicos individuales, la 'SJ0618' presentó la capacidad antioxidante total más alta, hecho que sugiere una diferencia significativa en relación con los otros genotipos y un uso potencial de esta variedad como material parental para el cultivo o como ingrediente alimentario funcional. Tal y como demostraron los ensayos del reactivo de Folin-Ciocalteu, del poder reductor férrico/antioxidante y de la capacidad de absorción de radicales de oxígeno, existía una sólida relación entre la capacidad antioxidante total y el contenido fenólico total. Este estudio confirma que el poder antioxidante de las fresas se debe principalmente a las antocianinas.

Introducción

En los últimos años, son numerosos los investigadores que centran sus investigaciones en el estudio de la importancia del papel que los productos hortícolas desempeñan en la prevención y reducción de estados patológicos como las cardiopatías, el cáncer y las apoplejías (Joshiyura *et al.* 2001, Johnsen *et al.* 2003, Hung *et al.* 2004). Las frutas y las verduras se consideran fuentes de antioxidantes naturales, en particular, gracias a la presencia de compuestos polifenólicos, lo que protege el cuerpo humano y retrasa el envejecimiento inducido por el estrés oxidativo (Cook y Samman 1996, Samman *et al.* 2003, Manach *et al.* 2005, Williamson y Manach, 2005).

Las bayas, en especial la fresa (*Fragaria x ananassa* Duch.), contienen niveles antioxidantes elevados superando de dos a once veces los niveles que se encuentran en la manzana, el melocotón, la pera, la uva, el tomate, la naranja o el kiwi (Wang *et al.* 1996, Scalzo *et al.* 2005b). Esa diferencia se podría atribuir a los altos niveles en nutrientes como la fibra alimentaria, la fructosa, los minerales, la vitamina C, el folato y los fitoquímicos polifenólicos que la fresa contiene (Bailey y Gregory *et al.* 1999, Prottgente *et al.* 2002, Scalzo *et al.* 2005a, Battino *et al.* 2009). Se ha demostrado mediante la realización de pruebas *in vitro* e *in vivo* que el consumo de fresas beneficia nuestra salud. Por ejemplo, la capacidad antioxidante total (CAT) del plasma se incrementa considerablemente tras el consumo de fresas (Tulipani *et al.* 2011). Según algunos estudios, un cuenco de fresas frescas (149 g) puede contener un alto nivel de compuestos fenólicos (300 mg), entre ellos 5 mg de quercetina. El consumo de quercetina se relaciona con la protección frente al cáncer de pulmón (Knekt *et al.* 1997). Además de estos beneficios para la salud, la variedad de fenólicos de las fresas no solo mejora la resistencia a las enfermedades y alarga el período de conservación de estas bayas, sino que también influye sobre el olor, el color y el sabor (Thomas-Barberan y Espin 2001, Lesschaeve y Noble 2005, Tao *et al.* 2010). La gran cantidad de proantocianidinas que se encuentran en la fresa mantienen una correlación con la resistencia al moho gris (*Botrytis cinerea* Pers. ex Fr.) y favorece la conservación de la fruta (Tao *et al.* 2010).

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	129/399



La concentración y las alteraciones en la composición pueden variar, considerablemente, entre los cultivares de fresas según su origen genético y según otros factores como las prácticas culturales (tradicional, orgánica), la estación de cultivo, las condiciones de cultivo (clima, temperatura) y el tratamiento y procesamiento tras la cosecha, procesos que, en su mayoría, deberán actualizarse para mejorar la calidad. Se observaron cambios sustanciales en el contenido de ácido elágico (AE) entre los diferentes cultivares de fresa, con una variación de 43 a 464^g g⁻¹, peso fresco (PF) (Maas *et al.* 1991). Las fresas que se cultivaron de forma orgánica mostraron un índice mayor de CAT que aquellas que procedían de un cultivo tradicional (Jin *et al.* 2011). A medida que los frutos maduran, los niveles de antocianina aumentan (Wang y Lin, 2000). Se encontró una mayor cantidad de antocianidinas y de compuestos aromáticos en las fresas que estuvieron expuestas a temperaturas más altas durante su almacenamiento (Ayala-Zavala *et al.* 2004). Aunque los factores que influyen en la capacidad antioxidante y en el contenido de elementos constituyentes bioactivos son numerosos, el genotipo es el determinante crucial en la calidad tras la cosecha, debido al contenido fitoquímico, la firmeza del fruto, la duración de vida y la resistencia contra enfermedades. Es por ello que, en los últimos años, los esfuerzos se centran en la investigación de nuevos cultivares de fresas con los beneficios nutritivos deseados.

Connor *et al.* (2002) sugerían que la selección de los programas de cultivo que se basaban en la evaluación de la heredabilidad del poder antioxidante (0,43), el contenido total de fenólicos (0,46) y el de antocianidinas (0,56) en progenies de arándanos mejoraba el poder antioxidante. En el año 1995, comenzó en Québec un programa de cultivo de fresas del Ministerio de Agricultura y Agroalimentación de Canadá (Agriculture and Agri-Food Canada) para desarrollar selecciones con una mayor resistencia al frío y de mejor calidad. Varias investigaciones se centran en el estudio de las fresas por sus características hortícolas y su composición química (Rekika *et al.* 2005, Khanizadeh *et al.* 2008, Wang *et al.* 2010). En la actualidad, solo un número limitado de cultivares se caracteriza por un buen comportamiento, como una alta producción o frutos ricos en elementos antioxidantes, en las zonas climáticas del norte de Canadá. Por ello, existe un gran interés en explotar mejor las diferencias y las variaciones en los efectos saludables de nuevas selecciones de fresa con una gran producción.

El objetivo principal del presente estudio es analizar los atributos agronómicos y los perfiles fitoquímicos de once variedades de fresas de floración tardía y compararlos con los de un cultivar comercial (Wendy), así como intentar proporcionar información teórica para el posible desarrollo de nuevos cultivares de fresa.

Materiales y metodología. Material vegetal

En 2012, se cultivaron un cultivar de fresa (Wendy) y 11 variedades de floración tardía ('SJ01110', 'SJ04402', 'SJ0618', 'SJ0663', 'SJ0693', 'SJ06912', 'SJ081437', 'SJ851811', 'K0412', 'LL022010' y 'V151') en un campo experimental situado en L'Acadie, en Québec, Canadá (long. 73°35' O, lat. 45°32' N). Se utilizó un diseño de bloques completamente aleatorizados con tres réplicas por genotipo. Cada parcela experimental constaba de 2x0,6 m y se abastecía a través de un sistema de riego por goteo. Las fresas se seleccionaban de una sección de un metro de largo del centro de cada parcela. Las frutas se recolectaban cuando habían madurado de forma natural dos o tres veces por semana, desde principios de junio hasta mediados de julio, durante la estación de producción completa. Las frutas recolectadas se colocaban de inmediato en un refrigerador y, después, se llevaban al laboratorio donde se utilizaban 30 frutas de cada genotipo para la realización del análisis de pérdida de peso y firmeza. Con las frutas restantes se elaboraba una muestra compuesta que se dividía en cuatro submuestras de 150 g que se cortaban en cuatro trozos y se congelaban en nitrógeno líquido. A partir de entonces, se conservaban a una temperatura de -80°C hasta que se realizaba el análisis de la composición química.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	130/399



Sustancias químicas

La acetona, el metanol (MeOH), el ácido gálico, el NaHCO₃, el reagente Folin-Ciocalteu (FC), el acetato de sodio, el ácido acético, el HCl, 2,4,6-tri(2-piridina)-1,3,5-triacina (TPTZ), el Fe₂SO₄·7H₂O, el FeCl₅, el NaOH 0,1 N, el Na₂H₂, el HPO₂·2H₂O, el fluoruro de disodio, el 2,2'-azobis(2-aminidopropano) dihidrocloruro (AAPH), Trolox, la pelargonidina 3 glucósido (P3G) y el camferol 3 glucósido se adquirieron en Sigma-Aldrich (Oakville, Ontario, Canadá). La quercetina 3 glucósido (Q3G) y el AE se obtuvieron de Apin Chemicals SL (Abingdon, RU), y la cianidina 3 glucósido (C3G) se adquirió en Polyphenols Laboratories AS (Sandnes, Noruega). Todos los reactivos eran de grado analítico. El H₂O que se utilizó en el experimento había sido destilado dos veces con un sistema NanoPure (Dubuque, IA, EE.UU.).

Contenido de sólidos solubles y acidez titulable

Se batieron 50 g de frutas descongeladas de cada reproducción utilizando un exprimidor (Acme Juicer Mfg. Co., New Hartford, CT, USA). El zumo obtenido se utilizó para medir el contenido de sólidos solubles (CSS), el pH y la acidez titulable. El CSS se midió con un refractómetro (AR200 digital refractometer®; Reichert Inc., Depew, NY, USA), y los resultados se presentaron en grados Brix (°Brix). El pH y la acidez titulable se midieron según el test de Khanizadeh *et al.* (2009). En síntesis, se diluyeron 2 ml de zumo de fresa con 18 ml de H₂O (1:9 v/v), se midió el pH y se valoró la solución con una disolución de NaOH 0,1 N hasta pH 8,1 utilizando un medidor de pH (Accumet AB15 Basic pH meter; Thermo Fisher Scientific Inc., Waltham, MA, USA). La acidez titulable se expresó como un porcentaje equivalente de ácido cítrico según el volumen de NaOH que se añadió durante la valoración.


Características hortícolas

Se midieron la producción total y el peso medio de la fruta en cada cosecha. La firmeza se midió con una máquina para pruebas universales (LRX; Lloyd Instruments SL., Hampshire, UK) con una punta plana y un límite de deflexión de 12 mm, a una velocidad de 25 mm min⁻² y los resultados se expresaron como fuerza máxima (newtons, N). Se comenzó a determinar la pérdida de peso justo después de la recolección. Para ello, se colocaron cinco frutas al azar de cada reproducción en un papel de filtro Whatman #1 en placas petri abiertas y se observaron a temperatura ambiente (23 °C) durante 5 días. El porcentaje de pérdida de peso se calculó, como informaron previamente Wang *et al.* (2010), del siguiente modo:

$$\text{Peso perdido (\%)} = (x-y) \times 100/x$$

Donde x es el peso el día 1 e y es el peso el día 5.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	131/399



3.1.5.2. Traducción del texto técnico



Manual de instrucciones del exprimidor Produce Plus



DICIEMBRE de 2015

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	132/399



Instrucciones de seguridad

Lea detenidamente las siguientes instrucciones antes de usar el exprimidor JBT Corporation Juicer.

1. Si hay alguna tapa abierta y el exprimidor continúa funcionando, el interruptor está deteriorado. **Apague inmediatamente el exprimidor** y contacte con el servicio técnico.
2. Evite que personas no autorizadas puedan manipular el exprimidor mediante el bloqueo de las tapas con llave.
3. Evite que personas no autorizadas puedan utilizar el exprimidor colocando el enchufe dentro de la puerta del carrito.
4. NUNCA intente manipular la operatividad de un dispositivo seguro.
5. NUNCA manipule o lleve a cabo trabajos de mantenimiento o reparación del exprimidor si se encuentra bajo los efectos de fármacos sedantes, de alcohol o se encuentra cansado.
6. Revise todas las tuercas, anclajes y tornillos SIEMPRE que realice alguna instalación, reparación o trabajo de mantenimiento.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Tamaño del producto hortofrutícola:Sin restricciones. Hasta el tamaño de una piña.
 Capacidad de la tolva: 5-6,5 kg. Depende del producto.
 Capacidad de reserva: 4,75 litros.
 Capacidad del contenedor de desechos: 18 kg.
 Velocidad: 4 minutos para la tolva completa (45-75 litros/hora)


ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS

Monofásico 115V 60Hz
 Línea dedicada al servicio del exprimidor.
 Cable mínimo de 2,06 mm y 30 metros de largo desde el panel principal hasta 2,59 mm de diámetro por 60 metros de largo

ESPECIFICACIONES DE ENVÍO

Altura: 160-162 cm
 Ancho: 60 cm
 Largo: 74 cm
 Peso: 295 kg.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	133/399



INFORMACIÓN GENERAL

El exprimidor Fresh'n Squeeze® Produce Plus Juicer ha sido diseñado para funcionar durante un largo período de tiempo, ofreciendo un servicio fiable con un menor tiempo de inactividad requerido y una menor dedicación de mantenimiento. La patente de diseño de este exprimidor permite extraer todo el zumo de un producto hortofrutícola. Este exprimidor se ha diseñado para producir zumos de alta calidad a partir de las verduras y frutas mencionadas en la página 10. Si desea extraer zumos cítricos, le recomendamos el exprimidor modelo Fresh'n Squeeze® Multi-Fruit Juicer.

CERTIFICADOS

UL - Aprobado

CUL - Aprobado (Canadá)

NSF (Fundación Nacional de Saneamiento) – Aprobado

INFORMACIÓN GENERAL DE ELABORACIÓN

El proceso de extracción de zumos de frutas y verduras requiere de los máximos estándares de calidad. El mantenimiento de dichos estándares también es importante para manipular cualquier artículo de elaboración y presentación en barra. Si estos estándares no se mantuvieran, se podría producir un crecimiento de bacterias perjudiciales para la salud de sus clientes. Por favor, para asegurarse de que esto no ocurra, siga las siguientes instrucciones.

ESTADO DEL PRODUCTO

Use solo productos hortofrutícolas frescos y de buena calidad que provengan de proveedores de confianza.

NO USE fruta podrida, manchada, mohosa o pasada para elaborar zumos.

NO UTILICE el exprimidor con productos hortofrutícolas que esté desechando.

NO UTILICE productos hortofrutícolas con piel con grietas (como tomates). Estos pueden favorecer la proliferación de bacterias perjudiciales para la salud como la Salmonella, E. Coli, etc.

LAVE todos los productos hortofrutícolas con agua potable.

CONSERVE los productos hortofrutícolas a una temperatura baja (4 °C) para evitar que proliferen bacterias perjudiciales para la salud.

CONSERVE los productos hortofrutícolas en refrigeradores hasta que estén listos para el proceso de elaboración de zumos.

MANIPULACIÓN DEL ZUMO

Asegúrese de que los contenedores y las tapaderas están desinfectados. También se recomienda usar contenedores pequeños para prevenir que el zumo se deteriore antes de su consumo. Los recipientes con el zumo deberán refrigerarse (0-4°C) inmediatamente después de llenarse. Si los pusiera en hielo, asegúrese de que el recipiente completo está sumergido en hielo. Limite la fecha de consumo del producto a un día. Elabore zumo a diario y no almacene grandes cantidades de zumo.

La fecha máxima de caducidad del zumo es de tres días.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	134/399



INFORMACIÓN GENERAL DE ELABORACIÓN

NOTA: Para mantener estándares altos de calidad, todos los productos hortofrutícolas a partir de los cuales se elaborará el zumo deben ser frescos, haberse lavado y conservado en el frigorífico antes de la elaboración del zumo. Los desechos no deben emplearse para esta elaboración.

Tipos de producto**Manzanas**

Todas las variedades con especial recomendación para las manzanas Washington. Se recomienda usar tres variedades a la vez, por ejemplo: Red Delicious, Golden Delicious & Granny Smith.

Zanahorias

Todas las variedades. Elimine la parte verde. En el caso de zanahorias de mayor tamaño, puede que tenga que cortarlas.

Piña

Elimine el tallo y la piel.

Uvas

Todas las variedades y mezclas. Elimine el tallo para evitar un sabor amargo. Se recomienda usar uvas sin pepitas.

Apio

Elimine las hojas superiores y el corazón.

Tomates

No use variedades de baja acidez y asegúrese de que no hay grietas en la piel. Ambos factores pueden acelerar la proliferación y bacterias perjudiciales.

Peras, nectarinas y melocotones

Elimine todas las partes picadas. Puede que el zumo de estas frutas sea muy espeso, pero puede mezclarlo con otras frutas como manzanas o naranjas.

Fresas y arándanos

Todas las variedades

Kiwi

Solo pelado.

Ruibarbo, espinacas

Solo para mezclar con otras frutas. No se recomienda la ingesta de este producto sin mezclar por su elevado contenido en ácido oxálico. Por la misma razón, nunca use hojas de ruibarbo.

Melones

Precaución: Nunca intente extraer el zumo de melón por su alto contenido en pH que favorece el crecimiento de bacterias perjudiciales como la Salmonella.

Cítricos

No se recomienda por el alto contenido de aceite de la piel. Para este tipo de producto, use el exprimidor Fresh'n Squeeze™ Multi-Fruit Juicer.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	135/399



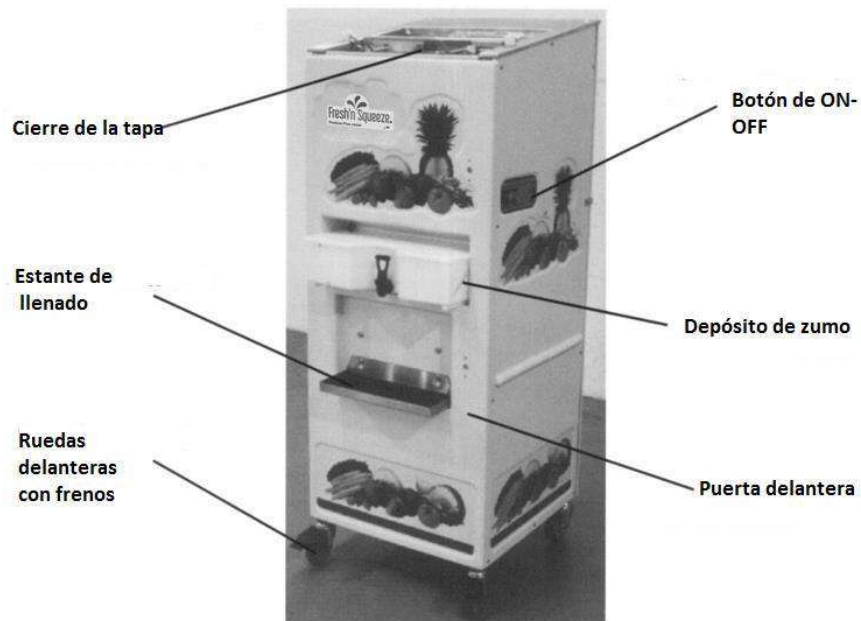


Figura 1a. Exprimidor Produce Plus

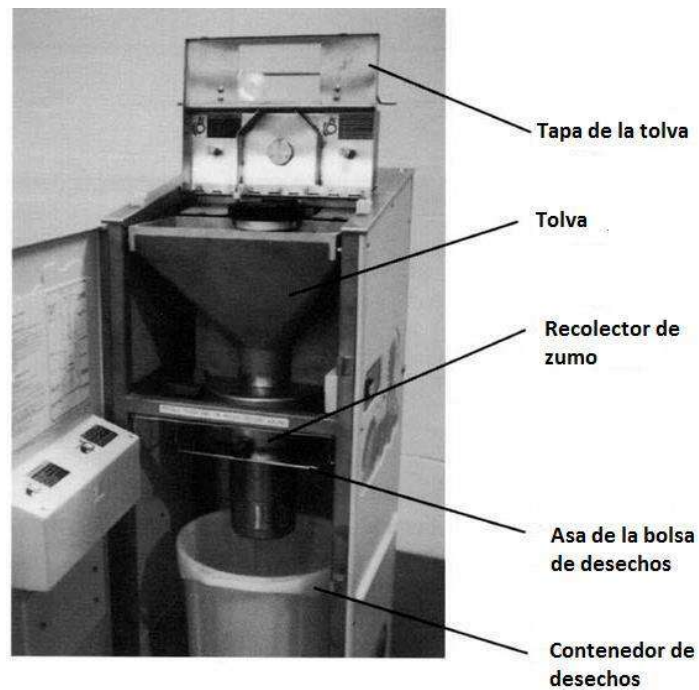


Figura 1b. Montaje de los componentes

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	136/399





Figure 1c. Extracción de la tolva tolva



Figure 1d. Extracción del tornillo sinfín de la



Figura 1e. Colector

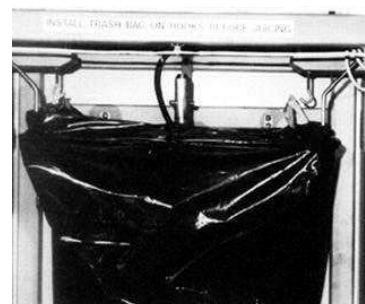


Figura 1f. Bolsa de desechos


Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	137/399



REVISIÓN DEL EQUIPO

Por favor, siga los siguientes pasos antes de conectar el exprimidor JBT Corporation Juicer a la red eléctrica

- 1. Asegúrese de haber seguido las instrucciones de limpieza del exprimidor y de que este se encuentre en óptimas condiciones.**
- 2. Sitúe el exprimidor en una zona limpia, fría y seca. La zona donde se lleva a cabo la venta suele ser la mejor ubicación.**
- 3. Sitúe el exprimidor en una superficie elevada.**
Esto evitará problemas a la hora de verter la fruta en el exprimidor.
- 4. Bloquee las ruedas delanteras**
Para bloquear y desbloquear es suficiente con empujar la rueda con el pie.
- 5. Revise el contenedor para desechos.**
Abra la puerta de la caja para comprobar que el contenedor para desechos está en su sitio. Asegúrese de que haya una bolsa de plástico sujeta a los ganchos superiores del contenedor (se recomienda el uso de bolsas de cierre con cordón con una capacidad aproximada de 113 litros)
- 6. Revise las partes del exprimidor.**
Utilice la llave para desbloquear la parte superior del exprimidor. Abra la tapa y revise que todos los componentes del extractor están instalados y sujetos correctamente. Ver figura 1b
- 7. Cierre y bloquee todas las tapas.**
Hay dos tapas para las aperturas del exprimidor: la tapa de la tolva y la del extractor. Nunca encienda el exprimidor si estas tapas no están correctamente colocadas.
- 8. Asegúrese de que el contenedor para el zumo esté correctamente colocado.**
- 9. Asegúrese de que el grifo del contenedor para el zumo esté cerrado.**
- 10. Revise la tolva por si hubiera algún objeto extraño.**
Extraiga cualquier objeto extraño que pudiera encontrarse en la tolva.
- 11. Asegúrese de que la superficie de alrededor del exprimidor está limpia y libre de obstáculos o agua.**
Si necesita mojar la superficie, emplee calzado antideslizante.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	138/399	

EXTRACCIÓN DE ZUMO**Lávese las manos antes de la extracción de zumo.****1. Llene la tolva**

Desbloquee y abra la cubierta de la tolva. Vierta hasta 6,5 kg del producto hortofrutícola en la tolva. No intente forzar la tapa. Si el producto excede la capacidad de la tolva, elimine producto.

2. Encienda el exprimidor

Cambie el botón "ON-OFF" a la posición ON.

3. Apagado automático

Gracias al sistema de apagado automático de alto nivel con el que está equipado el exprimidor, para evitar que se derrame zumo, este podría apagarse automáticamente, aun teniendo producto en la tolva, en caso de que la cantidad de zumo del contenedor sea elevado.

4. Apague el exprimidor

Cambie el botón "ON-OFF" a la posición OFF.

5. Remueva el zumo.

Utilice el agitador para remover el zumo en el contenedor antes de llenar los recipientes. Rellene los recipientes inmediatamente. No deje zumo acumulado en el contenedor.

6. Deseche los primeros 50-60 mililitros de zumo producido

Con esto se asegurará de que cualquier resto anterior se elimina.

7. Pruebe todos los lotes de zumo antes de llenar los recipientes.

Deseche el producto que no tenga buen sabor.

8. Llene los recipientes

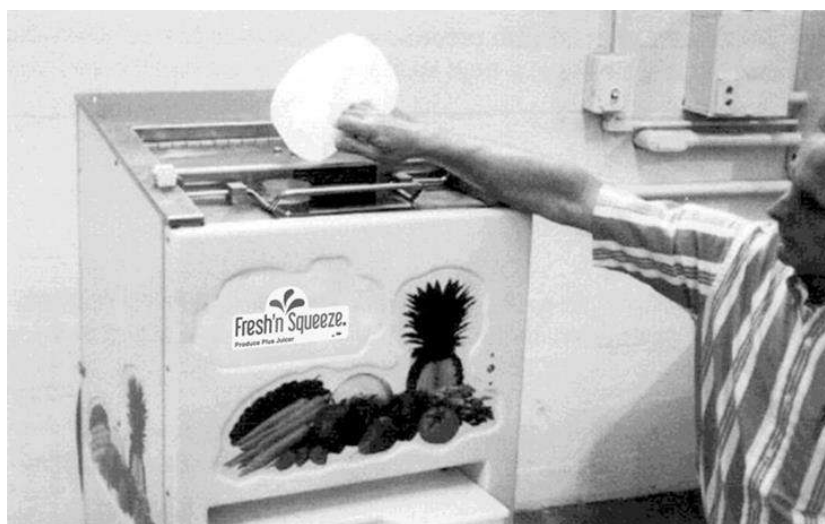
Coloque recipientes estériles bajo el grifo del contenedor del exprimidor. Abra el grifo y vacíe el zumo hasta que los recipientes se llenen. La balda de apoyo para recipientes tiene dos alturas: una para recipientes bajos y otra para recipientes altos. Tape el zumo inmediatamente después y refrigérela a 0-4 °C. Todas las botellas deben etiquetarse con la fecha máxima de caducidad de 3 días.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	139/399



9. Extracción de zumos de diferentes productos

No es necesario que realice una limpieza completa del exprimidor cada vez que vaya a cambiar de producto hortofrutícola. Llene un recipiente con 4 litros de agua potable; abra la cubierta de la tolva y añada la mitad del contenido para enjuagarla. Cierre la tapa y encienda el exprimidor. Vierta la otra mitad de agua en el embudo de la cubierta superior de la tolva. Retire el agua del contenedor y enjuáguelo. Una vez realizado este proceso, puede continuar con la elaboración de otros zumos.



Vertido de agua por el agujero de la tolva

10. Limpie el exprimidor

Si ha finalizado el proceso, limpie el exprimidor inmediatamente. (Lea la siguiente página para instrucciones más precisas).

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	140/399



3.1.6. Análisis traductológico

3.1.6.1. Texto científico

Las principales **dificultades** que hemos encontrado surgen, en la mayoría de los casos, por la **especificidad**, y, por lo tanto, la **alta densidad terminológica** del texto.

❖ En el **plano léxico**, hemos de reconocer que en la mayoría de casos se trata de **términos con un equivalente acuñado**, como es el ejemplo de los componentes químicos, por lo que una simple búsqueda de dichos términos arroja la opción de traducción deseada.

En cuanto a la traducción de siglas, abreviaturas, unidades de medida y fórmulas químicas, hemos optado por diferentes estrategias dependiendo de la naturaleza de la unidad léxica en concreto. Así, en el caso de las **siglas y abreviaturas**, nos hemos decantado por la traducción de las mismas siempre que estas estuvieran presentes en la lengua de llegada.

En cuanto a las **unidades de medida**, estas se presentaban en el sistema de unidades de medida internacional por lo que no nos hemos visto obligados a realizar ninguna conversión ni cambio de unidad.

Por último, con respecto a las **fórmulas químicas**, las mismas son tratadas como términos sin traducción acuñados a nivel internacional por la comunidad científica.

De forma similar, los **latinismos** que aparecen en el texto han sido respetados en su forma original y no han sufrido ningún tipo de alteración.

❖ Si profundizamos en el **plano sintáctico**, podemos comprobar que la estructuración original se ha mantenido a lo largo de nuestra traducción. Nos hemos basado en **párrafos cortos formados por oraciones concisas de tipo enunciativo**. De igual modo, en todo momento, se ha mantenido la **economía expresiva** imperante en el artículo original.

También hemos mantenido el tono de impersonalidad y objetividad propio de dicha tipología. En la mayoría de casos de voz pasiva, hemos optado por la voz pasiva refleja con el uso del pronombre “se”.

Pasiva en el texto original	Pasiva refleja en nuestra traducción
were evaluated	se evaluaron
were compared	se compararon
was found	se encontró
were observed	se observaron
were cultivated	se cultivaron
was established	se estableció
were picked	se recolectaron
were placed	se colocaron

was made	se llevó a cabo
were measured	se midieron
was calculated	se calculó

Tabla nº 32. Uso de la voz pasiva y traducción al español

Del mismo modo, hemos respetado el empleo de la **modalidad** y **estructuras del ámbito científico-técnico** como las descritas en el análisis lingüístico del texto original.

❖ En el **plano textual-disursivo**, hemos continuado con la división de párrafos propuesta por los autores del artículo y hemos conservado los títulos que delimitan cada uno de los diferentes apartados que lo componen.

Es relevante señalar que la **coherencia** y **cohesión** se mantienen gracias a los **campos semánticos** relacionados con el cultivo de fresas, su composición química y su evaluación en laboratorios.

❖ Para finalizar, en lo que se refiere al **plano estilístico y pragmático**, como mencionábamos en nuestro análisis lingüístico, hallamos un **tenor formal** al tratarse de un texto creado por **especialistas que, a su vez, se dirigen a otros especialistas**.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	142/399



3.1.6.2. Texto técnico

❖ En el caso particular del texto técnico y centrándonos, en primer lugar, en el **plano léxico-semántico**, las principales dificultades en cuanto a terminología surgen a partir del **campo semántico** relacionado con los componentes del exprimidor. El traductor se enfrenta a terminología que quizás desconozca. Con el objetivo de ofrecer una traducción de calidad, deberá buscar documentación acerca de cuáles son dichos componentes y elegir así el equivalente más apropiado.

Otro de los retos de traducción que nos gustaría mencionar se relaciona con las **unidades de medida**. Como veíamos en el análisis lingüístico del texto ante el que nos encontramos, a lo largo del manual se utilizan unidades de medida para detallar las diferentes especificaciones del exprimidor. Estas se corresponden con las empleadas en el sistema de medición anglosajón en su variante americana. Ante unidades de medida debemos decidir qué estrategia de traducción seguir y si realizamos la conversión empleando otro sistema de medición. En nuestro caso, al tratarse de una traducción al español y que entendemos se empleará en España, optamos por la conversión al sistema decimal. De este modo, se ha optado por la traducción y conversión de las siguientes unidades de medida:

Unidades de medida en el sistema anglosajón	Unidades de medida en el sistema decimal
Lb	kg
qts.	litros
V	V
Hz	Hz
ft.	centímetros
°F	grados C°

Tabla nº 33. Conversión de los sistemas de medida hallados

Siguiendo con la traducción de siglas, debemos detenernos en la traducción de las siglas que se corresponden con los **certificados** con los que cuenta el exprimidor. En este particular, nuestra opción ha sido la no traducción de dichos certificados y la no inclusión de ninguna explicación de las siglas, ya que entendemos que son certificados reconocidos internacionalmente y que actúan como nombre propio.

En la descripción de los productos a partir de los cuales se puede elaborar el zumo de frutas y verduras, se mencionan algunas variedades hortofrutícolas originarias y más comunes en Estados Unidos. El traductor en este caso ha de decidir si refleja la importancia de dichas **variedades** en su texto o busca variedades similares en la cultura de llegada. Nosotros hemos optado por la no traducción de las variedades que se detallan, ya que son también conocidas en España. No obstante, hemos decidido incluir una explicación en el caso concreto de las variedades de zanahoria. En este sentido, se habla de zanahorias de California y no de una variedad concreta por lo que consideramos una opción conveniente detallar sus características para que el usuario pueda inferir una posible opción equivalente.

- ❖ En el **plano sintáctico**, nos gustaría reseñar las decisiones de traducción en relación con **los verbos imperativos**. En este tipo de texto, encontramos con frecuencia la traducción del imperativo propiamente dicho o el empleo del infinitivo con carácter imperativo. En nuestro caso, hemos decidido usar el modo imperativo empleando la segunda persona del singular en su variante de cortesía.
- ❖ Si profundizamos en el **plano textual-discursivo**, podemos comprobar la existencia de una estructuración rígida que hemos decidido respetar en su totalidad, ya que se corresponde con la estructura común de la lengua meta.
- ❖ Por último, en lo que concierne al **plano pragmático**, hemos mantenido la dirección de especialista a público general que imponía el texto original.


3.1.7. Valoración

Como hemos dejado patente, el primer texto presenta un grado de especialización muy alto. Esto hace que la densidad terminológica se incremente. En este caso, creemos que el traductor que se enfrente a este tipo de textos no va a encontrar problemas de sintaxis compleja, ya que a ese respecto los textos científicos suelen ser simples; sin embargo, sí va a hallar dificultades a la hora de descodificar la terminología, no tanto a la hora de traducirla dado que, como hemos indicado, los términos tienen la ventaja de ser transparentes.

Sin duda, las competencias requeridas versarán sobre el conocimiento en el ámbito científico; sin embargo, entendemos que es poco probable que un traductor pueda llegar a tener conocimientos en ámbitos especializados comparables a los que tendrá un experto en la materia, por lo que la capacidad de documentación es la competencia, que a nuestro parecer sería más importante.

Si profundizamos en el texto técnico, el manual de instrucciones del exprimidor, este no presenta el mismo grado de especialización que el texto científico; sin embargo, entraña dificultades para el traductor dada la estructuración particular de este género. Por esta razón, el traductor deberá conocer las estructuras predominantes en los manuales. Del mismo modo, la capacidad de documentación es una competencia requerida.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	144/399



3.2. Traducción de textos médico-sanitarios

3.2.1. Características generales de los textos médico-sanitarios

Los textos susceptibles de traducción médico-sanitaria se presentan en gran variedad de situaciones (podemos encontrar un artículo científico sobre una rama de la medicina concreta o sobre un fármaco nuevo; un documento de consentimiento informado, prospectos de medicamentos o incluso un folleto informativo traducido para los pacientes o usuarios extranjeros). A pesar de las evidentes diferencias entre los anteriores ejemplos mencionados, todos los textos generados compartirán la característica de pertenecer al mismo campo: la medicina.

En esta ocasión hemos optado por la denominación de textos médico-sanitarios, aunque tal y como recoge Muñoz-Miquel (2016) existen diferentes denominaciones: traducción biomédica (Vázquez, 2006), traducción médica (Fischbach, 1986; Marsh, 1996; Mayor, 2002), traducción en el ámbito biosanitario (Félix y Ortega, 1998), traducción biosanitaria (García y Varela, 2009), traducción médico-farmacéutica (Van Hoof, 1970), traducción biomédica y farmacéutica (Gouadec, 2007), o traducción médico-sanitaria (Montalt y Shuttleworth, 2012). (cfr. Muñoz-Miquel, 2016).

Entendemos que todas ellas se suelen utilizar como sinónimos para describir una realidad que abarca diferentes campos y que como, señala Vandaele (2001), citado en Muñoz-Miquel (2016:235) no deja de crecer:


La médecine, au cours des cinquante dernières années, a considérablement élargi son champ, puisqu'elle dépasse les classiques domaines de l'anatomie et de la physiologie pour se nourrir à des disciplines connexes qui lui étaient autrefois étrangères, telles que la génétique, la biologie moléculaire, la biochimie, la biologie cellulaire, la physique, la chimie, mais aussi les statistiques ou l'éthique.

El término elegido hace referencia a lo que algunos autores han establecido como las dos ramas principales en las que la traducción de este ámbito puede ser dividida: la traducción médica y la traducción sanitaria. Mientras que la primera se ciñe a aquellas ramas de la medicina en las que se enmarcan textos con una alta densidad terminológica, la traducción sanitaria se relaciona directamente con aquella que se produce en los servicios públicos y que, por tanto, se dirige a pacientes o usuarios (Lázaro, 2014).

De acuerdo con Montalt (2012), la traducción médica hace referencia a un tipo específico de traducción científico-técnica que se centra en la medicina y otros campos relacionados con la salud como la enfermería, los servicios de sanidad pública o la farmacología, entre otros.

Medical translation refers to a specific type of scientific and technical translation that focuses on medicine and other fields closely related to health and disease such as nursery, public health, pharmacology, psychiatry, psychology,

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	145/399



molecular biology, genetics and veterinary science. (Montalt ,2012) (Cfr. Lázaro Gutiérrez, 2014 pp.167-185).

Sin embargo, como mencionábamos, en la práctica parece ser común hablar de traducción médico-sanitaria para incluir también la traducción en los servicios públicos de salud.

Traditionally, medical translation has been viewed mainly in terms of highly specialized texts and the terminological problems posed by them. In current professional practice, however, it is not restricted to highly specialized genres, but embraces many other communicative events in contexts ranging from clinical practice, to education, to popularizations of all kinds. (Montalt 2012) (Citado por Lázaro Gutiérrez, 2014:168).

De este modo, podemos definir un texto médico-sanitario como cualquier texto que se derive de una rama vinculada en mayor o menor medida con la salud.

En lo que se refiere a las características propias de esta rama, deducimos que estas compartirán rasgos con otros ámbitos de la traducción.

Fischbach (1986), citado en Karwacka (2015:280) establece tres características principales en este ámbito de especialidad. Se trata de la universalidad del objeto de estudio de la medicina, la gran cantidad de fuentes de información médica y la equivalencia léxica.


Otros autores como Vázquez y del Árbol (2006) se basan en las características mencionadas para ofrecer una clasificación de los rasgos más frecuentes en el lenguaje médico-sanitario.

Los rasgos que la autora enumera son los siguientes:

- a) Nivel léxico semántico
 - Tecnicismos, neologismos, términos ambiguos, barbarismos y epónimos
 - Formación y creación de términos científicos a partir de helenismos
 - Empleo de abreviaturas, siglas, acrónimos y unidades de medida

- b) Nivel sintáctico
 - Empleo de términos compuestos
 - Frecuente presencia de artículo con carácter actualizador
 - Sustantivos y sujetos
 - Verbos
 - Oración simple
 - Oración compuesta
 - Oraciones coordinadas en inglés
 - Conectores de diferentes tipos
 - Dificultades y ambigüedades ocasionadas por el género gramatical de algunos vocablos científicos

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	146/399



- c) Nivel estilístico
- Empleo de conectores largos y rebuscados
 - Estructuras sintácticas rebuscadas y complejas
 - Problemas de puntuación en lengua española
 - Oraciones breves en inglés frente a las de mayor extensión oracional en español
 - Redundancias en el léxico
 - Variadas metáforas de la voz común
 - Modulación o *hedging*
 - Referencia a la documentación sobre el tema tratado
 - Referencias bibliográficas excesivas, especialmente en el cuerpo del texto

No podemos dejar de mencionar la aportación a esta disciplina de Fernando Navarro (2001). Para el autor, la hegemonía del inglés en el ámbito médico da lugar a varios fenómenos como el empleo de extranjerismos, los falsos amigos, y los calcos de la estructura semántica (voz pasiva o anteposición de múltiples adjetivos a un único sustantivo).

3.2.2. Tipologización textual en el ámbito médico-sanitario

A pesar de tratarse de un ámbito fácilmente identificable, este encierra una vasta diversidad textual en la que podemos incluir textos tan diferenciados como ensayos clínicos, prospectos farmacéuticos, patentes, informes médicos, folletos, consentimientos informados, manuales de medicina o de instrumental médico.

Por otro lado, creemos que es importante señalar que en el ámbito médico-sanitario coexisten diferentes discursos que varían según los destinatarios, la finalidad o los intervinientes en la comunicación. Así podemos hablar de textos más especializados, semiespecializados o divulgativos, según la finalidad, y de textos dirigidos de especialista a especialista, de especialista a especialista en formación, de médico a paciente, etc.

Díaz Alarcón (2016) propone una exhaustiva clasificación de los géneros en la disciplina que nos atañe:

Tipo de texto	Ejemplo
Textos médicos de carácter científico-técnico	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Artículos en revistas especializadas o enciclopedias médicas ➤ Informe médicos ➤ Libros especializados ➤ Manuales universitarios, etc.
Textos médicos de carácter divulgativo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Folletos de información sanitaria o de prevención de enfermedades ➤ Artículos publicados en la prensa diaria ➤ Extractos de monografías

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Artículos en revistas de divulgación científica
Textos médicos de carácter científico-jurídico	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Documentos propios de la medicina legal
Textos médicos de carácter administrativo	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Recetas ➤ Certificados médicos
Textos médicos de carácter publicitario	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Anuncios sobre medicamentos ➤ Anuncios sobre servicios y establecimientos sanitarios ➤ Presentaciones de nueva tecnología, etc.

Tabla nº 34. Clasificación de de textos médicos según Díaz Alarcón (2016)

A su vez, Muñoz-Miquel (2016) establece una división de los sectores en los que se produce la traducción médico-sanitaria:

- Sector farmacéutico
- Sector editorial
- Sector de investigación
- Sector de salud pública y atención sanitaria
- Sector de las instituciones europeas
- Sector de las empresas de traducción

Asimismo, menciona los principales géneros textuales presentes en cada uno de los seis sectores que propone:

Sector	Géneros textuales
Sector farmacéutico	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prospectos ➤ Expedientes para el registro de medicamentos ➤ Manuales de aparatos de diagnóstico ➤ Cartas a las autoridades sanitarias ➤ Memorias anuales ➤ Informes periódicos de resultados ➤ Comunicados de prensa, etc.
Sector editorial	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Atlas ➤ Manuales ➤ Libros, etc.
Sector de investigación	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Protocolos de ensayos clínicos ➤ Artículos ➤ Casos clínicos ➤ Artículos de revisión de géneros, etc.
Sector de salud pública y atención sanitaria	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Atención sanitaria ➤ Documentos relacionados con la historia clínica

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	148/399



	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Consentimientos informados ➤ Folletos para pacientes
Sector de las instituciones europeas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Informes ➤ Propuestas ➤ Directivas ➤ Reglamentos, etc.
Sector de las empresas de traducción	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Traducción de textos para uso interno o para su publicación ➤ Reescritura y adaptación de textos ➤ Escritura de artículos originales a partir de información que haya recibido el traductor ➤ Traducción y actualización de páginas web con contenido médico ➤ Traducción de software médico ➤ Traducción al inglés de artículos de investigación ➤ Revisión y edición de traducciones ➤ Creación de bases terminológicas de vocabulario médico ➤ Búsqueda y organización de información médica en contextos multilingües

Tabla nº 35 Sectores y géneros textuales en el ámbito sanitario según Muñoz-Miquel (2016)

Otra propuesta de clasificación que a nuestro juicio merece ser destacada es la de por Borja Albí (2012). En este caso, la autora opta por relacionar los diferentes textos de este ámbito según su emisor, destinatario y función principal.

Tipo de texto	Ejemplo
Textos normativos de temática médica	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Disposiciones legislativas de temática de salud
Textos judiciales de temática médica	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Demandas ➤ Denuncias ➤ Sentencias ➤ Documentos emitidos por los servicios de medicina forense ➤ Informes ➤ Documentos probatorios
Acuerdos de voluntades	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Escrituras ➤ Contrato de compraventa ➤ Contrato de arrendamiento ➤ Contrato de licencia ➤ Contrato de servicios

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	149/399



	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contrato de suministro médico ➤ Contrato de seguro de accidente
Declaraciones unilaterales de voluntad	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Historiales médicos ➤ Consentimientos informados ➤ Declaraciones de donación de órganos ➤ Testamentos vitales ➤ Poderes de representación para cuidadores
Textos administrativos	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Certificación (médicos, de defunción, de aptitud, etc.). ➤ Informes ➤ Formularios ➤ Autorizaciones ➤ Partes judiciales (de lesiones, de baja, etc.) ➤ Actas de nacimiento ➤ Declaración de aborto ➤ Declaración de exhumación

Tabla nº 36 Clasificación de textos jurídicos en el ámbito sanitario según Borja Albí (2012)

3.2.3. Texto objeto de análisis y traducción

Si nos centramos en los textos enmarcados en el ámbito médico-sanitario que tienen temática agroalimentaria, debemos señalar las guías de nutrición, las dietas, etc.

En esta ocasión, hemos optado por la traducción de uno de los capítulos de la guía de alimentación saludable que el gobierno de EE.UU. edita y publica cada lustro.

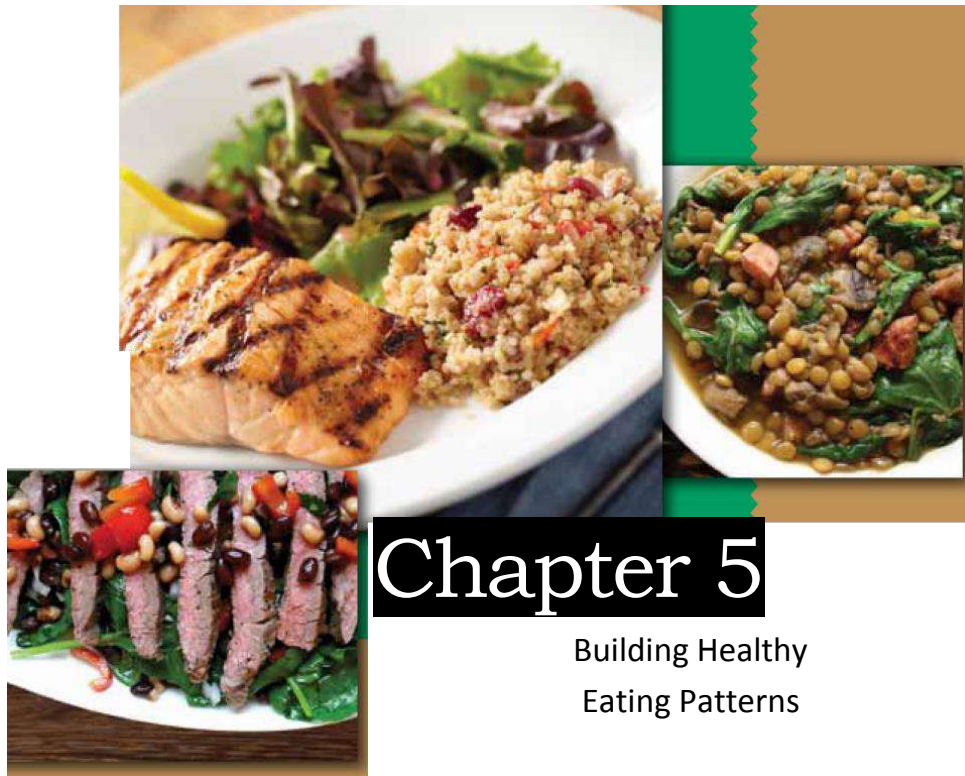
Por la finalidad del texto y siguiendo la diferenciación de los géneros médico-sanitarios que hemos mencionado anteriormente, se trataría de un texto de carácter divulgativo, en tanto que, atendiendo a los participantes en la comunicación, es un texto de especialista (ya sea médico, nutricionista, o ambos) a paciente o bien cualquier ciudadano estadounidense interesado en mejorar sus pautas alimenticias).

El texto, en concreto, se corresponde con el capítulo quinto de la séptima edición de la guía “Dietary Guidelines for Americans” (U.S. Department of Agriculture, 2010). El texto original se publica en inglés en la página oficial de salud del gobierno estadounidense. En este caso, hemos seleccionado un total de 1600 palabras, que consideramos suficientes para poder extraer los rasgos diferenciadores de este tipo de texto, así como poder valorar las dificultades y problemas de traducción que puedan surgir en el proceso de traducción.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	150/399



3.2.3.1. Texto medico-sanitario



Chapter 5

Building Healthy Eating Patterns

Individuals and families can incorporate the recommendations presented in each of the previous chapters into an overall healthy way to eat a healthy eating pattern.⁷¹ A growing body of evidence from research on eating patterns supports these recommendations. A healthy eating pattern is not a rigid prescription, but rather an array of options that can accommodate cultural, ethnic, traditional, and personal preferences and food cost and availability. Americans have flexibility in making choices to create a healthy eating pattern that meets nutrient needs and stays within calorie limits. This chapter describes research findings from clinical trials of eating patterns and from observational studies of traditional eating patterns. The chapter also explains the principles for selecting a healthy eating pattern. Several templates—adaptable guides for healthy eating have been developed that show how Americans can put these principles into action: the USDA Food Patterns, lacto-ovo vegetarian or vegan adaptations of the USDA Food Patterns, and the DASH⁷² Eating Plan. These templates translate and integrate dietary

recommendations into an overall healthy way to eat. They identify average daily amounts of foods, in nutrient dense forms, to eat from all food groups and include limits for some dietary components. Consumers, professionals, and organizations can make use of these templates to plan healthy eating patterns or assess food and beverage choices.

Key Recommendations

Select an eating pattern that meets nutrient needs over time at an appropriate calorie level.

Account for all foods and beverages consumed and assess how they fit within a total healthy eating pattern.

Follow food safety recommendations when preparing and eating foods to reduce the risk of foodborne illnesses.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	151/399



RESEARCH INFORMS US ABOUT HEALTHY EATING PATTERNS

Around the world and within the United States, people make strikingly different food choices and have different diet-related health outcomes. Although the study of eating patterns is complex, evidence from international scientific research has identified various eating patterns that may provide short- and long-term health benefits, including a reduced risk of chronic disease. Many traditional eating patterns can provide health benefits, and their variety demonstrates that people can eat healthfully in a number of ways.

Several types of research studies have been conducted on these eating patterns, including clinical trials and prospective studies that measure specific health outcomes or health-related risk factors, and observational studies of traditional eating patterns. Considerable research exists on health outcomes as well as information on nutrient and food group composition of some eating patterns constructed for clinical trials (e.g., DASH and its variations) and traditional eating patterns (e.g., Mediterranean-style patterns). Some evidence for beneficial health outcomes for adults also exists for vegetarian eating patterns. In addition, investigators have studied traditional Japanese and Okinawan dietary patterns and have found associations with a low risk of coronary heart disease. However, detailed information on the composition of these Asian diets, and evidence on health benefits similar to that available for the other types of diets, is very limited.

Research on Dietary Approaches to stop Hypertension (DASH)

The DASH eating pattern and its variations have been tested in clinical trials. In these studies, specific foods are provided and health impacts monitored over time. Prospective studies also have been conducted in groups of people who make their own food choices, to identify and evaluate eating patterns that are similar to DASH.

DASH emphasizes vegetables, fruits, and low-fat milk and milk products; includes whole grains, poultry, seafood, and nuts; and is lower in sodium, red and processed meats, sweets, and sugar-containing beverages than typical intakes in the United States. One of the original DASH study diets also was lower in total fat (27% of calories) than typical American intakes.

However, modifications containing higher levels of either unsaturated fatty acids or protein have been tested. In research studies, each of these DASH-style patterns lowered blood pressure, improved blood lipids, and reduced cardiovascular disease risk compared to diets that were designed to resemble a typical American diet. The DASH-Sodium study of hypertensives and pre-hypertensives also reduced sodium, and resulted in lower blood pressure in comparison to the same eating pattern, but with a higher sodium intake. Eating patterns that are similar to DASH also have been associated with a reduced risk of cardiovascular disease and lowered mortality.

Research on Mediterranean-style eating patterns

A large number of cultures and agricultural patterns exist in countries that border the Mediterranean Sea, so the "Mediterranean diet" is not one eating pattern. No single set of criteria exists for what constitutes a traditional Mediterranean eating pattern. However, in general terms, it can be described as an eating pattern that emphasizes vegetables, fruits and nuts, olive oil, and grains (often whole grains). Only small amounts of meats and full-fat milk and milk products are usually included. It has a high monounsaturated to saturated fatty acid intake ratio and often includes wine with meals.

Traditional eating patterns found throughout the Mediterranean region, especially in Crete during the 1960s, are associated with a low risk of cardiovascular disease. Over time, the diet of Crete has changed remarkably and is now characterized by higher intake of saturated fatty acids and cholesterol, and reduced intake of monounsaturated fatty acids, while total fat consumption has fallen. Over this same period of time, the population of Crete has experienced a steady rise in risk of heart disease.

A number of studies with varying designs have examined the effects of Mediterranean-style eating patterns on cardiovascular disease and total mortality. Most of these studies apply a score that compares an individual's food group or nutrient intake to median intake of the study population: a higher "Mediterranean diet score" is above the median intake for the study population in vegetables, fruits, nuts, legumes, whole grains/cereals, and fish; below the median intake for red and processed meats; moderate in alcohol intake; with a high monounsaturated fatty acid to saturated fatty acid ratio; and in many cases

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	152/399



below the median intake for milk and milk products. In most studies, individuals with a higher Mediterranean diet score have reduced cardiovascular disease risk factors, reduced incidence of cardiovascular disease, and a lower rate of total mortality.

Research on vegetarian eating patterns

The types of vegetarian diets consumed in the United States vary widely. Vegans do not consume any animal products, while lacto-ovo vegetarians consume milk and eggs. Some individuals eat diets that are primarily vegetarian but may include small amounts of meat, poultry, or seafood.

In prospective studies of adults, compared to nonvegetarian eating patterns, vegetarian-style eating patterns have been associated with improved health outcomes—lower levels of obesity, a reduced risk of cardiovascular disease, and lower total mortality. Several clinical trials have documented that vegetarian eating patterns lower blood pressure.

On average, vegetarians consume a lower proportion of calories from fat (particularly saturated fatty acids); fewer overall calories; and more fiber, potassium, and vitamin C than do non-vegetarians. Vegetarians generally have a lower body mass index. These characteristics and other lifestyle factors associated with a vegetarian diet may contribute to the positive health outcomes that have been identified among vegetarians.

Common elements of the healthy eating patterns examined


Although healthy eating patterns around the world are diverse, some common threads exist. They are abundant in vegetables and fruits. Many emphasize whole grains. They include moderate amounts and a variety of foods high in protein (seafood, beans and peas, nuts, seeds, soy products, meat, poultry, and eggs). They include only limited amounts of foods high in added sugars and may include more oils than solid fats. Most are low in full-fat milk and milk products. However, some include substantial amounts of low-fat milk and milk products. In some patterns, wine is included with meals. Compared to typical American diets, these patterns tend to have a high unsaturated to saturated fatty acid ratio and a high dietary fiber and potassium content. In addition, some are relatively low in sodium compared to current American intake.

These elements of healthy traditional and constructed (e.g., DASH) eating patterns are generally consistent with the recommendations from Chapters 2, 3, and 4 about what Americans should eat. The recommendations in these chapters, summarized below, are based on studies of specific dietary components:

- Limit calorie intake to the amount needed to attain or maintain a healthy weight for adults, and for appropriate weight gain in children and adolescents.
- Consume foods from all food groups in nutrient-dense forms and in recommended amounts.
- Reduce intake of solid fats (major sources of saturated and *trans* fatty acids).
- Replace solid fats with oils (major sources of polyunsaturated and monounsaturated fatty acids) when possible.
- Reduce intake of added sugars.
- Reduce intake of refined grains and replace some refined grains with whole grains.
- Reduce intake of sodium (major component of salt).
- If consumed, limit alcohol intake to moderate levels.
- Increase intake of vegetables and fruits.
- Increase intake of whole grains.
- Increase intake of milk and milk products and replace whole milk and full-fat milk products with fat-free or low-fat choices to reduce solid fat intake.
- Increase seafood intake by replacing some meat or poultry with seafood.

Although there is no single "American" or "Western" eating pattern, average American eating patterns currently bear little resemblance to these dietary recommendations. Americans eat too many calories and too much solid fat, added sugars, refined grains, and sodium. Americans also consume too little potassium; dietary fiber; calcium; vitamin D; unsaturated fatty acids from oils, nuts, and seafood; and other important nutrients. These nutrients are mostly found in vegetables, fruits, whole grains, and low-fat milk and milk products. Figure 5-1 graphically shows how the typical American diet compares to recommended intakes or limits.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	153/399



3.2.4. Análisis lingüístico del texto original

Vocabulario	Término	Colocación	Modalidad	Abreviatura, sigla	Verbos imperativos	Referencias
agroalimentario						

CHAPTER 5: Building Healthy Eating patterns

Individuals and families **can incorporate** the recommendations presented in each of the previous chapters into an overall healthy way to eat a **healthy eating pattern**.⁷¹ A growing **body of evidence** from **research on** eating patterns supports these recommendations. A **healthy eating pattern** is not a rigid prescription, but rather an array of options that **can accommodate** cultural, ethnic, traditional, and personal preferences and food cost and availability. Americans have flexibility in **making choices** to create a **healthy eating pattern** that meets **nutrient needs** and stays within **calorie limits**. This chapter describes **research findings** from **clinical trials** of **eating patterns** and from **observational studies** of traditional **eating patterns**. The chapter also explains the principles for selecting a **healthy eating pattern**. Several templates—adaptable guides for **healthy eating** have been developed that show how Americans can put these principles into action: the **USDA** Food Patterns, **lacto-ovo vegetarian** or **vegan** adaptations of the **USDA** Food Patterns, and the **DASH**⁷² Eating Plan. These templates translate and integrate **dietary**

recommendations into an overall healthy way to eat. They identify average daily amounts of foods, in **nutrient dense forms**, to eat from all **food groups** and include limits for some **dietary components**. Consumers, professionals, and organizations **can make** use of these templates to plan **healthy eating patterns** or assess **food and beverage** choices.

Key Recommendations

Select an **eating pattern** that meets **nutrient needs** over time at an appropriate **calorie level**.

Account for all **foods and beverages** consumed and assess how they fit within a total **healthy eating pattern**.

Follow **food safety recommendations** when preparing and eating foods to reduce the risk of **foodborne illnesses**.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	154/399



RESEARCH INFORMS US ABOUT HEALTHY EATING PATTERNS

Around the world and within the United States, people make strikingly different food choices and have different diet related health outcomes. Although the study of **eating patterns** is complex, evidence from international **scientific research** has identified various **eating patterns** that may provide short and long-term health benefits, including a **reduced risk** of **chronic disease**. Many traditional **eating patterns** can provide health benefits, and their variety demonstrates that people can eat healthfully in a number of ways.

Several types of **research studies** have been conducted on these **eating patterns**, including **clinical trials** and **prospective studies** that measure specific health outcomes or health-related risk factors, and **observational studies** of traditional **eating patterns**. Considerable research exists on health outcomes as well as information on **nutrient** and **food group composition** of some **eating patterns** constructed for **clinical trials** (e.g., **DASH** and its variations) and traditional **eating patterns** (e.g., Mediterranean style patterns). Some evidence for beneficial health outcomes for adults also exists for **vegetarian eating patterns**. In addition, investigators have studied traditional Japanese and Okinawan **dietary patterns** and have found associations with a **low risk** of **coronary heart disease**. However, **detailed information** on the composition of these Asian diets, and evidence on **health benefits** similar to that available for the other types of diets, is very limited.

Research on Dietary Approaches to stop Hypertension (DASH)

The **DASH eating pattern** and its variations have been tested in **clinical trials**. In these studies, specific foods are provided and health impacts monitored over time. **Prospective studies** also have been conducted in groups of people who make their own **food choices**, to identify and evaluate **eating patterns** that are similar to **DASH**.

DASH emphasizes **vegetables**, **fruits**, and **low-fat milk** and **milk products**; includes **whole grains**, **poultry**, **seafood**, and **nuts**; and is lower in **sodium**, **red** and **processed meats**, **sweets**, and **sugar containing beverages** than typical intakes in the United States. One of the original **DASH** study diets also was lower in **total fat** (27% of **calories**) than typical American intakes.

However, modifications containing higher levels of either **unsaturated fatty acids** or **protein** have been tested. In **research studies**, each of these **DASH**- style patterns lowered **blood pressure**, improved **blood lipids**, and reduced **cardiovascular disease** risk compared to diets that were designed to resemble a typical American diet. The **DASH-Sodium** study of **hypertensives** and **pre-hypertensives** also reduced **sodium**, and resulted in lower **blood pressure** in comparison to the same **eating pattern**, but with a higher **sodium intake**. **Eating patterns** that are similar to **DASH** also have been associated with a **reduced risk** of **cardiovascular disease** and lowered **mortality**.

Research on Mediterranean-style eating patterns

A large number of cultures and agricultural patterns exist in countries that border the Mediterranean Sea, so the "Mediterranean diet" is not one **eating pattern**. No single set of criteria exists for what constitutes a traditional Mediterranean **eating pattern**. However, in general terms, it can be described as an **eating pattern** that emphasizes **vegetables**, **fruits** and **nuts**, **olive oil**, and **grains** (often whole grains). Only small amounts of **meats** and **full fat milk** and **milk products** are usually included. It has a high **monounsaturated** to **saturated fatty acid** intake ratio and often includes **wine** with meals.

Traditional **eating patterns** found throughout the Mediterranean region, especially in Crete during the 1960s, are associated with a **low risk** of **cardiovascular disease**. Over time, the diet of Crete has changed remarkably and is now characterized by **higher intake** of **saturated fatty acids** and **cholesterol**, and **reduced intake** of **monounsaturated fatty acids**, while total **fat consumption** has fallen. Over this same period of time, the population of Crete has experienced a steady rise in **risk of heart disease**.

A number of studies with varying designs have examined the effects of Mediterranean-style **eating patterns** on **cardiovascular disease** and total **mortality**. Most of these studies apply a score that compares an individual's **food group** or **nutrient intake** to median intake of the study population: a higher "Mediterranean diet score" is above the median intake for the study population in **vegetables**, **fruits**, **nuts**, **legumes**, **whole grains/cereals**, and **fish**; below the median intake for **red and processed meats**; moderate in **alcohol** intake; with a high **monounsaturated fatty acid** to **saturated fatty acid ratio**; and in many cases

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	155/399



below the median intake for **milk** and **milk products**. In most studies, individuals with a higher Mediterranean diet score have reduced **cardiovascular disease risk factors**, reduced incidence of **cardiovascular disease**, and a **lower rate of total mortality**.

Research on vegetarian eating patterns

The types of **vegetarian diets** consumed in the United States vary widely. **Vegans** do not consume any **animal products**, while **lactoovo vegetarians** consume **milk** and **eggs**. Some individuals eat diets that are primarily **vegetarian** but may include small amounts of **meat**, **poultry**, or **seafood**.

In **prospective studies of adults**, compared to **non-vegetarian eating patterns**, **vegetarian-style eating patterns** have been associated with improved health outcomes lower levels of **obesity**, a **reduced risk of cardiovascular disease**, and lower total **mortality**. Several **clinical trials** have documented that **vegetarian eating patterns lower blood pressure**.

On average, **vegetarians** consume a lower proportion of **calories** from **fat** (particularly **saturated fatty acids**); fewer overall **calories**; and more **fiber**, **potassium**, and **vitamin C** than do **non-vegetarians**. **Vegetarians** generally have a lower **body mass index**. These characteristics and other lifestyle factors associated with a **vegetarian diet** may contribute to the positive health outcomes that have been identified among **vegetarians**.

Common elements of the healthy eating patterns examined

Although healthy **eating patterns** around the world are diverse, some common threads exist. They are abundant in **vegetables** and **fruits**. Many emphasize **whole grains**. They include moderate amounts and a variety of foods high in **protein** (**seafood**, **beans** and **peas**, **nuts**, **seeds**, **soy products**, **meat**, **poultry**, and **eggs**). They include only limited amounts of foods high in **added sugars** and may include more oils than **solid fats**. Most are low in **full-fat milk** and **milk products**. However, some include substantial amounts of **low-fat milk** and **milk products**. In some patterns, **wine** is included with **meals**. Compared to typical American diets, these patterns tend to have a **high unsaturated to saturated fatty acid ratio** and a high **dietary fiber** and **potassium content**. In addition, some are relatively low in **sodium** compared to current American intake.

These elements of healthy traditional and constructed (e.g., **DASH eating patterns**) are generally consistent with the recommendations from **Chapters 2, 3, and 4** about what Americans should eat. The recommendations in these chapters, summarized below, are **based on studies of specific dietary components**:

- **Limit calorie** intake to the amount needed to attain or **maintain** a **healthy weight** for adults, and for appropriate **weight gain** in children and adolescents.
- **Consume** foods from all **food groups** in **nutrient-dense forms** and in recommended amounts.
- **Reduce** intake of **solid fats** (major sources of **saturated** and **trans fatty acids**).
- **Replace solid fats** with **oils** (major sources of **polyunsaturated** and **monounsaturated fatty acids**) when possible.
- **Reduce** intake of **added sugars**.
- **Reduce** intake of **refined grains** and **replace** some **refined grains** with **whole grains**.
- **Reduce** intake of **sodium** (major component of **salt**).
- If consumed, **limit alcohol intake** to moderate levels.
- **Increase** intake of **vegetables** and **fruits**.
- **Increase** intake of **whole grains**.
- **Increase** intake of **milk** and **milk products** and **replace whole milk** and **full-fat milk products** with **fat-free or low-fat choices** to reduce **solid fat intake**.
- **Increase seafood** intake by replacing some **meat** or **poultry** with **seafood**.

Although there is no single "American" or "Western" **eating pattern**, average American **eating patterns** currently bear little resemblance to these **dietary recommendations**. Americans eat too many **calories** and too much **solid fat**, **added sugars**, **refined grains**, and **sodium**. Americans also consume too little **potassium**; **dietary fiber**; **calcium**; **vitamin D**; unsaturated **fatty acids** from **oils**, **nuts**, and **seafood**; and other important **nutrients**. These **nutrients** are mostly found in **vegetables**, **fruits**, **whole grains**, and **low-fat milk** and **milk products**. **Figure 5-1 graphically** shows how the typical American diet compares to recommended intakes or limits.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	156/399



❖ Tal y como comentábamos en el análisis de las características del texto científico-técnico, a **nivel léxico-semántico** encontramos diferentes rasgos.

De nuevo la frecuencia de uso de **terminología**, es decir, la alta densidad terminológica cobra protagonismo en este texto. Sin embargo, mientras que en el texto científico nos referíamos a términos muy específicos, aquí nos encontramos con **terminología banalizada**: unidades con carga de especificidad que, sin embargo, por la extensión de su uso se convierten en unidades léxicas comprensibles también por el público lego, ya que es el público objetivo del texto. Ejemplificamos la banalización terminológica que mencionamos en la siguiente tabla:

Terminología banalizada
calorie
nutrient needs
vegetarian
colesterol
body mass index
potassium
calcium
vitamin d

Tabla nº 37. Ejemplos de terminología banalizada

En lo que se refiere al vocabulario propio del **campo agroalimentario**, encontramos una extensa lista que se corresponde con los alimentos que conforman diferentes patrones nutricionales. Se trata, así, de unidades léxicas de fácil comprensión por parte del público general al que se dirige el texto. En la siguiente tabla, realizamos una recopilación de las mismas:

Vocabulario agroalimentario	
food group	full fat milk
food and beverage	low fat milk
vegetables	wine
fruits	meals
nuts	poultry
olive oil	seafood
grain	sweets
whole grains	red meat
meat	processed meat
legumes	cereals
fish	alcohol intake
animal products	eggs



added sugars	refined grains
beans	seeds
soy products	peas

Tabla nº 38. Recopilación de vocabulario del campo agroalimentario

Por otro lado, destacamos el uso de **colocaciones**. La mayor parte de las mismas se corresponden con **términos relacionados con el método científico**.

- body+ of + evidence
- research + on
- research + findings
- clinical + trials
- observational + studies
- prospective + studies
- lower + rate + of
- based+ on + studies+ of
- research + inform

Aunque también encontramos **colocaciones relacionadas con la alimentación**:

- dietary + recommendations
- food + safety + recommendations
- health + benefits
- food + choices
- milk + products
- higher + intake + of
- reduced + intake + of
- group + food
- milk + products
- full-fat + milk + products
- fat-free + choices
- low-fat + choices

Por último, finalizamos el análisis del nivel léxico-semántico mencionando el empleo de **siglas**. En este caso, las siglas se utilizan tras haber anticipado el desarrollo completo de las mismas; es decir, las siglas cumplen su función pronominal, sustituyen el concepto al que se refieren, después de que el lector haya identificado dicho concepto.

El ejemplo más claro lo hallamos al analizar el empleo de DASH. La primera vez que aparece lo hace entre paréntesis tras el desarrollo de sus letras:

Dietary Approaches to stop Hypertension (DASH);

mientras que en las apariciones sucesivas, y una vez que el lector conoce dichas siglas, se utiliza en sustitución de la expresión completa.

❖ En cuanto al **nivel sintáctico**, encontramos principalmente el empleo de la **modalidad**. De nuevo, esta se consigue, en este texto, mediante el uso de verbos modales:

- can accommodate
- can make
- can incorporate
- may provide
- can provide
- can eat
- can be described
- may include

En relación con los tiempos verbales, predomina la función referencial mediante el empleo de formas verbales en indicativo. Sin embargo, no podemos obviar que se trata de un texto con cierto carácter instructivo por lo que también encontramos **verbos imperativos** que se repiten a lo largo del texto. Los mismos tienen como función principal la de dar indicaciones claras sobre las pautas a seguir en la alimentación.

Modo imperativo	
Verbo forma imperativa	Frecuencia de uso
select	x1
account	x1
follow	x1
limit	x2
maintain	x1
reduce	x4
replace	x3
increase	x4
consume	x1

Tabla nº 39. Formas verbales en modo imperativo


❖ Continuando con el **plano textual-discursivo**, nos gustaría resaltar la **redundancia léxica** que se consigue a través del empleo de los dos campos semánticos principales, ya comentados.

❖ En el **plano estilístico**, encontramos un **registro formal** que se corresponde con la caracterización de este tipo de discurso. Además quisiéramos destacar las **referencias** existentes a otros capítulos de la guía que se hacen en el propio texto.

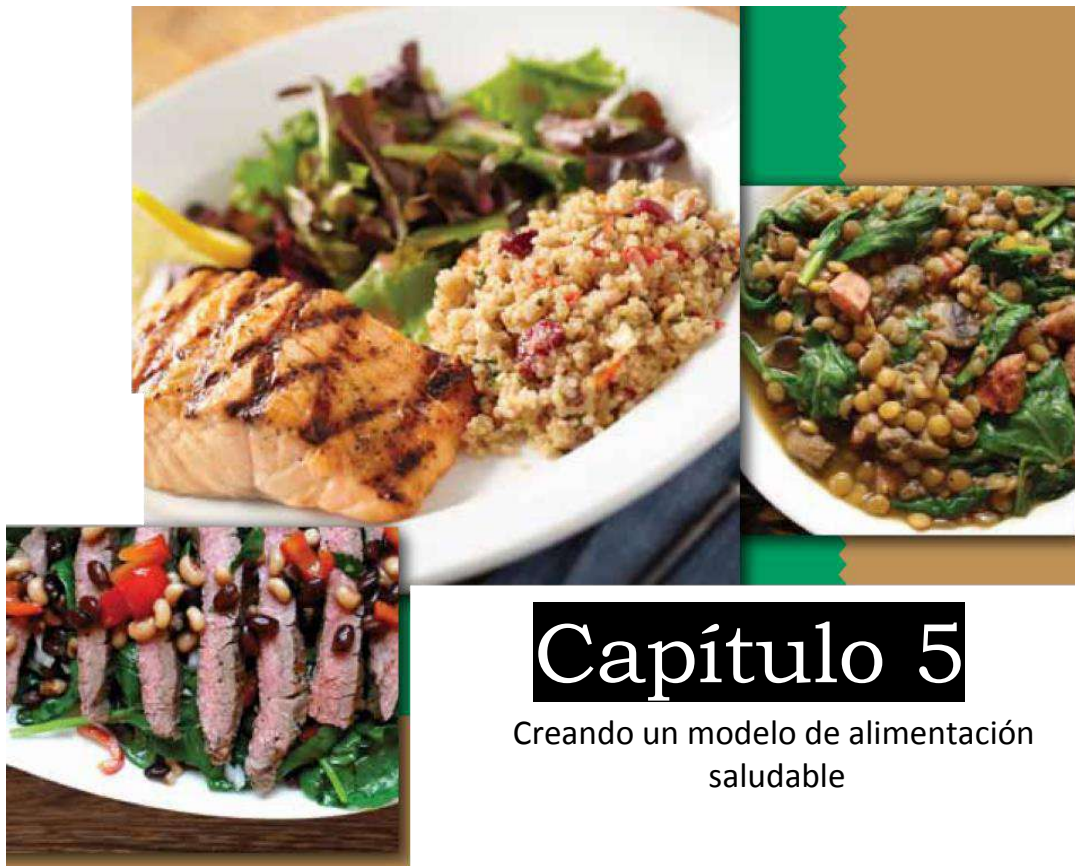
❖ Por último, en el **nivel pragmático**, nos gustaría señalar que se trata de un texto escrito por **especialistas que se dirige al público lego**.

Con esta caracterización no pretendemos aportar una categorización exhaustiva de todos los tipos de textos existentes en el ámbito médico-sanitario, sino ejemplificar los rasgos encontrados en este ejemplo de texto en cuestión. Como podemos comprobar, el ámbito científico-técnico y medico-sanitario van de la mano y pueden confluír en según qué textos. Por esta razón, en esta ocasión nos hemos decantado por un texto con un grado de especificidad menor, dirigido al **público general**.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	160/399



3.2.5. Traducción del texto medico-sanitario



Capítulo 5

Creando un modelo de alimentación saludable

Tanto las familias como las personas que viven solas pueden incluir las recomendaciones que se han presentado en los capítulos anteriores para configurar un modo de comer saludable, un modelo de alimentación saludable. Los estudios realizados sobre modelos de alimentación apoyan estas recomendaciones. Un modelo de alimentación saludable no es una prescripción rígida, sino un conjunto de opciones que se pueden adaptar a la cultura, grupo étnico, costumbre y preferencias personales, así como al coste de la comida y a la disponibilidad de la misma. Los americanos son flexibles a la hora de elegir un modelo de alimentación saludable que reúna los nutrientes necesarios dentro de un límite de calorías. En este capítulo se describen los resultados de ensayos clínicos y de estudios de observación de modelos de alimentación saludables. También se explican cuáles son los principios que se deben seguir para elegir un modelo de alimentación saludable. Son varias las plantillas, guías adaptables sobre alimentación saludable, que se han desarrollado y que muestran como los americanos pueden aplicar estos principios: los modelos de alimentación de la USDA (Agencia Alimentaria de los EE.UU.), las adaptaciones ovo-lacto-vegetarianas y veganas de los modelos de la USDA y el plan DASH (siglas en inglés de Aproximación

Dietética para detener la Hipertensión). Estas plantillas trasladan y convierten las recomendaciones dietéticas en un modo saludable de alimentación. Los consumidores, los profesionales y las organizaciones pueden utilizar estas plantillas para planear un modelo de alimentación saludable o calcular las elecciones de comida y bebida.

Recomendaciones principales

Seleccionar un modelo de alimentación que reúna los nutrientes necesarios y el nivel calórico apropiado.

Tener en cuenta todos los alimentos y bebidas que consumimos y calcular cómo se ajustan a un modelo de alimentación saludable.

Seguir las recomendaciones sobre salubridad de los alimentos en el momento de prepararlos o consumirlos para reducir el riesgo de toxiinfección alimentaria.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	161/399



INVESTIGACIONES SOBRE MODELOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLES

Alrededor del mundo, en general, y dentro de Estados Unidos, en particular, las opciones de alimentación son muy diversas y, por tanto, las consecuencias específicas sobre nuestra salud, también. Aunque el estudio de los modelos de alimentación resulta complejo, existen estudios científicos de carácter internacional que han identificado varios modelos de alimentación que, a corto o largo plazo, tienen beneficios sobre nuestra salud, como la reducción del riesgo de padecer una enfermedad crónica. Muchos de los modelos tradicionales de alimentación proporcionan beneficios sobre la salud. Esta variedad demuestra que las personas disponen de diferentes opciones para alimentarse de un modo saludable.

Se han llevado a cabo diferentes tipos de estudios científicos sobre estos modelos de alimentación, como por ejemplo, ensayos clínicos, estudios prospectivos que miden las consecuencias específicas sobre nuestra salud o los factores de riesgo relacionados con la salud y los estudios observacionales de los modelos de alimentación tradicionales. Existen investigaciones a tener en cuenta sobre las consecuencias sobre la salud, así como información sobre los nutrientes y la composición de los grupos de alimentos de algunos modelos de alimentación. Estos estudios se han construido a partir de ensayos clínicos (por ejemplo, el modelo DASH y sus variantes) y de modelos de alimentación tradicionales (por ejemplo, el modelo de estilo mediterráneo). Se han encontrado también beneficios saludables para los adultos en modelos de alimentación vegetarianos. Además, algunos investigadores se han centrado en los modelos de alimentación japonés y okinawés y han hallado relaciones con un riesgo bajo de padecer una enfermedad coronaria. Sin embargo, la información detallada en la composición de este tipo de dietas asiáticas y los beneficios en salud similares a los que aportan otro tipo de dietas son muy limitados.

Investigación sobre el modelo "Enfoques Dietéticos para Detener la Hipertensión"(DASH)

El modelo DASH y sus variantes se han probado en ensayos clínicos. En estos estudios, se han suministrado alimentos específicos y se ha controlado el impacto sobre la salud a lo largo del tiempo. También se han llevado a cabo estudios prospectivos en grupos de personas que eligen sus propios alimentos, con el objetivo de identificar y evaluar modelos de alimentación similares al modelo DASH.

El modelo DASH se centra en el suministro de verduras, frutas, leche y lácteos semidesnatados; incluye cereales, aves de corral, marisco y nueces y es muy bajo en sodio, carnes rojas y procesadas, dulces y bebidas con azúcar, tan típicas en Estados Unidos. Una de las dietas DASH originales presentaba un contenido en grasas totales más bajo (27% de calorías) que los consumos americanos típicos.

Sin embargo, las modificaciones contienen niveles más elevados de grasas insaturadas y proteínas. Según los estudios llevados a cabo, los modelos de estilo DASH, disminuían la tensión arterial, mejoraban los lípidos en sangre y reducían el riesgo de padecer una cardiopatía en comparación con dietas diseñadas para parecerse a la dieta americana típica. Los resultados mostraron que personas con hipertensión o prehipertensión que seguían una dieta DASH baja en sodio tenían un nivel más bajo de sodio, obteniendo como resultado una tensión arterial más baja en comparación con personas que seguían el mismo modelo de alimentación con un consumo de sodio mayor. Los modelos de alimentación similares al DASH también se han asociado con un riesgo reducido de cardiopatía y con una reducción de la mortalidad.

Investigación sobre los modelos de alimentación similares a la dieta mediterránea

Dado el número de modelos culturales y agrícolas que existen en los países a orillas del Mediterráneo, no podemos hablar de una única "Dieta Mediterránea". No existen unos criterios definidos que constituyan un modelo de alimentación mediterráneo tradicional. Sin embargo, en términos generales, se puede describir como un modelo de alimentación que prioriza el consumo de verduras, frutas y frutos secos, aceite de oliva y cereales (sobre todo, los integrales). También incluye pequeñas cantidades de carnes y leche y lácteos enteros. Su proporción de ácidos grasos monoinsaturados y saturados es alta, y, a menudo, incluye vino en las comidas.

Los modelos de alimentación tradicionales que se desarrollan a lo largo del Mediterráneo, en especial el de Creta durante los años sesenta, están relacionados con un riesgo bajo de padecer una cardiopatía. A lo largo del tiempo, la dieta de Creta ha sufrido un cambio importante y, en la actualidad, se caracteriza por un consumo mayor de ácidos grasos saturados y colesterol, y un consumo reducido de ácidos grasos monoinsaturados, mientras que el consumo de grasas totales ha disminuido. En este mismo período de tiempo, la población de Creta ha sufrido un aumento regular del riesgo de padecer una cardiopatía.

Se han llevado a cabo diferentes estudios para examinar los efectos de los modelos de alimentación mediterráneos en las cardiopatías y la mortalidad total. La mayor parte de estos estudios emplean una escala que compara la ingesta de un nutriente o grupo de alimentos por parte de un individuo con la ingesta media de la población objeto de estudio: una cantidad (tasa) mayor de "dieta mediterránea" supone una ingesta superior a la media de la muestra de verduras, frutas, frutos secos, legumbres, cereales y pescado; una ingesta inferior a la ingesta media de carnes rojas y procesadas; un consumo moderado de alcohol, y con un consumo de grasas monoinsaturadas y saturadas elevado y, en muchos

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	162/399



casos, una ingesta de leche y lácteos inferior a la media. En la mayoría de estudios, los individuos con una tasa mayor en dieta mediterránea han reducido los factores de riesgo de padecer cardiovasculopatías y cardiopatías y han disminuido la tasa de mortalidad.

Investigación sobre los modelos de alimentación vegetarianos

Los tipos de dietas vegetarianas que se consumen en Estados Unidos son muy diferentes. Los veganos no consumen ningún producto de origen animal, mientras que los ovolactovegetarianos consumen leche y huevos. Existen algunos tipos de dietas individuales que son principalmente vegetarianas, pero que incluyen pequeñas cantidades de carnes, aves de corral o mariscos.

En estudios prospectivos de adultos comparados con modelos de alimentación no vegetarianos, los modelos vegetarianos se han asociado con resultados sobre la salud mejorados, como niveles más bajos de obesidad, un riesgo reducido de padecer una cardiovasculopatía o una mortalidad total más baja. Varios ensayos clínicos han documentado que los modelos de alimentación vegetarianos disminuyen la tensión arterial.

Haciendo una media, los vegetarianos consumen una proporción más baja de calorías procedentes de grasas (en concreto, de ácidos grasos saturados), menos calorías en total y más fibra, potasio y vitamina C que los no vegetarianos. Los vegetarianos suelen tener un índice de masa corporal más bajo. Estas características, junto con otros factores relativos al estilo de vida relacionados con una dieta vegetariana, pueden contribuir a la obtención de los resultados positivos sobre la salud que se han identificado entre los vegetarianos.

Elementos comunes de los modelos de alimentación saludables examinados

A pesar de la existencia de diversos modelos de alimentación saludables alrededor del mundo, podemos hallar algunos elementos comunes: son abundantes en verduras y frutas; dan prioridad a los cereales integrales; incluyen cantidades moderadas y una variedad de alimentos con alto contenido en proteína (mariscos, judías y guisantes, frutos secos, semillas, productos de soja, carne, ave de corral y huevos); incluyen cantidades limitadas de alimentos con alto contenido en azúcares añadidos y pueden incluir más aceites que grasas sólidas; la mayoría son bajos en leche y lácteos enteros, aunque algunos incluyen cantidades sustanciales de leche y lácteos semidesnatados; en algunos modelos se incluye vino en las comidas. En comparación con las dietas americanas típicas, estos modelos tienden a tener un ratio alto de ácidos grasos insaturados frente a los saturados y un alto contenido en fibra alimentaria y potasio.

Además, algunos de ellos son relativamente bajos en sodio en comparación con el consumo común en América. Estos elementos, tanto de modelos de alimentación saludables, como de modelos diseñados (ej. el modelo DASH) concuerdan con las recomendaciones de los Capítulos 2, 3 y 4 sobre qué deberían comer los americanos. Las recomendaciones en este capítulo (resumidas más abajo) se basan en estudios de los componentes dietéticos específicos:

- Un consumo calórico limitado en relación a la cantidad necesaria para alcanzar o mantener un peso saludable en adultos o para un aumento de peso apropiado en niños y adolescentes.
- Consumir alimentos de todos los grupos alimenticios ricos en nutrientes en las cantidades y formas recomendados.
- Reducir el consumo de grasas sólidas (fuentes principales de ácidos grasos saturados y *trans*)
- Reemplazar las grasas sólidas por aceites (fuentes principales de ácidos grasos poliinsaturados y monoinsaturados) siempre que sea posible.
- Reducir el consumo de azúcares añadidos.
- Reducir el consumo de cereales refinados y reemplazarlos por cereales integrales.
- Reducir el consumo de sodio (componente principal de la sal).
- En el caso de consumir alcohol, limitar su consumo a niveles moderados.
- Aumentar el consumo de verduras y frutas.
- Aumentar el consumo de cereales integrales.
- Aumentar el consumo de leche y productos lácteos y reemplazar la leche y los lácteos enteros por productos semidesnatados o desnatados, para reducir el consumo de grasa sólida.
- Aumentar el consumo de marisco reduciendo la cantidad de consumo de carne o aves de corral.

A pesar de que no existe un modelo de alimentación "americano" u "occidental" establecido como tal, la mayoría de los modelos de alimentación americanos mantienen una escasa similitud con las recomendaciones dietéticas mencionadas. Los americanos ingieren demasiadas calorías y grasas sólidas, azúcares añadidos, cereales refinados y sodio. Los americanos también consumen cantidades escasas de potasio, fibra alimentaria, calcio, vitamina D, ácidos grasos insaturados procedentes de aceites, frutos secos y mariscos, y otros nutrientes importantes. Estos nutrientes se encuentran en las verduras, frutas, cereales integrales y leche y productos lácteos semidesnatados. La imagen 5-1 muestra de manera gráfica la dieta americana típica en comparación con las ingestas y los límites recomendados.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	163/399



3.2.6. Análisis traductológico

❖ Si comenzamos con el **plano léxico-semántico**, a diferencia de la dificultad terminológica encontrada en los textos de carácter científico-técnico, en este caso, no podemos destacar dificultades a ese respecto, ya que, como comentábamos, la terminología presente en la guía de alimentación se compone de **términos banalizados** dada la finalidad de acercar unas pautas saludables de alimentación al público estadounidense en general. Los **campos semánticos** que predominan en el texto son, de este modo, cercanos a cualquier lector y, por lo tanto, a cualquier traductor de las lenguas en cuestión.

Se ha seguido una estrategia de traducción por equivalencias aunque sí nos gustaría puntualizar la **descripción** realizada para aportar más información de las **siglas USDA**. Entendemos que cualquier traducción de esta guía al español irá dirigida a población hispana residente en Estados Unidos; sin embargo, puede darse la circunstancia de que no conozcan el significado de la misma. Por esta razón, hemos decidido incluir un paréntesis en el que desarrollamos la traducción de las siglas USDA (Agencia Alimentaria de los EE.UU).


❖ En el **plano sintáctico**, nos gustaría también mencionar la opción de traducción por la que nos hemos decantado en el caso de las **formas verbales en imperativo**. La guía se trata de un texto en el que predomina la función referencial y expositiva, aunque también encontramos, como hemos podido comprobar, un empleo recurrente del imperativo. Al no tratarse de un texto estructuralmente instructivo, sino que el imperativo se emplea para dar recomendaciones, hemos optado por el empleo del **infinitivo con carácter imperativo en español**. El efecto que hemos buscado con esta traducción es suavizar el imperativo y hacer patente que el texto no es prescriptivo, sino que pretende ofrecer opciones.

❖ Continuando con el orden de nuestro análisis, hemos de comentar el **plano textual-discursivo**. Como mencionábamos, la **coherencia y cohesión** se obtienen, de forma léxica, mediante la **repetición de campos semánticos** que hemos mantenido en nuestra traducción.

❖ En el **plano estilístico**, hemos mantenido el **tenor formal** del texto original, así como las referencias a otros capítulos de la guía.

❖ Por último, en el **plano pragmático**, nos hemos centrado en una traducción de un texto creado por especialistas pero que va dirigida a público general, en concreto, a hispano-hablantes residentes en Estados Unidos de América.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	164/399



3.2.7. Valoración


Si bien se trata de un texto médico-sanitario, el hecho de estar dirigido a un público no especializado, es decir su carácter divulgativo, hace que la terminología sea más accesible y que la comprensión del texto no resulte difícil. En contraposición, un texto médico-sanitario de especialistas para especialistas, presentará una mayor densidad terminológica y la precisión en la búsqueda de equivalencias resultará fundamental.

Por tanto, creemos que este tipo de textos, textos medico-sanitarios divulgativos, no supondrán demasiada dificultad a ningún traductor, en lo referente a la sintaxis o la terminología.

Por nuestra parte, queremos señalar que las principales dificultades han venido determinadas a la hora de realizar la maquetación del texto, ya que hemos intentado mantener una estructura similar a la que presentaba el original y al buscar términos equivalentes para las enfermedades que se mencionan en el texto, ya que resultaba imprescindible bajar el registro para conservar el carácter divulgativo del texto.

El motivo que nos conduce a centrarnos, en este caso, en un texto con un grado de especificidad mayor es el de cubrir el máximo número de ejemplos posibles. Nos gustaría, asimismo, resaltar la importancia de este tipo de textos en Estados Unidos, dada la alta densidad poblacional con procedencia latina existente en el país.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	165/399



3.3. Traducción de textos jurídico-administrativos

3.3.1. Características generales de los textos jurídicos-administrativos

La traducción jurídica, también conocida como traducción legal, es aquella que se encarga de traducir documentos de carácter legal. Dichos documentos pueden ser producidos tanto por organismos públicos (un documento oficial emitido por alguna institución pública) o por particulares y empresas (documento regulador de una compraventa, por ejemplo). De lo anterior se deduce que la traducción jurídica se puede relacionar directamente con la traducción económico-financiera o con la traducción institucional, ya que ambas perspectivas se incluyen también dentro de un marco jurídico y que, con demasiada frecuencia, las fronteras para separarlas son difusas.


Los textos pertenecientes a estos ámbitos suelen ser redactados por juristas, economistas, diplomados, etc., por lo que, generalmente, contienen una alta densidad de terminología jurídica. Quizás este oscurantismo de cara al público lego sea una de las dificultades que un traductor no especializado en jurídica puede encontrar. Además, la traducción jurídica no busca exclusivamente la información o transferencia del mensaje al lector meta, sino que tiene efectos legales, por lo que habría que trasladar conceptos y no solo palabras para evitar cometer errores con consecuencias jurídicas. Para ello, el traductor ha de tener una amplia formación en ambos sistemas jurídicos, no siendo suficiente, una vez más, el dominio del idioma.

Borja Albi (2000:11) define el texto jurídico como:

La traslación de una lengua a otra de los textos que se utilizan en las relaciones entre el poder público y el ciudadano (por ejemplo: denuncias, querellas, exhortos, citaciones, leyes) y también, naturalmente, de los textos empleados para regular las relaciones entre particulares con transcendencia jurídica (que dan lugar a contratos, testamentos o poderes).

Otro aspecto relevante a este respecto es la diferenciación que se establece entre traducción jurídica, judicial y jurada. Para autores como Lobato Patricio (2009), la traducción judicial se corresponde con la de aquellos textos que están comprendidos dentro de un proceso judicial (juzgados, tribunales, etc.). Se tratará, así, de textos principalmente jurídicos, aunque también de textos de otra naturaleza como pueden ser informes médicos, pruebas periciales y cualquier otra documentación que forme parte de dicho proceso judicial. Por otro lado, hablaremos de traducción jurada al encontrarnos ante un texto cuya traducción requiera de un estatus oficial, y de traducción jurídica siempre y cuando la traducción se produzca dentro de un entorno jurídico.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	166/399



Del mismo modo, De Miguel (2000:1) hace referencia al lenguaje de especialidad propio de este tipo de textos y señala que:


El lenguaje jurídico se puede definir como la lengua empleada por los órganos de la Administración de Justicia en sus relaciones con la colectividad o con las personas físicas y jurídicas, es decir, como un tipo de lenguaje administrativo específico. Textos jurídicos son tanto los legales (la manifestación concreta de las leyes) como los judiciales (los derivados de la puesta en práctica de la legislación por parte de los profesionales del Derecho).

Con respecto a las características más llamativas del lenguaje jurídico, Lobato Patricio (2007:44) recoge la siguiente clasificación, sobre la que nosotros trabajaremos en epígrafes posteriores.

- a) Opacidad
- b) Rigidez de su estructura
- c) Léxico muy conservador
 - tecnicismos
 - fórmulas
 - frases hechas
- d) Abundante uso de adjetivos y sustantivos
- e) Formas no personales del verbo: infinitivos, participios.
- f) Uso del futuro de subjuntivo
- g) Uso frecuente del imperativo
- h) Exceso de subordinación
- i) Longitud del párrafo
- j) Abundancia de incisos
- k) Uso excesivo de las construcciones pasivas
- l) Uso abundante de impersonales con «se»
- m) Carácter enfático
 - Dobletes
 - Tripletes
 - Construcciones perifrásticas.
- n) Uso de la tercera persona
- ñ) Arcaísmos
- o) Tecnicismos
- p) Léxico délfico
- q) Uso abundante de anafóricos

Merece ser destacada también la aportación de Alcaraz Varó y Hughes (2002) sobre el estilo del léxico jurídico en español. Los autores enumeran las siguientes características estilísticas:


Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	167/399



- ❖ El gusto por lo altisonante y lo arcaizante.
- ❖ El apego a fórmulas estereotipadas. El léxico relacional.
- ❖ La audacia en la creación de nuevos términos.
- ❖ La redundancia expresiva léxica.
- ❖ La inclinación hacia la nominalización. La relexicalización.

Como podemos observar se trata de una lista extensa que junto con una temática jurídica inscrita en cualquier de las divisiones del Derecho caracterizan los textos enmarcados dentro de esta modalidad.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	168/399



3.3.2. Tipologización textual en el ámbito jurídico

Como hemos indicado en párrafos anteriores, la traducción jurídica, tal y como nosotros la consideramos, incluiría también otros tipos de traducción como la económica-financiera o la institucional. De este modo, la variedad de textos que podríamos incluir dentro de la traducción jurídica se amplía: contratos de compraventa, poderes notariales, documentos relacionados con el trabajo, pólizas de seguros, solicitudes de patentes, escrituras, testamentos, normativas, informes periciales, sentencias, etc.

A este respecto, Valderrey Reñones (2004:144) ofrece un interesante resumen sobre las diferentes clasificaciones propuestas por autores de este ámbito.

- ❖ Clasificaciones temáticas, basadas en las ramas de especialidad del Derecho.
- ❖ Clasificaciones basadas en las categorías discursivas (Santos Zunzunegui).
- ❖ Clasificaciones basadas en la situación comunicativa (Gérard Cornu).
- ❖ Clasificación basada en los distintos tipos de lenguaje jurídico (Jean Claude Gémard).
- ❖ Clasificación basada en las características funcionales de los textos (José Antonio Gallegos Rosillo).
- ❖ Clasificación basada en la noción de género (Anabel Borja).

De todas ellas, y siguiendo la línea de clasificación en torno a géneros textuales, intentaremos profundizar en la clasificación de Borja Albí (2007).

Así, la autora señala seis géneros principales:

Géneros	Ejemplo
Géneros normativos	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Constitución ➤ Estatutos de autonomía ➤ Leyes ➤ Decretos ➤ Reglamentos ➤ Órdenes, etc.
Géneros judiciales	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Autos ➤ Exhortos ➤ Citaciones ➤ Sentencias ➤ Demandas ➤ Denuncias ➤ Querellas ➤ Alegaciones ➤ Réplicas, etc.
Jurisprudencia	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conjunto de sentencias ➤ Doctrina

Obras referencia	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Diccionarios ➤ Enciclopedias ➤ Directorios ➤ Formularios
Textos doctrinales	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manuales de Derecho ➤ Obras de estudiosos sobre filosofía, historia y explicación del Derecho. ➤ Tesis ➤ Artículos en publicaciones especializadas, etc.
Textos de aplicación del Derecho	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Documentos notariales ➤ Contratos ➤ Testamentos ➤ Poderes de representación ➤ Expedientes ➤ Pólizas de seguros, etc.

Tabla nº 40. Clasificación de géneros textuales en el ámbito jurídico según Borja Albí (2007)

Por su parte, Alcaraz Varó (2009) establece una división según la finalidad comunicativa del texto en:

- ❖ Textos legislativos (textos legales)
- ❖ Textos jurisdiccionales (sentencias, autos, providencias, etc.)
- ❖ Textos administrativos (instancias, expedientes, etc.)
- ❖ Textos notariales (testamentos, escrituras de compraventa, poderes, etc.)

Resulta relevante reconocer la labor del grupo de investigación GENT⁴⁰ (géneros textuales para la traducción), quienes establecen los siguientes géneros dentro de la traducción jurídica:

- ❖ Textos normativos.
- ❖ Textos judiciales.
- ❖ Obras de referencia.
- ❖ Textos doctrinales.
- ❖ Documentos administrativos (no judiciales).
- ❖ Documentos notariales.
- ❖ Acuerdos de voluntades.

⁴⁰ El grupo GENTT (Géneros Textuales para la Traducción) está dirigido por la profesora de la Universidad Jaume I de Valencia, Isabel García Izquierdo, y se centra en tres ámbitos principales: el jurídico, el médico y el técnico. Información disponible en: <<http://www.gentt.uji.es/>>

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	170/399



- ❖ Declaraciones unilaterales.
- ❖ Informes de expertos.
- ❖ Jurisprudencia.
- ❖ Textos divulgativos.

3.3.3. Textos objeto de análisis y traducción


En lo que concierne a la traducción jurídica de temática agroalimentaria, podemos hablar de diversos tipos de texto: contratos de compraventa, contratos de afiliación, normativa sobre agricultura, normativa sobre ganadería, normativa sobre pesca, normativa sobre cultivo, normativa de etiquetado de productos alimenticios, informes de instituciones como la FAO, el Programa Mundial de Alimentación o la ONU...

Hemos de reconocer que encontrar un texto jurídico-agroalimentario objeto de análisis y traducción en el presente trabajo ha sido una ardua tarea, aunque debemos aclarar que esta dificultad no ha surgido del hecho de que no existan, sino del hecho de que prácticamente todos los textos de este tipo se suelen traducir. Por esta razón, creemos que es un mercado que produce un gran volumen de trabajo para el traductor.

En este caso, hemos elegido dos textos. El primer texto lo podríamos enmarcar dentro de la traducción jurídica tal y como se entiende comúnmente. Se trata de la normativa vigente sobre bienestar animal redactada y publicada en Inglaterra en el año 2007.

En segundo lugar, hemos traducido un contrato de suministro de productos cárnicos, por lo que estamos hablando de una traducción jurídico-administrativa de carácter económico; aunque ya hemos indicado que para nosotros se relacionan estrechamente.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	171/399



3.3.3.1. Texto jurídico en lengua original

STATUTORY INSTRUMENTS

2007 No. 2078
ANIMALS, ENGLAND

ANIMAL WELFARE

The Welfare of Farmed Animals (England) Regulations 2007

Made - - - - - *19th July 2007*

Coming into force - - - - - *1st October 2007*

The Secretary of State is, in relation to England, the appropriate national authority for the purposes of exercising the powers conferred by section 12(1), (2) and (3) of the Animal Welfare Act 2006(a), and makes the following Regulations in exercise of those powers.

In accordance with section 12(6) of that Act, the Secretary of State has consulted such persons appearing to him to represent interests with which these Regulations are concerned as he considered appropriate.


In accordance with section 61(2) of that Act, a draft of these Regulations has been laid before Parliament and approved by a resolution of each House of Parliament.

1. Citation, commencement and application

- (1) These Regulations—
- (a) may be cited as the Welfare of Farmed Animals (England) Regulations 2007;
 - (b) come into force on 1st October 2007; and
 - (c) apply in England only.

2. Definitions and interpretation

- (1) In these Regulations— “calf” means a bovine animal up to six months old;
- “laying hen” means a hen of the species *Gallus gallus* which has reached laying maturity and is kept for the production of eggs not intended for hatching;
- “litter” means, in relation to laying hens, any friable material enabling the hens to satisfy their ethological needs;
- “nest” means a separate space for egg laying, the floor component of which may not include wire mesh that can come into contact with the birds, for an individual hen or for a group of hens;
- “person responsible” for an animal has the same meaning as in section 3 of the

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	172/399	

Animal Welfare Act 2006;

“pig” means an animal of the porcine species of any age, kept for breeding or fattening;

“usable area” means an area, other than that taken up by a nest, used by laying hens which is at least 30cm wide with a floor slope not exceeding 14% and with headroom of at least 45cm.

(2) Expressions used in these Regulations that are not defined in these Regulations and are used in the following Directives, have the meaning they bear in those Directives—

- (a) in relation to pigs, Directive 91/630/EEC(a), 2001/88/EC(b) and 2001/93/EC(c);
- (b) in relation to laying hens, Directive 99/74/EC(d); and
- (c) in relation to calves, Directive 91/629/EEC(e), 97/2/EC(f) and 97/182/EC(g).

(3) An expression used in regulation 4 or Schedule 1, which is not defined in these Regulations and which appears in Directive 98/58/EC(h), has the same meaning as it has for the purposes of that Directive.


3. Animals to which these Regulations apply

- (1) These Regulations apply to farmed animals only.
- (2) In these Regulations, a “farmed animal” means an animal bred or kept for the production of food, wool or skin or other farming purposes, but not including—
 - (a) a fish, reptile or amphibian;
 - (b) an animal whilst at, or solely intended for use in, a competition, show or cultural or sporting event or activity;
 - (c) an experimental or laboratory animal; or
 - (d) an animal living in the wild.

4. Duties on persons responsible for farmed animals

- (1) A person responsible for a farmed animal must take all reasonable steps to ensure that the conditions under which it is bred or kept comply with Schedule 1.
- (2) In complying with the duty in paragraph (1), a person responsible for a farmed animal must have regard to its—
 - (a) species;
 - (b) degree of development;
 - (c) adaptation and domestication; and
 - (d) physiological and ethological needs in accordance with good practice and scientific knowledge.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	173/399



5. Additional duties on persons responsible for poultry, laying hens, calves, cattle, pigs or rabbits

- (1) A person responsible for—
 - (a) poultry (other than those kept in the systems referred to in Schedules 2 to 4) kept in a building must ensure they are kept on, or have access at all times to, well-maintained litter or a well-drained area for resting;
 - (b) laying hens kept in establishments with 350 or more laying hens must comply with Schedules 2, 3, 4 and 5, as applicable;
 - (c) calves confined for rearing and fattening must comply with Schedule 6;
 - (d) cattle must comply with Schedule 7;
 - (e) pigs must, subject to paragraph (2), comply with Part 2 of Schedule 8 and, where applicable, the requirements of Parts 3, 4, 5 and 6 of Schedule 8; or
 - (f) rabbits must comply with Schedule 9.
- (2) Paragraphs 12, 28, 29 and 30 of Schedule 8 apply to all holdings newly built, rebuilt or brought into use for the first time on or after 1st January 2003, but in the case of all other holdings, those paragraphs do not apply until 1st January 2013.
- (3) Part 1 of Schedule 8 has effect.


6. Codes of Practice

- (1) A person responsible for a farmed animal—
 - (a) must not attend to the animal unless he is acquainted with any relevant code of practice and has access to the code while attending to the animal; and
 - (b) must take all reasonable steps to ensure that a person employed or engaged by him does not attend to the animal unless that other person—
 - (i) is acquainted with any relevant code of practice;
 - (ii) has access to the code while attending to the animal; and
 - (iii) has received instruction and guidance on the code.
- (2) In this section, a “relevant code of practice” means a code of practice issued under section 14 of the Animal Welfare Act 2006 or a statutory welfare code issued under section 3 of the Agriculture (Miscellaneous Provisions) Act 1968(a) relating to the particular species of farmed animal to which a person is attending.

7. Offences

- (1) A person commits an offence if, without lawful authority or excuse, he—
 - (a) contravenes, or does not comply with a duty in, regulation 4, 5 or 6;
 - (b) makes an entry in a record, or gives any information for the purposes of these Regulations which he knows to be false in any material particular or, for those purposes, recklessly makes a statement or gives any information which is false in any material particular; or
 - (c) causes or permits any of the above.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	174/399



8. Prosecutions

- (1) A local authority may prosecute proceedings for an offence under these Regulations.
- (2) The Secretary of State may direct that he, and not the local authority, prosecutes proceedings for an offence under these Regulations in relation to cases of a particular description or any particular case.

9. Penalties


- (1) A person guilty of an offence under regulation 7 is liable on summary conviction to—
- imprisonment for a term not exceeding 51 weeks;
 - a fine not exceeding level 4 on the standard scale; or
 - both the term of imprisonment referred to sub-paragraph (a) and the fine referred to in sub-paragraph (b).
- (2) In relation to an offence committed before the commencement of section 281(5) of the Criminal Justice Act 2003(a), the reference in paragraph (1)(a) to 51 weeks must be taken as a reference to 6 months.

Jeff Rooker

19th July 2007

Minister of State
Department for Environment, Food and Rural
Affairs

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	175/399



3.3.3.2. Texto jurídico-administrativo en lengua original



MEAT SUPPLY AGREEMENT

Between

Orbost Regional Health

And

(name)

This agreement was made on the _____ of _____

Between: Orbost Regional Health

Signature:

Brendan Coulton
Deputy Chief Executive Officer

And

Name

Signature:

(Representative)

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	176/399



Orbost Regional Health has requested the provision of meat products. The contractor (hereinafter collectively referred to as "the Supplier") has agreed to supply such goods on the terms and conditions of this Agreement and the other annexure to this Agreement (hereinafter collectively referred to as "the Agreement").

PURPOSE:

This Agreement will establish the contractual arrangements between the Supplier and Orbost Regional Health for the provision of meat products at the Orbost Regional Health Multi Purpose Service.

OPERATIVE PROVISIONS:

TERMS

This Agreement commences on the 1st July 2012 and ends on the 30th June 2014, unless otherwise extended or terminated in accordance with the terms of this Agreement.

This Agreement may be extended for a period of one month by mutual agreement. Either Party may terminate this Agreement by providing the other party with one month's notice in writing.

Any change to this Agreement must be negotiated with the Hotel Services Supervisor at Orbost Regional Health and notification in writing is required one month prior to any proposed change in conditions.

DELIVERY

Deliveries will be made at the designated kitchen delivery area. Delivery is to normally occur between 6.30 am and 8.30 am Monday to Saturday and Public Holidays however delivery arrangements can be varied by mutual consent.

Standing orders are subject to change and may be altered at different times, (e.g. Good Friday, Christmas Day). The Supplier will be notified of any changes to orders at least one week prior to order delivery date.

Additional / Emergency orders may also be required. Orbost Regional Health undertakes to inform the Supplier of additional and / or emergency orders as soon as a need is identified. The Supplier undertakes to supply these orders at the next delivery date subject to availability of goods.

QUALITY

All meat supplied is to be of the highest quality in respect of freshness, cuts and types of meat, with excess fat removed from all cuts of meat. All meat supplies are subject to scrutiny and acceptance by authorised Hotel Services personnel, at time of delivery.

All meat supplied is to be delivered under hygienic conditions, with the temperature of the meat not exceeding 4°C to comply with the Orbost Regional Health Food Safety Plan. Any meat found to be at a temperature greater than 4°C will not be accepted.


All packaging is to be uncontaminated, clean, dry, intact, sealed and labelled. Products with packaging that does not meet these criteria will not be accepted.

LICENCES

The food transport vehicle will remain clean and in good repair. Access will be given to Hotel Services Supervisor or delegate for vehicle inspection, upon request. If vehicle does not meet the requirements goods will not be accepted.

The Supplier confirms and provides evidence that they are a licensed food premises and they have a registered food safety plan.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	177/399




- **PRICES**
Prices shall remain fixed for a period of one year, after which time a review of prices will take place and a copy of the new prices provided to Orbost Regional Health at least one week before new prices come into effect. The current price list shall be attached as Appendix A Agreed Prices.
If additional quantities are required they will be at the agreed per kilo price.
- **PAYMENT**
The Supplier will provide Orbost Regional Health with an invoice for delivered goods at the time of delivery. Invoices will be paid by Orbost Regional Health within 30 days after monthly account has been received.
- **INSURANCE**
The supplier confirms and provides evidence that they have Workers' compensation insurance as required by State/Territory Law, and Public liability insurance for not less than \$10,000,000 per claim.
- **OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY**
The Supplier confirms and provides evidence that they have an Occupational Health and Safety Manual/Policy.

While on-site at Orbost Regional Health the Supplier agrees to abide by the Orbost Regional Health's occupational health and safety policies and procedures.
- **MECHANISMS FOR RESOLVING SERVICES ISSUES:**
The Supplier will liaise with the Hotel Services Supervisor at Orbost Regional Health to resolve service issues as they arise. If not resolved within 14 days, the issue will be referred to the higher position at Orbost Regional Health.
- **PERFORMANCE ASSESSMENT**
Meetings may be conducted between the Hotel Services Supervisor, Orbost Regional Health, and the supplier regarding quality of product.

Performance will be assessed on the following criteria:
 - Quality of meat supplied is at an acceptable level,
 - Meat is delivered between 0-4°C at all times,
 - Deliveries are made on time,
 - Customer service (response time for enquiries and additional / emergency orders).

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	178/399



Appendix A - Agreed Prices

<i>Meat</i>	<i>Cut</i>	<i>Amount</i>	<i>Price per kg (\$)</i>
Beef	Bolar Blade	50 kg	
	Gravy Beef	32 kg	
	Minced beef	12 kg	
	Corned silverside	38 kg	
	Beef bones	3 kg	
	Kidney	1 kg	
Lamb	Legs - boned & rolled	16 @ 2 kg ea approx.	
	Diced Lamb, two tooth	20 kg	
	Lambs Fry	2 kg	
	Lamb shanks	12 pieces	
Sausages	Thin sausages	23 kg	
	Thick sausages	3 kg	
	Sausage Mince	20 kg	
Pork	Rolled Pork roast	7 ea @ 5 kg approx.	
	Ham hocks	4 pieces	
	Pork steaks	80 pieces @ 150 gm	
	Pork fillet strips	3 kg	
Chicken	Breast fillets - diced	67 kg	
	Schnitzel	20 pieces @ 150 gm	
	Mince	2.5 kg	

Goods are required over consecutive (five) weeks periods concluding 30th June 2014

Please note: the tender is required to provide a fixed price for the above products over the tender period.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	179/399



3.3.4. Análisis lingüístico del texto original

3.3.4.1. Texto jurídico

Tecnicismo	Fórmulas, fraseología	Subordinación	Imperativo	Pasiva	Anafórico	Campo semántico agroalimentario
------------	--------------------------	---------------	------------	--------	-----------	---------------------------------------

STATUTORY INSTRUMENTS

2007 No. 2078
ANIMALS, ENGLAND

ANIMAL WELFARE

The Welfare of Farmed Animals (England) Regulations 2007

Made - - - - - 19th July 2007

Coming into force - - - - - 1st October 2007

The Secretary of State is, **in relation to** England, the appropriate national authority **for the purposes of exercising the powers conferred by section** 12(1), (2) and (3) of the Animal Welfare Act 2006(a), and **makes the following Regulations in exercise of those powers.**

In accordance with section 12(6) of that Act, the Secretary of State has consulted such persons appearing to him to represent interests with which these Regulations are concerned as he considered appropriate.

In accordance with section 61(2) of that Act, a draft of these Regulations **has been laid before Parliament** and **approved by a resolution** of each House of Parliament.

1. Citation, commencement and application

(1) These Regulations—

- (a) **may be cited** as the Welfare of **Farmed Animals** (England) **Regulations** 2007;
- (b) **come into force** on 1st October 2007; and
- (c) apply in England only.

2. Definitions and interpretation

(1) **In these Regulations**—

–**calf** means a **bovine animal** up to six months old;

–**laying hen** means a **hen** of the **species Gallus gallus** which has reached **laying maturity** and **is kept** for the **production of eggs** not intended for hatching;

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	180/399



-litter means, **in relation to laying hens**, any friable material enabling the **hens** to satisfy **their ethological needs**;

-nest means a separate space for **egg laying**, the floor component of **which may not include wire mesh that can come into contact with the birds**, for an individual **hen** or for a group of **hens**;

-person responsible for an **animal** has the same meaning as in **section 3** of the Animal Welfare **Act 2006**;

-pig means an **animal** of the **porcine species** of any age, kept for **breeding** or **fattening**;

-usable area means an area, other than that taken up by a **nest, used by laying hens** which is at least 30cm wide with a floor slope not exceeding 14% and with headroom of at least 45cm.

(2) Expressions used **in these Regulations** that **are not defined in these Regulations** and **are used** in the following **Directives**, have the meaning they bear in **those Directives**—

- (a) **in relation to pigs, Directive 91/630/EEC(a)**, 2001/88/EC**(b)** and 2001/93/EC**(c)**;
- (b) **in relation to laying hens, Directive 99/74/EC(d)**; and
- (c) **in relation to calves, Directive 91/629/EEC(e)**, 97/2/EC**(f)** and 97/182/EC**(g)**.

(3) An expression used in **regulation 4** or **Schedule 1**, **which is not defined in these Regulations** and which appears in **Directive 98/58/EC(h)**, has the same meaning as it has **for the purposes of that Directive**.

3. Animals to which these Regulations apply

(1) **These Regulations apply to farmed animals** only.

(2) **In these Regulations**, a **-farmed animal** means an **animal** bred or kept for the **production of food, wool or skin** or other **farming purposes**, but not including—

- (a) a **fish, reptile or amphibian**;
- (b) an **animal** whilst at, or solely intended for use in, a competition, show or cultural or sporting event or activity;
- (c) an experimental or **laboratory animal**; or
- (d) an **animal living in the wild**.


4. Duties on persons responsible for farmed animals

(1) **A person responsible for a farmed animal** must take all reasonable steps to ensure that **the conditions under** which it **is bred or kept** **comply with Schedule 1**.

(2) **In complying with the duty in paragraph (1), a person responsible for a farmed animal** must have regard to its—

- (a) **species**;
- (b) **degree of development**;
- (c) **adaptation and domestication**; and
- (d) **physiological and ethological needs in accordance with** good practice and scientific knowledge.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	181/399



5. Additional duties on persons responsible for poultry, laying hens, calves, cattle, pigs or rabbits

(1) A person responsible for—

- (a) **poultry** (other than those kept in the systems referred to in **Schedules 2 to 4**) kept in a building **must ensure** they **are kept** on, or have access at all times to, well-maintained litter or a well-drained area for resting;
- (b) **laying hens** kept in establishments with 350 or more **laying hens must comply with Schedules 2, 3, 4 and 5, as applicable**;
- (c) **calves** confined for **rearing and fattening must comply with** Schedule 6;
- (d) **cattle must comply with** Schedule 7;
- (e) **pigs must, subject to paragraph (2), comply with Part 2 of Schedule 8 and, where applicable, the requirements of Parts 3, 4, 5 and 6 of Schedule 8; or**
- (f) **rabbits must comply with** Schedule 9.

(2) Paragraphs 12, 28, 29 and 30 of **Schedule 8** apply to all holdings newly built, rebuilt or **brought into use for** the first time on or after 1st January 2003, but in the case of all other holdings, those paragraphs do not apply until 1st January 2013.

(3) **Part 1 of Schedule 8 has effect.**

6. Codes of Practice

(1) A person responsible for a farmed animal—

- (a) **must not attend to the animal unless he is acquainted with any relevant code of practice and has access to the code while attending to the animal**; and
- (b) **must take all reasonable steps to** ensure that a person employed or engaged by him does not attend to the **animal unless that other person—**
 - (i) is acquainted with any relevant code of practice;
 - (ii) has access to the code while attending to the **animal**; and
 - (iii) has received instruction and guidance on the code.


(2) **In this section**, a “relevant code of practice” means a code of practice issued **under section 14 of the Animal Welfare Act 2006** or **a statutory welfare code issued under section 3 of the Agriculture (Miscellaneous Provisions) Act 1968(a)** relating to the particular **species of farmed animal** to which a person is attending.

7. Offences

(1) A person commits an offence if, without lawful authority or excuse, he—

- (a) contravenes, or does not **comply with** a duty in, **regulation 4, 5 or 6**;
- (b) makes an entry in a record, or gives any information **for the purposes of** these **Regulations which he knows to be false in any material particular** or, **for those purposes**, recklessly **makes a statement** or gives any information **which is false in any material particular**; or
- (c) causes or permits any **of the above**.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	182/399



8. Prosecutions

- (1) A local authority **may prosecute** proceedings for an offence **under these Regulations**.
- (2) The **Secretary of State may direct that** he, and not the local authority, prosecutes proceedings for an offence **under these Regulations in relation to cases of a particular description or any particular case**.

9. Penalties

- (1) A person guilty of an offence **under regulation 7** is liable on summary conviction to—
- imprisonment for a term not exceeding 51 weeks;
 - a fine not exceeding level 4 on the standard scale; or
 - both the term of imprisonment **referred to sub-paragraph (a)** and the fine **referred to in sub-paragraph (b)**.
- (2) **In relation to** an offence committed **before the commencement of section 281(5) of the Criminal Justice Act 2003(a)**, the reference in **paragraph (1)(a)** to 51 weeks **must be taken** as a reference to 6 months.

Jeff Rooker

Minister of State
Department for Environment, Food and Rural
Affairs


19th July 2007

❖ Si comenzamos con el **plano léxico-semántico**, hemos de señalar el premominio de léxico muy conservador, lleno de tecnicismos propios de esta tipología, fórmulas y frases hechas.

Profundizando en los **tecnicismos** señalados en esta normativa, estos se relacionan directamente con el vocabulario empleado en este género. En la siguiente tabla recogemos los tecnicismos resaltados en nuestro análisis:

Tecnicismos
Secretary of State
Act
Regulations
House of Parliament
Section
Schedule
Directive
Paragraphs

Tabla nº 41. Tecnicismos en el texto jurídico

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	183/399	

En cuanto a las **fórmulas y frases hechas**, el lenguaje jurídico se basa en las mismas para preservar su carácter imperturbable, con origen en el Derecho Romano.

Formulismo
Coming into force
In relation to
For the purposes of
Power conferred by
In exercise of those powers
Make the following regulation
In accordance with
Has been laid before Parliament
Approved by a resolution
In these Regulations
A person responsible for
The conditions under
In complying with
Subject to
Brought into use for
In any material particular
Cases of a particular description
Any particular case
Before the commencement of

Tabla nº 42. Formulismo en el texto jurídico

❖ En el **plano sintáctico**, nos encontramos ante **párrafos largos** en los que abundan las oraciones subordinadas, con especial relevancia de las oraciones subordinadas de relativo. Así, en el texto podemos encontrar las siguientes oraciones subordinadas:

[...the Secretary of State has consulted such persons appearing to him to represent interests with which these Regulations are concerned as he considered appropriate].

[...which has reached laying maturity and is kept for the production of eggs not intended for hatching...]

[...which may not include wire mesh that can come into contact with the birds],

[...which is not defined in these Regulations and which appears in Directive 98/58/EC(h)]


[...unless he is acquainted with any relevant code of practice and has access to the code while attending to the animal]

[...unless that other person...]

[...which is false in any material particular;]

[...which he knows to be false in any material particular...]

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	184/399



Como podemos observar, se trata en su mayoría de oraciones subordinadas adjetivas o de relativo, introducidas por el pronombre de relativo *which*, aunque también encontramos ejemplos de coordinadas adversativas que no hacen sino aportar las excepciones a la normativa que se presenta.

Cabe mencionar también el uso que se hace en el texto del **imperativo**, no podemos obviar el carácter prescriptivo del mismo. En este caso, se emplean verbos modales con carácter imperativo.

- **Verbos modales empleados:** may, must en expresiones como ‘may be cited’, ‘must take all reasonable steps to’, ‘must have regard to’, ‘must ensure’, ‘must comply with’, ‘must not attend to’, ‘may prosecute’, ‘may direct that’,

De igual modo, consideramos oportuno resaltar la **abundancia de pasivas** imperante en el texto original. Como describíamos en el caso del lenguaje científico-técnico, el uso de pasivas otorga objetividad y despersonaliza el texto. Detallamos a continuación los ejemplos que se suceden a lo largo del mismo.

- **Uso de pasivas en el texto original:** ‘has been laid’, ‘is bred or kept’, ‘and is kept’, ‘used by’, ‘that are not defined’, ‘and approved by’.

❖ Pasando al **plano textual-discursivo**, nos encontramos ante una **estructura rígida** en la que los largos párrafos se dividen según el título del epígrafe bajo el que se enmarquen. En total podemos contar con doce partes bien diferenciadas.

En un primer lugar encontramos el encabezado del texto en el que se ofrece el título y subtítulos de la normativa. A continuación, encontramos una parte sin título que hace las veces de introducción. Se suceden nueve epígrafes que responden al ámbito de aplicación, definición e interpretación de la normativa, deberes y responsabilidades, códigos de práctica, incumplimiento, procedimientos y multas o sanciones. Por último, detectamos una última parte en la que la persona responsable de dicho mandato firma la normativa, otorgándole así el valor jurídico esperable en este tipo de textos.

La **coherencia** y **cohesión** se consiguen mediante la **repetición de campos semánticos**; en este caso, los términos señalados como propios del ámbito ganadero, en particular los del cuidado de animales de granja.

Campo semántico agroalimentario
farmed Animals
calf
bovine animal
laying hen
hen
species
<i>Gallus gallus</i>
laying maturity
production of eggs

litter
ethological needs
Nest
egg laying
birds
pig
animal
porcine species
breeding
fattening
production of food
wool
skin
farming purposes
fish
reptile
amphibian
laboratory animal
animal living in the wild
degree of development
adaptation
domestication
physiological and ethological needs
rabbits
cattle
rearing

Tabla nº 43. Campo semántico agroalimentario en el texto jurídico


También conseguimos mantener el hilo textual a través del empleo de los mencionados **formulismos** característicos del lenguaje jurídico. A este nivel, nos gustaría subrayar la abundancia de **elementos anafóricos** en el texto.

- Demostrativos: *These, that, those*
- Fórmulas deícticas: *of the above*

❖ En el **plano estilístico**, destaca la **opacidad** y **oscurantismo** de los textos pertenecientes a la tipología jurídica, opacidad y oscurantismo que no hacen más que reforzar el **registro formal** que caracteriza el lenguaje jurídico.

❖ En el **nivel pragmático**, se trata de un texto redactado por especialistas y dirigido al público general. A pesar de que como hemos comprobado al analizar y traducir otros tipos de textos anteriores, en este tipo de situación comunicativa el registro suele ser menos formal, los textos suelen ser más transparentes y cercanos al lector final, en el caso particular de los textos jurídicos, no podemos hablar de un intento de acercamiento del conocimiento al lector. Entendemos que serán los propietarios de granjas o empleados de las mismas las personas interesadas en conocer dicha normativa e interpretarla correctamente para no incurrir en delito, sin embargo, estos se verán obligados a recurrir a asesoramiento jurídico para poder obtener un entendimiento pleno de la regulación.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	186/399



3.3.4.2. Texto jurídico-administrativo

Tecnicismos	Fórmulas, fraseología	Subordinación	Imperativo	Pasivas	Anafóricos	Campo semántico agroalimentario
-------------	--------------------------	---------------	------------	---------	------------	------------------------------------



MEAT SUPPLY AGREEMENT

Between

Orbost Regional Health

And

(name)

This agreement was made on the _____ of _____

Between: _____ Orbost Regional Health

Signature:

Brendan Coulton
Deputy Chief Executive Officer

And

Name

Signature:

(Representative)

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	187/399



Orbost Regional Health has requested the provision of **meat products**.

The **contractor** (hereinafter collectively referred to as "the Supplier") has agreed to supply such goods **on the terms and conditions of this Agreement** and the other **annexure to this Agreement** (hereinafter collectively referred to as "the Agreement").

PURPOSE:

This **Agreement will establish** the **contractual arrangements** between the **Supplier** and Orbost Regional Health for the provision of **meat products** at the Orbost Regional Health Multi Purpose Service.

OPERATIVE PROVISIONS:

- TERMS

This **Agreement** commences on the 1st July 2012 and ends on the 30th June 2014, **unless otherwise extended or terminated in accordance with the terms of this Agreement.**

This **Agreement may be extended** for a period of one month by mutual **agreement**. Either **Party may terminate this Agreement** by providing the other **party** with one month's notice in writing.

Any change to **this Agreement must be negotiated** with the Hotel Services Supervisor at Orbost Regional Health and **notification in writing is required** one month prior to any proposed change **in conditions**.

DELIVERY

Deliveries will be made at the designated kitchen delivery area. Delivery **is to normally occur** between 6.30 am and 8.30 am Monday to Saturday and Public Holidays **however delivery arrangements can be varied by mutual consent.**

Standing orders are subject to change and may be altered at different times, (e.g. Good Friday, Christmas Day). **The Supplier will be notified** of any changes to orders at least one week prior to order delivery date.

Additional / Emergency **orders may also be required**. Orbost Regional Health undertakes to inform the Supplier of additional and / or emergency **orders as soon as a need is identified**. **The Supplier** undertakes to supply these **orders at the next delivery date subject to availability of goods.**


QUALITY

All **meat** supplied **is to be** of the **highest quality in respect of freshness, cuts and types of meat**, with excess **fat removed** from all **cuts of meat**. All **meat** supplies are subject to scrutiny and **acceptance by** authorised Hotel Services personnel, at **time of delivery**.

All **meat** supplied **is to be delivered under hygienic conditions**, with the temperature of the **meat** not exceeding 4°C **to comply with** the Orbost Regional **Health Food Safety Plan**. Any **meat found to be** at a temperature greater than 4°C **will not be accepted.**

All packaging **is to be** uncontaminated, clean, dry, intact, sealed and labelled. Products with packaging that does not **meet these criteria will not be accepted.**

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	188/399



LICENCES

The **food transport vehicle** will remain clean and in good repair. Access will be given to Hotel Services Supervisor or delegate for vehicle inspection, **upon request**. If vehicle does not meet the requirements goods **will not be accepted**.

The Supplier confirms and **provides evidence** that they are a **licensed food premises** and they have a **registered food safety plan**.

PRICES

Prices shall remain fixed **for a period of** one year, after which time a review of prices will take place and a copy of the new prices provided to Orbst Regional Health at least one week before new prices **come into effect**. The current **price list** shall be attached as Appendix A Agreed Prices.

If additional quantities **are required** they will be at the agreed per kilo price...

PAYMENT

The Supplier will provide Orbst Regional Health with an **invoice** for **delivered goods** at the **time of delivery**. **Invoices will be paid** by Orbst Regional Health within 30 days after monthly account **has been received**.

INSURANCE

The supplier confirms and **provides evidence** that they have Workers' **compensation insurance** as required by State/Territory Law, and Public **liability insurance** for not less than \$10,000,000 per claim.

OCCUPATIONAL HEALTH AND SAFETY

The Supplier confirms and **provides evidence** that they have an Occupational Health and Safety Manual/Policy.

While on-site at Orbst Regional Health the Supplier agrees to abide by the Orbst Regional Health's occupational **health and safety policies and procedures**.

MECHANISMS FOR RESOLVING SERVICES ISSUES:

The Supplier will liaise with the Hotel Services Supervisor at Orbst Regional Health to resolve service issues as they arise. **If not resolved within 14 days, the will be referred** to the higher position at Orbst Regional Health.

PERFORMANCE ASSESSMENT

Meetings **may be conducted** between the Hotel Services Supervisor, Orbst Regional Health, and the supplier regarding **quality of product**.

Performance will be assessed **on the following criteria**:

- Quality of **meat** supplied is at an acceptable level,
- **Meat** is delivered between 0-4°C at all times,
- **Deliveries** are made on time,
- **Customer service** (response time for **enquiries** and additional / emergency **orders**).

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	189/399



Appendix A - Agreed Prices

Meat	Cut	Amount	Price per kg (\$)
Beef	Bolar Blade	50 kg	
	Gravy Beef	32 kg	
	Minced beef	12 kg	
	Corned silverside	38 kg	
	Beef bones	3 kg	
	Kidney	1 kg	
Lamb	Legs - boned & rolled	16 @ 2 kg ea approx.	
	Diced Lamb, two tooth	20 kg	
	Lambs Fry	2 kg	
	Lamb shanks	12 pieces	
Sausages	Thin sausages	23 kg	
	Thick sausages	3 kg	
	Sausage Mince	20 kg	
Pork	Rolled Pork roast	7 ea @ 5 kg approx.	
	Ham hocks	4 pieces	
	Pork steaks	80 pieces @ 150 gm	
	Pork fillet strips	3 kg	
Chicken	Breast fillets – diced	67 kg	
	Schnitzel	20 pieces @ 150 gm	
	Mince	2.5 kg	

Goods are required over consecutive 5 [Five] week periods concluding 30th June 2014.

Please note: The tender is required to provide fixed price for the above products over the tender period.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	190/399




❖ Si iniciamos este análisis con comentarios enmarcados dentro del **plano léxico-semántico** nos encontramos con similitudes destacables en relación con el texto jurídico analizado anteriormente. Este contrato se basa en tecnicismos y formulismos que caracterizan los textos pertenecientes a este género. No obstante, encontramos una diferencia notable en cuanto a la especificidad de los tecnicismos encontrados en la normativa que hemos analizado y traducido. Al analizar lingüísticamente dicha regulación, mencionábamos el oscurantismo de los tecnicismos empleados en la redacción de la misma, mientras que, en este caso, dichos tecnicismos se muestran más cercanos al lector y más próximos, por tanto, al lenguaje común.

A continuación encontramos una tabla en la que recopilamos los **tecnicismos** que se suceden a lo largo de este contrato.

Tecnicismos
contractor
supplier
goods
agreement
annexure
contractual arrangements
purpose
operative provisions
party
delivery
mutual consent
standing orders
delivery date
highest quality
time of delivery
health Food Safety Plan
licences
prices
price list
payment
invoice
delivered goods
insurance
compensation insurance
liability insurance
performance assesment
customer service
enquiries
tender
tender period

Tabla nº 44. Tecnicismos en el texto jurídico-administrativo

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	191/399



Del mismo modo, encontramos **fórmulas y frases hechas** propias del género ante el que nos encontramos.

Fórmulas y frases hechas
on the terms and conditions of
in accordance with
in conditions
subject to
acceptance by
under (hygienic) conditions
to comply with
meet these criteria
upon request.
provides evidence
for a period of
come into effect
on the following criteria

Tabla nº 45. Fórmulas y frases hechas en el texto de partida

❖ Pasando a analizar el texto en cuanto a su **forma sintáctica**, hemos de señalar que aunque encontramos **subordinación**, esta se presenta en menor medida que en el texto jurídico analizado anteriormente. Entendemos que un contrato es un texto que debe ser más conciso y claro para que los receptores del mismo puedan leerlo y firmarlo con cierta rapidez. A pesar de la afirmación anterior, como hemos marcado en el texto sí encontramos algunas oraciones subordinadas. Las mismas se corresponden, casi en su totalidad, con excepciones que se plantean a los acuerdos presentados en el contrato, puntualizaciones o casos hipotéticos. Así, podemos encontrar las siguientes oraciones subordinadas:

[unless otherwise extended or terminated in accordance with the terms of this Agreement]

[however delivery arrangements can be varied by mutual consent].

[as soon as a need is identified].

[If vehicle does not meet the requirements goods will not be accepted].

[after which time a review of prices will take place and a copy of the new prices provided to Orbest Regional Health at least one week before new prices come into effect].

[If additional quantities are required they will be at the agreed per kilo price].

[as required by State/Territory Law, and Public liability insurance for not less than \$10,000,000 per claim].

[that they have an Occupational Health and Safety Manual/Policy].

[If not resolved within 14 days, the issue will be referred to the higher position at Orbst Regional Health].

Dado el carácter prescriptivo del texto para ambas partes, a la hora de establecer los derechos y obligaciones de las mismas, se emplea el **imperativo**. En este caso, encontramos **futuro de obligación** y **fórmulas como to be + participio**. En la siguiente tabla pasamos a recoger dichas fórmulas de imperativo.


Carácter imperativo con futuro de obligación
will establish
may terminate
may be extended
must be negotiated
will be made
will be notified
may also be required
will not be accepted
will be given
will remain
will not be accepted
shall remain
will take place
shall be attached
will provide
will be paid
will liaise
will be referred
may be conducted
will be assessed

Tabla nº 46. Carácter imperativo del contrato

Carácter imperativo con to be + participio
is to be of
is to be delivered
is to be uncontaminated
is to be clean
is to be dry
is to be intact
is to be sealed
is to be labelled

Tabla nº 47. Carácter prescriptivo del contrato

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	193/399



Tras la lectura de contenido de las dos tablas anteriores, llama nuestra atención que algunos de los tiempos empleados se formulan en **voz pasiva**. Junto con los que detallamos a continuación, conforman los ejemplos de voz pasiva hallados en el texto.

Empleo de voz pasiva
are required
is required to
has been received.
are required
found to be
can be varied
was made

Tabla nº. 48 Empleo de voz pasiva en el contrato

❖ En el **plano textual-discursivo**, hemos de detenernos en la rígida estructuración que suelen presentar los contratos. En una primera parte, se establecen las partes que intervienen en dicho contrato y, en este caso, aunque podemos encontrarlo al final del texto, encontramos los firmantes del mismo. Posteriormente, encontramos detalle de cuáles son los términos del contrato para, finalmente, cerrar el texto con el apéndice al que en el contrato se hace referencia.

Los párrafos no son excesivamente largos y se recurre con cierta frecuencia al uso de **elementos anafóricos** que hacen referencia a términos ya mencionados en el texto. De hecho, en el mismo texto se deja constancia de cuáles serán los términos empleados. Así, se señala que la parte suministradora será *“the supplier”* a lo largo de todo el documento (*the agreement*). Además, encontramos otros elementos anafóricos como el demostrativo *“this”* o el adverbio *“above”*.

En cuanto a la **coherencia y cohesión** del texto, estas se obtienen en gran medida gracias a la repetición de unidades léxicas pertenecientes a un mismo **campo semántico**. En este particular, podemos diferenciar entre un campo semántico que se relaciona con el vocabulario propio de los contratos –nos referimos a los tecnicismos, fórmulas y frases hechas que hemos analizado en la parte inicial de este análisis– y un segundo campo semántico, que esta vez sí, se relaciona directamente con el producto alimentario suministrado.

❖ **Estilísticamente**, hemos de señalar el **registro formal** del texto. En nuestra opinión, la rigidez de estructura protocolaria en este género, otorga al texto la formalidad que se precisa.

❖ Por último, en el **plano pragmático**, nos encontramos ante un texto, en la mayoría de casos, redactado por **especialistas dirigido a público general**. Aunque, este hecho se daría si la empresa contara con asesoría legal encargada de la redacción de contratos. Con demasiada frecuencia esto no es así y son los propios empleados de administración quienes redactan los diferentes contratos.

3.3.5. Traducción

3.3.5.1. Traducción del texto jurídico

NORMATIVA

Núm. 2078 Año 2007

ANIMALES, INGLATERRA

BIENESTAR DE LOS ANIMALES

Normativa del 2007 sobre el bienestar de los animales de granja en Inglaterra

Redacción - - - - - 19 de julio de 2007

Entrada en vigor - - - - - 1 de octubre de 2007

El Ministro es, en Inglaterra, la autoridad nacional competente a efectos del ejercicio de poder que se confiere en el artículo 12, apartados 1, 2 y 3 de la Ley de bienestar animal de 2006(1) y establece las siguientes disposiciones en ejercicio de dichos poderes.

De acuerdo con el artículo 12, apartado 6 de dicha Ley, el Ministro ha estimado conveniente llevar a cabo la consulta a tantas personas, que según el mismo presentan intereses en relación con dichas disposiciones, como ha considerado oportuno.

De acuerdo con la sección 61, apartado 2 de dicha Ley, se ha presentado un anteproyecto de ley de estas disposiciones y este ha sido aprobado por resolución de cada una de las cámaras del Parlamento.

1. Citación, entrada en vigor y aplicación

(1) La presente normativa —

- (a) Se mencionará como Normativa del 2007 sobre el bienestar de los animales de granja en Inglaterra
- (b) Entrará en vigor el 1 de octubre de 2007, y
- (c) Su ámbito de aplicación se limitará a Inglaterra

2. Definiciones e interpretación

(1) En la presente normativa—

“cerdo” hace referencia al animal de la especie porcina, sea cual sea su edad, que se cría con fines de reproducción o engorde;

“gallina ponedora” hace referencia a la gallina de la especie *Gallus gallus* que haya alcanzado la edad de puesta y que sea criada para la producción de huevos y no para la incubación;

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	195/399



“nido” hace referencia al espacio destinado a la puesta del huevo; puede ser para una sola gallina o para un grupo de gallinas y no debe incluir malla metálica ya que esta puede entrar en contacto con las aves;

“persona responsable” de un animal tiene el mismo significado que en la sección 3 de la Ley de bienestar animal del 2006;

“ternero” hace referencia al animal bovino de hasta 6 meses de edad;

“yacija” hace referencia, en relación a las gallinas ponedoras, a cualquier material de textura friable disponible para que las gallinas satisfagan sus necesidades etológicas;

“zona disponible” hace referencia a la zona, diferente de la destinada a los nidos, disponible para las gallinas ponedoras. Debe tener al menos 30 cm de ancho, una inclinación máxima del 14 % y una altura de al menos 45 cm.

(2). Las expresiones empleadas en el presente Reglamento que no se definan como tales en el mismo, tendrán el significado que se les otorga en las siguientes normativas—

- (a) En relación con la especie porcina, se considerará la Normativa 91/630/EEC(a), 2001/88/EC(b) y 2001/93/EC(c);
- (b) En relación con las gallinas ponedoras, se considerará la Normativa 99/74/EC(d); y
- (c) En relación con los terneros, se tomará en consideración la Directiva 91/629/EEC (e), 97/2/EC (f) y 97/182/EC(g).

(3). Cualquier expresión empleada en el presente Reglamento 4 o en el Anexo 1 que no se haya definido en el presente Reglamento y que, sin embargo, aparezca en la Normativa 98/58/EC (h), tendrá el mismo significado que el otorgado en dicha Normativa.

3. Animales a los que se aplicará este Reglamento

(1) El presente Reglamento se aplicará exclusivamente a los animales de granja.

(2) En el presente Reglamento, la expresión “animal de granja” hace referencia a todo animal que se críe o conserve para la producción de alimentos, lana o pieles o para cualquier otro propósito relacionado, con exclusión de—

- (a) Peces, reptiles o anfibios;
- (b) Animales destinados a participar en competiciones, exposiciones o actos o actividades culturales o deportivos;
- (c) Animales para experimentos o de laboratorio; o
- (d) Animales que vivan en el medio natural.


4. Obligaciones de los propietarios o criadores

(1) Los propietarios o criadores deberán adoptar las medidas adecuadas para asegurar el bienestar de los animales en cumplimiento con lo estipulado en el Anexo 1.

(2) En cumplimiento de la obligación detallada en el párrafo primero, el propietario o criador deberá considerar los siguientes aspectos—

- (a) Especies;
- (b) Grado de desarrollo;
- (c) Adaptación y domesticación

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	196/399



- (d) Necesidades fisiológicas y etológicas de acuerdo con el saber científico y la buena práctica.

5. Obligaciones adicionales de los propietarios o criadores de aves, gallinas ponedoras, terneros, ganado bovino, porcino y conejos.

(1) Los propietarios o criadores de—

- a) aves (otras diferentes de las mantenidas en los sistemas mencionados en los Anexos 2 y 4) deberán mantenerlas en edificios a los que las mismas pueden acceder en todo momento a un lecho en óptimas condiciones o una zona bien drenada para descansar.
- b) gallinas ponedoras deberán considerar los Anexos 2, 3, 4 y 5 en el caso de establecimientos de 350 o más gallinas.
- c) terneros que se encuentren confinados para cría o engorde deberán atender las especificaciones del Anexo 6;
- d) ganado bovino deberán cumplir con las especificaciones detalladas en el Anexo 7;
- e) ganado porcino deberán, de acuerdo con el párrafo (2), cumplir con las especificaciones detalladas en el Apartado 2 del Anexo 8 y, en caso de ser aplicable, con los requisitos de los Apartados 3, 4, 5 y 6 del Anexo 8,
- f) conejos deberán cumplir con las especificaciones detalladas en el Anexo 9.

(2) Los párrafos 12, 28, 29 y 30 del Anexo 8 se aplicarán a todas las empresas de reciente construcción, reconstrucción o que hayan comenzado su actividad a partir del 1 de enero de 2003. En el caso de otras empresas, dichos párrafos no se aplicarán hasta el 1 de enero de 2013.

(3) El Apartado 1 del Anexo 8 tiene efecto.


6. Códigos de práctica

(1) Los propietarios o criadores de animales de granja—

- a) no deben asistir a los animales a no ser que estén familiarizados con algún código de prácticas relevante y tengan acceso al mismo en el momento de la asistencia;
- b) deberán adoptar todas las medidas necesarias para asegurarse de que ningún empleado o persona relacionada con ellos asiste a un animal a no ser que dicha persona—
 - i. esté familiarizada con un código de práctica relevante;
 - ii. tenga acceso a dicho código mientras que asiste al animal; y
 - iii. haya recibido instrucciones en dicho código.

(2) En esta sección, se entiende por un “código de práctica relevante” cualquier código de práctica recogido bajo la sección 14 de la Ley de Protección Animal de 2006 o cualquier reglamento recogido bajo la sección 3 de la Ley de Agricultura de 1968(a) (Provisiones varias) en relación con las especies animales de granja a las que dicha persona está atendiendo.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	197/399



7. Incumplimiento

- (1) Cualquier persona estará incumpliendo el presente Reglamento si, sin ninguna autorización o justificación legal—
- (a) contraviene o incumple algún deber regulado en el Reglamento 4, 5 o 6;
 - (b) registra o proporciona información relacionada con las estipulaciones del presente Reglamento que ella sabe que es falsa en cualquier particular material o, para aquellos fines y de forma imprudente, declara o proporciona información falsa sobre cualquier particular material,
 - (c) provoca o permite alguna de las situaciones anteriormente descritas.

8. Procesamiento

- (1) Una autoridad local deberá llevar a cabo el procesamiento de cualquier incumplimiento del presente Reglamento.
- (2) El Secretario de Estado, y no la autoridad local, podrá directamente llevar a cabo el procesamiento por el incumplimiento del presente Reglamento en relación con casos de naturaleza específica o en cualquier caso en particular.

9. Sanciones


- (1) Una persona culpable de haber incumplido el reglamento 7 se expondrá, en sentencia sumatoria, —
- (a) a prisión por un periodo máximo de 51 semanas;
 - (b) una multa correspondiente al nivel 4 en la escala estándar; o
 - (c) ambas sanciones, tanto el periodo de prisión mencionado en el subpárrafo (a) y la multa mencionada en el subpárrafo (b).
- (2) En relación con un incumplimiento con fecha anterior a la entrada en vigor de la sección 281 (5) de la Ley de Justicia Criminal de 2003 8 (a), la referencia en el párrafo (1), subapartado (a) a 51 semanas deberá sustituirse por 6 meses.

Jeff Rooker

Ministro de Medio Ambiente, Agricultura y Alimentación

19 de Julio de 2007

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	198/399



3.3.5.2. Traducción del texto jurídico-administrativo



CONTRATO DE SUMINISTRO DE CARNE

entre

ORBOST REGIONAL HEALTH

y

(NOMBRE)

Este acuerdo fue redactado el día de de 20XX

Entre: Orbest Regional Health


Firma: Brendan Coulton
Ayudante de dirección

y

(Nombre)

Firma: (Representante)

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	199/399



Orbest Regional Health solicita el suministro de productos cárnicos.

El proveedor (de aquí en adelante mencionado como "el proveedor") ha aceptado suministrar dichos productos de acuerdo con los términos y condiciones y anexos que se establecen en el presente acuerdo (de aquí en adelante mencionado como "el contrato").

INTERESES:

El presente contrato establecerá los acuerdos contractuales entre el proveedor y Orbest Regional Health en cuanto al suministro de productos cárnicos a la empresa de multiservicios Orbest Regional Health

DISPOSICIONES OPERATIVAS:

TÉRMINOS

El presente contrato tendrá inicio el día 1 de julio de 2012 y finalizará el día 30 de junio de 2014, a menos que se amplíe o rescinda de acuerdo con los términos del presente contrato.

El presente contrato podrá ampliarse durante un mes si ambas partes están de acuerdo. Cualquiera de la partes podrá rescindir el presente contrato si informa a la otra parte por escrito y con un mes de antelación.

Cualquier modificación que se pudiera efectuar del presente contrato deberá ser negociada por Hotel Services Supervisor de Orbest Regional Health y, de ser necesario, deberá ser comunicada por escrito con un mes de antelación a la fecha de entrada en vigor de dicha modificación.

ENTREGA

Las entregas se realizarán en la zona de la cocina designada para tal fin. Las entregas tendrán lugar entre las seis y media y las ocho y media de la mañana de lunes a sábado. En días festivos, los acuerdos de entrega podrán cambiar por mutuo acuerdo.

Los pedidos fijos pueden variar en algunas ocasiones, como el Viernes Santo o el día de Navidad. El proveedor deberá informar de cualquier modificación en relación a los pedidos con al menos una semana de antelación respecto a la fecha de entrega del pedido.

Pueden necesitarse pedidos adicionales o de emergencia. Orbest Regional Health se compromete a informar al proveedor de cualquier pedido adicional o de emergencia tan pronto como se produzca dicha necesidad. El proveedor, por su parte, se compromete a suministrar dichos pedidos en la fecha de entrega próxima, según la disponibilidad de los productos.

CALIDAD

Toda la carne suministrada deberá ser de la mejor calidad en cuanto a frescura, corte y tipo de carne y se deberá eliminar el exceso de grasa a todas las piezas de carne. Toda la carne está sujeta al examen riguroso y a la aprobación del personal de Hotel Services Supervisor en el momento de entrega.

Toda la carne suministrada deberá ser entregada en condiciones higiénicas. La temperatura de la carne no deberá superar los 4°C, siguiendo las instrucciones del Plan de seguridad alimentaria de Orbest Regional Health. No se aceptará aquella carne que supere los 4°C de temperatura.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	200/399



El envase debe no estar contaminado y deberá estar limpio, seco, intacto, sellado y etiquetado. No se aceptarán los productos cuyo envase no cumpla dichos criterios.

PERMISOS

El vehículo de transporte deberá estar limpio y en perfecto estado. Se permitirá el acceso al vehículo a un supervisor o responsable de Hotel Services Supervisor para inspeccionarlo siempre que lo considere oportuno. En el caso de que el vehículo no cumpliera con los requisitos establecidos, se rechazarán los productos.

El proveedor asegura y aporta pruebas que confirman que dispone de instalaciones con licencia para la manipulación de alimentos y que han registrado un plan de seguridad de alimentación.

PRECIOS

Los precios se mantendrán fijos durante un período de un año. Tras dicho período, se llevará a cabo una revisión de precios y se facilitará una copia de los nuevos precios a Orbost Regional Health con al menos una semana de antelación respecto de la entrada en vigor de los nuevos precios. La lista de precios actual deberá adjuntarse como Apéndice sobre los precios acordados.

En el caso de que se necesitaran cantidades adicionales, se les aplicará la tarifa por kilo establecida.

PAGO

El proveedor deberá entregar una factura de los productos entregados a Orbost Regional Health en el momento de la entrega. Orbost Regional Health abonará las facturas en el plazo de 30 días desde la recepción de la cuenta mensual.

SEGURO

El proveedor asegura y aporta pruebas que confirman que tiene un seguro de compensación para trabajadores tal y como establece la ley estatal y que tiene un seguro de responsabilidad civil de al menos 10 000 000 \$ por reclamación.

PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES


El proveedor asegura y aporta pruebas que confirman que tiene una política o manual de prevención de riesgos laborales.

En las instalaciones de Orbost Regional Health, el proveedor está de acuerdo en cumplir la política de prevención de riesgos laborales de Orbost Regional Health.

MECANISMOS PARA RESOLVER CUESTIONES RELATIVAS A LOS SERVICIOS

El proveedor estará continuamente en contacto con Hotel Services Supervisor de Orbost Regional Health para resolver cualquier cuestión relativa al servicio. En el caso de que no se resolviera en 14 días, la cuestión se derivará al máximo responsable de Orbost Regional Health.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	201/399




EVALUACIÓN DEL FUNCIONAMIENTO

Hotel Services Supervisor, Orbest Regional Health y el proveedor se reunirán periódicamente para tratar la calidad del producto.

La evaluación se llevará a cabo según los siguientes criterios:

- El nivel de calidad de la carne suministrada es adecuado.
- La carne entregada no ha superado los 4°C en ningún momento.
- Las entregas se han llevado a cabo a tiempo
- Atención al cliente (tiempo de respuesta de las dudas o de los pedidos adicionales o de emergencia).

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	202/399



• Anexo A- Precios establecidos

Carne	Corte	Cantidad	Precio por kilogramo (\$)
Ternera	Centro de carnaza de paleta	50 kg	
	Morcillo	32 kg	
	Ternera picada	12 kg	
	Cuarto trasero	38 kg	
	Huesos de ternera	3 kg	
	Riñón	1 kg	
Cordero	Piernas deshuesadas y cerradas	16 de 2 kg aproximadamente	
	Dados de cordero (de hasta 2 años)	20 kg	
	Higaditos	2 kg	
	Piernas de cordero	12 piezas	
Salchichas	Salchichas finas	23 kg	
	Salchichas gordas	3 kg	
	Salchicha picada	20 kg	
Cerdo	Rollo	7 piezas de 5 kg aproximadamente	
	Codillos de jamón	4 piezas	
	Filetes de cerdo	80 filetes de 150 g	
	Tiras de solomillo de cerdo	3 kg	
Pollo	Pechuga de pollo picada	67 kg	
	Escalope	20 piezas de 150 g	
	Carne picada	2,5 kg	

Los pedidos se producirán durante 5 semanas consecutivas y finalizarán el 30 de junio de 2014.

Nota: El acuerdo no se establecerá sin haber fijado el precio que los productos indicados arriba tendrán durante el período de vigencia del contrato.

3.3.6. Análisis traductológico

3.3.6.1. Análisis traductológico del texto jurídico

❖ Siguiendo el orden empleado en nuestro análisis lingüístico, en el **plano léxico-semántico** nos gustaría detenernos en las siguientes cuestiones:

En lo que se refiere al empleo de **tecnicismos**, en el lenguaje jurídico español, al igual que comentábamos en el lenguaje jurídico inglés, se mantienen dichos tecnicismos. Así, en nuestra traducción hemos buscado los equivalentes más comunes en esta tipología en la lengua de llegada. En la siguiente tabla, podemos observar cuáles han sido las opciones de traducción por las que nos hemos decantado.

Tecnicismos en inglés	Tecnicismos en español
Secretary of State	Ministro
Act	Ley
Regulations	Normativa
House of Parliament	Parlamento
Section	Sección
Schedule	Anexo
Directive	Directiva
Paragraphs	Párrafos

Tabla nº 49. Tecnicismos en el texto jurídico inglés y su traducción al español

De igual modo, los textos jurídicos en español se llenan de **formulismos** en la búsqueda del oscurantismo y artificiosidad propias de los géneros de esta tipología. En nuestra traducción hemos seguido la línea marcada por el texto de partida y hemos mantenido el uso de fórmulas y frases hechas usuales del lenguaje jurídico.

Formulismo texto original	Formulismo texto meta
Coming into force	Entrada en vigor
In relation to	En relación con...
For the purposes of	A efectos de...
Power conferred by	Poder que se confiere en...
In exercise of those powers	En ejercicio de dichos poderes
Make the following regulation	Establece las siguientes disposiciones
In accordance with	De acuerdo con...
Has been laid before Parliament	Se presenta un anteproyecto de ley ante el Parlamento
Approved by a resolution	Aprobado por resolución
In these Regulations	En el presente Reglamento

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	204/399



A person responsible for	Persona responsable de...
The conditions under	De acuerdo con...
In complying with	En cumplimiento de...
Subject to	Sujeto a...
Cases of a particular description	Casos de naturaleza específica...
Any particular case	En cualquier caso en particular...
Before the commencement of	Con fecha anterior a la entrada en vigor de...

Tabla nº 50. Formulas y frases hechas en el texto jurídico

❖ En el **plano sintáctico**, el español jurídico se caracteriza por la **abundancia de subordinadas**, por lo que hemos mantenido todas las oraciones subordinadas que aparecían en el texto de partida.

Nos deteníamos en este plano, también, en el análisis del **uso del imperativo** y de la **voz pasiva**. En nuestra traducción, hemos optado por las siguientes opciones:

Expresión en inglés	Expresión en español
May be cited	Se mencionará
Must take all reasonable steps to	Deberá adoptar las medidas...
Must have regard to	Deberá cumplir con
Must ensure	Deberá asegurarse de que
Must comply with	Deberá considerar
Must not attend to	No deben asistir
Must be taken as a reference	Deberá sustituirse
Has been laid	Se ha presentado
Used by	Disponible para
And approved by a	Ha sido aprobado por

Tabla nº 51. Traducción del imperativo y la voz pasiva

❖ En el **plano textual-discursivo**, tras consultar textos de naturaleza similar en la lengua de llegada, hemos podido comprobar que se mantiene una estructura muy similar, coincidiendo en gran parte el orden de los diferentes títulos en que se dividen este tipo de textos. Por tanto, hemos mantenido dicha estructura.

❖ Para finalizar, en el **plano estilístico y pragmático**, en español se mantiene un **registro formal** en todo momento, ya que aunque se trate de un texto dirigido al público en general, los ejecutores de la ley son, en última instancia, especialistas.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	205/399



3.3.6.2. Análisis traductológico del texto jurídico-administrativo

❖ En el **plano léxico**, nuestro análisis traductológico será, igualmente, similar al análisis realizado anteriormente con el texto normativo original. Al igual que en el texto en inglés, en el texto en español se mantienen tecnicismos propios de este género textual; fórmulas y frases hechas. En nuestra traducción hemos optado por la búsqueda de los equivalentes más habituales en los contratos.

- “de cuardo con los términos del presente contrato”
- “de acuerdo con los términos y condiciones que se establecen en el presente contrato”
- “el presente contrato establecerá los acuerdos contractuales entre...”

❖ Pasando a analizar nuestra traducción en cuanto a su **forma sintáctica**, hemos de señalar que hemos mantenido la **subordinación** presente en el texto original.

[unless otherwise extended or terminated in accordance with the terms of this Agreement]

[...a menos que se amplíe o rescinda de acuerdo con los terminos de este contrato].

[however delivery arrangements can be varied by mutual consent]

[los acuerdos de entrega podrán cambiar por mutuo acuerdo]

[as soon as a need is identified]

[...tan pronto como se produzca dicha necesidad]

[If vehicle does not meet the requirements goods will not be accepted]

[En el caso de que el vehículo no cumpliera con los requisitos establecidos, se rechazarán los productos].

Del mismo modo, hemos mantenido el **carácter imperativo** del texto, vinculante para ambas partes, mediante el empleo de futuro de obligación y oraciones perifrásticas como “se requiere” o “es necesario”.

❖ En el **plano textual-discursivo**, hemos respetado la estructura que presenta el contrato original, ya que entendemos que una traducción del mismo funcionaría como copia traducida para proveedores de habla hispana, pero ambos texto –original y traducción– irían juntos. Sin embargo, entendemos que en español es más común encontrar la firma del contrato tras la exposición de los términos que lo rigen.

La **coherencia** y **cohesión** del texto traducido viene delimitada por el uso constante a lo largo del mismo de los tecnicismos y formulismos propios de este ámbito, así como por el uso de las expresiones “el proveedor” y “el presente contrato”.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	206/399



❖ Para finalizar, en el **plano estilístico** debemos hacer hincapié en que se mantiene el **registro formal** que caracteriza el texto original, así como todos los elementos de enumeración y títulos encontrados.

❖ En última instancia, si hablamos de la traducción desde una **perspectiva pragmática**, entendemos que esta traducción irá acompañando el contrato en lengua original siempre y cuando una de las partes precise de dicha copia traducida. El texto original será, presumiblemente, redactado por especialistas –el asesor jurídico de la empresa contratante, por ejemplo. Con toda probabilidad, la traducción vendrá de la mano de algún empleado de dicho gabinete jurídico o algún empleado de la empresa que contrata los servicios. Así, pues, se tratará de un texto que se dirige al público general.


3.3.7. Valoración

Consideramos que el grado de especialización es alto, ya que ambos textos presentan características específicas de los textos jurídicos que dificultan su comprensión y traducción. Desde nuestro punto de vista, el traductor que se enfrente a este tipo de textos debe tener formación específica en traducción jurídica o, al menos, tener un bagaje amplio de conocimientos jurídicos. Además, creemos que sería conveniente que conociese ambas legislaciones y sistemas jurídicos. También es importante resaltar que cada ámbito del derecho y cada género dentro de cada uno de los ámbitos presentarán rasgos particulares.

En cuanto a la documentación, destacaríamos la búsqueda en corpora terminológicos y la comparación de textos similares en ambas lenguas. En el caso concreto del texto sobre normativa de bienestar animal, ha supuesto una gran ayuda para nosotros la consulta de legislación similar en la cultura meta. Así, la normativa que legisla el bienestar animal de gallinas ponedoras, terneros, aves de corral, etc., nos ha dado una clara visión de la estructura que esta tipología presenta en español –estructura muy similar a la que presenta el texto original. De igual modo, nuestra experiencia laboral en el ámbito de exportación nos ha facilitado la tarea de traducción del contrato de suministros, ya que se trata de estructuras y terminología con las que nos encontramos familiarizados.

De lo anterior podemos deducir la importancia de conocer los rasgos diferenciadores de los diferentes tipos de texto a la hora de enfrentarnos a un proceso de traducción, más si cabe en el caso de textos que siguen los prototipos marcados por el género y subgéneros al que pertenecen, como ha sido el caso particular de los dos textos tratados en el ámbito jurídico.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	207/399



3.4. Traducción de textos humanístico-literarios

3.4.1. Características generales de los textos humanístico-literarios

*Del mismo modo que la
literatura es una función
especializada del lenguaje, la
traducción es una función
especializada de la literatura.*

Octavio Paz


Acogiéndonos a la primera acepción de ‘literatura’ que nos ofrece el *DRAE*: «*1.Arte que emplea como medio de expresión una lengua*», entendemos la traducción literaria como aquella que no solo se centra en la transliteración de un texto de una lengua a otra, sino que además ha de reproducir sensaciones análogas a las que produjo en los lectores en la lengua original. Por ello, el traductor debe tener la capacidad de entender el texto del mismo modo en el que lo harían los lectores del texto original y debe producir un texto de llegada en el que ese contexto cultural de origen quede plasmado. Se trata de una ardua tarea en la actividad de traducción en general y en la traducción literaria en particular, ya que esta última cuenta con un número mayor de elementos culturales.

En este caso, nos alejamos de características más o menos definidas como encontrábamos en los textos analizados hasta este punto –traducción científico- técnica, traducción médico-sanitaria y traducción jurídica-administrativa– para profundizar en un ámbito en el que, *a priori*, no encontraremos clasificaciones limitadas de rasgos, sino que, dependiendo del autor, observaremos los factores cruciales en este tipo de traducción.

Para muchos traductores resulta relevante conservar el estilo del original, respetando en todo momento la producción del autor. Tenemos un claro ejemplo en la propuesta de Gutt (1991), quien establece esta premisa como el punto de comienzo en toda traducción de carácter literario que se precie. En palabras de Hassan (2011: 123):

In accordance with Gutt, this wider, stylistic dimension of communication is, of course, of special interest to literary studies, and so it is not surprising that theorists concerned with literary translation have paid considerable attention to the preservation of the stylistic properties of texts.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	208/399



A la afirmación anterior, Merlo Vega (2004) añade que además del estilo del autor se han de considerar otros factores como son las características propias del género o subgénero literario de que se trate, el empleo de figuras literarias, el contexto histórico, social, cultural y geográfico de la obra y el argumento de la misma. Podemos comprobar tras esta exposición de factores, que los aspectos pragmáticos y estilísticos cobran especial relevancia en este tipo de textos.

Con el objetivo de proponer ciertas pautas que nos ayuden en la diferenciación y clasificación de los textos literarios, Sdobnikov y Petrova (2007) establecen las siguientes características:


- El método de descripción de la realidad, que en un texto literario viene representado en forma de una idea.
- El propósito del texto: además del impacto estético en el lector, el texto literario está destinado a crear una relación entre el lector y el contenido de la obra.
- La naturaleza y la forma de transmitir la información. En primer lugar, el contenido de un texto literario suele ser abstracto, y además, su gran parte suele venir de manera implícita.
- El grado de actividad del lector: el texto literario presupone un cierto grado de "co-creación" y adivinación por parte de su lector.

Con palabras similares, Belhaag (1997) resumía las características de la traducción literaria de la siguiente manera (cfr.Hassan, 2011):

- expresiva
- connotativa
- simbólica
- se centra tanto en la forma, como en el contenido
- subjetiva
- permite una interpretación múltiple
- universal y atemporal
- uso de los medios particulares que -intensifican el efecto comunicativo
- tendencia a desviarse de las normas lingüísticas

En la misma línea, Rodríguez Puértolas (2000) propone una útil clasificación de las características de los textos literarios (cfr.Enriquez-Aranda y Mendoza-García, 2014):

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	209/399



Emisor	Expresión de la sensibilidad y visión del mundo de un autor	Preferentemente individual
Receptor	Destinatario universal	
Mensaje	Carácter abierto de la obra Literaria	Lectura como recreación
Contacto/Canal	Perdurabilidad e inalterabilidad	Preferentemente escrita
Código	Sin finalidad práctica inmediata	Creación artística mediante la palabra
Contexto	Función creativa o demiúrgica	Autonomía de la obra y ficcionalidad
Función	Función mimética	Referencialidad

Tabla nº 52. Características de la comunicación literaria

Mayoral (1999), por su parte, señala los siguientes rasgos definitorios de la comunicación literaria (cfr. Enriquez-Aranda y Mendoza-García, 2014)

- La comunicación literaria se produce en ausencia; es decir, el autor y el receptor no comparten un mismo espacio temporal.
- Carácter irreversible del mensaje
- Carácter diferido de la comunicación literaria frente a la comunicación normal. La secuencia de comunicación según el autor, sería, así, emisor- mensaje y mensaje-receptor.
- Todos los elementos del texto literario adquieren un valor especial para el receptor.

Como señala Bassnett (1980), no podemos obviar que gran parte de las traducciones literarias son de carácter poético. Así pues, brevemente, nos gustaría mencionar las posibilidades de traducción planteadas por Lefevere respecto de este tipo de textos.

Así, el autor establece siete estrategias principales:

1. Traducción fonémica
2. Traducción literal
3. Traducción métrica
4. Traducción de poesía en prosa
5. Traducción rimada
6. Traducción de verso libre
7. Interpretación

Como podemos comprobar tras el análisis de las diferentes propuestas aquí expuestas, la mayoría de autores coinciden al afirmar que la traducción literaria se diferencia del resto de textos tradicionalmente conocidos como especializados por su carácter expresivo y poético. Si en los textos científico-técnicos, médico-sanitarios o jurídicos hacíamos hincapié en la economía expresiva, en este caso, y de forma opuesta, profundizaremos en la abundancia y riqueza expresiva de los textos literarios.

Por eso, detallamos a continuación las características principales que esperamos, previsiblemente, encontrar y analizar en los textos que se enmarcan dentro de este ámbito:

- **Plano léxico**
 - ❖ Léxico elegido para producir un impacto estético
 - ❖ Metáforas, juegos de palabras
 - ❖ Abundancia de adjetivos


- **Plano sintáctico**
 - ❖ Subjetividad
 - ❖ Persona elegida según función

- **Plano textual**
 - ❖ Coherencia y cohesión
 - ❖ Campos semánticos

- **Plano estilístico**
 - ❖ Estilo del autor

- **Plano pragmático**
 - ❖ Normalmente, dirigido al público en general

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	211/399



3.4.2. Tipologización textual en el ámbito humanístico-literario

Atendiendo a la definición anterior de traducción literaria y a las características principales descritas, podemos mencionar diferentes textos que se podrían enmarcar dentro de este género literario. En general, hablamos de novelas románticas, de intriga, policíacas, históricas, ensayos, autobiografías, antologías poéticas, obras dramáticas, etc.


A este respecto nos gustaría señalar la clasificación tradicional de los géneros literarios según la actitud del autor:

- 1) En un primer bloque, encontramos los conocidos como **lírca**. El autor muestra una actitud subjetiva basándose en una función principal expresiva.
- 2) En segunda instancia, la **épica o narrativa**. En este caso, el autor da una visión subjetiva de la materia de que se trate, siendo la función predominante la función referencial.
- 3) Por último, nos hallamos ante lo que conocemos como **dramática**. La presencia del autor desaparece para dar vida a personajes que representan el texto a través de diálogos.

Como es previsible, estos tres grandes bloques se dividen en subgéneros que se diferencian entre sí por el canal, la longitud y la naturaleza de los mismos.

En la siguiente tabla podemos encontrar una división basada en la exposición teórica de Enríquez y Mendoza (2014):

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	212/399



Lírica	Aforismo	
	Canción	
	Égloga	
	Elogía	
	Epigrama	
	Himno	
	Oda	
	Poema escénico	
	Soneto	
Épica	Mayores	Epopéya
		Cuento
		Novela
	Menores	Apologo
		Fábula
		Leyenda
		Romance
Dramática	Mayores	Comedia
		Drama o tragicomedia
		Tragedia
	Menores	Autosacramental
		Entremés
		Farsa
		Loa
		Sainete

Tabla nº 53. División de los subgéneros literarios

Una vez más, ante la problemática de realizar una categorización exhaustiva, Enriquez y Mendoza (2014) incluyen, bajo lo que denominamos traducción literaria, la traducción de géneros humanísticos, periodísticos y audiovisuales. A nuestro juicio, tiene sentido incluir los primeros dadas las similitudes con los textos puramente literarios. Sin embargo, entendemos que los géneros periodísticos y audiovisuales deberán tener un espacio de análisis diferente, tal y como haremos en epígrafes posteriores.

De este modo, podemos hablar de traducción humanístico-literaria, si partiendo de los tres grandes bloques que mencionábamos en líneas anteriores –lírica, épica o narrativa y dramática– realizamos una división de los subgéneros humanísticos tradicionales.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	213/399




Así, las dos autoras mencionadas aportan la siguiente clasificación:

Lírica		Autobiografía
Épica o narrativa	Escrito	Ensayo
		Glosa doctrinal
		Tratado
		Miscelánea
		Historia
		Biografía
		Libro de viajes
		Diccionario
	Oral	Discurso
	Sermón	
Dramática		Diálogo

Tabla nº 54. Subgéneros humanístico-literarios

Si nos centramos en los textos humanístico-literarios que abordan de modo más relevante la temática agroalimentaria, debemos mencionar la literatura de viajeros, novelas históricas o tratados sobre alimentación, etc.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	214/399




3.4.3. Textos objeto de análisis y traducción

Para su traducción y análisis hemos seleccionado un fragmento de un texto en prosa; en concreto, perteneciente a la obra *Sketches in Spain and Morocco* (1831) de Sir Arthur de Capell Brooke, en la que ofrece una exhaustiva descripción de la “olla” o cocido típico español, y dos textos poéticos en los que Lord Byron y John Keats, respectivamente, ensalzan las bondades de la comida española.

3.4.3.1. Texto original en prosa

En attendant, let me bring before the notice of the reader, who, perhaps, may not have had the good fortune to have tasted of the olla, the true and genuine composition of a dish so universal throughout Spain, the merits of which are so unquestionable that I doubt not the few details here given will be received with the interest the subject demands, particularly as they have been communicated to me from authority on which I am inclined to place the most implicit reliance. First, then, as to the name by which this celebrated dish is distinguished: this, as my learned informant states, is derived from the name of the vessel of por, olla, in which it is cooked; by the more refined classes, however it is termed cocido. Let us now proceed to discuss the ingredients, which may be divided into three classes: 1st, those of a plain olla; 2^{dly}, those of an olla rather better than the one which, according to Cervantes, served as the occasional repast of the hero of La Mancha, and which consisted of “algo mas vaca que carnero,” somewhat more beef than mutton; and 3^{dly}, those of a fancy olla; just as we have household bread, wheaten bread, and fancy bread.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	215/399




The ingredients composing an olla of the first class are beef, mutton, bacon, cabbage, garganzos*, a large pea, called by the French pois pointus, pois chiches (in Spanish they are called chicharos), and a few small onions, which will complete it. Of the second class, in addition to the above, are a fat fowl, ham black-puddings, and sausages (chorizos*), a variety of the sausage species dried to keep. Of the third class, in addition to all the foregoing, are raisins, pinones, which are kernels of the nuts contained in the cones of certain pines, or almonds blanched; when no pinones are to be had, cloves, a few of which are stuck into a n onion. These multifarious and, as they may be considered by some, heterogeneous ingredients will probably somewhat puzzle those who may wish to concoct them, on which account I shall now select those which will produce an excellent olla, with water for a menstruum, and salt to open the degustatory organs, describing shortly the chemical process to be followed.

Of fresh and tender beef, 3lbs.; of leg, loin, or neck of mutton, 4 lbs.; a fine fat fowl; of ham, 1 lb.; of bacon, 1lb.; a few sausages or chorizos; of water to make good broth, quantum suf. These are to be quickly boiled, and the scum carefully removed as long as any arises. The fowl, the bacon, the ham, and the chorizos should then be taken out of the pot, or they would be overdone. Add now the heart of a fine cabbage, cut into eight parts, and a fine large Spanish onion* whole, and half a pint of garbanzos. These additions will have cooled the


* The best garbanzos are those of Sahuco in Castile; these are made use of in the king's kitchen: if they are not of the best sort, they should be steeped in water over night.
 *The chorizos d'Estremadura are the best.
 * Instead of this, a tomatia when in season is often substituted at the best tables.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	216/399



liquor in the pot below 212° of Fahrenheit, and ebullition being restored, it must be kept up for the space of fifteen minutes: the former appendages are then to be returned to the pot, and the compound is to be allowed to simmer only until the broth be perfected. The whole process requires at least four hours. The broth, the proper term for which is “el caldo”, though technically called “el puchero”, as applied to the broth for invalids, must then be poured out through a sieve, and either served up as broth or made into soup, with thin slices of bread and vermicelli. The olla itself is to be dished up thus: the cabbage and onion being spread in the dish, the beef, mutton, fowl, ham, bacon, and chorizos are to be laid in negligent disorder upon the vegetables with such garganzos as may be unmixed with the other vegetables. So much for a Spanish olla.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Página	217/399



3.4.3.2. Textos originales en verso


Estrofa LXXIII del Canto XV del *Don Juan* de Lord Byron

The simple olives, best allies of wine,
 Must I pass over in my bill of fare?
 I must, although a favourite „plat“ of mine
 In Spain, and Lucca, Athens, every where:
 On them and bread 't was oft my luck to dine,
 The grass my table-cloth, in open-air,
 On Sunium or Hymettus, like Diogenes,
 Of whom half my philosophy the progeny is.

“Lines on the Mermaid Tavern” (John Keats, 1795–1821)

Souls of poets dead and gone,
 What Elysium have ye known,
 Happy field or mossy cavern,
 Choicer than the Mermaid Tavern?
 Have ye tippled drink more fine
 Than mine host's Canary wine?

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	218/399




3.4.4. Análisis lingüístico del texto original

3.4.4.1. Texto en prosa

Subjetividad	Adjetivos	Culturemas	Marca persona	Campo semántico agroalimentario
--------------	-----------	------------	------------------	------------------------------------

En attendant, let **me** bring before the notice of the reader, who, perhaps, may not have had **the good fortune to have tasted of the olla, the true and genuine composition** of a **dish** so universal throughout Spain, **the merits of which are so unquestionable that I doubt not the few details here given will be received with the interest the subject demands,** particularly as they have been communicated to **me** from authority on which **I am inclined to place the most implicit reliance.** First, then, as to the name by which this **celebrated dish** is distinguished: this, as **my learned informant** states, is derived from the name of the vessel of **pot, olla,** in which it is **cooked;** by **the more refined classes,** however it is termed **cocido.** Let **us** now proceed to discuss the **ingredients,** which may be divided into three classes: 1st, those of a plain **olla;** 2^{dly}, those of an **olla** rather better than the one which, according to Cervantes, served as the occasional **repast of the hero of La Mancha,** and which consisted of “**algo mas vaca que carnero,**” somewhat more **beef than mutton;** and 3^{dly}, those of a fancy **olla;** just as **we** have **household bread, wheaten bread, and fancy bread.**

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	219/399



The ingredients composing an olla of the first class are beef, mutton, bacon, cabbage, garganzos*, a large pea, called by the French pois pointus, pois chiches (in Spanish they are called chicharos), and a few small onions, which will complete it. Of the second class, in addition to the above, are a fat fowl, ham black-puddings, and sausages (chorizos*), a variety of the sausage species dried to keep. Of the third class, in addition to all the foregoing, are raisins, pinones, which are kernels of the nuts contained in the cones of certain pines, or almonds blanched; when no pinones are to be had, cloves, a few of which are stuck into an onion. These multifarious and, as they may be considered by some, heterogeneous ingredients will probably somewhat puzzle those who may wish to concoct them, on which account I shall now select those which will produce an excellent olla, with water for a menstruum, and salt to open the degustatory organs, describing shortly the chemical process to be followed.

Of fresh and tender beef, 3lbs.; of leg, loin, or neck of mutton, 4 lbs.; a fine fat fowl; of ham, 1 lb.; of bacon, 1lb.; a few sausages or chorizos; of water to make good broth, quantum suf. These are to be quickly boiled, and the scum carefully removed as long as any arises. The fowl, the bacon, the ham, and the chorizos should then be taken out of the pot, or they would be overdone. Add now the heart of a fine cabbage, cut into eight parts, and a fine large Spanish onion* whole, and half a pint of garbanzos. These additions will have cooled the

* The best garbanzos are those of Sahuco in Castile; these are made use of in the king's kitchen: if they are not of the best sort, they should be steeped in water over night.

*The chorizos d'Estremadura are the best.

* Instead of this, a tomatá when in season is often substituted at the best tables.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	220/399




liquor in the pot below 212° of Fahrenheit, and ebullition being restores, it must be kept up for the space of fifteen minutes: the former appendages are then to be returned to the pot, and the compound is to be allowed to simmer only until the broth be perfected. The whole process requires at least four hours. The broth, the proper term for which is “**el caldo**”, though technically called “**el puchero**”, as applied to the broth for invalids, must then be poured out through a sieve, and either served up as broth or made into soup, with thin slices of bread and vermicelli. The olla itself is to be dished up thus: the cabbage and onion being spread in the dish, the beef, mutton, fowl, ham, bacon, and **chorizos** are to be laid in negligent disorder upon the vegetables with such **garganzos** as may be unmixed with the other vegetables. **So much for a Spanish olla.**

❖ En el plano léxico-semántico, llama la atención la expresividad del texto anterior en contraposición a los textos anteriormente analizados. Si en los mismos comentábamos la economía expresiva, en este caso hemos de subrayar la riqueza expresiva de la obra. El autor no escatima esfuerzos en emplear el lenguaje positivo para aportar su valoración. Así, encontramos una alta densidad de adjetivos empleados de un modo connotativo. En la siguiente tabla podemos encontrar ejemplo de los adjetivos a los que hacemos referencia:

Adjetivación
(the) good (fortune)
(the) true (composition)
(the) genuine (composition)
unquestionable (merits)
the most implicit (reliance)
(this) celebrated (dish)
(my) learned (informant)
the more refined (classes)
the best (garbanzos)
the best (chorizos)
the best (sort)

Tabla nº 55. Adjetivos connotativos en el texto en prosa

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	221/399



Como podemos observar algunos de los adjetivos se presentan en su forma superlativa, hecho que no hace sino reforzar la expresividad del texto.

De la característica anterior se deriva uno de los rasgos más llamativos del texto. Hablamos del hecho de que el autor aporte su visión particular en primera persona a lo largo del mismo. Esta **subjetividad** la podemos observar en las siguientes expresiones:

[who, perhaps, may not have had **the good fortune to have tasted of the olla**]

[**the true and genuine composition of a dish** so universal throughout Spain]

[**the merits of which are so unquestionable that I doubt not the few details here given will be received with the interest the subject demands**]

[particularly as they have been communicated to me from authority **on which I am inclined to place the most implicit reliance**]

[**The best garbanzos are those of Sahuco in Castile**] [**The chorizos d'Estremadura are the best**]

[**So much for a Spanish olla**]

Otra de las características que nos gustaría reseñar en este nivel es la presencia de **culturemas**. Como señalábamos en epígrafes teóricos anteriores, la cultura meta desempeña un papel de suma importancia en la traducción humanístico-literaria. En este caso, dichos culturemas se relacionan con la alimentación propia de España. El autor, ante ingredientes autóctonos del pueblo español y procedimientos de cocinado comunes en la Península, pero quizás desconocidos para sus lectores, decide ofrecer el término en español e introducir una explicación que clarifique su significado para todos aquellos que lo desconozcan.

De este modo, podemos señalar los siguientes culturemas:

Culturemas
olla
cocido
the hero of la mancha
algo mas vaca que carnero
garbanzos
chicharos
chorizos
el caldo
el puchero

Tabla nº 56. Culturemas en el texto en prosa

❖ Si nos detenemos en el **plano sintáctico**, la **subjektividad** que hemos señalado en el plano anterior continúa en este plano. Así, en este caso, la voz del autor toma forma en **primera persona del singular**. El autor aporta su opinión y aclara, en todo momento, que se trata de su visión particular de los platos mediante las formas verbales que detallamos a continuación y mediante otras marcas de persona como los **pronombres posesivos**.

Marcas de primera persona
Let me bring before the notice of the reader
That I doubt not the few details here given
As they have been communicated to me from authority
I am inclined to place the most implicit Reliance
This, as my learned informant states
I shall now select those which will produce an excellent olla

Tabla nº 57. Marcas de primera persona en el texto en prosa

Así, podemos concluir que predomina una **función expresiva**, que se hace evidente tanto por los mecanismos léxicos empleados como por los mecanismos sintácticos.

❖ En el **plano textual**, nos gustaría, sin embargo, comentar que los rasgos anteriormente descritos no se manifiestan de una forma homogénea y predecible a lo largo del texto, sino que se agrupan dependiendo de la parte en la que nos encontremos. De una forma más detallada, podemos dividir el texto en **tres partes principales**. En una primera parte el autor pretende captar la atención del lector, por lo que predominan la subjetividad y la expresividad. A continuación, el autor, tras haber conseguido el interés del lector y haber dejado claro que su criterio es fiable, describe el plato del que nos da su visión particular. Establece así diferentes tipos de plato, con variación tanto de ingredientes como de tipo de cocinado, según la clase a la que pertenezcan los comensales a los que este manjar se dirija. En esta parte destaca una función referencial, por lo que la subjetividad se limita a alguna que otra puntualización que el autor hace acerca de algunos ingredientes. Por último, podemos encontrar la receta del propio autor de lo que él considera la mejor selección de ingredientes y la mejor opción de cocinado del plato. En esta última parte, la subjetividad está ausente.

Cabe mencionar que la **coherencia** y **cohesión** se consiguen, en el nivel léxico, a través de un mismo **campo semántico**. Podemos definir dicho campo semántico como el relacionado con una receta, ya que encontramos los ingredientes que componen el plato y el modo de cocinarlos.

En la siguiente tabla exponemos las unidades léxicas a las que nos referimos:

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	223/399




Campo semántico agroalimentario (receta)	
olla	pot
dish	cooked
cocido	repast
ingredients	beef
mutton	wheaten bread
household bread	fancy bread
bacon	garganzos
cabbage	large pea
pois chiches	onions
chicharos	fat fowl
ham	sausages
black-puddings	chorizos
raisins	kernels of the nuts
pinones	cones
pinos	cloves
almonds blanched	water
salt	chemical process
degustatory organs	leg
loin	mutton
neck	broth
boiled	heart
scum	liquor
ebullition	compound
appendages	simmer
el caldo	soup
el puchero	slices of bread
vermicelli	sieve
poured	vegetables

Tabla nº 58. Campo semántico agroalimentario en la receta

❖ Alcanzado este punto de nuestro análisis, debemos comentar el **plano estilístico** del texto. En el caso de la traducción humanístico- literaria cobra especial relevancia el estilo del autor o autores de la obra en cuestión. En el caso de Sir Arthur de Capell Brooke, el autor se caracteriza por un estilo romántico, propio de los autores ingleses que visitan España en los primeros años del siglo XIX. Brooke, llena sus obras de todo tipo de detalles que tienen la finalidad de transportar al lector a los lugares por los que su travesía discurre. No es de extrañar que en sus páginas encontremos referencias a caminos, ciudades y poblaciones de distinta envergadura, paisajes insólitos, peligros del viajero e, incluso, mención a otros, que como él, describieron los mismos lugares que ahora protagonizan sus textos.

Las características anteriormente descritas se corresponden con el anhelo del autor de hacer constar su opinión y visión particular.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	224/399



❖ Por último, en lo que se refiere al **plano pragmático**, las obras humanístico-literarias no suelen dirigirse a ningún tipo de receptor en particular. El autor crea con el objetivo de alcanzar el mayor número de lectores posible.

3.4.3.1. Textos poéticos

Estrofa LXXIII del Canto XV del *Don Juan* de Lord Byron

The sim /ple o/lives, best /allies /of wine ,	7+1
Must I /pass o/ver in /my bill /of fare ?	7+1
I must ,/ although /a fa /vourite „ plate /of mine	7+1
In Spain /, and Luc /ca, A /thens, e/very where :	7+1
On them /and bread 't /was oft /my luck /to dine ,	7+1
The grass /my ta /ble-cloth,/ in o/pen- air ,	7+1
On Su /nium or / Hyme /ttus, like / Dio/gen es ,	7+1
Of whom / half my / philo/sophy / the pro /geny is .	7+1

“Lines on the Mermaid Tavern” (John Keats, 1795–1821)

Souls of / poets / dead and / gone ,	7+1
What E /lysium / have ye / known ,	7+1
Happy / field or / mossy / cavern ,	8
Choicer / than the / Mermaid / Tavern ?	8
Have ye / tipped / drink more / fine	7+1
Than mine / host's Ca / nary / wine ?	7+1

A las características generales que hemos mencionado en los párrafos anteriores, debemos añadirles, como hemos anticipado, las **características particulares de la poesía**.

Aunque en los textos en prosa podemos encontrar **figuras literarias**, estas, sin duda, cobran relevancia en los textos poéticos. Otro rasgo sería la **rima** y la **métrica**, que, dependiendo del método de traducción por el que decidamos optar, deberemos respetar o no.

En nuestro caso hemos realizado una traducción literal, ya que, en todo momento, hemos mantenido el sentido del texto original, pero también, hemos establecido rima y metro, realizando así una traducción métrica y rimada.


Como señalábamos en el texto original, el **primer poema** está compuesto por ocho versos octosílabos con rima ABABABCC (*wine, fare, mine, where, dine, air, genes ,is*). Este esquema métrico, de origen italiano, se constituye como uno de los más comunes en la literatura inglesa, sobre todo, en poemas largos de estilo heroico.

En cuanto al comentario que podemos realizar del poema, hemos de señalar que, en el mismo, Lord Byron se refiere a las aceitunas como el manjar más humilde y, a la vez, exquisito que conoce. En el poema recuerda con tono melancólico sus viajes por el sur de Europa y cómo disfrutaba de lo que él consideraba sus viandas predilectas. La mención de Diógenes en el penúltimo verso del poema puede deberse a que este vivía en Atenas, lugar destacado por Byron en su poema, o a que el poeta prefiriese disfrutar de los manjares de un modo sencillo, siguiendo así la filosofía de vida de Diógenes.

En lo referente al **segundo poema**, este se compone de seis versos de arte menor, octosílabos, con la siguiente rima: AABBCC (*gone, known, cavern, Tavern, fine, wine*) (*partida, vida, caverna, Sirena, mejor, anfitrión*). Aunque en nuestro poema hemos mantenido la rima, sí hemos cambiado la métrica original por versos endecasílabos.

En este caso el poeta realza lo que él considera su paraíso, la Taberna La Sirena, y se mofa de la búsqueda de ese lugar idílico por parte de sus coetáneos. Además alude al vino malvasía, que proveniente de Tenerife era consumido en países como Inglaterra o Francia en el siglo XVII, tanto como bebida como brebaje curativo.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	226/399



3.4.5. Traducción del texto original


3.4.5.1. Traducción de texto en prosa

Fragmento en prosa de *Sketches in Spain and Morocco*
de Sir Arthur de Capell Brooke

Durante la espera, permítanme informar al lector, quien, quizás, no haya tenido la suerte de saborear la olla; una verdadera y genuina composición tan extendida por toda España, cuyos méritos son tan poco cuestionables, que no me cabe la menor duda de que los escasos detalles aquí expuestos serán recibidos con el interés que se merece, aún más si cabe, porque me fueron transmitidos por una autoridad en la materia en la que siento la necesidad de depositar toda mi confianza. Antes que nada, pues, respecto al nombre con el que este afamado plato se conoce, este, según mi erudito informador, deriva del nombre del recipiente o cacharro, olla, en el que se cocina, aunque para las clases más refinadas se le denomina cocido. Permítanme ahora proceder a hablarles de los ingredientes, los cuales pueden dividirse en tres clases: en primer lugar, aquellos de una olla simple; en segundo lugar, los de una olla un poco mejor que la primera, que según Cervantes, era la servida como comida ocasional del héroe de La Mancha y que consistía en “algo más de vaca que de carnero” y, por último, aquellos de una olla más elaborada. Tres tipos de guiso al igual que tenemos tres tipos de pan: pan casero, pan de trigo y pan de mejor calidad.

Los ingredientes que componen la olla de primer tipo son carne de ternera y de cordero, tocino, col, garbanzos^{1*}, guisantes, conocidos por los franceses como *pois pointus*, *pois chiches* y por los españoles como chícharos, y, para terminar, unas cuantas cebollas pequeñas. Aquellos del segundo tipo, además de los ingredientes del primero, serían: ave de corral, jamón, morcilla y chorizos. Y los del tercer tipo, además de todo lo anterior, son: uvas pasas, piñones, que para quienes no los conozcan son los granos de algunas piñas, o almendras peladas, o en sustitución de estos, unos cuantos de clavos clavados en una cebolla. Esta diversidad y heterogeneidad de ingredientes, como muchos creerán, seguramente parecerá un rompecabezas para aquellos que deseen prepararlo, por lo que seleccionaré aquellos ingredientes para preparar una olla excelente, con agua para todo un mes y sal para abrir las papilas gustativas, y describiré brevemente el proceso químico que se debe seguir.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	227/399



1kg y medio de carne de ternera tierna, 2 kg de pierna, lomo o pescuezo de cordero, una buena ave de corral, ½ kg de jamón, ½ kg de tocino, unos cuantos chorizos y agua, para hacer un buen caldo, la que admita. Todos estos ingredientes deben hervir y se debe quitar con cuidado la espuma que vaya saliendo. El ave de corral, el tocino, el jamón y los chorizos se deben sacar de la olla para que no se hagan demasiado. Ahora se añade el centro de una col cortada en ocho partes, una buena cebolla española entera y media pinta de garbanzos. Estos ingredientes enfriarán el líquido de la olla por debajo de 100 °C. Cuando vuelva a hervir se dejará durante quince minutos; se añaden los ingredientes que se habían sacado previamente y se deja hervir a fuego lento hasta que se obtenga un caldo perfecto. El proceso completo necesita al menos cuatro horas. El líquido, conocido como “caldo”, o técnicamente, “el puchero,” al hacer referencia al caldo para enfermos, debe entonces pasarse por un colador y servirlo o bien como caldo o como sopa con delgadas rebanadas de pan y fideos. La olla se sirve del siguiente modo:


la col y la cebolla se disponen como base en el plato; la carne de ternera, de cordero y de ave, el jamón, el tocino y los chorizos se colocan en descuidado desorden sobre las verduras con los garbanzos que se hayan quedado sin mezclar con las otras verduras. Más que suficiente para obtener la olla española.

***Los mejores garbanzos son los de Sahuco, de Castilla. Son los usados en las cocinas reales. Si no se contase con garbanzos de la mejor calidad, se deberán dejar en remojo toda la noche.**

***Los mejores chorizos son los de Extremadura.**

***Este ingrediente se puede sustituir por una salsa de tomate, de hecho, así se hace en temporada en las mejores mesas.**

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	228/399



3.4.5.2. Traducción de textos en verso

Estrofa LXXIII del Canto XV del *Don Juan* de Lord Byron

The sim /ple o/lives, best /allies /of wine ,	7+1
Must I /pass o/ver in /my bill /of fare ?	7+1
I must ,/ although /a fa /vourite „plat' /of mine	7+1
In Spain /, and Luc /ca, A /thens, e/very where :	7+1
On them /and bread 't /was oft /my luck /to dine ,	7+1
The grass /my ta /ble-cloth,/ in o/pen- air ,	7+1
On Su /nium or / Hyme /ttus, like / Dio/gen es ,	7+1
Of whom / half my / philo/sophy / the pro /geny is .	7+1

Simples aceitunas, del vino aliadas,
 ¿acaso debo yo obviaros de mi dieta?
 Debo, aunque sean de mis viandas amadas.
 En España o en Lucca, en Atenas o en Creta:
 eran cenas manjares con pan acompañadas.
 Como lámpara el cielo y de mantel la hierba.
 En el monte Himeto o en el Sunio cual Diógenes,
 en el que mi pensar encuentra sus orígenes.

“Lines on the Mermaid Tavern” (John Keats, 1795–1821)

Souls of / poets/ dead and / gone, 7+1

What E/lysium / have ye / known, 7+1

Happy / field or / mossy / cavern, 8

Choicer / than the / Mermaid / Tavern? 8


Have ye / tippled / drink more / fine 7+1

Than mine / host's Ca / nary / wine? 7+1

¡Oh!, ánimas de poetas ya en partida,
 ¿qué paraíso habéis hallado en vida,
 jocoso prado o musgosa caverna,
 que supere la Tasca La Sirena?
 ¿Catado habéis brebaje mejor,
 que el malvasía de mi anfitrión?

Versión de versos endecasílabos con rima A, A, B, B, C, C

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	230/399



3.4.6. Análisis traductológico

3.4.6.1. Texto en prosa

❖ En el **plano léxico-semántico**, hemos intentado conservar la **expresividad** que el autor ha querido plasmar en su texto. Así, hemos mantenido el empleo de adjetivos con valores connotativos y de los superlativos que aparecían en el texto.

En lo que se refiere a **culturemas**, hemos tomado decisiones de traducción diferentes. En el caso de “olla”, hemos omitido el término que la precedía “*pot*” y nos hemos limitado a dejar solo el término “olla”. Hemos actuado de igual modo al enfrentarnos a la expresión –algo más vaca que carnero. Si el autor decidía incluir la versión en su lengua materna y la versión en español, creemos para darle un toque exótico y de veracidad a su texto, en el caso de la traducción al español entendemos que es suficiente con la expresión en nuestra lengua. A este respecto, otra de las dificultades ha venido determinada por las diferencias entre sistemas de medida. En el texto original todas las medidas venían expresadas de acuerdo con el sistema británico (en libras, pintas, o grados Fahrenheit). Todas estas medidas pueden traducirse al español; sin embargo, existen traductores que optan por una extranjerización de su texto y no convierten estas cantidades ni adaptan estas medidas al sistema métrico decimal. En este caso, nosotros sí hemos optado por la adaptación de los sistemas de medida ya que, al tratarse de un texto literario pero también instructivo, requiere de una fácil comprensión por parte del receptor y potencial cocinero de esta receta.


❖ Si nos detenemos ahora en el **plano sintáctico**, hemos conservado la persona con la que el autor se comunica: primera persona del singular en las declinaciones verbales.

Además, hemos de puntualizar que los imperativos que aparecen en el texto, los hemos mantenido, en este caso, mediante el uso de la segunda persona del plural de cortesía “ustedes”.

❖ En el **plano textual-discursivo**, hemos respetado las tres partes en las que Brooke dividía su composición. En cuanto a la coherencia y cohesión del texto, se han mantenido la división de párrafos y oraciones propuesta por el autor, aunque nos gustaría señalar que hemos adaptado el empleo de los signos de puntuación a nuestra lengua.

❖ Nos gustaría así mismo mencionar, en el **plano estilístico**, que a nuestro juicio el texto traducido consigue mantener la esencia del texto original. El carácter descriptivo propio del autor y de la época del romanticismo, en la que presumiblemente podemos adscribir la creación de Brooke, está presente en nuestra propuesta de traducción.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	231/399



❖ Para finalizar, **pragmáticamente**, es una traducción que funciona del mismo modo que funcionaría el texto original.

3.4.6.2. Textos en verso

Dada la ausencia de similitud entre los textos hasta ahora analizados y los textos del ámbito humanístico-literario, en particular pertenecientes a la lírica, en esta ocasión no seguiremos el esquema de análisis propuesto hasta el momento, sino que realizaremos un análisis diferente más adaptado a este tipo de texto.


En primer lugar, nos gustaría comentar los pasos seguidos en el proceso de traducción. El proceso que hemos llevado a cabo se ha dividido en varias etapas. En un primer acercamiento al texto, hemos realizado una traducción literal de los poemas; es decir, hemos transliterado las palabras de la lengua origen a la lengua meta sin prestar atención al sentido y a las diferentes interpretaciones. En segundo término, hemos interpretado esa traducción literal, atendiendo, ahora sí, a la polisemia del conjunto de versos. Después, hemos analizado la métrica y la rima en los poemas originales y hemos decidido la rima y métrica que íbamos a seguir en los textos meta.

Fonéticamente, hemos decidido **conservar la rima** aunque con una ligera variación del esquema métrico. Si en el primer poema encontrábamos el siguiente esquema rítmico ABABABCC (*wine, fare ,mine, where, dine, air ,genes ,is*) en nuestra traducción el esquema métrico propuesto sería ABACABCB (*aliadas, dieta, amadas, orígenes, acompañadas, hierba, Diógenes, Creta*). Además hemos ampliado la longitud de cada uno de los versos proponiendo una traducción de versos alejandrinos con hemistiquio.

En relación con algunas decisiones de traducción, de forma general hemos mantenido el sentido del texto original con una traducción literal del mismo. Si bien es cierto que, para ello se ha intentado buscar equivalentes lingüísticos que mantuvieran un alto grado de expresividad y lenguaje positivo. Nos gustaría mencionar la traducción en el verso cuatro de la palabra “*everywhere*”. En nuestro caso, y continuando con el esquema comparativo del verso, hemos decidido traducirlo por *Creta*, ya que creemos mantiene el sentido que el autor quiere darle al texto –en cualquier lugar– y además favorece la rima y la rima del poema.

En lo referente al **segundo poema**, este se compone de seis versos de arte menor, octosílabos, con la siguiente rima: AABBC (*gone, known, cavern, Tavern, fine, wine*). En nuestra propuesta de traducción, ampliamos a versos endecasílabos y proponemos el mismo esquema rítmico (*partida, vida, caverna, Sirena, mejor, anfitrión*).

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	232/399



De nuevo, optamos por una traducción literal en la que permanece el sentido del poema original. Dado el carácter de elogio del poema, hemos decidido añadir la interjección “*Oh*” al comienzo del primer verso para reforzar dicha característica.

3.4.7. Valoración


El grado de especialización de los textos anteriores como hemos comprobado, es bajo, si atendemos a los criterios de especialización de los textos de apartados anteriores. Sin embargo la traducción literaria requiere de otro tipo de especialización por parte del traductor y de una capacidad para trasvasar el texto que permita conservar los efectos pretendidos por el autor

Por consiguiente, cobra relevancia la creatividad del traductor y la capacidad tanto de expresar el texto original en todos sus matices como de tener la habilidad de plasmar dicha producción en la lengua y cultura metas. El traductor que se enfrente a esta tarea deberá poseer, así, un dominio exquisito de ambas lenguas y culturas.

De nuevo, como hemos afirmado hasta ahora en prácticamente la totalidad de nuestros análisis textuales, la capacidad de documentación es imprescindible. En este caso, esta documentación no irá relacionada con el entendimiento de ciertas unidades léxicas con un grado mayor de especificidad o de formatos estipulados para según qué género, sino que se tratará de una documentación que profundice en el contexto de producción de la obra (época, obra literaria y autor).

Esta fase resulta imprescindible para poder aprehender todo el significado de un texto literario y transmitirlo a los lectores.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	233/399



3.5. Traducción de textos turísticos

3.5.1. Características generales de los textos turísticos

Según la Organización Mundial del Turismo (OMT), el turismo se define como:

El conjunto de actividades que realizan las personas durante sus viajes y estancias en lugares distintos al de su entorno habitual, por un período de tiempo consecutivo inferior a un año, con fines de ocio, por negocio o por otros motivos, y no por motivos lucrativos⁴⁷.

De este modo, podemos deducir que un texto turístico será aquel escrito que esté dirigido al público no autóctono y que informe sobre las características de un lugar, sugiriendo al lector la visita del mismo (Fischer, 2004). En palabras de Kelly (1997:33): «the tourist text is any text published by a public or private organization of any kind intended to give information to any kind of visitor or to advertise a destination and encourage visitors to go there. »

En relación con los ámbitos que abarca, de nuevo, nos encontramos ante una lista extensa con fronteras difusas. Podemos incluir ámbitos como el de la arquitectura, historia e historia del arte, gastronomía, economía, artes, etc. De acuerdo con Kelly: «The subject matter covered is extensive and includes such highly specialised areas as architecture, art history, history, geography, meteorology, gastronomy, economics, sports, customs, music and dance, to name but some». (Kelly, 1997:35)


Por este motivo, la traducción de textos turísticos se convierte en una herramienta para la mediación tanto lingüística como cultural con el objetivo claro de hacer posible la comunicación entre ambas culturas y de atraer al visitante extranjero.

Entendemos, por lo tanto, que la traducción turística desempeña un papel relevante en el mercado actual, sobre todo si se toma en consideración el protagonismo que actualmente han adquirido el turismo y la promoción turística en nuestro país. Por consiguiente, el traductor de textos turísticos ha de poseer las competencias convenientes para adecuar pragmática y funcionalmente ambas culturas.

En lo que respecta a la lengua propia del turismo, se podría definir como un lenguaje heterogéneo en el que se mezclan diferentes disciplinas (como puede ser la economía, la geografía, arqueología, historia, gastronomía, etc.). Además, destaca la una alta presencia de vocabulario del lenguaje general, aunque esto no nos puede llevar a descartar la importancia de la creación de neologismos o la presencia de tecnicismos propios de este lenguaje de especialidad.

⁴⁷Consulta del glosario facilitado en la página web de la Organización Mundial del Turismo, agencia de la ONU. <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	234/399



Así, Calví (2005) establece tres grandes bloques léxicos:

1. Términos con un mayor grado de especificidad.
2. Términos procedentes de las disciplinas y actividades relacionadas con la práctica del turismo y la descripción de la oferta (historia del arte, geografía, deporte, artesanía, etc.).
3. Unidades del léxico general.

Otro aspecto reseñable es el hecho de que los textos turísticos suelen tener un importante aspecto visual. En palabras de Durán-Muñoz (2012:105): «En la traducción turística, el aspecto formal (formato, tipografía, color, etc.) es muy importante, ya que es una forma de desarrollar la función apelativa de los textos turísticos, especialmente de los promocionales».


Además, autores tan relevantes en la disciplina como Kelly (1997) señalan que el traductor de textos turísticos no solo deberá atender a los factores lingüísticos propios de las tipologías textuales sino que se deberán tener en cuenta otros factores extralingüísticos como pueden ser los relacionados con la forma y contenido en los géneros propios de este ámbito.

Clearly, differences in conventions regarding type of content, and thus in reader expectations in this sense, will vary from one language/culture combination to another. In the case of Spanish and English, our experience there is more emphasis given in Spanish texts to history, architecture, art history, and more emphasis in English-language texts to practical information (opening times, addresses, telephone numbers) than in their respective equivalents » (Kelly, 1997:36)

Durán-Muñoz (2012:106-111) recoge una clasificación de las principales características mencionadas:

- a) Subordinación de la traducción turística y falta de información
- b) Frases ambiguas o de doble sentido, eslóganes
- c) Culturemas (nombres propios de personas, museos, instituciones, platos típicos, costumbres, etc.) y topónimos
- d) Lenguaje positivo y poético
- e) Neologismos
- f) Traducciones inversas

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	235/399



De igual modo, en su tesis, Mira Rueda (2008) hace referencia a los siguientes rasgos diferenciadores:

- Elementos descriptivos como parte del texto turístico.
- Punta de vista subjetivo expresado como objetivo.
- Abundancia de datos sensoriales y formas apreciativas, afectivas e hiperbólicas
- Uso frecuente de siglas en los textos generados en el ámbito de la gestión y la organización turística.
- Profusión de préstamos, calcos y anglicismos
- Uso recurrente de la primera persona singular (en reportajes) y plural (en reportajes, avisos y recomendaciones, itinerarios...) en los textos españoles. Preferencia por la segunda persona en los textos en inglés. La segunda persona (tú/usted) se utiliza también en español para textos exhortativos.
- Abundancia de formas locativas.
- Variedad de tiempos verbales.

3.5.2. Tipologización textual en el ámbito turístico


La traducción turística conforma una variedad textual difícil de definir, ya que los tipos de textos asociados son múltiples.

Los textos que se producen en este ámbito pueden estar destinados a expertos o a usuarios. Estos textos se pueden clasificar en géneros textuales, aunque estos no siempre son propios del sector turístico, sino que pueden pertenecer a ámbitos relacionados.

Una de las propuestas de clasificación más extendidas es la de Kelly (1997). La autora propone la siguiente diferenciación:

- ❖ Material promocional del sector privado (hoteles, restaurantes, instalaciones de ocio...): Folletos, posters y anuncios.
- ❖ Material promocional del sector público (Patronatos de Turismo, instituciones públicas...): Folletos, posters y anuncios.
- ❖ Guías de organismos públicos.
- ❖ Guías de editoriales comerciales
- ❖ Textos informativos para el turista: De empresas hoteleras, de empresas restauradoras, de empresas de organización de congresos y de empresas de transportes.
- ❖ Textos operativos para el turista: De las autoridades y de las diferentes empresas del sector.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	236/399



Quizás la propuesta con mayor reconocimiento sea la de Calví (2010), quien ofrece diferentes clasificaciones.

La autora divide los distintos textos de este sector en tres bloques principales:

- ❖ Bloque 1: Reflexión teórica sobre el turismo
- ❖ Bloque 2: Gestión
- ❖ Bloque 3: Descripción y promoción del destino turístico

Además, ofrece una exhaustiva clasificación en torno a los principales géneros turísticos:

Géneros turísticos	Ejemplo
Géneros editoriales	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Guías de viajes ➤ Revistas de viajes y turismo, etc.
Géneros institucionales	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Folletos ➤ Anuncios ➤ Páginas webs, etc.
Géneros comerciales	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Anuncios comerciales, ➤ Catálogos ➤ Folletos ➤ Páginas webs de agencias de turismo, etc.
Géneros organizativos	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Billetes ➤ Documentos de reserva ➤ Cartas de confirmación de reserva ➤ Facturas ➤ Contratos de alquiler o de prestación de servicios, etc.
Géneros legales	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Disposiciones legales relacionadas con la actividad turística
Géneros científicos y académicos	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Textos frutos de investigación y formación de los profesionales del sector
Géneros informales	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Reseñas ➤ Blogs de viajes ➤ Comentarios en foros, etc.

Tabla nº 59. Clasificación de géneros turísticos según Calví (2010)

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	237/399



La autora va más allá en su investigación y se basa en el modelo multidimensional propuesto por Dann (1996) para distribuir el empleo de los géneros anteriores según la etapa del proceso turístico de la que se trate: *pre-trip*, *on-trip*, *post-trip*. Con la primera etapa se corresponden los géneros comerciales, editoriales y organizativos. En la segunda etapa, durante el viaje, hallamos los géneros informativos y organizativos. Por último, en la etapa final del proceso, podemos mencionar los géneros informales.


3.5.3. Textos objeto de análisis y traducción

En relación con los textos turísticos de temática agroalimentaria, encontramos un amplio abanico de variedades textuales. Podemos mencionar los folletos de catas, los folletos y todo el material turístico relacionado con ferias gastronómicas, fichas o indicaciones de cómo llevar a cabo una cata, menús de restaurantes, reportajes en revistas especializadas, etc.

Hemos optado, pues, por la traducción de dos textos. En primer lugar, realizaremos la traducción al inglés de un folleto que presenta las principales rutas relacionadas con el aceite de oliva en la provincia de Córdoba; se trata de un folleto de 10 páginas en el que se detalla la zona en la que se desarrolla cada ruta, el relieve, la fauna y flora y, más concretamente, el tipo de olivar y las características de las aceitunas de cada una de dichas zonas. El folleto, de unas 1600 palabras, ha sido elaborado por parte del Consorcio de Turismo de Córdoba y está editado únicamente en español.

El segundo es la traducción de un capítulo de una revista de cocina con edición en el Reino Unido y en la India. Se titula “*Good food India*” y corresponde con la publicación de febrero de 2014 para la India. El capítulo cuya traducción proponemos pertenece a la sección “eat away”. Se trata de una breve guía en la que el autor, Harry Cheng, destaca los principales atractivos de Irlanda y nos proporciona las cuatro recetas que para él conformarían el menú típico irlandés.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	238/399



3.5.3.1. Texto seleccionado en lengua original

Córdoba y el aceite: tesoro y patrimonio de la humanidad

Unimos dos joyas y obtenemos un tesoro valiosísimo. Descubrir tesoros es uno de los principales atractivos para movilizar a las personas y colocarlas en disposición de disfrutar con el descubrimiento. Desde aquí invitamos a todo el mundo a conocer nuestro gran tesoro: el aceite de oliva y los paisajes cordobeses que habita. El aceite de Córdoba es una referencia mundial en la calidad del Aceite de Oliva. La promoción turística que presentamos se hace a través de una serie de rutas a lo largo de toda la provincia de Córdoba. Damos a conocer la variedad de cultivos de nuestra zona, las cualidades organolépticas y otros detalles de este bien natural que tenemos la fortuna de poseer. Además destacamos los principales lugares de interés turístico por su contenido histórico, monumental o paisajístico, siempre en el entorno natural del olivo.


Nuestra provincia debía aprovechar más la importancia que el aceite de oliva tiene a lo largo de la historia y que constituye, aún hoy, uno de nuestros principales valores. Esta es una oportunidad para sumergirnos en el ayer y el hoy de nuestra tierra. El simbolismo del olivo, la aportación nutricional del aceite y el uso de sus derivados se conoce en nuestro territorio desde que los fenicios nos lo trajeran allá por el año 1050 a.C. Acompañó el tránsito de todas las culturas que pasaron por aquí. Se instaló en nuestro vocabulario con los romanos y su “oleum” y con los árabes con vocablos como “aceituna” o “aceite”. Córdoba y su territorio tienen en su paisaje la huella de esa historia, así como una profundísima relación con este elemento dorado que maduró con el sol.

El aceite también ha conformado el paisaje, o convive con él bajo un clima perfecto que permite un nivel de producción excelente. Desde que los antiguos romanos hicieran masivo este cultivo para abastecer de aceite su imperio, Córdoba, su industria, el Guadalquivir y sus gentes tenemos en el olivo una fuente incesante de riqueza y salud.

RUTA 1

Ocupada por los Parques Naturales de Cardena, Montoro y de Hornachuelos, de oriente a occidente paseamos por más de 110.000 Has. entre escarpados acantilados y suaves laderas, al norte de la ciudad de Córdoba. El matorral mediterráneo, los extensos pinares y el majestuoso roble melojo se nutren de los ríos Yeguas, Bembézar y el Retortillo. Y más abajo los olivos. El lince, la nutria o el águila imperial son algunas de las especies que habitan estos lugares.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	239/399



Zona Geográfica: Sierra de Montoro, Adamuz, Espiel, Villaviciosa, Obejo, Villanueva del Rey, Villaharta y Hornachuelos.

Varietades: Nevadillo blanco, Nevadillo negro, Lechín y Picual.

Características Organolépticas:

Color: Verde Amarillento - dorado.

Olor: Aroma fresco, frutado medio a intenso, agradable olor a higuera silvestre.

Sabor: Fresco, con mucho cuerpo y equilibradamente amargo y picante.

RUTA 2

Los Pedroches, comarca cordobesa situada al norte de la provincia, limita con Extremadura y Castilla-La Mancha y es, sin ninguna duda uno de los rincones más bellos y atractivos de la provincia. Se tiene a gala la producción de aceite de oliva extraído de un recuperado y difícil olivar, dada la orografía del terreno. En esta sierra también podemos encontrar paisajes de encinas, donde se cría el cerdo ibérico, por lo que también es conocida la comarca.

Zona Geográfica: Villanueva de Córdoba, Pozoblanco e Hinojosa del Duque.

Varietades: Nevadillo blanco, Lechín, Nevadillo Negro y Picudo.

Características Organolépticas:

Color: Verde Amarillento.

Olor: Frutado, fresco con aromas limpios. Recuerda a la higuera y alloza.

Sabor: Entrada muy dulce, sabor suave y equilibrado. Tenue picor y amargor de naturaleza agradable.

RUTA 3


El típico paisaje de la campiña lo atraviesa de este a oeste el río Guadajoz. El olivo y los cereales son los habitantes naturales de esta maravillosa tierra, a la que el Consejo Regulador ha otorgado a su aceite la Denominación de Origen de Baena. El sol y el agua riegan este suavísimo perfil de modo que hacen brotar de manera desmedida una innumerable variedad de aceitunas. La huerta, la caza y el trigo completan el elenco de artistas que ofrecen su espectáculo al visitante. Hoteles, hostales, casas rurales y albergues dan cobijo y mesa al viajero a su paso por este territorio inventado para el paseo, en el que por doquier se desliza el aceite. Dicen que el sol sale por el este: la campiña del este es la primera tierra cordobesa en verlo cada mañana.

Zona Geográfica: Castro del Río, Baena, Zuheros, Cabra, Luque, Nueva Carteya y Doña Mencía

Varietades: Picual, Picudo y Hojiblanca.

Características Organolépticas:

Color: Amarillo verdoso.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	240/399	

Olor: Frutado de intenso a maduro, muy rico en aromas por su carácter multivarietal, suave olor a manzana y muy fragante.

Sabor: Entrada dulce y equilibrada, al final ligero amargor y picante. Muy redondeado en boca, deja regusto a almendra fresca.

RUTA 4

Al suroeste de la provincia de Córdoba, esta comarca contiene el Parque Natural de las Sierras Subbéticas. Su aceite posee el atributo de la Denominación de Origen Priego. El olivo en monocultivo ofrece un producto de máxima calidad y prestigio internacional, que brota de estas tierras calizas con abundantes aguas subterráneas. El clima mediterráneo con influencia atlántica interviene notablemente en el resultado final.

En el paisaje se alterna el altiplano, las depresiones y los macizos abruptos.

Sus habitantes humanizan el paisaje dedicados a la agricultura, la ganadería y la industria con una gran labor, que ofrece productos acordes a la riqueza de la comarca.

Zona Geográfica: Priego de Córdoba, Almedinilla, Fuente Tójar y Carcabuey.

Variedades: Picudo, Hojiblanca y Picual.

Características Organolépticas:

Color: Amarillo verdoso.

Olor: Frutado suave, huele a hierba fragante y suave sensación a manzana, almendra y otras frutas.

Sabor: Resulta especialmente dulce al paladar, tiene un ligero amargor y picor muy equilibrados. Regusto a alioza fresca.

RUTA 5


Al suroeste de la provincia de Córdoba, muy bien comunicada por carretera y ferrocarril, esta comarca se extiende desde las Sierras Subbéticas al Valle del Guadalquivir. Su relieve suave y de lenta sedimentación, de origen terciario, hace esta tierra muy apta para el cultivo. El omnipresente olivo, el vino dulce de uvas Pedro Ximénez, el de Denominación de Origen Montilla-Moriles, los cereales y el ajo, son los estandartes de este lugar. Sus Espacios Naturales Protegidos, con la mayor parte de las Reservas Naturales de la Zona Húmeda del Sur de Córdoba, convierte nuestra campiña en un enclave importante por su biodiversidad ambiental. El pantano de Iznájar es conocido por sus dimensiones como “el lago de Andalucía”.

Zona Geográfica: La Rambla, Santaella, Montilla, Aguilar de la Frontera, Lucena, Rute, Puente Genil e Iznájar.

Variedades: Hojiblanca y Picual.

Características Organolépticas:

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	241/399



Color: Amarillo oro y verde amarillento.
 Olor: Frutado fresco, ligero olor a hierba fresca recién cortada con aroma muy limpio.
 Sabor: Suave, muy fluido con tenue pero agradable picor y amargor. Regusto almendrado.

RUTA 6

Situada en el sector oriental de la provincia, a menos de 40 minutos de la capital cordobesa. Disfruta de un clima mediterráneo subcontinental, con temperaturas elevadas en verano y templadas en invierno. El verdadero protagonista es el río Guadalquivir que la atraviesa de extremo a extremo.

Zona Geográfica: El Carpio, Campiña de Montoro, Villa del Río, Bujalance, Cañete de las Torres, Pedro Abad, Villafranca de Córdoba y Espejo.

Variedades: Picual

Características Organolépticas:

Color: Verde Amarillento.
 Olor: Frutado verde, agradable olor a hierba recién cortada, con notas de manzana.
 Sabor: A aceituna fresca, denso con mucho cuerpo y amargor y picor muy personal.

RUTA 7

Se trata de un territorio limitado al norte por el borde meridional de Sierra Morena, mientras que hacia el sur se diluye en la Campiña, entre terrazas y llanuras fluviales. El paisaje agrícola nos acompaña en todo momento. La cercanía del río Guadalquivir y los riegos crean en verano un microclima refrescante nada habitual en la Vega del Guadalquivir. Se puede disfrutar de actividades tan diversas como el senderismo y la caza en el Parque Natural de Hornachuelos, el motocross en Almodóvar del Río, el aerodelismo en Palma del Río, las rutas a caballo por las aldeas de Fuente Palmera y el descenso del Guadalquivir desde Córdoba hasta Palma del Río.


Zona Geográfica: Almodóvar del Río, Posadas, Palma del Río, Fuente Palmera y La Carlota.

Variedades: Picual, Arbequina, Hojiblanca y Lechín

Características Organolépticas:

Color: Verde Amarillento y amarillo oro.
 Olor: Picual de la fuerza, hojiblanca dulzura y arbequina y lechín matices frutados que aportan finura y riqueza sensorial.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	242/399



Incluimos aquí una captura de pantalla del formato del texto original con el fin de destacar la dificultad a la hora de realizar la maquetación.

CÓRDOBA Y EL ACEITE: TESORO Y PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD

Unimos dos joyas y obtenemos un tesoro valiosísimo. Descubrir tesoros es uno de los principales atractivos para movilizar a las personas y colocadas en disposición de disfrutar con el descubrimiento. Desde aquí invitamos a todo el mundo a conocer nuestro gran tesoro: el aceite de oliva y los paisajes cordobeses que habita. El aceite de Córdoba es una referencia mundial en la calidad del Aceite de Oliva.

La promoción turística que presentamos se hace a través de una serie de rutas a lo largo de toda la provincia de Córdoba. Damos a conocer la variedad de cultivos de nuestra zona, las

calidades organolépticas y otros detalles de este bien natural que tenemos la fortuna de poseer. Además, destacamos los principales lugares de interés turístico por su contenido histórico, monumental o paisajístico, siempre en el entorno natural del olivo.

Nuestra provincia debía aprovechar más la importancia que el aceite de oliva tiene a lo largo de la historia y que constituye, aún hoy, uno de nuestros principales valores. Esta es una oportunidad para sumergirnos en el ayer y el hoy de nuestra tierra.

El simbolismo del olivo, la apor-

tación nutricional del aceite y el uso de sus derivados se conoce en nuestro territorio desde que las fenicias nos lo trajeron allá por el año 1050 a.C. Acompañó el tránsito de todas las culturas que pasaron por aquí. Se instaló en nuestro vocabulario con los romanos y su "oleum" y con los árabes con vocablos como "aceituna" o "aceite". Córdoba y su territorio tienen en su paisaje la huella de esa historia, así como una profundísima relación con este elemento dotado que maduró con el sol.

El aceite también ha conformado el paisaje, o convive con él bajo un clima perfecto que per-



mite un nivel de producción excelente. Desde que los antiguos romanos hicieron masivo este cultivo para abastecer de aceite su imperio, Córdoba su industria, el Guadalquivir y sus gentes tenemos en el olivo una fuente incesante de riqueza y salud.

Imagen nº 3. Primera página del folleto turístico

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	243/399



3.5.3.2. Texto seleccionado en lengua original

Eat like an **IRELAND**

EASY MENU FOR 4

Colcannon
Irish stew
Steak and Guinness Pie

It's not all about beer and potatoes. Ireland's fertile soil and bountiful seas offer the discerning eater a wealth of fine produce and fresh catch.

I spent my university days in London and Oxford, yet somehow, I never made the quick trip to nearby Ireland. I only reached Irish shores some 20 years later. It turns out that it was well worth the wait. The unspoilt land surrounded by majestic seas is home to a variety of premium produce, fine food and drink.

We took a rented car along the coast to Galway, stopping to enjoy the rich heritage of home-cooked Irish fare, washed down with ample quantities of Guinness stout and Irish whiskey.

For too long, the country's cuisine has been reduced to one ingredient: the spud. Yes, the potato has played a large role, be it in Irish politics or the Irish kitchen. No dish in Ireland is complete without potatoes, whether mashed or fried. But the cuisine is more nuanced than many believe.

In fact, Ireland is known for its seafood, caught from these rough, cold seas. Some of the world's best oysters, salmon, shrimps, and scallops can be enjoyed here. These are often served raw or cooked – and if cooked, usually salt boiled, quickly pan-fried or deep-fried. The Irish know the value of simple cooking and enjoy the flavours of the freshest ingredients.

Recent years have seen many renowned chefs from around the world move to Ireland, and local chefs, too, have been raising the standards of the country's culinary offerings. Many a Michelin-starred restaurant has been born – Restaurant Patrick Guilbaud, L'Ecrivain and Bon Appétit have featured on the list in recent years.

However, this country also scores for its homely, rustic cuisine, the kind you find in the friendly village pub. We ducked into many on our travels, to take refuge from the rain (and it rains almost constantly in Ireland). It's in these pubs that the happy Irish spirit resides, and nowhere is the country's warm hospitality more evident. Travellers will usually be greeted by friendly stories and wholesome meat pies.

A typical Irish meal usually starts with a soup or stew. The traditional Irish stew has lamb or mutton, with hefty portions of potatoes, carrots, onions, and parsley. Irish soups are always thick, and very filling, with potatoes, seafood, and various meats being common ingredients.

The main dish is typically a meat preparation, usually beef, lamb or pork. For example, a unique Irish dish is black pudding, a sausage made from cooked pig's blood, pork meat and spices. The codling is another favourite, a slow simmered dish with layers of roughly sliced pork sausages, bacon, sliced potatoes and onions.

The Irish also love to use alcohol in their cooking. The Irish boiled dinner involves cooking beef and vegetables with stout. The Irish are also fond of Irish coffee at the end of a meal, a delicious concoction of coffee, whiskey and whipped cream.

Colcannon

Serves 4 ■ 40 minutes ■ EASY

In this recipe, potato is cooked with one of the few green vegetables that would have traditionally grown in Ireland's winter gardens – kale or cabbage. Additional butter can be used to enrich the mix. Alternatively, bacon dripping or crackling can be added to make a delicious dish.

Recipe GERARD BAKER

Potatoes 600g, washed and peeled
Butter 100g + 1tbsp extra (optional).

Onion 1 large or **Sprong onions** 1 a large bunch, chopped

Kale 1 large head, stalks removed and chopped (try TriKaya Agriculture available at gourmet stores) **salt** ¼ tsp **pepper** a large pinch

- Cut the peeled potatoes into large walnut-sized pieces. Place in a pan of water and bring to a boil. Simmer for 10-15 minutes until the potatoes are tender. Drain well and return them to the pan to steam-dry a little. Mash the potatoes and keep them warm.

- Melt the butter in a large pan and gently fry the onion or spring onions until they are soft. Add the kale and a splash of water. Cook until tender and the water has mostly evaporated. Add the mashed potatoes to the mix and season with salt and pepper. Add a small knob of butter if you like.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	244/399





MINI- GUIDE TO IRELAND AND GALWAY

EAT

A quick walk down the road from the Galway station leads one to The King's Head (thekingshead.ie), a good spot for local pub grub. Several cafés and eateries can be found on this main street. However, do venture out to the small villages along the coast near Galway. Must- try dished include the seafood platter which offers a large variety of top-quality fresh catch. Don't miss out on Kelly oysters, one of the world's top oysters, found in Galway.

SLEEP

- Hotel Meyrick right by the train station, is a meeting place for all those who travel to Galway. It's ripe with old-world charm, with well-appointed romos and a fireplace in the lobby (hotelmeyrick.ie).
- Ballynahinch Castle, a little over and hour's drive from Galway, is the ideal spot for a luxurious stay in the countryside (ballynahinc-castle.com).
- DO
- Attend the International Oyster Opening Championship, an annual festival slated at the end of September, with contestants from over 20 countries vying for the top spot (galwayoysterfestival.com).
- Try salmon fly-fishing. This sport really gets you to enjoy nature, standing in the pristine rivers of Ireland. You may not catch any fish, but it is one of the best ways to relax. For the lucky ones, it is a prize to savour one's own catch (ballynahinch-castle.com/fishing-connemara).
- Go trekking in the many mountainous regions of Ireland: though the clouds are low and sunshine sparse, the views of the sea are amazing.
- Some of the world's top cooking schools can be found in Ireland. Darina Allen's Ballymaloe Cookery School is one of the best (cookinisfun.ie).

Irish stew

Serves 4. 150 minutes. EASY

This traditional Irish stew makes for a hearty meal, and it's easy to prepare too. Its flavour relies heavily on the quality of the lamb. The middle neck (neck fillets) or shoulder meat is flavoursome and perfect for braising.

Sunflower oil 1 tbsp

Smoked streaky bacon 200g, preferably in one piece, skinned and cut into chunks

Boneless lamb 900g, cut into large chunks

onions 5 medium, peeled and sliced

carrots 5, peeled and sliced into chunks

bay leaves 3
thyme A small bunch

Pearl barley 100 g (try Tipiak available at gourmet stores)

Lamb stock 850 ml

- Preheat the oven to 160 °C. Heat the oil in a flame proof casserole. Sizzle the bacon for 4 minutes until crisp. Turn up the heat, then cook the lamb for 6 minutes until brown. Remove the meats with a slotted spoon. Add the onions, carrots and herbs to the pan, then cook for about 5 minutes until softened. Return the meat to the pan, stir in the pearl barley, pour over the stock, then simmer for 15 minutes. Add the seasoning.
- Place the chunks of potato on top of the stew, vocer, the braise in the oven, for about 1 1/2 hours until the potatoes are soft and the meat is tender. Remove from the oven, dot the potatoes with butter, scatter with spring onions and serve hot with crusty bread.

Steak and Guinness pies

Serves 4. 4 hours + chilling

MODERATELY EASY

This flavour-packed dish brings together two Irish favourites – steak pie and Guinness stout. Any other dark stout or ale would work just as well.

Recipe BARNEYDESMAZERY

Vegetable oil 3 tbsp
Beef tenderloin 750g, cut into large chunks

onions 1 ½ large, roughly chopped
carrots 3 large, chopped into large chunks.

Golden caster sugar 1 ½ tsp (try Tate & Lyle available at gourmet stores)

All-purpose flour (maida) 3 tbsp

Guinness or any stout 250 ml.

Beef stock cubes 1 ½ (optional) mixed with 300 ml boiling water

salt ¼ tbsp

pepper a large pinch

thyme, bay leaves and parsley a small bunch each, tied together.
Smoked bacon 150g

THE PASTRY

All-purpose flour (maida) 500g + extra for dusting

Cold butter 200g, diced + extra for greasing.

Salt ¼ tsp

Egg yolk 1 beaten

- Preheat the oven to 160°C. Heat half the oil in a casserole dish and brown the meat well in batches, then set aside. Add the onions and carrots to the pan, and a drizzle more oil, then cook on a low flame for 5 minutes until coloured. Scatter over the sugar and flour, stirring until the flour turns brown. Tip the meat and any juices back into the pan and stir well. Pour over the Guinness and stock (if using), or boiling water. Season the stew, tuck in the herbs and bring to a simmer. Cover with a lid and place in the oven for 2.
- While the stew is cooking, heat a drop more oil in a frying pan and sizzle the bacon for 3 minutes until crisp. Remove from the heat and, when the stew is cooked, stir in the bacon. Leave everything to cool completely - alternatively, make this up to 2 days in advance and refrigerate as the pie will taste better if the filling is cold when added.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	245/399



3.5.4. Análisis lingüístico del texto de partida

3.5.4.1. Texto de partida en español

Adjetivos de positividad	<u>Sustantivos cargados de subjetividad</u>	Lenguaje poético	<u>Campo semántico</u>	Culturemas	Primera persona
-------------------------------------	---	-----------------------------	----------------------------	-------------------	----------------------------


Córdoba y el aceite: tesoro y patrimonio de la humanidad

Unimos dos **joyas** y **obtenemos** un **tesoro valiosísimo**. Descubrir **tesoros** es uno de los principales **atractivos** para movilizar a las personas y colocarlas en disposición de disfrutar con el **descubrimiento**. Desde aquí **invitamos** a todo el mundo a conocer nuestro **gran tesoro**: el **aceite de oliva** y los paisajes cordobeses que habita. El **acéite** de Córdoba es una **referencia mundial** en la calidad del **Aceite de Oliva**. La promoción turística que **presentamos** se hace a través de una serie de rutas a lo largo de toda la provincia de **Córdoba**. **Damos** a conocer la **variedad de cultivos** de **nuestra** zona, las cualidades **organolépticas** y otros detalles de este **bien natural** que **tenemos** la **fortuna** de poseer. Además **destacamos** los **principales** lugares de **interés turístico** por su contenido histórico, monumental o paisajístico, siempre en el **entorno natural del olivo**.

Nuestra provincia debía aprovechar más la **importancia** que el **aceite de oliva** tiene a lo largo de la historia y que constituye, aún hoy, uno de **nuestros principales valores**. Esta es una **oportunidad** para **sumergirnos** en el ayer y el hoy de **nuestra** tierra. El **simbolismo** del **olivo**, la aportación nutricional del **aceite** y el uso de sus derivados se conoce en **nuestro** territorio desde que los fenicios nos lo trajeran allá por el año 1050 a.C. Acompañó el tránsito de todas las culturas que pasaron por aquí. Se instaló en **nuestro** vocabulario con los romanos y su "**oleum**" y con los árabes con vocablos como "**aceituna**" o "**aceite**". Córdoba y su territorio tienen en su paisaje la huella de esa historia, así como una **profundísima** relación con este **elemento dorado que maduró con el sol**.

El **aceite** también ha conformado el **paisaje**, o convive con él bajo un **clima perfecto** que permite un **nivel de producción excelente**. Desde que los antiguos romanos hicieran masivo este **cultivo** para abastecer de **aceite** su imperio, **Córdoba**, su industria, el **Guadalquivir** y sus gentes **tenemos** en el **olivo** una fuente **incesante** de **riqueza** y **salud**.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	246/399



RUTA 1

Ocupada por los **Parques Naturales de Cardeña, Montoro y de Hornachuelos**, de oriente a occidente **paseamos** por más de 110.000 Has. entre **escarpados acantilados** y **suaves laderas**, al norte de la ciudad de **Córdoba**. El **matorral mediterráneo**, los **extensos pinares** y el **majestuoso roble melojo** se nutren de los **ríos Yeguas, Bembézar y el Retortillo**. Y más abajo los **olivos**. El **lince**, la **nutria** o el **águila imperial** son algunas de las especies que habitan estos lugares.

Zona Geográfica: **Sierra de Montoro, Adamuz, Espiel, Villaviciosa, Obejo, Villanueva del Rey, Villaharta y Hornachuelos**.

Varietades: **Nevadillo blanco, Nevadillo negro, Lechín y Picual**.

Características Organolépticas:

Color: **Verde Amarillento - dorado**.

Olor: Aroma fresco, frutado medio a intenso, agradable olor a higuera silvestre.

Sabor: Fresco, con mucho cuerpo y equilibradamente amargo y picante.

RUTA 2

Los Pedroches, comarca cordobesa situada al norte de la provincia, limita con **Extremadura** y **Castilla-La Mancha** y es, sin ninguna duda uno de los rincones más **bellos** y **atractivos** de la provincia. **Se tiene a gala** la producción de **aceite de oliva** extraído de un recuperado y difícil **olivar**, dada la **orografía del terreno**. En esta **sierra** también **podemos** encontrar **paisajes de encinas**, donde se cría el **cerdo ibérico**, por lo que también es conocida la comarca.

Zona Geográfica: **Villanueva de Córdoba, Pozoblanco e Hinojosa del Duque**.

Varietades: **Nevadillo blanco, Lechín, Nevadillo Negro y Picudo**.

Características Organolépticas:


Color: Verde Amarillento.

Olor: Frutado, fresco con aromas limpios. Recuerda a la higuera y alloza.

Sabor: Entrada muy dulce, sabor suave y equilibrado. Tenue picor y amargor de naturaleza agradable.

RUTA 3

El típico **paisaje** de **la campiña** lo atraviesa de este a oeste el **río Guadajoz**. El **olivo** y los **cereales** son los habitantes naturales de esta **maravillosa** tierra, a la que el **Consejo Regulador** ha otorgado a su **aceite** la **Denominación de Origen de Baena**. **El sol y el agua riegan** este **suavísimo perfil** de modo que

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	247/399	

hacen **brotar de manera desmedida** una innumerable **variedad de aceitunas**. La **huerta**, la **caza** y el **trigo** completan el **elenco de artistas que ofrecen su espectáculo al visitante**. Hoteles, hostales, casas rurales y albergues dan cobijo y mesa al viajero a su paso por este **territorio inventado para el paseo**, en el que por doquier **se desliza el aceite**. Dicen que el sol sale por el este: la **campiña** del este es la **primera** tierra cordobesa en verlo cada mañana.

Zona Geográfica: **Castro del Río, Baena, Zuheros, Cabra, Luque, Nueva Carteya y Doña Mencía**

Varietades: **Picual, Picudo y Hojiblanca**.

Características Organolépticas:

Color: Amarillo verdoso.


Olor: Frutado de intenso a maduro, muy rico en aromas por su carácter multivarietal, suave olor a manzana y muy fragante.

Sabor: Entrada dulce y equilibrada, al final ligero amargor y picante. Muy redondeado en boca, deja regusto a almendra fresca.

RUTA 4

Al suroeste de la provincia de **Córdoba**, esta comarca contiene el **Parque Natural de las Sierras Subbéticas**. Su **aceite** posee el atributo de la **Denominación de Origen Priego**. El **olivo** en **monocultivo** ofrece un producto de **máxima calidad** y **prestigio** internacional, que brota de estas **tierras calizas** con **abundantes aguas subterráneas**. El **clima mediterráneo** con influencia atlántica interviene notablemente en el resultado final.

En el **paisaje** se alterna el **altiplano**, las **depressiones** y los **macizos abruptos**.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	248/399	

Sus habitantes humanizan el **paisaje** dedicados a la **agricultura, la ganadería** y la **industria** con una gran labor, que ofrece productos acordes a la **riqueza** de la comarca.

Zona Geográfica: **Priego de Córdoba, Almedinilla, Fuente Tójar y Carcabuey.**

Variedades: **Picudo, Hojiblanca y Picual.**

Características Organolépticas:

Color: **Amarillo verdoso.**

Olor: **Frutado suave, huele a hierba fragante y suave sensación a manzana, almendra y otras frutas.**

Sabor: **Resulta especialmente dulce al paladar, tiene un ligero amargor y picor muy equilibrados. Regusto a alloza fresca.**

RUTA 5

Al suroeste de la provincia de **Córdoba**, **muy bien comunicada** por carretera y ferrocarril, esta comarca se extiende desde las **Sierras Subbéticas** al **Valle del Guadalquivir**. Su **relieve** suave y de **lenta sedimentación**, de **origen terciario**, hace esta tierra **muy apta para el cultivo**. El **omnipresente olivo**, el **vino dulce de uvas Pedro Ximénez**, el de **Denominación de Origen Montilla-Moriles**, los **cereales** y el **ajo**, son los estandartes de este lugar. Sus **Espacios Naturales Protegidos**, con la mayor parte de las **Reservas Naturales de la Zona Húmeda del Sur de Córdoba**, convierte **nuestra campiña** en un enclave **importante** por su **biodiversidad ambiental**. El **pantano de Iznájar** es conocido por sus dimensiones como “el lago de Andalucía”.

Zona Geográfica: **La Rambla, Santaella, Montilla, Aguilar de la Frontera, Lucena, Rute, Puente Genil e Iznájar.**


Variedades: **Hojiblanca y Picual.**

Características Organolépticas:

Color: **Amarillo oro y verde amarillento.**

Olor: **Frutado fresco, ligero olor a hierba fresca recién cortada con aroma muy limpio.**

Sabor: **Suave, muy fluido con tenue pero agradable picor y amargor. Regusto almendrado.**

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	249/399	

RUTA 6

Situada en el sector oriental de la provincia, a menos de 40 minutos de la capital cordobesa. Disfruta de un **clima mediterráneo subcontinental**, con **temperaturas elevadas** en verano y **templadas** en invierno. El **verdadero protagonista** es el **río Guadalquivir** que la atraviesa de extremo a extremo.

Zona Geográfica: **El Carpio, Campiña de Montoro, Villa del Río, Bujalance, Cañete de las Torres, Pedro Abad, Villafranca de Córdoba y Espejo.**

Variedades: **Picual** Características

Organolépticas:

Color: Verde **Amarillento**. -

Olor: **Frutado verde, agradable** olor a hierba recién cortada, con notas de **manzana**.

Sabor: A aceituna **fresca, denso** con mucho cuerpo y amargor y picor **muy personal**.

RUTA 7

Se trata de un territorio limitado al norte por el borde meridional de **Sierra Morena**, mientras que hacia el sur se diluye en la **Campiña**, entre **terrazas** y **llanuras fluviales**. El **paisaje agrícola** **nos acompaña** en todo momento. La cercanía del **río Guadalquivir** y los **riegos** crean en verano un **microclima refrescante** nada habitual en la **Vega del Guadalquivir**. Se puede disfrutar de actividades tan diversas como el **senderismo** y **la caza** en el **Parque Natural de Hornachuelos**, el **motocross** en Almodóvar del Río, el aeromodelismo en **Palma del Río**, las **rutas a caballo** por las aldeas de **Fuente Palmera** y el descenso del **Guadalquivir** desde **Córdoba** hasta **Palma del Río**.


Zona Geográfica: **Almodóvar del Río, Posadas, Palma del Río, Fuente Palmera y La Carlota.**

Variedades: **Picual, Arbequina, Hojiblanca y Lechín**

Características Organolépticas:

Color: **Verde Amarillento y amarillo oro**. -

Olor: **Picual de la fuerza, hojiblanca dulzura y arbequina y lechín matices frutados** que aportan finura y riqueza sensorial.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	250/399	

Como podemos comprobar, se trata de un texto principalmente **descriptivo** que busca llamar la atención del lector sobre las diferentes regiones de Córdoba.

❖ En el **plano léxico-semántico**, queremos señalar, en primer lugar, la abundancia de **adjetivación**. Los adjetivos que acompañan este texto tienen una gran carga connotativa y de positividad.

En la siguiente tabla, podemos encontrar ejemplos de los mismos:

Adjetivos positivos	
valiosísimo	gran
principales	profundísima
perfecto	excelente
incesante	extensos
majestuoso	agradable
fresco	amargo
picante	bellos
atractivos	limpios
muy dulce	equilibrado
tenue	maravillosa
suavísimo	muy rico
máxima	abundantes
fragante	muy bien comunicada
omnipresente	importante
verdadero	refrescante

Tabla nº 60. Adjetivación positiva en el folleto turístico

En muchos de los casos, los adjetivos presentan un grado superlativo, factor que no hace sino reforzar la expresividad del texto:

- Tesoro valiosísimo
- Relación profundísima
- Sabor muy dulce
- Perfil suavísimo
- Comarca muy bien comunicada
- Calidad máxima
- Clima perfecto

Queremos destacar los términos utilizados en la descripción de las características organolépticas del aceite. Estos se caracterizan por su **tecnicidad**, pero a la vez gozan de **carácter evocador**. Esta modificación se ha conseguido con el uso de adjetivos.

- Aroma+ fresco Olor + agradable Sabor+ fresco
- Sabor+ suave Regusto+ agradable

En esta línea, debemos hacer referencia a la elección de sustantivos en el texto. Encontramos con frecuencia sustantivos que han sido elegidos por su alta **carga de subjetividad y expresividad**.

Sustantivos con carga expresiva	
joya	tesoro
atractivo	descubrimiento
referencia mundial	bien natural
fortuna	interés turístico
importancia	valores
oportunidad	simbolismo
riqueza	salud
espectáculo	atributo
estándares	protagonista

Tabla nº 61. Sustantivos con carga expresiva en el folleto turístico

Este lenguaje descriptivo se funde con el **lenguaje poético y literario**. Señalamos los siguientes ejemplos:

«Córdoba y su territorio tienen en su paisaje la huella de esa **historia**, así como una profundísima relación con **este elemento dorado que maduró con el sol**».

«El sol y el agua riegan este suavísimo perfil de modo que **hacen brotar de manera desmedida una innumerable variedad de aceitunas**».

«La huerta, la caza y el trigo completan el **elenco de artistas que ofrecen su espectáculo al visitante**».

«Hoteles, hostales, casas rurales y albergues **dan cobijo y mesa al viajero a su paso por este territorio inventado para el paseo**, en el que **por doquier se desliza el aceite**».

Por último, para finalizar con el plano léxico-semántico, nos gustaría mencionar también la **elección de verbos**. Se trata, en la mayoría de casos, de verbos que describen el paisaje pero también de verbos que despiertan la curiosidad del lector como los que mencionamos a continuación:

- Disfrutar
- Descubrir
- Sumergirse

❖ Profundizando ahora en el **plano sintáctico**, hemos de señalar que nos hallamos ante párrafos con una longitud media, en los que prima la función descriptiva. Los tiempos verbales elegidos se formulan en primera persona del plural –mecanismo con el que el autor otorga al texto una mayor veracidad– y en tercera persona cuando el texto es meramente descriptivo.

❖ En el **plano textual-discursivo**, la **cohesión léxica** viene determinada por el empleo del campo temático relacionado con el ámbito paisajístico. Así, priman términos relacionados con la flora, fauna, cultivos y orografía de dicha región, tal y como mostramos en la siguiente tabla.

Flora	Fauna	Cultivo	Terreno
matorral mediterráneo	lince	cereales	campiña
pinares	nutria	cultivo	relieve
roble melojo	águila imperial	ajo	llanura
olivo	cerdo ibérico	vino dulce	pantano
higuera silvestre	caza	aceite	paisaje agrícola
encina	biodiversidad	aceituna	acantilados
	ganadería	nivel de producción	laderas
		clima	sierra
		riego	perfil
		nevadillo	tierras calizas
		lechín	aguas subterráneas
		picual	altiplano
		monocultivo	depresiones
		agricultura	macizos
			relieve
			sedimentación

Tabla nº 62. Ejemplos de terminología agroalimentaria

También, a este respecto, debemos mencionar la **abundancia de topónimos** en el texto. Los mismos tienen la función de situarnos en el mapa y concretar el punto exacto al que la descripción se refiere.

❖ En el **plano estilístico**, nos gustaría mencionar que se trata de un texto creado para evocar algo en el lector y embarcarlo en una posible visita al lugar. Por ello, la guía no se limita a solo texto, sino que como ocurre frecuentemente en este tipo de discurso, se complementa con imágenes y otros recursos visuales.

❖ Para culminar nuestro análisis lingüístico, hemos de mencionar que en la dimensión **pragmática** se trata de un texto escrito por especialistas y dirigido a un público general. La función máxima de los textos de este tipo es atraer el mayor número posible de lectores, y en este caso, posibles visitantes/turistas.

3.5.4.2. Texto turístico en inglés

Eat like an IRELAND

It's not all about beer and potatoes. Ireland's fertile soil and bountiful seas offer the discerning eater a wealth of fine produce and fresh catch.

I spent my university days in London and Oxford, yet somehow, I never made the quick trip to nearby Ireland. I only reached Irish shores some 20 years later. It turns out that it was well worth the way. The unspoilt land surrounded by majestic seas is home to a variety of premium produce, fine food and drink.

We took a rented car along the coast to Galway, stopping to enjoy the rich heritage of home-cooked Irish fare, washed down with ample quantities of Guinness stout and Irish whiskey.

For too long, the country's cuisine has been reduced to one ingredient: the spud. Yes, the potato has played a large role, be it in Irish politic or the Irish kitchen. No dish in Ireland is complete without potatoes, whether mashed or fried. But the cuisine is more nuanced than many believe.

In fact, Ireland is known for its seafood, caught from these rough, cold seas. Some of the world's best oysters, salmon, shrimps, and scallops can be enjoyed here. These are often served raw or cooked – and if cooked, usually salt boiled, quickly pan-fried or deep-fried. The Irish know the value of simple cooking and enjoy the flavours of the freshest ingredients.

Recent years have seen many renowned chefs from around the world move to Ireland, and local chefs, too, have been raising the standards of the country's culinary offerings. Many a Michelin-starred restaurant has been born – Restaurant Patrick Guilbaud,

L'Ecrivain and Bon Appétit, have

featured on the lists regularly in recent years. However, the country also scores for its homely, rustic cuisine, the kind you find in the friendly village pub. **We** ducked into many on our travels, to take refugee from the rain (and it rains almost constantly in Ireland). It's in these pubs that the happy Irish spirit resides, and nowhere is the country's warm hospitality more evident. Travellers will usually be greeted by friendly stories and wholesome meat pics.

A typical Irish meal usually starts with a soup or stew. The traditional Irish stew has lamb or mutton, with hefty portions of potatoes, carrots, onions, and parsley. Irish soups are always diick, and very filling, with potatoes, seafood, and various meats being common ingredients.

The main dish is typically a meat preparation, usually beef, lamb or pork. For example, a unique Irish dish is black pudding, a sausage made from cooked pig's blood, pork meat and spices. The codfile is another favourite, a slow simmered dish with layers of roughly sliced pork sausages, bacon, sliced potatoes and onions.

The Irish also love to use alcohol in their cooking. The Irish boiled dinner involves cooking beef and vegetables with stout. The Irish are also fond of Irish coffee at the end of a meal, a delicious concoction of coffee, whiskey and whipped cream.

EASY MENU FOR 4

- Colcannon
- Irish stew
- Steak and Guinness pies

Colcannon

Serves 4 ■ 40 minutes ■ EASY Q

In this recipe, potato is cooked with one of the few green vegetables that would have traditionally grown in Ireland's Winter gardens- kale or cabbage. Additional butter can be used to enrich the mix. Alternatively, bacon dripping or cracking can be added to make a delicious dish.

Recipe GERARD BAKER

Potatoes 600g. washed and peeled
Butter 100g + 1tbsp extra (optional).
Onion 1 large or Sprong onions 1 a large bunch, chopped
Kale 1 large head, stalks removed and chopped (try Trikaya Agriculture available at gourmet stores) **salt** ¼ tsp **pepper** a large pinch

- **Cut** the peeled potatoes into large walnut-sized pieces. **Place** in a pan of water and **bring** to a boil. Simmer for 10-15 minutes until the potatoes are tender. **Drain** well and return them to the pan to steam-dry a little. **Mash** the potatoes and keep them warm.

- **Melt** the butter in a large pan and gently fy the onion or spring onions until they are soft. **Add** the kale and a splash of water. **Cook** until tender and the water has mostly evaporated. **Add** the mashed potatoes to the mix and season with salt and pepper. **Add** a small knob of butter if you like.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	254/399





The anual International Oyster Opening Championship

MINI- GUIDE TO IRELAND AND GALWAY

EAT

A quick walk down the road from the Galway station leads one to The King's Head (thekingshead.ie). a **good** spot for local pub grub. Several **cafés** and **eateries** can be found on this main street. However, do venture out to the **small villages** along **the coast** near Galway. Must- try dished include the **seafood platter** which offers a large variety of **top-quality fresh catch**. **Don't miss out** on **Kelly oysters**, one of the world's **top oysters**, found in Galway.

SLEEP

- Hotel Meyrick right by the train station is a meeting place for all those who travel to Galway. It's ripe with **old-world charm**, with **well-appointed** rooms and a fireplace in the lobby (hotelmeyrick.ie).
- Ballynahinch Castle, a little over an hour's drive from Galway, is **the ideal** spot for a **luxurious** stay in the **countryside** (ballynahinc-castle.com). DO
- **Attend** the International Oyster Opening Championship, an annual festival slated at the end of September, with contestants from over 20 countries vying for the **top** spot (galwayoysterfestival.com).
- **Try salmon** fly-fishing. This sport really gets you to enjoy **nature**, standing in the pristine **rivers of Ireland**. You may not catch **any fish**, but it is one of the **best** ways to **relax**. For the **lucky** ones, it is a **prize** to savour one's own **catch** (ballynahinch-castle.com/fishing-connemara).
- **Go trekking** in the many **mountainous regions** of Ireland: though the clouds are low and **sunshine** sparse, the **views of the sea** are **amazing**.
- Some of the world's **top cooking schools** can be found in Ireland. Darina Allen's Ballymaloe Cookery School is one of **the best** (cookinisfun.ie).

Irish stew

Serves 4. 150 minutes. EASY

This traditional **Irish stew** makes for a **hearty meal**, and it's easy to prepare too. Its **flavour** relies heavily on the **quality** of the **lamb**. The **middle neck (neck fillets)** or **shoulder meat** is **flavoursome** and **perfect for braising**.

Sunflower oil 1 tbsp

Smoked streaky bacon 200g, preferably in one piece, skinned and cut into chunks

Boneless lamb 900g, cut into large chunks

onions 5 medium, peeled and sliced

carrots 5, peeled and sliced into chunks

bay leaves 3
thyme A small bunch

Pearl barley 100 g (try Tipiak available at gourmet stores)

Lamb stock 850 ml

- **Preheat** the **oven** to 160 °C. **Heat** the **oil** in a **flame proof casserole**. **Sizzle** the **bacon** for 4 minutes until **crisp**. **Turn up** the **heat**, then **cook** the **lamb** for 6 minutes until **brown**. **Remove** the **meats** with a **slotted spoon**. **Add** the **onions**, **carrots** and **herbs** to **the pan**, then **cook** for about 5 minutes until **softened**. **Return** the **meat** to **the pan**, **stir** in the **pearl barley**, **pour over** the **stock**, then **simmer** for 15 minutes. **Add** the **seasoning**.

- **Place** the **chunks of potato** on top of the **stew**, **cover**, the **braise** in the **oven**, for about 1 1/2 hours until the **potatoes** are **soft** and the **meat** is **tender**. **Remove** from **the oven**, **dot** the **potatoes** with **butter**, **scatter** with **spring onions** and **serve hot with crusty bread**.

Steak and Guinness pies

Serves 4. 4 hours + chilling. 03/07/2020 20:28

MODERATELY EASY

This **flavour-packed dish** brings together two Irish **favourites** – **steak pie** and **Guinness stout**. **Any other dark stout or ale** would work just as well.

Recipe: BARNEY DESMAZERY

Vegetable oil 3 tbsp
Beef tenderloin 750g, cut into large chunks

onions 1 ½ large, roughly chopped
carrots 3 large, chopped into large chunks.

Golden caster sugar 1 ½ tsp (try Tate & Lyle available at gourmet stores)
All-purpose flour (maida) 3 tbsp
Guinness or any stout 250 ml.
Beef stock cubes 1 ½ (optional) mixed with 300 ml **boiling water**

salt ¼ tbsp

pepper a large pinch

thyme, bay leaves and **parsley** a small bunch each, tied together.
Smoked bacon 150g

THE PASTRY

All-purpose flour (maida) 500g + extra for dusting
Cold butter 200g, diced + extra for greasing.

Salt ¼ tsp

Egg yolk 1 beaten

- **Preheat** the **oven** to 160°C. **Heat** half the **oil** in a **casserole dish** and **brown** the **meat** well in **batches**, then **set aside**. **Add** the **onions** and **carrots** to the **pan**, and a **drizzle** more **oil**, then **cook** on a **low flame** for 5 minutes until **coloured**. **Scatter** over the **sugar** and **flour**, **stirring** until the **flour** turns **brown**. **Tip** the **meat** and any **juices** back into the **pan** and **stir** well. **Pour over** the **Guinness** and **stock** (if using), or **boiling water**. **Season** the **stew**, **tuck in** the **herbs** and **bring** to a **simmer**. **Cover** with a **lid** and **place** in the **oven** for 2.
- While the **stew** is **cooking**, **heat** a **drop** more **oil** in a **frying pan** and **sizzle** the **bacon** for 3 minutes until **crisp**. **Remove** from the **heat** and, when the **stew is cooked**, **stir** in the **bacon**. **Leave** everything to **cool** completely - alternatively, **make** this up to 2 days in advance and **refrigerate** as the **pie** will **taste** better if the **filling** is **cold** when added.

Registro Electrónico de la Universidad de Córdoba
ENTRADA
03/07/2020 20:28
2020028300

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	255/399



En general, el texto que nos compete guarda muchas similitudes con el texto analizado anteriormente bajo este mismo epígrafe (traducción turística). Una vez más, podemos comprobar la imbricación textual y la dificultad que esto supone a la hora de establecer patrones comunes dentro de las diferentes tipologías y géneros textuales.

❖ Siguiendo con nuestro esquema de análisis, hemos de señalar que en el **plano léxico-semántico**, encontramos, de nuevo, una abundancia recurrente de **adjetivos con carga connotativa**. Si observamos la siguiente tabla podemos hacernos una clara idea de los adjetivos a los que nos referimos:

Adjetivos positivos	
bountiful	fine
fresh	well worth
unspoilt	majestic
premium	fine
rich	nuanced
best	freshest
renowned	friendly
happy	warm
wholesome	favourite
delicious	good
top quality	old-world
well appointed	the ideal
luxurious	the best
lucky	amazing
hearty	the perfect

Tabla nº 63. Adjetivos positivos

De igual modo, algunos de los adjetivos analizados vuelven a presentar un grado superlativo.

- The best
- The freshest
- The top-quality
- The ideal
- The perfect

En la misma línea de la traducción al inglés de la guía sobre rutas de aceite, el autor de este reportaje realiza una elección exhaustiva de los **sustantivos** que emplea, con el fin de que estos tengan una mayor carga expresiva y de positividad.

Sustantivos con carga expresiva	
heritage	michelin-starred
refugee	spirit
hospitality	charm
nature	relaxp
prize	views of the sea

Tabla nº 64. Sustantivos con carga expresiva en el folleto turístico

❖ Si pasamos a analizar el **plano sintáctico**, nos encontramos con párrafos de una longitud media, en los que sobresale la función descriptiva y conativa, según la parte del texto en la que nos encontramos. Las personas verbales elegidas son la primera persona tanto del singular como del plural y la tercera persona cuando se trata de partes descriptivas. Además, podemos destacar también el uso de **oraciones impersonales** para dar mayor veracidad al texto.

Cabe mencionar también la presencia de **verbos en imperativo**. En algunas partes concretas del texto, el autor pasa a realizar una descripción del medio para dar consejos o pautas de cocinado al lector. Es en estas partes en las que el uso del imperativo cobra relevancia.

Verbos en imperativo	
cut	place
drain	mash
melt	fry
add	cook
don't miss out	attend
try	go trekking
preheat	heat
sizzle	turn up
remove	return
stir	pour over
simmer	scatter
brown	set aside
drizzle	tip
season	tuck in
bring	cover
leave	make
refrigerate	

Tabla nº 65. Verbos en imperativo en el folleto turístico

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	257/399



❖ En el **plano textual-discursivo**, la **cohesión léxica** viene determinada por el empleo de diferentes campos semánticos relacionados con la agroalimentación. Así, podemos mencionar campos temáticos como el relacionado con el terreno por el que la acción discurre o el relacionado con el cocinado de los platos destacados por el autor (ingredientes, útiles de cocina, instrucciones, medidas, etc.).

Terreno	Cocina		
shores	produce	Carrots	food and drinks
land	onions	home-cooked	parsley
seas	fare	Meats	guinness stout
small villages	beef	irish whiskey	pork
coast	cuisine	black pudding	ingredient
countryside	spud	pig's blood	potatoe
rivers of ireland	spices	irish kitchen	dish
mountainous regions	alcohol	Mashed	cooking
	fried	boiled dinner	seafood
	vegetables	Oysters	irish coffee
	salmon	Shrimps	whipped cream
	scallops	Recipe	raw
	kale	Cabbage	salt boiled
	butter	pan fried	bacon
	deep fried	Dripping	flavours
	cracking	culinary offerings	chefs
	washed	Peeled	spring onions
	restaurant	Salt	pepper
	meal	Soup	large pinch
	stew	walnut-sized pieces	lamb
	pan	Mutton	water
	knob of	slotted spoon	cafés
	herbs	Eateries	seasoning
	cooking schools	Batches	braises
	middle neck	neck fillets	sugar
	all purpose flour	Stout	should meat
	golden caster sugar	sunflower oil	low flame
	smoked	Juices	boneless
	boiling wáter	bay leaves	frying pan
	thyme	Filling	lamb stock
	pie	crusty bread	oven
	Casserole		

Tabla nº 66. Ejemplos de terminología agroalimentaria

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	258/399




También, a este respecto, hemos de resaltar la presencia de algunos **culturemas**. Estos se relacionan principalmente con alimentos o platos propios de la zona de Irlanda.

- “Colcannon”
- “coddle”
- “Triyaka Agriculture”

❖ En el **plano estilístico**, queremos hacer hincapié en el hecho de que se trata de un texto descriptivo que trata de animar al lector a acudir al lugar en el que se centra la acción, así como a disfrutar de las propuestas tanto de ocio como culinarias que el autor nos propone. Así, el texto de esta publicación se complementa con imágenes varias de los lugares que menciona el autor, así como de algunos platos. Además, el autor juega con diferentes tipografías para diferenciar las partes en las que su publicación se divide.

❖ Por último, en lo relativo al **plano pragmático**, se trata de un de texto redactado por especialistas, con una maquetación cuidada y que sigue las pautas de edición de la revista en la que se publica. Este texto se dirige a un público general.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	259/399



3.5.5. Traducción

3.5.5.1. Traducción del texto en español

Córdoba and oil: a treasure and World Heritage

If we combine two gems, we will obtain a very valuable treasure. The discovery of a treasure is one of the most appealing attractions which are available for mobilizing people and making them enjoy that discovery. With these lines, we want to invite everyone to discover our great treasure: our olive oil and the Cordobesian landscapes. The olive oil which is elaborated in Cordoba is an international reference model in terms of quality. We are pleased to present this tourism promotion with different routes all over the province of Cordoba. It will allow you to discover the range of cultivations in our area, the organoleptic attributes and other details about our more prized natural heritage. Also, we will highlight the main tourist sites regarding its history, its monuments or the typical landscapes in an olive natural environment.

We must be aware of the great role oil olive has played in the course of our history and appreciate the fact that, nowadays, it is one of our main values. This is considered as an opportunity to immerse ourselves in the past and the present of our region. The symbolism of the olive tree, the nutritional value of oil and its use are known by the local people since the Phoenicians brought it around 1050 B.C. It has accompanied all the civilizations which have passed through our land. First, it became part of our vocabulary with the Roman word "*oleum*", and later, with Arabic words, including "aceituna" or "aceite". History has left a mark on the city of Cordoba and its territory, as well as a strong tie with this gold liquid which ripened beneath the sun.

Olive oil has been the determining factor in the development of our landscape, which together with a perfect climate, allows us to have an excellent level of production. Since the Romans spread this cultivation to provide its empire with oil, Cordoba, its industrial activity, the Guadalquivir river and local people are fortunate to find an incessant source of wealth and health in the olive.


ROUTE 1

This route, located in the north of Cordoba, passes between the Nature Reserves of Cardena, Montoro and Hornachuelos. From the East to the West, we can cover more than 110,000 Ha. of precipitous cliffs and gradual slopes. The Mediterranean bush, the vast pine forests and the majestic oak tree are nourished by the Yeguas, Bembézar and Retortillo rivers. And a little further down... the olive trees. The lynx, the nutria and the imperial eagle are some of the species which dwell those lands.

Area: Sierra de Montoro, Adamuz, Espiel, Villaviciosa, Obejo, Villanueva del Rey, Villaharta and Hornachuelos.

Olive varieties: Nevadillo blanco, Nevadillo negro, Lechín and Picual.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	260/399



Organoleptic attributes:

Color: Yellowish green - golden

Aroma: Fresh, medium to intense fruity aroma, nice smell of fig tree.

Flavor: Fresh, dense, a harmony of bitterness and pungency.

ROUTE 2

Los Pedroches, Cordobesian region which is located in the North of the province, borders on Extremadura and Castilla-La Mancha, and it is undoubtedly one of the most beautiful and attractive spots in our province. The production of olive oil is an extremely hard work in this area because of its relief; for this reason, people are more than proud of their olive oil. This mountainous region offers vast landscapes replete with holm oaks in which the Iberian pig is raised.

Area: Villanueva de Cordoba, Pozoblanco and Hinojosa del Duque.

Olive varieties: Nevadillo blanco, Lechín, Nevadillo Negro and Picudo.

Organoleptic attributes:

Color: Yellowish green

Aroma: Fruity, fresh with pure aromas. A reminiscence of fig tree and very green almond.

Flavor: Very sweet in mouth, mild and balanced flavour. Thin pungency and nice bitterness

ROUTE 3


The Guadajoz River goes from the East to the West of this typical landscape of the oil countryside. The olive tree and the cereals are the natural inhabitants of this wonderful land, whose olive oil has the Protected designation of Origin from Baena by the Regulatory Council. Sun and water irrigate this land, bringing forth a countless variety of olives. The vegetable garden, the hunting practice and the wheat complete the cast of stars which offer their show to the visitor. The traveller can find refuge and a seat at the table of the numerous hotels, hostels, rural houses and shelters which are located in this territory, designed for walking and surrounded by a continuous flow of olive oil. It is said that the sun rises from the East: the Eastern countryside is the first Cordobesian land which sees it every morning.

Area: Castro del Río, Baena, Zuheros, Cabra, Luque, Nueva Carteya and Doña Mencía.

Olives varieties: Picual, Picudo and Hojiblanca

Organoleptic attributes:

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	261/399



Color: Greenish yellow

Aroma: Intense to ripe fruity aroma; richness of aromas because of the multivarietal attribute, thin smell of apple and very fragrant.

Flavor: Sweet and mild flavor in mouth; a thin bitter and pungent aftertaste. Very rounded in mouth; a fresh almond aftertaste.

ROUTE 4

This region, in which the Sierras Subbéticas Nature Reserve is located, is in the Southwest of the province of Cordoba. Its olive oil has been awarded with the Protected Designation of Origin from Priego. The monoculture of olive offers a high quality and prestigious product, which grows from these limestone fields full of ground water. The Mediterranean climate influenced by the Atlantic Ocean is involved in the final result.

The scenery alternates between high plains, depressions and steep massifs.

The inhabitants of this area dedicate their time to farming, livestock farming and the industry, providing us with appropriate products with the richness of the region.

Area: Priego de Cordoba, Almedinilla, Fuente Tójar and Carcabuey.

Olive varieties: Picudo, Hojiblanca and Picual

Organoleptic attributes:

Color: Greenish yellow

Aroma: Mild fruity, grass smell and a thin sensation of apple, almond and other fruits.


Flavor: Very sweet on the palate, with a thin bitterness and very balanced pungency. An aftertaste of very green almond.

ROUTE 5

This region is located in the Southwest of the province of Cordoba, from the Sierras Subbéticas to the Valle del Guadalquivir. It features excellent road and train connections. The relief plain and the slow sedimentation, from the Tertiary era, make this land cultivable. The ever-present olive tree, the sweet Pedro Ximénez wine –Protected Designation of Origin from Montilla-Moriles, cereals and garlic are the standards of this place. Its protected natural areas, with the majority of the nature reserves of South Cordoba wetlands, turn our countryside into an important enclave because of its environmental biodiversity. The Pantano de Iznájar is known as "the lake of Andalusia" because of its dimensions.

Area: La Rambla,

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	262/399



Santaella, Montilla, Aguilar de la Frontera, Lucena, Rute, Puente Genil and Iznajar.

Olive varieties: Hojiblanca and Picual

Organoleptic attributes:

Color: Golden and yellowish green

Aroma: Green fruity, a light and pure grass aroma.

Flavor: Mild, very fluid with a subtle and nice nounce of bitterness and pungency. An aftertaste of almond.

ROUTE 6

It is located in the Western area of the province, less than 40 minutes from the city. It has a subcontinental Mediterranean climate: high temperatures during summer and warm temperatures in winter. The main figure is the Guadalquivir River which goes from side-to-side of the region.

Area: El Carpio, Campiña de Montoro, Villa del Río, Bujalance, Cañete de las Torres, Pedro Abad, Villafranca de Cordoba and Espejo.

Olive varieties: Picual

Organoleptic attributes:

Color: Color: Yellowish green

Aroma: Green fruity, a nice grass aroma with a nuance of apple.

Flavor: Green olive, intense with a particular bitterness and pungency.

ROUTE 7


This region borders on Sierra Morena to the North and on the terraces and fluvial plains of the countryside to the South. The farming landscape is present everywhere. The proximity to the Guadalquivir River and the irrigations create a cooling microclimate during summer, which is unusual in the fertile lowland of the Guadalquivir. In this area we can practice different activities as hiking and hunting in the Hornachuelos Nature Reserve, motocross in Almodóvar del Río, model airplane in Palma del Río, horseriding in the small villages in Fuente Palmera or rafting of the Guadalquivir River from Cordoba to Palma del Río.

Area: Almodóvar del Río, Posadas, Palma del Río, Fuente Palmera and La Carlota.

Olive varieties: Picual, Arbequina, Hojiblanca and Lechín

Organoleptic attributes:

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	263/399



Color: Yellowish green and golden.

Aroma: The intensity of the picual olive, the sweetness of the hojiblanca and the fruity nuances of the arbequina and lechín provide an exquisite and nice flavour.

Queremos señalar que no hemos realizado la maquetación completa de este texto ya que resulta más práctico trabajar con texto plano en Word, de cara a su análisis. No obstante, hemos creado una versión similar al original utilizando las herramientas que conocemos, en este caso editor de textos *Microsoft Word* y programa de edición de imagen *Photoscape*.

THE OIL PRODUCED IN CORDOBA

If we combine two gems, we will obtain a very valuable treasure. The discovery of a treasure is one of the most appealing attractions which are available for mobilizing people and making them enjoy that discovery. With these lines we want to invite everyone to discover our great treasure: olive oil and the Cordobesian landscapes.

The olive oil which is elaborated in Cordoba is an international reference model in terms of quality. We are pleased to present this tourism promotion with different routes all over the province of Cordoba.

It will allow you to discover the range of cultivations in our area, the organoleptic attributes and other details about our more prized natural heritage.

Also, we will highlight the main tourist sites regarding its history, its monuments or the typical landscapes in an olive natural environment.

We must be aware of the great role oil olive has played in the course of our history and appreciate the fact that, nowadays, it is one of our main values.

This is considered as an opportunity for immersing ourselves in the past and the present of our region. The symbolism of the olive tree, the nutritional value of oil and its use are known by the local people since the Phoenicians brought it around 1050 B.C.

It has accompanied all the civilizations which have passed through our land. First, it became part of our vocabulary with the Roman word "oleum", and later, with Arabic words, including "aceituna" or "aceite". History has left a mark on the city of Cordoba and its territory, as well as a strong tie with this gold liquid which ripened beneath the sun.



Olive oil has been the determining factor in the development of our landscape which together with a perfect climate permits us to have an excellent level of production. Since the Romans spread this cultivation to provide its empire with oil, Cordoba, its industrial activity, the Guadalquivir river and the local people are fortunate to find an incessant source of wealth and health in the olive.

Imagen nº4. Ejemplo de maquetación de folleto turístico

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	264/399



3.5.5.2. Traducción del texto en inglés

Come como en IRLANDA

No se trata solo de cerveza y patatas. La tierra y los mares de Irlanda nos proporcionan una gran variedad de productos y peces.

A pesar de que pasé mi etapa universitaria en Londres y Oxford, no viajé hasta la cercana Irlanda hasta 20 años después. Todo salió tan bien que la espera mereció la pena. Se puede decir que este país conserva aún su belleza natural y es tierra de una gran variedad de materias primas, comidas y bebidas excelentes.

Optamos por alquilar un coche y recorrer la costa hasta Galway, lo que nos permitió detenernos para disfrutar de los platos irlandeses caseros tradicionales que acompañamos con ingentes cantidades de cerveza Guinness y de güisqui irlandés.

Durante mucho tiempo, la cocina autóctona se centró en un solo ingrediente: la patata. Sí, así es. La patata ha desempeñado un papel importante tanto en la política como en la cocina de Irlanda. Ningún plato irlandés está completo si no contiene patatas, ya sea en puré o fritas, pero existen muchos más matices de los que creemos.

De hecho, Irlanda es reconocida por sus mariscos, capturados en sus agitados y fríos mares. Aquí podemos disfrutar de algunas de las mejores especies de ostras, salmón, langostinos y vieiras. Se suelen servir crudas o cocinadas. En el caso de cocinarlas, normalmente, se hierven con sal, se saltean o se fríen. Los irlandeses valoran la cocina simple y saben a apreciar los sabores de los ingredientes más frescos.

En los últimos años, hemos podido ver a *chefs* de renombre llegados de todo el mundo y a *chefs* locales que han elevado los niveles de las creaciones culinarias del país. Se han abierto muchos restaurantes con estrella Michelin como el Restaurant Patrick Guilbaud, L'Ecrivain o Bon Appetit

que han aparecido en las listas en los últimos años. Sin embargo, también podemos destacar su cocina casera y rústica. Esta es la clase de cocina que encontrará en un pub de pueblo. En muchos de nuestros trayectos tuvimos que refugiarnos de la lluvia (y llueve casi constantemente en Irlanda) en estos pubs. En ellos reside el espíritu feliz de los irlandeses. No encontrará ningún lugar en el que la cálida hospitalidad del país esté más presente. Normalmente, recibirán a los viajeros con simpáticas historias e imágenes de saludable carne.

Una comida tradicional irlandesa suele empezar con una sopa o un estofado. El estofado tradicional irlandés es el de carne de cordero o de ovino, siempre acompañado con contundentes raciones de patatas, zanahorias, cebollas y perejil. Las sopas irlandesas, que llevan habitualmente patatas, mariscos y diferentes tipos de carne, son siempre muy consistentes y llenan mucho.

El plato principal suele ser un plato de carne, normalmente ternera, cordero o cerdo. Por ejemplo, un plato único irlandés es la morcilla: una especie de salchicha elaborada con la sangre de cerdo coagulada, carne de cerdo y especias. Otro de los favoritos es el *coodle*: un plato cocinado a fuego lento con grandes trozos de salchichas, tocino, patatas y cebollas.

A los irlandeses les encanta añadir alcohol a sus comidas. La cena irlandesa incluye ternera y verduras así como cerveza negra. También les gusta finalizar una comida con un café irlandés: un delicioso brebaje de café, güisqui y crema *chantilly*.

MENÚ FÁCIL PARA 4

- Colcannon
- Estofado irlandés
- Pastel de carne y cerveza Guinness

Colcannon

Para 4 personas ■ 40 minutos ■ FÁCIL

En esta receta, la patata se acompaña con uno de las escasas verduras verdes que se han cultivado tradicionalmente en los jardines de invierno irlandeses: col rizada o repollo. Se puede agregar mantequilla para enriquecer la mezcla. También se puede añadir manteca de cerdo o chicharrones.

Receta de GERARD BAKER

patatas 600 g de patatas lavadas y peladas
mantequilla 100 g + una cucharada (opcional)
cebolla 1 cebolla grande picada o
cebolletas 1 manojo de cebolletas picadas
col rizada 1 cabeza grande picada sin los tallos **sal** Una pizca **pimienta** un pellizco grande

- Corte las patatas peladas en dados del tamaño de una nuez. Póngalas en una sartén con agua hasta que hiervan. Deje que hiervan de 10 a 15 minutos hasta que las patatas estén tiernas. Escúrralas y vuelva a ponerlas en la sartén para cocerlas un poco al vapor. Haga un puré con ellas y consérvelo caliente.

- Derrita la mantequilla en una sartén grande y sofría las cebollas o las cebolletas hasta que estén blandas. Agregue la col rizada y un poco de agua. Déjelo cocer hasta que se enterezca y el agua se haya evaporado. Agregue el puré de patatas y sal y pimienta al gusto. Si quiere puede agregar también una nuez de mantequilla.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	265/399





MINI GUÍA DE IRLANDA Y GALWAY

COMER

Bajando la calle desde la estación de Galway, llegamos rápidamente a The King's Head (thekingshead.ie), un lugar idóneo para probar la comida típica de los pubs. En esta calle encontramos también varias cafeterías y restaurantes. Pero, sin lugar a dudas, la mejor opción es visitar las aldeas a lo largo de la costa cercana a Galway. Uno de los platos que debe probar es la fuente de marisco, una gran variedad de marisco fresco de la mejor calidad. No olvide probar las vieiras Kelly, una de las especies de mayor calidad en el mundo.

DORMIR

El Hotel Meyrick, justo al lado de la estación de tren, es un lugar clave para todo aquel que viaje a Galway. El aire de antigüedad y misterio, las habitaciones bien acondicionadas y la chimenea en el salón lo hacen un lugar encantador (hotelmeyrick.ie).

El Hotel Ballynahinch Castle situado a poco más de una hora en coche desde Galway. Es el lugar idóneo si queremos disfrutar de una lujosa estancia en un entorno rural (ballynahinch-castle.com).

QUÉ HACER

Visitar el Campeonato Internacional de Vieira. Se trata de un festival celebrado a finales de septiembre al que participantes de más de 20 países asisten para competir por el primer puesto (galwayoysterfestival.com).

Probar la pesca con mosca del salmón. Esta práctica deportiva le permitirá disfrutar de la naturaleza de los imponentes ríos irlandeses. Quizás no pesque ningún pez, pero lo que sí es seguro es que conseguirá relajarse. Los más afortunados obtendrán como premio el poder degustar un pez pescado por ellos mismos. (ballynahinch-castle.com/fishing-connemara).

Practique senderismo en las montañosas regiones de Irlanda. A pesar de que las nubes suelen estar bajas y de que el sol sea escaso, las vistas del mar son impresionantes.

Algunas de las escuelas de cocina más importantes del mundo se encuentran en Irlanda. Darina Allen's Ballymaloe Cookery School es una de las mejores (cookinisfun.ie). La mayoría ofrecen cursos de larga duración aunque también podemos encontrar cursos más cortos.

Estofado irlandés

Para 4 personas. 150 minutos. FÁCIL

Este estofado tradicional de Irlanda es un contundente plato fácil de preparar. Su sabor depende de la calidad de la carne de cordero. La parte del cuello (filetes de cuello) o del lomo son las más sabrosas y las más adecuadas para el estofado.

Receta de BARNEY DESMAZERY

aceite de girasol 1 cucharada
tocino ahumado 200 g Es preferible que sea una sola pieza, sin piel y cortada en dados.

cordero deshuesado 900 g
cebollas 5 cebollas medianas, peladas y picadas.

zanahorias 5 zanahorias peladas y cortadas en dados.

hojas de laurel 3 hojas.

tomillo Una ramita.

cebada perlada 100 g

caldo de cordero 850 ml

sal Una cucharada.

pimienta Una cucharada.

patatas 6 patatas medianas, peladas y cortadas en dados

mantequilla una nuez pequeña

cebolletas 3 cebolletas picadas finamente

pan crujiente para servir.

Precaliente el horno a 160°C Caliente el aceite en una cacerola resistente al fuego. Sofría el tocino durante 4 minutos hasta que quede crujiente. Suba el fuego y cocine el cordero durante 6 minutos, hasta que esté dorado. Saque la carne de la sartén con un cucharón con ranuras. Agregue las cebollas, las zanahorias y las hierbas a la sartén y cocínelo todo durante unos 5 minutos hasta que se entemezca. Eche de nuevo la carne en la sartén. Agregue la cebada perlada y remueva. Vierta encima el caldo y deje que hierva a fuego lento durante 15 minutos. Condimente al gusto.

Eche los trozos de patata por encima del estofado y métele en el horno durante 90 minutos aproximadamente hasta que las patatas y la carne estén tiernas. Retírelo del horno. Mezcle las patatas con la mantequilla y distribuya las cebollas. Servir caliente con pan crujiente.

Pastel de carne y cerveza Guinness

Para 4 personas ■ 4 horas ■ Fácil

para enfriar. DIFICULTAD MEDIA

Este plato combina dos de los sabores irlandeses por excelencia: el pastel de carne y la cerveza fuerte Guinness. También se puede usar otra cerveza o cerveza negra.

Receta de BARNEY DESMAZERY

aceite vegetal 3 cucharadas
lomo de ternera 750 g troceados en dados.

cebollas 1 cebolla y 1/2 grandes, cortadas en trozos grandes
zanahorias 3 zanahorias grandes cortadas en dados grandes.

azúcar moreno fina

1 cucharada y media harina sin fuerza (maida) 3 cucharadas
cerveza Guinness o cualquier otra cerveza negra 250 ml (Opcional)
carne de ternera sobrante en dados 1 y medio mezclados con 300 ml de agua hirviendo.

sal Una pizca.

pimienta Un pellizco grande.

tomillo

hojas de laurel y perejil. Un ramito pequeño con todas las hierbas.

tocino ahumado 150 g

PARA LA MASA

harina de trigo sin fuerza 500 g+ un poco para espolvorear

mantequilla fría 200 g a dados + una poca para engrasar

sal Una pizca

yema de huevo Una yema batida.

Precaliente el horno a 160°C. Caliente la mitad del aceite en una cazuela y dore la carne por tandas. Apártela a un lado. Agregue las cebollas y las zanahorias en la sartén y un chorrito más de aceite. Cocine a fuego lento durante 5 minutos hasta que estén doradas. Esparza por encima el azúcar y la harina y remueva hasta que la harina se tueste. Eche la carne y parte del jugo de nuevo en la sartén y remueva bien. Vierta la cerveza Guinness y el caldo (opcional) o el agua hirviendo. Condimente el estofado, añada las hierbas y deje que hierva a fuego lento. Tápelo y colóquelo en el horno durante 2 horas, hasta que la carne esté tierna.

Mientras se cocina el estofado, caliente un poco más de aceite en una sartén...

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	266/399



3.5.6. Análisis traductológico

3.5.6.1. Texto en español – inglés

❖ En el **plano léxico**, hemos de señalar que la mayor dificultad surge a la hora de traducir las unidades léxicas más especializadas. Nos referimos, sobre todo, a los términos relacionados con la descripción de las características organolépticas del aceite de oliva.

Original	Traducción
verde amarillento	yellowish green
aroma fresco	fresh aroma
frutado medio a intenso	medium to intense fruity aroma
agradable olor a higuera silvestre	nice smell of fig tree
fresco, con mucho cuerpo	fresh, dense
equilibradamente amargo y picante	a harmony of bitterness and pungency
fresco con aromas limpios	fresh with pure aromas
recuerda a la higuera y alioza	a reminiscence of fig tree and very green almond
entrada muy dulce	very sweet in mouth
tenue picor y amargor de naturaleza agradable	thin pungency and nice bitterness
final ligero	subtle aftertaste
muy redondeado en boca	very rounded in mouth
regusto a almendra fresca	a fresh almond aftertaste
amarillo verdoso	greenish yellow
amargor y picor muy personal	a thin bitterness and pungency very balanced
suave olor a manzana	thin smell of apple

Tabla nº 67. Descripción de características organolépticas

En el caso de los **adjetivos** presentes **en grado superlativo**, las opciones de traducción por las que decantamos son las siguientes:

- Tesoro valiosísimo ----- Very valuable treasure
- Relación profundísima ----- Strong tie
- Sabor muy dulce ----- Very sweet flavour
- Calidad máxima ----- A high quality
- Clima perfecto ----- Perfect climate

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	267/399



En cuanto a los **sustantivos cargados de expresividad**, hemos intentado conservar dicha carga expresiva en nuestra traducción.

Sustantivos con carga expresiva			
Término original	Traducción	Término original	Traducción
joya	gems	Tesoro	treasure
atractivo	attraction	Descubrimiento	discover
referencia mundial	reference model	bien natural	natural heritage
importancia	great role	Oportunidad	opportunity
riqueza	wealth	Salud	health
espectáculo	show	Protagonist	main figure

Tabla nº 68. Sustantivos con carga expresiva en el folleto turístico

Hemos de destacar a este respecto la estrategia de traducción en el caso de los **topónimos**, tan abundantes en el texto original. En este caso, y teniendo en cuenta que la función principal de una guía es situar al lector en el mapa, nos hemos declinado por la no traducción de los nombres de lugares.

❖ Pasando, ahora, a mencionar detalles traductológicos en el **plano sintáctico**, hemos conservado las personas de **primera del plural y tercera**, tal y como se recogen en el texto de partida.

De igual modo, y considerando que se trata de una traducción limitado por el espacio, hemos mantenido la **longitud de oraciones** aproximada.

❖ En línea con lo anterior, en el **plano textual-discursivo**, hemos mantenido también la estructuración que presentaba el texto de partida. No podemos obviar que se trata de un texto subordinado, por lo que no podemos exceder el espacio delimitado para la traducción. Además, se podría dar la circunstancia de que la traducción se alinea con el texto original, creando así un texto bilingüe, muy frecuente en esta tipología.

❖ En el **plano estilístico**, creemos que la traducción podría funcionar en el lector final del mismo modo que funciona en un lector de la lengua de partida. Se ha conservado el estilo poético y el lenguaje cargado de expresividad para crear en el lector la necesidad de obtener más información sobre dicho lugar, acudir a un buscador para encontrar imágenes que le ayuden a visualizar el texto que acaba de leer, etc.

❖ Cabe por tanto mencionar, que en el **nivel pragmático**, se ha conservado la dirección de especialista a público en general.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	268/399



3.5.6.2. Texto en inglés – español

❖ En el **plano léxico**, hemos de reconocer que este texto no ha supuesto ninguna complejidad, ya que no contiene unidades léxicas con alto grado de especificidad. Por tanto, cualquier traductor que domine ambos pares de lenguas podría acometer la tarea de traducción de esta publicación.

Hemos intentado conservar la carga expresiva tanto de los **adjetivos** presentes en el texto original como de los **sustantivos** mencionados en nuestro análisis lingüístico.

Hemos de destacar a este respecto la estrategia de traducción en el caso de los **culturemas** presentes en el texto original. En este caso, hemos optado por la no traducción de dichos términos, ya que se trata de términos específicos de la cultura de partida.

❖ En el **plano sintáctico**, hemos conservado las personas de primera del singular y plural y tercera, tal y como se recogen en el texto de partida.

En lo que se refiere a la traducción de los imperativos, también descritos en nuestro análisis lingüístico, hemos optado por la **variación de cortesía en singular** (usted), ya que creíamos que se requería de cierta formalidad por tratarse de un texto publicado en una revista y la forma segunda persona del singular nos parecía demasiado informal.


La estructura de partida así como la **longitud de oraciones** se han conservado en el texto meta, ya que consideramos que ambos rasgos vienen determinados por las directrices de la editorial a la que pertenece la revista.

❖ En línea con lo anterior, en el **plano textual**, hemos mantenido también la **estructuración** que presentaba el texto de partida.

❖ En el **plano estilístico**, creemos que el resultado de traducción podría funcionar en una cultura meta hispanohablante. No podemos obviar que a pesar de ser un texto escrito en inglés no se dirige a la cultura anglosajona tradicional, sino que se dirige a la cultura india. El texto original tiene en cuenta dicho factor y, por ello, incluye descripciones y apreciaciones que un texto para un público irlandés quizás no incluiría. Por tanto, basta la traducción literal a nuestra lengua para obtener un texto que funcione en nuestra cultura de llegada.

En última instancia, en el **nivel pragmático**, y tal y como declaramos en el párrafo anterior, sigue siendo un texto escrito por especialistas y dirigido a un público general.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	269/399



3.5.7. Valoración


El grado de especialización de ambos textos no es excesivamente alto, ya que como hemos comentado, solo encontramos terminología muy determinada y muy similar a lo largo del texto. Sin embargo, en el caso del primer texto, al tratarse de una traducción inversa, sí hemos tenido que realizar una tarea de documentación previa para conocer la terminología que se usa en la lengua meta a este respecto. Para ello, hemos realizado búsquedas terminológicas en glosarios y diccionarios que hemos encontrado en varias páginas web de empresas de producción de aceite de destacada importancia como puede “Aceites Castillo de Canena”; por otra parte, hemos consultado la terminología utilizada en fichas de catas de aceite con el fin de analizar los adjetivos empleados.

Además de la mencionada capacidad de documentación, una vez más, como hemos comentado previamente, la labor del traductor no se ciñe exclusivamente a la traducción del texto, sino que el traductor debe realizar múltiples tareas de diferente índole. La maquetación del texto, es decir, la preparación de un «boceto previo de la composición de un texto que se va a publicar, usado para determinar sus características definitivas» (DRAE, 2010), también nos ha supuesto un problema. Dependiendo de la naturaleza del encargo de traducción, el traductor deberá enfrentarse a la tarea de maquetación o no. De todos modos, consideramos necesario que el traductor posea conocimientos de edición y maquetación de imágenes, con programas similares a *InDesign* o *Scribus*.

Además, resulta recomendable que el traductor maneje con cierta facilidad herramientas de reconocimiento óptico de caracteres. El traductor no siempre recibe el encargo en un formato de texto traducible, sino que, a menudo, se ve obligado a convertir los archivos no editables en archivos que sí lo sean. Para ello, hemos tenido que convertir el segundo documento utilizando una herramienta de reconocimiento óptico de caracteres, también conocida como herramienta OCR (PDFabby reader). Una vez obtenido el texto traducible en formato de Microsoft Word, hemos limpiado el documento resultante; es decir, hemos comprobado que la herramienta OCR ha funcionado correctamente y nos ha reproducido fielmente el texto original, ya que en este proceso suelen producirse problemas si la herramienta OCR no detecta bien algunos caracteres, imágenes, etc. Cuando hemos obtenido un texto sin errores y con el formato del original, pero editable, hemos realizado la traducción del mismo.

Por último, debemos comentar que sería recomendable que el traductor tuviera un conocimiento amplio de la lengua meta que le permitiese jugar con el lenguaje y aportarle al texto la esencia literaria y poética que presentan los textos dentro de la variedad textual analizada.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	270/399



3.6. Traducción de textos audiovisuales

3.6.1. Características generales de los textos audiovisuales

La traducción audiovisual forma parte de lo que comúnmente conocemos como traducción subordinada. Como bien señala Mayoral Asensio (2001), las primeras investigaciones en torno a este tipo de traducción surgieron en el ámbito cinematográfico, aunque en la actualidad se incluyen otras modalidades como la traducción para la televisión y vídeo, y se ha llegado a plantear el concepto de traducción para la pantalla (*screen translation*) con el objetivo de incluir la traducción de programas multimedia, informáticos y juegos de videoconsola dentro de esta tipología.

Podríamos, así, definir la traducción audiovisual como aquella que “supone el trabajar con un texto que se pretende difundir a través del cine, la televisión, el video, el DVD, la ópera, e incluso Internet” (Lorenzo y Pereira, 2000:8).

Chaume (2004:12) nos ofrece una definición completa a las que nos gustaría referirnos:


Es una variedad de traducción caracterizada por la particularidad de los textos objeto de la transferencia interlingüística. Estos textos [...] aportan información (traducible) a través de dos canales de comunicación [...]: el canal acústico (las vibraciones acústicas a través de las cuales recibimos las palabras, la información paralingüística, la banda sonora y los efectos especiales) y el canal visual (las ondas luminosas a través de las que recibimos imágenes, pero también carteles o rótulos con textos escritos, etc.).

Además, dentro de la traducción audiovisual encontramos diferentes tipos de traducción: doblaje, subtulado, *voice-over*, traducción simultánea, narración, *half-dubbing*. Para diferentes géneros audiovisuales: ficción, documentales, publicidad, telediaros, etc.

En la actualidad, este tipo de traducción desempeña un papel crucial en la producción y distribución de contenidos audiovisuales, por lo que este sector ha experimentado un crecimiento tanto en investigación como en ampliación de mercado de trabajo. Algunos signos de este auge, de acuerdo con Mayoral Asensio (2001), son:

- La multiplicación de cadenas de televisiones regionales y locales.
- El incremento de actividades como la enseñanza a distancia.
- La aparición de las plataformas digitales, la televisión a la carta, etc.
- La extensión de la televisión por cable.
- La extensión de las emisiones de televisión por satélite.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	271/399



Quizás una de las dificultades más notables de este tipo de traducción, respecto de otras tipologías, radique en las características del texto de partida. Así, un primer punto de partida será determinar esos rasgos diferenciadores y tratar de implementar las estrategias de traducción adecuadas para solventar los problemas de traducción que puedan surgir.

Mayoral (2001), señala las principales peculiaridades que determinan la caracterización de este tipo de traducción:

- Necesidad de sincronización entre las diferentes formas de comunicación (diálogo, texto, música, imágenes...) dentro de los canales empleados (al menos dos: el auditivo y el visual).
- Diferentes participantes en el proceso de traducción: el traductor, dobladores, director de doblaje o subtítulo y ajustadores de la sincronización.
- Dificultad de transmisión del mensaje en modalidades como la voz superpuesta o la subtitulación, ya que el receptor recibirá el producto en dos idiomas de forma simultánea.
- Particularidades de cada modalidad para que el producto resulte más natural.

Otro de los rasgos que Mayoral Asensio (2001) destaca es la dificultad de **traducir culturemas**, mencionando cuestiones como la traducción de la variación lingüística, del humor, de las referencias culturales o de los nombres propios.


El autor hace mención también de la **importancia del receptor** en la traducción audiovisual. En sus propias palabras: «El acto de la traducción no concluye en el momento en que se fabrica el vídeo o la cinta de celuloide, con su traducción incorporada, sino en el momento en que se proyecta o consume esta cinta» (Mayoral, 2001:33)

Además, no podemos olvidar la interdisciplinariedad presente también en la traducción audiovisual.

Resulta importante resaltar la perspectiva de Martí Ferriol (2006) quien habla de cinco normas que considerar en la traducción audiovisual:

- Estandarización lingüística. Se refiere a la neutralización de todo aquel rasgo que no se corresponda con la variedad estándar de la lengua de la que se trate.
- Naturalización. Tal y como mencionaba Mayoral Asensio, se trata de la adaptación de signos gráficos, pronunciación y sincronía visual de modo que el producto traducido resulte natural al público.
- Explicitación. Ante expresiones vagas o ambiguas así como de referencias deícticas internas.
- Eufemización. Omisión o atenuación de lo considerado tabú.
- Normas secundarias propias del género textual audiovisual.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	272/399



3.6.2. Tipologización textual en el ámbito audiovisual

Según la definición y la caracterización anteriores, podemos referirnos a una gran variedad de productos susceptibles de traducción audiovisual. Hablamos de películas, series, programas de cocina, documentales, musicales... que van a difundirse, como hemos indicado, a través de diversos canales. No podemos olvidarnos de los cursos a distancia que actualmente gozan de una importancia en aumento y que suelen contar, entre sus materiales, con vídeos explicativos en los que el subtítulo aseguraría una comprensión mejorada del contenido expuesto.

Una de las clasificaciones más completas y con mayor reconocimiento del género textual audiovisual es la propuesta de Agost Canós (2001). La autora divide los géneros textuales de este ámbito en torno a cuatro macrogéneros:

- Dramáticos
- Informativos
- Publicitarios
- De entretenimiento

Posteriormente, ofrece una clasificación más exhaustiva proponiendo géneros principales y ejemplos de los mismos. En el siguiente cuadro podemos observar dicha clasificación:

Cuadro general de los géneros audiovisuales	
Géneros dramáticos	
Narrativo	Películas (del oeste, ciencia-ficción, policíacas, comedias, dramas, etc.) Series Telenovelas Telefilmes Dibujados animados, etc.
Narrativo + descriptivo	Películas (documentales, filosóficas...)
Narrativo + expresivo	Teatro filmado Películas (musicales, literarias...) Ópera filmada Canciones
Géneros informativos	
Narrativo	Documentales Informativos Reportajes Reality-shows Docudramas Programas de sociedad, etc
Narrativo + descriptivo	Documentales Reportajes
Narrativo + argumentativo	Docudramas Reportajes (ideológicos)

Expositivo	Programas (divulgativos, culturales...)
Expositivo + instructivo	Programas destinados al consumidor, al ciudadano Programas de cocina, bricolaje, jardinerías, etc.
Argumentativo	Reportajes
Conversacional + argumentativo	Entrevista
Argumentativo + conversacional	Debates Tertulias
Predictivo	Previsión meteorológica
Géneros publicitarios	
Instructivo	Anuncios
Instructivo + conversacional	Anuncios dialogados
Instructivo + expositivo	Campañas institucionales de información y prevención Publirreportaje Venta por televisión Propaganda electoral
Géneros de entretenimiento	
Narrativo	Crónica social
Instructivo	Programas de gimnasia
Conversacional	Concursos Magazines
Representativo	Re transmisiones deportivas
Expresivo	Programas de humor
Predictivo	Horóscopo

Tabla nº 69. Géneros audiovisuales (Agost Canós, 1999)

3.6.3. Texto objeto de análisis y traducción

Si nos centramos en la traducción audiovisual de temática agroalimentaria encontramos diferentes formatos: programas televisivos de cocina, concursos de cocina, películas centradas en la cocina o en el arte del comer, documentales sobre rutas de alimentos, agricultura, ganadería, pesca... o, incluso, vídeos explicativos elaborados por instituciones o universidades para la difusión de información sobre alguna materia; en este último caso, podríamos hablar de explicaciones de un doctor sobre algún estudio de ganadería, por ejemplo.

Consideramos que la traducción audiovisual relacionada con la agroalimentación supone un gran mercado potencial. Buena muestra de esta afirmación la encontramos al analizar la ingente cantidad de formatos, tanto de producción nacional como de producción internacional, que, a diario, y cubriendo prácticamente todas las franjas horarias se emiten en nuestras televisiones y que están gozando de una gran aceptación por parte del público.

TVE	Las recetas de Sergio Cocina con Sergio Torres en la cocina Cocineros al volante Un país para comérselo El chef del mar Saber cocinar Masterchef Masterchef Celebrity Masterchef Junior Cena con mamá Donde comen dos Hacer de comer
TVE 2	Documentales Cocina sana en casa Me voy a comer el mundo Las recetas de Julie
ANTENA 3	Top chef Arguiñano en tu cocina
CANALSUR	Cocina con Enrique La báscula La tapa
CUATRO	Ven a cenar conmigo Bake Off
LA SEXTA	Pesadilla en la cocina edición España ¿Te lo vas a comer?
NOVA	Cocina con Bruno Dulces y hermanas Cocina abierta
Divinity	En mi cocina mando yo
ENERGY	Crónicas carnívoras

Tabla nº 70. Elaboración propia basada en la parrilla televisiva en España⁴⁸

En este caso, hemos optado por el subtítulo de un programa de cocina: “Cocinamos contigo”. Se trata de un programa que se emite en el canal privado Canal Cocina, un canal temático dedicado exclusivamente a la emisión de este tipo de programas. La dinámica de este programa se aleja de la del programa de cocina típico al que estamos acostumbrados: el cocinero que magistralmente nos detalla pautas para la elaboración de su plato; en este caso, la receta que se elabora viene presentada por un

⁴⁸Elaboración propia a partir de los datos de las diferentes programaciones. Tabla actualizada en marzo de 2019.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	275/399



espectador y será el cocinero quien reciba esas instrucciones de elaboración. En palabras del chef del programa, Sergio Fernández⁴⁹:

Es un espacio donde buscamos a la gente de la calle para que nos proponga su mejor receta. Nosotros la interpretamos y la mejoramos, siempre y cuando sea mejorable a nivel de puntos de cocción, de presentación... Sin variar la esencia de la receta le damos un toque más personal.

Hemos subtítulo al inglés uno de los capítulos del programa, en concreto, el capítulo en el que una telespectadora nos proporcionaba la receta del Pastel Cordobés.

3.6.3.1. Texto seleccionado en lengua de partida

1	***Bienvenidos.\ Hoy estoy especialmente emocionado...
2	...porque no dejáis de sorprenderme.\ No solo hay platos...
3	del norte o del sur,\ sino que hoy tenemos dos platos geniales.
4	Uno de ellos es de Chari, de Córdoba. Un pastel cordobés que yo...
5	...nunca había visto así,\ pero que estoy seguro de que borda.
6	Así que vamos a escucharla\ y que nos sorprenda a todos.****
7	****Hola, mi nombre es Chari Serrano.\ Soy de Córdoba y os voy a explicar...
8	...como hacer el típico pastel cordobés\ pero con jamón serrano.
9	Ponemos una lámina\ de hojaldre en dos círculos.
10	En el de abajo ponemos, cabello\ de ángel, lonchas de jamón serrano...
11	...más cabello de ángel\ y tapamos con la segunda torta.
12	Cerramos bien los bordes\ y metemos en el horno a 210 grados...
13	...durante 40 minutos.
14	Se saca, se espolvorea con azúcar,\ se pinta con huevo batido y...
15	...se mete\

⁴⁹ Comentario extraído de la entrevista realizada a Sergio Fernández en el año 2009, cuando comenzó el programa. El texto completo se puede consultar en <<http://canalcocina.es/programa/cocinamos-contigo>> [6 de junio de 2014]

	cinco minutos más.
16	Se saca, se espolvorea con canela\ y se deja enfriar antes de servir.
17	El pastel cordobés más conocido\ es el que solo lleva cabello de ángel.
18	Esta receta es muy antigua\ y se solía utilizar en fiestas.
19	Ahora se está innovando con\ salmón ahumado, frutos secos...
20	...según el pastelero\ Os animo a que lo probéis****
21	La verdad que Chari\ inadvertida no pasas.
22	Yo tengo un amigo en Córdoba: Quisco\ y esto no me lo había dicho.
23	El pastel cordobés yo lo conocía\ con el hojaldre...
24	...y el cabello de ángel\ Nada más.
25	Pero este punto del jamón\ saladito, dulcecito, puede quedar rico.
26	Chari, aun así yo voy a modificarlo\ Mira, por un lado tengo el hojaldre...
27	Lo voy a desplegar y voy a hacer\ un brazo de gitano, <i>apple strudel</i> ...
28	Así que vamos a ver \ qué tal nos queda.
29	Bien, ya tengo el hojaldre\ y el cabello de ángel.
30	¿Todo el mundo sabe\ lo que es el cabello de ángel?
31	No deja de ser una calabaza\ Fibra cocida con azúcar y agua.
32	Sabéis que la calabaza tiene\ como nervios...
33	...y serían estos pelitos\ lo que llamamos cabello de ángel.
34	Así es que lo vamos a extender\ Extendemos hacia los bordes.
35	La gente siempre me dice que como\ soy cocinero haré yo el hojaldre.
36	La verdad es que cuando puedo lo hago\ pero es que tiene telita hacerlo.
37	Entonces, con el refrigerado\ que venden, lo bordas...
38	...lo dejas bien\ no hay problemas y queda perfecto.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	277/399



39	Ella pone una torta,\ncabello de ángel, jamón...
40	...cabello de ángel y\ <notra hojaldre.<="" td="" vez=""> </notra>
41	Yo lo voy a hacer de otra manera\ <npor capas.<="" hacer="" lo="" no="" que="" td="" tengo=""> </npor>
42	Ahora lo veréis, sí es que es mejor\ <nverlo explicarlo.<="" que="" td=""> </nverlo>
43	Extendemos el cabello de ángel,\nque es dulcecito y...
44	...y es el típico pastel cordobés.\nSí, señora.
45	Pero el hecho de meterle jamón\ <ncreo a="" dejar="" lo="" muy="" que="" rico.<="" td="" va=""> </ncreo>
46	Porque tienes por un lado\ <nel dulce="" el="" matiz="" otro,="" por="" salado.<="" td="" y=""> </nel>
47	Y si utilizamos un jamón bueno...
48	Bueno, amiga Chari,\n¿qué te parece?
49	Lo he extendido finito.\nNo sé si te le pones más cantidad o no.
50	Y ahora vamos a irnos\ <ncon el="" jamoncito.<="" td=""> </ncon>
51	Ponemos unas lonchitas de jamón. \ <nes cargarlo="" en="" extremos...<="" los="" mejor="" más="" td=""> </nes>
52	...porque al doblarlo,\nsiempre se queda más masa en el centro.
53	Lo voy a poner así.\nTres, cuatro, cinco y seis...
54	...y mira esta que me sobra\ <nla a="" aquí.<="" poner="" td="" voy=""> </nla>
55	Bien, Chari, pastel cordobés: hojaldre,\ncabello de ángel y jamón serrano.
56	Lo que ella me ha dicho.
57	Pero yo lo voy a hacer\ <ntipo brazo="" de="" gitano.<="" td=""> </ntipo>
58	Así es que\ <nallá td="" vamos.<=""> </nallá>
59	Lo voy a ir enrollando.\nMirad, qué despliegue de sabor.
60	La verdad es que teniendo hojaldre\ <nrefrigerado, td="" triunfas.<=""> </nrefrigerado,>
61	Porque el hojaldre que hacemos\ <nno perfecto.<="" queda="" siempre="" td=""> </nno>
62	Sabéis que es una masa,\nluego tienes que abrirla...
63	...meterle la mantequilla,\nhacer como un sobre hermético...

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	278/399



64	...para que no se salga la mantequilla.\ Después, cuece, sube...
65	Pero aunque solo sea por curiosidad,\ deberíais hacerlo alguna vez.
66	Pero para estas ocasiones...\ Mirad, bracito de gitano.
67	Le voy a cerrar bien los bordes\ para que no se salga nada.
68	Y, ¿qué os parece?\ Aquí tenemos ya nuestro pastel cordobés.
69	Vamos a ponerlo en una placa\ de horno y a cocerlo a 210 grados...
70	...pero no durante 40 minutos,\ porque esto es mucho más fino...
71	...no tiene tanta cantidad\ y yo creo que en 20 minutos está listo.
72	Lo voy a poner a 210 grados,\ porque lo tenía a 180 grados.
73	Papel de horno\ para evitarnos problemas.
74	Y lo voy a poner en la placa\ de horno, pero, al revés.
75	Os explico el porqué.\ Muchas veces, al sacar algo...
76	...del horno,\ los bordes nos molestan.
77	Aquí coges, tiras así\ y lo llevas donde tú quieres.
78	Para pasarlo, le doy la vuelta\ y mirad qué sencillo es.
79	Chari, he de decirte\ que me has sorprendido.
80	No había escuchado nunca\ que al pastel este...
81	que es un postre con hojaldre y\ cabello de ángel, meterle jamón.
82	No se me había ocurrido.
83	Y mira que \ se me ocurren cosas raras.
84	Horneamos a 210 grados\ durante 20 minutos.
85	Después, lo saco, porque \ voy a ponerle huevo y azúcar...
86	...y lo vuelvo a meter.
87	Vámonos para dentro.
88	20 MINUTOS
89	Ahora sí que sí.\ Veníos que ahora sí que está.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	279/399



90	Chari, la que\ me has liado aquí.
91	Fíjate el hojaldrito,\ con el jamón, como se carameliza...
92	...el cabello de ángel.\ Tiene que estar buenísimo.
93	Yema de huevo.\ Le voy a echar agua porque está espesa.
94	Solo pintarlo con huevo\ para que luego brille un poco más.
95	No tenemos que poner\ mucha cantidad.
96	Como decía ella,\ ahora le ponemos azúcar.
97	Podemos utilizar azúcar glas,\ azúcar morena, muscovada...
98	Nosotros que somos de andar por casa,\ utilizamos azúcar blanca normal.
99	Lo volvemos a meter en el horno.
100	Como el horno está muy caliente,\ creo que cinco minutos bastarán.
101	Cinco minutos,\ no os vayáis.
102	5 MINUTOS
103	Bueno, esto está "niquelandia".\ Mirad qué doradito ha cogido.
104	Chari, la verdad es que\ este pastel tiene muy buen pinta.
105	Si está tan bueno como\ parece, lo vamos a bordar.
106	Esto es un misterio\ cómo voy a quitar esto de aquí.
107	"Sergio, piensa antes".
108	Lo voy a pasar.\ ¿Veis lo que os decía?
109	Si lo pones en la placa normal, \ te cuesta mucho sacarlo.
110	Lo mejor es hacerlo todo\ con un poco de tiento.
111	Perfecto, perfecto.
112	Bueno, ya tenemos el pastel cordobés \ y voy a...
113	No le voy a hacer nada.\ Esto no necesita nada...
114	...solo comérselo.
115	Vamos a cortarlo para\ que se vea bonito.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	280/399



116	Madre mía, \ madre mía.
117	Qué pintaza tiene esto.
118	Ahora vas y lo cascás.
119	Tú dime a mí si esto\ no es de concurso.
120	Mira, mira, mira. \ Esto es de concurso, señores.
121	¿Tú te imaginas que llevan tus niños\ esto al colegio? Triunfan.
122	Dicen: "los hijos de la Chari \ son los que mejor meriendan".
123	¿Qué le falta a esto?\ ¿Un poquito canela?
124	Chari, además tú \ me has dicho canela.
125	Vamos a ponerle un poquito.
126	Lo que pasa es que la canela\ no se transporta igual de bien.
127	Pero, mira, qué pintaza \ que tiene este pastel cordobés.
128	Se lo voy a hacer yo a mis niños\ y van a ser los reyes del patio...
129	...todos los niños los van a perseguir...
130	..."danos del pastel de la Chari,\ danos del pastel de la Chari".
131	Pastel cordobés con\ cabello de ángel y jamón.
132	Buenísimo.
133	Ingredientes
134	4 personas
135	2 placas de hojaldre circulares
136	lata de cabello de ángel
137	jamón serrano en lonchas
138	azúcar glasé
139	canela molida
140	yema de huevo

Tabla nº 71. Subtítulos en español. Elaboración propia

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	281/399



3.6.4. Análisis lingüístico del texto original en español

Banalización	Palabra inventada	Frase inacabada	Campo semántico	Diminutivos	Exageración	Pregunta retórica	Frase hecha
--------------	-------------------	-----------------	-----------------	-------------	-------------	-------------------	-------------

1	***Bienvenidos.\ Hoy estoy especialmente emocionado...						
2	...porque no dejáis de sorprenderme.\ No solo hay <i>platos</i> ...						
3	del norte o del sur,\ sino que hoy tenemos dos <i>platos</i> geniales.						
4	Uno de ellos es de Chari de Córdoba. Un <i>pastel cordobés</i> que yo...						
5	...nunca había visto así,\ pero que estoy seguro de que borda.						
6	Así que vamos a escucharla\ y que nos sorprenda a todos.***						
7	****Hola, mi nombre es Chari Serrano.\ Soy de Córdoba y os voy a explicar...						
8	...cómo hacer el <i>típico pastel cordobés</i> \ pero con <i>jamón serrano</i> .						
9	Ponemos una <i>lámina</i> \ de <i>hojaldre</i> en dos círculos.						
10	En el de abajo ponemos, <i>cabello</i> \ <i>de ángel, lonchas de jamón serrano</i> ...						
11	...más <i>cabello de ángel</i> \ y tapamos con la segunda <i>torta</i> .						
12	Cerramos bien los bordes\ y metemos en el <i>horno</i> a 210 grados ...						
13	...durante 40 minutos.						
14	Se saca, se espolvorea con <i>azúcar</i> ,\ se pinta con <i>huevo batido</i> y...						
15	...se mete\ cinco minutos más.						
16	Se saca, se espolvorea con <i>canela</i> \ y se deja enfriar antes de servir.						
17	El <i>pastel cordobés</i> más conocido\ es el que solo lleva <i>cabello de ángel</i> .						
18	Esta <i>receta</i> es muy antigua\ y se solía utilizar en fiestas.						
19	Ahora se está innovando con\ <i>salmón ahumado, frutos secos</i> ...						
20	...según el <i>pastelero</i> .\ Os animo a que lo probéis****						
21	La verdad que Chari\ inadvertida no pasas.						

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ		Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	282/399	



22	Yo tengo un amigo en Córdoba:Quisco\ y esto no me lo había dicho.
23	El <i>pastel cordobés</i> yo lo conocía\ con el <i>hojaldre...</i>
24	...y el <i>cabello de ángel.</i> \ Nada más.
25	Pero este punto del <i>jamón:</i> \ <i>saladito, dulcecito</i> , puede quedar rico.
26	Chari, aun así yo voy a modificarlo.\ Mira, por un lado tengo el <i>hojaldre...</i>
27	Lo voy a desplegar y voy a hacer\ un <i>brazo de gitano, apple strudel...</i>
28	Así que vamos a ver \ qué tal nos queda.
29	Bien, ya tengo el <i>hojaldre</i> \ y el <i>cabello de ángel.</i>
30	<u>¿Todo el mundo sabe</u> \ <u>lo que es el cabello de ángel?</u>
31	<u>No deja de ser una calabaza.</u> \ <u>Fibra cocida con azúcar y agua.</u>
32	<u>Sabéis que la calabaza tiene</u> \ <u>como nervios...</u>
33	<u>...y serían estos pelitos</u> \ <u>lo que llamamos <i>cabello de ángel.</i></u>
34	<u>Así es que lo vamos a extender.</u> \ <u>Extendemos hacia los bordes.</u>
35	La gente siempre me dice que como\ soy cocinero haré yo el <i>hojaldre.</i>
36	La verdad es que cuando puedo lo hago\ pero es que tiene telita hacerlo.
37	Entonces, con el refrigerado\ que venden, lo bordas...
38	...lo dejas bien,\ no hay problemas y queda perfecto.
39	Ella pone una <i>torta,</i> \ <i>cabello de ángel, jamón...</i>
40	... <i>cabello de ángel</i> y\ otra vez <i>hojaldre.</i>
41	Yo lo voy a hacer de otra manera\ por lo que no tengo que hacer capas.
42	Ahora lo veréis, sí es que es mejor\ verlo que explicarlo.
43	Extendemos el <i>cabello de ángel,</i> \ que es <i>dulcecito</i> y...
44	...y es el típico <i>pastel cordobés.</i> \ Sí, señora.
45	Pero el hecho de meterle <i>jamón</i> \ creo que lo va a dejar muy rico.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	283/399



46	Porque tienes por un lado\ el matiz <i>dulce</i> y por otro, el <i>salado</i> .
47	Y si utilizamos un <i>jamón bueno</i> ...
48	Bueno, amiga Chari,\ ¿qué te parece?
49	Lo he extendido <i>finito</i> .\ No sé si te le pones más cantidad o no.
50	Y ahora vamos a irnos\ con el <i>jamoncito</i> .
51	Ponemos unas <i>lonchitas de jamón</i> .\ Es mejor cargarlo más en los extremos...
52	...porque al doblarlo,\ siempre se queda más <i>masa</i> en el centro.
53	Lo voy a poner así.\ Tres, cuatro, cinco y seis...
54	...y mira esta que me sobra\ la voy a poner aquí.
55	Bien, Chari, <i>pastel cordobés: hojaldre</i> ,\ <i>cabello de ángel y jamón serrano</i> .
56	Lo que ella me ha dicho.
57	Pero yo lo voy a hacer\ tipo <i>brazo de gitano</i> .
58	Así es que\ allá vamos.
59	Lo voy a ir enrollando.\ Mirad, qué despliegue de <i>sabor</i> .
60	La verdad es que teniendo <i>hojaldre</i> \ <i>refrigerado</i> , triunfas.
61	Porque el <i>hojaldre</i> que hacemos\ no siempre queda perfecto.
62	Sabéis que es una <i>masa</i> ,\ luego tienes que abrirla...
63	...meterle la <i>mantequilla</i> ,\ hacer como un sobre hermético...
64	...para que no se salga la <i>mantequilla</i> .\ Después, cuece, sube...
65	Pero aunque solo sea por curiosidad,\ deberíais hacerlo alguna vez.
66	Pero para estas ocasiones...\ Mirad, <i>bracito de gitano</i> .
67	Le voy a cerrar bien los bordes\ para que no se salga nada.
68	Y, ¿qué os parece? \ Aquí tenemos ya nuestro <i>pastel cordobés</i> .
69	Vamos a ponerlo en una <i>placa</i> \ <i>de horno</i> y a cocerlo a <i>210 grados</i> ...
70	...pero no durante 40 minutos,\ porque esto es mucho más fino...

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	284/399



71	...no tiene tanta cantidad\ y yo creo que en 20 minutos está listo.
72	Lo voy a poner a 210 grados ,\ porque lo tenía a 180 grados .
73	Papel de horno \ para evitarnos problemas.
74	Y lo voy a poner en la placa \ de horno , pero, al revés.
75	Os explico el porqué.\ <u>Muchas veces, al sacar algo...</u>
76	<u>...del horno.</u> \ <u>los bordes nos molestan.</u>
77	<u>Aquí coges, tiras así</u> \ <u>y lo llevas donde tú quieres.</u>
78	Para pasarlo, le doy la vuelta\ y mirad qué sencillo es.
79	Chari, he de decirte\ que me has sorprendido.
80	No había escuchado nunca\ que al pastel este...
81	que es un postre con hojaldre y\ cabello de ángel , meterle jamón .
82	No se me había ocurrido.
83	Y mira que \ se me ocurren cosas raras.
84	Horneamos a 210 grados \ durante 20 minutos.
85	Después, lo saco, porque \ voy a ponerle huevo y azúcar ...
86	...y lo vuelvo a meter.
87	Vámonos para dentro.
88	20 MINUTOS
89	Ahora sí que sí. \ Veníos que ahora sí que está.
90	Chari, la que\ me has liado aquí.
91	Fíjate el hojaldrito ,\ con el jamón , como se carameliza ...
92	...el cabello de ángel .\ Tiene que estar buenísimo .
93	Yema de huevo .\ <u>Le voy a echar agua porque está espesa.</u>
94	<u>Solo pintarlo con huevo</u> \ <u>para que luego brille un poco más.</u>
95	No tenemos que poner\ mucha cantidad.
96	Como decía ella,\ ahora le ponemos azúcar .

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	285/399



97	Podemos utilizar <i>azúcar glas</i> ,\ <i>azúcar morena, muscovada...</i>
98	Nosotros que somos de andar por casa ,\ utilizamos <i>azúcar blanca normal</i> .
99	Lo volvemos a meter en el <i>horno</i> .
100	Como el <i>horno</i> está muy caliente,\ creo que cinco minutos bastarán.
101	Cinco minutos,\ no os vayáis.
102	5 MINUTOS
103	Bueno, esto está " <i>niquelandia</i> ".\ Mirad qué <i>doradito</i> ha cogido.
104	Chari, la verdad es que\ este <i>pastel</i> tiene muy buen pinta .
105	Si está tan bueno como\ parece, lo vamos a bordar .
106	Esto es un misterio\ cómo voy a quitar esto de aquí.
107	"Sergio, piensa antes".
108	Lo voy a pasar.\ ¿Veis lo que os decía?
109	Si lo pones en la <i>placa</i> normal, \ te cuesta mucho sacarlo.
110	Lo mejor es hacerlo todo\ con un poco de tiento.
111	Perfecto, perfecto.
112	Bueno, ya tenemos el <i>pastel cordobés</i> \ y voy a...
113	No le voy a hacer nada.\ Esto no necesita nada...
114	...solo comérselo.
115	Vamos a cortarlo para\ que se vea bonito.
116	Madre mía, \ madre mía.
117	Qué pintaza tiene esto.
118	Ahora vas y lo cascás.
119	Tú dime a mí si esto\ no es de concurso .
120	Mira, mira, mira. \ Esto es de concurso , señores.
121	¿Tú te imaginas que llevan tus niños\ esto al colegio? Triunfan.
122	Dicen: "Los hijos de la Chari \ son los que mejor meriendan ".
123	¿Qué le falta a esto?! ¿Un poquito canela?
124	Chari, además tú \ me has dicho <i>canela</i> .

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	286/399



125	Vamos a ponerle un poquito .
126	Lo que pasa es que la canela \ no se transporta igual de bien.
127	Pero, mira, qué pintaza \ que tiene este pastel cordobés .
128	Se lo voy a hacer yo a mis niños\ y van a ser los reyes del patio...
129	...todos los niños los van a perseguir...
130	..."danos del pastel de la Chari,\ danos del pastel de la Chari".
131	Pastel cordobés con\ cabello de ángel y jamón .
132	Buenísimo .
133	Ingredientes
134	4 personas
135	2 placas de hojaldre circulares
136	lata de cabello de ángel
137	jamón serrano en lonchas
138	azúcar glasé
139	canela molida
140	yema de huevo

Tabla nº 72. Subtítulos con marcas de análisis lingüístico. Elaboración propia

Como hemos mencionado anteriormente, la **oralidad** del texto resulta determinante para diferenciar los rasgos que caracterizan a esta tipología.

❖ Si comenzamos con el **plano léxico-semántico**, podemos comprobar que no encontramos una alta densidad terminológica; no se trata de un texto lleno de tecnicismos y de complejidad para el espectador. Por ello, queremos señalar la **banalización** que hace el presentador sobre aspectos técnicos de cocina, no solo al no usar ningún tecnicismo propio de la jerga culinaria, sino por el modo de explicar algún que otro término que él considera que puede ser confuso para el público.

«Ponemos unas lonchitas de jamón. Es mejor cargarlo más en los extremos...
...porque al doblarlo, siempre se queda más masa en el centro».
« ¿Todo el mundo sabe lo que es el cabello de ángel? »
«No deja de ser una calabaza. Fibra cocida con azúcar y agua»
«Sabéis que la calabaza tiene como nervios...
...y serían estos pelitos lo que llamamos cabello de ángel».

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	287/399



Del mismo modo, el autor, en un deseo de acercarse a su audiencia, introduce **palabras de su propia invención**. En particular, nos referimos al vocablo “niquelandia”.

Llama nuestra atención, a este respecto, la **abundancia de adjetivos** calificativos durante el discurso del presentador. En esta lista podemos ver una muestra de ellos:

- “Queda *perfecto*”
- “Lo va a dejar *muy rico*”
- “Jamón *bueno*”
- “Tiene que estar *buenísimo*”
- “Que se vea *bonito*”

❖ En el **plano sintáctico**, hallamos, de igual modo, rasgos que se relacionan con la oralidad comentada. La intervención del presentador, como es de esperar, se rige bajo las directrices del guion del programa; sin embargo, en su intento de dotar al texto de naturalidad, asume un papel de espontaneidad, claramente ficticia. Así, recurre al empleo de **frases inacabadas**.

Algunos ejemplos señalados en la tabla de subtítulos son:

- “Y voy a...”
- “Después, cuece, sube...”
- “Pero, para estas ocasiones...”
- “Y si utilizamos un jamón bueno...”

❖ En lo que concierne el **plano textual**, podemos diferenciar dos partes principales. En las primeras líneas de la intervención del presentador, este se limita a darnos la bienvenida al programa e introducir al siguiente participante. Tanto en su primera intervención como en la de la espectadora vemos una mayor estructuración del diálogo y se intuye, claramente, un guion marcado. En la segunda parte, el cocinero se basa en la receta presentada por la espectadora para darnos su versión de la misma, así como las instrucciones para su elaboración. Como en todo programa de televisión, existe un guion ya determinado; sin embargo, el presentador se vale de los recursos comentados en los anteriores planos para presentar su plato de una forma natural y espontánea.

En cuanto a la **coherencia y cohesión** del texto, estas se buscan en el **empleo de términos relacionados con la receta**, como los que detallamos en la siguiente tabla. Y con **marcadores discursivos** que nos sitúan en la etapa del proceso que se trate.

Campo temático	
platos	fibra cocida
pastel cordobés	agua
jamón serrano	nervios
lámina de hojaldre	torta
cabello de angel	dulce

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	288/399



lonchas	salado
horno	masa
210 grados	sabor
azúcar	mantequilla
huevo batido	placa
canela	papel de horno
receta	carameliza
salmón ahumado	yema de huevo
frutos secos	azúcar glas
pastelero	azúcar morena
brazo de gitano	muscovada
<i>apple strudel</i>	azúcar blanca normal
calabaza	azúcar glasé

Tabla nº 73. Términos relacionados con el campo agroalimentario

❖ En el **plano estilístico**, llama nuestra atención el registro empleado por el presentador. Se trata de un registro muy coloquial, propio de este cocinero, en particular, pero habitual en el lenguaje culinario. Hemos de mencionar el empleo que el presentador hace de los **diminutivos e hipérbolos**.

Diminutivos	
saladito	jamoncito
dulcecito	lonchitas
pelitos	bracito
doradito	hojaldrito
finito	poquito

Tabla nº 74. Ejemplos de registro coloquial en el corpus oral

Exageraciones
Buenísimo
Sí, señora
¡Qué pintaza!
Triunfan
Son los que mejor meriendan
Madre mía, madre mía

Tabla nº 75. Exageraciones en el texto original

También, en esta línea, encontramos la recurrencia de **frases hechas**.

Frases hechas
Tiene telita
Lo bordas
Ahora, sí que sí
Me has liado, aquí
Somos de andar por casa
Tiene muy buena pinta
Lo vamos a bordar
Ahora vas y lo cascás
Es de concurso
Van a ser los reyes del pueblo

Tabla nº76. Frases hechas en el texto original

Para finalizar nos gustaría mencionar el empleo de **preguntas retóricas**, que junto con las características mencionadas, no hacen sino reforzar el carácter informal del texto.

- ¿Todo el mundo sabe lo que es el cabello de ángel?
- ¿Qué te parece?
- ¿Qué os parece?
- ¿Veis lo que os decía?
- ¿Tú te imaginas que llevan tus niños esto al colegio?
- ¿Qué le falta a esto?
- ¿Un poquito canela?

❖ Mediante todas las características descritas, Sergio consigue atraer la atención del público lego, al que él como especialista se dirige. En el **plano pragmático**, podemos así determinar que se trata de un texto creado por especialistas, ya no solo el presentador del programa sino el equipo del mismo, que se dirige a la audiencia en general, sea o no esta diestra en cocina.

3.6.5. Traducción

Dadas las características del texto, realizaremos una tabla con los subtítulos traducidos.

1	Welcome.\ Today, I am especially excited...	***Bienvenidos.\ Hoy estoy especialmente emocionado...
2	...because you are always surprising me.\ There are not only dishes...	...porque no dejáis de sorprenderme.\ No solo hay platos...
3	...from the North or the South.\ Today we have two great meals.	del norte o del sur,\ sino que hoy tenemos dos platos geniales.
4	One, belongs to Chari from Cordoba.\ She cooks a Cordovan cake...	Uno de ellos es de Chari, de Córdoba. Un pastel cordobés que yo...
5	...in a particular brilliant way which\ I have never seen.	...nunca había visto así,\ pero que estoy seguro de que borda.
6	I am sure she makes it\ really well.	
7	"Hello, my name is Chari Serrano,\ from Cordoba and am going to explain...	****Hola, mi nombre es Chari Serrano.\ Soy de Córdoba y os voy a explicar...
8	,...how to prepare the typical\ Cordovan cake but with serrano ham.	...como hacer el típico pastel cordobés\ pero con jamón serrano
9	We cut a sheet of puff pastry\ into two circles.	Ponemos una lámina\ de hojaldre en dos círculos.
10	On the lower one, we put pumpkin marmalade,\ slices of serrano ham...	En el de abajo ponemos, cabello\ de ángel, lonchas de jamón serrano...
11	,...more pumpkin marmalade\ and we top with the lid of pastry.	...más cabello de ángel\ y tapamos con la segunda torta
12	We seal the edges\ and bake in the oven at 210 °C...	Cerramos bien los bordes\ y metemos en el horno a 210 grados...
13	...for 40 minutes.	...durante 40 minutos.
14	We take it out, sprinkle sugar,\ brush with beaten egg and...	Se saca, se espolvorea con azúcar,\ se pinta con huevo batido y...
15	...return to the oven\ for another five minutes.	...se mete\ cinco minutos más.
16	We take it out, sprinkle ground cinnamon\ and we leave to cool.	Se saca, se espolvorea con canela\ y se deja enfriar antes de servir
17	Our most famous cake\ is made only of pumpkin marmalade.	El pastel cordobés más conocido\ es el que solo lleva cabello de ángel.
18	This old recipe used to be\ elaborated for parties and celebrations.	Esta receta es muy antigua\ y se solía utilizar en fiestas.
19	Nowadays, the pastry cooks\ are including smoked salmon...	Ahora se está innovando con\ salmón ahumado, frutos secos...
20	...nuts and dried fruits...\ I encourage you to try it."	...según el pastelero.\ Os animo a que lo probéis****
21	To tell you the truth, Chari,\ you don't go unnoticed.	La verdad que Chari\ inadvertida no pasas.
22	I have a friend in Cordoba: Quisco,\ and he has never mentioned this.	Yo tengo un amigo en Córdoba: Quisco\ y esto no me lo había dicho.
23	I have always known the Cordovan cake\ made with puff pastry and...	El pastel cordobés yo lo conocía\ con el hojaldre...

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	291/399



24	...pumpkin marmalade.\ Nothing else.	...y el cabello de ángel.\ Nada más.
25	However, this touch of ham:\ savoury and sweet, could work.	Pero este punto del jamón:\ saladito, dulcecito, puede quedar rico.
26	Chari, I am going to modify it.\ Look, I have the puff pastry rolled.	Chari, aun así yo voy a modificarlo.\ Mira, por un lado tengo el hojaldre...
27	I am going to unfold it and do it\ similar to a Swiss roll, apple strudel...	Lo voy a desplegar y voy a hacer\ un brazo de gitano, <i>apple strudel</i> ...
28	So we have to wait\ to check the result.	Así que vamos a ver \ qué tal nos queda.
29	I have the puff pastry\ and the pumpkin marmalade.	Bien, ya tengo el hojaldre\ y el cabello de ángel.
30	Does everybody know\ what pumpkin marmalade is?	¿Todo el mundo sabe\ lo que es el cabello de ángel?
31	It is just a pumpkin:\ fiber cooked with sugar and water.	No deja de ser una calabaza.\ Fibra cocida con azúcar y agua.
32	You should know that pumpkins\ have a sort of strands...	Sabéis que la calabaza tiene\ como nervios...
33	...these hairs \ are known as pumpkin marmalade.	...y serían estos pelitos\ lo que llamamos cabello de ángel.
34	So, we spread it on the pastry.\ We spread to the edges.	Así es que lo vamos a extender.\ Extendemos hacia los bordes.
35	People always tell me that \ I should make the puff pastry.	La gente siempre me dice que como\ soy cocinero haré yo el hojaldre
36	The truth is that I make it \ when I can...	La verdad es que cuando puedo lo hago\ pero es que tiene telita hacerlo
37	But not always\ because it is a tricky matter. So, the refrigerated puff pastry\ is a very good choice	Entonces, con el refrigerado\ que venden, lo bordas...
38	You can be sure that\ it will turn out perfect.	...lo dejas bien,\ no hay problemas y queda perfecto.
39	She said that she puts a lid,\ the pumpkin marmalade, ham...	Ella pone una torta,\ cabello de ángel, jamón...
40	...and continues making layers.	...cabello de ángel y\ otra vez hojaldre.
41	I am going to follow another method,\ so, I won't make layers.	Yo lo voy a hacer de otra manera\ por lo que no tengo que hacer capas.
42	You will understand better\ when you see the process.	Ahora lo veréis, sí es que es mejor\ verlo que explicarlo.
43	We spread the pumpkin marmalade\ which is sweet and...	Extendemos el cabello de ángel,\ que es dulcecito y...
44	...it is part of the typical\ Cordovan cake	...y es el típico pastel cordobés.\ Sí, señora.
45	But I think it will be nicer\ with this touch of serrano ham.	Pero el hecho de meterle jamón\ creo que lo va a dejar muy rico.
46	You have a sweet taste \ and a salty one, too	Porque tienes por un lado\ el matiz dulce y por otro, el salado.
47	And it is even better\ if we use a good serrano ham.	Y si utilizamos un jamón bueno...
48	Now, my friend Chari,\ what do you think?	Bueno, amiga Chari,\ ¿qué te parece?

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	292/399



49	I put a thin layer.\ I do not know how much you put.	Lo he extendido finito.\ No sé si te le pones más cantidad o no.
50	And now, we put\ the serrano ham.	Y ahora vamos a irnos\ con el jamoncito.
51	We add several\ slices of ham. It is better if we put\ more quantity on the edges...	Ponemos unas lonchitas de jamón. \ Es mejor cargarlo más en los extremos...
52	...because when we fold it,\ there will remain more in the middle.	...porque al doblarlo,\ siempre se queda más masa en el centro.
53	I am going to put it in this way.\ Three, four, five and six...	Lo voy a poner así.\ Tres, cuatro, cinco y seis...
54	...and this last one,\ I will put it here.	...y mira esta que me sobra\ la voy a poner aquí.
55	Ok, Chari, Cordovan cake: puff pastry,\ pumpkin marmalade and ham.	Bien, Chari, pastel cordobés: hojaldre,\ cabello de ángel y jamón serrano.
56	Just what she told me.	Lo que ella me ha dicho.
57	But I am going to make it\ in a Swiss roll style.	Pero yo lo voy a hacer\ tipo brazo de gitano.
58	So, here we go.	Así es que\ allá vamos.
59	I am going to roll it up.\ Look, what a display of taste!	Lo voy a ir enrollando.\ Mirad, qué despliegue de sabor.
60	The truth is that if you have\ a refrigerated puff pastry, you succeed.	La verdad es que teniendo hojaldre\ refrigerado, triunfas.
61	Because the puff pastry we make\ is not always perfect.	Porque el hojaldre que hacemos\ no siempre queda perfecto
62	You know that it is a pastry \ which you have to open...	Sabéis que es una masa,\ luego tienes que abrirla...
63	... add butter and\ make an airtight pack...	...meterle la mantequilla,\ hacer como un sobre hermético...
64	...,so that the butter doesn't spill out.\ Then, you have to boil, bake...	...para que no se salga la mantequilla.\ Después, cuece, sube...
65	Anyway, you should try to make it,\ at least once, though.	Pero aunque solo sea por curiosidad,\ deberíais hacerlo alguna vez
66	But for these occasions...\ Look, Swiss roll.	Pero para estas ocasiones...\ Mirad, bracito de gitano.
67	I am going to seal the edges...	Le voy a cerrar bien los bordes\ para que no se salga nada.
68	And, what do you think?\ Here we have our Cordovan cake.	Y, ¿qué os parece?\ Aquí tenemos ya nuestro pastel cordobés.
69	We put on a baking tray\ and we bake at 210 Celsius.	Vamos a ponerlo en una placa\ de horno y a cocerlo a 210 grados...
70	But not for 40 minutes,\ because this is much thinner...	...pero no durante 40 minutos,\ porque esto es mucho más fino...
71	It's not so filled up.\ I think that 20 minutes will be enough.	...no tiene tanta cantidad\ y yo creo que en 20 minutos está listo.
72	I am going to raise the temperature\ to 210 °C, because it was at 180.	Lo voy a poner a 210 grados,\ porque lo tenía a 180 grados.
73	We use baking paper\ to avoid problems.	Papel de horno\ para evitarnos problemas.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	293/399



74	And I am going to put \ the baking tray back to front.	Y lo voy a poner en la placa \ de horno, pero, al revés.
75	I will explain why. \ Sometimes, when we take something out...	Os explico el porqué. \ Muchas veces, al sacar algo...
76	...from the oven, the edges \ hamper us.	...del horno, \ los bordes nos molestan.
77	In this way, you take the paper \ and you put it wherever you want.	Aquí coges, tiras así \ y lo llevas donde tú quieres
78	I turn it out and \ look how simple it is.	Para pasarlo, le doy la vuelta \ y mirad qué sencillo es.
79	Chari, I have to tell you \ that you have surprised me.	Chari, he de decirte \ que me has sorprendido.
80	I had never heard of anyone \ putting serrano ham...	No había escuchado nunca \ que al pastel este...
81	...into a dessert like this \ made of puff pastry and pumpkin marmalade.	que es un postre con hojaldre y \ cabello de ángel, meterle jamón.
82	It has never occurred to me to do it.	No se me había ocurrido.
83	And, believe me, \ I tend to be very imaginative.	Y mira que \ se me ocurren cosas raras.
84	We bake at 210 ° Celsius \ for 20 minutes.	Horneamos a 210 grados \ durante 20 minutos
85	Then, I take it out, because \ I am going to add egg and sugar...	Después, lo saco, porque \ voy a ponerle huevo y azúcar...
86	...and I will put it back in the oven.	...y lo vuelvo a meter.
87	There it goes...	Vámonos para dentro.
88	20 MINUTES	20 MINUTOS
89	Ready! \ Look at this!	Ahora sí que sí. \ Veníos que ahora sí que está.
90	Chari, this is great!	Chari, la que \ me has liado aquí.
91	Look at the puff pastry \ with the ham in it, and...	Fíjate el hojaldrito, \ con el jamón, como se carameliza...
92	...the caramelized pumpkin marmalade. \ This must be delicious!	...el cabello de ángel. \ Tiene que estar buenísimo.
93	Egg yolk. \ I add water because it is too thick.	Yema de huevo. \ Le voy a echar agua porque está espesa.
94	We just have to brush it \ with egg so that it can shine a bit more.	Solo pintarlo con huevo \ para que luego brille un poco más.
95	We do not have \ to add a lot.	No tenemos que poner \ mucha cantidad.
96	And following her instructions, \ we add sugar.	Como decía ella, \ ahora le ponemos azúcar.
97	We can use icing sugar, \ brown sugar, muscovado...	Podemos utilizar azúcar glas, \ azúcar morena, muscovada...
98	But we are going to use \ common white sugar.	Nosotros que somos de andar por casa, \ utilizamos azúcar blanca normal.
99	And now, we return it \ to the oven.	Lo volvemos a meter en el horno.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	294/399



100	The temperature is very high,\ so, 5 minutes will be enough.	Como el horno está muy caliente,\ creo que cinco minutos bastarán.
101	Five minutes.\ Please, do not go!	Cinco minutos,\ no os vayáis.
102	5 MINUTES	5 MINUTOS
103	Ok, this is perfect.\ Look at this brown colour.	Bueno, esto está "niquelandia".\ Mirad qué doradito ha cogido.
104	Chari, this cake\ looks delicious.	Chari, la verdad es que\ este pastel tiene muy buen pinta.
105	If it tastes just as it looks,\ we are going to succeed!	Si está tan bueno como\ parece, lo vamos a bordar.
106	How can I take this off?\ It is a mystery.	Esto es un misterio\ cómo voy a quitar esto de aquí.
107	"Sergio, think about it!"	"Sergio, piensa antes".
108	I am going to move it.\ Do you see what I mean?	Lo voy a pasar.\ ¿Veis lo que os decía?
109	If we put it on the baking tray in this way,\ it is easier to take it off.	Si lo pones en la placa normal, \ te cuesta mucho sacarlo.
110	We have to be careful.	Lo mejor es hacerlo todo\ con un poco de tiento.
111	Perfect, perfect.	Perfecto, perfecto
112	All right, here we have \ our Cordovan cake and I am going to...	Bueno, ya tenemos el pastel cordobés \ y voy a...
113	,...to do nothing.\ This is ready to...	No le voy a hacer nada.\ Esto no necesita nada...
114	...eat it.	...solo comérselo.
115	We are going to cut it in pieces\ so that it looks nice.	Vamos a cortarlo para\ que se vea bonito
116	Oh, my God,\ oh, my God.	Madre mía, \ madre mía.
117	It looks delicious!	Qué pintaza tiene esto.
118	Go ahead and tell everyone now!	Ahora vas y lo cascás.
119	Tell me if this is not\ perfect for a contest.	Tú dime a mí si esto\ no es de concurso.
120	Look, look!\ This should take part in a contest.	Mira, mira, mira. \ Esto es de concurso, señores
121	Can you imagine your children\ bringing this to school? It will be a hit!	¿Tú te imaginas que llevan tus niños\ esto al colegio? Triunfan
122	They will say: "Chari's kids\ have the best snack."	Dicen: "los hijos de la Chari \ son los que mejor meriendan".
123	What does this need?\ Cinnamon?	¿Qué le falta a esto?\ ¿Un poquito canela?
124	Chari, you mentioned\ cinnamon.	Chari, además tú \ me has dicho canela.
125	We are going to sprinkle\ cinnamon.	Vamos a ponerle un poquito.
126	The problem is that cinnamon\ is not easy to transport.	Lo que pasa es que la canela\ no se transporta igual de bien.
127	Look again!\ What an excellent Cordovan cake!	Pero, mira, qué pintaza \ que tiene este pastel cordobés.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	295/399



128	I am going to cook it for my kids\ and they will be the kings...	Se lo voy a hacer yo a mis niños\ y van a ser los reyes del patio...
129	...of the school\ Children will pester them saying...	...todos los niños los van a perseguir...
130	..."give us Chari's cake\ give us Chari's cake."	..."danos del pastel de la Chari\ danos del pastel de la Chari".
131	Cordovan cake with\ pumpkin marmalade and ham.	Pastel cordobés con\ cabello de ángel y jamón.
132	Delicious.	Buenísimo.
133	INGREDIENTS	Ingredientes
134	4 SERVINGS	4 personas
135	2 ROUND SHEETS OF PUFF PASTRY	2 placas de hojaldre circulares
136	1 CAN OF PUMPKIN MARMALADE	lata de cabello de ángel
137	SLICES OF SERRANO HAM	jamón serrano en lonchas
138	ICING SUGAR	azúcar glasé
139	GROUND CINNAMON	canela molida
140	EGG YOLK	yema de huevo

Tabla nº 77 Tabla de subtítulos traducidos al inglés

3.6.6. Análisis traductológico

Si partimos del supuesto, como ocurre en este caso, de que no se nos proporciona el guion, el trabajo del traductor no se limitará solo a la traducción de los subtítulos, sino que este deberá realizar también el pautado, el subtulado y el ajuste sincronizado de subtítulos.

Para ello el traductor debe ser consciente de las características del proceso de subtulado y debe tener en cuenta que opera con dos códigos diferentes: parte de un *código oral*, con características propias que comentaremos más adelante, que debe transformar en un *texto escrito*. Por la razón anterior, el traductor debe dotar al texto meta de un registro y estructura propio del modo escrito con la finalidad de que la persona que reciba los subtítulos comprenda el mensaje (Gambier, 1996:10).

En cuanto a **las dificultades**, la primera que hemos tenido que afrontar viene derivada del hecho de tratarse de una **traducción inversa** (véase definición en la tipología Traducción turística). A pesar de no presentar una complejidad destacable en cuanto a la terminología, ya que, como hemos comentado, se trataba de términos banalizados, para un traductor suele ser complicado conocer el amplio abanico de palabras de temática culinaria.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	296/399



Sin embargo, la mayor parte de dificultades con las que nos hemos encontrado han venido determinadas por la **oralidad** del texto y por el **registro informal** del presentador.

- ❖ En el **plano léxico-semántico**, hemos optado por una **estandarización** del lenguaje empleado. Si el texto original estaba lleno de banalizaciones e incluso términos de invención propia, en el caso de nuestra traducción hemos intentado buscar equivalentes estándares.
- ❖ **En el plano sintáctico**, hemos respetado el ritmo del texto por lo que también hemos hecho uso de las frases inacabadas que aparecían en el texto original.
- ❖ **En el plano textual-discursivo**, hemos conservado las divisiones de estructura en las que se basaba el discurso principal.
- ❖ En lo que concierne el **plano estilístico**, hemos subido mínimamente el registro de muy coloquial a coloquial al **disminuir el uso de diminutivos y frases hechas**.
- ❖ Por último, en el **plano pragmático**, entendemos que la traducción podría funcionar de igual modo que lo hiciera el texto original: de especialista (cocinero-presentador) a audiencia en general.

Además de lo anterior, el traductor deberá conocer los protocolos de subtítulo que se apliquen en el país de llegada. Nosotros hemos seguido la normativa europea de estandarización europea.

Destacamos algunos de estos **protocolos** e incluimos algunas capturas de pantalla que reflejan la aplicación de los mismos.

Posición de los subtítulos: parte inferior de la pantalla, centrados, sin superar el 1/12 del total de pantalla.

División de subtítulos: en dos líneas máximo. Se premia la división en dos líneas de un subtítulo largo, en lugar de dejarlo como uno solo.

Número de caracteres: lo preferible es no superar los 38 caracteres, con el objetivo de favorecer al lector la lectura. En ningún momento se podrán superar los 40 caracteres.

Fuente recomendada. Arial o Helvetica

Color de fuente: color blanco pálido sobre fondo gris. A este respecto, queremos señalar que nosotros hemos utilizado un color de fuente amarillo ya que consideramos que en este tipo de formatos, los programas de cocina, la parte inferior de la pantalla es importante, ya que en la misma se desarrolla la preparación de los platos, etc., y no queríamos por ello utilizar fondo gris. Las letras en color blanco se confundían con la imagen en pantalla.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	297/399






Imagen nº 5. Versiones de subtítulos con diferente fuente

Signos de puntuación. Los signos de puntuación se han de utilizar como marque la norma de cada país. Se utilizarán los “...” sin espacio en frases inacabadas o en subtítulos que continúan en el siguiente; por tanto, se utilizarán también al iniciar un subtítulo que continúa del anterior.

Insertos. La norma establece que se introduzca el texto que aparece en pantalla. Este debe escribirse en mayúsculas.



Imagen nº 6. Subtítulos de insertos

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	298/399



3.6.7. Valoración


Sin lugar a dudas, este tipo de traducción requiere una serie de competencias específicas por parte del traductor.

En este caso la traducción ha sido inversa, por lo que no hemos tenido ningún problema para transcribir el texto, ya que este estaba en nuestra lengua materna; sin embargo, el traductor que se vea obligado a transcribir un texto desde otro idioma diferente del idioma en el que es nativo, deberá tener un excelente dominio oral del idioma en cuestión.

En segundo lugar, deberá conocer, como hemos indicado las principales reglas de segmentación y los protocolos de subtulado.

Además, no podría realizar este tipo de traducción ningún traductor que no conociese el funcionamiento de herramientas de subtulado y ajuste como *Workshop* o *Media Subtittler*. Nosotros nos hemos propuesto realizar un trabajo completo, por lo que también hemos incrustado los subtítulos de forma definitiva en el vídeo. Para ello, hemos utilizado la herramienta de *software libre PocketDivX Encoder*, que además nos permite elegir el medio en el que vamos a reproducir el vídeo así como el formato al que lo queremos convertir.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	299/399



3.7. Traducción de textos publicitarios

3.7.1. Características generales de los textos publicitarios

El papel que la publicidad tiene en la sociedad del siglo XXI es incuestionable. Según la tercera acepción del *DRAE*, la publicidad se define como: “divulgación de noticias o anuncios de carácter comercial para atraer a posibles compradores, espectadores, usuarios, etc.”

Así, los textos que surgen en este ámbito se caracterizan por su carácter persuasivo con la finalidad de inducir al receptor a consumir un producto o hacer uso de un servicio. En palabras de Valdés Rodríguez (2004): «la efectividad del anuncio se basa en su función persuasiva y motivadora de una acción por parte del receptor del mensaje publicitario». (cfr. Valdés Rodríguez, 2008: 37).

Asimismo, destaca la importancia de esta función en el proceso de traducción y señala que el traductor de textos publicitarios deberá tomar consciencia de dicha particularidad para producir una recepción adecuada de la traducción (Valdés Rodríguez, 2008).

Además, la autora resalta no solo la relevancia del conocimiento de la lengua de partida por parte del traductor, sino también la del de la lengua meta y, sobre todo, de las estrategias de marketing sobre las que se basa dicho producto.


Así, uno de los elementos en los que el traductor debe centrarse es el criterio de aceptabilidad. Es decir, que el texto traducido sea reconocible y aceptado por los receptores meta. Por ello, resulta vital que el traductor conozca las convenciones para ese tipo de publicidad en la cultura meta, así como las restricciones legales o éticas que puedan afectar al producto en sí.

En esta línea, Montes Fernández (2007: 151) señala que:

La traducción de un texto publicitario a otra cultura conlleva que los nuevos receptores entiendan el anuncio meta sin dificultad y que produzca en ellos el mismo efecto apelativo/persuasivo que en los lectores de la lengua original. Para ello el traductor ha de conocer los distintos recursos lingüísticos y pragmáticos que caracterizan el discurso publicitario en ambas culturas.

No podemos obviar la naturaleza de los materiales publicitarios. Estos se componen de diversos elementos: parte visual que puede estar compuesta por imágenes estáticas o en movimiento y parte oral que puede ser bien el texto leído que acompaña la imagen o canciones, ruido, música en productos audiovisuales. Esto nos lleva a una

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	300/399



dificultad característica en la traducción publicitaria: la creatividad esperada por parte del traductor (Valdés Rodríguez, 2004).

De un modo similar, Comitre Narváez y Martínez García (1997) dividen estos tres factores en tres bloques:

- Soporte lingüístico. El producto publicitario se basa en un código textual. De aquí se derivan características como:

- Nombre de productos.
- Marcas o eslóganes
- Juegos de palabras
- Terminología específica
- Estilo concreto del anuncio

- Soporte icónico. Se refiere a la parte gráfica en la que se divide el mensaje publicitario.

- Soporte sociocultural. Se relaciona con todo aquel factor externo, de índole cultural, que rodea el producto publicitario.

A estos tres elementos, Cruz García (2004) añade la importancia del medio publicitario. La autora menciona diferentes medios (prensa tradicional, radio, televisión, etc.) y señala que cada uno de estos medios tendrá una serie de restricciones que el traductor deberá conocer y saber solventar.

Shi Awei (2010) resume de forma concisa y clara las características de los textos publicitarios. Así, el autor habla de concisión, claridad, uso frecuente de construcciones comparativas y superlativas, empleo de neologismos, repetición, lenguaje no sofisticado/no técnico, empleo de figuras retóricas y función de promesa. Todas estas características tienen la función apelativa como función predominante.


Por su parte, Bouazza (2005) menciona tres características principales del mensaje publicitario:

- En primer lugar, habla de la combinación de lenguaje verbal e icónico.
- Después, menciona la importancia de la aceptabilidad deseada por parte del receptor/consumidor.
- En última instancia, señala el empleo de estructuras claras, fáciles de repetir y de recordar.

En definitiva, Valdés Rodríguez (2004) resume del siguiente modo los elementos que se han de considerar a la hora de analizar un producto publicitario:

- Función principal del texto publicitario
- Tipo de receptor

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	301/399



- Expectativas que se deben cumplir
- Diseño y tipografía
- Elección del medio
- Restricciones legales.

3.7.2. Tipologización textual en el ámbito publicitario

Como hemos podido comprobar a través de la caracterización de los textos publicitarios, estos se transmiten por diversos canales, sobre todo, por medios de comunicación: televisión, radio, cine, vallas publicitarias, revistas y periódicos, internet, etc., y su finalidad principal es llegar al público de forma masiva.

El canal determina el tipo de texto que nos vamos a encontrar, aunque siempre hemos de tener en cuenta que, en la mayoría de textos publicitarios, el texto, la imagen y el sonido se relacionan entre sí.

Con la intención aportar una clasificación de los diferentes géneros que constituyen esta tipología textual, queremos señalar la aportación de Santos García (2012). La autora realiza un exhaustivo repaso por los géneros periodísticos y publicitarios.

Centrándonos en estos últimos, ofrecemos la siguiente categorización:

Géneros	Ejemplo
Prensa y revistas	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Anuncio exterior ➤ Encarte ➤ Solapa ➤ Troquelado ➤ Correo ➤ Muestras
Radio	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cuña ➤ Espacio ➤ Patrocinio ➤ Microprograma
Televisión	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Spot ➤ Publireportaje ➤ Patrocinio televisivo ➤ Sobreimpresión
Internet	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Banner ➤ Email ➤ Website ➤ Ciberspot ➤ Ventana emergente


Tabla nº 78. Cuadro general de los géneros publicitarios (Santos García, 2012)

3.7.3. Texto objeto de análisis y traducción

Dada la necesidad y dependencia que tenemos de los productos de alimentación, a diario nos encontramos con anuncios que tratan de vendernos dichos productos. Los textos publicitarios de temática agroalimentaria se difunden por todos los canales antes mencionados y se adaptan dependiendo del público al que quieran atraer: así, encontraremos anuncios de alimentos bajos en calorías, por ejemplo, en una revista de moda femenina y anuncios de golosinas durante las pausas publicitarias de un programa infantil de televisión.

En este caso, hemos optado por la traducción de varios textos pertenecientes a campañas publicitarias ideadas por la marca británica Innocent Drinks. Dichos anuncios se difunden a través de prensa escrita, vallas publicitarias y pósteres, y, recientemente, a través de redes sociales como Facebook, Instagram o Twitter.


Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	303/399



3.7.3.1. Textos publicitarios en prensa escrita



**why don't we add sugar?
think kids. think bouncing.
think walls.** innocent by nature



**we don't put anything
scary in our baby food.
unless you're scared of
butternuts.*** innocent by nature



**we're pro-good digestion
which is why our
thickies are naturally
pro-biotic.** innocent by nature



**our thickies are pro-biotic,
pro-nature, and...er...
pro-tasty.*** innocent by nature




**the natural world's
great. why tamper*
with it?** innocent by nature



**vitamin c* pills. now
available in new fruit
format from mother
nature.™** innocent by nature

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	304/399





**our soya* beans don't
come from rainforests
because we believe the
only thing that should
enter a rainforest is,
er ...rain.** innocent by nature




**nature made brussel
sprouts. we all make
mistakes. but at least
she* made strawberries
too.** innocent by nature




**boots® aren't the
only ones who make
vitamin c.* mother nature™
has been producing it
for years.** innocent by nature



**'concentrate' from
nature. that'd be as
weird as 'unicorns'
from water.*** innocent by nature



**nature's fizzy cola. but
without the sugar,
e numbers, additives, the
brown colouring, fizz,
caffeine, and teeth rotting
properties.** innocent by nature



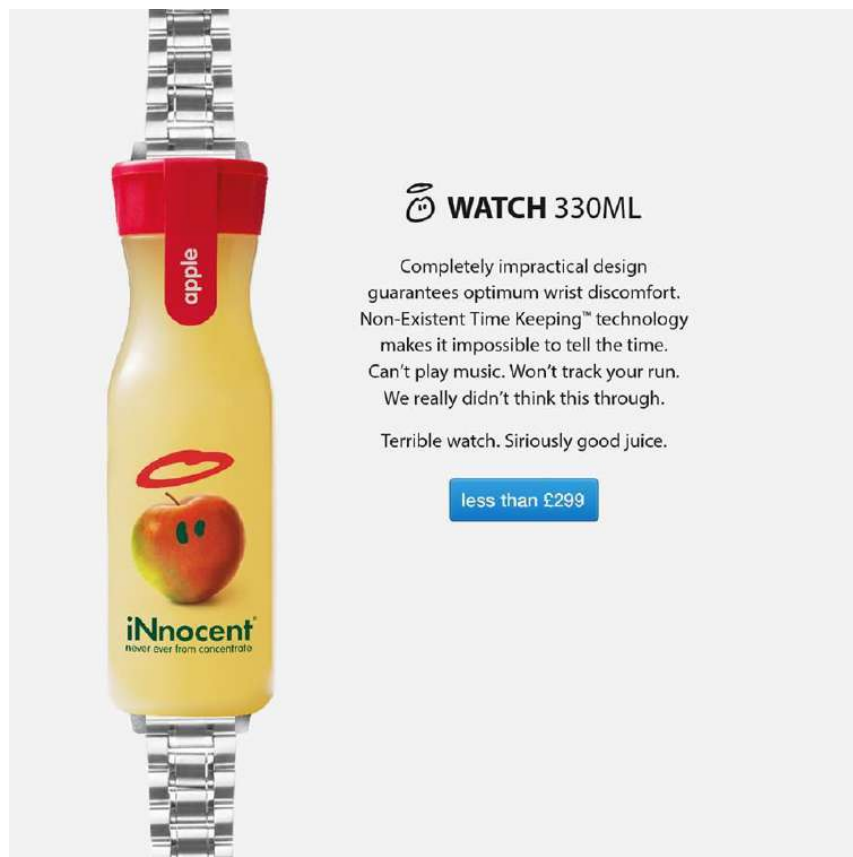
**we asked it how pro-biotic
yoghurt aids digestion
and it didn't even reply.
no wonder it's called
a thickie.*** innocent by nature

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	305/399



iNnocent 330 ML

Reinventing the apple



Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Página	306/399



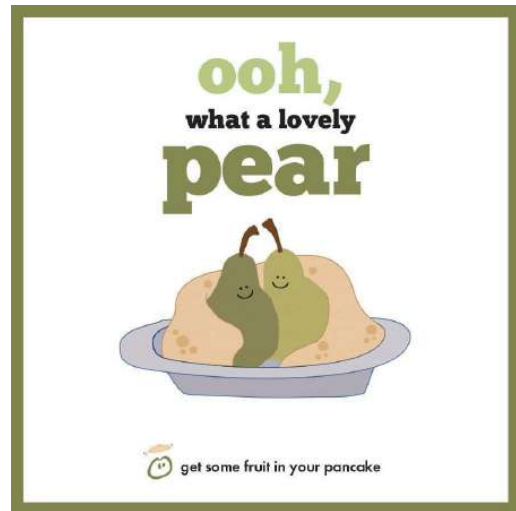
3.7.3.2. Texto en vallas publicitarias



Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	307/399



3.7.3.3. Texto publicitarios en redes sociales



Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	308/399



3.7.4. Análisis lingüístico de los textos originales

3.7.4.1. Textos publicitarios en prensa escrita

Pregunta retórica
Contracción
Primera persona plural
Paralelismo
Doble sentido

innocent by nature

Primera persona plural
Contracción
Segunda persona
Doble sentido

innocent by nature

Primera persona plural
Contracción
Juego palabras

innocent by nature

Primera persona plural
Juego palabras
Frase inacabada

innocent by nature

Contracción
Rima

innocent by nature

Abreviatura

innocent by nature

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	309/399






Primera persona plural

our soya* beans **don't** come from rainforests because **we** believe the only thing that should enter a rainforest is, **er ...rain.**

Contracción

Frase inacabada
innocent by nature

Juego palabras



Primera persona


we asked it how pro-biotic yoghurt aids digestion and **it** didn't even **reply.** no wonder **it's** called **a thicke.***

Contracción

Personificación

innocent by nature

Doble sentido



nature's fizzy cola. but without the sugar, e numbers, additives, the brown colouring, fizz, caffeine, and teeth rotting properties.

Contracción

innocent by nature

Ironía



boots **aren't** the only ones who make vitamin c.* mother nature has been producing it for years.

Contracción

Abreviatura

innocent by nature



nature made brussel sprouts. **we** all make mistakes. but at least **she*** made strawberries too.

Primera persona

Rima
innocent by nature

Personificación



'concentrate' from nature. that'd be as weird as 'unicorns' from water.*

Contracción

innocent by nature

Exageración

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	310/399



iNnocent 330 ML

Reinventing the apple



6.69"
170mm

INNOVATIVE OPEN/CLOSE MECHANISM
plugs into any mouth

NEW ROUNDED EDGES
featuring Roundiest Ever Technology™

FULLY RECHARGEABLE
compatible with any liquid

SIRIOUSLY TASTY APPLES


less than £549

Doble sentido

Abreviatura

Exageración

Juego fónico



WATCH 330ML

Completely impractical design guarantees optimum wrist discomfort.

Non-Existent Time Keeping technology makes it impossible to tell the time.

Can't play music. Won't track your run.

We really didn't think this through.

Terrible watch. Siriously good juice.

less than £299

Ironía

Abreviatura

Contracción

Primera persona

Juego fónico

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	311/399



3.7.4.2. Textos en vallas publicitarias

It's good to have a bit extra.

[Another hour in bed] → Argumentación positiva
 [More leg room on the bus]
 [All the trimmings with your roast.] → Segunda persona
 [A portal to another dimension in your wardrobe.]
 [Fruit + veg + seeds + vitamins in your smoothies.]
 Extra reasons to drink them.
 → Epanodiplosis

A number of vitamins B1, B2 & B6 which help reduce tiredness and fatigue. Extra reasons to have healthy and balanced diet.

innocent


Spring is fickle.

Sometimes it's hot, Sometimes it's cold. → Contracción
 And it's usually raining. → Paralelismo
 [But it also means lighter mornings and brighter evenings.] → Antitesis
 So make the most of them.
 [Wear shorts as often as you can.] → Segunda persona
 [Get some embarrassing tan lines.]
 [Host a barbecue.]
 [End up cooking everything in the oven.]
 Maybe drink a smoothie boosted with veg, vitamins and seeds.
 And ease your way into summer.

A number of vitamins B1, B2 & B6 which help reduce tiredness and fatigue. Extra reasons to have healthy and balanced diet.

innocent

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	312/399

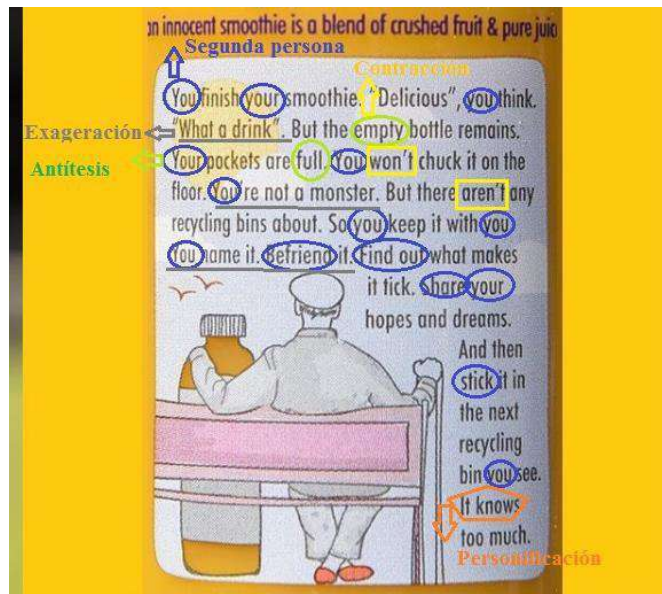


3.7.4.3. Textos publicitarios en redes sociales



Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Página	313/399





Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	314/399



Hemos de partir de la base de que los textos publicitarios presentan principalmente una función conativa. La finalidad del emisor es llamar la atención del público, de modo que se interese por determinado producto o servicio y convencerlo de que lo adquiera.

Las características asociadas a este tipo de textos se pueden clasificar según los siguientes criterios: nivel gráfico, fónico, léxico-semántico, sintáctico, textual/discursivo y pragmático.

❖ En cuanto al **nivel gráfico**, en el caso de los textos analizados y traducidos como anuncios publicados en prensa, queremos destacar el uso, en prácticamente la totalidad de ellos, de un fondo blanco en el que resaltan dos elementos: por un lado, en la parte superior, la imagen del producto en cuestión y, por otro, el texto que complementa dicha imagen. Como podemos observar en la siguiente imagen, se trata de una tipografía redondeada, de carácter infantil, que junto con la simplicidad del conjunto de imágenes y texto nos transmiten claridad e inocencia – dos de los pilares base de la marca.



Imagen nº 7. Nivel gráfico en los anuncios “innocent drinks”

Además, en esta serie de anuncios hemos incluido dos de ellos que siguen la estética de un producto Apple: muy similar a la que estudiamos, ya que de nuevo destaca la imagen y el texto sobre un fondo blanco.

En el caso de los anuncios en vallas publicitarias y pósteres, comprobamos el uso del mismo tipo de tipografía, aunque, ahora, con fondos de colores suaves e introduciendo más elementos como imágenes de fruta partida.

Si pasamos a analizar las publicaciones de redes sociales, encontramos al producto interactuando con el medio (fotografías de botellines de zumo en la hierba, en una mesa de trabajo, en el gimnasio, etc.).

En todos los anuncios, a pesar de pertenecer a campañas diferentes, se mantiene la **esencia de simplicidad** por la que la empresa quiere caracterizarse.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	315/399



Merece nuestra atención de igual forma el empleo de **abreviaturas y símbolos** relacionados con marcas registradas y copyright. Encontramos así símbolos como TM y © tras términos como Boots [*“Boots©”*]. También se emplean los símbolos para otorgar el valor de marca registrada a conceptos que no lo tienen como:

[*“Mother natureTM”*]

[*“Non Existent Time KeepingTM technology”*]

[*“Roundiest Ever TechnologyTM”*]

❖ Si profundizamos ahora en el **plano fónico**, encontramos **rimas fáciles** en algunos de los anuncios seleccionados. Algunas de las rimas que hemos señalado son *great/with it* and *sprouts/too*.

Encontramos también algunas **figuras retóricas** relacionadas con este plano, como el empleo de **aliteraciones**. Un ejemplo claro lo hallamos en el anuncio del kiwi *“You make me kiweak at the knees”*. Otra figura retórica que podríamos comentar en este plano es el uso de paralelismos, ya que como consecuencia de estos se produce el ritmo deseado. Algunos ejemplos son:

“think + sustantivo” [think+kids], [think + bouncing], [think + walls]

“sometimes + it’s + adjetivo” [sometimes it’s hot], [sometimes it’s cold]

Destacan también en este nivel algunos **juegos fónicos**. Uno de los más llamativos lo encontramos en la campaña que simula productos de Apple. Se introduce el término *“siriously”* con una clara referencia a Siri, el asistente de esta conocida marca. Otro ejemplo que merece nuestra atención lo hallamos al leer el anuncio que recomienda la introducción de fruta junto con las crepes. De hecho, el texto del anuncio se basa completamente en el juego fónico entre *“pear”* y *“pair”* (*Ohh, what a lovely pear*).

❖ Deteniéndonos en el **nivel léxico-semántico**, inmediatamente nos percatamos de que se emplea un **léxico general**, ya que el objetivo es llegar a un público amplio. Profundizaremos sobre ello en el plano estilístico pero de forma somera podemos señalar que se utiliza un **lenguaje positivo**, con una gran carga connotativa.

Además, los **juegos de palabras** cobran relevancia en muchos de los anuncios presentados. Uno de los más destacables se basa en el uso del prefijo *“pro-”*. Así, encontramos de forma constante juegos como *pro-good*, *probiotic*, *pro-nature*, *pro-tasty*. También merece mención es el juego de palabras entre *rainforests* y *rain*.

No podemos dejar de citar el **uso del doble sentido** que se hace en algunos anuncios. Encontramos referencias como *bouncing walls*, que bien puede relacionarse con el acto de saltar muros o con la expresión referida a los niños *“subirse por las paredes”*, cuando estos se muestran más alterados de lo que comúnmente es aceptado por la sociedad adulta. Otro ejemplo es el del empleo de *butternuts*, bien referido al alimento o bien relacionado con su contenido sexual. Un ejemplo más lo hallamos al

analizar el término “*thickie*”. En la mayoría de anuncios este cobra el sentido de “batido espeso”, pero en uno de ellos se juega con la doble acepción del término (batido espeso/bobo) para caracterizar al propio batido. Para finalizar, debemos comentar el uso del doble sentido constante en los anuncios similares a Apple. En ellos se emplea el término “*Apple*” tanto en referencia a la fruta como a la marca.

Por último, nos gustaría hacer referencia al uso de otra figura retórica: **la antítesis**. En este caso se contraponen ideas mediante el empleo de antónimos: “*hot*”/“*cold*”; “*mornings*”/“*evenings*”.


❖ En el **nivel morfosintáctico**, nos encontramos **oraciones que contienen información mínima**. Se trata de párrafos cortos y poco estructurados que otorgan al texto la concisión y claridad que en este ámbito se requiere.

Cabe mencionar en este nivel el **empleo de la primera persona**. En numerosos anuncios, la marca, *innocent drinks*, se dirige directamente al consumidor por medio de esta persona. Encontramos así pronombres personales como “*we*” o posesivos como “*our*” para dejar clara la posición de quien comunica. De igual modo, en esta línea, encontramos el **uso de la segunda persona** para apelar al lector y reforzar así la función conativa de la publicidad. Hallamos tanto pronombres personales como “*you*”, posesivos como “*your*” u órdenes directamente dadas mediante el uso del imperativo “*drink*”, “*wear*”, “*make*”, “*host*”, etc. Esta última característica cobra relevancia en el caso de los anuncios catalogados dentro del bloque “vallas publicitarias y pósteres” y los anuncios en redes sociales, ya que tenemos dos claros ejemplos en los que el emisor apela directamente a los posibles lectores.

Sintácticamente, nos gustaría mencionar el **uso de contracciones** que se realiza en prácticamente la totalidad de los anuncios seleccionados como una muestra más de registro coloquial, no formal. Encontramos así negaciones contraídas “*don’t*”, “*didn’t*” o formas verbales: “*you’re*”, “*it’s*” o “*d*”. Como vemos esto no hace sino agilizar la lectura y ayudar a la condensación y concisión del mensaje.

❖ En el **nivel textual/discursivo**, quizá lo más llamativo es la existencia de una densa red de lazos cohesivos, especialmente de **cohesión léxica**. Así, en todos los textos nos encontramos con unidades léxicas pertenecientes a **campos semánticos** comunes relacionados con los productos de la gama de Innocent Drinks.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	317/399



Campo semántico relacionado con los productos		
sugar	baby food	butternuts
digestión	thickies	naturally
probiotic	pronature	protasty
natural	vitamin C	fruit
format	mother nature	soya beans
rainforests	rain	yoghurt
cola	e numbers	additives
brown colouring	fizz	caffeine
teeth rotting properties	brussel sprouts	strawberries
concentrate	water	liquid
mouth	apples	tasty
juice	smoothies	veg
seeds	vitamins	bottle

Tabla nº 79. Campo semántico relacionado con los productos

Llama nuestra atención el uso de **frases inacabadas** en la primera serie de anuncios.

["Our soya beans don't come from rainforests because we believe the only thing that should enter a rainforest is, **er...** rain"]

["Our thickies are probiotic, pro nature and...**er...**protasty"]

❖ En lo que se relacionamos con el **nivel estilístico**, las características anteriormente comentadas convierten estas campañas publicitarias en mensajes que causan buena sensación en quien los recibe. El estilo de los anuncios transmite sencillez, naturalidad y positividad. Todos los anuncios, pertenezcan a la modalidad que sea y se enmarquen o no en diferentes campañas, mantienen la misma estética.

En varios de ellos encontramos el uso de la **ironía**. Este recurso expresivo cobra relevancia en el segundo de los anuncios de la serie similar a Apple. En él, todo el texto en sí mismo conforma un acto irónico al describir la inutilidad de un zumo que simule un reloj inteligente.

También encontramos **exageraciones desmesuradas** que rozan lo irreal o mágico como "*as a unicorn from water*" o "*a whale in double denim*".

Siguiendo en esta línea, encontramos también alguna **pregunta retórica**, que no hace sino reforzar el carácter apelativo de los anuncios que tratamos. ["*Why don't we add sugar?*"]

Por último, en lo que concierne al **nivel pragmático**, se trata, como hemos comentado, de textos con los que se pretende alcanzar el mayor número posible de potenciales compradores. La unión de todas las características descritas, llama la atención tanto de personas adultas como de niños: imágenes llamativas y simples, colorido y textos claros.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	318/399



3.7.5. Traducción de los textos originales

3.7.5.1. Textos publicitarios en prensa escrita

- **Texto número uno**



**¿por qué sin azúcar? piensa...
los niños por sí solos se suben por las paredes.**

- **Texto número dos**



**en nuestra comida para bebés no da miedo nada.
a menos que te den miedo las calabazas.**

- **Texto número tres**



**somos pro-fesionales de la digestión.
naturalmente, nuestros batidos solo podrían ser
probióticos.**

- **Texto número cuatro**



**¿que sean pro-bióticos y pro-naturales
te parecen pocas razones para pro-barlos?**

- **Texto número cinco**



**si la naturaleza ya lo hace naturalmente genial,
¿para qué hacer algo artificial?**

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	319/399



- **Texto número seis**



**dosis de vitamina C. descubre su novedoso
formato de presentación en forma de fruta,
producido por la madre naturaleza.™**

- **Texto número siete**



**esta soja no proviene del amazonas
porque lo único que debería entrar allí es...
bueno... ¡nadie debería entrar por allí!**

- **Texto número ocho**



**la naturaleza nos dio las coles de bruselas,
pero también las fresas. ya sabéis que la vida
siempre da una de cal y otra de arena.**

- **Texto número nueve**



**bayer© debería pagar la patente a la madre naturaleza.
al fin y al cabo, esta empezó a crear vitamina C
mucho antes.**

- **Texto número diez**



**'de concentrado natural' suena tan raro
como "unicornios acuáticos".**

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	320/399



- **Texto número once**



**refresco de cola natural. pero sin azúcar,
sin ingredientes E, sin aditivos,
sin colorante marrón, sin gaseosa,
sin cafeína y sin propiedades pudre-dientes.**

- **Texto número doce**



**le preguntamos cómo ayuda un yogur a la digestión
y no supo responder.
todos podemos tener un día malo.**

- **Texto número trece**



iNnocent 330 ML

Reinventado la manzana

- INNOVADOR MECANISMO DE PERTURA/CIERRE
conecta con cualquier boca
- NUEVOS BORDES REDONDEADOS
que emplean la Mejor Tecnología de Bordeado del Mundo™
- TOTALMENTE RECARGABLE
compatible con cualquier líquido
- MANZANAS REALMENTE APLETECIBLES

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	321/399	

- **Texto número catorce**



Watch 330 ML

Diseño completamente disfuncional
que garantiza un óptimo discomfort de tu muñeca.
Tecnología Inexistente de Control de Tiempo™.
No puede reproducir música. Tampoco puede calcular tus pasos.
La verdad es que no hemos pensado mucho sobre él.
Un reloj terrible. El zumo más *appletecible*.

3.7.5.2. Textos en vallas publicitarias

- **Texto número uno**



Un extra siempre viene bien...
Una hora más en la cama.
Un poco más de espacio en el bus.
Un poco más de guarnición con tu asado.
Un portal a otra dimensión en tu armario.
Frutas + verduras + semillas + vitaminas en tu *smoothie*.
Una razón extra para beberlos.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	322/399



- Texto número dos



La primavera es cambiante

**A veces hace calor. A veces hace frío. Suele llover.
Pero también tienes mañanas más claras y noches más brillantes.
Aprovéchalas al máximo.
Lleva pantalones cortos siempre que puedas.
Broncéate aunque te queden marcas.
Celebra una barbacoa.
Termina cocinando en el horno.
Bebe un *smoothie* cargado de verduras, vitaminas y semillas.
Haz que el verano llegue más rápido.**

3.7.5.3. Textos publicitarios en redes sociales

-Texto número uno



HUYE DE LO AZUL

COSAS AZULES - UNA BALLENA EN VAQUEROS

COSAS JUQSAS - LOS CHISMORREDS DE OFICINA

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	323/399



-Texto número dos



¡Kiwino que te tengo!

-Texto número tres



Terminas tu *smoothie*. “Delicioso”, piensas. “Qué maravilla de bebida”. Pero te quedas con la botella vacía. Tus bolsillos están llenos. Pero no la vas a dejar tirada en el suelo. No eres ningún monstruo. Tampoco hay ninguna papelera de reciclaje cerca. Así que, la guardas. Le pones un nombre. Os hacéis amigos. Descubres quién es realmente. Compartís vuestros sueños y vuestras esperanzas. Y, entonces, la tiras en la próxima papelera que ves. Te conoce demasiado.


-Texto número cuatro

¡Este par es la pera!



Añade fruta a tus tortitas

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	324/399



3.7.6. Análisis traductológico

Aunque hasta el momento todos nuestros análisis traductológicos han seguido un mismo esquema, en el caso de los textos analizados en el ámbito publicitario, creemos que cobra especial relevancia la individualización de cada una de las traducciones.

Por tal razón, partiremos de la división realizada en la presentación de los textos originales y de la división por traducciones para señalar las puntualizaciones que consideremos relevantes con respecto de cada uno de los textos traducidos.

3.7.6.1. Textos publicitarios en prensa escrita

- Texto número uno

**¿por qué sin azúcar? piensa...
los niños por sí solos se suben por las paredes.**


En este caso, la pregunta retórica, que sirve de afirmación de que el producto no lleva azúcar, introduce una sugerencia en imperativo de 2ª persona: “piensa”. A continuación aparece la razón en forma de enunciado universal. Para conservar los dos sentidos de la expresión *bouncing walls* hemos empleado la expresión *subirse por las paredes* en español. Además hemos reforzado ambos sentidos, tanto el de saltar muros como el de alterarse. Creemos que se conserva el sentido del texto original y se conserva el carácter informal que caracteriza al mismo. También con este fin hemos respetado el uso de las minúsculas y el tipo de letra redondilla que parecen imitar la inocencia de los niños, como el nombre de la marca sugiere (*innocent drinks*).

- Texto número dos

**en nuestra comida para bebés no da miedo nada.
a menos que te den miedo las calabazas.**

Hemos jugado con la repetición *scare-scary* del inglés, reflejándolo en la repetición “da miedo-te den miedo”. Además, en un intento de mantener el doble sentido que viene determinado por la unidad léxica *butternuts*, hemos introducido la expresión en español “dar calabazas” con el sentido literal de proporcionar dicho fruto la comida para bebés o con el sentido figurado de ser rechazado por alguien. Desde una perspectiva infantil, creemos que se podría entender también como el miedo que provocan las características calabazas de la fiesta de Halloween.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	325/399



- **Texto número tres**

**somos pro-fesionales de la digestión.
naturalmente, nuestros batidos solo podrían ser
probióticos.**

Hemos solventado la dificultad del juego de palabras la versión original “*pro good digestión*” introduciendo la unidad léxica “pro-fesionales”. De este modo, se conserva el sentido original y el juego de palabras con la palabra probióticos, ya que el uso de esta sí es habitual en español.

- **Texto número cuatro**

**¿que sean pro-bióticos y pro-naturales
te parecen pocas razones para pro-barlos?**

En la línea de la traducción anterior, creemos haber conseguido mantener el juego de palabras entre *probiotic*, *pronature* y *protasty* con las opciones probiótico, pronaturales y pro-barlos. Además, hemos reformulado el texto convirtiéndolo en una pregunta retórica para jugar con la apelación directa al posible consumidor.

- **Texto número cinco**

**si la naturaleza ya lo hace naturalmente genial,
¿para qué hacer algo artificial?**


En este anuncio hemos conservado la estructura del original de afirmación universal con la repetición intencionada de “natural” y la pregunta retórica. También era nuestro objetivo mantener la rima del original y hemos introducido rima consonante entre genial y artificial.

- **Texto número seis**

**dosis de vitamina C. descubre su novedoso
formato de presentación en forma de fruta,
producido por la madre naturaleza.™**

En este caso hemos realizado una traducción literal del anuncio original ya que en nuestra lengua meta, creemos que funciona del mismo modo. La diferencia entre el texto original y nuestra traducción radica en la introducción de un imperativo para enfatizar el carácter apelativo.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	326/399



- **Texto número siete**

**esta soja no proviene del amazonas
porque lo único que debería entrar allí es...
bueno... ¡nadie debería entrar por allí!**

Resultaba prácticamente imposible conservar el juego de palabras del anuncio original entre *rainforest* y *rain*. Hemos conservado la estructura original con la frase inacabada y la expresión dubitativa y el sentido de preocupación por la naturaleza que la empresa expresa en dicho anuncio.

- **Texto número ocho**

**la naturaleza nos dio las coles de bruselas,
pero también las fresas. ya sabéis que la vida
siempre da una de cal y otra de arena.**

Nos hemos decantado por mostrar la oposición entre un alimento mejor/más rico y otro menos agradable al paladar y la vista mediante la expresión “una de cal y otra de arena”, ya que nos parece que le da frescura al anuncio y el sentido se conserva funcionando en ambas lenguas y culturas.

- **Texto número nueve**

**bayer© debería pagar la patente a la madre naturaleza.
al fin y al cabo, esta empezó a crear vitamina C
mucho antes.**


Hemos sustituido la empresa Boots que es la que se menciona en el texto original por una empresa farmacéutica de similar reconocimiento en la cultura de llegada, en este caso, Bayer. Hemos ido más allá del original al introducir la expresión “pagar la patente”.

- **Texto número diez**

**‘de concentrado natural’ suena tan raro
como “unicornios acuáticos”.**

Hemos conservado la estructura y sentidos originales, incluso la comparación exagerada y absurda del original, que llevan a los receptores a inferir la paradoja de que un alimento concentrado sea realmente natural. Creemos que este anuncio podría funcionar perfectamente en la cultura de llegada y que conseguiría su cometido de llamar la atención del público.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	327/399



- **Texto número once**

**refresco de cola natural. pero sin azúcar,
sin ingredientes E, sin aditivos,
sin colorante marrón, sin gaseosa,
sin cafeína y sin propiedades pudre-dientes.**

En el caso de este anuncio hemos conservado la estructura de ingredientes perjudiciales que no contiene este producto. Hemos realizado, por tanto, una traducción prácticamente literal del texto. Se ha conservado el término “propiedades” típico del etiquetado alimentario y la premodificación se ha traducido por la composición “pudre-dientes”.

- **Texto número doce**

**le preguntamos cómo ayuda un yogur a la digestión
y no supo responder.
todos podemos tener un día malo.**


De nuevo aquí nos encontramos con un doble sentido. En esta ocasión con la expresión *thickie*. Hemos mantenido la estructura y la personificación presente en el texto original y creemos haber solventado el problema de doble sentido con la introducción de la expresión en español “tener un día espeso”, ya que hacemos referencia tanto al producto que se publicita (batido espeso) como al sentido del original de ser bobo, equiparable con tener un día en que no estamos dando lo mejor de nosotros.

- **Texto número trece**

iNnocent 330 ML

Reinventado la manzana

- INNOVADOR MECANISMO DE PERTURA/CIERRE
conecta con cualquier boca
- NUEVOS BORDES REDONDEADOS
que emplean la Mejor Tecnología de Bordeado del Mundo™
- TOTALMENTE RECARGABLE
compatible con cualquier líquido
- MANZANAS REALMENTE *APPLETECIBLES*

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	328/399	

En esta opción de traducción hemos conservado la estética, estructura y todos los elementos que caracterizan el texto original ya que todos ellos funcionaban también en la lengua y cultura metas. Quizás, deberíamos reseñalar el juego fónico que hemos introducido con la expresión ‘apetecibles’, ya que hemos cambiado su escritura (simulando el término en el original *seriously*) a *appletecibles*.

- **Texto número catorce**

Watch 330 ML

Diseño completamente disfuncional
que garantiza un óptimo disconfort de tu muñeca.
Tecnología Inexistente de Control de Tiempo™.
No puede reproducir música. Tampoco puede calcular tus pasos.
La verdad es que no hemos pensado mucho sobre él.
Un reloj terrible. El zumo más *appletecible*.

De nuevo, en este caso, hemos conservado todos los parámetros que marcaba el texto original. La única excepción vuelve a ser la expresión *appletecible* en sustitución de la posible traducción de *seriously* (“siriamente”).


3.7.6.2. Textos publicitarios en vallas publicitarias

- **Texto número uno**

Un extra siempre viene bien...
Una hora más en la cama.
Un poco más de espacio en el bus.
Un poco más de guarnición con tu asado.
Un portal a otra dimensión en tu armario.
Frutas + verduras + semillas + vitaminas en tu *smoothie*.
Una razón extra para beberlos.

Hemos realizado una traducción literal del texto original conservando las estructuras y todos los elementos propuestos. Queremos señalar, también, que no hemos traducido el término “*smoothie*”, ya que creemos que dicho término es el más empleado en español para referirnos a dicho producto. Si bien es cierto que en español contamos con el término “batido de frutas y verduras” en publicidad, resultaría demasiado largo y no podemos olvidar que se busca en todo momento la concisión y rapidez. Se trata de un anuncio expuesto en vallas o pósteres, por lo que el tiempo de exposición para el consumidor es breve.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	329/399



- **Texto número dos**

La primavera es cambiante

**A veces hace calor. A veces hace frío. Suele llover.
 Pero también tienes mañanas más claras y noches más brillantes.
 Aprovechalas al máximo.
 Lleva pantalones cortos siempre que puedas.
 Broncéate aunque te queden marcas.
 Celebra una barbacoa.
 Termina cocinando en el horno.
 Bebe un *smoothie* cargado de verduras, vitaminas y semillas.
 Haz que el verano llegue más rápido.**

En la línea del anterior, hemos conservado todos los elementos proponiendo una traducción literal y la no traducción del término *smoothie*.

3.7.6.3. Textos publicitarios en redes sociales

- **Texto número uno**

HUYE DE LO AZUL

COSAS AZULES - UNA BALLENA EN VAQUEROS

COSAS JUGOSAS - LOS CHISMORREOS DE OFICINA


Hemos optado por una traducción literal, ya que funciona en la lengua de llegada. Hemos conservado el doble sentido de *juicy* tal cual en español, ya que en esta lengua tiene también ambos sentidos (relacionado con el zumo y jugoso en relación con morbosos).

- **Texto número dos**

¡Kiwino que te tengo!

Hemos sustituido el juego original entre *kewweak* y *knees* con la creación de un término en español, jugando con la fonética de ‘kiwi’ y ‘bueno’: “Qué bueno...”.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	330/399



- **Texto número tres**

Terminas tu *smoothie*. “Delicioso”, piensas. “Qué maravilla de bebida”. Pero te quedas con la botella vacía. Tus bolsillos están llenos. Pero no la vas a dejar tirada en el suelo. No eres ningún monstruo. Tampoco hay ninguna papelera de reciclaje cerca. Así que, la guardas. Le pones un nombre. Os hacéis amigos. Descubres quién es realmente. Compartís vuestros sueños y vuestras esperanzas. Y, entonces, la tiras en la próxima papelera que ves. Te conoce demasiado.

Hemos realizado una traducción literal del texto, manteniendo la estructura y el ritmo (frases cortas) que otorgan al texto todos los rasgos propios del texto de un hipnotista.

- **Texto número cuatro**

¡Este par es la pera!

Añade fruta a tus tortitas

Hemos jugado con la fonética y el juego de palabras entre ‘par’ y ‘pera’ para reflejar las intenciones del original.


3.7.7. Valoración

El grado de especialización de los textos publicitarios suele ser bajo, ya que, como hemos indicado, se dirigen a un público amplio y el emisor ha de asegurarse de que el mensaje se comprende.

El traductor de textos publicitarios no solo debe conocer el idioma de partida y el de llegada, sino que, además, tiene que ser consciente de las particularidades de los textos pertenecientes a esta tipología; debe tener un amplio conocimiento de cómo funcionan la publicidad y las agencias de publicidad, y analizar las costumbres, gustos y preferencias del público al que se va a dirigir. Además sería recomendable que estuviese informado acerca de la legislación vigente sobre publicidad. En definitiva, ha de ser especialmente sensible al contexto socio-cultural de llegada.

Por las razones detalladas anteriormente y por el relevante papel que el marketing desempeña en la actualidad, creemos que en la mayoría de casos no será el traductor quien se encargue de este tipo de traducción. Las empresas con proyección internacional suelen contar con departamentos de marketing en cada una de sus sedes para facilitar las labores de comercialización según la zona asignada. Desde nuestro conocimiento, estos departamentos estarán formados principalmente por profesionales de marketing y publicidad y no tanto por traductores.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	331/399



Registro Electrónico de la Universidad de Córdoba
ENTRADA
03/07/2020 20:28
2020028300

-306-

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Página	332/399



III. ESTUDIO EMPÍRICO

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Página	333/399



Registro Electrónico de la Universidad de Córdoba
ENTRADA
03/07/2020 20:28
2020028300

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Página	334/399



4. LA TRADUCCIÓN AGROALIMENTARIA EN EL CONTEXTO SOCIO-LABORAL: INVESTIGACIÓN SOBRE TAREAS DE TRADUCCIÓN PROFESIONAL EN EMPRESAS DE LA PROVINCIA DE CÓRDOBA.

En esta parte de nuestro trabajo abordaremos la traducción agroalimentaria desde una perspectiva socio-laboral. Como ya hemos comentado al delimitar nuestros objetivos, *pretendemos obtener datos precisos acerca del papel del traductor en el sector de la industria agroalimentaria*. Para ello, hemos llevado a cabo una pequeña investigación en empresas dedicadas a este sector de nuestra provincia, en concreto de las siguientes comarcas: Alto Guadalquivir, Campiña Este-Guadajoz, Campiña Sur y la Subbética. Los datos recogidos nos han proporcionado luz sobre el tema y nos han sido de gran utilidad para comprobar nuestras hipótesis de partida.

4.1. Fases de la investigación


En nuestra investigación hemos seguido dos etapas, la primera de ellas cuantitativa, ya que pretendíamos obtener estadísticas sobre cuántas empresas llevan a cabo actividades de exportación y cuántas han tenido contacto en algún momento con traductores; la segunda, cualitativa, ya que nos hemos centrado en cuáles serían los aspectos más relevantes de la labor del traductor en este sector (véase Capítulo 2. Fundamentos teóricos y metodología.).

4.1.1. Estudio cuantitativo

En primer lugar, hemos realizado una tabla de aquellas empresas localizadas en las cuatro comarcas mencionadas que se dedican al sector agroalimentario. A tal efecto, hemos hecho una división según los tipos de industrias que consideramos más relevantes en la zona y hemos realizado búsquedas en páginas de registro de empresas como Empresite o Páginas amarillas y en bases de datos como la de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía con el fin de obtener los datos de contacto de las diferentes empresas.

Tras haber elaborado una lista ordenada y clasificada por cada una de las poblaciones que conforman dichas mancomunidades (Véase Anexo 1), hemos contactado con las empresas por correo electrónico. En nuestro correo, y tras habernos presentado debidamente, les detallábamos algunos aspectos de nuestra investigación y les agradecíamos su colaboración respondiendo a estas dos preguntas cerradas:

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	335/399



Tiene su empresa a traductores contratados o han requerido los servicios de un traductor de forma eventual	SÍ/ NO
Su empresa exporta o realiza algún tipo de actividad en el extranjero	SÍ/NO

Tabla nº 80. Cuestiones en el estudio cuantitativo

Nuestro objetivo era hacer un primer cribaje para saber qué empresas nos podrían aportar datos relevantes para la investigación y cerrar el campo de estudio exclusivamente a aquellas que nos fueran de interés.

El porcentaje de respuesta ante este primer contacto resultó realmente bajo por lo que nos vimos obligados a contactar con ellas vía telefónica. En este segundo contacto y tras insistir en varias ocasiones, siempre presentándonos como personal de la Universidad de Córdoba, logramos conseguir algunos datos de gran interés.

4.1.2. Estudio cualitativo

Llegados a este punto de la investigación, procedimos al envío de cuestionarios a aquellas empresas que mostraron interés en nuestro proyecto y aceptaron colaborar con nosotros:

Se elaboraron dos tipos de cuestionarios:

- Uno dirigido a los empresarios que tuvieran algún contacto con traductores;
- otro dirigido a los empleados que desempeñaran tareas de traducción dentro de empresas dedicadas al sector agroalimentario.


El objetivo era delimitar el área de actuación del traductor en dicho sector por lo que las preguntas han estado dirigidas a conocer:

- qué tipo de trabajo desempeña la persona que ejerce labores de traducción,
- qué lenguas y competencias se requieren,
- en qué condiciones se lleva a cabo el trabajo,

entre otras cuestiones siempre diseñadas con el fin de obtener datos precisos sobre el ámbito de actuación del traductor agroalimentario.

A continuación presentamos los cuestionarios para empresarios y traductores:

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	336/399



Cuestionario para empresarios/as del sector agroalimentario

Nombre _

Empresa _

Sector _

Fecha _

Investigación acerca del papel que desempeña el traductor en el sector agroalimentario

**Puede seleccionar su respuesta subrayando la opción o las opciones elegidas*


-
1. ¿Para qué tipo de trabajo requiere/ ha requerido un/a traductor/a?
 - a) Traducción de página web
 - b) Traducción de documentación para eventos
 - c) Traducción de publicaciones
 - d) Traducción/interpretación de otro tipo (indique cual)

 2. ¿Cómo se pone en contacto con el/la traductor/a? A través de:
 - a) Su perfil como freelance (traductor autónomo)
 - b) Base de datos
 - c) Búsquedas en internet
 - d) Recomendación de algún conocido
 - e) Otro (especifíquese)

 3. ¿En qué basa su elección?
 - a) Formación específica en traducción
 - b) Experiencia laboral relacionada con mis intereses
 - c) Idiomas
 - d) Otro tipo de formación (especifíquese)


 4. ¿Qué tipo de relación suele establecer con el/la traductor/a?
 - a) Contrato indefinido
 - b) Contrato temporal
 - c) Contrato de formación
 - d) Contrato parcial
 - e) Contrato en prácticas

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	337/399



5. ¿ En qué idiomas trabaja?
- a) Inglés
 - b) Francés
 - c) Italiano
 - d) Ruso
 - e) Chino
 - f) Portugués
 - g) Árabe
 - h) Japonés
 - i) Otro idioma (especifíquese)
6. ¿Considera importante el trabajo realizado por los traductores dentro de este ámbito laboral?
- a) Sí, sus funciones son imprescindibles para el desarrollo de la empresa.
 - b) No, personas sin su formación también podrían desarrollar satisfactoriamente su trabajo.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	338/399



Cuestionario para traductores en el sector agroalimentario

Nombre _

Empresa _

Fecha _

Este cuestionario se realiza para verificar la importancia del traductor en el sector agroalimentario.

**Puede seleccionar su respuesta subrayando la opción o las opciones elegidas.*


-
1. La empresa lo contrató en calidad:
 - a) Traductor
 - b) Administrativo
 - c) Comercial
 - d) Todo lo anterior
 - e) Otro (especifíquese)

 2. ¿Qué tipos de traducción desempeña (en el caso de estar contratado como traductor/a)?
 - a) Traducción de contratos (traducción jurídico-económica)
 - b) Traducción de etiquetas y envases (traducción científico-técnica)
 - c) Interpretación
 - d) Otro tipo de traducción (especifíquese)

 3. ¿Cree que es un trabajo que puede llevar a cabo cualquier traductor/a?
 - a) Sí, porque el nivel de especialización no es muy alto.
 - b) No, se requiere un nivel medio/alto de especialización.

 4. Formación requerida para el desempeño del puesto:
 - a) Conocimiento de idiomas
 - b) Traducción e interpretación
 - c) Estudios de posgrado en comercio
 - d) Estudios de posgrado en otro área (especifíquese)

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	339/399



5. Ordene los siguientes idiomas por orden de importancia en este sector:
 - a) Inglés
 - b) Francés
 - c) Ruso
 - d) Chino
 - e) Italiano
 - f) Portugués
 - g) Árabe
 - h) Japonés
 - i) Otro idioma (especifíquese)

6. ¿Considera importante el trabajo realizado por los traductores dentro de este ámbito laboral?
 - a) Sí, sus funciones son imprescindibles para el desarrollo de la empresa.
 - b) No, personas sin su formación también podrían desarrollar satisfactoriamente su trabajo.


7. La empresa contactó con usted a través de:
 - a) Su perfil como freelance
 - b) Una agencia
 - c) Otro tipo de contacto (especifíquese)

8. ¿De qué recursos dispone?
 - a) Programas de TAO
 - b) Diccionarios, glosarios...
 - c) Contacto con expertos en la materia
 - d) Otros recursos (indique cuales)

9. ¿Estos recursos se los proporciona la empresa?
 - a) Sí
 - b) No

10. ¿Existe alguna circunstancia que suponga una limitación especial para el desarrollo de su trabajo?
 - a) Limitación de tiempo
 - b) Carencia de espacio físico para realizar la labor
 - c) Prolongación de la jornada laboral en casa
 - d) Otra (especifíquese)

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	340/399



En la mayoría de los casos, aun habiéndonos indicado que nos enviarían el cuestionario cumplimentado, no ha sido así; por lo que, de nuevo, nos hemos visto obligados a contactar con las empresas que aceptaron hacerlo. Finalmente, hemos conseguido **trece** cuestionarios: *siete de empresarios* del sector y *seis de trabajadores* que desempeñan labores de traducción.

Una vez clasificados los cuestionarios, hemos recopilado los datos y analizado las estadísticas que de los mismos se desprendían.

Asimismo, y de forma paralela a los cuestionarios, hemos llevado a cabo una entrevista a una profesional licenciada en traducción e interpretación que trabaja en el equipo de exportación de una de las empresas más importantes a nivel provincial y autonómico, Dcoop, situada en el municipio de Monturque. Las preguntas han sido las mismas que incluíamos en nuestros cuestionarios; sin embargo, hemos obtenido respuestas más extensas y detalladas.

Profundizaremos sobre estos aspectos en los siguientes apartados.

4.2. Resultados del estudio cuantitativo


Como hemos indicado, hemos elaborado una base de datos de empresas del sector agroalimentario operativas en las mancomunidades del sur de Córdoba. En una primera aproximación, hemos delimitado cuáles serían los subsectores más destacados en esta zona:

- Almazaras y envasadoras de aceites
- Bodegas y embotelladoras de vinos y cavas
- Manipulación y envasado de productos hortofrutícolas
- Conservas, semiconservas y zumos vegetales
- Preparados alimenticios
- Mataderos y salas de despiece.

Nos hemos documentado sobre estos subsectores en los **treinta y seis** municipios que conforman las mancomunidades que nos competen:

- Alto Guadalquivir: Adamuz, Bujalance, Cañete de las Torres, El Carpio, Montoro, Pedro Abad, Villa del Río, Villafranca de Córdoba.
- Campiña este-guadajoz: Baena, Castro del Río, Espejo, Nueva Carteya y Valenzuela.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	341/399



- Campiñar sur: Aguilar de la Frontera, Fernán Núñez, Montalbán, Montemayor, Montilla, Monturque, Moriles, Puente Genil, La Rambla, San Sebastián y Santaella.
- Subbética: Almedinilla, Benamejé, Cabra, Carcabuey, Doña Mencía, Encinas Reales, Fuente-Tójar, Iznájar, Lucena, Luque, Palenciana, Priego, Rute y Zuheros.

Por último, tras realizar búsquedas en las bases de datos que comentábamos en el punto anterior, Empresite, Páginas Amarillas y base de datos de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía, hemos conseguido recopilar los datos de **doscientas ochenta y cinco** empresas.

4.2.1. Estadísticas

Para comenzar, nos gustaría señalar que no hemos podido establecer contacto con todas las empresas, ya que de algunas solo disponíamos del teléfono y, en algunos casos, nos aparecía como fuera de servicio, comunicaba o no daba señal y, de otras, solo teníamos el correo electrónico y no hemos conseguido obtener respuesta por este medio. Finalmente, hemos podido contactar⁵⁰ con **ciento sesenta y tres**, la mayoría de ocasiones por vía telefónica. También queremos destacar que algunas empresas, a pesar de que les indicábamos que se trataba de dos preguntas de respuesta cerrada sí/no se han negado a participar, alegando estar muy ocupados para atendernos.

Total de empresas de nuestra base de datos	Total de empresas contactadas
285	163

Tabla nº 81. Total de empresas de nuestra base de datos y empresas contactadas

Los datos destacables obtenidos nos demuestran que un total de **setenta y nueve empresas** llevan a cabo actividades de exportación, siendo los subsectores más relevantes a este respecto el sector: almazaras y envasadoras de aceite, bodegas y embotellamiento de vinos y cavas y manipulación y envasado de productos hortofrutícolas.

⁵⁰ A este respecto nos gustaría señalar que nuestro intento de contactar con las empresas y de obtener información útil para nuestra investigación ha sido continuado; sin embargo, hemos encontrado que muchas empresas no estaban disponibles al teléfono y que otras tantas no han respondido a nuestros reiterados correos electrónicos. En los Anexos I, II, III y IV, correspondientes con los cuadrantes de empresas con las que hemos contactado se puede observar las anotaciones al respecto.

	Empresas contactadas	Empresas contactadas con actividad exportadora
Número total	163	79
Porcentaje	(100%)	48%

Tabla nº 82. Total de empresas contactadas con actividad exportadora

En cuanto a los municipios en los que se sitúan las empresas exportadoras, este es el listado:

Lista de empresas exportadoras ordenada por municipios	
Adamuz	<ul style="list-style-type: none"> • Almazara Adamuz
Bujalance	<ul style="list-style-type: none"> • Aceites de Oliva del Sur • Aceites Torresur
Cañete de las Torres	<ul style="list-style-type: none"> • Aceitunas de Cañete S.L • Embutidos Cordon S.A
El Carpio	<ul style="list-style-type: none"> • Tao Ki-Food S.L
Montoro	<ul style="list-style-type: none"> • Aceites Rosan S.L • Lagar de Quirós S.L • Torrevequia Oliva Food S.L • Apícola de Montoro
Pedro Abad	<ul style="list-style-type: none"> • Oleicola El Tejar
Villa del Río	<ul style="list-style-type: none"> • Aceites Monterreal
Villafranca de Córdoba	<ul style="list-style-type: none"> • Med-International • Juan Sillero de la Rosa y Hermanos • Conservas cordobesas

Tabla nº 83. Lista de empresas exportadoras en el Alto Guadalquivir

Lista de empresas exportadoras ordenada por municipios	
Baena	<ul style="list-style-type: none"> • Coop. Olivarrera Nuestra Señora de Guadalupe • Núñez de Prado • San Francisco de Aceite • Aceites Vírgenes de Oliva de Baena • Canoexport • Orobaena • Saboroliva
Castro del Río	<ul style="list-style-type: none"> • Coop. Agrícola N.S de la Salud

Tabla nº 84. Lista de empresas exportadoras en la Campiña Este-Guadajoz

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	343/399



Lista de empresas exportadoras ordenada por municipios	
Aguilar de la Frontera	<ul style="list-style-type: none"> • Aceitunas Torrent • Bodegas Toro Albalá
Fernán Núñez	<ul style="list-style-type: none"> • Jamones Berral
Montalbán	<ul style="list-style-type: none"> • Aceitunas el Mesto • Montalbeña de aceitunas • Aceites el Calvario • Hijos de Manuel del Pino • Ajos Palacios • Compañía Norteafricana de Comercio
Montilla	<ul style="list-style-type: none"> • Aceites Torres Patiño • Cooperativa agrícola La Aurora • Navisa Industrial Vinícola Española • Consorcio comercializador Iberoamericano • Cooperativa agrícola La Unión • Vinalba • Alvear • Bodega Consorcio comercial Vinícola del Sur • Bodegas Cruz Conde • Pérez Barquero • Bodega Comercial Vinícola del sur
Monturque	<ul style="list-style-type: none"> • Acorsa
Moriles	<ul style="list-style-type: none"> • Aceites la Muralla
Puente Genil	<ul style="list-style-type: none"> • Bodegas Delgado • Aceites y grasas Pariente • Cooperativa los Desamparados • Membrillo el Quijote • La Góndola Conservas Vegetales • Cooperativa andaluza pontanense
La Rambla	<ul style="list-style-type: none"> • Med-International • Juan Sillero de la Rosa y Hermanos • Conservas cordobesas
San Sebastián	<ul style="list-style-type: none"> • Lumolive
Santaella	<ul style="list-style-type: none"> • Ajos la Guijarrosa

Tabla nº 85. Lista de empresas exportadoras en la Campiña Sur

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	344/399



Lista de empresas exportadoras ordenada por municipios	
Almedinilla	<ul style="list-style-type: none"> • Aceites Fuentegrande • Aceites Salto del Caballo
Benamejí	<ul style="list-style-type: none"> • SDAD COOP AND del Campo N.S de Gracia
Cabra	<ul style="list-style-type: none"> • SCA Extractora CA Cabra • Capricho Andaluz • Rodríguez Chiachio • Producciones agrícolas cordobesas
Carcabuey	<ul style="list-style-type: none"> • Almazara de la Subbética • Aceite Aroden Hispania • Oleum Hispania
Doña Mencía	<ul style="list-style-type: none"> • Cárnicas Crismona
Fuente-Tójar	<ul style="list-style-type: none"> • SCA Olivarera San Isidro
Iznájar	<ul style="list-style-type: none"> • Los Jovianes
Lucena	<ul style="list-style-type: none"> • Las Fontanillas • Aceites Cortijo de Garay • Primitivo Picó
Luque	<ul style="list-style-type: none"> • Antonio Cano e hijos
Priego	<ul style="list-style-type: none"> • Manuel Montes Marín
Rute	<ul style="list-style-type: none"> • Envalisur • Hijo de Rafael Reyes • Productos Garrido • Galleros Artesanos
Zuheros	<ul style="list-style-type: none"> • Quesería de la Subbética

Tabla nº 86. Lista de empresas exportadoras en la Subbética

Por último, en lo que se refiere a las respuestas a la segunda pregunta:

Entendíamos que las empresas que contratarían los servicios de un traductor serían aquellas que exportaran. Así, de las 79 empresas exportadoras, un total de **28 empresas** habían requerido los servicios de un traductor o tenían a personas contratadas que desempeñaban esta labor.

	Empresas contactadas con actividad exportadora	Empresas exportadoras que habían empleado traductores
Número total	79	28
Porcentaje	(100%)	35 %

Tabla nº 87. Empresas exportadoras que han empleado a traductores

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	345/399



4.3. Resultados del estudio cualitativo

En el desarrollo de esta fase, hemos partido del campo de estudio que habíamos delimitado previamente en el estudio cuantitativo.

Así, hemos enviado cuestionarios y entrevista a las **veintinueve empresas** que contestaron afirmativamente a la segunda pregunta: “¿Tiene su empresa a traductores contratados o han querido los servicios de un traductor de forma eventual?”

Además, hemos realizado una entrevista, como indicamos en la introducción de nuestra investigación, a una integrante del equipo de exportación de Dcoop.

4.3.1. Cuestionarios

A pesar de haber enviado veintinueve cuestionarios, solo hemos recibido **catorce cuestionarios** cumplimentados: siete de empresarios y siete de traductores.

	Cuestionarios enviados	Cuestionarios recibidos	
Número total	29	14	7 de empresarios
			7 de traductores

Tabla n° 88. Número de cuestionarios enviados y recibidos

Sin embargo, creemos haber obtenido datos suficientes para analizar el campo de actuación del traductor en nuestro entorno más cercano.

4.3.1.1. Cuestionario para empresarios/as

Si comenzamos por el **cuestionario dirigido a empresarios/as**, en relación con la cuestión acerca del tipo de trabajo para los que requieren los servicios de un traductor, las respuestas han sido diversas: traducción de documentación oficial y certificados, de documentos para ferias, e incluso de publicaciones, pero, sin duda, destaca la traducción de la página web.

1. ¿Para qué tipo de trabajo requiere/ ha requerido un/a traductor/a?	
Opciones	Respuestas
Traducción de página web	4
Traducción de documentos para eventos	3
Traducción de publicaciones	1
Traducción/ interpretación de otro tipo	2

Tabla nº 89. Primera pregunta del cuestionario de empresarios/as

En la pregunta dos, la mayor parte asegura haber conocido al traductor a través de algún conocido, aunque también, con menor incidencia, han contactado con él a través de su perfil como *freelance* y, en un caso, a través de una agencia de traducción.

2. ¿Cómo contacta con el/la traductor/a?	
Opciones	Respuestas
Perfil como <i>freelance</i>	2
Base de datos	0
Búsquedas en internet	2
Recomendación	4
Otro tipo de contacto	1

Tabla nº 90. Segunda pregunta del cuestionario de empresarios/as

De nuevo en la pregunta tres no encontramos unanimidad de respuesta, destacan que basan su elección según sus intereses y según el conocimiento de idiomas, dando menos importancia al hecho de ser titulado en traducción.

3. ¿En qué basa su elección?	
Opciones	Respuestas
Formación específica en traducción	2
Experiencia laboral relacionada	3
Idiomas	4
Otro tipo de formación	2

Tabla nº 91. Tercera pregunta del cuestionario de empresarios/as

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	347/399



En la pregunta cuatro, la mayoría ha añadido una sexta opción, con el fin de aclararnos que no suelen establecer una relación contractual con el/la traductor/a.

4. ¿Qué tipo de relación suele establecer con el/la traductor/a?	
Opciones	Respuestas
Contrato indefinido	1
Contrato temporal	1
Contrato de formación	0
Contrato parcial	1
Contrato de prácticas	0
Otro tipo de contrato	3

Tabla n° 92. Cuarta pregunta del cuestionario de empresarios/as

En cuanto a los idiomas en los que trabajan destacan, por orden de mayor a menor volumen de trabajo estos son:

- Inglés
- Francés
- Chino
- Ruso
- Árabe
- Rumano

5. ¿En qué idiomas trabaja?	
Opciones	Respuestas
Inglés	6
Francés	5
Italiano	0
Ruso	2
Chino	4
Portugués	0
Árabe	1
Japonés	0
Otro idioma (especifíquese)	1 (rumano)

Tabla n° 93. Quinta pregunta del cuestionario de empresarios/as

Para finalizar, la mayoría absoluta (7/7) reconoce que las funciones del traductor son imprescindibles en el desarrollo de la empresa (cuestión 6).

6. ¿Considera importante el trabajo realizado por los traductores dentro de este ámbito laboral?	
Sí	No
7/7	0/7

Tabla nº 94. Sexta pregunta del cuestionario a empresarios/as

4.3.1.2. Cuestionario para traductores

En cuanto al **cuestionario dirigido a traductores** o personas que desempeñan la labor de traducción, estas fueron las repuestas:

Si comenzamos por la primera cuestión, la mayoría declara estar contratado/a en calidad de administrativo/a, aunque también, como traductor/a y en un solo caso como comercial.

1. La empresa lo/la contrató en calidad de:	
Opciones	Respuestas
Traductor/a	2
Administrativo/a	4
Comercial	3
Todo lo anterior	0
Otro	0

Tabla nº 95. Primera pregunta del cuestionario para traductores

A la segunda pregunta, la mayoría responde que traduce principalmente etiquetado y material relacionado con el envase y, en menor medida, realiza interpretaciones o traduce documentación jurídico-económica.

2. ¿Qué tipo de traducción realiza?	
Opciones	Respuestas
Traducción de contratos, etc.	2
Traducción de etiquetas y envases	3
Interpretación	4
Otro tipo de traducción	1

Tabla nº 96. Segunda pregunta del cuestionario para traductores

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	349/399



En la tercera pregunta, tan solo un caso afirma que cualquier traductor/a no especializado/a puede desempeñar esta labor.

3. ¿Cree que su trabajo lo puede llevar a cabo cualquier traductor/a?	
Opciones	Respuestas
Sí, porque el nivel de especialización no es muy alto.	3
No, se requiere un nivel medio/alto de Especialización	4

Tabla nº 97. Tercera pregunta del cuestionario para traductores

En la cuarta, destacan la formación específica en idiomas como requisito.

4. Formación requerida para el desarrollo del puesto:	
Opciones	Respuestas
Conocimiento de idiomas	7
Traducción e interpretación	2
Estudios de posgrado de comercio	3
Estudios de posgrados en otra área	0

Tabla nº 98. Cuarta pregunta del cuestionario para traductores

En la **quinta pregunta**, el orden de idiomas según la importancia en el sector sería el siguiente:

- Inglés
- Francés
- Chino
- Ruso
- Portugués
- Japonés
- Árabe

La mayoría absoluta (7/7) considera imprescindible **la labor de los traductores** (pregunta 6).

6. ¿Considera importante el trabajo realizado por los traductores dentro de este ámbito laboral?	
Sí	No
7/7	0/7

Tabla nº 99. Sexta pregunta del cuestionario para traductores

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	350/399



La mayoría marca la opción c) otro tipo de contacto como demanda de empleo o contacto personal en la pregunta siete.

7. La empresa contactó con usted a través de:	
Opciones	Respuestas
Perfil como <i>freelance</i>	1
Una agencia	2
Otro tipo de contacto	4

Tabla nº 100. Séptima pregunta del cuestionario para traductores

En la pregunta 8, “¿De qué recursos dispone?”, la mayoría marca la opción de glosarios y diccionarios, que, según las respuestas de la pregunta siguiente, son proporcionados por la empresa.

8. ¿De qué recursos dispone?	
Opciones	Respuestas
Programa de TAO	0
Diccionarios, glosarios	5
Contacto con expertos en la materia	3
Otros recursos	1

Tabla nº 101. Octava pregunta del cuestionario para traductores

A la respuesta 9 sobre si los recursos se los proporcionaba la propia empresa, responden en su mayoría que la empresa se los proporciona:

9. ¿Estos recursos se los proporciona la empresa?	
Opciones	Respuestas
Sí	5
No	1

Tabla nº 102. Novena pregunta del cuestionario para traductores

Por último, la mayoría no apunta ninguna limitación aunque en un caso, señalan la prolongación de la jornada laboral en casa.

10. ¿Existe alguna circunstancia que suponga una limitación para el desarrollo de su trabajo?	
Opciones	Respuestas
Limitación de tiempo	0
Carencia de espacio físico para realizar la Labor	0
Prolongación de la jornada laboral en casa	1
Otra (especifíquese)	5 (ninguna)

Tabla nº 103. Décima pregunta del cuestionario para traductores

4.3.1.3. Entrevista

Agradecemos a Carmen Prieto, del área de exportación de la empresa Dcoop, el tiempo que nos dedicó durante su hora de descanso de mediodía para concedernos la entrevista que reproducimos a continuación. La entrevistadora aparece como E y la traductora entrevista como T.

E ¿Fue contratada como traductora?

T *No, fui contratada como comercial. El personal que trabaja en esta área, el de exportación, suele desempeñar las funciones de comercial, aunque eso sí, todos dominan varios idiomas.*

E ¿Cuáles serían las funciones que realiza dentro de la empresa? ¿Alguna relacionada con la traducción?

T *Principalmente desempeño las funciones de comercial, aunque eventualmente cuando necesitan traducir algún tipo de documento como actualizaciones del catálogo, documentos internos de calidad, sí lo hago.*

Al tratarse de una empresa grande tienen un departamento específico en el que traducen, por ejemplo, las etiquetas.

E ¿Cree que es un trabajo que puede llevar a cabo cualquier traductor?

T *Sí, creo que se trata de un trabajo que puede llevar a cabo cualquier traductor. ¿Por qué? Porque lo que determina el trabajo en el sector agroalimentario es la terminología y es algo que vamos adquiriendo con el tiempo dentro de la empresa.*


E ¿Cuál cree que sería la formación idónea para este tipo de puesto?

T *En las empresas del sector agroalimentario, ser traductor o filólogo y a la vez tener algo relacionado con la administración de empresas o estudios de administración y nivel alto de idiomas.*

E ¿Cuáles cree que serían los idiomas en los que más se trabaja dentro del sector agroalimentario?

T *Generalmente es el inglés porque en toda la Unión Europea domina el inglés por encima de cualquier otro idioma. En la actualidad, se está apostando por el mercado ruso, pero, de nuevo, las comunicaciones con ellos se llevan a cabo a través de distribuidores y ellos hablan inglés.*

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	352/399



E ¿Considera importante el trabajo realizado por el traductor dentro de este ámbito laboral?

T *No, me explico.
No se nos forma con terminología específica, como ya he señalado en otra de mis respuestas, la terminología en este campo marca la diferencia con respecto a otros sectores.
En mi opinión, lo ideal sería buenos conocimientos de idiomas, si se tiene la carrera de traductor, mejor y nociones de comercio exterior.
Ese sería el perfil de traductor perfecto en este campo.*

E ¿De qué recursos dispone?

T *El volumen de traducciones que hago es muy pequeño, por lo que las herramientas TAO no son necesarias. Sí que disponemos de la consulta con expertos, ya sean compañeros de la empresa, directivos...*

E ¿Estos recursos se los proporciona la empresa?

T *Sí, nos facilitan el poder consultarles aquello que nos haga dudar.*


E ¿Existe alguna circunstancia que suponga una limitación especial para el desarrollo de su trabajo?

T *No, el trabajo se suele desarrollar en la oficina, aunque sí es cierto que me veo obligada a viajar a menudo.*

E ¿Qué me podría decir sobre la interpretación en este sector?

T *Se demanda, sobre todo, la interpretación de enlace en negociaciones a las que acude parte de la dirección de las empresas, la plana mayor, podríamos decir.*

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	353/399



4.4. Análisis crítico y reflexiones

Aunque señalábamos que la primera etapa de nuestra investigación era una aproximación cuantitativa, hemos de reconocer que, desde algunas de las empresas con las que hemos contactado, nos han atendido con mucha amabilidad y han mostrado gran interés en nuestro trabajo, por lo que la conversación telefónica ha sido distendida y nos han *regalado* algunos datos que consideramos relevantes.

En concreto, dos empresas nos han respondido afirmativamente a la primera pregunta:

1. ¿Realiza su empresa algún tipo de actividad exportadora?

“Sí, conocimos a unas chicas que estaban de Erasmus y de vez en cuando les mandamos algunos de nuestros productos”.


“Sí, a Cataluña”.

En cuanto a la segunda pregunta, un dato que nos ha llamado mucho la atención es el hecho de que varios empresarios nos confiesan que no son necesarios los servicios de un/a traductor/a, ni siquiera los de alguien con conocimientos de idiomas, dado que los países con los que establecen sus relaciones de negocio se comunican con ellos en español. Este detalle no daría lugar a confusión si se tratase de países de habla hispana, pero nos referimos a países como Alemania, Francia, Bélgica, Angola, China, Japón, Australia, Portugal o Reino Unido.

En nuestra opinión, de este dato se desprende el desconocimiento que gran parte de la sociedad tiene de nuestra profesión y el **poco reconocimiento de nuestra labor**. Además, es notable la falta de interés por parte de nuestros empresarios por darse a conocer en el extranjero y destacar por su profesionalidad; mientras que muchas empresas del resto de países apuestan por personal con formación en idiomas y valoran este tipo de competencias, nuestros empresarios aún no son conscientes de la relevancia de esta cuestión.

Por otra parte, de nuestros cuestionarios deducimos que el/la traductor/a no es contratado como tal o, si lo es, desempeña además otras funciones como administrativo/a o comercial. En este segundo estudio, nos encontramos con empresarios que sí han tenido en consideración el potencial de los traductores en este mercado y que sí valoran la labor que este desempeña. Además, podemos establecer un área de mercado que comprende principalmente los países más cercanos de la Unión Europea y países del continente asiático como Rusia, China o Japón. Obtenemos datos reveladores acerca de cuáles son los idiomas en los que más se trabaja; sin lugar a dudas, el **inglés** continúa siendo la **lengua dominante del mercado, ya que, si bien no**

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	354/399




todas las transacciones se realizan con países de habla inglesa, la mayoría de estos países dominan esta lengua.

Queremos destacar también cómo los cuestionarios y la entrevista han confirmado nuestra idea de que en este sector el determinante venía marcado por la terminología. Carmen Prieto, incluso, nos señalaba que no considera necesaria la función de un/a traductor/a agroalimentario/a y que cree que cualquier traductor/a puede desempeñar esta labor. Destaca que *lo que diferencia las traducciones de este ámbito es la temática y, por tanto, la terminología* y que adquiriremos conocimientos sobre la misma con el transcurso del tiempo dentro de una empresa.

No queremos concluir nuestra valoración sin señalar que de los datos recogidos podemos establecer un perfil de traductor/a en el sector agroalimentario. En primer lugar, la mayoría señala el **dominio de idiomas** como un requisito fundamental. Por otro lado, destacan que una **formación en traducción e interpretación** es recomendable y, además, añaden como útil la **formación en comercio** o materias relacionadas.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	355/399



Registro Electrónico de la Universidad de Córdoba
ENTRADA
03/07/2020 20:28
2020028300

-328-

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Página	356/399





IV. RESULTADOS Y TIPOLOGIZACIÓN



Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	357/399



Registro Electrónico de la Universidad de Córdoba
ENTRADA
03/07/2020 20:28
2020028300

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Página	358/399



5. RESULTADOS

En la **introducción** a nuestro trabajo hemos establecido el ámbito al que nos referimos con sector agroalimentario. Así, al hablar de sistema agroalimentario hacemos alusión a un compendio de actividades en torno a la agroalimentación. No podemos, sin embargo, ceñirnos exclusivamente a la producción de materias primas y la transformación de las mismas, sino que debemos contemplar, también, las actividades relacionadas con la comercialización y puesta en valor del producto.

Como hemos podido comprobar, los productos pertenecientes a este sector son nuestra carta de presentación en el exterior y, por ende, fuente de textos susceptibles de traducción en cada una de las fases de la cadena de valor.


El hecho anterior cobra más relevancia, si cabe, si consideramos que nos encontramos ante una población en continuo crecimiento, y, por tanto, ante un crecimiento de la demanda de productos alimentarios.

Ante esta tesitura, al establecer el **contexto histórico** ante el que nos situamos, hemos comprobado que España ha desempeñado un papel importante a lo largo de la historia. Desde la dieta de los fenicios a la actual dieta mediterránea, la cultura gastronómica española siempre ha tenido un marcado papel estelar.

No es de extrañar, pues, que, en el **contexto actual**, la exportación de nuestros productos agroalimentarios cope un 17,1 % del total de mercancías vendidas al exterior. Nuestras frutas y frutos sin conservar; legumbres y hortalizas; bebidas; conservas y zumos vegetales; carnes y grasas y aceites animales o vegetales nos sitúan en un cuarto puesto dentro de los exportadores de la Unión Europea y en un octavo puesto si nos comparamos con los exportadores de productos agroalimentarios a nivel mundial.

Este posicionamiento no sería posible si fuera de nuestras fronteras no se tuviera una valoración tan positiva de nuestros productos y de los beneficios para la salud del consumo de los mismos.

Dicha valoración y buen posicionamiento se deben, por supuesto, a la calidad de nuestros alimentos, pero también al buen hacer del tejido empresarial y de instituciones y proyectos que promocionan y enaltecen las bondades gastronómicas españolas. Hablamos de organizaciones como: a) la Real Academia Española de Gastronomía con proyectos tan atractivos como la Cátedra de Gastronomía, la creación de Gastronomía España o el lanzamiento, junto a Google, de la Enciclopedia: Cocina Abierta; b) el centro Basque Culinary Center, universidad pionera a nivel europeo al ofrecer un grado de gastronomía; c) el Instituto de Comercio Exterior (ICEX), con labores como las relacionadas con la plataforma *Food and Wines from Spain*; d) las ferias y exhibiciones comerciales tanto nacionales como internacionales que año tras año atraen a empresas de todo el mundo; e) proyectos como el de “Capital Española de la Gastronomía”, que buscan la promoción de la gastronomía de ciudades y comunidades a nivel individual.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28	
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica			
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO			
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	359/399	

Dada la **justificación** que nos otorgan los datos anteriores, lo más sensato sería pensar que la investigación académica y la formación en este ámbito serán de importancia también en el mundo de la traducción. Sin embargo, tras la consulta de bases de datos como Dialnet, obtenemos como resultados que son pocas las universidades que contemplan formación relacionada con la traducción agroalimentaria, siendo únicamente la Universidad de Córdoba la que oferta una asignatura dedicada exclusivamente a dicha actividad. En cuanto a las investigaciones, obtenemos, en el momento de cerrar nuestros datos, un total de 167 publicaciones, de las cuales 76 son artículos de libros, 64 son artículos de revistas, 24 son tesis doctorales y 3 son libros de traducción agroalimentaria.

Podemos, por tanto, afirmar que el volumen de mercado para los traductores en traducción agroalimentaria no se corresponde con la importancia que se le otorga en cuanto a investigación académica y formación.


Si pasamos a analizar los resultados de nuestra **introducción teórica y metodológica**, obtenemos los datos necesarios para intentar cumplir todos nuestros objetivos.

Así, en primera instancia, hemos realizado una revisión de las principales **teorías en torno a géneros y tipologías textuales**. Son varios los autores que desde la antigüedad clásica –nos remontamos a la teoría de Aristóteles o San Jerónimo– ya intentaban discernir las diferencias entre lo que hoy llamamos géneros y tipos de textos. En términos generales, hemos podido concluir que los autores se suelen referir a género como aquellas características culturales que nos llevan a clasificar un texto según su función principal y los fines con los que dicho texto ha sido creado; mientras que, al hablar de tipologías textuales, nos centramos habitualmente en los rasgos lingüísticos que diferencian a dichos textos. En nuestra clasificación seguimos la diferenciación entre género y tipología textual, tal y como se recoge en el esquema de Bell (1991), aunque empleamos la expresión “tipología textual” en el sentido más general de ‘variedad o grupo de textos’ que se clasifican en función de la adscripción tipológica del texto original.

Nos hemos centrado, igualmente, en la **utilidad que se le da a dicha diferenciación** (género/tipología textual). Así, de acuerdo con autores como Steiner (1998), Ciapuscio, Kuguel y Otaun (2005), Borja Albí (2007), las tipologías textuales son útiles en tanto y en cuanto que nos permiten suponer las características y formas de un texto antes incluso de conocerlo, según su adscripción dentro de una tipología textual u otra; dentro de un género u otro. Esta utilidad cobra relevancia tanto en la enseñanza para nuevos traductores como en el ejercicio de la profesión.

Alcanzado este punto, y una vez conocidas tanto las teorías más relevantes como la utilidad del análisis y determinación de los géneros y tipologías textuales, creíamos oportuno establecer cuáles son las principales **tipologías en la traducción**. A grandes rasgos, podemos concluir que tradicionalmente la clasificación más extendida ha sido la que diferencia entre **traducción especializada y traducción no especializada**.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	360/399



Delisle (1988) hablaba de traducción de textos pragmáticos o traducción de textos literarios (según la función del texto original); traducción de textos generales o traducción de textos especializados (según la finalidad del texto meta), traducción pragmática o traducción profesional (según la especialización del texto original) o transcodificación o traducción (según la estrategia de traducción).


Por su parte, Newmark (1988) establece cinco criterios, a saber: función del texto original, estilo del texto original, contenido o materia del texto original, finalidad del texto meta y estrategia de traducción del texto meta para hablar de traducción de narración/descripción/discusión/diálogo; traducción científico-tecnológica/institucional-cultural/literaria; traducción para formación/profesional; traducción semántica/comunicativa, respectivamente.

Snell & Crampton (1983) aúnan sus esfuerzos para establecer una clasificación más exhaustiva de acuerdo con siete criterios. Así, hablan de traducción literaria; traducción de material promocional o instrucciones; traducción de material informativo (según el contenido, el estilo y función del texto original); traducción no comercial; traducción profesional (según la finalidad de la traducción); traducción para publicación o traducción para información (según la función de la traducción); traducción literaria; traducción de material informativo o traducción de material promocional o de instrucciones (según el estilo de la traducción); traducción propiamente dicha; traducción de extracto de información (según la totalidad de la traducción); traducción dentro de la lengua madre o traducción fuera de la lengua madre (según la dirección de la traducción) y traducción escrita o traducción oral (según el medio de traducción).

A este respecto, resaltamos también la aportación de Sager (1997) quien, de nuevo, en torno a siete criterios nos habla de traducción literaria o no literaria (según el contenido o función del texto original); traducción de tipo A (sustituto completo para el/la lector/a monolingüe); traducción de tipo B (alternativa original que puede coexistir con esta); traducción de tipo C (igual al original que puede actuar como base para otra traducción (según el estatus de la traducción); traducción completa o traducción selectiva (según la totalidad de la traducción); traducción para publicación o traducción para otros fines (según la función de la traducción); traducción orientada al escritor o traducción orientada al lector (según la estrategia utilizada); traducción con la misma función que el original o traducción con una nueva y diferente función del original (según la función comunicativa de la traducción) o traducción con modificación del original y traducción sin modificación del original (según el grado de modificación del meta frente al original).

Una de las clasificaciones más empleadas y con mayor aceptación en la actualidad puede ser la aportada por Hurtado Albir (2001). La autora aporta una exhaustiva clasificación siguiendo diferentes categorías clasificatorias: métodos de traducción, clases de traducción, tipos de traducción y modalidades de traducción. En cuanto a los tipos de traducción, Hurtado Albir nos remite al ámbito socio-profesional para dividir en: traducción técnica, traducción jurídica, traducción económica, traducción administrativa, traducción religiosa, traducción literal, traducción publicitaria,

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	361/399



traducción periodística, interpretación en conferencias, interpretación social, interpretación en tribunales, etc.


De las anteriores teorías no podemos deducir sino la complejidad al intentar proponer una clasificación unánimemente aceptada y empleada. Como hemos podido comprobar **en la teoría, no encontramos apoyo suficiente para establecer una categorización fija y estanca de lo que entendemos por traducción agroalimentaria.**

Nuestro siguiente paso se ha centrado en la **caracterización lingüística de los textos agroalimentarios**. Hemos de partir del hecho de que, a nuestro juicio, nos encontramos ante textos especializados, en la mayoría de situaciones. Así, nuestro primer propósito ha sido ofrecer una definición de qué entendemos por texto especializado en contraposición a un texto de carácter general. Compartimos la visión de Ciapuscio (2003), quien hace referencia a situaciones comunicativas específicas, en las que se emplean registros comunicativos diferentes según los interlocutores, la finalidad y la temática de que se trate. En la misma línea, autores como Cabré *et al.* (2001) aluden a la teoría de los dos ejes de Hoffman (1998) para establecer la especialización de un texto. Así, podemos determinar la especialización de un ejemplo textual según el eje vertical (temática del texto) y según el eje horizontal (grado de especialización). Mientras que en el primer eje encontramos que el principal marcador es el léxico empleado, en el eje horizontal los principales diferenciadores son los participantes del acto comunicativo. Si profundizamos acerca de la temática de un texto, existen clasificaciones con reconocimiento internacional que en la práctica sirven para este propósito. Así, hemos mencionado la clasificación de la UNESCO, que establece 22 campos principales (aplicaciones de la lógica, matemáticas, astronomía y astrofísica, física, química, ciencias de la vida, ciencias de la Tierra y del espacio, ciencias agrarias, etc.) y la Clasificación Decimal Universal, que establece nueve categorías principales (generalidades; filosofía y psicología; religión y teología; ciencias sociales, economía, derecho y educación; matemáticas y ciencias naturales; ciencias aplicadas, medicina y tecnología; arte, bellas artes y deportes; lenguaje, lingüística y literatura; geografía, biografías e historia). Si, por el contrario, nos centramos en el eje horizontal, los niveles del discurso especializado que tradicionalmente se barajan son los propuestos por Cloître y Shinn (1985). Los autores hablan de cuatro niveles principales: discurso intra especialistas; discurso inter especialistas; discurso pedagógico y discurso popular.

De lo anteriormente expuesto, concluimos que los textos agroalimentarios dentro de los géneros y tipologías textuales **compartirán campo temático dentro del ámbito agroalimentario, pero mantendrán un grado de especialización diferente** según las circunstancias comunicativas mencionadas (dirección del texto, ámbito socio profesional, etc.).

Por último, a este respecto, nos gustaría señalar que **no hemos podido concluir con una clasificación exhaustiva de las características comunes de los textos de la tipología agroalimentaria**, ya que, como consecuencia de todos los factores

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	362/399



anteriormente comentados: la interconexión de diferentes sectores en el sector agroalimentario, la dificultad en cuanto a la definición de traducción agroalimentaria, la dificultad para establecer una clasificación definitiva de tipos de traducción así como para establecer el grado de especialización, la variación en relación con el discurso: emisor, receptor, grado de formalidad de la situación... resulta prácticamente imposible enumerar una lista de características comunes.

Como cierre de nuestra fundamentación teórica, hemos estimado acertado investigar sobre cómo se lleva a cabo un **proceso de investigación** dentro del ámbito profesional de la traducción. Por ello, hemos establecido la dificultad de llegar a conocer todas las actividades que un traductor puede desarrollar en su trabajo, ya que como menciona Kuznik (2008), existe una larga lista de servicios de valor añadido como pueden ser la adaptación, la reescritura, preedición y post-edición, maquetación y diseño gráfico, etc. A esta dificultad, hemos de sumarle el hecho de que tradicionalmente la traductología no se ha centrado en los aspectos sociales del desarrollo de nuestra profesión. Aunque, a este respecto, nos gustaría señalar que actualmente sí se contempla esta perspectiva y autores como Mayoral (2001) incluye lo que él denomina proceso de actuación.

Asimismo, hemos obtenido resultados acerca de cuáles son los **métodos de investigación** más habituales en las ciencias sociales y las ventajas y desventajas de ciertos métodos como los cuestionarios telefónicos, en persona o por correo postal.


Todos estos datos nos han sido de gran ayuda para poder diseñar nuestro estudio empírico, así como las fases en torno a las que nos moveremos en ese capítulo (identificación del problema, selección de la técnica, diseño de la muestra, diseño del instrumento, recolección de la información, procesamiento y análisis de la información y generación de informes).

Si valoramos los **análisis textuales** que realizábamos en nuestra aproximación académica (Capítulo Teórico-Práctico), comprobamos, principalmente, que el trabajo de los traductores en el sector agroalimentario está determinado en gran medida por la terminología y especialización del texto; pero, tal y como señalábamos en la mayor parte de textos que hemos analizado y traducido, el componente terminológico no constituye el único determinante de la labor traductora. Deteniéndonos en cada una de las tipologías podemos deducir los siguientes ratos:

- Tipología de textos científico-técnicos:

Al hablar de textos científico-técnicos nos referimos a aquellos textos cuya **temática se adscribe al ámbito de las ciencias experimentales** (matemáticas, ciencias, físicas y naturales, informática, biomedicina, tecnología industrial y afines), así como a la aplicación práctica de las mismas.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	363/399




En cuanto a la **caracterización** de los mismos, nos solemos encontrar con un empleo de terminología especializada, formas nominalizadas, frases concisas, verbos en voz pasiva, formas impersonales, economía expresiva, estilo claro, objetivo y transparente. Son comunes, asimismo, el empleo de abreviaturas, siglas, símbolos y fórmulas, latinismos o terminología con raíces griegas o latinas, sujetos inanimados, etc. Como vemos, se trata de características que buscan la **objetividad e impersonalidad** del texto para darle la veracidad y autoridad que los mismos suelen requerir.

En lo que se refiere a la **tipologización de los textos de este ámbito**, los autores señalan que los textos suelen presentar más de una función, por lo que la principal diferencia entre textos científicos y textos técnicos será la intención de cada uno de ellos. Gamero (1998) establece que el género por antonomasia dentro de los textos científicos será el artículo de investigación, mientras que el de los textos técnicos será un manual de instrucciones. Tras revisar diferentes clasificaciones, encontramos que no es posible ofrecer una clasificación taxativa, ya que se produce la **hibridación** que hemos comentado. Encontramos, pues, textos con un grado de especialización más alto como pueden ser los artículos de física en revistas científicas o los manuales universitarios de biología, en un extremo, o textos como pueden ser los manuales de usuario, con un grado de especialización más bajo, en el otro extremo. En el caso particular de la traducción agroalimentaria de textos científico-técnicos podemos encontrar textos que se relacionan con la biotecnología de los alimentos o con las ciencias ambientales, textos relacionados con la agricultura, etc. La variedad de textos es amplia: manuales de maquinaria agrícola, descripción de las cualidades de un alimento, instrucciones sobre cómo cosechar o cultivar determinado producto, composición de productos fitosanitarios, artículos de investigación en los campos mencionados (agricultura, ganadería, etc.).

Tras el análisis lingüístico, la traducción y el análisis traductológico de los textos seleccionados, hemos comprobado que la **principal dificultad que estos textos presentan se relaciona con el alto grado de especialización**, sobre todo en el caso del artículo de investigación. El traductor que se enfrente a textos de este tipo no encontrará problemas de sintaxis compleja, aunque sí lo hará a la hora de descodificar la terminología que se le plantea. Además, nos gustaría añadir que en el caso del manual, el traductor deberá conocer la estructura propia de los textos de este género. Vemos aquí la utilidad del conocimiento de las diferentes tipologías y géneros textuales que mencionábamos en capítulos anteriores.

Por tanto, entendemos que las competencias requeridas versarán sobre el conocimiento que el traductor tenga en el ámbito científico del que se trate. Del mismo modo, creemos que sería un problema fácil de solventar si el traductor presenta una **gran capacidad de documentación**.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	364/399




- Tipología de textos medico-sanitarios:

La traducción de textos médico-sanitarios recibe diferentes denominaciones (traducción biomédica, traducción médica, traducción en el ámbito biosanitario, traducción biosanitaria, traducción médico-farmacéutica, traducción biomédica y farmacéutica, etc.); sin embargo, todas estas denominaciones se relacionan con la traducción que se produce en un mismo campo: la medicina. Algunos autores, como Vandaele (2001), se refieren a la **traducción médico-sanitaria como uno de los campos que mayor crecimiento experimentan año tras año**. El término que hemos elegido hace referencia a las dos ramas principales en las que, entendemos, se suele dividir esta tipología: hablamos de traducción médica y traducción sanitaria. La primera se relaciona directamente con las diferentes ramas de la medicina, mientras que la segunda lo hace con aquellos textos que se producen en los servicios públicos y que, por tanto, se suelen dirigir a pacientes o usuarios. En definitiva, al hablar de textos médico-sanitarios nos referimos a textos que se derivan de una rama vinculada, en mayor o menor medida, con la salud.

En lo que se refiere a los **rasgos particulares** de los textos de este ámbito, estos se relacionan, en gran parte, con la caracterización de los textos científico-técnicos. De hecho, no podemos obviar que para muchos esta tipología se incluye dentro de los textos científico – técnicos. Así, concluimos que los rasgos principales son el empleo de tecnicismos, neologismos, barbarismos y epónimos, la formación y creación de terminología a partir de helenismos, el empleo de abreviaturas, siglas, acrónimos y unidades de medida, el empleo de términos compuestos, la frecuente presencia del artículo con carácter actualizador, oraciones simples o compuestas, redundancias léxicas, modulación o hedging, referencias a la documentación sobre el tema tratado y referencias bibliográficas excesivas. Todas estas características se enmarcan dentro de tres rasgos principales de este ámbito: la universalidad del objeto de estudio de la medicina, la gran cantidad de fuentes de información médica y la equivalencia léxica (Fischbach, 1986).

En cuanto a la **tipología**, debemos señalar que en el ámbito médico-científico coexisten diferentes discursos según factores como los destinatarios, la finalidad o los participantes en la comunicación. Podemos así encontrar textos más especializados como los artículos en revistas especializadas, las enciclopedias médicas, los informes médicos o los manuales universitarios; textos divulgativos, como los folletos de información sanitaria, los artículos publicados en prensa no especializada, los extractos de monografías, etc.; textos médicos con carácter jurídico, como los documentos propios de la medicina legal o textos médicos de carácter administrativo, como las recetas o los certificados médicos. Una vez más,

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	365/399



comprobamos que no existe una clasificación exhaustiva, ya que en toda variedad de textos encontraremos el fenómeno de la hibridación y multifuncionalidad textual. Además, autoras como Muñoz-Miquel (2016) van más allá en su clasificación al diferenciar entre los que ella considera los principales sectores en los que se produce la traducción médico-sanitaria (sector farmacéutico, sector editorial, sector de investigación, sector de salud pública y atención sanitaria, sector de las instituciones europeas y sector de las empresas de traducción).

De nuestro trabajo práctico de tipologización, deducimos que las **características se aplicarán en mayor o menor medida según la proximidad del texto a una rama u otra de la medicina**. En el caso particular de la guía de alimentación saludable seleccionada, esta se enmarca dentro de lo que hemos denominado textos médicos de carácter divulgativo, por lo que el grado de especialización es menor. Entendemos, por tanto, que las principales dificultades no se relacionarán esta vez con la dificultad terminológica, sino con problemas textuales de estructuración, por ejemplo, en dependencia del género del que se trate.


- Tipología de textos jurídicos:

La traducción jurídica se relaciona con la **traducción de documentos de carácter legal**. Dichos documentos pueden tener su origen en organismos públicos o en empresas, incluso en particulares. La traducción jurídica, al igual que las otras tipologías, se puede relacionar con ramas como la económico-financiera, la administrativa o la traducción institucional.

Se trata de textos normalmente redactados por juristas, economistas, diplomados, etc., por lo que la **densidad terminológica suele ser elevada**. Habitualmente se considera una tipología con un elevado oscurantismo, que hace que sus textos se formulen lejanos al lector, al público lego en la materia. Nos encontramos así ante **rasgos** como opacidad, rigidez en la estructura, léxico muy conservador (tecnicismos, fórmulas, frases hechas, etc.), abundante uso de adjetivos y sustantivos, empleo de formas no personales del verbo (infinitivos, participios), uso del futuro de subjuntivo, exceso de subordinación y párrafos largos con abundantes incisos, uso excesivo de construcciones pasivas y de impersonales con “se”, carácter enfático (dobletes, tripletes, construcciones perifrásticas), uso abundante de anafóricos, etc. Se trata de características que cuadran perfectamente con el estilo propio del léxico jurídico (gusto por lo altisonante y arcaizante, apego a fórmulas estereotipadas, expresividad léxica...).

En lo que concierne a la **tipología textual** dentro de la traducción jurídica, la variedad de textos es ilimitada. Podríamos incluir contratos de compraventa, poderes notariales, pólizas de seguros, certificados, escrituras, testamentos, normativas, sentencias, etc. Las clasificaciones, como esperábamos, son dispares. Destacamos la aportación de Borja Albí (2007), quien establece una división en

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	366/399



torno a los principales géneros (géneros normativos, géneros judiciales, jurisprudencia, obras de referencia, textos de aplicación del Derecho y textos doctrinales) y la aportación del grupo de investigación GENTT, quienes, de forma similar, hablan de: textos normativos, textos judiciales, obras de referencia, textos doctrinales, documentos administrativos, documentos notariales, acuerdos de voluntades, declaraciones unilaterales, informes de expertos, jurisprudencia y textos divulgativos.

En lo que respecta a la **traducción jurídica de temática agroalimentaria** mencionamos diversos textos como pueden ser: contratos de compraventa, contratos de afiliación, normativa sobre agricultura, normativa sobre ganadería, normativa sobre pesca, normativa sobre cultivo, normativa de etiquetado de productos alimenticios, informes de instituciones como la FAO, el Programa Mundial de Alimentación o la ONU.

En nuestra tipologización, hemos optado por el **análisis y traducción** de dos textos. Uno más próximo a la traducción jurídica como tal y otro con un grado de hibridación mayor, ya que se relaciona también con la traducción jurídico-económica. De ambos textos deducimos que el grado de especialización es alto. En nuestra opinión, el/la traductor/a encargado/a de realizar la traducción de dichos textos debe tener formación específica en traducción jurídica o, al menos, contar con un amplio bagaje de conocimientos legales y de los sistemas jurídicos.


En cuanto a la **documentación**, destacaríamos la búsqueda en corpus terminológicos y la comparación de textos similares en ambas lenguas. En nuestro caso, tanto la consulta de textos paralelos como la experiencia laboral con la que contamos nos ha sido de gran ayuda a la hora de enfrentarnos a este tipo de traducción.

De nuevo, comprobamos como el **conocimiento de los rasgos** que nos llevan a identificar un género u otro dentro de las diferentes tipologías resulta de gran utilidad en el proceso de traducción, más si cabe en el caso de textos que siguen los prototipos marcados por el género al que pertenecen, como ha sido el caso particular de los dos textos tratados en el ámbito jurídico.

- Tipología de textos humanístico-literarios:

En el caso de la traducción de textos humanístico-literarios nos alejamos de **características** más o menos definidas como encontrábamos anteriormente en los textos analizados, para encontrarnos con textos de muy diferente naturaleza que se rigen por otros factores como el estilo del autor. Cobra, así, relevancia, en este caso, el plano estilístico frente a otros aspectos como puede ser el terminológico, de mayor importancia en textos como los científicos-técnicos. Así, podemos hablar de rasgos como el predominio de la función expresiva o de la connotativa,

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	367/399



simbolismo, importancia de la forma frente al contenido, subjetividad, multiplicidad de interpretaciones, universalidad y atemporalidad, licencias poéticas, etc. Deducimos rápidamente que la tipología humanístico-literaria se caracteriza por su carácter expresivo y poético. Si, anteriormente, en los textos científico-técnicos, médico-sanitarios o jurídicos hacíamos hincapié en la economía expresiva, en este caso, y de forma opuesta, profundizamos en la abundancia y riqueza expresiva de los textos literarios.

Si pasamos a abordar la **tipología** que nos compete, hemos de mencionar la división tradicionalmente empleada en lo que a textos literarios se refiere. Así, en un primer bloque encontramos lo que conocemos como lírica, en segundo lugar, la épica o la narrativa y, por último, el género dramático. Dentro de cada uno de estos grandes géneros existen subgéneros como pueden ser los sonetos, canciones, aforismos, odas; las epopeyas, cuentos, novelas, fábulas, leyendas; las comedias, las farsas, las tragedias o los sainetes, respectivamente, si nos referimos a los subgéneros puramente literarios; o autobiografías, ensayos, tratados, glosas doctrinales, biografías, libros de viajes, sermones, diálogos, si hacemos alusión a los subgéneros considerados humanísticos.


Así, si nos centramos en los textos de carácter agroalimentario enmarcados dentro de la tipología humanístico-literaria podemos mencionar la literatura de viajeros, novelas históricas, tratados sobre alimentación, etc.

Tras el **análisis y traducción** de textos de naturaleza diversa y que se clasifican dentro de los textos en prosa y de los textos en verso, comprobamos cómo el grado de especialización es bajo, si nos ceñimos a los rasgos propios de los textos especializados tal y como los hemos descrito en nuestro capítulo de fundamentos teóricos. A pesar de ello, como señalábamos, es siempre más acertado hablar de traducción de textos especializados y no de traducción especializada, ya que toda traducción puede presentar rasgos propios. En este caso, nos encontramos ante otros factores como puede ser el estilo de determinado autor, corriente literaria, contexto socio-cultural, etc.

Por los motivos descritos, entre las competencias requeridas del traductor cobra relevancia la **creatividad y la capacidad de captar y transmitir todos los matices y efectos** posibles del texto original.

También cabe mencionar la importancia de tener una **óptima capacidad de documentación**. En este caso, la documentación no se relacionará tanto con el entendimiento de determinadas unidades léxicas complejas, sino con la profundización en el contexto histórico, el contexto particular de la obra, del autor, etc.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	368/399



- Tipología de textos turísticos:

Los textos turísticos son aquellos **dirigidos a un público no autóctono**, que tienen la función principal de informar sobre las características de un lugar. De nuevo, nos encontramos ante fronteras difusas, ya que los textos de este ámbito se relacionan con otros como el de la arquitectura, la historia, la historia del arte, la gastronomía, la economía, las artes, etc.


En lo referente a sus **características**, el lenguaje empleado en este tipo de textos suele corresponderse en gran medida con vocabulario propio del lenguaje general y con el propio de las diferentes disciplinas que hemos mencionado. Son textos con un alto componente cultural en los que el texto se acompaña con imágenes, sonidos, etc. para completar su mensaje. Así, Durán Muñoz (2012) señala las siguientes características: subordinación de la traducción turística y falta de información, frases ambiguas o de doble sentido, culturemas, lenguaje positivo y poético, neologismos y traducciones inversas. Se trata, por tanto, de textos en los que se le otorga gran importancia a la forma y a la expresividad.

Si nos detenemos en mencionar los resultados del **análisis tipológico**, debemos mencionar el trabajo de Calvi (2010). La autora establece tres bloques principales en torno a los que divide los géneros propios de la tipología turística. Tenemos así un primer bloque denominado “reflexión teórica sobre el turismo”, un segundo bloque, “gestión” y un tercer bloque que se relaciona con la “descripción y promoción del destino turístico”. Encontramos, así, textos como folletos, anuncios en diferentes canales de comunicación de destinos turísticos, páginas webs, catálogos, billetes, documentos de reserva, cartas de confirmación, facturas, contratos de alquiler, disposiciones legales sobre la actividad turística, textos pertenecientes a la investigación y formación de profesionales, textos propios de foros, blogs de viajes o reseñas.

En el caso particular de la traducción agroalimentaria, hablaremos de los tipos mencionados aplicados a la gastronomía. Podemos mencionar desde catálogos de actividades gastronómicas, hasta cartas de restaurantes, pasando por guías turísticas o reportajes sobre alimentación y gastronomía, etc.

Tras el **análisis y traducción** tanto de nuestra guía turística como del reportaje gastronómico, hemos podido comprobar la relevancia que se le otorga al lenguaje empleado. Una vez más, vemos como la forma tiene igual o mayor importancia que el contenido. El grado de especialización de ambos textos no es excesivamente alto, ya que como hemos comentado, solo encontramos terminología muy determinada y muy similar a lo largo de ambos textos. Sin embargo, la capacidad de documentación resulta vital, sobre todo en el caso de la terminología propia de ese ámbito y que conforma culturemas.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	369/399



Además, queremos señalar que la labor del traductor no solo se ciñe al proceso de traducción en sí, sino que este debe enfrentarse a otras tareas como la maquetación, preedición y posesición de los textos. También nos gustaría resaltar que sería recomendable que el traductor tuviera un amplio conocimiento de la lengua y cultura meta.

- Tipología de textos audiovisuales:

La traducción audiovisual se integra dentro de lo que conocemos como traducción subordinada. Una definición amplia de la misma la define como aquella que “supone el trabajar con un texto que se pretende difundir a través del cine, la televisión, el vídeo, el DVD, la ópera e incluso internet” (Lorenzo y Pereira, 2000). Se trata de un ámbito en continuo auge, por diversos motivos como la multiplicación de canales de televisión, la aparición de plataformas digitales, la extensión de la televisión por cable, etc. (Mayoral Asensio, 2001).


Las **características principales** se relacionan con el hecho de que se trate de traducción subordinada: necesidad de sincronización entre las diferentes formas de comunicación dentro de los canales empleados; diferentes participantes en el proceso de traducción; dificultad de transmisión del mensaje en modalidades como la voz superpuesta o la subtitulación y particularidades de cada modalidad para que el producto resulte más natural.

En referencia a la tipología dentro de la traducción audiovisual, podemos hablar de películas, series, programas de cocina, documentales, musicales, etc. que se pueden difundir por diferentes canales (cine, teatro, televisión, internet, etc.).

Si nos centramos en la traducción audiovisual de temática agroalimentaria, trataremos sobre: programas televisivos de cocina, concursos de cocina, películas centradas en la cocina o en el arte del comer, documentales sobre rutas de alimentos, agricultura, ganadería, pesca, etc. o, incluso, vídeos explicativos elaborados por instituciones o universidades para la difusión de información sobre alguna materia, en este caso, podríamos hablar de explicaciones de un académico sobre algún estudio de ganadería, por ejemplo. A nuestro entender, se trata de una tipología en auge, dadas las tendencias actuales y el interés por saber sobre cocina, conocer diferentes gastronomías y apoyarnos en una alimentación saludable.

En cuanto al **análisis y traducción** de los subtítulos del programa seleccionado, hemos comprobado que, sin lugar a dudas, este tipo de traducción requiere una serie de competencias muy específicas por parte del/de la traductor/a. Este/a deberá ser, en la mayoría de casos, el transcriptor del texto. Además, en el proceso de traducción en sí, deberá disponer de conocimiento de las principales reglas de segmentación y protocolos de subtítulo.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	370/399



- Tipología de textos publicitarios:

Los textos del ámbito publicitario se caracterizan por su **carácter persuasivo**. Tienen la función principal de cambiar la conducta del receptor y hacer que consuma un producto o servicio. Cobra especial relevancia, por tanto, la recepción del texto por parte del público final.

Las **características principales** de estos textos son la concisión y claridad, el uso frecuente de construcciones comparativas y superlativas, el empleo de neologismos, la repetición, el empleo de figuras retóricas y la función de promesa. Todas ellas en una mezcla de medios y de formas (lenguaje verbal, icónico, visual, etc.).


En cuanto a la **tipología**, esta viene determinada por el medio en el que se vaya a producir la comunicación. Así, en prensa y revistas destacan los anuncios exteriores, las solapas, los correos y muestras; en la radio, lo hacen las cuñas, los espacios publicitarios, los patrocinios o los microprogramas; en televisión, nos encontramos con spots publicitarios, publirreportajes, patrocinios televisivos o sobreimpresiones; en el cine, podemos mencionar las películas publicitarias; y en internet, encontramos publicidad en los *banners*, emails, páginas web, ciberspots, ventanas emergentes, etc.

Tras nuestro **análisis y traducción**, hemos podido comprobar que el grado de especialización de los textos dentro de esta tipología suele ser bajo, ya que, como hemos indicado, se dirigen a un público extenso y tienen que asegurarse de que el mensaje será comprendido por el mayor número de personas posible.

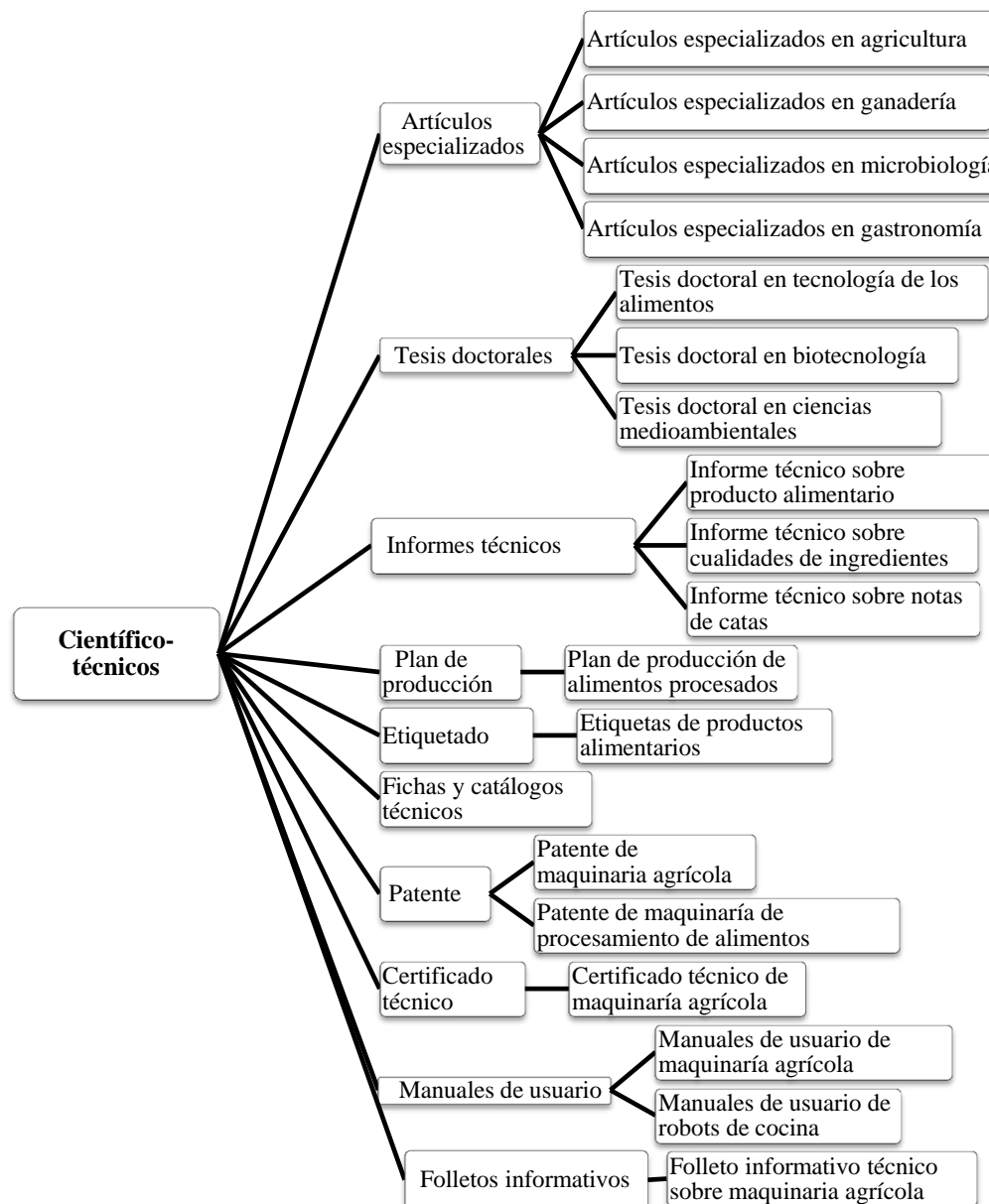
Resulta de vital importancia el **conocimiento tanto de la lengua de partida como de la lengua de llegada y culturas en ambas lenguas**. Además, de nuevo, podemos comprobar cómo el conocimiento de las particularidades de los textos pertenecientes a esta tipología resulta crucial para el desarrollo del trabajo de traducción.

Sin embargo, nos gustaría señalar que consideramos que no será el traductor quien se encargue de este tipo de traducción, sino que las empresas con proyección internacional suelen contar con oficinas en diferentes entornos culturales con el objetivo de que la localización se produzca de una forma satisfactoria.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	371/399



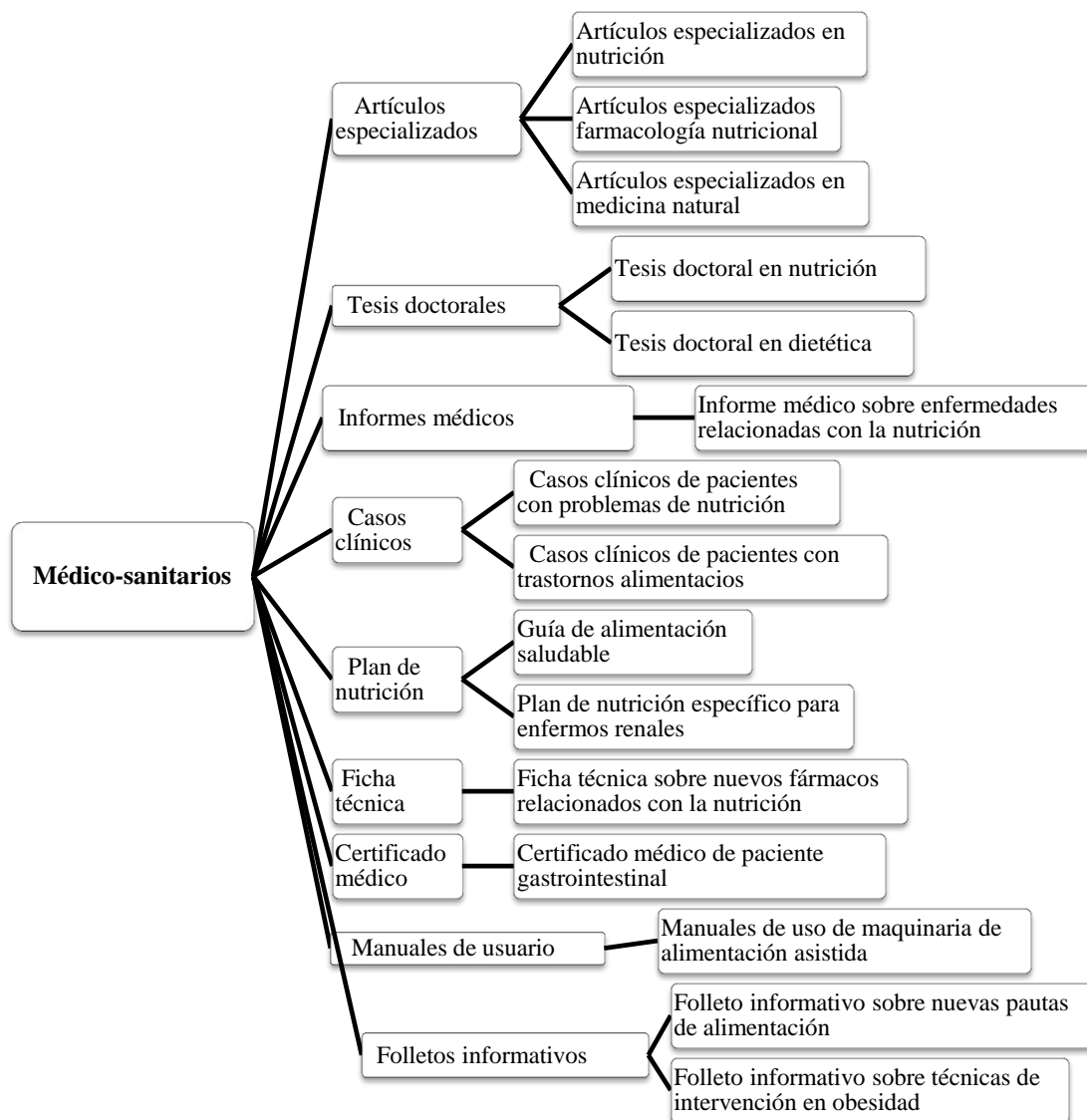
En definitiva, el análisis lingüístico y traductológico de los textos que han conformado nuestro corpus (*científico-técnicos, médico-sanitarios, jurídico-administrativos, humanístico-literarios, turísticos, audiovisuales y publicitarios*) nos han llevado a la conclusión de que **las competencias requeridas por parte del/de la traductor/a están determinadas directamente por el género y la tipología textual, y por las especificaciones del encargo de traducción** (véanse apartados finales de cada grupo de textos “Valoración del grado de especialización y competencias requeridas”). Asimismo, de acuerdo con el análisis de nuestro corpus y a partir de nuestra propia experiencia laboral, podemos definir una **clasificación aproximativa** de los textos que se podrían enmarcar dentro de la traducción agroalimentaria.



Esquema n° 6. Propuesta de clasificación de textos científico-técnicos de temática agroalimentaria

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	372/399

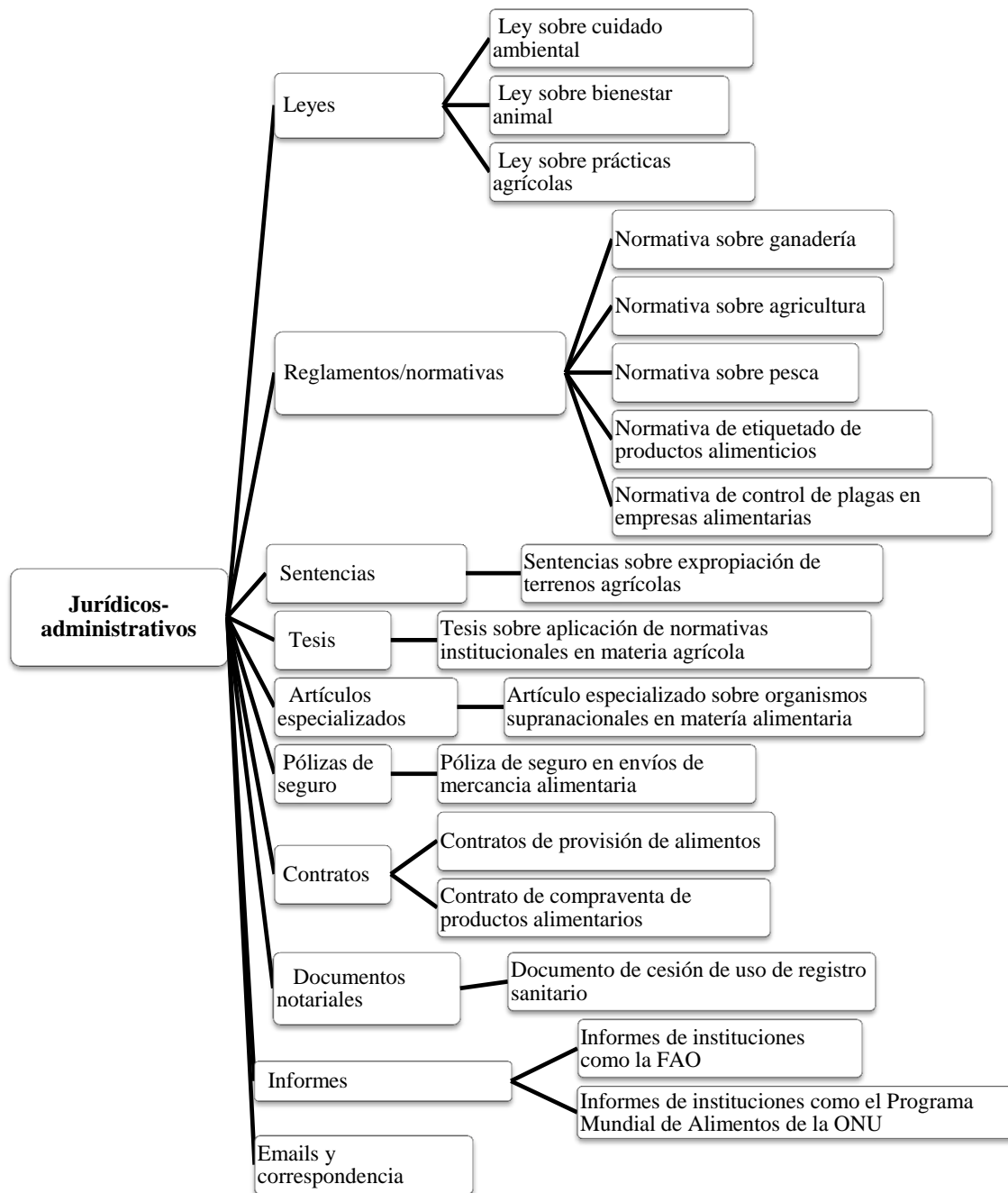




Esquema nº 7. Propuesta de clasificación de textos médico-sanitarios con temática agroalimentaria


Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	373/399

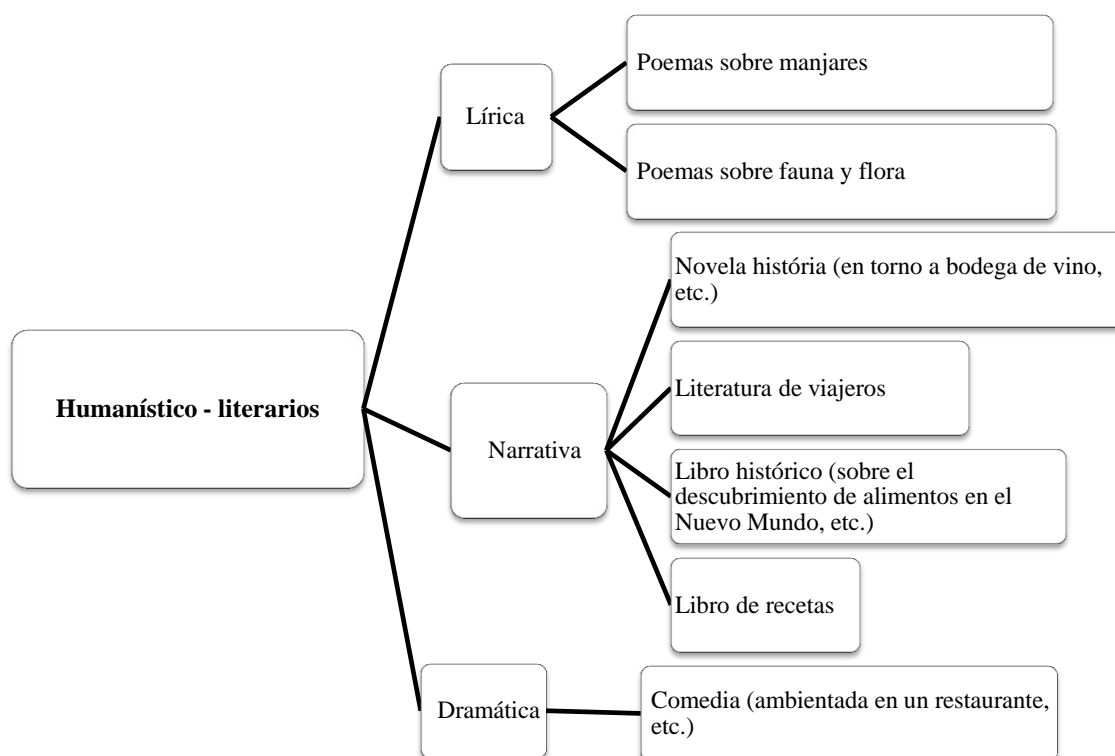




Esquema nº 8. Propuesta de clasificación de textos jurídico-administrativos de temática agroalimentaria


Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	374/399

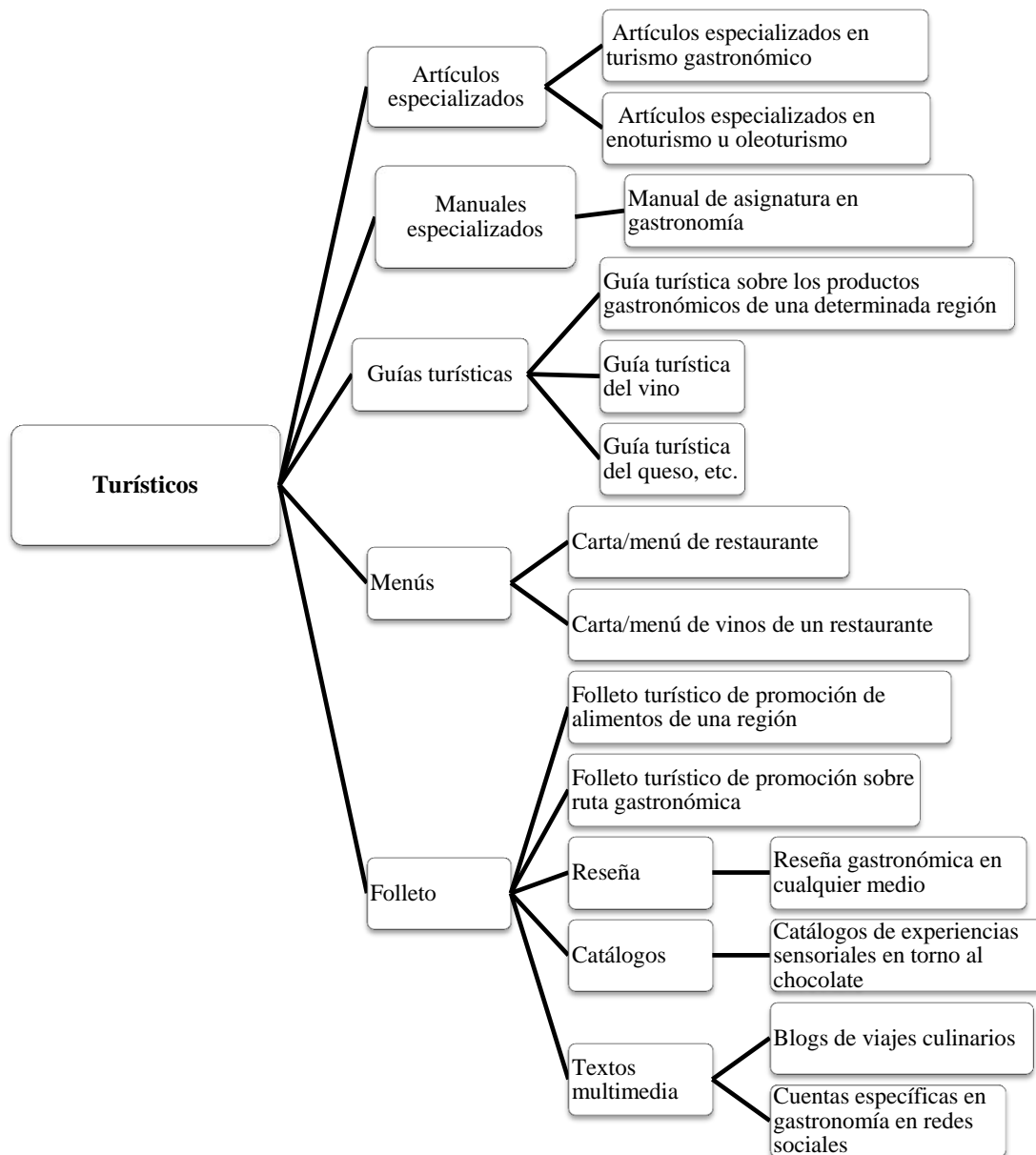




Esquema nº 9. Propuesta de clasificación de textos humanístico-literarios de temática agroalimentaria

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	375/399

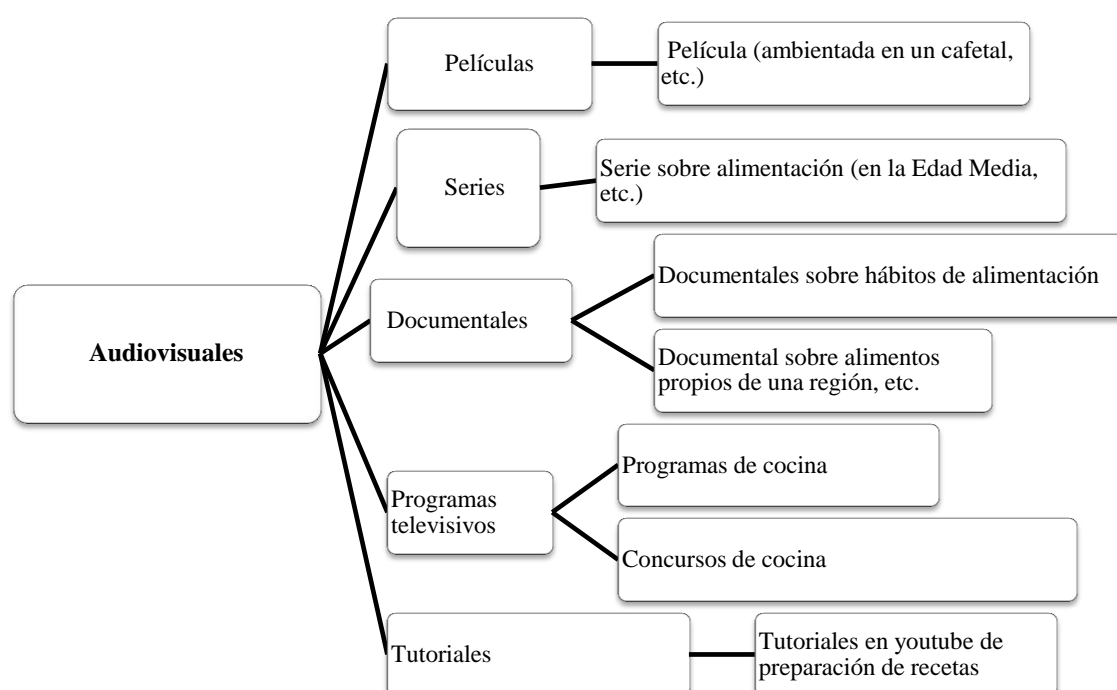




Esquema nº 10. Propuesta de clasificación de textos científico-técnicos de temática agroalimentaria


Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	376/399

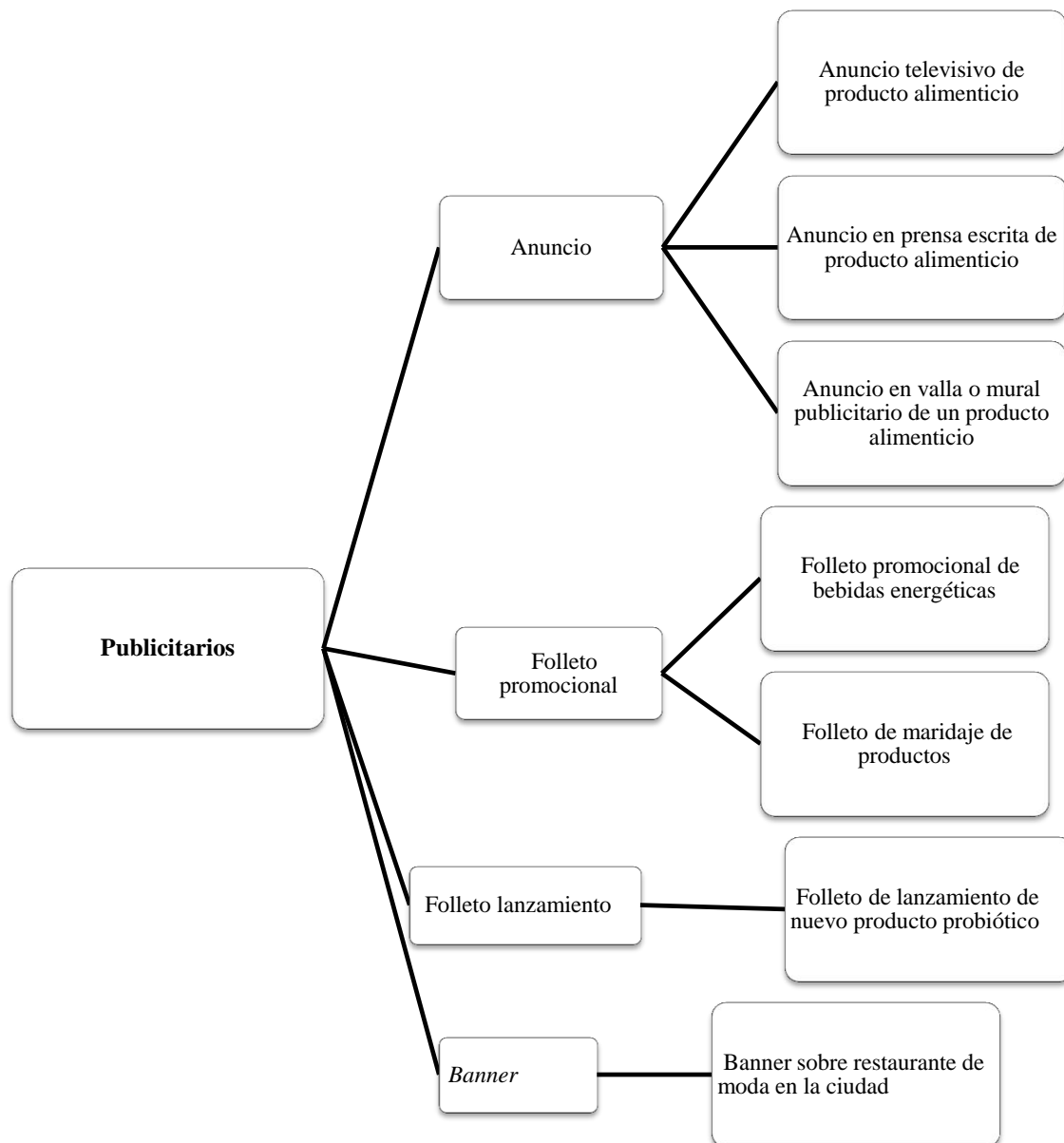




Esquema nº 11. Propuesta de clasificación de textos científico-técnicos de temática agroalimentaria

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	377/399





Esquema n° 12. Propuesta de clasificación de textos publicitarios de temática agroalimentaria

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	378/399



El rasgo que comparten todos los textos que tienen como tema común la agroalimentación es el empleo de una terminología agroalimentaria, con una mayor o menor densidad cognitiva y terminológica que vendrá dada por el contexto de producción del texto, así como los participantes y propósito comunicativo del mismo.

Del mismo modo, podemos señalar que **un/a traductor/a** no es alguien que debe solo ser competente en unas lenguas, sino que **debe ser un/a trabajador/a versátil con conocimientos variados y adaptados al mercado laboral actual**; en este caso concreto, conocimientos informáticos y de programación, de diseño, de maquetación y de edición.

Por otra parte, en nuestra aproximación al mundo socio-laboral (Capítulo de Estudio Empírico), hemos obtenido como resultado que, de las 163 empresas con las que hemos conseguido contactar, tan solo 79, un 48 %, tienen actividad exportadora. Los subsectores agroalimentarios que destacan son los relacionados con la producción de aceite de oliva, vinos y cavas, y con la manipulación y envasado de productos hortofrutícolas.

Es digno de mención que, de esas 79 empresas, tan solo 28 afirmaban haber contado con los servicios de traductores.


Así, de los cuestionarios enviados, se desprende que **la principal tarea de traducción encargada es la traducción de la página web**, seguida por la traducción de documentos para eventos y ferias, la traducción e interpretación de documentos variados y la traducción para publicaciones.

En cuanto al modo en que los/as empresarios/as acuden al traductor, la mayoría declara recibir **recomendaciones** y basar su elección de acuerdo con los **idiomas** que el traductor domine.

Además, los profesionales de idiomas contactados afirman que su trabajo no se relaciona exclusivamente con la función propia de un traductor, sino que en su mayoría se añaden funciones como las de **administrativo o comercial**.

En lo que se refiere al nivel de especialización, la opinión de los traductores se iguala al afirmar que el **nivel de especialización es medio/alto**.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	379/399




En definitiva, hemos deducido que **el traductor desempeña un papel muy importante en el sector agroalimentario, aunque el índice de contratación del mismo no sea alto**. Sí que encontramos empresas que valoran y priorizan la contratación de traductores, aunque no siempre estos desempeñan labores de traducción.

Hemos podido obtener una lista de los idiomas más relevantes en este sector, situando el **inglés a la cabeza**, seguido de cerca por el francés y por otros idiomas de potencias económicas como China o Rusia.

Además, en las respuestas que nuestros encuestados y nuestra entrevistada nos han facilitado hemos podido hallar datos que confirman nuestra hipótesis inicial y las conclusiones de nuestro análisis y traducción de textos: **la temática se muestra como el único marcador común en los textos pertenecientes al sector agroalimentario**.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	380/399



6. CONCLUSIONES

Como comentábamos en la introducción de nuestro trabajo, la definición de sector agroalimentario abarca múltiples subsectores y fases dentro de la cadena de valor (desde la extracción de materias primas, la manufacturación de productos agroalimentarios hasta la promoción de los mismos en una fase de distribución, pasando por la legislación que regula su comercialización). Esta amplitud de definición dificulta la tarea de delimitación de campo de actuación del traductor. A través de nuestro análisis del sector agroalimentario nos hemos podido aproximar a una concepción del sector más clarificadora y hemos podido establecer algunos de los subsectores, en los que posteriormente hemos desarrollado nuestras investigaciones. Así, en el caso del sur de la provincia de Córdoba, hemos constatado que la producción y comercialización de aceite de oliva, vino y cava y productos hortofrutícolas son los subsectores que cobran relevancia en cuanto a volumen de exportación.


En primer lugar, tras la introducción y la contextualización de nuestro trabajo, hemos dedicado un capítulo a la fundamentación teórica y a la metodología (Capítulo Fundamentos teóricos y metodología). De ahí, hemos extraídos los rasgos textuales principales sobre los que hemos basado nuestros análisis y la información necesaria sobre cómo realizar una investigación en el campo de la traducción.

Como hemos indicado, nuestro objetivo principal era delimitar el campo de actuación del traductor; para ello, debíamos delimitar las tipologías y géneros textuales relevantes en el sector agroalimentario. Hemos realizado, de este modo, una aproximación académica en la que hemos analizado y traducido un texto perteneciente a cada una de las tipologías más relevantes que, a nuestro parecer, se relacionan con el ámbito agroalimentario.

- Traducción científico-técnica
- Traducción medico-sanitaria
- Traducción jurídico-administrativa
- Traducción literaria
- Traducción turística
- Traducción audiovisual
- Traducción publicitaria

Dentro de cada tipología, hemos traducido fragmentos de unas 1000-2500 palabras y hemos analizado las características de cada texto, así como las dificultades que el traductor ha encontrado (Capítulo Teórico-práctico). En nuestra valoración de cada tipología de textos señalábamos, además, cuáles serían las competencias del/de la traductor/a que se enfrente a cada variedad textual, destacando la capacidad de documentación para resolver los problemas de terminología, en la mayoría de los ejemplos.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	381/399



La primera conclusión que obtenemos de nuestro análisis es que ***el campo temático, y, por ende, la terminología agroalimentaria, es el único factor común en todas estas tipologías.*** Hemos llegado a la conclusión de que no existen características específicas de los textos agroalimentarios como tales, sino que debemos establecer las características de los textos especializados en mayor o medida, además de las propias de cada género o tipo de texto del que se trate. Así, por ejemplo, hemos comprobado cómo el/la traductor/a de textos audiovisuales deberá tener una serie de competencias y conocimientos, como el manejo de herramientas de subtítulo, muy diferentes a los de un/a traductor/a de textos literarios, que deberá, además, de realizar la traducción, dominar el lenguaje de tal modo que componga un texto tan evocador o poético como el original.

De nuestra fase de investigación, es decir, de nuestro acercamiento al mundo socio-laboral (Capítulo de Estudio Empírico) extraemos nuevas conclusiones. Por un lado, conocemos que ***la labor del traductor no está totalmente implantada en este sector***, sobre todo, en pequeñas empresas en las que se priorizan otros aspectos; sin embargo, sí encontramos un porcentaje de empresas que consideran importante la imagen que proyectan en el extranjero, por lo que, entre otras medidas, se aseguran y confían sus traducciones a profesionales.


Además, podemos concluir un perfil del/de la traductor/a en este sector, así como la variedad de traducciones de las que se encarga. Podemos deducir, a partir de nuestros cuestionarios y entrevista, que ***el traductor no solo ejerce como tal, sino que lleva a cabo otro tipo de labores relacionadas con otras profesiones.*** En concreto, las labores que destacan se relacionan con las profesiones de ***administrativo y comercial***, y, de hecho, algunos de los traductores con los que hemos contactado no están contratados en calidad de traductor. Los textos que se suelen traducir son, ordenados de mayor a menor volumen de traducción, ***páginas web, documentos relacionados con ferias y eventos, documentación jurídica, contratos o comunicaciones internas.*** Encontramos también un pequeño porcentaje referido a la interpretación.

En cuanto a las ***lenguas que predominan***, al menos en el campo estudiado, destacan ***el inglés, el francés, el chino, el ruso*** y en menor medida el japonés y el árabe.

Y los ***subsectores*** en los que encontramos más demanda son el relacionado con ***el aceite y los vinos***, aunque en el caso de nuestra provincia, también destaca el de ***exportación de ajos*** y otros productos como ***el membrillo*** y los productos derivados del mismo.

En definitiva, creemos haber cumplido con el objetivo principal de nuestro trabajo, el de ***delimitar el campo de actuación del traductor agroalimentario.*** Además, hemos dado respuesta a las cuestiones inicialmente planteadas:


Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	382/399



- Hemos señalado cuáles son los tipos principales de textos que se enmarcan dentro de la traducción agroalimentaria.
- Hemos presentado las características que definen este tipo de traducción.
- Hemos apuntado los problemas y dificultades que puede encontrar el/la traductor/a agroalimentario/a al desarrollar su trabajo.
- Hemos constatado la presencia mayor o menor de los/las traductores/as en el sector agroalimentario.
- Hemos sopesado la valoración que del papel de los mismos se tiene en este sector.
- Hemos tomado nota de las condiciones en que llevan a cabo su trabajo y qué tipos de contratos mantienen con los empresarios/as.
- Hemos señalado cuáles son las principales salidas profesionales posibles para el/la traductor/a agroalimentario/a.
- Hemos descrito las competencias que deben adquirir los traductores para desarrollar su trabajo correctamente y ofrecer servicios de calidad.
- Hemos informado acerca de los mercados que predominan en la actualidad y las lenguas de trabajo más frecuentes.

Como conclusión general, quisiéramos responder a nuestra pregunta inicial de si existe una traducción agroalimentaria como tal. Desde nuestro punto de vista, **la traducción agroalimentaria solo responde al patrón común de la posesión de terminología agroalimentaria en una mayor o menor medida y con un mayor o menor grado de especialización.** Son tantas las variables y dimensiones que intervienen a la hora de traducir textos relacionados con este ámbito y tantas las dificultades a las que se enfrenta el traductor de los mismos (determinadas por las características propias del género discursivo o de la tipología textual concreta y del tipo de encargo en cuestión, la clase (traducción directa, inversa...) o modalidad de traducción (traducción escrita, doblaje, traducción multimedia...)), que, a nuestro parecer, **sería más preciso hablar de traducción (científico-técnica, bio-sanitaria, audiovisual, jurídico-administrativa, etc., según el caso) de temática agroalimentaria.**


Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	383/399



Registro Electrónico de la Universidad de Córdoba
ENTRADA
03/07/2020 20:28
2020028300

-354-

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKM4K4AQRQ	Página	384/399



7. BIBLIOGRAFÍA

❖ Fuentes primarias

- Tipología científico-técnica

JBT Corporation, “Operator & Service Manual Produce Plus Juicer”, 2015. Disponible en: <https://irpcdn.multiscreensite.com/2621a51a/files/uploaded/JBT%20Produce%20Plus%20Manual.pdf>

Xie, Z., Fan, J., Charlebois, D., Roussel, D., Dubé, C., Charles, M. T., & Khanizadeh, S. (2014). “Agronomic characteristics and phytochemical profiles of advanced June-bearing strawberry lines for the northern Canadian climate”. *Agricultural and Food Science*, 23(1), 38-47. Disponible en: <https://doi.org/10.23986/afsci.8431>

- Tipología medico-sanitaria

U.S. Department of Agriculture. “Dietary Guidelines for Americans 2010”. Disponible en: <https://health.gov/dietaryguidelines/dga2010/dietaryguidelines2010.pdf>

- Tipología jurídico-administrativa

Statutory Instruments, Animals, England. “Animal Welfare.The Welfare of Farmed Animals (England) Regulations 2007 n° 2078. Disponible en: http://www.legislation.gov.uk/uksi/2007/2078/pdfs/uksi_20072078_en.pdf

- Tipología humanístico-literaria

Brooke, Arthur de Capell, *Sir Sketches in Spain and Morocco*. Vol. 1. Londres: H. Colburn y R. Bentley, 1831.

Byron, G. G., Lord. *Poetical Works*. Oxford: O.U.P., 1970.

Keats, J. “Lines on the Mermaid Tavern”. En W. S. Braithwaite (ed.) *The Book of Georgian Verse*. Nueva York: Brentano’s, 1909.

- Tipología turística

Patronato Provincial de Turismo de Córdoba. “Rutas del Aceite en Córdoba”. 2014. Disponible en: <https://docplayer.es/10304835-Cordoba-rutas-turisticas-del-aceite-de-oliva-de-cordoba.html>

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	385/399




- **Tipología publicitaria**

Innocent Drinks. Cuenta de Instagram. Disponible en:
<https://www.instagram.com/innocent/?hl=es>

Innocent Drink. Cuenta de Pinterest. Disponible en:
<https://www.pinterest.es/pin/245094404690663773/?lp=true>

Innocent Drinks. Cuenta de Twitter. Disponible en:
<https://twitter.com/innocent?lang=es>


Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	386/399



❖ Fuentes secundarias


- Albarrán Martín, R. *Traducción y medicina: aspectos epistemológicos e interdisciplinares para la formación de traductores especializados en Ciencias de la Salud*. Salamanca: Universidad de Salamanca, 2012.
- Alcaraz Varó, E. y Hughes, B. *El español jurídico*. Barcelona: Ariel, 2002.
- Álvarez García, C. “Los textos en el ámbito del comercio exterior: una taxonomía para la formación de traductores”. *Sendebarr*. ISSN-e 2340-2415 nº28, 2017, pp. 113-133.
- Agost Canós, R. *Traducción y doblaje: palabras, voces e imágenes*. Barcelona: Ariel, 1999.
- Agost Canós, R. “Los géneros de la traducción para el doblaje”. En M. Duro Moreno (ed.), *La traducción para el doblaje y la subtitulación*. Madrid: Cátedra, 2001, pp. 229-250.
- Aiwei, S. “Advertisement as a Writing Style and strategies for its translation”. *Translation Journal*, Volume 14 nº 3, July 2010.
- Bàguena i Maranges, N. “La alimentación en la Antigua Roma”. En Sales-Salvadó, J.; García-Lorda, P. y Sánchez-Ripolles, J.M., *La alimentación y la nutrición a través de la historia*. Barcelona: Editorial Glosa, 2005, pp. 133-158.
- Bassnett, S., *Translation Studies*. Londres: Methuen, 1980.
- Blázquez Martínez, J.M. “Los griegos en la Península Ibérica, siglos VII-V a.C.” *Analogías con la colonización griega en el Mar Negro (Cólquida)*. Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2005.
- Borja Albi, A. “Los géneros jurídicos”. En E. Alcaraz (ed.) *Las lenguas profesionales y académicas*. Barcelona, Ariel, 2007, ISBN: 978-84-344-8122-0
- Borja Albi, A. “Aproximación traductológica a los textos médico-jurídicos”, en *Panace@: Revista de Medicina, Lenguaje y Traducción*, ISSN-e 1537-1964, Vol. 13, Nº. 36, 2012, pp. 166-175.
- Borja Albi, A. *El texto jurídico inglés y su traducción al español*. Barcelona: Ariel, 2000.
- Bouazza, A. “¿Traducción en la publicidad?: Notas traductológicas sobre el tratamiento fraseológico en el discurso publicitario”. En M. L. Romana García (ed.) *II AIETI. Actas del II Congreso Internacional de la Asociación Ibérica de Estudios de Traducción e Interpretación*. Madrid, 9-11 de febrero de 2005. Madrid: AIETI, pp. 674-684.
- Cabré, M. T. “Textos especializados y unidades de conocimiento: metodología y tipologización”. *Texto, terminología y traducción*. Salamanca: Almar, 2002, pp.15- 36.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	387/399




- Cabré, M. T. “Morfología y terminología”. En E. Felú (ed.). *La morfología a debate*. Jaén: Universidad de Jaén, 2006, pp. 131-144.
- Cabré, M.T. y Gómez de Enterría, J. *La enseñanza de los lenguajes de especialidad*. Madrid: Editorial Gredos, 2006.
- Calvi, M.V. *Lengua y comunicación en el español del turismo*. Madrid: Arco/Libros, 2006.
- Calvi, M. V. “Los géneros discursivos en la lengua del turismo: una propuesta de clasificación”. *Ibérica 19*, 2010, pp. 9-32.
- Campos Martín, N.M. “Consideraciones sobre la traducción de textos poéticos y científico-técnicos”. *Alfinge: Revista de filología*, Nº 20, 2008, pp. 29-35
- Cea D'Ancona, M. A. *Métodos de encuesta: teoría y práctica, errores y mejora*. Madrid: Síntesis, 2004.
- Cervera Ral, P. y Reixach Coll, M. “Alimentación de los pueblos prerromanos en la Península Ibérica” en J. Sales-Salvadó, P. García-Lorda y J.M. Sánchez-Ripolles (coords.) *La alimentación y la nutrición a través de la historia*. Barcelona: Editorial Glosa, 2005, pp. 113-132.
- Chaume Varela, F. *Cine y traducción*. Madrid: Ediciones Cátedra, 2004.
- Ciapuscio, E. “Hacia una tipología del discurso especializado”. *Revista iberoamericana de discurso y sociedad*, Vol. 2, Nº. 2, 2000, pp. 39-71.
- Ciapuscio, E. “La noción de género en la Lingüística Sistémico Funcional y en la Lingüística Textual”. *Revista Signos: Estudios de Lingüística*, Nº. 57, 2005, pp. 31-48.
- Ciaspuscio, E. *Textos especializados y terminología*. Castellón: Universitat Pompeu Fabra, 2003.
- Cloitre, M. y Shinn, T. “Expository Practice: Social, Cognitive and Epistemological Linkages”. En M. Cloitre y T. Shinn (eds.) *Expository Science: Forms and Functions of Popularisation*. Dordrecht: D. Reidel Publishing, 1985.
- Comitre Narváez, I. y Martínez García, A. “Importancia de los valores culturales en la traducción de anuncios publicitarios”. En R. Martín-Gaitero y M. Á. Vega Cernuda (eds.) *La palabra vertida: investigaciones en torno a la traducción: Actas de los VI Encuentros Complutenses en torno a la Traducción*. 1997, pp. 501-506.
- Congost-Maestre, N. *Problemas de la traducción técnica: los textos médicos en inglés*. Alicante: Publicaciones de la Universidad de Alicante, 1994.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	388/399




- Cruz García, L. “Características diferenciales de la traducción publicitaria: el papel del traductor de anuncios”. En L. García y A. M. Pereira Rodríguez (eds.) *Traducción subordinada (III): traducción y publicidad*. Vigo: Universidad de Vigo, 2004, pp. 17-28.
- De Miguel, E., “El texto jurídico-administrativo: análisis de una orden ministerial”. *Círculo de lingüística aplicada a la comunicación*, Nº. 4, 2000.
- Delisle, J. *Translation: an interpretive approach*. Ottawa: University of Ottawa Press, 1988.
- Díaz Alarcón, S. “Introducción a la traducción médica francés-español”, en *Panace@: Revista de Medicina, Lenguaje y Traducción*, Vol. 17, Nº. 43, 2016, pp. 4-15
- Díaz Yubero, I. “La evolución de la alimentación y la gastronomía en España”. En F. Adrià i Acosta, I. Moyano Andrés y M.C. Simón Palmer *La cocina en su tinta*. Madrid: Biblioteca Nacional, 2010, pp. 121-154.
- Durán Muñoz, I., “La traducción turística y la evaluación de su calidad”. En P. Sánchez Hernández (ed.) *Researching and teaching specialized languages: new contexts, new challenges*. Murcia: Universidad de Murcia, 2008.
- Durán Muñoz, I. “Caracterización de la traducción turística”. *Revista de lingüística y lenguas aplicadas*. Nº 7, 2012, pp 103-114.
- Durán Muñoz, I., “Competencia documental para la traducción agroalimentaria EN-ES: fuentes de información y su evaluación”. *Skopos: revista internacional de traducción e interpretación*. Nº 5, 2014 pp 45-58.
- Enríquez Aranda, M., y Mendoz García, I., “Los géneros literarios y la traducción. Aproximación a nuevas formas de creación literaria y traducción en tiempos de crisis”. *Futhark: revista de investigación y cultura*, Nº. 9, 2014, pp. 85-120
- Fernández Nieto, F.J. “Economía de la colonización fenicia y griega en la Península Ibérica”. *BIBLID* 0213-2052 (1999) 17, pp.25-58.
- Fischer, C. “The influence of immigration and international tourism on the demand for imported food products”. *Food Econ* 1 (1), 2004, pp. 21-33.
- Franco Aixelá, J. “La traducción científico-técnica: aportaciones desde los estudios de traducción”. *Letras*. Vol. 1, nº53, 2013, pp 37-60.
- García, J. “La alimentación en el Toledo Árabe”. *Tulaytula: Revista de la Asociación de Amigos del Toledo Islámico*, Nº. 5, 2000, pp. 59-73.
- Gamero Pérez, S. “La enseñanza de la traducción científico-técnica”. En A. Hurtado Albir (ed.) *La enseñanza de la traducción*. Castellón: Publicaciones de la Universitat Jaume I, 1998, pp. 195-199.
- Gamero Pérez, S. “La traducción de textos técnicos: descripción y análisis de textos (alemán-español)”. Barcelona: Ariel, 2001.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	389/399




- García Delgado, J. L. “La economía de la España democrática: un ejercicio de interpretación”. CIRIEC - España. *Revista de economía pública, social y cooperativa*, nº. 47, 2003, pp. 149-157.
- García Izquierdo, I y Montalt I Resurreció, V. “Translating into Textual Genres”. *Lingüística Antuerpiensia*, 2002 nº.1, pp 135-142
- García Izquierdo, I. “New perspectives for the analysis and formalisation of specialised genres: the GENTT proposal”. *Terminalia*, Societat Catalana de Terminologia. 2011, pp.13-21.
- García Voltà, G. *El mundo perdido de los visigodos*. Barcelona: Bruguera, 1977.
- García Yebra, V. “Sobre la oración de términos técnicos”. En G. García y V. García Yebra (eds.) *Manual de documentación y terminología para la traducción especializada*, Arco, Madrid, 2004, pp 25-36.
- Gómez Toscano, F. “Colonización Fenicia de Occidente: La necesidad de una explicación Histórica Oriental”. *CuPAUAM* 39, 2013, pp. 81-112.
- Gutiérrez Rodilla, B.M. *La ciencia empieza en la palabra*. Barcelona: Península, 1988
- Hassan, B., *Literary Translation: Aspects to Pragmatic Meaning*. Cambridge: Scholars Publishing, 2011
- Holmes, J. “The Name and Nature of Translation Studies”. En G. Toury (ed.) *Translation Across Cultures*. New Delhi: Bahri Publications, [1972] 1987.
- Hoffman, M. L. “The contribution of empathy to justice and moral judgment” En N. Eisenberg y J. Strayer (eds.) *Empathy and its development*. New York: Cambridge University Press, 1987, pp. 47-80.
- Hurtado Albir, A. “*Traducción y Traductología*”. Madrid: Cátedra, 2001.
- Isenberg, H. (1983) “Cuestiones fundamentales de tipología textual”. En E. Bernárdez (ed.) *Lingüística del texto*, Madrid: Arco/Libros, pp. 95-130. [Trad. de L. ACOSTA del original: ISENBERG, H. (1983): «Probleme der Texttypologie», *Linguistische Studien* 112, pp. 303-342].
- Karwacka, W. “Medical Translation”. En Ł. Bogucki, S. Goźdz-Roszkowski, P. Stalmaszczyk (eds.) *Ways to Translation*. Wydawnictwo Uniwersytetu Łódzkiego, 2015, pp 271-298.
- Kelly, D. “The translation of texts from the tourist sector: textual conventions, cultural distance and other constraints” [en línea]. *TRANS*, (2), 1997, pp. 33-42.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	390/399



- Kuznik, A. “La investigación sobre el ámbito laboral del traductor”. En L.Pegenaute, J. Decesaris, M. Tricás y E.Bernal (eds.) Actas del III Congreso Internacional de la Asociación Ibérica de Estudios de Traducción e Interpretación. *La traducción del futuro: mediación lingüística y cultural en el siglo XXI*. Barcelona: PPU. Vol. n.º 2, 2008, pp. 369-380.
- Langreo Navarro, A. “Las organizaciones empresariales en el sector agroalimentario español”. En J. Jordana Buttica (ed.) *El sector agro-mar-alimentario español: una visión renovada*. Almería: Editorial Cajamar Caja Rural, 2015.
- Lázaro Gutiérrez, R. “Perspectivas en la formación de posgrado en traducción biosanitaria”. En *Skopos*, 4, 2014, pp. 167-185.
- Lefevère, A. “Translating literature/Translated literature”. En O. Zuber, *The Languages of Theatre. Problems in the Translation and Transposition of Drama*. Oxford: Pergamon Press, 1980, pp.153-161.
- Lobato Patricio, J., “Aspectos deontológicos y profesionales de la traducción jurídica, jurada y judicial” [Tesis doctoral], Málaga: Universidad de Málaga, 2007.
- Lobato Patricio, J., “La traducción jurídica, judicial y jurada: vías de comunicación con las administraciones”. En *Entreculturas: revista de traducción y comunicación intercultural*, N.º. 1, 2009, pp. 191-206.
- López Alcalá, S. *La historia, la traducción y el control del pasado*, Madrid: Universidad Pontificia Comillas, 2001
- López Castro, J.L. “Los puertos fenicios en la antigüedad. De oriente a la península Ibérica y el norte de África. Los puertos mediterráneos: contactos, multiculturalidad e intercambios: estrategias socioeconómicas, políticas y ecológicas”. *PHICARIA: IV Encuentros Internacionales del Mediterráneo* 2016, pp. 17-26.
- López Romo, H. “La metodología de la encuesta”. En J. Galindo Cáceres (Coord.). *Técnicas de investigación en sociedad, cultura y comunicación*. México: Pearson, 1998, pp. 33-73.
- Lorenzo García, L. y Pereira Rodríguez, A.M. *Traducción subordinada (II) El subtítulo (inglés-español/gallego)*. Vigo: Universidad de Vigo, 2000.
- Martí Ferriol, J. “Estudio descriptivo y comparativo de las normas de traducción en las versiones doblada y subtitulada al español del filme *Monsters' Ball*”. *Puentes*, 6, 2006, pp. 45-52.
- Mayoral Asensio,R. “Propuesta de reorientación en el estudio de la traducción”. *Traducción & Comunicación* n.º 2, 2001, pp. 55-72.
- Mayoral Asensio, R. *Aspectos epistemológicos de la traducción*. Castellón: Universitat Jaume I, 2001.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	391/399




- Mayoral Asensio, R. “Campos de estudio y trabajo en traducción audiovisual”. En M. Duro Moreno (ed.) *La traducción para el doblaje y la subtitulación*, Madrid: Cátedra, 2001, pp. 19-46.
- Mellado Rodríguez, J. “Olivo y aceite en los autores latinos?”. I Congreso de la Cultura del Olivo, 2007, pp. 43-72.
- Merlo Vega, M. “Uso de la documentación en el proceso de la traducción especializada”. En C. Gonzalo García y V. García Yebra (eds.) *Manual de documentación y terminología para la traducción especializada*. Madrid: Arco, 2004, pp. 309-336.
- Mira Rueda, C. “El discurso turístico en inglés y en español: su tratamiento lexicográfico”. [Tesis doctoral]. Málaga: Universidad de Malaga, 2008.
- Montes Fernández, A. “La Textología Contrastiva - método de análisis para la traducción de textos publicitarios”. En *Lebende Sprachen*, Vol. 52, Nº. 4, 2007, pp. 150-154.
- Monzó Nebot, E. “La traducción jurídica a través de los géneros: el transgénero y la socialización del traductor en los procesos de enseñanza/aprendizaje”. *Discursos: estudos de tradução*, 2003, pp. 21-36.
- Moyano I. “Una clasificación de géneros científicos”. XIX Congreso AESLA, Universidad de León, 2001.
- Muñoz-Miquel, A. “La traducción médica como especialidad académica: algunos rasgos definitorios”. *Hermeneus: Revista de la Facultad de Traducción e Interpretación de Soria*. Nº 18, 2016, pp.235-267.
- Navarro González, F.A. “El inglés, idioma internacional de la medicina. Causas y consecuencias de un fenómeno actual”. *Panace@: Revista de Medicina, Lenguaje y Traducción*, Vol. 2, Nº. 3, 2001, pp. 35-51.
- Neunzig, W. “Estudios empíricos en Traducción: apuntes metodológicos”. *Cadernos de traducaao*, Vol. 2, nº 10, 2002, pp 75-96.
- Newmark, P. *A textbook in translation*. Lebanon: Prentice Hall International, 1988.
- Newmark,P. “Pragmatic translation and literalism”. *TTR*, 1(2), 1988, pp 133-141.
- Noguerol, A. *Técnicas de aprendizaje y estudio*. Barcelona: Graó, 1998.
- Orozco-Jutorán, Mariana (2001) “Métodos de investigación en traducción escrita: ¿qué nos ofrece el método científico?”, *Sendeban* nº 12., pp 95-115.
- Paltridge, B. “Genre, text type, and the language learning classroom”. *ELT Journal*, Volume 50, Issue 3,1996, pp.237-243.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	392/399



- Ruzaité, J. “Text Typology in Translation. A case study of menu translations”. *Darba ir Dienos*, 2006, nº45, pp 257- 271.
- Sager, J.C. “Text types and translation”. En A.Trosborg *Text Typology and Translation*. John Benjamins, 1997.
- Sánchez Téllez, C. “El intercambio culinario tras el descubrimiento de América. Estudios de historia social y económica de América”, nº 12, 1995, pp. 217-224.
- Sánchez Trigo, E. “Tipologías textuales y traducción”. *TRANS. Revista de Traductología*, [S.l.], nº. 6, 2017, p. 121-133.
- Santos García, D. V. *Géneros periodísticos y publicitarios*. Ciudad de México: Editorial Red Tercer Milenio, 2012.
- Santoyo Mediavilla, J.C. “La cultura traducida”. Lección inaugural del curso académico 1983-84. León: Universidad de León, 1983.
- Segura González, W. “El comienzo de la conquista musulmana de España”. *Al Qantir: Monografías y documentos sobre la historia de Tarifa*, nº. 11, 2011(Ejemplar dedicado a: XIII centenario del desembarco de Tarif ibn Mallik (Tarifa, julio de 710)), pp. 92-135.
- Snell, B. & Crampton, P. *Types of Translations*. Catriona Picken (ed.), 1983, pp. 109-120.
- Snell-Hornby, M, *Translation Studies: An Integrated Approach - revised edition*. Amsterdam/ Philadelphia: John Benjamins Publishing Company, 1995.
- Trosborg, A. “Text Typology: Register, Genre and Text Type.” *Text Typology and Translation*. Amsterdam/ Philadelphia: John Benjamins, 1997, pp 3-23.
- Tur Marí, J.A y Pons Biescas, A. “La alimentación en el mundo púnico”. En J. Sales-Salvadó, P. García-Lorda y J.M. Sánchez-Ripolles (eds.) *La alimentación y la nutrición a través de la historia*. Barcelona: Editorial Glosa, 2005, pp. 87-112.
- Valderrey, C. “Análisis descriptivo de la traducción jurídica (francés-español): aportes para su mayor sistematización” [Tesis doctoral], Salamanca: Universidad de Salamanca, 2004.
- Valdés Rodríguez, C. “Creativity in advertising translation”. *Quaderns de Filologia. Estudis literaris*. Vol. XIII, 2008, pp 37-56.
- Vaquerizo Gil, D. “De especie silvestre (kótinós) a olivo sagrado (élaíos)”. Notas sobre el cultivo del olivar, la producción, la comercialización y el consumo de aceite de oliva en el mediterráneo antiguo. *Boletín de la Real Academia de Extremadura de las Letras y las Artes*, TOMO 19, 2011, pp. 591-673.

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	393/399



Vázquez y del Árbol, E. “La redacción del discurso biomédico (inglés-español): rasgos principales”. *Panace@: Revista de Medicina, Lenguaje y Traducción*, Vol. 7, Nº. 24, 2006, pp. 307-317.

❖ Webgrafía

ABC, Economía, “El sector agroalimentario se consolida como la primera industria de la economía española”, 3 de agosto de 2015 [Fecha de consulta 3 de enero de 2019] Disponible en: <<https://www.abc.es/economia/20150803/abci-industria-agroalimentaria-cesce-201508031253.html>>

Basque Culinary Center. [Fecha de consulta 12 de abril de 2019]. Disponible en: <<https://www.bculinary.com/es/sobrebcc>>

Bloomberg. Índice Bloomberg Healthiest Country. [Fecha de consulta 22 de marzo de 2019]. Disponible en: < <https://www.bloomberg.com/news/articles/2019-02-24/spain-tops-italy-as-world-s-healthiest-nation-while-u-s-slips>>

Cámaras y Aduanas. Base de datos de comercio exterior. [Fecha de consulta 06 de mayo de 2019]. Disponible en: <<http://aduanas.camaras.org/>>

Canal Cocina, Entrevista Sergio Fernández [Fecha de consulta 28 de mayo de 2014] Disponible en <http://canalcocina.es/actualidad/noticias/ante-crisis-mejor-imaginacion>

Capital Española de la Gastronomía. Página web del proyecto. [Fecha de consulta 06 de mayo de 2019]. Disponible en: < <https://capitalespanoladelagastronomia.es/> >

Clasificación Decimal Universal. Página Web. [Fecha de consulta 05 de junio de 2018]. Disponible en < <http://es.udc-hub.com/es/login.php>>

Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía [Fecha de consulta 20 abril de 2014] Disponible en <<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/>>

Dieta Mediterránea. Fundación Dieta Mediterránea. [Fecha de consulta 20 de junio de 2018]. Disponible en: <<https://dietamediterranea.com/nutricion-saludable-ejercicio-fisico/>>


El Diario Córdoba, 21 de febrero de 2018 [fecha de consulta 3 de enero de 2019] Disponible en https://www.diariocordoba.com/noticias/cordobalocal/cordoba-supera-record-historico-exportaciones-llegar-2-449-millones_1207459.html

El País, 26 de febrero de 2019, “España desbanca Italia como el país más saludable del mundo”. [Fecha de consulta 22 de marzo de 2019]. Disponible en: https://elpais.com/sociedad/2019/02/25/actualidad/1551100056_494088.html

Empresite, buscado de negocios en España [Fecha de consulta abril y marzo de 2014] Disponible en <<http://empresite.economista.es/>>

FAO, Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [Fecha de consulta 20 de junio de 2019]. Disponible en: <<http://www.fao.org/news/story/es/item/471772/icode/>>

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	394/399



Food and wines from Spain. [Fecha de consulta 10 de marzo de 2018]. Disponible en:
<https://www.foodswinesfromspain.com/spanishfoodwine/index.html>

Gastroeconomy. Listado completo de restaurantes con Estrella Michelin en España en 2019. [Fecha de consulta 25 de marzo de 2019]. Disponible en:
<https://www.gastroeconomy.com/2018/11/listado-completo-de-restaurantes-con-estrella-michelin-en-2019-en-espana/>

Gastromarca España. [Fecha de consulta 10 de marzo de 2018]. Disponible en:
Gastromarca España- Accesible en: <http://gastromarcaespana.es/es/>

GENTT. Grupo de investigación: Géneros Textuales en la Traducción. [Fecha de consulta 20 de noviembre de 2018]. Disponible en: <<http://www.gentt.uji.es/>>

GRIA, Registro de Industrias Agroalimentarias de la Junta de Andalucía. [Fecha de consulta 20 de abril de 2014] Disponible en:
<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/gria/>

Istrad. Web corporativa. [Fecha de consulta 04 de febrero de 2019]. Disponible en:
<<https://www.institutotraduccion.com/030301-traduccion-especializada--traduccion-de-textos-agroalimentarios--enes--157?idCategoria=4424170092093424170>>

KPMG. “La gastronomía en la economía española”, enero de 2019. [Fecha de consulta 22 de marzo de 2019]. Disponible en:
<<https://assets.kpmg/content/dam/kpmg/es/pdf/2019/01/gastronomia-en-economia-espanola.pdf>>


Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Gobierno de España. Campaña de promoción de alimentos de España en los mercados internacionales. [Fecha consulta 05 de abril de 2019] Disponibel en:
<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/nacidos_en_espana_admirados_en_el_mundo.aspx >

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Listado de ferias nacionales e internacionales celebradas en España con colaboración del MAPA. [Fecha de consulta 12 de abril de 2019]. Disponible en:
<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/promocion-alimentaria/ferias/>

Ministerior de Agricultura, Pesca y Alimentación, Gobierno de España. Informe Anual de Comercio Exterior, año 2017. [Fecha de consulta 3 de enero de 2019] Disponible en:
<https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/analisis-y-prospectiva/completo2017mapa_tcm30-457793.pdf>

Ministerior de Industria, Comercio y Turismo. La balanza comercial agroalimentaria en 2017 [Fecha de consulta 06 de mayo de 2019]. Disponible en:
<http://www.comercio.es/es-ES/comercio-exterior/informacion-sectorial/agroalimentarios/estadisticas/Documents/Balanza%20Comercial%20Agroalimentaria%202017.pdf>

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	395/399



Organización Mundial de Turismo. Glosario básico: entender el turismo. [Fecha de consulta 12 de mayo de 2018]. Disponible en: <http://media.unwto.org/es/content/entender-el-turismo-glosario-basico>>

Páginas amarillas, directorio y buscador de empresas [Fecha de consulta abril y marzo de 2014] Disponible en <<http://www.paginasamarillas.es/>>

Periódico Digital 20 minutos, 02 de febrero de 2016, –Tres universidades públicas ya ofrecen en España el grado en Ciencias Gastronómicas. [Fecha de consulta 12 de abril de 2019]. Disponible en: <https://www.20minutos.es/noticia/2663121/0/tres-universidades-publicas/ofrecen-grado/ciencias-gastronomicas/>

Periódico Digital 20 minutos. Mar Tellez apuesta por impulsar Córdoba como potencia agroalimentaria, 26 de marzo de 2017. [Fecha de consulta 05 de abril de 2019]. Disponible en: <<http://www.20minutos.es/noticia/2987368/0/mar-tellez-apuesta-por-impulsar-cordoba-como-potencia-agroalimentaria/#xtor=AD-15&xts=467263>>

Real Academia de la Gastronomía Española. Cátedra de la Real Academia de Gastronomía. [Fecha de consulta 25 de marzo de 2019]. Disponible en: <https://fundacion.uax.es/catedras-uax/catedra-de-gastronomia.html>

Real Instituto ElCano. Barómetro de la Imagen de España, 8ª oleada. [Fecha de consulta 20 de junio de 2018]. Disponible en: <http://www.realinstitutoelcano.org/wps/wcm/connect/375e333c-f81d-49fc-a5a8-e85e6610b054/8BIE_Informe_noviembre2018.pdf?MOD=AJPERES&CACHEID=375e333c-f81d-49fc-a5a8-e85e6610b054>

The World's 50 Best Restaurants 2018. [Fecha de consulta 25 de marzo de 2019]. Disponible en: <https://www.theworlds50best.com/list/1-50-winners>


Trágora Formación. Web corporativa. [Fecha de consulta 04 de febrero de 2019]. Disponible en: <https://www.tragoraformacion.com/cursos/traduccion/curso-traduccion-gastronomica/>

UNESCO. Nomenclatura internacional de la UNESCO para los campos de Ciencia y Tecnología. [Fecha de consulta 05 de junio de 2018]. Disponible en: <<http://www.ciencia.gob.es/portal/site/MICINN/menuitem.8ce192e94ba842bea3bc811001432ea0/?vgnextoid=363ac9487fb02210VgnVCM1000001d04140aRCRD&vgnextchannel=28fb282978ea0210VgnVCM1000001034e20aRCRD>>

Universidad Alfonso X el sabio. Programa formativo del Grado de Traducción e Interpretación. [Fecha de consulta 02 de febrero de 2019]. Disponible en: <https://www.uax.es/grado-en-traduccion-e-interpretacion-uax.html>>

Universidad Autónoma de Barcelona. Plan de estudios del Grad. [Fecha de consulta 03 de febrero de 2019]. Disponible en: <<https://www.uab.cat/web/estudiar/listado-de-grads/plan-de-estudios/guias-docentes/x-1345467893062.html?param1=1228291018508>>

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	396/399



Universidad de Alcalá. Planificación de estudios del Grado en Lenguas Modernas y Traducción. [Fecha de consulta 03 de febrero de 2019]. Disponible en: <<https://www.uah.es/es/estudios/estudiosoficiales/grados/asignaturas/index.html?codPlan=G791>>

Universidad de Córdoba. Guías docentes del Máster Universitario en Traducción de Textos especializados. [Fecha de consulta 03 de febrero de 2019]. Disponible en: <http://www.uco.es/mastertraduccion/guias_docentes.html#>

Universidad de Córdoba. Plan de estudios del Grado en Traducción e Interpretación. [Fecha de consulta 02 de febrero de 2019]. Disponible en: <<http://www.uco.es/organiza/centros/filosofia/es/descripcion-traduccion-interpretacion#planificacion>>

Universidad de Murcia. Programa formativo del Grado Traducción e Interpretación. [Fecha de consulta 02 de febrero de 2019]. Disponible en: <https://www.um.es/web/letras/contenido/estudios/grados/traduccion-plan2009/2018-19/guias>


Universidad de Valladolid. Asignaturas del plan de estudios del Grado en Traducción e Interpretación. [Fecha de consulta 02 de febrero de 2019]. Disponible en: <<https://www.uva.es/export/sites/uva/2.docencia/2.01.grados/2.01.02.ofertaformativa/grados/2.01.02.01.alfabetica/Grado-en-Traduccion-e-Interpretacion/>>

Universidad Pompeu Fabra. Guías docentes del Máster Universitario en Estudios de Traducción. [Fecha de consulta 03 de febrero de 2019]. Disponible en: <https://gestioacademica.upf.edu/doa/consultaPublica/look%5Bconpub%5DBuscarPubGuiaDocAs?entradaPublica=true&idiomaPais=ca.ES&_centro=803&_estudio=8036&_anoAcademico=2018>

Universitat Oberta de Catalunya. Programa formativo del Grado en Traducción e Interpretación y Lenguas. [Fecha de consulta 02 de febrero de 2019]. Disponible en: <<https://estudios.uoc.edu/es/grados/traduccion-interpretacion-lenguas-aplicadas/plan-estudios>>

Universitat de Vic. Plan de estudios del Máster Universitario en Traducción Especializada [Fecha de consulta 03 de febrero de 2019]. Disponible en: <<https://www.uvic.cat/es/master/traduccion-especialitzada>>

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	397/399



❖ Diccionarios y recursos varios

Diccionario de la Lengua Española (DRAE), 22ª edición (2001). Disponible en:
<http://www.rae.es/recursos/diccionarios/drae>

Glosario de la Biblioteca Nacional de Agricultura de EE.UU. (2019). Disponible en:
https://agclass.nal.usda.gov/glossary_az_ae_es.shtml

Glosario del Consejo Oleícola Internacional. Disponible en:
http://www.internationaloliveoil.org/glosario_terminos/index?lang=es_ES

Legislación de bienestar animal en granja, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de España. Disponible en:
https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/legislacion/legislacion_ba_en_granja.aspx


Linguee (2014) <http://www.linguee.es/>

Merriam-Webster (2014) <http://www.merriam-webster.com/>

The Free Dictionary (By Farlex) (2014) <http://www.thefreedictionary.com/>

Wordreference (1999) <http://www.wordreference.com/>

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTKJM4K4AQRQ	Página	398/399



❖ ANEXOS

Código Seguro de Verificación	VNLYBZKYBMRQIRXTJM4K4AQRQ	Fecha	03/07/2020 20:28:28
Normativa	Este documento incorpora firma electrónica reconocida de acuerdo a la ley 59/2003, 19 de diciembre, de firma electrónica		
Firmante	MARIA DE LOS ANGELES RUIZ ROMERO		
Url de verificación	http://sede.uco.es/verifirma/code/VNLYBZKYBMRQIRXTJM4K4AQRQ	Página	399/399

