


---

This is the **accepted version** of the book part:

Romero Ramos, Lupe. «La traducción gastronómica: un estudio sobre los problemas de traducción en las recetas». *Italiano y español: estudios de traducción, lingüística contrastiva y didáctica*, 2020, p. 253-269

---

This version is available at <https://ddd.uab.cat/record/324451>

under the terms of the  <sup>IN</sup>  
COPYRIGHT license.

**Título:** “La traducción gastronómica: un estudio sobre los problemas de traducción en las recetas”

**Autora:** Lupe Romero

**Universidad:** Universidad Autónoma de Barcelona

## **Introducción**

El objetivo de este artículo es presentar los resultados de un estudio sobre la descripción, caracterización y resolución de problemas de traducción en las recetas, en el ámbito de la formación de traductores y, más específicamente, en la combinación italiano-español.

La noción de problema de traducción ha sido abordada desde un plano teórico y de manera no central por diferentes autoras del ámbito de la Traductología como Nord (1991, 1997), Presas (1996), Orozco (2000) o Hurtado Albir (2001). No obstante, tal y como señala Gregorio Cano (2017) la investigación llevada a cabo por estas autoras no ha obtenido la repercusión esperada en nuestra área de conocimiento ni tampoco un consenso sobre la noción misma de problema de traducción, tanto por la complejidad de la noción como por la falta de estudios empíricos que arrojen luz sobre dicho concepto, aspecto de suma importancia en la didáctica de la traducción. En ese sentido, Hurtado (2001) también destaca la relevancia de esta noción en la didáctica de la traducción, ya que tanto traductores expertos como estudiantes en formación se enfrentan a diario a los problemas de traducción y, por ello, dicha noción guía la elaboración de objetivos de aprendizaje. Desde este punto de vista, nuestro estudio se enmarca en la línea de investigaciones empíricas en las que los resultados obtenidos sobre cómo el alumnado describe, caracteriza y resuelve los problemas de traducción, permiten reflexionar y poder perfilar objetivos de aprendizaje de manera más eficaz.

El objetivo de nuestro estudio, por tanto, es investigar cómo el alumnado del aula de traducción italiano-español identifica, describe, caracteriza y resuelve los problemas de traducción de las recetas. Para ello, presentaremos: (1) La noción de problema de traducción, para saber de qué concepción partimos; (2) Las recetas de cocina, para describir las características del género textual y los problemas de traducción más habituales; (3) La experiencia didáctica, en las que se describirá la actividad y el contexto académico en el que se ha realizado y (4) los resultados obtenidos en relación con la descripción, caracterización y resolución de problemas de traducción.

## **1. La noción de problema de traducción: definición, caracterización y clasificación**

Como ya hemos señalado en la introducción, existen diversos estudios sobre los problemas de traducción; sin embargo, por una cuestión de espacio, y porque tampoco es objetivo de este estudio en este estudio, no revisaremos las diferentes nociones y clasificaciones que se han realizado sino que nos limitaremos a señalar las nociones y las clasificaciones que nos han sido útiles para llevar a cabo la experiencia didáctica.

En relación con la noción de problema de traducción, nosotros partimos de la definición de Hurtado (2001): “las dificultades de carácter objetivo con que puede encontrarse el traductor a la hora de realizar una tarea de traducción”. Asimismo, para analizar los resultados obtenidos en nuestro estudio, utilizaremos la distinción de Nord (2009) entre problema de traducción, de carácter intersubjetivo y general, y dificultad de traducción, de carácter

subjetivo e individual. Esta distinción nos permite diferenciar cuando el alumnado caracteriza los problemas de traducción a partir de sus conocimientos sobre la traducción independientemente de su competencia como traductor/-a y cuando lo hace a partir de su subjetividad, es decir, basado en la percepción de su propia experiencia en resolverlos.

En cuanto a la clasificación de problemas, tomaremos la propuesta de Hurtado (2001), adoptada también en las investigaciones sobre competencia traductora y adquisición de la competencia traductora del grupo PACTE (2011, 2017), que comprende los siguientes tipos de problemas:

- Lingüísticos: problemas relacionados con las diferencias en el código lingüístico (léxico no especializado, morfosintaxis); pueden ser de comprensión del TO y/o de reexpresión en la LM.
- Textuales: problemas relacionados con las diferencias de funcionamiento textual en las lenguas, cuestiones de: coherencia, cohesión, progresión temática, tipologías textuales (convenciones género) estilo, etc; pueden ser de comprensión del TO y/o de reexpresión en la LM.
- Extralingüísticos: problemas relacionados con las diferencias culturales entre lenguas en conocimientos de tipo cultural, enciclopédico y temático (especializado).
- De intencionalidad: problemas relacionados con captar la información de TO: intencionalidad del autor, intertextualidad, presuposiciones, implicaturas, etc.
- Pragmáticos: problemas derivados del encargo de traducción, características del destinatario y del contexto. Afectan a la reformulación del texto.

En principio, esta clasificación propone una tipología de problemas cuyo carácter es objetivo, es decir, que independientemente de la mayor o menor competencia del alumnado, su presencia en el TO siempre supone un problema de traducción. En el apartado siguiente, describiremos las características de las recetas y los problemas prototípicos que, de manera objetiva, presenta dicho género textual.

## **2. Las recetas de cocina: descripción y problemas de traducción**

En este apartado describiremos las características de las recetas y señalaremos los problemas de traducción más relevantes. Los elementos que tendremos en consideración para su descripción son: (1) la macroestructura; (2) Las características morfosintácticas; (3) El léxico y el lenguaje semiespecializado; (4) Las diferencias culturales.

### **2.1. La macroestructura**

La receta es un tipo de texto cuya estructura es fácilmente reconocible aunque no conozcamos la lengua en la que está escrita; normalmente constan de: un título, una breve presentación de la receta, una fotografía, una lista de ingredientes y un apartado con las instrucciones para la preparación del plato. Esta estructura casi “fija” de las recetas en gran parte es debida a que pertenecen a la tipología textual instructiva, es decir, son textos cuya función principal consiste en ofrecer la información y dar las instrucciones necesarias a la lectora o lector para poder llevar a cabo con éxito el plato que quieren.

Algunas recetas pueden presentar otros apartados como información sobre el coste, tiempo de preparación, sugerencias de presentación, maridaje recomendado, etc. o bien ampliar la información de las secciones existentes, como la aportación de datos culturales, históricos,

etc. en la presentación; el valor nutricional en el listado de ingredientes, los “trucos” de la autora o autor en las instrucciones, etc. Estos otros apartados cumplirían con una función informativa secundaria (Van den Broeck, 1986:40-41); de hecho, el mismo autor señala que la función principal de las recetas sigue siendo la instructiva, y detalla las partes y elementos imprescindibles que tiene que presentar una receta para que cumpla con su función<sup>1</sup>.

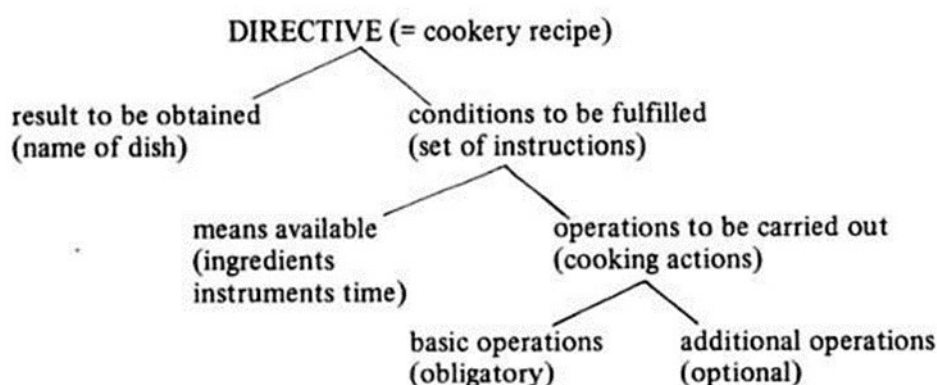


Figura 1: *Diagrama de Van den Broeck, 1986:42*

Como vemos, en el diagrama anterior, cualquier receta tiene que contemplar los siguientes elementos: el nombre del plato que se quiere preparar (resultado) y las instrucciones de la receta (condiciones); este último apartado se subdivide en una sección de ingredientes y utensilios de cocina (los medios) y las instrucciones de preparación (operaciones que se llevan a cabo); finalmente, entre las instrucciones distingue entre operaciones obligatorias y opcionales. Para Van den Broeck, esta sería la macroestructura básica de las recetas aunque, como ya hemos mencionado anteriormente, algunas de ellas presentan otros elementos con información adicional, tal y como recogen otros autores como Nordman (1996: 560-561) o Rabadán (1991: 164-176).

Centrándonos en las secciones principales (ingredientes e instrucciones) cabe decir que pueden encontrarse diferencias de criterio en la presentación (Norman, 1996) los ingredientes aparecerían por orden de preparación en la receta o por orden de importancia (primero el

<sup>1</sup>Aunque en nuestro trabajo tratamos la receta como género textual “típico” de los textos instructivos, no hay que ignorar que el auge de lo audiovisual y de internet ha propiciado nuevos formatos de receta, cuya función principal no solo es instructiva sino también apelativa o persuasiva, ya que publicitan un cierto producto (una marca de pasta, electrodomésticos, menaje de cocina), constituyen una sección de una página web de varios contenidos, o un reclamo turístico a través de la gastronomía, etc. También bloggers y youtubers cuentan con canales propios de cocina para sus seguidoras/-es y podemos encontrar formatos televisivos de carácter más híbrido donde conviven información, gastronomía y entretenimiento en proporciones desiguales según el formato (concursos, entrevistas, telerrealidad, etc). Para profundizar sobre este último aspecto, véase Hidalgo-Marí y Segarra-Saavedra, 2014.

ingrediente principal y luego los condimentos), y las instrucciones, para la elaboración del plato, también seguirían uno u otro criterio. No obstante, este aspecto no es de especial relevancia para la traducción ya que tal y como señalan Todolí y Dolón (2005) el texto traducido suele adoptar el mismo criterio de presentación que sigue el texto original, sin mayor trascendencia. Este hecho es debido a que las recetas son un género altamente estereotipado, cuyas variaciones entre lenguas y en una misma lengua son pequeñas a nivel macrotextual (Nordman 1996:558), de ahí que, tal y como señalábamos al principio de este apartado, sean fácilmente reconocibles independientemente de la lengua en las que estén escritas.

## 2.2. Las características morfosintácticas

Las características morfosintácticas son uno de los aspectos que causa mayor dificultad a la hora de traducir las recetas puesto que la elección de los tiempos verbales y de ciertas construcciones sintácticas responde a unas formas determinadas que se usan según las convenciones del género. Uno de los problemas recurrentes en la traducción de recetas del italiano al español es la elección del tiempo verbal ya que mientras en italiano se usa el infinitivo y el imperativo de 2ª persona plural como formas verbales de preferencia (*aggiungere-aggiungete*), en español, el uso del infinitivo con valor imperativo es polémico<sup>2</sup>, y en la mayoría de ocasiones se prefiere el uso de una construcción impersonal o una forma imperativa aunque, a diferencia del italiano, es en singular, tratando de usted (la menos frecuente) o con tuteo (*se añade-añade-añada*). Estas asimetrías en el uso del infinito-imperativo suelen ocasionar errores de traducción, ya que el alumnado en ocasiones opta por la traducción literal y combina infinitivo con imperativo de 2ª personal plural (*añadir-añadid*) forma esta última, que no es idiomática en este tipo de textos en español.

También los conectores y expresiones adverbiales son abundantes para indicar la temporalidad y la sucesión de los pasos necesarios para llevar a cabo la receta, y para indicar la apariencia de los alimentos y el modo de prepararlos. Elegir la forma más idiomática posible es uno de los objetivos en este nivel, ya que aunque haya formas italianas cuya traducción literal “se entiende” pueden ser formas poco naturales en español.

En el caso de la sintaxis, en el apartado de las instrucciones este tipo de textos no suele causar problemas de traducción, ya que se caracteriza por la presencia de enunciados breves y con poca subordinación. Sin embargo, cabe destacar que apartados como la introducción de las recetas suelen ser mucho más descriptivos y/o narrativos y, en ese sentido, el alumnado se enfrenta a dos dificultades de traducción: por una parte, traducir una sintaxis mucho más compleja y elaborada de lo que es en español, y por otra, identificar los elementos redundantes en los enunciados, ya que la descripción en italiano suele ser mucho más larga y

---

<sup>2</sup> El uso del infinitivo con valor imperativo suele ser controvertido. Solo por citar dos ejemplos: en la RAE se considera válido su uso “con valor exhortativo en indicaciones, advertencias, recomendaciones o avisos dirigidos a un interlocutor colectivo e indeterminado” (<http://www.rae.es/consultas/infinitivo-por-imperativo>), y Leonardo Gómez Torrego en su *Gramática didáctica del español* (2010:145) considera que es válida la forma del infinitivo con valor imperativo “cuando se emplea para dar órdenes no a interlocutores concretos, sino al público en general” aunque en ambas fuentes se dan ejemplos concretos de textos donde pudiera utilizarse, en ninguna se hace referencia a las recetas.

detallada; en ambos casos, el reto es reexpresar las ideas “agilizando” el redactado en español.

### 2.3. El léxico y el lenguaje semiespecializado

El léxico es uno de los elementos más característicos de las recetas, varios autores y autoras han descrito sus características utilizando diversas denominaciones: “lenguaje (semi) especializado”, “minilecto”, “linguaggio settoriale gastronomico”,<sup>3</sup> en las que, por cuestiones de espacio, no profundizaremos.

En líneas generales, y aunque la receta no pueda considerarse un texto especializado puesto que sus destinatarios/-as no lo son, el lenguaje de las recetas comprende términos específicos de la gastronomía (*baño maría, soffreír, rehogar, majado*) y términos de la lengua general, que adquieren un significado específico en este ámbito temático (*maridaje; corregir (de sal), reducir (el vino), asustar (al pulpo)*, etc.), por ello se suele hablar de las recetas como textos semiespecializados. El léxico tiene que ver con las medidas y cantidades (*onza, libra, pellizco, puñado*, etc.), los utensilios y técnicas culinarias (*wok, salpimentar, cortar a dados, en juliana, mechar, tamizar*, etc.).

El hecho de que el léxico de las recetas sea tan específico marca la diferencia entre una buena o mala traducción. Por ejemplo: la traducción de “fiocchetto/noce di burro” por “copo/nuez de mantequilla” causará extrañeza a los destinatarios/-as de la receta, quienes esperan encontrar una medida tipo “cucharadita de mantequilla” para poder entender mejor de qué cantidad se está hablando, al igual que, cuando se trabaja la harina en una receta, en español se hace en forma de “volcán” mientras que en italiano es “a fontana”. Desde este punto de vista, la equivalencia que se busca en la traducción tiene que tener en cuenta el carácter semiespecializado de este tipo de textos.

### 2.4. Las diferencias culturales

Muchas autoras y autores señalan la gastronomía como una de las manifestaciones más visibles de cualquier cultura a través de la denominación de “palabras o marcas culturales”, “culturemas” o realia” (Vlakhov y Florin, 1970; Nida, 1975; Nord, 1997; Newmark, 2004; Molina, 2006)<sup>4</sup>. El culturema es el término más utilizado actualmente en traductología, se caracteriza por ser “un elemento verbal o paraverbal que posee una carga cultural específica en una cultura y que al entrar en contacto con otra cultura a través de la traducción puede provocar un problema de índole cultural entre los textos origen y meta” (Molina 2006: 79). En ámbito gastronómico, Rodríguez Abella (2010: 6) señala que los culturemas más frecuentes “se refieren a productos-ingredientes, a platos y, ocasionalmente, a técnicas de cocina o elaboraciones”. No obstante, cabe destacar que las técnicas o elaboraciones suelen causar más problemas de traducción de tipo cultural de lo que pueda parecer *a priori*. En líneas generales, las características que se vinculan con lo cultural que inciden en la traducción son:

---

<sup>3</sup> Para profundizar sobre el tema, véase: Frosoni G., *L'italiano in tavola* in Trifone P. (a cura di) *Lingua e identità. Una storia sociale dell'italiano*, Roma, Carocci Editore, 2006, pp. 49; Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Firenze, Giunti Editore, 2001.

<sup>4</sup> Sobre el tratamiento, denominación y clasificación de los elementos culturales en Traductología, véase Hurtado Albir (2001),

- Elementos culinarios que no existen en la cultura meta: sobre todo los nombres de platos, los “realia” (*flamenquines, salmorejo, arancini, zampone, sanguinaccio*). Cómo traducirlos según el lugar del texto en el que aparecen (título, introducción, descripción, etc.) y según el encargo de traducción.
- Disponibilidad de los ingredientes: dependiendo del contexto cultural, ingredientes que son desconocidos pueden dejar de serlo en un periodo de tiempo breve o todo lo contrario. En la traducción, habrá que sopesar si mantener dichos ingredientes o proponer alternativas a dichos ingredientes y sustituirlos por otros que puedan ser equivalentes en función del encargo de traducción del texto.
- Diferencias temporales en las equivalencias: relacionadas también con la anterior, en el sentido de que, a medida que un ingrediente o plato es conocido por la cultura de llegada, su traducción también va cambiando. Tómese por ejemplo el “panettone” que hace unos años se solía traducir mediante préstamo (y a veces seguido de traducción literal entre paréntesis o entrecomillada, para explicar qué era) y actualmente es tan popular en España que puede encontrarse escrito de varias formas (*panettone, panetone, panetón*) sin explicación alguna porque ahora resultaría redundante.
- Diferencias de gusto entre culturas: tiene que ver con la manera de cocinar ciertos alimentos o la especialización de ciertos ingredientes para un tipo de plato que, dependiendo del encargo de traducción, se pueden mantener “exotizando” el texto u ofrecer alternativas de preparación más naturalizadas en relación con la cultura de llegada.
- Diferencias geográficas: relacionadas con el diverso nombre con que mismos ingredientes y platos se denominan según la región, por ejemplo: *la ratatouille* (francesa); *la caponata* (siciliana); *la samfaina* (catalana) y *el pisto* (manchego) son platos cuyos ingredientes y elaboración son prácticamente idénticos (con alguna variación, sobre todo en la *caponata*) pero su denominación nos remite a una zona geográfica concreta, a veces muy local, y, por ello, hay que sopesar la solución traductora más adecuada, según los casos.

Como puede observarse, todos los tipos de problemas prototípicos de la traducción de recetas, descritos en este apartado pueden clasificarse a partir de la propuesta de Hurtado: la macroestructura es sobre todo un problema textual (relacionado con las convenciones de género); los problemas morfosintácticos son problemas lingüísticos de comprensión y también de reexpresión; el léxico puede representar, entre otros, un problema extralingüístico de tipo temático y también encontramos numerosos problemas relacionados con ingredientes y platos que son extralingüísticos, de tipo cultural; hay recetas que presentan problemas de intertextualidad porque todos los platos tienen su historia y pueden remitir a otros elementos de la cultura del TO externos a la receta misma, o también podemos encontrar problemas relacionados con el encargo, si hay que adaptar ingredientes y recetas a una cocina “de mercado” cuando el TO quizás no lo es, o adaptar los vinos recomendados para el maridaje a vinos locales lo más equivalentes posible, etc.

Obviamente, cada expresión o término puede caracterizarse como problema de traducción con más de una categoría; de hecho, la mayoría de problemas tiene una doble o triple caracterización, por poner un ejemplo: en la lista de ingredientes podemos encontrar problemas lingüísticos de comprensión (qué ingrediente es); problemas de reexpresión (cómo

se dice); convenciones de género (conversión de medidas), extralingüístico de tipo cultural (adaptación de ingredientes), etc.).

### **3. La actividad**

En este apartado, presentaremos la experiencia didáctica a través de la cual pudimos obtener datos acerca de la caracterización y resolución de problemas por parte del alumnado de traducción e interpretación. Presentaremos: (1) Contexto académico y perfil del alumnado; (2) Objetivos de la actividad; (3) Materiales y descripción de la actividad; 4)

#### **3.1 Contexto académico y perfil del alumnado**

La actividad realizada se enmarca en la asignatura de Idioma y Traducción C6 (italiano) del grado de Traducción e Interpretación de la Universidad Autónoma de Barcelona y es la última asignatura de traducción C (segunda lengua extranjera) del grado.

El principal objetivo de esta asignatura es desarrollar la capacidad de resolución de problemas de traducción de textos semiespecializados de varios campos de especialidad. Para alcanzar este objetivo general, en la asignatura se trabaja tanto la adquisición y aplicación de los conocimientos de diverso tipo necesarios para resolver los problemas de traducción que se plantean, como el espíritu crítico para razonar y justificar las soluciones traductoras aportadas.

Los textos con los que se trabaja son textos instructivos de diferentes géneros textuales (recetas, manuales didácticos e instrucciones de uso) de diversos campos temáticos (gastronomía y lenguaje científico-técnico), para poder abordar la resolución de problemas de traducción a un nivel de textos semiespecializados, es decir, textos que presentan características de lenguaje especializado para un público lego.

En relación con el perfil del alumnado, el grupo de clase estaba formado por 16 alumnas de último año de carrera con una edad inferior a 25 años, teóricamente, su nivel de italiano a principio de curso era un C1, y en el grupo había un nivel de conocimientos culinarios dispar, desde aquellas alumnas que no cocinaban nunca, pasando por otras que de vez en cuando preparaban alguna receta encontrada en internet, y las menos, que se consideraban así mismas como “cocinillas”.

#### **3.2. Objetivos de la actividad**

Los objetivos de la actividad estaban relacionados con la caracterización de problemas de traducción y la resolución de los mismos. La información que pretendíamos obtener estaba relacionada con las necesidades específicas del alumnado en este nivel de formación. Desde este punto de vista las preguntas de investigación que nos planteábamos son:

- ¿Cómo caracterizan los problemas de traducción?
- ¿Es una caracterización objetiva (integral) o subjetiva (un solo aspecto del problema)?
- ¿Qué tipo de problema es el que señalan de manera mayoritaria?
- ¿Una caracterización idónea de los problemas de traducción lleva a una resolución positiva de los mismos?

#### **3.3. Materiales y descripción de la actividad**

**ENCARGO:** Una editorial te ha encargado la traducción de un recetario con una selección de las recetas más tradicionales del mundo. El recetario se llama "Cocinas del mundo" y la finalidad es que los lectores españoles descubran la gastronomía más representativa de cada cultura a través de sus platos típicos.

1) Traduce esta receta teniendo en cuenta las características del encargo.

2) En el TO hay 5 problemas de traducción resaltados en gris. Coméntalos teniendo en cuenta las siguientes pautas:

- Descripción del problema: (no se entiende, guarda relación con otro elemento del texto, ambos casos, no se conoce en la CM, es difícil de reexpresar, etc.). Puede haber más de un problema y más de un motivo.
- Caracterización del problema (puede ser de más de un tipo): Usar tipología (Hurtado, A.)
- Propuesta y justificación de posibles soluciones traductoras: Diferentes propuestas (mínimo 2) y justificación de la solución elegida y la solución descartada.

¡Cornettone Salsiccia e Friarielli

Difficoltà	Porzioni	Preparazione	Riposo	Cottura	Vegetariana
Bassa	8-10 persone	40 minuti	6 ore	30 minuti	No



**Ingredienti (per 8-10 persone)**

**Per l'impasto:**  
800 gr di farina 00  
425 gr di acqua  
1 uovo  
40 gr di olio d'oliva  
20 gr di lievito di birra  
10 gr di sale

**Per il Riepieno:**  
200 gr di provola  
300 gr di salsiccia  
1 kg di friarielli  
q.b. di olio d'oliva  
1 spicchio di aglio  
q.b. di sale  
a piacere di peperoncino

Il cornettone salsiccia e friarielli è un rustico arrotolato a forma di grande cornetto salato, farcito con una delle più classiche preparazioni napoletane: salsicce e friarielli. <sup>2</sup> I friarielli, che crescono nelle zone di Napoli, sono difficilmente reperibili in altre zone della Campania e d'Italia, infatti spesso vengono sostituiti con le <sup>2</sup> cime di rapa; cucinati poi con salsicce di maiale costituiscono un must della cucina napoletana, e sono anche un'ottima farciatura per preparare deliziosi rustici.

Il cornettone salsiccia e friarielli è una ricetta semplice che si prepara con un impasto simile a quello classico della pizza, con la differenza che questo è più soffice, grazie anche all'utilizzo dell'uovo. Ha un sapore <sup>3</sup> rustico e casereccio che conquisterà ogni palato, anche quelli che solitamente preferiscono i <sup>3</sup> rustici a base di salumi.

È una ricetta ideale per le occasioni come i buffet, dove occorre preparare qualche rustico semplice da servire, anche mangiando in piedi, e preferibilmente da poter preparare in anticipo. Ottimo anche per essere servito come cena quando si è in compagnia di amici e si vuole organizzare qualcosa di informale. Qualunque sia l'occasione, vi assicuro che questo cornettone <sup>4</sup> andrà a ruba.

Preparazione

Per preparare il cornettone salsiccia e friarielli iniziate a mettere in una ciotola la farina e il sale, mescolate un po' e poi aggiungete l'olio e l'uovo. Aggiungete anche l'acqua tiepida nella quale avrete sciolto il lievito di birra e <sup>5</sup> lavorate il tutto con il gancio di una impastatrice planetaria (o energicamente a mano). Sistemate l'impasto in una ciotola, coprite con la pellicola per alimenti e lasciate lievitare fino al raddoppio in un ambiente caldo, ci vorranno circa 3-4 ore.

Nel frattempo pulite i friarielli, eliminando i gambi e le foglie più dure, lavateli accuratamente e stufarli in una pentola con un filo d'olio. In un'altra pentola fate riscaldare un filo d'olio con lo spicchio d'aglio ed aggiungete la salsiccia sbriciolata, fatele prendere colore, poi unite i friarielli, aggiungete il peperoncino (se vi piace), agiustate di sale e fate insaporire tutto insieme. Quando l'impasto sarà raddoppiato di volume sgonfiatelo e stendetelo su una spianatoia, conferendogli una forma rettangolare. Distribuite salsiccia e friarielli raffreddati sull'impasto, aggiungete anche la provola ed arrotolate la sfoglia su se stessa chiudendo bene i bordi.

Sistemate il cornettone su una teglia rivestita con carta forno, piegandolo come una C. Lasciate riposare il cornettone mentre portate il forno a 180°, quindi infornatelo e fatelo cuocere per circa 25-30 minuti, o fin quando non lo vedrete dorato.

Il vostro cornettone salsiccia e friarielli è pronto per essere servito.

La receta corresponde a un plato típico de Nápoles, con ingredientes y maneras de cocción y/o presentación poco habituales en la gastronomía española. Las alumnas ya habían traducido previamente diversas recetas con un nivel de dificultad progresivo y con problemas de traducción de diferente tipología. En este caso, las dificultades de traducción también respondían a problemas de diversa índole, y afectaban a dos fases del proceso traductor: problemas relacionados con la comprensión de la lengua original y problemas relacionados con la reexpresión en la lengua de llegada.

Los cinco problemas seleccionados son problemas prototípicos de las recetas y típicos de la combinación específica italiano-español, y se les pedía una descripción, una caracterización y una propuesta de un mínimo de dos soluciones traductoras con una justificación de la opción elegida y de la opción descartada. Para la elección de los problemas, seguimos los siguientes criterios:

- Que fueran problemas complejos, en el sentido de que cada uno de ellos podía responder a más de una caracterización (lingüístico, extralingüístico, etc.)
- Que fueran variados en cuanto al tipo de problema (problemas relacionados con elementos culturales, con el léxico semiespecializado, con la sintaxis, con la contrastividad, etc.)
- Que fueran problemas prototípicos de las recetas (típicos de este género textual).
- Que fueran problemas característicos de la combinación italiano-español.

Véase a continuación las fichas de la docente con las especificaciones de cada uno los cinco problemas de traducción elegidos:

<b>P1: CORNETTONE SALCICCIA E FRIARELLI (TÍTULO DE LA RECETA)</b>
<b>Descripción del problema:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Es un verdura que no se conoce ni se usa demasiado en la gastronomía española (saber qué verdura es);</li> <li>➤ Se usa un sufijo habitual en italiano en cocina (<i>minestrone</i>, <i>polpettone</i>,) que no se usa en español.</li> <li>➤ Se tiene que pensar en un nombre que se adecue a las características de un título (breve, descriptivo y evocador, de manera que el lector se haga una idea aproximada del plato en cuestión).</li> </ul>
<b>Caracterización:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Extralingüístico</i> (conocer el ingrediente [grellos])</li> <li>➤ <i>Lingüístico</i> (cómo dar la idea de grande sin usar sufijo aumentativo). Reexpresión.</li> <li>➤ <i>Textual</i> (seguir las convenciones de género).</li> </ul>
<b>Posibles soluciones traductoras:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Cornettone (relleno) de salchicha y grelos.</i></li> <li>➤ <i>Cruasán/Medialuna gigante de salchicha y grelos.</i></li> </ul> <b>En ningún caso:</b> <i>hojaldre, brioche</i> (no es la textura de la masa); <i>empanada</i> (la forma es siempre rectangular o redonda); <i>en forma de U, de medio círculo</i> (no se usa para indicar la forma en las recetas); tampoco usar nota a pie de página.

Tabla 1. Ficha problema uno (P1)

<b>P2: FRIARELLI/CIME DI RAPA</b>
<b>Descripción del problema:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Es una verdura que se usa en Italia con diferentes nombres (<i>friarelli</i>, <i>cime di rapa</i>, <i>broccoletti</i>); y en España se asocia a la gastronomía gallega principalmente.</li> <li>➤ Se puede confundir con los brócolis.</li> <li>➤ Parte de la verdura que se come (hojas o brotes).</li> </ul>
<b>Caracterización:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <i>Extralingüístico</i> (conocer el ingrediente [grellos]).</li> <li>➤ <i>Lingüístico</i> (distinguir la verdura [no es brócoli]). Comprensión y reexpresión.</li> <li>➤ <i>Lingüístico</i> (distinguir la parte que se come [los brotes]). Comprensión.</li> </ul>

➤ <i>Textual</i> : las dos soluciones son interdependientes.
<b>Posibles soluciones traductoras:</b> ➤ <i>grellos/brotes-hojas-tallos de nabo</i> , omitirlo (Ø)
<b>En ningún caso:</b> <i>broccoli</i> (es otra verdura de la familia de la coliflor) o <i>nabos</i>

Tabla 2. Ficha problema dos (P2)

<b>P3: RUSTICO/RUSTICI</b>
<b>Descripción del problema:</b> ➤ “rustico” es un adjetivo que tiene varios significados (de campo, tosco, etc.) ➤ “rustici” como sustantivo tiene una acepción gastronómica específica.
<b>Caracterización:</b> ➤ <i>Lingüístico</i> (conocer el significado del adjetivo en este contexto [ingredientes y forma]). Comprensión. ➤ <i>Extralingüístico</i> (Conocer el significado y el equivalente gastronómico).
<b>Posibles soluciones traductoras:</b> ➤ <i>Sencillo</i> , omitirlo (Ø) / <i>Saladitos, salados, hojaldres, pastas saladas</i>
<b>En ningún caso:</b> ➤ <i>Rústico</i> (como adjetivo se usa en decoración, muebles, etc.); <i>simple</i> (puede tener un matiz peyorativo en este contexto);

Tabla 3. Ficha problema tres (P3)

<b>P4: ANDRÀ A RUBA</b>
<b>Descripción del problema:</b> ➤ Es una expresión coloquial con varias maneras de traducir según contexto.
<b>Caracterización:</b> ➤ <i>Lingüístico</i> : Buscar una expresión idiomática adecuada a este contexto.
<b>Posibles soluciones traductoras:</b> ➤ <i>Volarán, se lo comerán en un periquete, en un abrir y cerrar de ojos, será un éxito asegurado</i> , etc.
<b>En ningún caso:</b> <i>irá como anillo al dedo</i> (matiz de coincidencia/exactitud inexistente en el TO), <i>se venderán como churros</i> (acepción comercial inexistente en el TO), <i>te lo quitarán de las manos</i> (acepción comercial inexistente y muy connotada), etc. Ninguna de ellas es adecuada al contexto.

Tabla 4. Ficha problema cuatro (P4)

<b>P5: LAVORATE IL TUTTO CON IL GANCIO DI UNA IMPASTATRICE PLANETARIA (O ENERGICAMENTE A MANO)</b>
<b>Descripción del problema:</b> ➤ Hay un genérico ( <i>tutto</i> ) que convendrá especificar (masa, mezcla) ➤ Hay un utensilio ( <i>gancio di una mpastatrice...</i> ) con léxico específico gastronómico. ➤ Hay una opción entre paréntesis que no es habitual en las recetas para indicar alternativas, solo para explicitar contenido previo.
<b>Caracterización:</b> ➤ <i>Lingüístico</i> (como reformular el genérico). ➤ <i>Extralingüístico</i> (Conocer el significado y el equivalente del utensilio con su correspondiente accesorio). ➤ <i>Textual</i> (Buscar la formulación alternativa al paréntesis)
<b>Posibles soluciones traductoras:</b> Trabaja la <i>mezcla/masa/todo</i> con <i>el gancho de la (amasadora) planetaria/ una amasadora planetaria o a mano trabajando/presionando/estirando la masa enérgicamente/con fuerza</i> . <b>En ningún caso:</b> <i>tutto (pasta, conjunto)</i> ; <i>planetaria (batidora, planetaria sin el accesorio)</i> ; mantener el paréntesis.

Tabla 5. Ficha problema cinco (P5)

## 4. Resultados

Tras haber analizado las soluciones traductoras y las respuestas a las preguntas relacionadas con los problemas de traducción, hemos obtenido los siguientes resultados. Por

cuestiones de espacio, daremos respuesta a las preguntas de la investigación, reportando algún ejemplo específico.

**(A) ¿Cómo caracterizan los problemas de traducción?**

Hemos observado que en los cinco problemas planteados **existe una gran variabilidad en las respuestas**. Por ejemplo, el problema “*Cornettone salsiccia e friarelli*”, lo han caracterizado con diversas categorías; Lingüístico de comprensión y reexpresión; Lingüístico (reexpresión); Lingüístico, extralingüístico y pragmático; Extralingüístico; Lingüístico (comprensión y reexpresión) extralingüístico y pragmático.

Esta tendencia es visible en las respuestas a todos los problemas planteados porque independientemente de que presenten una múltiple caracterización (excepto el P4), las alumnas solo han señalado aquel o aquellos aspectos que les han resultado difíciles en la traducción (entender qué es, o/y cómo reexpresarlo, saber qué verdura es exactamente, respetar el encargo, etc.).

**(B) ¿Es una caracterización objetiva (integral) o subjetiva (un solo aspecto del problema)?**

El resultado anterior nos lleva a la constatación de que **existe un peso del componente subjetivo en la caracterización de los problemas de traducción**, es decir, el alumnado caracteriza los problemas a partir de sus dificultades individuales, motivadas por sus carencias en habilidades y conocimientos de traducción en ese momento de la formación.

**(C) ¿Qué tipo de problema es el que señalan de manera mayoritaria?**

Hemos observado que al margen de las categorías que se han utilizado para caracterizar los problemas señalados, la mayor dificultad expresada por los estudiantes es la de reexpresión lingüística, que aparece en la caracterización de todos los problemas. Desde este punto de vista, podemos concluir que en este nivel de formación **existe una preocupación por la calidad**. Posiblemente, la caracterización de las dificultades lingüísticas de reexpresión se deba no tanto a un dominio bajo de la lengua materna, sino a la conciencia y o preocupación de redactar un TM adecuado desde un punto de vista lingüístico.

**(D) ¿Una caracterización idónea de los problemas de traducción lleva a una resolución positiva de los mismos?**

Hemos observado que algunas alumnas han realizado una buena caracterización del problema y, sin embargo, no lo han solucionado bien en la traducción. Por ejemplo, el P3 (*rustico/rustici*) ha sido uno de los problemas que peores soluciones traductores ha obtenido (*simple/rústicos que tienen embutidos*) y, sin embargo, el alumnado había identificado correctamente de qué tipo de problema se trataba. Y viceversa, hemos observado que una caracterización errónea o insuficiente del problema no implica una mala resolución del mismo. Por ejemplo, en el P4 (*andrà a ruba*) caracterizado erróneamente como problema pragmático, ha obtenido muy buenas soluciones traductoras (*Volará en un abrir y cerrar de ojos*). Desde este punto de vista podemos concluir que **no existe una relación directa entre caracterizar correctamente un problema y resolverlo de manera positiva**.

Obviamente, estos resultados derivan de un grupo reducido de alumnado, y necesitaríamos una muestra mayor para obtener resultados más fiables. Sin embargo, de los datos obtenidos podemos observar ciertas tendencias que pueden ser útiles en el ámbito de la didáctica de la traducción en este nivel de formación, al menos en lo que refiere al planteamiento de objetivos relacionados con la resolución de problemas y la elección de materiales adecuados

para trabajar los problemas de traducción que el alumnado considera más difíciles de resolver o que no ha resuelto bien, a pesar de haberlos caracterizado correctamente.

## **Bibliografía**

GREGORIO CANO, ANA (2017): “Problemas de traducción, detección y descripción: un estudio longitudinal en la formación de traductores” *RIDU. Revista Digital de Investigación en Docencia Universitaria*, Vol.11 (2). pp. 25-49.

HIDALGO-MARÍ, TATIANA Y JESÚS SEGARRA-SAAVEDRA, (2014): “Televisión y gastronomía. Análisis histórico de la programación televisiva desde una perspectiva publicitaria” *Pensar la Publicidad*. Vol. 7 (2). Pp. 317-341

HURTADO ALBIR, AMPARO (2001): *Traducción y Traductología. Introducción a la Traductología*. Madrid: Cátedra.

MOLINA, LUCÍA (2006): *El otoño del pingüino. Análisis descriptivo de la traducción de los*

NEWMARK, PETER (2004): *Manual de traducción*. Madrid: Cátedra.

NIDA, EUGENE. (1975): *Exploring semantic structures*. München: Wilhelm Fink Verlag.  
*culturemas*. Castellón de la Plana: Universitat Jaume I.

NORD, CHRISTIANE (1991): *Text Analysis in Translation. Theory, Methodology and Didactic Application of a Model for Translation-Oriented Text Analysis*. Ámsterdam: Rodopi.

NORD, CHRISTIANE (1997): *Translating as a Purposeful Activity, Functionalist Approaches Explained*. Mánchester: St. Jerome.

NORD, CHRISTIANE (2009): “El funcionalismo en la enseñanza de traducción” *Mutatis Mutandis*. Vol. 2 (2). pp. 209 - 243

NORDMAN, MARIANNE (1996): “Cooking Recipes and Knitting Patterns: Two Minilects Representing Technical Writing”, en Hartwig Kalverkämper/Klaus-Dieter Baumann: *Fachliche Textsorten. Komponenten – Relationen – Strategien*. Tübingen: Narr, (Forum für Fachsprachen-Forschung. 25), pp. 554-575.

OROZCO, MARIANA (2000): *Instrumentos de medida de la adquisición de la competencia traductora: construcción y validación* (Tesis doctoral inédita). Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona.

PACTE (2011): Beeby, Allison; Fernández, Mónica; Fox, Olivia; Hurtado Albir, Amparo; Kuznik, Anna; Neunzig, Willy; Rodríguez-Inés, Patricia; Romero, Lupe; Wimmer, Steffie. Investigadora principal: Hurtado Albir, Amparo: “Results of the Validation of the PACTE Translation Competence Model: Translation Problems and Translation Competence”, en: Cecilia Alvstad, Adelina Hild y Elisabet Tiselius (eds.) *Methods and Strategies of Process Research: Integrative Approaches in Translation Studies*, Amsterdam: John Benjamins. pp: 317-343.

PACTE (2017): Beeby, Allison; Fox, Olivia; Hurtado Albir, Amparo; Kuznik, Anna; Neunzig, Willy; Rodríguez-Inés, Patricia; Romero, Lupe; Wimmer, Steffie. Investigadora principal: Hurtado Albir, Amparo: “Identification and Solution of Translation Problems” en Hurtado Albir, Amparo, ed. *Researching Translation Competence by PACTE Group*. Amsterdam: John Benjamins. pp: 171-191.

- PRESAS, MARISA (1996): *Problemes de traducció i competència traductora* (Tesis doctoral inédita). Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona.
- RABADÁN, ROSA (1991): *Equivalencia y traducción: problemática de la equivalencia transléctica inglés-español*. León: Universidad de León.
- RODRÍGUEZ ABELLA, ROSA MARÍA (2010): “La traducción de los culturemas en el ámbito de la gastronomía (análisis de los folletos Turespaña)” en *Actas del XVI Congreso de la Asociación Internacional de Hispanistas. Nuevos caminos del hispanismo...* coord. por Pierre Civil, Françoise Crémoux, Vol. 2, ([CD-ROM]).
- TODOLÍ, JÚLIA Y ROSANNA DOLÓN (2005): “Translating cooking recipes in English, Spanish and Catalan” en *Studies in contrastive linguistics: Proceedings of the 4th International Contrastive Linguistics Conference*. Santiago de Compostela: Universidade de Santiago de Compostela, Servicio de Publicaciones, pp. 1051-1060.
- VAN DEN BROECK, RAYMOND (1986): *Contrastive Discourse Analysis as a Tool for the Interpretation of Shifts in Translated Texts*. En J. House, y S. Blum-Kulka, *Interlingual and Intercultural Communication* (pp. 37-47). Tübingen: Gunter Narr Verlag Tübingen.
- VLAKHOV, SERGEI Y SIDER FLORIN (1970): “Neperevodimoe v perevode: realii”, en *Masterstvo perevoda*, Moscú, Sovetskii pisatel, pp. 432-456.