

FACULTAT DE TRADUCCIÓ I D'INTERPRETACIÓ

GRAU DE TRADUCCIÓ I D'INTERPRETACIÓ

TREBALL DE FI DE GRAU

Curs 2024-2025

Gastronomía y globalización: el papel del traductor en menús internacionales

Sara Carbonell Ferrando

1662163

TUTOR/A

Alla Shyroкова Manno

Barcelona, 26 de maig de 2025

UAB

**Universitat Autònoma
de Barcelona**

AGRADECIMIENTOS

Este trabajo va dedicado a todas las personas que confiaron en mí y que me han ayudado a lo largo de estos años en la carrera. Por ayudarme a crecer como persona, como estudiante, como hermana y como hija.

A mi tutora, por hacerme sentir segura del trabajo que estaba haciendo, ayudarme en todo momento y dejarme total libertad de plasmar mis ideas.

A mi madre, o, mejor dicho, a mi mejor amiga. Por ser la persona más fuerte que conozco y enseñarme a siempre luchar hasta el final, a conseguir todo lo que me proponga. Por sostenerme y escucharme cuando tú también necesitabas ser escuchada. Gracias por hacerme sentir que nunca estoy sola. Gracias por dejarme volar y experimentar. Gracias por hacer que persiga la mejor versión de mí misma cada día. Te quiero.

A mis hermanos, Isa y Miguel, por ser mis compañeros de vida y quererme tan bien como lo han hecho siempre. Por celebrar conmigo mis logros, pero también abrazarme cuando no lo son. Por seguir conectados a pesar de donde estemos, por seguir apoyándonos como lo hacemos hasta ahora.

A mí misma, que a pesar de las dificultades de estos años nunca me he rendido. Por todo el esfuerzo que he hecho todo este tiempo, incluso cuando ya no podía más. Por aprender de los errores y no dejar que estos me definan.

Y, sobre todo, a mi padre, que no dudó ni un segundo en decirme lo orgulloso que estaba de mí. Eres la razón número uno por la que estoy terminando esta carrera y escribiendo este TFG. Espero que desde arriba estés viendo todo lo que estoy consiguiendo y sigas diciendo que estas orgulloso de tu hija universitaria. Un beso al cielo, siempre juntos.

Gastronomía y globalización: el papel del traductor en menús internacionales.

Gastronomia i globalització: el paper del traductor en menús internacionals.

Gastronomy and globalization: the translator's role in international menus.

Sara Carbonell Ferrando

Alla Shyroкова Manno

Facultat de Traducció i d'Interpretació. Universitat Autònoma de Barcelona.

Grau en Traducció i Interpretació

2024-2025

Palabras clave: traducción gastronómica, globalización, gastronomía, error de traducción, traducción automática, traductor automático

Paraules clau: traducció gastronòmica, globalització, gastronomia, error de traducció, traducció automàtica, traductor automàtic

Keywords: gastronomic translation, globalization, gastronomy, translation mistake, machine translation, machine translator, automatic translator

Resumen: El objetivo principal de este Trabajo de Fin de Grado es analizar el impacto de la globalización en el ámbito gastronómico, con especial atención a la traducción gastronómica. Asimismo, se pretende destacar la importancia del papel del traductor en este tipo de traducciones y cómo su intervención puede influir directamente en la experiencia del comensal. También se estudia si el prestigio del establecimiento condiciona el cuidado y la calidad con los que se traducen las cartas, observando posibles diferencias entre restaurantes de alta gama y bares o locales con menor reconocimiento. Para ello, se realiza un estudio comparativo con el fin de detectar errores o fragmentos mejorables en las traducciones de cartas. Además, se lleva a cabo una encuesta dirigida a restaurantes y bares con el objetivo de conocer cómo han sido traducidas sus cartas, cuál ha sido el impacto percibido y si se ha considerado o no la contratación de un traductor profesional.

Finalmente, se incluye una comparación entre traducciones generadas mediante herramientas de traducción automática y una propuesta de traducción propia, con el fin

de evidenciar las limitaciones de estas herramientas en contextos gastronómicos específicos.

Resum: L'objectiu principal d'aquest Treball de Fi de Grau és analitzar l'impacte de la globalització en l'àmbit gastronòmic, amb especial atenció a la traducció gastronòmica. Així mateix, es pretén destacar la importància del paper del traductor en aquesta mena de traduccions i com la seva intervenció pot influir directament en l'experiència del comensal. També s'estudia si el prestigi de l'establiment condiciona la cura i la qualitat amb els quals es tradueixen les cartes, observant possibles diferències entre restaurants d'alta gamma i bars o locals amb menor reconeixement. Per a això, es realitza un estudi comparatiu amb la finalitat de detectar errors o fragments millorables en les traduccions de cartes. També, es duu a terme una enquesta dirigida a restaurants i bars amb l'objectiu de conèixer com han estat traduïdes les seves cartes, quin ha estat l'impacte percebut i si s'ha considerat o no la contractació d'un traductor professional. Finalment, s'inclou una comparació entre traduccions generades mitjançant eines de traducció automàtica i una proposta de traducció pròpia, amb la finalitat d'evidenciar les limitacions d'aquestes eines en contextos gastronòmics específics.

Summary: the work's main objective is to analyze the impact of globalization in the gastronomic field, with special attention to gastronomic translation. It also aims to highlight the importance of the translator's role in this type of translation and how it can directly influence the client's experience. It is also studied whether the prestige of the establishment conditions the care and quality with which the menus are translated, observing possible differences between high-end restaurants and bars or establishments with less recognition. To this end, a comparative study is carried out in order to detect errors or fragments that could be improved in the translation of menus. In addition, a survey is conducted among restaurants and bars to find out how their menus have been translated, what the perceived impact has been and whether or not the hiring of a professional translator has been considered.

Finally, a comparison is made between translations generated by automatic translation tools and a translation proposal, in order to highlight the limitations of these tools in specific gastronomic contexts.

Índice

1.	Introducción	7
2.	Marco teórico	9
2.1.	Gastronomía	9
2.2.	Turismo gastronómico, globalización y su impacto en la traducción	10
2.3.	Traducción: definición y teorías.....	12
2.4.	Traducción gastronómica: importancia de la tipología textual.....	13
2.4.1.	Enfoque funcionalista en textos gastronómicos	15
2.5.	Métodos de traducción	18
2.5.1.	Técnicas de traducción	18
2.5.2.	Herramientas de traducción automática	20
2.6.	Conclusión	21
3.	Marco práctico: Análisis comparativo de traducciones gastronómicas.....	23
3.1.	Selección del corpus	24
3.1.1.	Criterio de comparación: prestigio del establecimiento.....	25
3.1.2.	Cartas de restaurantes de alta gama	26
3.1.3.	Cartas de bares tradicionales	26
3.2.	Análisis de traducciones	27
3.2.1.	Evaluación de la calidad de las traducciones según el tipo de local. ..	27
3.2.2.	Identificación de errores y problemas comunes y propuestas de traducción	27
3.3.	Comparativa con traducción automática (Google Translate / DeepL)	41

3.3.1.	Traducción de los mismos fragmentos mediante TA.	42
3.3.2.	Evaluación del impacto en la comprensión y experiencia de las herramientas de traducción automática	51
3.4.	Encuesta a profesionales del sector	52
3.4.1.	Destinatarios.....	52
3.4.2.	Preguntas clave.....	52
3.4.3.	Análisis de las respuestas	53
3.5.	Conclusión	54
4.	Conclusiones generales	55
5.	Bibliografía.....	56

1. Introducción

El tema de investigación de este trabajo se ha desarrollado tomando como principal referente al sector gastronómico y al impacto que ha tenido la globalización en este, realizando un análisis de las técnicas utilizadas por el traductor a la hora de trasladar menús internacionales, para preservar de esta manera la autenticidad cultural y la comprensión de términos gastronómicos específicos en diferentes idiomas sin perder el carácter original de la gastronomía de cada cultura.

España es una potencia global en gastronomía y turismo, siendo una de las principales actividades económicas del país y llegando a acoger en los siete primeros meses de 2024 a los 53,4 millones de turistas según la Institución Nacional de Estadísticas, INE (2024). También es necesario recordar que, para aquellos que desean disfrutar de los restaurantes de alta gama, España es el quinto país con más estrellas Michelin del mundo, con un total de 333 distinciones repartidas por todo el país (Diario AS, 2024). Miguel Sanz, el director general del Instituto de Turismo en España (Turespaña) señala:

«España es líder mundial en gastronomía, repleta de productos de alta calidad y grandes talentos profesionales, como muestran los amplios reconocimientos internacionales» (Sanz, 2023).

La globalización ha sido un gran influyente en que ingredientes, platos, productos y prácticas culinarias de distintas culturas se extiendan por el mundo, influenciando hábitos culinarios y promoviendo un intercambio constante de sabores, técnicas y, sobre todo, de culturas.

Es necesario recalcar, que la explotación del turismo y el auge gastronómico a nivel mundial, al igual que la clasificación de hoteles y servicios o fenómenos como la Guía Michelin, hacen imprescindible a la figura del traductor, dotado de un alto conocimiento en gastronomía, tanto extranjera como local, y cualificado para seleccionar meticulosamente métodos y estrategias que consigan adaptar y resolver las diversas dificultades que puedan encontrarse en los encargos de traducción (libros de cocina, programas de cocina, páginas webs turísticas, cartas de restaurantes, panfletos turísticos, etc.). Una traducción precisa y fiel al contenido puede evitar la dificultad de

comprensión y mejorar la experiencia del cliente y el entendimiento de platos que podrían ser desconocidos para el comensal.

En el presente Trabajo de Fin de Grado, como se ha mencionado anteriormente, se exponen las diferentes técnicas y estrategias de traducción que debe adoptar el traductor para enfrentar las dificultades que pueda suponer un texto gastronómico. Asimismo, se analizan varios menús de diferentes categorías (bar tradicional y de alta gama) que presenten platos locales en idiomas distintos, para identificar qué diferencias y similitudes presentan y qué tipo de traducción se ha adoptado para cada uno. Tras esto, se ha realizado una propuesta de traducción para aquellos términos o frases que hayan podido ser traducidos por parte de una herramienta de traducción automática (Google Translate, Deepl, etc.) o que puedan ser sustituidas por una mejor equivalencia para transmitir las ideas del texto original.

Esta práctica ha sido realizada teniendo como principal objetivo dar voz y reconocimiento a la labor del traductor, un trabajo muy desprestigiado e ignorado. Se tiende a pensar que cualquier persona con algunos conocimientos de cocina e idiomas posee las habilidades y competencias necesarias para realizar traducciones culinarias. Sin embargo, la labor del traductor es mucho más que saber un idioma o sobre un tema en específico, es tener las herramientas y conocimientos suficientes para poder afrontar cualquier tipo de dificultad a la hora de trasladar la información de una lengua a otra, empleando los métodos, técnicas y recursos necesarios para evitar modificar el mensaje del texto origen.

Della Chiaro y Linda Rossato en su obra *Food and Translation, Translation and Food*, hacen una analogía que plasma a la perfección la peculiar relación que hay entre el arte de preparar un plato y traducir. La traducción comienza con un texto ajeno compuesto de palabras que mediante la sintaxis y la gramática se encadenan, mientras que un plato se compone por una serie de ingredientes que, combinándolos de cierta manera, hacen un plato aceptable dentro de una cultura culinaria diversa. Como bien explican, tanto el cocinero como el traductor deben examinar la receta o el texto original, encontrar los ingredientes o las palabras adecuadas y considerar las estrategias que harán que el plato o el texto resulten atractivos para los lectores o comensal.

2. Marco teórico

2.1. Gastronomía

El concepto y definición de la palabra «gastronomía» puede resultar amplio y variado. Hay quienes definen a la gastronomía como «el arte del buen comer», un significado más subjetivo y común entre los amantes de la buena mesa. Mientras que el Diccionario de la Real Academia Española de la Lengua (s.f.) nos da tres acepciones de manera más objetiva y concisa que son:

- 1) Arte de preparar una buena comida.
- 2) Afición al buen comer.
- 3) Conjunto de los platos y usos culinarios propios de un determinado lugar.

Por otro lado, el Diccionario panhispánico del español jurídico la define como: «Fórmula de comunicación y transmisión cultural, símbolo territorial, muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar, que se asocia a cada contexto y es parte del patrimonio de las sociedades, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, las formas de elaborar, servir y consumir». Esta definición, a diferencia de las acepciones dadas por la RAE, muestra como la gastronomía es mucho más que el simple acto del comer; es la identidad de un pueblo, de una sociedad, de una cultura. Estas costumbres gastronómicas nos ayudan a sentirnos pertenecientes a un lugar, al sentirse costumbres tan nuestras, pero a la vez tan diferentes en contextos culturales ajenos simplemente porque no están habituados a ellas.

La gastronomía, además de ser un factor relevante para la preservación de la identidad cultural del país, también tiene un papel esencial en las celebraciones y festividades en toda España. Por ejemplo, la «tortilla de patatas» está presente en las celebraciones de todo el país, siendo un representante gastronómico a nivel mundial de España. Asimismo, vivimos en una sociedad con la cultura de las tapas, siendo, según la Real Academia de Gastronomía (2018), un concepto que representa más brillantemente a la cocina española en todo el mundo, el estandarte universal de «la cocina de la

libertad», ya se trate de tapas propiamente dichas siendo el resultado final comer en pequeñas porciones para disfrutar de una abundante variedad de productos.

Por lo tanto, podemos concluir que la gastronomía es una forma más que utilizan las sociedades para comunicarse y transmitir su cultura, una manera de continuar las tradiciones de nuestros antepasados y de preservar la identidad cultural y la traducción juega un papel fundamental en esta transmisión de costumbres de una sociedad a otra. Asimismo, es una actividad más de ocio, disfrutando de la comida y de la sobremesa con tus más allegados. De esta manera, Beatriz Sanjuán (2007) destaca que la comunicación no es una forma de hacer cultura, ya que «comunicación y cultura son simultaneas y coincidentes» (Sanjuán, 2007).

2.2. Turismo gastronómico, globalización y su impacto en la traducción

«With our gastronomical growth will come,
Inevitably knowledge and perception of a hundred other
things, but mainly ourselves» **M.F.K. Fisher (1951).**

Desde la segunda mitad del siglo XX, la traducción, y como consecuencia, la traductología, han avanzado notoriamente y están en auge debido al continuo aumento del turismo año tras año, no solo en España, sino a nivel mundial, y también, gracias a la globalización.

El turismo, como se ha comentado con anterioridad, es una de las actividades económicas más importantes de España. Este va de la mano de la gastronomía, de la globalización y, por supuesto, de la traducción. Con el objetivo de seguir con el tema principal de estudio de este TFG nos centraremos en el turismo gastronómico y como este ha aumentado la demanda en el sector de la traducción.

El Comité de Turismo y Competitividad, CTC (2018) define el turismo gastronómico como la «actividad turística que se caracteriza por el hecho de que la experiencia del visitante cuando viaja está vinculada con la comida y con productos y actividades afines».

IFEMA MADRID (2022), sin embargo, la define como: «un tipo de turismo que tiene como principal objetivo mostrar al viajero la cultura local desde un punto de vista culinario. La gastronomía sirve como punto de partida y es el argumento principal por el cual conocer la cultura de un país o un lugar». Esta definición incide en la importancia de la identidad cultural y como se puede dar a conocer mediante la gastronomía y el arte del comer y el beber. Asimismo, IFEMA (2022) añade en su definición el matiz del disfrute: «El turismo gastronómico se basa, por tanto, en disfrutar de la comida mientras viajamos y conocemos lugares desconocidos».

Por otro lado, entendemos por «globalización», según el Diccionario de la lengua española (s.f.) a la «tendencia de los mercados y de las empresas a extenderse, alcanzando una dimensión mundial que sobrepasa las fronteras nacionales». Esta es el signo distintivo de nuestra era, en esencia, como dice Wolfgang Hein (2002), en la sociedad moderna las innovaciones tecnológicas, acompañadas por cambios en la organización de la producción, ha generado nuevos y más altos estándares de productividad y profundos cambios sociales.

La globalización culinaria permite conocer la gran diversidad de alimentos existentes en el planeta, promoviendo así el deseo de querer probar nuevas sensaciones y, a su vez, de fomentar el turismo tanto nacional como internacional. A través de la cocina hay una gran transmisión de valores culturales que se mezclan y se fusionan, creando una rica diversidad culinaria. Sin embargo, este fenómeno no lograría traspasar con tanta facilidad las fronteras nacionales si no fuera gracias a la traducción y a la resolución de los numerosos desafíos que conlleva la traducción gastronómica.

El sector turístico, debido a su crecimiento a lo largo de los años, es uno de los sectores que más necesitan de traducciones gastronómicas. No obstante, es indispensable contar con un alto grado de especialización para evitar de este modo que el mensaje original de la lengua origen (LO) se pueda ver modificado en la lengua meta (LM). Es esencial contar con unos conocimientos sólidos en traducción, cultura, gastronomía y documentación para evitar alteraciones significativas que pueden llevar a un malentendido con el lector, que al tratarse de una carta de restaurante sería el comensal.

2.3. Traducción: definición y teorías

«El asunto de la traducción a poco que lo persigamos, nos lleva hasta los arcanos más recónditos del maravilloso fenómeno que es el habla». **Ortega y Gasset (1937).**

Definir el término «traducción» puede ser ambiguo y complicado, debido a que cada persona que está en contacto con esta puede tener su propia concepción y puede coincidir o no con el concepto del resto de sujetos. Como bien explica Lía de Luxán Hernández (2016) a través de su trabajo *Análisis sobre el término «traducción» y figuras afines*: «el concepto que el término «traducción» encierra es casi tan variado y distinto como las personas que se cruzan con él o que, incluso, lo manejan diariamente. No se trata, pues, de una realidad unívoca y monolítica, sino multideíctica». Sin embargo, podemos tener en consideración que la finalidad de la traducción gira es hacer posible la comunicación entre personas y naciones que no comparten la misma «lengua-cultura».

Múltiples teóricos intentaron acercarnos a la definición de lo que es la traducción y el proceso traslativo, encontrando diferencias entre ellos. Hay quienes optan por una traducción libre, inclinándose por priorizar el mensaje y la lengua de llegada, y quienes optan por una traducción más literal y cercana a la lengua de partida, prestando mayor atención a la palabra y a la forma del texto más que al contenido (Gómez, 2022). Sin embargo, en lo que a este Trabajo Final de Grado influye, se hablará parcialmente de diversas definiciones de autores que defiendan la traducción libre, la importancia de la lengua, de la tipología textual y del contenido.

Por un lado, según Peter Newmark (1991): «la traducción es un arte que consiste en el intento de reemplazar un mensaje escrito y/o un enunciado de una lengua, por el mismo mensaje y/ o enunciado en otra. Cada ejercicio implica alguna pérdida de significado por diversas razones. Provoca una continua tensión, una dialéctica, un debate surgido de las pretensiones de cada lengua». Asimismo, le da un nivel de importancia a la lengua y a la funcionalidad textual y propone tres alternativas de traducción:

1. Mientras más importante sea el lenguaje de un texto, más minuciosa debe ser su traducción.

2. Mientras menos importante sea el lenguaje de un texto, menor es la necesidad de traducirlo minuciosamente.

3. Mientras mejor escrito esté un texto, más minuciosa debe ser su traducción, cualquiera que sea su grado de importancia. (Newmark, 1991).

Como podemos observar, Newmark se inclina por una traducción libre, donde el traductor debe hacer lo posible para que los lectores comprendan el mundo del autor, desde su propia perspectiva cultural.

Por otro lado, Amparo Hurtado Albir (2001) habla de la traducción como «una habilidad, un saber hacer que consiste en saber recorrer el proceso traductor, sabiendo resolver los problemas de traducción que se plantean en cada caso». Es decir, contar con los conocimientos necesarios para poder trasladar la información de manera equivalente de una lengua a otra.

Hurtado (2001) responde a las cuestiones básicas en torno a la reflexión sobre la traducción:

- 1) la razón por la cual existe la traducción es debido a la diferencia presente entre lenguas y culturas;
- 2) la traducción tiene una finalidad comunicativa;
- 3) la traducción se dirige a un destinatario que necesita de la traducción ya que desconoce la lengua y la cultura en la que está el texto original;
- 4) la traducción se ve condicionada por la finalidad que persigue y esta finalidad varía según los casos.

2.4. Traducción gastronómica: importancia de la tipología textual

La evolución de la gastronomía y del arte culinario a nivel mundial hizo que se creara la necesidad de atravesar fronteras mediante traducciones, por lo que podemos decir que

la traducción gastronómica ha sido puesta en práctica durante épocas y ha ido de la mano de los diversos avances y retrocesos que ha sufrido la gastronomía mundialmente.

La traducción gastronómica presenta un gran reto para el traductor debido a los elementos característicos que la componen. Un claro ejemplo son los culturemas, que según Molina Martínez (2001) son «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». Por ejemplo, pocos son los catalanes que no conozcan lo que es el «mató»; sin embargo, a los turistas que visiten esta región habrá que explicarles dicho ingrediente.

Para poder solventar dichos problemas, será el traductor quien decida con minuciosidad las técnicas que utilizará para poder aclarar su significado al lector meta. Asimismo, también será él quien decida qué aspectos deben retenerse o desecharse.

Katharina Reiss (1971) revela la importancia de la tipología textual y la elección de las técnicas aplicadas por el traductor. Su principio básico era la correlación entre el tipo textual que pertenece el texto de partida y el método de traducción más adecuado para que el texto meta represente el mismo tipo textual, es decir, una equivalencia a nivel de tipo textual. Por lo tanto, concluye que las soluciones elegidas por el traductor cambiarán según el tipo de texto al que se enfrenta.

La tipología textual de Reiss se basaba en el modelo orgánico del lenguaje propuesto por el psicólogo alemán Karl Bühler (1934) y constaba de tres tipos textuales, clasificados según la función dominante del lenguaje

- **Textos representativos:** textos en los que predomina la información, transmitir datos, hechos y conocimientos de manera objetiva
- **Textos expresivos:** textos en que la forma expresa la actitud personal del autor con respecto al tema o contenido
- **Textos apelativos:** textos destinados a mover a los destinatarios a actuar de determinada manera

Mary Snell-Hornby (2001) amplía la clasificación de géneros textuales y destaca la existencia de géneros híbridos, que combinan características de diferentes tipos de

textos y no encajan en una sola categoría, teniendo como resultado el nacimiento de nuevos géneros y tipologías textuales. La autora considera la hibridez textual como una mezcla de identidades interculturales contemporánea que se puede dar dentro o fuera del ámbito de la traducción.

Por lo tanto, podemos enfatizar la hibridez de los textos gastronómicos al cumplir múltiples propósitos y funciones simultáneamente. Un claro ejemplo, que analizaremos en este respectivo trabajo, son las cartas de restaurantes, que combinan ambas funciones. Informan al comensal de los platos disponibles y de sus ingredientes, añadiendo descripciones o metáforas sugestivas y evocadoras cuyo objetivo es atraer al cliente.

Asimismo, cabe destacar que no podemos limitar los textos gastronómicos ni su hibridez a la traducción de recetas o cartas de restaurantes, sino que también los encontramos en conferencias, críticas, publicidad de productos alimenticios, folletos turísticos, etc.

2.4.1. Enfoque funcionalista en textos gastronómicos

Los textos gastronómicos tienen unos objetivos muy marcados a la hora de traducirlos de una lengua a otra. La importancia recae en transmitir el sabor, la experiencia y la emoción asociados con la comida al comensal (si se tratara de una carta de restaurante) o al receptor que pueda estar interesado en un texto de tipo gastronómico. Además, debido a la gran presencia de culturemas en este tipo de textos, deberán adaptarse cuidadosamente aquellos aspectos culturales ligados a la cultura, tradiciones, técnicas culinarias e ingredientes del texto origen para evocar las mismas sensaciones en el texto meta, a la misma vez que respetar el lenguaje persuasivo característico de los textos gastronómicos para despertar el interés y el apetito del lector.

Por lo tanto, podríamos decir que en la traducción gastronómica es de vital importancia enfocarse en la función o en el propósito comunicativo, más que la fidelidad lingüística palabra por palabra. El traductor deberá asegurarse de que el texto traducido cumpla la misma función en la cultura de destino que el texto original en la cultura de

origen para asegurar así el entendimiento y el disfrute de la experiencia culinaria por igual en ambas partes.

La manera de traducción poniendo el foco en la función del texto se denomina teoría funcionalista, es decir, aquella que considera que la función o el objetivo que debe cumplir el texto meta es el factor principal que debe tenerse en cuenta en el momento de traducir.

Hans J. Vermeer desarrolla una de las teorías funcionalistas más importantes y que revolucionaron el panorama que englobaba la traducción, la teoría del skopos o Skopostheorie (1984). Para Vermeer, respetar la función derivada de la nueva situación comunicativa es el cometido principal del traductor; es decir, la función del traslatum o texto meta es el criterio primero y fundamental que considera el traductor a la hora de traducir y tomar decisiones. Asimismo, Vermeer incide que el escopo del texto meta no tiene por qué coincidir con el escopo del texto de partida debido a que el texto meta es un texto diferente al origen y, en consecuencia, es muy difícil que aquel mantenga el mismo escopo que tuvo este.

Por otro lado, Christiane Nord ajusta el modelo de Vermeer (junto a Reiss) a las ideas más actuales sobre la traducción. Su punto de partida es condenar la consideración de la traducción como un proceso lineal que comienza en un texto origen y que termina con la formación de un texto meta (Herrero, 1999).

Según Nord, lo más conveniente es analizar ambos textos, el texto origen y el texto meta. Solo de esta manera, el traductor podrá obtener una traducción que sea fiel al objetivo original a la vez que adecuada al contexto de recepción. (Herrero, 1999).

Asimismo, Nord se rige por una pauta muy definida: el objetivo del texto meta condiciona los métodos y las estrategias empleadas en el proceso de transferencia. (Herrero, 1999).

Por lo tanto, podemos concluir que para la autora la funcionalidad de un texto es importante porque determina cómo debe ser interpretado y traducido. Un traductor debe tener en cuenta la función del texto original para producir una traducción que cumpla la misma función en la lengua de destino.

2.4.2. Enfoque pragmático en la traducción gastronómica

Los textos gastronómicos, como se ha mencionado con anterioridad, están repletos de palabras y expresiones con grandes connotaciones culturales que pueden variar de una cultura a otra (ingredientes, técnicas culinarias, unidades de medida, etc.). Por lo tanto, el traductor deberá de contar con las técnicas necesarias para transmitir, no solo el significado de las palabras, sino que también el efecto que el texto origen tuvo en sus destinatarios.

Eugene A. Nida (1964) nos acerca aún más a este enfoque pragmático en la traducción introduciendo el concepto de «equivalencia dinámica». En esta, la atención se centra en conseguir que los receptores meta comprendan el mensaje de la misma manera que lo hicieron los receptores origen. Nida (1964) la define como: «el equivalente natural más cercano al mensaje de la lengua origen», donde natural se refiere a la aceptabilidad en la lengua meta. Nida prioriza la comprensión conceptual sobre la precisión lingüística y la fidelidad literal al texto origen, y considera que la equivalencia dinámica supone sustituir referentes en el texto meta si es necesario para lograr el mismo «efecto equivalente» (Waard y Nida, 1986).

Para asegurar que el texto meta produzca el mismo efecto en el lector que el texto origen en la lengua original, hace falta sobrepasar los niveles de equivalencia lingüística y textual para centrarse, sobre todo, en aspectos como el doble sentido, la alusión o los sentimientos que el texto despierta en el autor (entusiasmo, rebelión, indignación, etc.). Y como bien concluye Nida (2008: 593):

Como conclusión, no me queda más que decir que recomiendo a los traductores que penetren con el máximo interés en la cultura de las lenguas que van a traducir, si no solo producirán textos muertos, es decir palabras sin sentido, cuando la misión del traductor es la de comunicar ideas, es la de dar vida a un texto.

Por otro lado, Mona Baker (2011) aborda la equivalencia desde un enfoque más neutral al argumentar que es una noción relativa, influenciada por una variedad de factores lingüísticos y culturales, es decir, aprecia ambos valores por igual en la

traducción. Baker habla de cinco niveles de equivalencia: a nivel de palabra, superior de la palabra, gramatical, textual y pragmático.

Con la equivalencia gramatical se refiere a la diversidad de categorías gramaticales dentro de los idiomas y que, debido a esta diversidad, a veces es más complicado encontrar un término equivalente en el TM. Por otra parte, la equivalencia textual se refiere a la equivalencia a nivel de información entre el TO y el TM. Por último, la equivalencia pragmática trata principalmente de lo que implica el texto. Va más allá de la información explícita, sosteniendo que el mayor interés debería ser lo que ese pretende o implica decir en un contexto dado (Reneé, 2017).

Por lo tanto, a la hora de traducir textos gastronómicos el traductor deberá de pensar cómo adaptar el texto cultural y lingüísticamente para garantizar la comprensión del mensaje en la lengua meta y, además, buscará equilibrar la fidelidad y la naturalidad para lograr de esta manera una traducción efectiva que respete los matices socioculturales del texto origen, pero que sea comprensible para el lector meta.

2.5. Métodos de traducción

2.5.1. Técnicas de traducción

¿Qué son las técnicas de traducción? Todo traductor debe hacer uso de las técnicas de traducción a la hora de traducir un texto, indiferentemente de su tipología textual. Según Hurtado Albir (2001) una técnica de traducción es «el procedimiento verbal concreto, visible en el resultado de la traducción, para conseguir equivalencias traductorales». Asimismo, Hurtado añade que «la técnica afecta solo al resultado y a unidades menores del texto».

A su vez, Hurtado (2001) en su obra *Traducción y Traductología: Introducción a la traductología* sintetiza las teorías de importantes figuras de la traducción como Vinay y Darbelnet, Taber y Nida, Newmark, entre otros y crea una propuesta de clasificación en 18 técnicas de traducción:

- **Adaptación:** se remplacea un elemento cultural por otro propio de la cultura receptora.

- **Ampliación lingüística:** se añaden elementos lingüísticos; es un recurso que suele ser especialmente utilizado en la interpretación consecutiva y doblaje.
- **Amplificación:** se introducen precisiones no formuladas en el texto original: informaciones, paráfrasis explicativas, notas del traductor, etc.
- **Calco:** se traduce literalmente una palabra o sintagma extranjero; puede ser léxico y estructural.
- **Compensación:** se introduce en otro lugar del texto traducido un elemento de información o efecto estilístico que no se ha podido reflejar en el mismo lugar en que aparece situado en el texto original.
- **Compresión lingüística:** se sintetizan elementos lingüísticos. Es un recurso especialmente utilizado en interpretación simultánea y subtitulación.
- **Creación discursiva:** se establece una equivalencia efímera, totalmente imprevisible fuera del contexto.
- **Descripción:** se reemplaza un término o expresión por la descripción de su forma y/ o función.
- **Elisión:** no se formulan elementos de información presentes en el texto original.
- **Equivalente acuñado:** se utiliza un término o expresión reconocido (por el diccionario, por el uso lingüístico) como equivalente en la lengua meta.
- **Generalización:** se utiliza un término más general o neutro.
- **Modulación:** se efectúa un cambio de punto de vista, de enfoque o de categoría de pensamiento en relación con la formulación del texto original; puede ser léxica y estructural.
- **Particularización:** se utiliza un término más preciso o concreto.
- **Préstamo:** se integra una palabra por expresión de otra lengua tal cual. Puede ser puro (sin ningún cambio), o naturalizado (transliteración de la lengua extranjera).
- **Sustitución (lingüística, paralingüística):** se cambian elementos lingüísticos por paralingüísticos (entonación, gestos), o viceversa.
- **Traducción literal:** se traduce palabra por palabra un sintagma o expresión.

- **Transposición:** se cambia la categoría gramatical.
- **Variación:** se cambian elementos lingüísticos o paralingüísticos (entonación, gestos) que afectan a aspectos de la variación lingüística: cambios de tonos textuales, estilo, dialecto social, dialecto geográfico, etc.

2.5.2. Herramientas de traducción automática

La era de la información y el desarrollo de la tecnología han favorecido a la aparición de ciertas tecnologías que afectan al modo en que las personas se comunican entre sí y, a su vez, facilita a la labor documental del traductor. Adell (2002), basado en González Soto et al. (1996), define las nuevas TIC como «el conjunto de procesos y productos derivados de las nuevas herramientas de software y de hardware, soportes de la información y canales de comunicación relacionados con el almacenamiento, procesamiento y transmisión digitalizados de la información». Un claro ejemplo puede ser el Internet, que ofrece conexión remota, transferencia de archivo, navegación hipertextual donde encontrar corpus lingüísticos, diccionarios, foros o grupos de debate, y toda la información necesaria para poder traducir (Diéguez y Lazo, 2004)

Asimismo, el desarrollo de la tecnología ha traído consigo las nombradas herramientas TA (Traducción Automática). Hutchins (1988) definió brevemente las TA como «la traducción generada por un computador con o sin interferencia humana». Y son varios tipos los que podemos encontrar (Díez, 1994):

- **Traducción (totalmente) automática:** se trata de aquella traducción realizada íntegramente por la máquina, sin intervención humana.
- **Traducción automática asistida:** se trata de aquella en la que existe una interacción hombre-máquina. Según el tipo de interacción con la TA, podemos distinguir en dos tipos: aquella en la que el traductor es quien realiza la traducción, pero se sirve del ordenador para automatizar procesos y facilitar el proceso de traducción, y aquella en la que la máquina es la que se encarga de la traducción, pero el humano servirá de apoyo en el momento en el que la máquina encuentre algún obstáculo.

La traducción plenamente automática se ejecuta frase a frase, sin tener en cuenta ni el texto previo ni posterior, y por no hablar del sentido socio-cultural de la lengua de origen y de llegada. Por lo tanto, no es capaz de identificar el hilo argumental del texto, lo que afecta tanto a la inteligibilidad como a la fidelidad de la traducción (Oliver et al, 2007).

Las limitaciones de las TA pueden afectar a la precisión, debido a que no cuenta con una representación correcta del significado original, y al estilo textual, ya que no tienen la capacidad de tener en cuenta los posibles efectos en el destinatario, el tono, los conectores, ni el deseo del autor de enfatizar (Terán, 2016).

Como podemos observar, estas limitaciones siguen haciendo que la figura del traductor sea necesaria para evitar diversos errores que repercuten negativamente en la calidad de la traducción (falsos sentidos, palabras sin traducir, calcos léxicos, extranjerismos innecesarios, uso incorrecto de preposiciones y tiempos verbales, etc.).

2.6. Conclusión

Como conclusión de la parte teórica de este Trabajo de Fin de Grado, podemos decir que existe una fuerte relación entre gastronomía, traducción y cultura. La gastronomía es un lenguaje universal arraigada a la identidad, emociones y tradiciones de una cultura y es un vehículo poderoso para la transmisión y la preservación de la identidad cultural.

La globalización y el auge del turismo gastronómico han intensificado la demanda de traducciones especializadas y traductores capaces de traspasar estas barreras lingüísticas y culturales. Como hemos mencionado con anterioridad, la traducción gastronómica queda lejos de ser una mera transferencia de palabras, exige un conocimiento de la cultura de origen y de destino, para lograr transmitir de manera clara al lector del texto meta todos los matices culturales encontrados en los textos gastronómicos.

A lo largo de este trabajo, hemos hablado de varias teorías de la traducción que garantizan el entendimiento del lector meta de estos culturemas, desde el enfoque funcionalista de Vermeer y Nord, que prioriza la función comunicativa para así poder escoger minuciosamente qué estrategias y métodos emplear, hasta el enfoque

pragmático de Nida y Baker, que destaca la importancia del efecto equivalente en el lector y enfatiza que el traductor debe lograr una adaptación tanto lingüística como cultural del texto para garantizar la comprensión del lector. Asimismo, se ha subrayado la relevancia de la tipología textual en la traducción gastronómica, reconociendo la hibridez de textos como las cartas de restaurantes, que combinan funciones informativas y apelativas.

Además, se han desarrollado las técnicas de traducción y las herramientas de traducción automática, destacando la importancia y necesidad de un traductor humano para garantizar la calidad y precisión en las traducciones, funciones que no pueden ni podrán ser sustituidas por una máquina.

3. Marco práctico: Análisis comparativo de traducciones gastronómicas

Una vez definidos los parámetros teóricos de este trabajo, hemos aplicado la teoría en el ámbito práctico que se divide en dos partes. La primera parte es un análisis de los errores y problemas de traducción de las diversas cartas de restaurantes y bares seleccionados, para observar si dependiendo del prestigio del establecimiento se escatima más en proporcionar una mejor traducción al comensal o no. La segunda parte es una propuesta de traducción para solventar dichos problemas, al mismo tiempo que una comparación de como traducirían el mismo segmento las herramientas de traducción automática, para demostrar de esta manera las limitaciones de las TA y de cómo repercuten negativamente en la calidad de la traducción y en el entendimiento y disfrute de los comensales.

Para la selección de las cartas de restaurantes y bares, hemos recurrido a cartas de restaurantes de alta gama, que presenten cierto prestigio y reconocimiento a nivel social, y cartas de bares, que muestren platos típicos y poco elaborados, tanto de Cataluña como de Andalucía, para comprobar la influencia en la traducción de dichas cartas según el renombre del local.

Asimismo, se finaliza el marco práctico de este trabajo con una encuesta realizada a trabajadores de bares y restaurantes con el fin de conocer la importancia que le dan a las traducciones de sus cartas y si es común el uso de traductores automáticos en el ámbito gastronómico, destacado por el uso de platos e ingredientes típicos de una zona y que suelen carecer de traducción y que rara vez pueden ser resueltas por una herramienta de TA. La encuesta constará de las siguientes preguntas:

- ¿Cómo ha sido traducida vuestra carta? ¿Con un traductor profesional, con un traductor automático como Google Translate o Deepl, o ha sido una traducción propia por alguno de los trabajadores?
- ¿Creen que la traducción de vuestras cartas repercute en el disfrute del comensal? Sí o no, justifique su respuesta.

3.1. Selección del corpus

Como hemos comentado con anterioridad, el análisis práctico que realizamos en el actual trabajo se ha dividido en dos partes. Por un lado, un análisis de los errores y problemas de traducción que puedan encontrarse en las diversas cartas seleccionadas, con el fragmento original, la traducción del local, una propuesta propia y, en muchos casos, una propuesta por parte de alumnos de traducción. Por otro lado, una tabla comparativa que muestra cómo traducirían las herramientas de traducción automática dichos segmentos, para comprobar su falta de exactitud y limitación a la hora de traducir.

Para la selección de cartas de restaurante y de bares hemos optado por escoger una de cada tipo de establecimiento de las respectivas comunidades autónomas, Andalucía y Cataluña. De esta manera podremos analizar con mayor exactitud las diferencias, no solo de prestigio y reconocimiento, sino culturales en cada una de ellas. Como nuestro objetivo no es señalar la falta de conocimiento a la hora de traducir ni criticar algún establecimiento, hemos optado por analizar las cartas sin especificar el nombre en específico del restaurante o del bar.

Gracias a los avances tecnológicos y a la era de la digitalización, hemos podido recopilar las diversas cartas que serán analizadas y traducidas sin necesidad de acudir presencialmente al local, lo que nos permite haber hecho una selección más minuciosa y acorde a lo que deseamos ejemplificar en dicho trabajo, es decir, si verdaderamente influye el impacto y prestigio de un establecimiento a la hora de traducir sus platos e ingredientes. Asimismo, también para confirmar o desmentir si verdaderamente se cometen más errores o incongruencias en las cartas de bares tradicionales, que suelen ser donde más frecuente se encuentran errores de traducción a simple vista y que generan mayor dificultad de comprensión a todo aquel comensal que no sea hispanoparlante.

Para la primera parte, la metodología utilizada ha sido realizar una tabla comparativa de las traducciones en inglés y en español realizada por el propio establecimiento y, tras realizar una traducción a la vista y seleccionar aquellas frases o términos que presentaban errores o problemas de traducción, hemos especificado la

tipología del error y realizado una propuesta documentándonos y consultando diversas fuentes (diccionarios, textos paralelos, corpus, etc.) para ofrecer una mejora de traducción.

Por consiguiente, hemos realizado una tabla comparativa de la traducción ofrecida por el establecimiento y la traducción propuesta por una herramienta de traducción automática (Google Translate y DeepL. De este modo, pudimos comprobar la veracidad de las traducciones automáticas, si de verdad han evolucionado y cumplen con su cometido o si, al contrario, generan nuevos errores de traducción debido a la falta de contexto y, lo más importante, la ausencia de un traductor profesional.

3.1.1. Criterio de comparación: prestigio del establecimiento.

Con el objetivo de analizar la calidad de las traducciones de cartas de restaurantes y bares, en el presente trabajo hemos decidido seleccionar establecimientos pertenecientes a dos categorías diferenciadas: por un lado, restaurantes de alta gama con reconocimiento nacional o internacional, y por otro, bares tradicionales de carácter local. Esto se debe al interés por comprobar si existe una correlación entre el prestigio del establecimiento y el cuidado que se dedica a la elaboración y traducción de sus cartas.

La hipótesis inicial sostiene que los restaurantes con mayor renombre tienden a ofrecer traducciones que son más precisas y estilísticamente adecuadas, dado que suelen contar con mayores recursos económicos y tienen un mayor interés por proyectar una imagen profesional y coherente ante la clientela, que debe de comprender adecuadamente la carta que se le presenta. Por el contrario, se presupone que, en los bares tradicionales, donde el enfoque comunicativo puede ser más cercano e informal y cuyos recursos son más limitados, podrían presentar traducciones con errores más frecuentes o incluso ausencia de traducción.

Este estudio práctico con enfoque comparativo permitirá no solo detectar diferencias en términos de calidad traductológica, sino comprender hasta qué punto factores como el prestigio, el tipo de clientela y la proyección turística del establecimiento, influyen en la manera en la que se trata lingüísticamente su carta.

3.1.2. Cartas de restaurantes de alta gama

Para la elección de las cartas de restaurantes de alta gama hemos optado por restaurantes incluidos en la Guía Michelin o que tienen una estrella Michelin. Estos restaurantes son «Estimar», prestigioso y conocido restaurante en Barcelona por sus innovadores platos de pescado y marisco y por la frecuente visita de personas célebres como la plantilla del Barcelona, actores, cantantes, etc. También hemos seleccionado la carta de «Skina», restaurante de renombre con menús degustación creativos, cocinados con ingredientes andaluces de temporada situado en Marbella, Málaga.

En sus cartas podemos observar cómo predomina el marisco y el pescado. Sus platos aparecen de manera concisa y sencilla, por lo que tendría que traducirse con minuciosidad para evitar errores de traducción que deriven a una falta de comprensión de la terminología específica de sus platos.

Asimismo, podemos observar cómo en sus cartas no aparecen fotos, letras o colores extravagantes, se resumen en la elegancia y la sencillez. No cuentan con numerosas páginas repletas de platos y bebidas. Otro matiz para destacar es la existencia de una carta para cada idioma, no solo en el propio establecimiento sino también en la página web, que cuenta con una versión de la página al completo en francés, inglés, italiano, español, e incluso idiomas como chino y japonés.

3.1.3. Cartas de bares tradicionales

La selección de cartas de bares tradicionales ha sido mucho más sencilla de encontrar y escoger. Vivimos en un país en el que la cultura de las tapas y de tomar algo a un bar es muy común sin importar la edad. Nuestras calles están repletas de bares donde poder tomar una copa, unas tapas o platos como hamburguesas, bocadillos, etc. Sin embargo, para hacerlo más personal y analizar desde la cercanía, he seleccionado bares de Barcelona y Cádiz que he frecuentado.

A pesar de ser bares tradicionales y locales, ambos tienen diferencias culturales muy notorias. El bar que hemos seleccionado de Barcelona, El Rincón, presenta en su carta tapas y bocadillos, pero también comida asiática como pan bao, sopa de udón,

ramén, etc. Por lo tanto, podemos decir que cuenta con una variedad sin sentido de platos, desde la paella y platos combinados hasta ramen de pollo con verduras.

Por otro lado, el bar seleccionado de Cádiz, el ArteSerrano, presenta la cultura típica gaditana del «pescaito frito». Su carta se resume en pescado y tapas típicas como la ensaladilla rusa, las croquetas, y un largo etcétera que analizaremos más adelante.

Analizando las cartas a simple vista, podemos observar cómo predominan los colores y diferentes tipos de letras. Sus cartas cuentan con imágenes de los platos, aunque no siempre de una calidad que permita ver con claridad el tipo de plato al que se refiere. Asimismo, cuentan con una sola carta que ofrece las traducciones tanto en castellano como en inglés, muchas veces de manera conjunta (el plato en castellano arriba y justo abajo en inglés) o por separado, pero en una misma carta (en castellano por delante y en inglés en la parte de atrás).

3.2. *Análisis de traducciones*

3.2.1. Evaluación de la calidad de las traducciones según el tipo de local.

Para esta sección del trabajo, realizamos un análisis comparativo de las cartas en español e inglés de los diversos bares y restaurantes seleccionados de Cataluña y Andalucía, para identificar las dificultades que podría tener su traducción y clasificando la tipología de errores según la propuesta de Nord (2009). De esta manera, podemos comparar de manera objetiva la calidad traductológica de dichas cartas, para comprobar de esta manera si la calidad de la traducción va de la mano de la calidad gastronómica y prestigio del local.

3.2.2. Identificación de errores y problemas comunes y propuestas de traducción

Tras estudiar en profundidad las diversas cartas seleccionadas para este trabajo, hemos escogido aquellos segmentos que presentan errores dignos de analizar y solucionar. Para poder comentarlo de una manera más clara y ordenada, hemos optado por dividirlo en errores culturales y en errores lingüísticos, siguiendo la definición de Nord (2009).

Nord (2009) define los errores de traducción como: «Cualquier no-cumplimiento del encargo, con respecto a determinados aspectos funcionales, debe considerarse como error o falta. Para poder ejemplificar dichos errores de una manera ordenada y clara, los hemos dividido en errores léxicos, gramaticales y culturales, siguiendo la tipología de Nord (2001)».

Asimismo, para ampliar la investigación, hemos incluido la traducción propuesta, no solo por el local y por nosotras, sino también por alumnos de Traducción e Interpretación de la Universidad Autónoma de Barcelona., para comprobar de esta manera si los errores se han cometido por el uso de traductores automáticos o, en el caso de los alumnos, por traductores que aún se están formando en esta profesión y, aunque tienen buena formación en lenguas y en traducción, aún no cuentan con las competencias suficientes y la experiencia necesaria en el campo gastronómico, lo que a veces lleva a que realicen traducciones más literales o menos naturales.

3.2.2.1. Errores culturales

Según Nord (2009) un error cultural es: «una no-solución o solución inadecuada de un problema cultural, por ejemplo: la reproducción de las medidas de la cultura base (v.gr. millas, pulgadas, libras) en una traducción instrumento que debe ajustarse a las convenciones de medidas de la cultura meta (v.gr. kilómetros, centímetros, kilogramos), o viceversa»

Ambas tablas a continuación muestran cómo se ha traducido de manera errónea un término, ya sea por falta de documentación o de capacidades traductológicas, típico de la cultura andaluza, específicamente de Cádiz.

Tabla 1: Traducción errónea de «tortilla de camarones»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local	Traducción propuesta por los alumnos
Tortilla de camarones (und.) Alérgenos	Shrimp omelette (unit) Alérgenos	Shrimp omelette (serving)

		Allergens
Propuesta de traducción		
Andalusian shrimp fritters (each)		
Food allergens		
Comentario		
<p>La traducción <i>Shrimp omelette</i> no estaría mal siempre que se esté hablando de una tortilla con gambas. Sin embargo, no es el caso. En Andalucía, la «tortillita de camarones» es una tortilla a base de harinas que se fríe junto a los camarones para que así quede crujiente, por lo que hay que mostrar en la traducción que es una tortilla frita con camarones. Asimismo, la propuesta para unidad tanto de los alumnos como del propio local no es del todo correcta. <i>Unit</i> se utiliza para una unidad de medida, y <i>serving</i> para una ración de comida, cuando aquí se está especificando que el precio es de cada una de las tortillas, por eso nuestra propuesta ha sido <i>each</i> debido a que hemos encontrado tanto en Wordreference (s.f.) como en Collins Dictionary (s.f.) ejemplos gastronómicos (<i>These gourmet chocolates are \$3 each</i>) en el que hacen uso de esta palabra.</p> <p>Para «alérgenos», quizá remarcaría el <i>food allergens</i> que es como lo especifican todas las entidades gubernamentales como FDA (Food & Drug Administration).</p>		

Tabla 2: Traducción errónea de «ración puntillitas»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local	Traducción propuesta por los alumnos
Ración puntillitas	Ration Small Squids	Serving of “puntillitas” (small squids)
Propuesta de traducción		
Serving of fried baby squids		
Comentario		
<p>La traducción para «puntillitas» tanto por el local como por los estudiantes ha sido <i>small squids</i>. Esta traducción no es del todo correcta, ya que su traducción sería <i>baby squid</i>, como hemos encontrado en varias páginas de recetas y de mercado de pescado. Asimismo, deberían añadir el término <i>fried</i>, debido a que las puntillitas son típicamente</p>		

fritas y, aunque en castellano no sea necesario especificarlo porque todo el que sepa lo que son las puntillitas saben que van fritas, para una clientela extranjera, sería necesario especificarlo.

3.2.2.2. Errores lingüísticos

Según Nord (2009) un error lingüístico es: «una no-solución o solución inadecuada de un problema lingüístico, por ejemplo: la traducción del perfecto compuesto alemán por un perfecto compuesto español aunque se trata de un acto único y concluido en el pasado».

Las tablas a continuación muestran errores de traducción ligadas a la literalidad de la traducción, haciendo que suene poco natural, forzado e incluso incomprensible para el comensal:

Tabla 3: Traducción errónea de «ración boquerones fritos»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local	Traducción propuesta por los alumnos
Ración boquerones fritos	Ration Fried Anchovies	Serving of fried anchovies
Propuesta de traducción		
Serving of fried anchovies		
Comentario		
El local ha traducido «ración» como <i>ration</i> , que según WordReference (s.f.) es «un cupo en época de escasez» o ración en el ámbito militar como nos indica Collins Dictionary. Sin embargo, si nos quisiéramos referir a una ración en el ámbito gastronómico de un bar o restaurante la traducción correcta o más común sería <i>serving</i> .		

Tabla 4: Traducción errónea de «surtido de fritura gaditana (mínimo dos personas)»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local	Traducción propuesta por los alumnos
Surtido de fritura gaditana (mínimo dos personas)	Smoked sardine loins with tomato tartar	Mix of fried foods from Cadiz (2 people minimum)
Propuesta de traducción		

Assorted fried food from Cadiz (for two people)
Comentario
<p>En este caso el local ha cometido un grave error, que es incluir la traducción de otro plato totalmente distinto, obra de una confusión o falta de traducción. En el caso de los alumnos, han realizado una traducción literal del fragmento casi al completo. En nuestro caso, tras comprobar en el Wordreference (s.f.) y en locales o supermercados que vendan diversos surtidos, hemos optado por traducirlo como <i>assorted fried food from Cadiz</i>. Para el término «mínimo dos personas», hemos optado por indicar que es un plato recomendado para dos personas de la siguiente manera: <i>for two people</i>. De esta manera, evitamos el calco y realizamos una traducción más natural y comprensible para el comensal.</p>

Tabla 5: Traducción errónea de «Burger del chef: vaca madurada, cebolla crujiente, bacon, mahonesa de chorizo y bañada en cheddar»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local	Traducción propuesta por los alumnos
Burger del chef: vaca madurada, cebolla crujiente, bacon, mahonesa de chorizo y bañada en cheddar	Chef's Burger: matured beef, crispy onion, bacon, chorizo mahoonaise and dried in cheddar	Chef's burger: matured/dry-aged beef, crispy onions, bacon, chorizo mayonnaise, and dipped in cheddar
Propuesta de traducción		
Chef's Burger: dry-aged beef, crispy onions, bacon, chorizo mayonnaise and drenched in cheddar		
Comentario		
<p>El local ha realizado una traducción literal del término «vaca madurada», tras buscar en la página web de supermercados, de establecimientos dedicados a la venta de carne madurada y encontrar recetas en inglés de hamburguesas de vaca madurada, hemos confirmado que puede traducirse como <i>dry-aged beef</i>. Asimismo, se ha corregido la traducción de «mayonesa» en inglés, debido a que el local había cometido un error. Por último, tanto los alumnos como el local no han sabido traducir «bañada en cheddar», tras</p>		

observar diversos videos y recetas de hamburguesas cubiertas de queso, hemos optado por traducirlo como *drenched in cheese*, para evitar la traducción literal o incorrecta.

Tabla 6: Traducción errónea de: «Lomo alto de vaca vieja “Wagyu” al corte

Fragmento original	Traducción propuesta por el local	Traducción propuesta por los alumnos
Lomo alto de vaca vieja “Wagyu” al corte	Old cow top loin “Wagyu” cut	Sliced Wagyu beef tenderloin
Propuesta de traducción		
Ribeye from old Wagyu cow		
Comentario		
<p>El local realiza una traducción literal de «lomo alto», mientras que los alumnos lo traducen como <i>tenderloin</i>, que su equivalente sería el «solomillo» en castellano, una parte de la vaca que está alojada entre las costillas inferiores y la columna vertebral según Wikipedia (s.f.). Tras investigar, realizar una comparación entre imágenes en español e inglés sobre las partes de la vaca y consultar páginas sobre cortes de carne como Fine Food Specialist, llegamos a la conclusión de que se trata de <i>ribeye</i> (también comparamos precios, para saber si se trataba de una carne tan costosa como leíamos). Para la traducción de vaca vieja, aunque estuvimos dudando sobre si traducirla como <i>mature beef</i>, <i>old cow</i> u <i>old beef</i>, tras investigar diversas tiendas gastronómicas de Reino Unido, decidimos utilizar el término <i>old cow</i>, debido a que es como se refieren a «vaca vieja» en los países angloparlantes. En el caso de los alumnos, han realizado una omisión de traducción, cuando en este contexto sería muy importante especificar e indicarlo, debido a que es una carne con un sabor más intenso y profundo que tiene cierta reputación dentro del mundo gastronómico.</p>		

Tabla 7: Traducción errónea de: «CARABINERO, su sopa en amarillo y azafrán»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local
CARABINERO, su sopa en amarillo y azafrán	CARABINERO, its “sopa en Amarillo” and saffron

Propuesta de traducción
SCARLET PRAWN in its saffron-infused broth
Comentario
<p>El local ha optado por no traducir «Carabinero», puede ser que para conservar la esencia y la identidad de sus productos. Nuestra opción sería traducirlo como <i>Scarlet prawn</i>, como hemos observado en diversas recetas y artículos sobre marisco, pero previamente le preguntaríamos al restaurante si una de las características de su menú es conservar la identidad del producto y por eso decide no traducir el plato principal.</p> <p>Para «su sopa en amarillo» pensamos que lo más conveniente sería traducirlo, porque un comensal angloparlante no llegaría a comprender a que se refiere. Nuestra propuesta es <i>its saffron-infused broth</i>, dando a entender que es una emulsión entre el marisco y el azafrán convertido en sopa.</p>

Tabla 8: Traducción errónea de: «POLLO EMPANADA, con ensalada, huevos frito y patatas frita»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local
POLLO EMPANADA Con ensalada, huevos frito y patatas frita	Breaded chicken breast, salad fried egg and potato chips
Propuesta de traducción	
Breaded chicken breast with salad, fried eggs and french fries	
Comentario	
<p>En este caso, el local ha realizado varios errores, tanto en su traducción como en el texto original en castellano. Para empezar, podemos ver que ha puesto «pollo empanada», cuando sería «pollo empanado», esto podría deberse a que la carta ha sido realizada con prisas sin revisarla previamente o un nivel bajo del idioma. Por otro lado, a la hora de traducir el fragmento «con ensalada, huevos frito y patatas frita», además de hacer un mal uso del plural en castellano, ha traducido <i>salad frieg egg</i>, dando a entender que la ensalada es o lleva huevo frito, cuando en realidad son platos diferentes. Por esto mismo, nuestra opción ha sido <i>salad, fried eggs</i>, añadiendo la separación mediante comas y el plural. Asimismo, para la traducción de «patatas fritas», hemos optado por</p>	

french fries según Collins Dictionary (s.f.), debido a que *potato chips* suele referirse a las patatas de bolsa.

Tabla 9: Traducción errónea de: «Calamares a la romana con croquetas, ensalada y patatas fritas»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local
Calamares a la romana con croquetas, ensalada y patatas fritas	Squid romana, croquettes, salad and potato chips
Propuesta de traducción	
Battered squid rings with croquettes, salad and french fries	
Comentario	
<p>Para la traducción de «a la romana», debido a que se trata de una manera de freír ciertos elementos, tradicionalmente la merluza y los calamares la página de productos Alicante, hemos optado por <i>battered</i> como muestra Wordreference (s.f.). Asimismo, hemos detallado que se trata de anillos de calamar para evitar confundir al comensal. Por otro lado, se ha vuelto a cometer el mismo error a la hora de traducir «patatas fritas» y hemos optado por la misma traducción comentada con anterioridad.</p>	

Las tablas a continuación muestran traducciones con errores de traducción debido a la falta de documentación o precisión a la hora de escoger la traducción correcta para el término. Si bien muchas veces se han seleccionado traducciones cuyo significado es correcto, pueden mejorarse utilizando la traducción más correcta para el contexto, haciendo de esta manera que sea una traducción más natural:

Tabla 10: Traducción errónea de: «filetitos con patatas»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local	Traducción propuesta por los alumnos
Filetitos con patatas	Fillets with potatoes	Fillets steak with potatoes (fried/pure)

Propuesta de traducción
Steaks with french fries
Comentario
<p>En este caso, el local ha traducido «filetes» como <i>fillets</i>, lo que es incorrecto debido a que esta palabra es utilizada para el corte del pescado según Wordreference (s.f.). Por lo tanto, podríamos traducirlo como bien han hecho los alumnos, <i>fillet steaks</i> (aunque ellos han cometido un error en el plural de este término), pero hemos preferido mantenerlo como <i>steaks</i>, vocablo más común. Asimismo, ambos han traducido «patatas» como <i>potatoes</i>, y esta traducción se utiliza para cuando hablamos del tubérculo en sí, por lo tanto, observando la carta de tapas que incluye imágenes, se trata de «patatas fritas», por lo que lo hemos traducido como <i>french fries</i> según la traducción ofrecida por Cambridge Dictionary (s.f.). Sin embargo, cabe añadir que, en caso de duda, se podría preguntar al cliente para así evitar asumir la traducción.</p>

Tabla 11: Traducción errónea de: «Carpaccio de cigalitas y cebolla caramelizada “Homenaje al Bulli 1995”»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local	Traducción propuesta por los alumnos
Carpaccio de cigalitas y cebolla caramelizada “Homenaje al Bulli 1995”	Crayfish carpaccio with caramelised onions “tribute to El Bulli 1995”	Scampi carpaccio with caramelised onions
Propuesta de traducción		
Langoustine carpaccio with caramelised onions “tribute to El Bulli 1995”		
Comentario		
<p>En este caso, el local ha traducido «cigala» como <i>crayfish</i>, cuando esto se refiere al «cangrejo de río», una especie distinto a la cigala. Asimismo, los alumnos han traducido el mismo término como <i>scampi</i>, que, sí que es verdad que aparece como traducción en el Wordreference (s.f.), pero también puede ser utilizado para referirse a las gambas. Así que tras consultar diversas fuentes como: recetas e imágenes de la especie, hemos optado por</p>		

traducirlo como *langoustine* (que no debe confundirse con «langostino» en español), que es el término más común para referirse a cigala.

Por otro lado, hemos optado por seguir conservando la traducción de “*tribute to El Bulli 1995*”, frase que los alumnos han omitido sin ningún tipo de justificación.

Tabla 12: Traducción errónea de: «Lomo rebozado con patatas, ensalada, pimiento verde»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local
Lomo rebozado con patatas, ensalada, pimiento verde	With potatoes, salad, green pepper
Propuesta de traducción	
Breaded tenderloin with french fries, salad and fried green peppers/green peppers	
Comentario	
<p>Primero de todo, el local ha realizado una omisión de traducción del plato principal, ya sea por falta de revisión de la carta o por falta de conocimiento. Nosotras hemos optado por traducirlo como <i>breaded tenderloin</i> tras buscar recetas. En este caso, se podría preguntar al cliente para saber a qué tipo de carne se refiere y así poder especificarlo en la carta. Lo mismo ocurre con pimiento verde, sería conveniente preguntarle al local para saber si se tratan de pimientos verdes fritos, típico en el mundo de las tapas y, si no fuera el caso, de qué manera están cocinados para aclarar al cliente.</p> <p>Por último, han traducido patatas fritas como <i>potatoes</i> y, como comentamos con anterioridad, esto se utiliza cuando se habla del tubérculo, por lo que la traducción correcta sería <i>french fries</i>.</p>	

Las tablas a continuación muestran errores de traducción en los que el término no es que esté mal traducido, pero es necesario una traducción más detallada para concretar el término en inglés y, a su vez, cambiar el orden de la frase para buscar esa naturalidad.

Tabla 13: Traducción errónea de «gallo empanado»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local	Traducción propuesta por los alumnos
Gallo empanado	Breaded fish	Breaded fish
Propuesta de traducción		
Breaded john dory		
Comentario		
Tanto el local como los alumnos han omitido un detalle específico de la traducción como es el tipo de pescado del que se trata. En este caso, nuestra propuesta es <i>breaded john dory</i> , especificando el tipo.		

Tabla 14: traducción errónea de «Almejas Finas Gallegas vivas XXL»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local	Traducción propuesta por los alumnos
Almejas Finas Gallegas vivas XXL	Alive Galician clams XXL	XXL live Palourde clams
Propuesta de traducción		
Live XXL Galician Palourde Clams		
Comentario		
El local ha traducido «vivas» como <i>alive</i> , que no sería incorrecto, pero en el ámbito del marisco se utiliza más el adjetivo <i>live</i> . Asimismo, tanto el local como los alumnos han posicionado el adjetivo «XXL» de una manera que no suena del todo natural en inglés, por lo que nosotras hemos realizado un ajuste para que no suene tan forzado. Por otro lado, el local no ha especificado el tipo de almeja, realizando una omisión de traducción, mientras que los alumnos, a pesar de si haberlo especificado, han olvidado el adjetivo <i>galician</i> . Por lo tanto, el resultado completo sería <i>Live XXL Galician Palourde Clams (o carpet shell clams)</i> , en el que se traducen todos los detalles y tiene un orden natural y fluido en inglés.		

Tabla 15: Traducción errónea de: «tartar de Gambas y Caviar»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local	Traducción propuesta por los alumnos
Tartar de Gambas y Caviar	Prawns Tartar and Caviar	Shrimp and caviar tartar
Propuesta de traducción		
Shrimp Tartare and Caviar/ Shrimp Tartare with Caviar		
Comentario		
<p>El local ha mantenido «tartar» de la misma manera, aunque su traducción sea <i>tartare</i>. Si es cierto que la palabra tartar existe en inglés, pero hace referencia a la salsa tártara, a un químico o al sarro en los dientes, según Wordreference (s.f.), por lo tanto, lo correcto sería traducirlo como <i>tartare</i>. Asimismo, hemos decidido traducir gambas como <i>shrimp</i>, debido a que suele referirse a las gambas pequeñas, típicas en el tartar, mientras que <i>prawns</i> son aquellas gambas más grandes. Sin embargo, en este caso sería apropiado comunicarle al cliente la duda, para evitar un error de traducción y así aclarar una posible confusión.</p> <p>Por otro lado, los alumnos han cometido un error en el orden de la frase. Al poner <i>shrimp and caviar tartar</i>, aparte de traducir «tartar» mal al igual que el local, están dando a entender que el plato es gambas y tartar de caviar, cuando en realidad es un tartar de gambas y una cantidad de caviar por encima.</p>		

Tabla 16: Traducción errónea de: «Navajas a la sartén y escabeche tibio»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local	Traducción propuesta por los alumnos
Navajas a la sartén y escabeche tibio	Panfried razor clams with warm marinade	Razor shells to the pan and hot escabeche
Propuesta de traducción		
Pan-fried razor clams with warm marinade		
Comentario		
<p>En este caso, el local ha realizado una excelente traducción. Teníamos dudas sobre la traducción de «escabeche», ya que puede ser traducido como <i>pickle</i> o <i>marinade</i> según Wordreference (s.f.) y Collins Dictionary (s.f.), pero tras investigar las diferencias de</p>		

cada una, llegamos a la conclusión de que *pickle* era cuando se conservaba un alimento durante más tiempo sin tener la necesidad de cocinarlo poco después, mientras que *marinade* es una manera de condimentar el alimento antes de cocinarlo. Sin embargo, lo único que corregimos es la manera en la que está escrito *panfried*, debido a que según el diccionario Merriam-Webster (s.f.), tiene que ir separado con un guion. Por otro lado, los alumnos han realizado una traducción literal de «a la sartén», han omitido la traducción de «escabeche», cuando un comensal extranjero no podría entender a qué se refiere y han cometido una mala traducción de «templado», ya que lo más apropiado sería *warm*.

Tabla 17: Traducción errónea de: «Cigalas abiertas y asadas»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local	Traducción propuesta por los alumnos
Cigalas abiertas y asadas	Grilled crayfish/langoustines	Roasted open lobster
Propuesta de traducción		
Butterflied and grilled langoustines		
Comentario		
En este caso, el local vuelve a confundir el «cangrejo de mar» y las «cigalas» y opta por poner ambas traducciones, cuando la traducción correcta sería <i>langoustines</i> , como hemos mencionado anteriormente. Por otro lado, los alumnos realizan un error de traducción y la traducen como <i>lobster</i> , que quiere decir «langosta», algo totalmente distinto. Asimismo, el local ha optado por omitir el término «abierto», pero tras investigar, creemos oportuno tener que traducirlo para detallar la técnica culinaria con la que se han cocinado y porque es una técnica típica en el marisco y, especialmente, con las cigalas, como es el corte en mariposa. Por esto mismo, lo hemos traducido como <i>butterflied</i> según Wordreference (s.f.), alejándonos de una traducción literal como han realizado los alumnos al poner open.		

Tabla 18: Traducción errónea de «Cabracho»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local	Traducción propuesta por los alumnos
Cabracho	Scorpion fish	Red scorpionfish
Propuesta de traducción		
Red scorpionfish		
Comentario		
En este caso, el local ha cometido el error de no especificar la especie concreta dentro del grupo de los <i>scorpionfish</i> . Al traducirlo como <i>Scorpion fish</i> (además de tener que escribirse junto), está incluyendo a muchas especies y usando el nombre común en general para los peces de la familia Scorpaenidae.		

Tabla 19: Traducción errónea de: «Gazpachuelo de SARDA ahumada con pesto de alga nori»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local
Gazpachuelo de SARDA ahumada con pesto de alga nori	Smoked SARDA gazpachuelo and nori seaweed pesto
Propuesta de traducción	
Smoked ATLANTIC BONITO <i>gazpachuelo</i> with nori seaweed pesto	
Comentario	
<p>En este caso, el local ha optado por no traducir «sarda». Nosotras hemos decidido traducirlo como <i>Atlantic bonito</i>, siguiendo el artículo de la BBC (2018). Sin embargo, para verificar que se trata del bonito común (<i>Sarda sarda</i>) o también conocido como bonito del Atlántico, hablaríamos con el cliente para verificar la especie y también para saber si la esencia de su restaurante es la identidad propia de los productos y por esta misma razón opta por no traducir el plato principal.</p> <p>Por otro lado, también le comentaríamos al cliente si fuera correcto añadir una corta explicación de lo que es «gazpachuelo» al no contar con una traducción al inglés, como: (<i>hot soup made with fish broth and mayonnaise</i>). Sin embargo, contemplando su carta, rompería con la estética de esta por lo que sería conveniente saber la opinión del local.</p>	

Tabla 20: Traducción errónea de: «Virrey Gallego y “meunier” de ciruelas»

Fragmento original	Traducción propuesta por el local
VIRREY Gallego y “meunier” de ciruelas	Galician VIRREY & plums ‘meunier’
Propuesta de traducción	
Galician RED BREAM, plums and Meunier reduction	
Comentario	
<p>Como anteriormente hemos comentado, el restaurante ha optado por no traducir el pescado Virrey, no sabemos si para conservar la identidad local o por temas de desconocimiento, por lo que sería conveniente preguntarle previamente a hacer cualquier tipo de modificación. Sin embargo, si se deseara traducir nuestra propuesta sería <i>red bream</i>, como nos sugiere Wordreference (s.f.) u Ocean Wave Fisheries (2025). Por otro lado, teníamos dudas sobre «meunier de ciruelas» debido a que no sabíamos si se trataba de la técnica de la cocina francesa o la variedad de uva Pinot Meunier. Previamente a traducir, aclararíamos dudas con el cliente, pero si fuera esto último nuestra propuesta sería: <i>plums and meunier reduction</i>, es decir, un jugo a base de la variedad de uva meunier y ciruelas que acompaña al pescado.</p>	

3.3. Comparativa con traducción automática (Google Translate / DeepL)

Para comprobar las limitaciones y errores que presentan las herramientas de traducción automática, hemos realizado una tabla comparativa donde se muestra la traducción original de diversos segmentos de la carta (previamente analizados para verificar su correcta traducción) y traducciones propuestas por traductores automáticos como Google Translate y DeepL.

Como anteriormente hemos realizado, clasificaremos los segmentos según la tipología del error y evaluaremos el impacto en la comprensión y del contexto debido a las limitaciones que dichos fragmentos presenten.

3.3.1. Traducción de los mismos fragmentos mediante TA.

3.3.1.1. Limitaciones y errores.

Tabla 1: Traducción automática de: «tortilla de camarones (und.)»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción
Tortilla de camarones (und.)	Shrimp omelet (und)	Shrimp omelet (unit)	Andalusian shrimp fritters (each)
Comentario			
Como podemos observar, debido a la falta de documentación y de contexto por parte de los traductores automáticos, han cometido el mismo error que el local y los alumnos. No se trata de una simple tortilla con gambas, sino de unas tortillas fritas con camarones típicas de Andalucía.			

Tabla 2: Traducción automática de: «ración puntillitas»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción
Ración puntillitas	Puntillitas Ration	Puntillitas ration	Serving of fried baby squids
Comentario			
De nuevo, por falta de documentación y de contexto que tienen este tipo de herramientas, han sido incapaces de buscar una traducción para «puntillitas» y han optado por dejarlo así, sin ningún tipo de explicación entre paréntesis o de traducción orientativa como haría un traductor. Asimismo, traducen «ración» de manera literal, mostrando como este tipo de herramientas se inclinan más hacia la literalidad.			

Tabla 3: traducción automática de: «ración de boquerones fritos»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción

Ración de boquerones fritos	Portion of fried anchovies	Portion of fried anchovies	Serving of fried anchovies
Comentario			
Ambos traductores automáticos han optado por traducir «ración» como <i>portion</i> , que, aunque no es del todo incorrecto, es más común y natural encontrar <i>serving</i> en una carta de restaurante o bar.			

Tabla 4: traducción automática de «surtido de fritura gaditana (mínimo dos personas)»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción
Surtido de fritura gaditana (mínimo dos personas)	Assortment of fried food from Cadiz (minimum two persons)	Assortment of Cadiz fried foods (minimum two people)	Assorted fried food from Cadiz (for two people)
Comentario			
Ambos traductores automáticos han optado por traducir «surtido» como <i>assortment</i> , que, si bien su significado al español es «surtido», es mucho más frecuente encontrar este término en el ámbito gastronómico y comida frita como <i>assorted</i> . Asimismo, han traducido de manera muy literal «mínimo dos personas», mientras nosotros hemos optado por una traducción más natural y menos forzada.			

Tabla 5: traducción automática de: «Burger del chef: vaca madurada, cebolla crujiente, bacon, mahonesa de chorizo y bañada en cheddar»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción
Burger del chef: vaca madurada,	Chef's burger: matured beef, crispy	Chef's Burger: aged beef, crispy onion,	Chef's Burger: dry-aged beef,

cebolla crujiente, bacon, mahonesa de chorizo y bañada en cheddar	onion, bacon, chorizo mayonnaise and covered with cheddar cheese.	bacon, chorizo mayonnaise and cheddar cheese	crispy onions, bacon, chorizo mayonnaise and drenched in cheddar
Comentario			
Como podemos observar, las herramientas de traducción automática han cometido errores de literalidad o incluso omisión de traducción en términos problemáticos como «bañada en cheddar» y «vaca madurada».			

Tabla 6: traducción automática de: «filetitos con patatas»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción
Filetitos con patatas	Fillets with potatoes	Steaks with potatoes	Steaks with french fries
Comentario			
Debido a la falta de documentación o de contexto, las herramientas de traducción automática no han podido evitar cometer un error de traducción como es traducir patatas (fritas) como <i>potatoes</i> , cuando este término se utiliza siempre y cuando se hable del tubérculo. No han podido entender el significado implícito de la palabra «patatas» en esta frase o buscar la carta de tapas en la que aparecen las imágenes.			

Tabla 7: traducción automática de: «gallo empanado»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción
Gallo empanado	Breaded rooster	Breaded rooster	Breaded john dory
Comentario			
Las herramientas de traducción automáticas, conocidas por su literalidad, han vuelto a cometer el mismo fallo. Debido a la falta de documentación y ausencia de la carta,			

no han sabido identificar que se trataba del pescado, por lo que han hecho un error de traducción como es traducir «gallo» como *rooster*, que es el ave.

Tabla 8: traducción automática de: «Almejas Finas Gallegas vivas XXL»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción
Almejas Finas Gallegas vivas XXL	Live Galician Fine Clams XXL	Live Galician Fine Clams XXL	Live XXL Galician Palourde Clams
Comentario			
Una vez más, las herramientas de traducción automática han optado por la literalidad y han traducido «Almejas Finas» como <i>Fine Clams</i> , cuando su nombre en inglés sería <i>Palourde Clams</i> o <i>Carpet Shell Clams</i> . Asimismo, no han encontrado una solución para que suene de manera más natural el «XXL» en la frase, debido a que la única función realizada por las herramientas de traducción automática es traducir, sin documentarse previamente.			

Tabla 9: traducción automática de: «Carpaccio de cigalitas y cebolla caramelizada “Homenaje al Bulli 1995”»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción
Carpaccio de cigalitas y cebolla caramelizada “Homenaje al Bulli 1995”	Carpaccio of crayfish and caramelized onion “Homage to Bulli 1995”.	Crayfish and caramelized onion carpaccio “Tribute to El Bulli 1995”	Langoustine carpaccio with caramelised onions “tribute to El Bulli 1995”
Comentario			
Ambos traductores automáticos han cometido el error de traducir «cigala» como <i>crayfish</i> , cuando esto quiere decir cangrejo de río, una especie distinta a la cigala. Esto solo podría haberse solucionado documentándose a base de diccionarios, recetas y glosarios, pero es algo que las TAO no realizan.			

Tabla 10: traducción automática de: «tartar de gambas y caviar»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción
Tartar de gambas y caviar	Shrimp and caviar tartar	Shrimp and caviar tartare	Shrimp tartare and caviar
Comentario			
Aunque es cierto que la traducción no es del todo incorrecta, el orden de los términos la modificaría para que sonara más natural. Documentándonos en recetas a través de Google, no se traduce <i>Shrimp and caviar tartare</i> , debido a que el tartar es de gambas y el caviar es añadido por encima del plato. Por lo tanto, lo correcto sería <i>shrimp tartare with caviar o shrimp tartare and caviar</i> .			

Tabla 11: traducción automática de: «navajas a la sartén y escabeche tibio»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción
Navajas a la sartén y escabeche tibio	Pan seared razor clams and warm pickled sauce	Pan-fried razor clams with warm marinade	Pan-fried razor clams with warm marinade
Comentario			
En este caso, no podemos decir que han realizado una traducción muy alejada de la realidad. Google Translate incluso ha traducido la frase como lo haríamos nosotras, pero esto no asegura la veracidad y exactitud que puedan tener estas herramientas a la hora de traducir. Se trata de una frase simple y corta, sin tecnicismos, por lo que no sería muy complicado de traducir.			

Tabla 12: traducción automática de: «lomo alto de vaca vieja “Wagyu” al corte»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción

Lomo alto de vaca vieja “Wagyu” al corte	Old “Wagyu” beef tenderloin, sliced	Old Wagyu cow sirloin, cut	Ribeye from old Wagyu cow
Comentario			
En este caso ambos traductores automáticos no han sido capaces de traducir lomo alto de la manera correcta, cometiendo un error de traducción. Esta traducción en específico conllevaba una documentación sobre los diferentes cortes de carne para poder encontrar la traducción correcta y, como ya hemos comprobado, la documentación y el uso del contexto es una de las limitaciones de las herramientas de traducción automática. Asimismo, han cometido una traducción literal de «al corte», sonando poco natural en inglés.			

Tabla 13: traducción automática de «cigalas abiertas y asadas»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción
Cigalas abiertas y asadas	Open and roasted langoustines	Opened and roasted crayfish	Butterflied and grilled langoustines
Comentario			
Ambos traductores automáticos han traducido «abiertas» de una manera más literal, mientras nosotras hemos optado por una traducción más profesional y que refleje el tipo de corte característico en el marisco, gracias a una documentación previa. Asimismo, Google Translate ha cometido un error de traducción, traduciéndolo como cangrejo de mar y, como comentamos con anterioridad, las cigalas y los cangrejos de mar son especies distintas.			

Tabla 14: traducción automática de «cabracho»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción
Cabracho	Scorpionfish	Scorpionfish	Red scorpionfish
Comentario			

Ambos han utilizado la traducción general para los peces de la familia Scorpaenidae, mientras nosotros optamos por traducir la especie específica para clarificar cualquier duda que pudiese tener el comensal.

Tabla 15: traducción automática de «gaspachuelo de SARDA Ahumada con pesto de alga nori»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción
Gaspachuelo de SARDA Ahumada con pesto de alga nori	Smoked SARDA gaspachuelo with nori seaweed pesto	Smoked SARDA gaspachuelo with nori seaweed pesto	Smoked ATLANTIC BONITO gaspachuelo with nori seaweed pesto
Comentario			
Ambas herramientas han optado por no traducir «sarda», cuando esta especie cuenta con traducción propia. Asimismo, no han sabido proporcionar una descripción de lo que es el «gaspachuelo» que, aunque nosotras hemos optado por no introducirla sin previa consulta con el cliente, dudamos que la herramienta de traducción automática optara por añadir una pequeña explicación por iniciativa propia.			

Tabla 16: traducción automática de: «CARABINERO, su sopa en Amarillo y azafrán»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción
CARABINERO, su sopa en Amarillo y azafrán	CARABINERO, its yellow and saffron soup	CARABINERO, its soup in yellow and saffron	SCARLET PRAWN in its saffron-infused broth
Comentario			

Ambas herramientas han realizado una omisión de traducción al no traducir el término «carabinero». Asimismo, han traducido de manera literal «su sopa en amarillo y azafrán», perdiendo la elegancia del plato y del restaurante.

Tabla 17: traducción automática de: «VIRREY Gallego y “meunier” de ciruelas»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción
VIRREY Gallego y “meunier” de ciruelas	VIRREY Gallego and plum meunier	Galician Viceroy and plum meunier	Galician RED BREAM, plums and Meunier reduction
Comentario			
El traductor automático DeepL ha realizado dos omisiones de traducción, al no traducir «virrey» ni «gallego», debido a una falta de documentación y de contexto. Lo mismo ha ocurrido con el traductor Google Translate, que por falta de contexto ha traducido «virrey» de manera literal, cuando se trata de un pescado y no del título de la realeza. Asimismo, nosotras consideramos más correcto poner «Meunier» en mayúscula por el tipo de uva.			

Tabla 18: traducción automática de: «POLLO EMPANADA, con ensalada, huevos frito y patatas frita»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción
POLLO EMPANADA Con ensalada, huevos frito y patatas frita	CHICKEN EMPANADA With salad, fried eggs and french fries	CHICKEN EMPANADA With salad, fried eggs, and French fries	Breaded chicken breast with salad, fried eggs and french fries
Comentario			

Ambos traductores no han sabido identificar el error ortotipográfico en castellano, por lo que han omitido la traducción de «empanado». Esto se debe a que son herramientas de traducción automática mediante inteligencia artificial incapaces de identificar erratas. Sin embargo, han sabido traducir «patatas fritas» de manera correcta, pero esto se debe a la simplicidad de su traducción.

Tabla 19: traducción automática de: «calamares a la romana con croquetas, ensalada y patatas fritas»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción
Calamares a la romana con croquetas, ensalada y patatas fritas	Calamares a la romana with croquettes, salad and french fries	Roman style squid with croquettes, salad and french fries	Battered squid rings with croquettes, salad and french fries
Comentario			
DeepL ha optado por omitir la traducción de «calamares a la romana», quizá porque ha sido incapaz de comprender lo que «a la romana» significaba. Por otro lado, Google Translate ha realizado una traducción literal, haciendo que suene forzado y poco natural en inglés. Asimismo, como comentamos con anterioridad, el plato se trata de anillos de calamar, pero por falta de documentación, ambos traductores automáticos han sido incapaces de incluir este matiz en su traducción.			

Tabla 20: traducción automática de «lomo rebozado con patatas, ensalada, pimiento verde»

Fragmento original	Traducción DeepL	Traducción Google Translate	Propuesta de traducción
Lomo rebozado con patatas, ensalada, pimiento verde	Battered pork loin with potatoes,	Breaded loin with potatoes, salad, green pepper	Breaded tenderloin with french fries,

	salad, green bell pepper		salad and fried green peppers/green peppers
Comentario			
En este caso, ambos traductores automáticos han optado por una traducción literal de «patatas», cuando en este caso se trata de otro error ortotipográfico y siguen siendo «patatas fritas». Asimismo, DeepL se ha tomado la libertad de traducir «pimientos verdes» como <i>green bell pepper</i> , cuando esto equivale al pimiento morrón en castellano y en ningún momento sabemos qué clase de pimiento es.			

3.3.2. Evaluación del impacto en la comprensión y experiencia de las herramientas de traducción automática

Las herramientas de traducción automática, aunque es cierto que para ciertas frases cortas pueden lograr su cometido, no son una herramienta fiable para realizar traducciones complejas o con tecnicismos como hemos podido comprobar. Su limitación a la hora de documentarse e investigar hace que cometa errores de calcos, falsos sentidos o traducciones erróneas o con otros significados como hemos podido ver en los diversos ejemplos.

Una de las labores más importantes a la hora de traducir y que realiza todo traductor es la búsqueda de textos paralelos, de documentarse y consultar decenas de documentos en aquellos términos complicados o que pueden tener un doble sentido, estar en desuso o simplemente para asegurar que se evita un error de traducción. Asimismo, no solo es traducir, también es hacer que suene natural, ya sea escogiendo un término que se use más en el ámbito de la gastronomía o cambiando el orden de la frase.

Como hemos podido verificar, las herramientas de traducción automática simplemente traducen sin tener contexto, sin poder optar a documentos como la propia carta del restaurante o bar, sin consultar fotos para comprobar los ingredientes que realmente lleva el plato, sin consultar textos paralelos como recetas, mercados de

marisco y pescado, o simplemente sin poder preguntar al cliente cualquier consulta para así evitar confusiones o realizar un error de traducción.

Ante la falsa creencia de que los traductores automáticos acabarán invadiendo y arrebatando el trabajo del traductor, puede ser comprobado fácilmente que debido a su falta de documentación y contexto, será mucho más difícil borrar la existencia de la increíble figura del traductor, que tras años de formación e investigación, logra romper las fronteras de la lengua y transmitir un mensaje de una lengua a otra conservando todos aquellos matices para que el lector sienta la traducción como un texto original.

3.4. *Encuesta a profesionales del sector*

3.4.1. Destinatarios

Para finalizar la parte práctica de este Trabajo Fin de Grado, realizamos una encuesta destinada a los trabajadores de restaurantes o bares locales. Muchas de las respuestas recogidas fueron contestadas por parte de los camareros o personal en barra, pero otras fueron contestadas por los encargados o el propio jefe del local, debido a que eran los que tenían constancia sobre cómo se había traducido su carta. De esta manera, ampliamos la investigación e incluimos respuestas del propio personal del local.

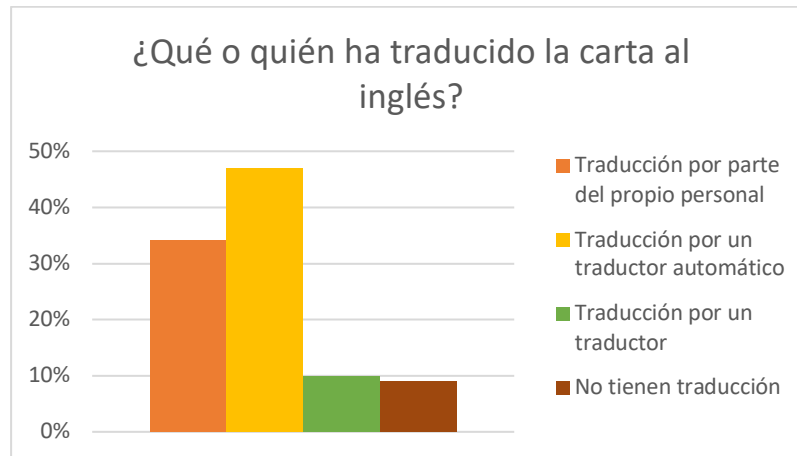
3.4.2. Preguntas clave.

Para las preguntas de la encuesta, hemos optado por preguntas concisas y que traten el problema directamente, para así evitar respuestas ambiguas o que no ayuden con el tema de estudio de este Trabajo Fin de Grado. Las preguntas de la encuesta son las siguientes.

- ¿Cómo ha sido traducida vuestra carta? ¿Con un traductor profesional, con un traductor automático como Google Translate o DeepL, o ha sido una traducción propia por alguno de los trabajadores?
- ¿Creen que la traducción de vuestras cartas repercute en el disfrute del comensal? Sí o no, justifique su respuesta.

3.4.3. Análisis de las respuestas

Fig.1. Resultados de la encuesta sobre la metodología de traducción de las cartas



Tras preguntar a diversos locales, tanto bares tradicionales como restaurantes de cierta seriedad, hemos generado un gráfico que muestre de manera más clara los resultados obtenidos. Como podemos observar, el recurso más utilizado con diferencia son los traductores automáticos, siendo utilizados sobre todos en bares. Son pocos los locales encuestados que dijeron que contaban con un traductor para la traducción de sus cartas, puestos que optaban por encargar la traducción a un miembro del personal o contratar empresas externas que, aunque ofrezcan servicios de traducción, no cuentan con la formación necesaria.

Asimismo, no todos supieron confirmar con seguridad la procedencia de su traducción, puesto que no se les había comunicado con certeza o no habían preguntado cómo se había traducido su carta.

Cabe destacar que un pequeño número de locales no disponía de traducciones de sus cartas. En todos los casos se trataba de bares tradicionales que probablemente no consideraran entre sus prioridades al público extranjero, ya que suelen tener una clientela del barrio y rara vez extranjera.

Por otro lado, todos valoraron de manera positiva la importancia de tener una carta traducida para mejorar la experiencia del comensal. No solo para que la clientela comprenda sus platos e ingredientes, sino también para facilitar el trabajo a aquellos

trabajadores cuyo nivel en inglés es bajo, al evitar que estos tengan que explicar de manera oral los ingredientes o la manera en la que se prepara el plato.

3.5. Conclusión

En conclusión, tanto las cartas de restaurantes de alta gama como de bares tradicionales presentan errores de traducción, aunque la gravedad de estos difiere significativamente. Mientras que los restaurantes presentan errores relacionados con aspectos estilísticos y, pocas veces, técnicos, siguen siendo comprensibles para el comensal en su mayoría. Muchos de estos fallos, como la elección de mantener términos originales en castellano, podrían deberse a una intención de preservar la autenticidad del plato, como «sarda», «gazpachuelo», etc. Sin embargo, no contamos con una confirmación por parte del establecimiento por lo que no se puede descartar una posible falta de competencia traductora.

Por otro lado, las cartas de los bares tradicionales presentan una cantidad mayor de errores de traducción, siendo estos más evidentes a simple vista. Son comunes las omisiones, los falsos sentidos y la literalidad de la traducción, generando una traducción poco natural. Además, también encontramos numerosos errores, no solo en la carta en inglés, sino también en castellano. Esto puede deberse a una falta de revisión previa a imprimir sus cartas, uso de traductores automáticos o falta de competencia por parte del personal encargado de realizar la traducción.

Asimismo, los resultados obtenidos mediante la encuesta muestran con diferencia como suelen emplearse herramientas de traducción automáticas gratuitas o confiar en el propio personal del local, sin tener ningún tipo de formación en el ámbito de la traducción. Sin embargo, la mayor parte de locales que eligieron confiar en un traductor o en herramientas de traducción automáticas gratuitas, fueron restaurantes algo más prestigiosos.

Por lo tanto, podemos afirmar que, aunque ambos presenten errores, los de los restaurantes son más sutiles y fáciles de corregir, mientras que los bares afectan seriamente a la calidad de la traducción y, a su vez, a la experiencia del comensal.

4. Conclusiones generales

Como se ha podido observar a lo largo de este Trabajo de Fin de Grado, hay una estrecha relación entre la gastronomía, la cultura y la traducción. La gastronomía es un elemento clave de la identidad cultural y que se ha convertido en un importante vehículo para poder transmitir y, a su vez, preservar dicha identidad. La traducción toma un rol importante en dicho contexto, puesto a que ejerce, no solo una traducción, sino una mediación de conocimientos que exige conocer tanto la cultura de origen como la de llegada. Por lo tanto, la globalización y el auge turístico han intensificado la demanda de traducciones gastronómicas, haciendo cada vez más evidente la necesidad de la figura del traductor en este ámbito.

Nuestro principal objetivo en este Trabajo de Fin de Grado era destacar la importancia del traductor, específicamente en esta área. Asimismo, confirmar o desmentir la hipótesis de si los bares tradicionales suelen descuidar más las traducciones de sus cartas, dejando al comensal extranjero en segundo plano.

Tras realizar un estudio práctico mediante un análisis de cartas de restaurantes de alta gama y bares tradicionales, hemos comprobado como ambos tipos de locales presentan errores de traducción, aunque de diversa gravedad. Los errores de los restaurantes son más sutiles, ligados al estilo del fragmento o a falta de un matiz, que rara vez impiden comprender el mensaje. Sin embargo, los errores de los bares tradicionales son más visibles y frecuentes, incluyendo omisiones, traducciones literales, falsos sentidos, etc. La encuesta realizada también refuerza esta hipótesis, al mostrar como la mayoría de los locales que optan por traductores automáticos gratuitos o encargar las traducciones a personal no cualificado suelen ser los bares tradicionales.

Por otro lado, tras las diversas comparaciones en el marco práctico, incluyendo traducciones automáticas, de alumnos de traducción e interpretación, del propio local y una traducción propuesta por nosotras, hemos podido comprobar que, aunque los errores de ambos locales difieren tanto en naturaleza como en gravedad, denota la falta de un traductor competente capaz de traducir, revisar y corregir las diversas erratas que pueda ir encontrando a lo largo del encargo de traducción, específicamente, de una carta de restaurante o bar.

5. Bibliografía

Brenes Leiva, R. (2012). El Turismo en la Globalización. *CoRis. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades*, 4, 21-23. Círculo de Cartago. <https://www.circulodecartago.org/wp-content/uploads/2012/08/El-Turismo-en-la-Globalización.pdf>

Cambridge University Press. (s.f.). En *Cambridge Dictionary*. Recuperado en 23 de mayo de 2025, de <https://dictionary.cambridge.org/>

Chiaro, D., & Rossato, L. (2015). *Food and translation, translation and food*. The Translator, 21(3), 237–243. <https://doi.org/10.1080/13556509.2015.1110934>

Cobos, I. (2021). Hacia una revisión del concepto de género híbrido y propuesta de clasificación de los géneros agrojurídicos. *Hermēneus. Revista de Traducción e Interpretación*, 23, 69-89. <https://doi.org/10.24197/her.23.2021.69-89>

Collins Dictionary. (s.f.). En *Collins English Dictionary*. Recuperado en 23 de mayo de 2025, de <https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english>

Comité de turismo y Competitividad (CTC). (2018). *Definiciones Comité de Turismo y Competitividad (CTC)*. https://glaxiar.com/wp-content/uploads/2018/06/ctc_definiciones_es_web.pdf

DeepL Translate. (s.f.). *DeepL Translator* (Servicio de traducción). <https://www.deepl.com/translator>

Diéguez, M. I., Lazo, R.M. (2004). Tecnologías de la información y de la comunicación (TIC) al servicio del traductor profesional. *Onomázein. Revista de lingüística, filología y traducción de la Pontificia Universidad Católica de Chile*, 9 (1), 51-74. Dialnet. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6465858>

Domínguez, A. (2017). *Traducción gastronómica: Estudio sobre la evolución de sus procedimientos según la tipología textual*. [Trabajo de Fin de Grado, Universidad Autónoma de Barcelona]. https://ddd.uab.cat/pub/tfg/2017/tfg_67408/Deliciosa_traduccion_DominguezAida.pdf

Fusté-Forné, Francesc. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario. *Dixit*, 24(1), 4-16. Recuperado en 30 de noviembre de 2024, de

http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001&lng=es&tlng=es.

Gómez, J. G. (2022). *Análisis de las dificultades funcionales de la traducción gastronómica en menús de restaurantes ESP-EN* [Trabajo de Fin de Grado, Universidad Pontificia Comillas]. <https://repositorio.comillas.edu/rest/bitstreams/528127/retrieve>

Google. (s.f.). Google Translate (Servicio de traducción). <https://translate.google.com/>

Grande, M., Cañón, R. y Cantón, I. (2016). Tecnologías de la información y la comunicación: evolución del concepto y características. *IJERI: International Journal of Educational Research and Innovation*, (6), 218-230. <https://www.upo.es/revistas/index.php/IJERI/article/view/1703>

Herrero, L. (1999). *La traducción entre culturas: la traducción de los marcadores culturales específicos en la novela angloindia de la década de los noventa* [Tesis Doctoral, Universidad de Alicante]. <http://hdl.handle.net/10045/3608>

Hurtado, A. (2001). *Traducción y traductología. Introducción a la Traductología*. Cátedra. [https://padlet-uploads.storage.googleapis.com/656754580/cb977401eaf66ae240a2e9ab7148d851/Traducci n y traductolog a.pdf](https://padlet-uploads.storage.googleapis.com/656754580/cb977401eaf66ae240a2e9ab7148d851/Traducci_n_y_traductolog_a.pdf)

IFEMA MADRID. (2022, 10 de enero). *Turismo gastronómico: qué es y principales destinos en España*. <https://www.ifema.es/noticias/turismo/turismo-gastronomico-que-es-principales-destinos-espana#:~:text=El%20turismo%20gastronómico%20es%20un,un%20país%20o%20un%20lugar>.

INE. (2024). *Estadística de Movimientos Turísticos en Fronteras (FRONTUR)*. España: Instituto Nacional de Estadística.

Luxán Hernández, L. (2016). Análisis sobre el término «traducción» y figuras afines. *Entreculturas: revista de traducción y comunicación intercultural*, (9), 9-22. <https://doi.org/10.24310/Entreculturasertci.vi9.11235>

Martín, A. (2019). *Political cooks or cooking politicians* [Trabajo de Fin de Grado, Universidad Pontificia Comillas].

<https://repositorio.comillas.edu/rest/bitstreams/420427/retrieve>

Martín de León, C. (2022). Escopo. Zenodo. <https://doi.org/10.5281/zenodo.6370703>

Martínez, M^a.E. y Raposo, M. (2006). Las TIC en manos de los estudiantes universitarios, *Revista Latinoamericana de Tecnología Educativa*, 5 (2), 165-176.

https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&opi=89978449&url=https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2229195.pdf&ved=2ahUKEwiYuq-S_sWNAxUnVaQEhX2XCnQQFnoECCIAQ&usg=AOvVaw3qCpAX4DGwp6tiRg6dqYD7

Merriam-Webster. (s.f.) En *Merriam-Webster.com dictionary*. Recuperado en 23 de mayo de 2025, de <https://www.merriam-webster.com>

Molina, L. (2001). *Análisis descriptivo de la traducción de los culturemas árabe-español*. [Tesis doctoral, Universidad Autónoma de Barcelona]. <https://ddd.uab.cat/record/38518>

Moreno, A. M. (2015). *La traducción de textos científicos. El perfil del traductor especializado* [Trabajo de Fin de Grado, Universidad de Valladolid]. <https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/13113/TFG-O%20521%20corr..pdf?sequence=7>

Newmark, P. (1991). La teoría y el arte de la traducción. *Letras*, (23-24), 27-58. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5476322>

Nord, C. (2022). *Funcionalismo*. Zenodo. <https://doi.org/10.5281/zenodo.6366947>

Ortega y Gasset, J. (1970). *Miseria y esplendor de la traducción* [Publicado originalmente en 1937]. En *Obras completas* (Vol. V, pp. 431–452). Madrid: Revista de Occidente. Disponible en formato electrónico en *Texturas*, (19), 7–22, 2016. https://www.tramaeditorial.es/wp-content/uploads/2016/08/Ortega_y_Gasset_Traduccion_Texturas_19.pdf

Real Academia de Gastronomía (2018). La Tapa. *Revista Española de Cultura Gastronómica*, (0), 10-12. https://realacademiadegastronomia.com/wp-content/uploads/2021/05/RAG_REVISTA-0.pdf

Real Academia Española. (s.f.). Gastronomía. En *Diccionario de la lengua española*. Recuperado en 29 de noviembre de 2024, de <https://dle.rae.es/gastronomia>

Real Academia Española (s.f.). Gastronomía. En *Diccionario panhispánico del español jurídico*. Recuperado en 29 de noviembre de 2024, de <https://dpej.rae.es/lema/gastronomia>

Real Academia Española (s.f.) Globalización. En *Diccionario de la lengua Española*. Recuperado en 4 de diciembre de 2024, de <https://www.rae.es/drae2001/globalización#:~:text=f,que%20sobrepasa%20las%20fronteras%20nacionales>.

Redacción Sibarita. (27 de julio de 2022). *El arte del buen comer*. <https://sibaritalarevista.com/el-arte-del-buen-comer/>

Reneé, F. (2017). *El concepto de la equivalencia en la traducción del lenguaje jurídico especializado y su terminología: Un estudio de la problemática de la equivalencia a nivel de palabra en la traducción de términos jurídicos* [Tesis de maestría en Español y Estudios Latinoamericanos, Universidad de Bergen]. <https://hdl.handle.net/1956/16999>

Sánchez Rubio, A. (2017). *Los problemas de equivalencia en la traducción gastronómica chino-español/español-chino* [Trabajo de Fin de Grado, Universidad de Alicante]. https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/67674/1/Los_problemas_de_equivalencia_en_la_traduccin_gastro_Sanchez_Rubio_Alicia.pdf

Solomillo. (2024, 15 de junio). En *Wikipedia*. <https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Solomillo&oldid=160761863>.

Terán, P. (2016). *La traducción técnica y las herramientas de traducción* [Trabajo de Fin de Grado, Universidad de Valladolid]. <https://uvadoc.uva.es/bitstream/handle/10324/18869/TFG-O%20820.pdf?sequence=1>

Turespaña (2023, 30 de noviembre)). *La Real Academia de Gastronomía y Turespaña se unen para reforzar la promoción internacional de la gastronomía como atractivo turístico..* Recuperado el 18 de octubre de 2024, de <https://www.tourspain.es/es/notas-prensa-turismo/convenio-turespana-rag/>

WordReference. (s.f.). En *WordReference.com*. Recuperado en 23 de mayo de 2025, de <https://www.wordreference.com/>