

Universidad Femenina del Sagrado Corazón
Facultad de Traducción, Interpretación y Ciencias
de la Comunicación
Escuela Profesional de Traducción e Interpretación

TÉCNICAS DE TRADUCCIÓN APLICADAS A LOS
CULTUREMAS PRESENTES EN CARTAS DE MENÚ DE
RESTAURANTES DE LIMA, 2023

Tesis presentada por:

MAGNA JUDITH PARODI ROJAS
IONA DINA SILVA GÓMEZ

Para obtener el Título Profesional de
Licenciada en Traducción e Interpretación
con mención en Inglés y Portugués

Línea de Investigación:

Traducción e interpretación especializadas

Asesora

Rossana María Soriano Vergara
Cód. ORCID: 0000-0001-8078-1342

Lima – Perú

2024

Los miembros del jurado han aprobado el estilo y el contenido de la tesis sustentada por:

MAGNA JUDITH PARODI ROJAS

IONA DINA SILVA GÓMEZ

ROSSANA MARÍA SORIANO VERGARA

Asesor: Nombre(s) y Apellidos

ROSSANA MARÍA SORIANO VERGARA

Presidente de Jurado: Nombre(s) y Apellidos

MAYRA ROSARIO YARANGA HERNÁNDEZ

Miembro de Jurado 1: Nombre(s) y Apellidos

ÁNGELA PAMELA MARIÑO ZEGARRA

Miembro de Jurado 2: Nombre(s) y Apellidos

JESÚS FERNANDO CORNEJO SÁNCHEZ

Miembro de Jurado 3: Nombre(s) y Apellidos



Mg. Rossana Soriano Vergara
Decana de la Facultad de Traducción,
Interpretación y Ciencias de la
Comunicación

Declaratoria de Originalidad del Asesor

Facultad o Escuela de Posgrado:	Traducción, Interpretación y Ciencias de la Comunicación
Escuela Profesional o Programa Académico:	Traducción e Interpretación
Dependencia a la que pertenece el docente asesor:	Departamento Académico de Idiomas y Ciencias de la Comunicación
Docente asesor que verifica la originalidad:	Rossana María Soriano Vergara
ORCID:	0000-0001-8078-1342
Título del documento:	TÉCNICAS DE TRADUCCIÓN APLICADAS A LOS CULTUREMAS PRESENTES EN CARTAS DE MENÚ DE RESTAURANTES DE LIMA, 2023
Autora(s) del documento:	MAGNA JUDITH PARODI ROJAS IONA DINA SILVA GÓMEZ
Mecanismo utilizado para detección de originalidad:	Software Turnitin
Nº de trabajo en Turnitin: (10 dígitos)	2411760587
Porcentaje de <u>similitud</u> detectado:	16%
Fuentes originales de las similitudes detectadas:	Fuentes de internet = 16% Publicaciones = 2% Trabajos del estudiante = 5%
<p>Tesis_2024_Magna Parodi_Iona Silva</p> <hr/> <p style="color: red; font-size: small;">INFORME DE ORIGINALIDAD</p> <hr/> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p style="font-size: 2em; color: red;">16%</p> <p style="font-size: small;">INDICE DE SIMILITUD</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p style="font-size: 2em; color: red;">16%</p> <p style="font-size: small;">FUENTES DE INTERNET</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p style="font-size: 2em; color: red;">2%</p> <p style="font-size: small;">PUBLICACIONES</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p style="font-size: 2em; color: red;">5%</p> <p style="font-size: small;">TRABAJOS DEL ESTUDIANTE</p> </div> </div> <hr/> <p style="color: red; font-size: x-small;">ENCONTRAR COINCIDENCIAS CON TODAS LAS FUENTES (SOLO SE IMPRIMIRÁ LA FUENTE SELECCIONADA)</p> <hr/>	
<p>El docente asesor declara ha revisado el informe de similitud y expresa que el porcentaje señalado cumple con las “Normas Internas de Investigación e Innovación” establecidas por la Universidad Femenina del Sagrado Corazón.</p>	
Fecha de aplicación en Turnitin: (dd-mm-aaaa)	02/07/2024

RESUMEN

El presente estudio de investigación tuvo como objetivo analizar las Técnicas de traducción aplicadas a los culturemas presentes en cartas de menú de restaurantes de Lima, 2023. El enfoque teórico corresponde a la clasificación de las técnicas de traducción de Vinay y Darbelnet, Hurtado y Gómez. El presente estudio fue de enfoque cualitativo, nivel descriptivo de tipo básica y de diseño de caso. Además, se hizo uso del análisis del corpus para la recolección de datos para analizar las técnicas utilizada en los culturemas de las cartas. El corpus estuvo compuesto de 3 cartas gastronómicas bilingües de restaurantes más emblemáticos de Lima, donde se encontraron un total de 90 culturemas lo que representa nuestro corpus genérico, de ese total se extrajeron 30 culturemas de nombres de entradas, sopas y platos de fondo para nuestro corpus específico. Como resultado, se obtuvo que las técnicas de traducción más concurrentes para la traducción de los culturemas en las cartas de menú fueron el préstamo y el compuesto híbrido (32,6 % cada una), seguida de las técnicas de calco (14,0%) y explicitación (11,5 %), que buscan claridad sin perder integridad cultural. Asimismo, las técnicas que tuvieron menos incidencias fueron las técnicas de adaptación (7,0 %) y la técnica de generalización (2,3%), las cuales son menos comunes, reflejando un menor enfoque en modificar o simplificar términos gastronómicos.

Palabras claves: Técnicas de traducción, culturemas, traducción gastronómica, sociolingüística.

ABSTRACT

This research study was focused on analyzing the translation techniques applied to the culturemes found in the menu of restaurants in Lima in 2023. The theoretical approach corresponds with the classification of translation techniques by Vinay and Darbelnet, Hurtado, and Gomez. The research approach was qualitative, with a descriptive level and basic type, utilizing a case study design. Additionally, corpus analysis was used for data collection to examine the techniques employed in translating culture-specific items in the menus. The corpus was composed of 3 menus of three bilingual gastronomic menus from the most emblematic restaurants in Lima, containing a total of 90 culturemes, representing our general corpus. From this total, 30 culturemes from starters, soups, and main courses were extracted to form our specific corpus. The results indicated that the most prevalent translation techniques for culturemes in the menu were borrowing and hybrid composition (32,6 % each), followed by calque (14,0 %) and explicitation (11,5 %), which aim to maintain clarity without compromising cultural integrity. Furthermore, the techniques with fewer incidences were adaptation (7,0 %) and generalization (2,3 %), reflecting a lesser focus on modifying or simplifying gastronomic terms.

Keywords: Translation techniques, culturemes, gastronomic translation, sociolinguistic.

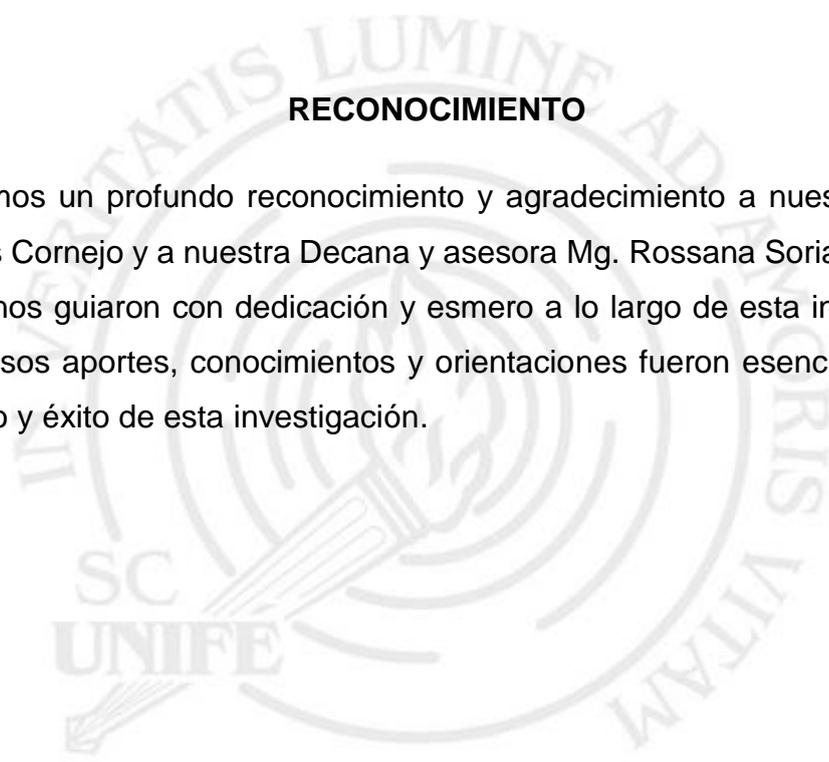
DEDICATORIA

Agradecemos a nuestro Creador por habernos guiado y dado fortaleza en momentos de debilidad, y sobre todo, por la sabiduría para poder lograr y culminar nuestra investigación.

Le damos las gracias a nuestros padres, Williams y Diana, Fulgencio y Catalina, por su constante apoyo, paciencia y amor incondicional, y por la confianza que siempre pusieron en nosotras. Su respaldo y ánimo fueron fundamentales para lograr concluir nuestra carrera.

RECONOCIMIENTO

Expresamos un profundo reconocimiento y agradecimiento a nuestro profesor Dr. Jesús Cornejo y a nuestra Decana y asesora Mg. Rossana Soriano Vergara, quienes nos guiaron con dedicación y esmero a lo largo de esta investigación. Sus valiosos aportes, conocimientos y orientaciones fueron esenciales para el desarrollo y éxito de esta investigación.



ÍNDICE

	Página
RESUMEN/ABSTRACT	4
ÍNDICE.....	6
LISTA DE TABLAS.....	8
LISTA DE FIGURAS	9
INTRODUCCIÓN.....	10
CAPÍTULO I. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN	12
1.1. Planteamiento del Problema.....	12
1.2 Justificación de la investigación.....	17
1.3 Delimitación de la investigación.....	18
1.4 Objetivos de la investigación.....	18
1.4.1 Objetivo general	18
1.4.1 Objetivos específicos.....	18
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO	19
2.1 Antecedentes.....	19
2.2 Bases Teóricas.....	26
2.2.1 Traducción.....	26
2.2.2 Tipos de traducción.....	27
2.2.3 Traducción gastronómica	28
2.2.4 Técnicas de traducción.....	38
2.2.5 Clasificación de las técnicas de traducción.....	39
2.3 La sociolingüística.....	47
2.3.1 Sociolingüística en la traducción	48
CAPÍTULO III: MÉTODO	52
3.1 Nivel, tipo y diseño de la investigación.	52
3.2 Universo textual, corpus genérico y corpus específico	53

3.3 Categorías de Investigación.....	57
3.4 Métodos e instrumentos de recolección de datos.....	58
3.5 Técnica de procesamiento y análisis de datos	58
3.6 Rigor científico.....	59
3.7 Aspectos éticos	60
CAPÍTULO IV. RESULTADOS.....	61
4.1 Resultados de objetivo general.....	61
4.2 Resultados de objetivos específicos	63
CAPÍTULO V. DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	88
5.1 Discusión del objetivo general	88
5.2 Discusión de los objetivos específicos.....	89
CAPÍTULO VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	92
6.1 Conclusiones	92
6.2 Recomendaciones	93
REFERENCIAS	94
APÉNDICES	100



LISTA DE TABLAS

Tabla 1.....	46
Tabla 2.....	51
Tabla 3.....	61
Tabla 4.....	63
Tabla 5.....	72
Tabla 6.....	79



LISTA DE FIGURAS

Figura 1.....	62
Figura 2.....	64
Figura 3.....	73
Figura 4.....	80



INTRODUCCIÓN

El departamento de Lima está ubicado en la costa central al borde del Océano Pacífico y se caracteriza por sus exquisitos platos típicos, debido a que cada plato y postres oriundos guardan una historia de gran valor, cautivando no solo a los pobladores de esa región sino a los turistas que albergan esta hermosa ciudad. Gónzales (2017), detalla que desde el año 2008 se viene promoviendo la feria más importante y reconocida en toda Latinoamérica bajo el nombre de Mistura la cual es organizada por la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA), donde los *chefs* más representativos de la cocina peruana junto con agricultores quienes brindan sus diversos productos hacen de este evento una de las fechas más concurridas por diversos visitantes tanto nacionales como extranjeros quienes no dejan de degustar de la deliciosa comida peruana.

Hoy en día, ya no es necesario esperar esta festividad para poder degustar de un potaje ya que se han abierto una gran variedad de restaurantes alrededor de la ciudad de Lima, por esta razón los dueños de los restaurantes han implementado en sus cartas de menú la propuesta de traducción de los nombres de los platos de menú del español al inglés. Lo que nos motivó y cautivo a realizar esta investigación fueron los nombres que designaron los *chefs* a los platos típicos debido a que mucho de ellos se denominaban según su procedencia, historia, nombre de algún célebre entre otros. Esta investigación tiene como finalidad estudiar las técnicas de traducción aplicadas a los culturemas presentes en cartas de menú de restaurantes de Lima, 2023; de tal manera que se pueda llegar a diversos comensales y así evitar interferencias o falsos sentidos en cuanto a los culturemas a la hora de elegir un plato típico.

Esta investigación está conformada de seis capítulos. En el **capítulo I** se

aborda el planteamiento del problema, la justificación y delimitación de la investigación de dicho estudio, el problema general y específico; además de los objetivos de la investigación.

El **capítulo II**, está compuesto por el marco teórico, en este contexto se abordan los antecedentes internacionales y nacionales que sirvieron como base para la ejecución del presente estudio; asimismo, de las bases teóricas que brindan la definición de que es la traducción, tipos de traducción, traducción gastronómica, cocina peruana, nombres de los platos, ingredientes, técnicas de traducción, clasificación de las técnicas de traducción, la sociolingüística, sociolingüística en la traducción.

En el **capítulo III**, se detalla la metodología utilizada en esta investigación, dando a conocer que dicho estudio es de enfoque cualitativo, nivel descriptivo, de tipo básica y de diseño de caso. Además, se hizo uso del análisis del corpus para la recolección de datos. El corpus estuvo compuesto por tres cartas gastronómicas bilingües de restaurante de Lima, donde se encontraron un total de 90 culturemas lo que representa nuestro corpus genérico, de ese total se extrajo 30 culturemas como entradas, sopas y platos de fondo para nuestro corpus específico; asimismo, la categoría de la investigación, método e instrumento de recolección de datos, técnicas de procesamiento y análisis de datos, rigor científico y los aspectos éticos.

En el **capítulo IV** se exponen los resultados del objetivo general y los específicos obtenidos en base a las fichas de análisis de culturemas y de las técnicas empleadas en la traducción de los nombres de los platos gastronómicos.

Para el **capítulo V**, se desarrolla la discusión de resultados tanto del

objetivo general como de los específicos fundamentada con el análisis realizado en las bases teóricas. Además, se contrastan estos resultados con los obtenidos a nivel metodológico y se comparan con los antecedentes que orientaron este estudio, proporcionando así una información más detallada y contextualizada de los hallazgos de dicho estudio.

Por último, en el **capítulo VI**, se presentan las conclusiones y recomendaciones que se llevaron a cabo en esta investigación.

CAPÍTULO I. PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

En el marco de este capítulo, se abordará la problemática central de la investigación, así como sus fundamentos de justificación y los criterios de delimitación que orientaron la realización del estudio. Además, se presentarán los objetivos, tanto de índole general como específica, delineados para esta investigación.

1.1. Planteamiento del Problema

Con el paso del tiempo, la traducción gastronómica ha emergido como un campo multidisciplinario que fusiona la gastronomía, historia, geografía, arte y cultura de un determinado lugar; y surge en respuesta a la globalización, crecimiento del sector turístico y diversidad cultural (Gonzales, 2018). Todo esto ha facilitado la difusión internacional de recetas, cartas de menú traducidas y productos alimenticios al adaptarlos lingüística y culturalmente a los distintos mercados, asegurando así una comprensión precisa y una experiencia auténtica de la gastronomía. En tal sentido, la gastronomía peruana ha ganado reconocimiento a nivel global, destacándose no solo por la amplia variedad de sus platos autóctonos, sino también por los ingredientes únicos que los

caracterizan; asimismo, la gastronomía peruana presenta un menú cada vez más diverso que sigue conquistando los paladares más exigentes del mundo.

Al respecto Gonzalez (2018) recalca que, gracias a la combinación de los platos gastronómicos de nuestros ancestros, la gastronomía de cada región del Perú sigue innovando y transmitiendo su legado de generación en generación; de igual forma, Balerdi (2021) menciona que estos legados han permitido que la cocina peruana gane fama y prestigio, llegando a ser considerada patrimonio cultural inmaterial. La comida es una muestra clara de identidad que refleja las raíces, tradiciones ancestrales y fuentes principales del Perú (Espinoza, 2020). Stoyanova (2013) destaca que la práctica culinaria es una muestra de la transmisión del patrimonio gastronómico el cual se ha transmitido de manera oral y escrita a través de los años. Del mismo modo, Balerdi (2021) destaca que el legado culinario y la expertise en la elaboración de alimentos han sido legados por generaciones pasadas, subrayando el papel crucial que han tenido nuestros antepasados en la evolución de la gastronomía peruana. Valderrama (2009) añade otra característica fundamental “el *boom* gastronómico”, factor importante que ha permitido el desarrollo del turismo y las exportaciones; los cuales han creado un nuevo lenguaje culinario a través de comerciales televisivos, folletos, publicaciones de editoriales gastronómicos y cartas de menú, para mostrar al público nacional y extranjero los insumos bandera y el aporte cultural de cada región del Perú. Inga y Lara (2022), menciona que El *boom* gastronómico ha permitido difundir el arte, la técnica e historia de la cocina peruana a través de un lenguaje positivo. Dicho lenguaje es óptimo para brindar una información de manera clara y precisa como el valor nutricional de un ingrediente (Durán, 2012). Sin embargo, al momento de la traducción de textos gastronómicos resulta ser

un problema debido a que entra en contacto con otra cultura en donde existen diversas connotaciones de tipo léxico y semántico, para ello es fundamental que el traductor conozca de dicho lenguaje e indague de manera profunda sobre el valor cultural que hay detrás de cada información plasmada en el texto origen. Olea y Pairazaman (2020) proponen que para resolver estos problemas de tipo extralingüísticos y lingüísticos el traductor debe hacer uso de las técnicas de traducción pues constituyen una herramienta imperativa para su labor traductora y como parte de su competencia estratégica inherente para asegurar la entrega de un mensaje en su forma más auténtica y natural, preservando su esencia y coherencia original.

A nivel internacional, la gastronomía abarca diversos sectores como el turismo y visitas a diversos restaurantes culinarios en donde pueden degustar de diversos platillos oriundos de cada rincón del Perú (Oliveira, 2008). El sector gastronómico está muy desarrollado y gracias a su gran relevancia, los países como España y México incluyen dentro de sus restaurantes cartas de menú traducidas con el objetivo de facilitar la comprensión por parte del comensal al brindar las características y descripción de los platos típicos. Gracias a estas cartas de menú traducidas los dueños de la empresa requieren de la participación de un traductor especializado en el área gastronómica.

A nivel nacional, Perú ha experimentado un gran auge gastronómico y ha ganado reconocimiento, lo que ha permitido la apertura de diversos restaurantes tanto turísticos como locales. Estos establecimientos requieren la participación de traductores especializados para la traducción de sus cartas de menú en diversas lenguas; sin embargo, existe una gran carencia de estudios sobre la traducción de menú al inglés u otros idiomas. Este déficit se debe, en gran

medida, a que la mayoría de los restaurantes peruanos no invierten en contratar traductores especializados en gastronomía, recurriendo a traductores automáticos (Aquino, 2021). Esta situación no solo limita la precisión de las traducciones, sino que también puede afectar la percepción de la cocina peruana a nivel internacional, subestimando la riqueza cultural y culinaria del país. Por esta razón, Mójica (2019) señala que la traducción gastronómica debe ser realizada por un experto en el área temática debido a la diversidad de culturemas, ya que asignar un nombre o término preciso en la lengua meta es complicado por la carga cultural que conllevan.

En la actualidad, diversos restaurantes brindan sus servicios no solo a los aledaños que comparten el mismo idioma, sino a una clientela muy diversa que llega a nuestro país a degustar de la gran variedad de platillos existentes, razón por la cual diversos restaurantes limeños han optado por brindar cartas de menú multilingües. Stoyanova (2013) menciona que presentar cartas de menú en un solo idioma puede ser un obstáculo, incluso para una comunidad que tiene muy poco apogeo de visitas extranjeras porque generaría bajos ingresos y falsos sentidos e incoherencias al momento de ordenar un platillo.

Asimismo, las costumbres y tradiciones de cada región del país son fundamentales para que todo siga perdurando, por esta razón se sigue haciendo uso de las ollas de barro y cocinas tradicionales (leña), con la finalidad de que se conserve su sabor y textura de los muchos potajes existentes. Existen diversas investigaciones que abordan este trabajo, como es el caso de Gonzales (2018), quien señala que la traducción gastronómica presenta diversos elementos culturales y no se puede llevar a cabo una traducción sin haber investigado su origen e historia, por lo que es importante ahondar en el tema y

realizar una investigación previa de dichos culturemas presentes en diversos textos gastronómicos. Asimismo, dicho autor identifica y describe de manera detallada las técnicas de traducción más frecuentes dentro del ámbito culinario, así como su funcionalidad específica de cada una de ellas.

Por otro lado, Bugnot (2016) señala que la traducción gastronómica es muy compleja debido a los términos culturales que se presentan y se evidencian en textos culinarios, como recetarios de cocina, cartas de menú y folletos turísticos; los cuales deben ser abordados por un traductor especialista, pues tienen la capacidad de investigar a profundidad el origen del culturema y así entender lo que se pretende transmitir en la lengua de destino. Asimismo, el traductor debe contar con habilidades traductoras variadas con el fin de ofrecer una traducción precisa mediante el uso de las técnicas traducción, asegurándose de mantener el significado original al trasladar el contenido del texto origen (TO) al texto meta (TM).

Por consiguiente, la presente investigación busca analizar qué técnicas de traducción se emplean para la traducción de culturemas presentes en cartas de menú de restaurantes Lima, 2023. Asimismo, dentro del ámbito social se busca brindar nuevos alcances y conocimientos sobre las traducciones relacionadas a las cartas de menú, debido a que el crecimiento del turismo en el País ha aumentado últimamente y por ello nos vemos en la necesidad de implementar las cartas de menú traducidas al idioma inglés en los restaurantes.

Considerando lo expuesto anteriormente, se buscó dar respuesta al siguiente problema general, ¿Qué técnicas de traducción se emplean en la

traducción de culturemas presentes en cartas de menú de restaurantes de Lima, 2023?; asimismo, responder a los siguientes problemas específicos:

¿Qué técnicas de traducción se aplican en la traducción de los nombres de entradas?

¿Qué técnicas de traducción se aplican en la traducción de los nombres de sopas?

¿Qué técnicas de traducción se aplican en la traducción de los nombres de platos de fondo?

1.2 Justificación de la investigación

La justificación teórica de esta investigación es importante porque permite analizar el uso de las técnicas de traducción que se utilizan en los elementos culturales de las cartas de menú, como los nombres de las entradas, sopas y platos de fondo. De acuerdo, con lo que señala Hurtado (2001) las técnicas de traducción son procesos utilizados por muchos traductores al momento de su labor traductora con el objetivo de realizar una buena traducción dentro de diversos textos, con la finalidad de que se mantenga el sentido del TO al TM sin perder su carga cultural.

Asimismo, en la práctica busca brindar un aporte de ayuda para los traductores especializados en el área culinaria de la gastronomía peruana, de tal manera que aumenten su conocimiento, pues como se sabe los nombres de los platos de menú tienen denominaciones muy peculiares.

Por otro lado, el presente trabajo de investigación busca establecer un referente y servir como guía para las futuras generaciones interesadas en el campo de la traducción de culturemas gastronómicos. El objetivo es contribuir al desarrollo y ampliar los conocimientos en este ámbito, proporcionando un marco

teórico y práctico que facilite el uso de técnicas de traducción específicas para los culturemas presentes en las cartas de menú de restaurantes de Lima, 2023.

1.3 Delimitación de la investigación

La investigación tiene lugar en Lima, en los diversos distritos de la capital en donde se extrajo diversas cartas de menú de los restaurantes más emblemáticos. Este estudio de investigación corresponde al periodo lectivo 2024.

1.4 Objetivos de la investigación

1.4.1 Objetivo general

Analizar las técnicas de traducción que se aplican en la traducción de los culturemas de las cartas de menú de los restaurantes de Lima, 2023.

1.4.1 Objetivos específicos

- Analizar las técnicas de traducción que se aplican en la traducción de los nombres de entradas.
- Analizar las técnicas de traducción que se aplican en la traducción de los nombres de sopas.
- Analizar las técnicas de traducción que se aplican en la traducción de los nombres de platos de fondo.

CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO

El estudio de la traducción gastronómica se destaca como un campo de investigación enriquecido por un vasto bagaje cultural. No obstante, se evidencia una falta de documentación e investigación disponible, contrastando notablemente con países como España y China, donde se observa una prolífica actividad académica centrada en estudios, investigaciones y especializaciones dedicadas a las traducciones gastronómicas.

En este sentido, resulta relevante destacar tanto los antecedentes internacionales como nacionales que han influido significativamente en el desarrollo y la evolución de esta investigación.

2.1 Antecedentes

Jiménez (2023) realizó una investigación sobre las técnicas de traducción que se emplean con mayor frecuencia al momento de traducir los culturemas gastronómicos presentes en tres géneros textuales. Su estudio metodológico se realizó a través de un corpus *ad hoc*, paralelo y bilingüe (español-inglés). El corpus estuvo compuesto por (folletos, páginas *web* gastronómicos y cartas-menú) extraídos de las páginas *web* de turismo de España de restaurantes turísticos en donde se analizaron los nombres de los culturemas de sopas, entradas y aperitivos; cada una de ellas siendo analizada en distintos géneros. Como resultado del estudio se evidenció que las técnicas de traducción más empleadas varían dependiendo del género textual. En el primer género textual de cartas-menú, la técnica más predominante es la técnica de literalidad, y la combinación de la (literalidad+préstamo) y la técnica de (literalidad+amplificación), mientras que las técnicas menos recurrentes en cartas-menú son la adaptación, descripción, (generalización+préstamo) y

(generalización+amplificación). En las páginas *web* y folletos se emplearon con mayor frecuencia las técnicas de préstamo y literalidad, mientras que en folletos se destaca la adaptación y el préstamo. Estos resultados reflejan la necesidad de adaptar las técnicas de traducción a las características específicas de cada género textual para preservar la carga cultural de los términos gastronómicos.

Moumni (2021) llevó a cabo una investigación centrada en las técnicas de traducción empleadas en textos gastronómicos (español - francés - árabe) y analizó los desafíos culturales y terminológicos de las cartas de menú obtenidas de la página oficial del restaurante cordobés Noor. El estudio adoptó un enfoque descriptivo y analítico, utilizando un corpus compuesto por el análisis de siete temporadas de cartas de menú traducidas al francés, en donde se extrajo 7 denominaciones de nombres de platos de fondo y postres de origen español y árabe. Como resultado se evidencia que, aunque la técnica del préstamo era predominante, también se observaron otras técnicas de traducción como la elisión, el equivalente acuñado, la traducción literal y la adaptación. En conclusión, se sugiere el uso de la técnica del préstamo como solución para superar la dificultad de encontrar equivalentes precisos en el idioma de destino. Esta técnica no solo facilita la traducción, sino que también enriquece la experiencia gastronómica del comensal al incorporar aspectos culturales e históricos, contribuyendo así a una mejor comprensión y apreciación de la comida y la cultura de origen.

Zhu et al. (2021) llevaron a cabo un estudio centrado en las técnicas de traducción para identificar su carga cultural en relación con los nombres de las comidas callejeras chinas, como platos principales a base de arroz, pastas, postres e ingredientes, dentro de la cultura alimentaria. La investigación se

realizó con un enfoque cualitativo en Penang, un estado de Malasia. El corpus estuvo constituido por 405 nombres de comidas callejeras traducidos al inglés originarios de esa región. Como resultado, se encontró que las técnicas de traducción más frecuentes para estos nombres de comidas callejeras en el Estado de Penang son la literalidad, la transliteración, la amplificación y la neutralización; mientras que las técnicas de omisión y adaptación son menos frecuentes. En conclusión, las técnicas de neutralización y amplificación se emplean para clarificar los ingredientes y métodos de cocina, reflejando respeto hacia la cultura local de Malasia. Por otro lado, las técnicas de omisión y adaptación cultural hacen que los platos sean más familiares para la cultura inglesa, mostrando hospitalidad hacia los consumidores.

Yingmin y Malini (2021) llevaron a cabo un estudio para examinar las técnicas de traducción empleadas en la carta de menú del restaurante de mariscos "Ah Yi Abalone" de Bali, traducida del chino al inglés. Esta investigación se enmarca en un enfoque cualitativo, utilizando un corpus compuesto por 548 platos, de los cuales se extrajeron datos relevantes como ingredientes, nombres propios de los platos y métodos de cocción. De las 17 técnicas de traducción propuestas por Newmark (1988), se identificaron 13 en la traducción de la carta al inglés. Como resultado, las técnicas de traducción utilizadas para esta investigación abarcan desde la naturalización, equivalencia cultural, funcional y descriptiva, sinonimias, trasposición y modulación, entre otras. En conclusión, las técnicas de transmisión y equivalencia descriptiva fueron las más recurrentes en la traducción de elementos culturales específicos de la gastronomía china. Es evidente que la traducción de elementos culturales en la gastronomía china al inglés presenta desafíos significativos debido a las diferencias culturales y

lingüísticas. Estos elementos incluyen términos específicos de ingredientes, técnicas de cocina, nombres propios, colores, sabores y metáforas que poseen significados particulares en la cultura china. La elección y aplicación adecuada de técnicas de traducción se convierte en un aspecto crucial para garantizar una traducción precisa y fiel al contexto cultural original.

En la investigación realizada por Cattani (2019), se analizaron las técnicas de traducción utilizadas para abordar los problemas de traducción, coloquialismos y culturemas presentes en las recetas y nombres de los productos que son utilizados en el campo gastronómico. Asimismo, al realizar una comparación acerca de los *blogs* de cocina, la lengua española hace uso de un lenguaje más coloquial y con modismos, mientras que en el italiano se mantienen dichos elementos culturales de manera que el destinatario entienda la lengua y cultura de origen. El corpus se componía de cuarenta recetas de cocina, de diferentes tipologías de platos y procedencias culturales. Como resultado se adoptó un enfoque extranjerizante de traducción, con el préstamo puro como técnica principal. Se identificó una diferencia en la tendencia entre el italiano y el español al traducir culturemas, con el italiano más inclinado al préstamo puro y el español a domesticar los términos extranjeros. También se observó la presencia de lenguaje coloquial en los *blogs* de cocina en español, mientras que en italiano predominan los regionalismos. La traducción logra que el lector italiano pueda comprender las recetas del blog y conocer la tradición gastronómica española. En conclusión, se reconoce la complejidad de la traducción en el ámbito gastronómico, el cual requiere un equilibrio entre mantener la fidelidad al texto original y adaptarse a las convenciones lingüísticas y culturales del idioma meta.

Mestre-Mestre, E; Molés, T. (2019) realizaron una investigación sobre la traducción relacionada al léxico de la gastronomía española de alimentos y bebidas en combinación (español-inglés). El corpus estuvo compuesto de páginas *web* de 15 localidades españolas designadas como patrimonio cultural de la UNESCO. La investigación se enmarca en enfoque cualitativo y cuantitativo. En el análisis cualitativo, se observa que las técnicas más empleadas son la extranjerización y la adaptación intercultural, mientras que la generalización es la menos frecuente. En el análisis cuantitativo, la técnica más frecuente es la técnica de extranjerización junto con la neutralización (específicamente la descripción) y la menos frecuente es la técnica de familiarización (omisión). En conclusión, este estudio subraya la predominancia de técnicas de traducción que mantienen los términos cercanos a su cultura de origen, resaltando la importancia de la traducción profesional y la precisión en contextos turísticos y culturales tan significativos como Patrimonio de la Humanidad de la UNESCO en España.

Darias, A. (2022) llevó a cabo una investigación para analizar las técnicas de traducción presentes en cartas de menú del francés-español extraídos de restaurantes de Canarias. La investigación se realizó con un enfoque metodológico y su corpus estuvo compuesto de 18 cartas gastronómicas extraídos de 65 establecimientos turísticos de cafeterías, restaurantes y pastelerías. Como resultado, se evidenció una preferencia por la técnica de descripción y literalidad seguida de la técnica del préstamo, la cual muestra la preservación cultural de los nombres para mantener su carga cultural; asimismo, la técnica menos frecuente es la de equivalencia. Como conclusión, se destaca la complejidad y la importancia de la traducción en el contexto específico de las

cartas de restaurantes en un destino turístico, donde se evidencia un uso predominante de técnicas como la traducción literal y la descripción. Estas técnicas en general presentan desafíos significativos en términos de precisión lingüística y adaptación cultural, afectando la calidad de la oferta lingüística disponible para los turistas. Además, la baja frecuencia de técnicas de equivalencia subraya la resistencia de los culturemas a ser transferidos interculturalmente, lo cual compromete la accesibilidad cultural del contenido para los usuarios meta.

Osco (2020) desarrolló un estudio para identificar las técnicas de traducción presentes dentro de diversos textos gastronómicos dentro del ámbito culinario para la internacionalización de la marca Perú. La investigación se realizó con un enfoque deductivo y con diseño de estudios de casos. El corpus se obtuvo de la página web Perú Travel, en la cual se analizaron 17 textos relacionados a la gastronomía del Perú y su respectiva terminología a través de fichas de análisis. Asimismo, como resultado, las técnicas de traducción más frecuentes llegaron a ser equivalentes acuñado, préstamo y literalidad. Sin embargo, una de las técnicas que tuvo mayor preponderancia fue la del préstamo debido a la carga cultural y los términos propios que presentaban los nombres de cada potaje, de tal manera que se mantenga la esencia de cada plato típico sin perder su carga cultural. En conclusión, los textos gastronómicos de cocina peruana presentan una rica terminología propia y una fuerte influencia cultural, reflejando productos originarios del país y frases coloquiales. Además, se destacó la importancia de comprender el significado de los términos culinarios para transmitir eficazmente el mensaje a la audiencia objetivo.

Olea, K. y Pairazaman, Y. (2020) llevaron a cabo un estudio para

identificar las técnicas de traducción utilizadas en la traducción de los culturemas del texto "Chicha de Jora", extraído del sitio *web* PeruRail. Este estudio se enmarca en un diseño de investigación no experimental, de tipo descriptivo y con un enfoque cualitativo. El corpus se constituyó a partir del análisis de dicho texto, del cual se seleccionaron 12 culturemas para un estudio detallado mediante fichas documentales. Los resultados indicaron que las técnicas de traducción más comunes fueron el préstamo, explicitación y el equivalente acuñado. En conclusión, estas tres técnicas de traducción se usaron para preservar aspectos culturales como la historia, la preparación y los ingredientes que intervienen en la elaboración de esta bebida típica chicha de jora. Además, el préstamo se utilizó no solo por la falta de equivalentes en inglés, sino también para mantener la esencia cultural y el estilo del texto original

Gonzales (2018) realizó una investigación para analizar las técnicas de traducción de culturemas gastronómicos presentes en las cartas de la ciudad de Cusco". El objetivo principal fue identificar las técnicas de traducción más frecuentes para la traducción gastronómica encontradas en cartas de menú de la ciudad de Cusco, cuya finalidad fue determinar la funcionalidad de estos culturemas. Este estudio se enmarcó en un enfoque cualitativo, con un diseño no experimental de tipo transversal, observacional y descriptivo. El corpus del estudio estuvo compuesto por cartas de menú de 6 restaurantes de renombre, de las cuales se extrajeron 83 culturemas, como ingredientes, nombres de platos típicos, técnicas, instrumentos culinarios, etc. Como resultado, se obtuvo que las técnicas de traducción más frecuentes llegaron a ser préstamo, reducción, creación discursiva, calco, adaptación, amplificación, compensación, entre otros. Siendo las más utilizadas la literalidad y adaptación. Para llegar a esta

investigación, se realizó dos tipos de análisis, el extratextual que se basa en detallar el culturema y explicar ciertas peculiaridades, y el intratextual para determinar qué tipo de técnica de traducción y clasificación emplear para obtener el texto meta. En conclusión, respecto a la funcionalidad de las traducciones, se identificó que una gran proporción presentó una funcionalidad nula. Esta investigación subraya la importancia de seleccionar técnicas de traducción adecuadas para preservar la esencia cultural y la precisión en la traducción de culturemas gastronómicos.

2.2 Bases Teóricas

Para comenzar con el tema de la investigación, se revisarán los fundamentos teóricos que sirvieron como base para el desarrollo de este estudio. La traducción es un campo multidisciplinario que abarca una variedad de aspectos lingüísticos, culturales y sociales. En este sentido, se explicará qué es la traducción y los diferentes tipos de traducción que existen, desde la general hasta la especializada, con un enfoque especial en la traducción gastronómica. Además, se describirán y explicarán las técnicas utilizadas en el proceso de traducción, tomando en cuenta tanto los aspectos lingüísticos como culturales y se abordará en profundidad la sociolingüística y los culturemas. Los conceptos presentados contribuyen a una comprensión más clara y profunda de la traducción, ya que se han creado diversas teorías sobre su concepto y aporte.

2.2.1 Traducción

Para comenzar, es importante mencionar a uno de los referentes destacados en el campo de la traducción, Newmark (1988) define la traducción como el acto de transmitir un mensaje de la lengua A a la lengua B sin alterar el significado original del autor. Esto implica preservar la esencia del mensaje

original, asegurando que la información se mantenga fiel al texto de origen en la lengua de destino.

Por otro lado, Hurtado (2001) subraya que la traducción requiere de habilidades específicas y competencias que todo traductor debe poseer para enfrentar los desafíos que puedan surgir durante el proceso. Estas habilidades implican la capacidad de comprender, desverbalizar y expresar el contenido del texto de origen sin perder su sentido al traducirlo al texto meta.

Para Molina y Hurtado (2002) la traducción *means that translators must reproduce in the target language the author's intention and will through the message (...)*. Esta autora define la traducción como un proceso en el cual los traductores deben transmitir e interpretar un mensaje hacia la lengua de llegada, manteniendo fielmente el significado original de lo que se pretende comunicar.

Por ello, considerando lo expuesto, se concluye que la traducción implica transmitir un mensaje de una lengua a otra, manteniendo el estilo original y la intención del autor, y actuando como vínculo entre dos culturas distintas. La habilidad de la traducción para llevar el mensaje a diferentes partes del mundo es evidente gracias al arduo trabajo, conocimiento y dominio de idiomas por parte del traductor. Además, a través de la traducción se busca hacer diversos tipos de textos más accesibles a nivel mundial.

2.2.2 Tipos de traducción

Los traductores profesionales desempeñan un rol muy importante al momento de transmitir información y mensajes, pero para ello es importante que conozcan los tipos de traducción que existen ya que cada una de ellas tiene sus propias características y propósitos.

A continuación, abordaremos los principales tipos de traducción y qué

función desempeña cada una de ellas. Hurtado (2001) clasifica los tipos de traducción en dos grupos: Traducción especializada y traducción no especializada.

La traducción especializada son textos que contienen terminología y técnicas especializadas, complejas y específicas, las cuales demandan un sólido dominio del área temática como son la traducción jurídica, religiosa, científica, económico financiera, técnica, comercial, médica, turística entre otros; mientras que la traducción no especializada son textos que no forman parte de un lenguaje especializado y no poseen una terminología específica, ya que cada una tiene sus propias características y rasgos intratextuales (cohesión y coherencia), entre ellas podemos encontrar: Traducción literaria, publicitaria, periodística, entre otros. Ante todo lo mencionado, dentro de la traducción especializada se encuentra la traducción gastronómica que abordan textos de (recetarios de cocina, artículos de cocina, libros de cocina y cartas de menú, entre otros), las cuales serán abordadas en dicha investigación.

2.2.3 Traducción gastronómica

La traducción gastronómica es esencial para facilitar la interconexión entre individuos de distintas nacionalidades, lo que cobra relevancia en la creciente demanda del turismo a nivel global. Asimismo, es interdisciplinaria y especializada porque abarca diferentes ramas como la literatura, historia, arte, agricultura, botánica, entre otras (Aquino, 2021).

Con relación a la traducción gastronómica, existen varias perspectivas. Bugnot (2016) menciona que la traducción gastronómica cumple una fusión social ya que proporciona con detalle la descripción de los diversos platos gastronómicos de tal manera que pueda ser entendible por comensales. Como

se sabe, cada vez son más los restaurantes que buscan ampliar su cartera de clientes lo cual genera más encargos de traducción y mayor demanda de trabajo para el traductor especializado. Bugnot (2016) y Aquino (2021) mencionan que la traducción gastronómica está presente en diversos tipos de textos como recetas culinarias, libros de cocina, cartas de menú, reseñas gastronómicas, entre otros, y al momento de la traducción de este tipo de textos es indispensable conocer la terminología, la cultura y al receptor de llegada. Este fenómeno impulsa una diversificación significativa en las traducciones culinarias, permitiendo que los visitantes provenientes de diferentes rincones del mundo puedan deleitarse con una amplia gama de exquisiteces culinarias. Asimismo, resulta notable el papel fundamental de las cartas de menú como punto de partida en la comunicación entre los comensales y los propietarios de los establecimientos gastronómicos, actuando como un medio de expresión que trasciende las barreras idiomáticas y culturales.

Por otro lado, Odicino (2017) señala que la traducción gastronómica está relacionada con la cultura e historia de un determinado lugar y presenta diversas problemáticas debido a la carga cultural lo que hace difícil su traducción. Es decir que, al traducir textos gastronómicos pueden estar presentes la carga cultural ya sea en los nombres de los platos típicos, insumos, así como en la elaboración tradicional que conllevan a la preparación de dichos potajes.

Asimismo, Bugnot (2016) resalta la gran amplitud que tiene la traducción gastronómica y un corpus muy especializado que requiere que el traductor conozca sobre la cultura e historia para poder realizar una correcta traducción. Del mismo modo, Stoyanova (2013) menciona que la traducción gastronómica tiene sus orígenes desde tiempos remotos los cuales presentan un lenguaje

específico relacionado con la comida. Es decir, que está relacionada con la historia, geografía, estatus social, salud, ofrendas, ritos religiosos entre otros, dando así el origen a un discurso gastronómico particular. Dicho discurso es todo un reto para el traductor especializado al momento de traducir diversos culturemas porque se enfrentaría a dos situaciones, trasladar el sentido del término de origen o recurrir al préstamo.

Luque (2017) destaca la labor del traductor, porque debe de transmitir correctamente la información plasmada del texto original, manteniendo los elementos culturales para producir un texto meta con coherencia y sentido. Para lograr este objetivo, los traductores no solo deben tener conocimiento lingüísticos y habilidades en idiomas; sino también conocimiento de múltiples culturas mediante la documentación. Asimismo, varios estudios (Hurtado, 2001; Lozano y Ruiz, 2012) han demostrado que el traductor debe desarrollar competencias heurísticas-documentales. Estas habilidades implican resolver problemas culturales de manera innovadora y la habilidad para buscar, evaluar y utilizar información efectiva en bases de datos, bibliotecas digitales o físicas, y evaluar la credibilidad y relevancia de la información encontrada. Además, Hurtado (2001) señala que entre las competencias que debe desarrollar el traductor está la comprensión del idioma de partida y una habilidad equiparable para expresar el idioma de llegada. Estos fundamentos esenciales, compuestos por conocimientos lingüísticos y habilidades específicas, constituyen la base necesaria para asegurar la competencia requerida en la realización de traducciones efectivas. La conjunción de estas aptitudes garantiza una labor de traducción precisa y eficaz, permitiendo al traductor enfrentar con éxito los desafíos inherentes a su tarea.

En consecuencia, es fundamental que el traductor esté familiarizado y aplique diversas técnicas de traducción con el objetivo de proporcionar una traducción precisa y completa para el lector.

- **Cocina Peruana**

Hoy en día se puede evidenciar en diversas fuentes como discursos, novelas, poemas y obras, relatos de la historia de nuestra gastronomía peruana. Coloma Porcari, et al (2010) mencionan que entre estas obras se encuentra la obra de Ricardo Palma, en donde se evidencia un listado de nombres de muchas bebidas, dulces y platos típicos de Perú que en su momento eran redactados de manera diferente a la cual conocemos hoy en día e incluso los insumos fueron cambiando con el pasar de los años. Un claro ejemplo de ello era la preparación del ceviche, ya que para curtir el pescado se utilizaba la naranja agria y no el limón.

Guardia (2020) menciona que este continuo cambio se debe a la pluriculturalidad y biodiversidad desarrollada entre la cohabitación e intercambio de distintas culturas que se desarrollaron en nuestro territorio peruano. La riqueza de nuestra cultura es el reflejo de nuestra cocina, debido a la gran variedad de insumos que existen y a la fusión de técnicas que aportan gran variedad de aromas y sabores las cuales llegan a convertirse en parte de nuestra identidad nacional, una identidad de base prehispánica, amazónica, criolla y costeña, sin olvidar los aportes asiáticos, europeos y africanos que han influenciado en nuestra gastronomía a lo largo de los años. En un documental de Historia del Perú, Martínez (2015) menciona que el historiador Vásquez detalla que la cocina, la tradición peruana, nuestro clima, ecosistema y la abundancia de suelos, ríos y mares contribuyen de manera significativa a la

esencia de la gastronomía peruana.

Asimismo, menciona que nuestra biodiversidad posibilitó el desarrollo de nuestra gastronomía y la lucha ante el cambio de nuestras costumbres, por eso nuestra gastronomía se considera un pilar indestructible ante las conquistas, invasiones, tradiciones extranjeras, guerras y prohibiciones del uso de insumos oriundos de nuestra sociedad. Un claro ejemplo de ellos era la prohibición del uso de la coca, la cual los españoles la consideraban como idolatría y herejía. Hoy su uso sigue vigente por su gran valor nutricional y sales minerales que contiene dicha planta (Vásquez, 2018).

Durante el siglo XXI, la cocina peruana traspasó las fronteras y comenzó a extenderse, trayendo consigo a muchos turistas encantados por cada platillo a degustar en nuestra capital. Es por eso, que hoy en día nuestra capital se ha convertido en uno de los referentes culinarios más recomendados y visitados por los últimos años siendo considerado el más importante de América Latina. Silva (2016) anunció que la editorial de guías de viaje *Lonely Planet* nombró a Perú como mejor destino para los viajeros internacionales; mientras que Claros (2022) dio a conocer que Lima fue reconocida por la misma editorial como mejor destino para comer y disfrutar de una amplia variedad de platillos. Esto se debe al resultado de la fascinante fusión entre la cocina indígena y española, lo que convierte a Lima en un lugar imperdible para los amantes de la gastronomía. Dentro de la gran diversidad de insumos que brinda cada región de la cocina peruana, podemos encontrar: Comida Arequipeña, comida Limeña, comida Norteña, comida Amazónica y comida Andina, cada una de ellas con una innovación inigualable, distinta y que es determinada por cada región.

- **Nombres de los platos**

El área que se encarga de la traducción de los nombres es la onomástica. La Real Academia Española (2024) define a la onomástica como una ciencia relacionada al estudio de los nombres propios. Conocimiento que, si bien se desarrolla dentro del campo de la lingüística, recibe el apoyo de otras ramas por ser interdisciplinaria.

Los nombres oriundos del Perú son tan peculiares debido a que muchos de ellos son extraídos de leyendas, fábulas e historias relatadas por nuestros antepasados; asimismo, Solís (2018; como se citó en de Sousa y Dargel, 2020) describe que los nombres peculiares que se describen de cada platillo muestran realidades de entidades culturales de una determinada sociedad. De este modo, se entiende que los nombres propios reflejan características propias de una comunidad, donde se detalla su historia, religiosidad, arte, técnica, etc. Es así como cada nombre típico es característico de cada región, y se asignan dichos nombres con la finalidad de resaltar entre los demás, y dar a conocer sus orígenes antiguos y sus ingredientes con la finalidad de despertar el interés del lector y la curiosidad por descifrar e investigar el porqué de los nombres tan peculiares de dichos platos típicos bandera del Perú.

Loayza-Maturrano (2021) menciona que la onomástica tradicional emplea 7 métodos de investigación y para poder recolectar toda la información relevante de los nombres de los platos es necesario reconocer su procedencia, análisis, historia, naturaleza, creador, utensilios, preparación e ingredientes. Además, realiza un análisis lingüístico-cognitivo de la metonimia y la metáfora (dominio origen y destino) a base de la recopilación de los nombres de los platos de la gastronomía peruana.

Cada región tiene su nombre propio y esa marca aparece en la

denominación: como ejemplo tenemos el “arroz con pato a la chiclayana”, que de acuerdo a Loayza-Maturrano (2021) este nombre de plato se refiere a la materia prima (pato) + nombre específico del lugar (Chiclayo). Todos estos criterios pueden ser reconocidos por los destinatarios de la cultura origen, ya que ellos saben y conocen la historia y el porqué de la denominación del nombre, mientras que para los destinatarios de la cultura meta no puede ser reconocido ya que carecen de información y de la cultura de dicho Departamento.

Como valor histórico tenemos el plato “Escribano”, que de acuerdo a Cornejo (2006) cuenta que dicho nombre peculiar surgió durante la década de los 40 y 50, cuando los escribanos luego de una tarde llena de trabajos, iban a las picanterías con la finalidad de degustar un potaje, pero siempre que llegaban a dichas picanterías no encontraban comida y las mismas preparaban al instante ensaladas en base de insumos básicos, y luego dichos platillos eran acompañadas de chicha, y así los clientes terminaban satisfechos. De esta manera, surge este plato típico con un nombre peculiar en honor a los escribanos que iban a las picanterías arequipeñas a degustar. Como segundo ejemplo, tenemos “Tocino del cielo”, nombre característico que hace alusión a las personas quienes realizaban dicho postre; asimismo, el nombre es designado a la llegada de las monjas españolas en el año 1964 al Convento de Santa Catalina, en Arequipa. De acuerdo a Busnadiago (2015), el postre fue elaborado por primera vez a base de almíbar y yemas de huevo por las monjas del Convento del Espíritu Santo de Jerez, Andalucía - España, pero al llegar a tierras peruanas se fusionaron con otros ingredientes como la leche fresca de Arequipa y así fue como se elaboró el delicioso postre “Tocino del cielo”, su nombre se debe a que tiene un parecido a la textura, color y forma de la grasa del cerdo y

además porque el tocino ahumado es de color marrón, “cielo” porque fueron las monjas quienes inventaron dicho postre. Por otra parte, está el plato conocido como “Rocoto Relleno”. Según Herrera y Ricketts (2005) este plato típico tuvo sus orígenes en las profundidades del infierno y se debe a que un cocinero arequipeño, angustiado por el alma de su hija atormentada por un demonio, solicitó al diablo que la liberara. Este último le pidió que preparara un plato que fuera muy picante, pero a la vez delicioso. Luego de una noche de reflexión, el cocinero llegó a la conclusión de que el rocoto, con su característico sabor picante, sería la base perfecta para satisfacer los gustos del demonio. Para garantizar que fuera delicioso, ideó la brillante idea de rellenarlo con una mezcla exquisita de carne molida, alverjas, zanahorias y una selección de especias cuidadosamente elegidas. Fue así como, durante la elaboración de una gran cena, el cocinero presentó al mundo el famoso "Rocoto Relleno", que cautivó el paladar del demonio y le permitió recuperar el alma de su hija. Así, el nombre de este exquisito plato se ha mantenido como un tributo a la astucia y la creatividad culinaria del cocinero arequipeño.

- **Ingredientes**

La Real Academia Española (2024) define el término “ingrediente” a todo producto o sustancia que es utilizado para la preparación de un alimento o guisado. La comida de nuestro Perú es sin duda considerada una de las más ricas, variadas y reconocidas en todas partes del mundo, esto se debe a sus ingredientes característicos y oriundos de cada región. Entre ellas tenemos una gran variedad de ingredientes culinarios como la papa amarilla, huayro y canchan, con sabor y textura diferente y hacen de un potaje el mejor para degustar. Este famoso tubérculo se considera fuente de alimentación de los

campesinos y se usa como ingrediente principal para acompañar potajes, pues es perfecto para guisos, sopas, entradas, guarniciones, entre otros. Ortega (2018), menciona que el gran poeta peruano César Vallejo expresaba su reconocimiento, veneración y alabanza por sus raíces peruanas. Esto se refleja en su poema "Poemas Humanos", donde destaca la importancia de la papa, uno de los ingredientes más emblemáticos de la serranía peruana. La papa es conocida por nuestro pueblo peruano, no solo por su valor nutricional sino porque guarda una hermosa historia ante la lucha de la independencia del Perú. Por otro lado, Calderón (2021) menciona en el Portal oficial de la Marca Perú que la causa, plato frío, se considera una de las entradas más apetecibles a base de papas nativas, la cual surgió en 1820, cuando el pueblo quería recaudar fondos para comprar armamento y así enfrentar a los conquistadores, donde la creatividad inspirada por la mujer se hizo notar. Dicho platillo surgió ante la mezcla de papa e insumos fáciles de conseguir en aquella época para poder ser vendido en las plazas bajo el lema "por la causa" haciendo referencia a la lucha que se estaba enfrentando con los españoles.

Además, tenemos como otro ingrediente la cebolla usada en los platillos como aderezo y acompañamiento; el ajo, cultivado principalmente en Arequipa y usado para preparar diversos platos. Asimismo, como no destacar el ají considerado un ingrediente bandera y autóctono del Perú, el cual ha sido por años halagado no solo por críticos gastronómicos de altos renombres, sino que desde la antigüedad diversos escritores han detallado su gusto y uso de dicho insumo para el acompañamiento de entradas, platos de fondo, sopas y hasta postres, los cuales se encuentran descritos en diversas fuentes como en: artículos periodísticos, novelas y literatura. Acurio (2010) señala que el ají

desempeña un papel fundamental en la identidad culinaria peruana. Afirma que, si el ají no se utiliza en la preparación o acompañamiento de los platos, ninguno de ellos sería considerado un plato emblemático. Este ingrediente es esencial en la elaboración de una amplia variedad de platillos peruanos. Esta afirmación, realizada por el reconocido cocinero y escritor, resalta una verdad innegable. Por ejemplo, resulta difícil imaginar un ají de gallina sin la presencia del ají amarillo, que le otorga su distintivo color y sabor característico. Del mismo modo, el ceviche, considerado uno de los platos insignia de la gastronomía peruana, no podría ser disfrutado plenamente sin el toque especial que le brinda el ají limo.

Asimismo, Ortega (2018), afirma que el escritor Inca Garcilaso de la Vega plasmó en su obra *Comentarios Reales*, su gusto por el ají denominado en quechua “*uchu*”, que de acuerdo a la Real Academia Española (2024), se refiere a un ají picante y que los de su pueblo no degustarían de ningún platillo sin el acompañamiento del rico “*uchu*”. Además, tenemos hierbas aromáticas que se usan para dar un toque de sabor a cada platillo, como el culantro, perejil y huacatay, y el choclo usado para preparar segundos como pepián de choclo o postres como la humita. Sin duda, el Perú cuenta con una gran variedad de ingredientes que hacen de cada plato una exquisitez. Dentro de la clasificación de ingredientes utilizados en la gastronomía peruana, tenemos las especias que dan un toque único de sabor y aroma a los platillos diversos. Por otro lado, tenemos los mariscos y pescados utilizados para preparar segundos, como arroz con mariscos, leche de tigre, entre otras comidas marinas; las carnes como el cerdo, pollo y pato que son utilizados para la elaboración del escabeche de pollo, pollo a la brasa y seco de pollo.

2.2.4 Técnicas de traducción

Existen diversos estudios relacionados con las técnicas de traducción, y algunos autores presentan posturas divergentes debido a diferencias en la interpretación de los términos.

Vinay y Darbelnet (1958; como se citó en Hurtado, 2001) definen las técnicas de traducción como procedimientos técnicos, mientras que Zabalbeascoa (2000) indica que *"Technique means skill that must be used by translators according to some procedure"*. Según este autor, en el contexto de la traducción, el término "técnica" refiere al conjunto de habilidades específicas que los traductores emplean de manera sistemática y metódica para llevar a cabo el proceso de traducción. Por otro lado, Hurtado (2001) describe las técnicas como "procedimientos verbales concretos de reformulación que son visibles en el resultado de la traducción y mediante las cuales se consiguen equivalencias traductoras".

Por lo tanto, Hurtado (2001) subraya la importancia de comprender la diferencia entre método, técnicas, y estrategias para evitar confusiones. El método se refiere a una opción global que abarca todo el texto y afecta tanto al proceso como al resultado de la traducción. En contraste, la técnica se centra únicamente en el resultado y en unidades menores del texto, representando procedimientos verbales específicos visibles en el resultado de la traducción para lograr equivalencias. Por otro lado, las estrategias pueden ser no verbales y se aplican en todas las etapas del proceso de traducción para resolver problemas.

Ante lo expuesto, Hurtado (2001) menciona que las técnicas de traducción son dinámicas y funcionales, las cuales se utilizarán dependiendo del: a) Género del texto (recetarios de cocina, cartas de menú, folletos, etc.); b) tipo de

traducción (científica, técnica, financiera, gastronómica, etc.); c) modalidad de traducción (traducción a la vista, escrita, etc.); d) finalidad y características del destinatario y e) método elegido (libre, comunicativo, imperativo, etc.).

2.2.5 Clasificación de las técnicas de traducción

Las técnicas de traducción tienen una clasificación diversa propuesta por distintos autores; sin embargo, los primeros en brindar una clasificación de las técnicas de traducción fueron Vinay y Darbelnet (1958; como se citó en Hurtado, 2001) quienes las clasificaron en dos grupos técnicas directas (literalidad, préstamo y calco) y técnicas oblicuas (adaptación, transposición, modulación, equivalencia), después de ello añadieron otras técnicas de traducción denominado pares opuestos como: (explicitación vs implícitación, generalización vs particularización, ampliación vs condensación, disolución vs concentración, amplificación vs economía y gramaticalización vs lexicalización).

Por otro lado, Hurtado (2001) define que los traductores bíblicos contemporáneos Nida, Taber y Margot describen otras técnicas llamadas técnicas de ajustes para los casos en que no exista equivalencia en la LM, para ello proponen el uso de notas de pie de página (explica aspectos culturales y añade información sobre contexto histórico y cultural), alteraciones, sustracciones (evita las palabras innecesarias en la lengua de llegada) y adiciones las cuales permiten amplificar elementos implícitos.

Posteriormente, Vázquez (1977; como se citó en Hurtado, 2001) menciona que toda traducción es oblicua y las distingue en dos grupos como: procedimientos principales (modulación, equivalencia, transposición y adaptación) y procedimientos complementarios (omisión, compensación, amplificación, explicitación, desplazamiento e inversión).

Hurtado (2001) clasifica a las técnicas de traducción junto con Molina en técnicas literales y de adaptación, subrayando la complejidad inherente a la transferencia de significados entre lenguajes diversos. Las técnicas literales se caracterizan por su fidelidad semántica y estructural, procurando mantener una correspondencia directa entre las expresiones del texto original y su equivalente en la lengua meta. En contraste, las técnicas de adaptación implican una modificación consciente de la forma o el contenido para garantizar una mejor adecuación cultural, contextual o estilística. El análisis crítico de Hurtado ha contribuido significativamente a la comprensión de la toma de decisiones que los traductores enfrentan al elegir entre estas dos modalidades, evidenciando la necesidad de un enfoque reflexivo y equilibrado en la búsqueda de la equivalencia comunicativa

Finalmente, existen otras técnicas combinadas denominadas compuestos híbridos, esto se debe al anglicismo (término o expresión que se adopta de la lengua inglesa y se integra al léxico de otro idioma). Esto puede ocurrir por diversas razones, como la influencia cultural, el comercio internacional, la tecnología, entre otros factores. Los anglicismos pueden ser palabras, frases, expresiones o incluso modismos que se incorporan al vocabulario de otro idioma, adaptándose o no a su estructura lingüística y a sus reglas gramaticales y es muy común ver de este tipo de anglicismos en textos gastronómicos. Ante ello, Gómez (2009) aborda el concepto de híbridos, términos donde un morfema se importa mientras que otro se sustituye, lo que conlleva a una combinación simultánea de préstamo y calco (o viceversa). Estos híbridos se dividen en derivados y compuestos, siendo estos últimos objetos de análisis en nuestra investigación. En el ámbito gastronómico, se aprecian los híbridos compuestos,

donde una parte del término se traduce y la otra permanece en su idioma original. El autor destaca cómo estas combinaciones lingüísticas reflejan la interconexión cultural y la evolución de las prácticas culinarias.

Dado el carácter pragmático de la traducción de cartas gastronómicas, se aplicará la técnica de explicitación propuesta por Vinay y Darbelnet (1958). De las 18 técnicas de traducción sugeridas por Hurtado (2001), se seleccionarán 4 para este estudio. Además, se utilizará la técnica de compuesto híbrido, propuesta por Gómez (2009). A continuación, se describen detalladamente las técnicas de traducción propuestas por estos cuatro autores, las cuales servirán como base para el estudio y análisis del corpus.

- **Vinay y Darbelnet (1958)**

Explicitación: La técnica de explicitación implica la introducción de información en la traducción meta (TM) cuando la información en el texto original (TO) está implícita. En el ámbito gastronómico si el mensaje no es claro para el lector, en este caso para el comensal anglosajón, los elementos del mensaje resultarían imprecisos. Esta técnica permite explicar de manera concisa y a su vez especificar de qué trata el mensaje que está plasmado en el TO hacia el TM. En nuestro corpus tenemos el culturema Cau Cau, para ello el traductor tradujo al TM como Cau cau (*tripe stew*), se puede observar el uso de dos técnicas (préstamo y explicitación). Si el traductor solo hubiera tomado prestado el culturema sin haber explicado de qué trata el platillo, el comensal no tendría una imagen clara de lo que va a degustar, sin embargo, al añadir la información *tripe stew*, la cual se encuentra implícita en el TO, se brinda al comensal dos informaciones importantes la primera que es un guiso y la segunda la fuente proteica, en este caso las pancetas.

- **Hurtado (2001)**

Adaptación: Sustitución de un elemento cultural del texto original por otro que es conocido y que pertenece a la cultura y lengua de destino, con la finalidad que pueda ser el texto entendible por el receptor de la LM. Por ejemplo, en vez de traducir literalmente una costumbre o referencia cultural no relevante para los lectores en el idioma de destino, se adapta utilizando elementos culturales más familiares. Por ejemplo, mientras que en los Estados Unidos es común tener "*pancakes*" para el desayuno, en Francia podría ser más apropiado mencionar "*croissants*". Dentro del campo de la gastronomía existen diversos platillos que son conocidos en una comunidad con un nombre distinto al de otra comunidad extranjera e incluso los implementos que se utilizan para la elaboración y cocción de un potaje puede no tener el mismo material, pero sí la forma. Un claro ejemplo de ello es el **anticucho**, entrada a base de corazón de res o de carne de alpaca dependiendo de la región que se sirva. Lo que llama la atención es su forma de emplatar pues la carne es insertada en palitos de caña para ser asados en una parrilla al carbón, para ello el traductor debe investigar no solo el porqué de ese nombre sino la forma y ciertas características que le ayuden a poder transmitir dicho platillo a la LM. Para la traducción del culturema **anticuchos** de nuestro corpus el traductor empleó las técnicas de (explicitación + adaptación) **beef heart skewers** mediante el uso de la técnica de adaptación al traducir anticuchos por **skewers** brinda una clara idea al comensal de lo que va a degustar se asemeja a una brocheta o pincho, la cual la carne es insertada en palitos de madera. Esta técnica busca garantizar que el texto traducido sea comprensible y relevante para el público objetivo, teniendo en cuenta sus contextos y referencias culturales.

Calco: La técnica del calco consiste en traducir una palabra o sintagma extranjero de manera literal de la LO a la LM. Dicha técnica se origina de una palabra que ya existe dentro de una lengua determinada y al entrar en contacto con otra cultura va adquiriendo un nuevo significado. La técnica del calco en la traducción gastronómica se refiere a transferir términos y expresiones específicas de una lengua a otra, para preservar la autenticidad y singularidad del discurso culinario original. En este contexto, los traductores pueden optar por mantener términos como nombres de platos, ingredientes o técnicas de cocina en la lengua origen, buscando así conservar el carácter distintivo de la propuesta gastronómica. Por ejemplo, la traducción literal de “*croissant*” del francés al español como “cruasán” representa un calco en la terminología de la pastelería. Otro ejemplo es la transliteración del término japonés “*sushi*” al español, sin alterar su estructura, lo que constituye un calco léxico. Asimismo, la expresión italiana “*risotto*” puede ser calcada en su traducción al español, preservando tanto la denominación como la técnica culinaria específica. En nuestro corpus tenemos el término Escribano que el traductor optó por usar la técnica del calco traduciendo dicho término literalmente por *court clerk* para no perder la carga cultural del nombre del platillo.

Generalización: La técnica de generalización en la traducción implica el uso de un término general en lugar de uno específico. Por ejemplo, al traducir la palabra “*paiche*” del idioma original al idioma meta como “*fish*” o “menestrón” por “*minestrone*”. Esta técnica se usa para traducir un término neutral y general, evitando la especificidad cultural o regional del término original. En el caso del término “*paiche*”, que se refiere a un tipo de pez de agua dulce común en la región amazónica, su traducción como “*fish*” en inglés o “*minestrone*” como

"menestrón" en italiano, permite que el término sea entendido de manera más amplia y general, sin hacer referencia a una especie particular de pez o a una preparación culinaria específica.

Préstamo: La técnica del préstamo implica la adopción directa de un término del texto original al texto meta, sin modificar su estructura. En el ámbito de la traducción gastronómica, esta técnica es comúnmente utilizada cuando no existe un equivalente exacto en el idioma de destino o cuando se desea preservar la carga cultural y el significado específico de un término en el idioma de origen. En otras palabras, se trata de transferir los elementos léxicos de una cultura a otra, manteniendo su forma original. En el corpus de la presente investigación, está el término "Carapulcra", adoptado directamente del texto de origen al texto meta sin traducción, preservando su estructura y significado cultural específico. Sin embargo, para evitar el vacío de información, es importante complementar esta práctica con una descripción detallada del tipo de platillo que representa la "Carapulcra", así como sus ingredientes y su preparación característica. Esta combinación permite preservar la carga cultural del término mientras se brinda al consumidor la información necesaria para comprender y disfrutar plenamente del platillo.

Traducción literal: La técnica de la literalidad es cuando se traduce palabra por palabra una expresión, frase u oración. Por ejemplo, en esta oración *Yireh and Vera have left the apples on the table* se traduce al español como Yireh y Vera han dejado las manzanas sobre la mesa. En este caso se puede evidenciar una correspondencia exacta de significado y de estructura de cada palabra. Además de ello se puede observar que la estructura de la oración en inglés coincide exactamente igual que del español "sujeto, verbo, objeto directo

y complemento de lugar”. No obstante, hay que considerar que, en la traducción gastronómica, como en otros campos, la técnica de la traducción literal puede no ser siempre la más adecuada. Esto se debe a que la gastronomía está estrechamente ligada a la cultura y las tradiciones culinarias de cada región, lo que puede requerir adaptaciones lingüísticas y culturales en la traducción. Por lo tanto, si bien la traducción literal puede ser una herramienta útil en ciertos casos, los traductores gastronómicos también pueden recurrir a otras técnicas, para garantizar una traducción precisa y efectiva que resuene con el público objetivo.

- **Gómez (2009).**

Compuesto híbrido: Cuando existe la combinación de las técnicas del préstamo y del calco se conoce como compuesto híbrido y esto resulta de la traducción de un término y el otro de mantenerlo sin traducir, conservando su estructura original. Dentro del campo de la gastronomía es muy común ver palabras compuestas por préstamos y calcos y estos se evidencian en los nombres de diversos insumos, técnicas culinarios y nombres de entradas, sopas y guisos, por ejemplo:

- Verdura: **tomato cherry** por **tomate cherry** (vemos que solo el primer término ha sido traducido y el segundo ha conservado su estructura original resultado del uso de las combinaciones de las técnicas del calco + préstamo).

- Postres: **crispy banana** por **crispy de plátano** (en este caso el primer término ha conservado su estructura, mientras que el segundo término si se ha traducido resultado de la unión del préstamo + calco). Otro ejemplo es el **tiramisú de frutos rojos**, donde la palabra **tiramisú** viene del italiano, y frutos rojos del español) y **macarons de chocolate** (**macarons** francés, chocolate en

español). En estos últimos ejemplos se evidencia la traducción de uno de los términos mientras que el otro mantiene su estructura original.

En el corpus de esta investigación existen diversos ejemplos del uso de la técnica de compuesto híbrido donde el traductor traduce solo una parte del nombre, manteniendo la otra en su idioma original. Por ejemplo, se encontró la traducción de "causa de pollo" por *chicken*, en este caso solo resalta la fuente proteica que es el pollo. Esta decisión puede influir en la percepción del plato por parte de los lectores en el idioma de destino, destacando ciertos aspectos como los ingredientes principales.

Para efectos de esta investigación se procederá a utilizar la siguiente clasificación de los siguientes autores arriba mencionados.

Tabla 1.

Clasificación de las subcategorías de las técnicas de traducción según Autores

Autor	Técnica de Traducción	Definición
Vinay y Darbelnet	Explicitación	Pone en el TM la información explícita la cual no se encontraba en el TO.
	Adaptación	Adapta un término por otro en la lengua de llegada, evitando el calco y confusión al transmitir un mensaje...
Hurtado (2001)	Calco	Traduce de manera literal una palabra o término extranjero a la LM.
	Generalización	Emplea una traducción para un determinado término del TO al TM de manera general.
	Préstamo	Toma prestado una palabra de la LO a la LM.
	Literalidad	Traduce cada palabra de una oración, frase o expresión sin cambiar el sentido del TO al TM.

Gómez (2009)	Compuesto híbrido	Traduce uno de sus términos mientras que el otro lo preserva para mantener su carga cultural.
--------------	-------------------	---

Nota. Elaboración propia

2.3 La sociolingüística

La sociolingüística se encarga del estudio entre el lenguaje y la sociedad, así como la variación lingüística en diferentes regiones geográficas o contextos culturales. Nida (1999) menciona que al hablar de la sociolingüística es necesario conocer acerca de la estructura del idioma de una determinada cultura ya que cada una de ellas tiene una estructura diferente. Además, Pérez (2015) menciona cómo los aspectos sociales influyen en los fenómenos lingüísticos y cómo estos aspectos sociales abarcan una amplia gama de factores, entre ellos:

- Políticos y socioeconómicos: (se refieren a las instituciones y normativas que rigen el gobierno y la toma de decisiones; los sistemas económicos, que incluyen las estructuras y prácticas relacionadas con la producción, distribución y consumo de bienes y servicios; los sistemas sociales, que se refieren a las relaciones y estructuras sociales que regulan la interacción entre los individuos y grupos dentro de la sociedad).

- Históricos (Implican el estudio de cómo eventos, procesos y cambios a lo largo del tiempo han moldeado las prácticas lingüísticas y culturales de una sociedad. Esto incluye la influencia de eventos históricos importantes, como: guerras, migraciones, colonizaciones, independencias y revoluciones en el desarrollo y evolución de la lengua y la cultura.

- Étnico-culturales: (Se refieren a las características distintivas de los grupos étnicos y culturales dentro de una sociedad, como su idioma, religión, tradiciones, costumbres, valores y normas sociales. Estos aspectos juegan un

papel crucial en la configuración de las identidades individuales y colectivas, así como en las interacciones sociales y lingüísticas dentro de una comunidad.

2.3.1 Sociolingüística en la traducción

Al aplicar la sociolingüística al campo de la traducción, nos adentramos en la comprensión de cómo los aspectos socioculturales afectan el proceso de traducción. Nida (1999) menciona que esto implica considerar cómo las diferencias culturales influyen en la interpretación y transposición de textos de una lengua a otra, así como el papel que juegan los valores y normas sociales en las decisiones traductivas.

Por ejemplo, un traductor debe ser consciente de las connotaciones culturales asociadas con ciertas palabras o expresiones, adaptando el texto de manera apropiada para que resuene con el público meta en la nueva cultura lingüística. Además, el análisis sociolingüístico puede revelar cómo las relaciones de poder dentro de una sociedad pueden manifestarse en la traducción, reflejando y a veces perpetuando jerarquías lingüísticas y culturales, por ende, es importante ahondar sobre los aspectos sociolingüísticos y culturales antes de iniciar el proceso de una traducción.

Hurtado (2001) hace referencia que para la realización de una traducción cultural es importante conocer la relación existente que pueda desarrollarse entre dos culturas como es el género textual, naturaleza, función, finalidad y ciertas características del culturema.

Considerando este punto, los traductores están obligados a realizar una evaluación exhaustiva al momento de llevar a cabo una traducción, dado que cada cultura cuenta con elementos distintivos conocidos como "culturemas", cuya falta de reconocimiento podría provocar interferencias significativas en el

proceso de traducción. Nida (1999) define a los culturemas como un “sistema de signos” relevante que vincula la lengua y su cultura al momento de la traducción y como un “sistema representativo y simbólico”, en donde mucho de los culturemas tienen que ver con las creencias y los símbolos verbales, los cuales deben ser conocidos y analizados por el traductor. Asimismo, menciona cinco dominios que presentan interferencias culturales y provocan problemas de traducción; como son (ecología, cultura material, social, religiosa y lingüística).

Asimismo, Hurtado (2001) define a los culturemas como elementos paraverbales y verbales, los cuales contienen mucha carga cultural y al no haber un equivalente exacto al momento de traducir hacia la lengua meta, puede provocar falta de comprensión y choque cultural debido a los falsos sentidos que pueden producirse. Esto quiere decir que, al entrar en contacto con otras culturas puede causar confusión y problemas de traducción, debido a que los turistas no conocen el significado de diversos culturemas. Luque (2009) señala que el culturema es un elemento que presenta un gran valor para una comunidad determinada, relacionada a algún hecho o actividad realizada entre los lugareños de un pueblo en común; dicho de otro modo, el autor explica que las costumbres y tradiciones de una determinada región son la mayor expresión para interactuar entre ellos. Por otro lado, Igareda (2011) menciona que en la traducción de culturemas es importante considerar los aspectos socioculturales al momento de realizar una correcta traducción, las cuales se evidencian en la cultura origen y meta. En resumen, estos autores comparten la idea de que los culturemas son elementos culturales esenciales, con un fuerte énfasis en su importancia para la comprensión intercultural, la interacción dentro de comunidades específicas y los desafíos asociados con la traducción y la interpretación de estos elementos en

contextos culturales diferentes.

Newmark (1988) propone cinco clases de tipologías culturales, las cuales son: (ecología, cultura material, social, organizaciones, gestos y formas de actuar). Como vemos, los 3 autores hacen referencia a la cultura material donde se ubican los culturemas gastronómicos producto de la actividad humana; los cuales forman parte de nuestras costumbres y patrimonio. Por otro lado, cuando se hace referencia al uso de insumos y hierbas aromáticas, los culturemas gastronómicos se desarrollarán dentro del campo de la ecología. Sin duda uno de las dificultades y problemas por la cual se enfrenta un traductor al momento de realizar una traducción se debe a los culturemas.

Santamaria (2001) define a los culturemas como elementos característicos de cada cultura que lo hacen distintas y únicas. Sin embargo, para la traducción hay que identificar y reconocer a detalle a qué clasificación pertenece de forma que se dé una traducción adecuada a los comensales. De acuerdo a la clasificación de Santamaria, los culturemas que se utilizarán pertenecen al ámbito de la cultura inmaterial, específicamente dentro del contexto de los alimentos. Al estudiar los aspectos de la cultura alimentaria, se busca comprender cómo la comida no solo nutre el cuerpo, sino que desempeña un papel fundamental en la construcción y expresión de la identidad cultural de una comunidad y en la transmisión de su herencia culinaria en el tiempo. Este enfoque permite explorar la riqueza y diversidad de las prácticas alimenticias en diferentes culturas, así como su impacto en la vida cotidiana y la sociedad en general. Por lo tanto, en el marco de esta investigación, se analizará la tipología de culturemas según lo abordado por Santamaría (2001), quien clasifica estas categorías en seis áreas temáticas, cada una con sus respectivas subcategorías.

Tabla 2
Tipología de culturemas

Tipología Temática	Áreas	Subcategorías
Ecología	Geografía y topografía	Relieves, ríos
	Meteorología	Fenómenos naturales, tiempo, clima
	Biología	Flora y fauna
	Ser humano	Relaciones interpersonales y culturales
Estructura social	Trabajo	Negocios, comercios, fábricas
	Política	Derechos
	Organización social	Rol social, estructura social y estatus
Cultura material	Indumentaria	Calzados, prendas de vestir.
	Alimentación	Bebidas, comidas (frutas, cereales, verduras)
	Ocio	Bares, fiestas, casino
	Tecnología	<i>Laptops</i> , <i>tablets</i> , computadoras.
Universo Social	Transporte	Medios de transporte (terrestre, acuático y aéreo)
	Geografía cultural	Calles, países, provincias
	Condiciones sociales	Reuniones familiares, grupos entre personas
Instituciones culturales	Arte	Pintura, música, bailes
	Religión	Fiestas patronales, rituales
	Medios de comunicación	Radio, internet, televisión, redes sociales
	Educación	Institutos, universidades.
Historia	Edificios	Arquitectura

En la tabla 2, se presenta la clasificación de culturemas propuestas por Santamaria (2001).

CAPÍTULO III: MÉTODO

A continuación, se detallarán los aspectos metodológicos como el nivel, tipo y diseño de la investigación.

3.1 Nivel, tipo y diseño de la investigación.

La presente investigación es de nivel descriptivo ya que se busca identificar las técnicas de traducción empleadas en la traducción de culturemas gastronómicos en las cartas de menú analizadas. Hernández, et al. (2014) manifiestan que el nivel descriptivo busca descubrir y describir un conocimiento nuevo de cualquier fenómeno que se pretende analizar.

Además, el presente estudio es de tipo básico porque busca explorar, analizar, ampliar y obtener nuevos conocimientos sobre que técnicas se deben utilizar para la traducción de culturemas presentes en las cartas de menú. Según Sánchez y Reyes (2015), definen que este tipo de investigación se dirige a buscar nuevos aprendizajes, para brindar información y enriquecer los conocimientos en diversos campos temáticos.

Asimismo, es de enfoque cualitativo, ya que permite analizar, explorar una investigación de manera global con la finalidad de obtener resultados (Hernández-Sampieri y Mendoza 2018). Con relación a este estudio se analizará que técnicas de traducción se aplican en la traducción de culturemas de las cartas de menú.

Finalmente, el diseño de investigación es un estudio de caso, pues se busca profundizar y analizar el tema de manera detallada y profunda sobre un determinado estudio como son las técnicas de traducción aplicadas a los culturemas presentes en 3 cartas gastronómicas de Lima, a través de fichas de

análisis que servirán como instrumento para la recolección de datos.

Asimismo, Rojo (2013) menciona que dentro de este estudio de caso lo más importante es ahondar y describir cómo se presenta el objeto de estudio.

3.2 Universo textual, corpus genérico y corpus específico

A continuación, se abordará el universo textual, corpus genérico y específico de la investigación.

El universo textual del presente estudio está constituido por las cartas gastronómicas de 5 restaurantes turísticos de la ciudad de Lima que ofrecen comida arequipeña y menú variado. El corpus genérico está constituido por 3 cartas gastronómicas bilingües pertenecientes a estos restaurantes de la ciudad de Lima, de los cuales se han extraído 90 culturemas. El corpus específico se ha determinado dentro de estas 3 cartas gastronómicas bilingües con 30 culturemas provenientes de platos más representativos de la cocina peruana divididos entre entradas, sopas y platos de fondo. En este contexto dos restaurantes ofrecen comida arequipeña, mientras que el tercero presenta una selección más variada de platos culinarios.

En cuanto a los restaurantes, el catalogado como R1 es un restaurante turístico tradicional que tiene una carta bilingüe (español-inglés), está dividida en 12 secciones y cada una de ellas cuenta con una sección de descripción: Las recomendaciones por el chef, entradas típicas, plato de fondo arequipeño, sopas, entradas criollas, platos de fondos criollos, pescados y mariscos, entradas con camarones, platos de fondo de camarones, postres, menú para niños y para llevar. Dicho restaurante tiene sus inicios en el año 1985, brindando comida regional arequipeña. En segundo lugar, el R2 es un restaurante turístico que ofrece a toda su clientela comida arequipeña desde el año 1950. Su carta de

menú está dividida en 8 secciones y en dos idiomas español-inglés: entradas, sopas, guisos, guarniciones, pescados y mariscos, frituras, camarones, postres y bebidas arequipeñas, las cuales se visualizan en la página web del restaurante en formato PDF. Por último, tenemos al R3 que brinda platillos con estilos contemporáneos, la carta de menú es visible en dos páginas de tres columnas donde se presentan 6 secciones (piqueos, para empezar, de nuestra cocina, hamburguesas y ensaladas, tradición peruana y postres).

Superestructura de las cartas

Muestra 1: R 1

Superestructura de la carta: carta bilingüe

	TO	TM
Sección	1. Las recomendaciones del Chef 2. Entradas Típicas 3. Platos de fondo Arequipeño 4. Caldos de la semana 5. Entradas criollas 6. Platos de fondo criollos 7. Pescados y mariscos 8. Entradas con camarones 9. Platos de fondo de camarones 10. Postres 11. Menú de niños 12. Para llevar	1. Chef's suggestions 2. Traditional appetizers 3. Main dishes from Arequipa 4. Soup of the Week 5. Criollo Apettizers 6. Criollo main dishes 7. Seafood 8. Prawn appetizers 9. Prawn main dishes 10. Desserts 11. Children's menu 12. To carry
Platos	Nombre del plato + descripción	Nombre del plato + descripción

Características representativas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Secciones escritas en mayúsculas en el TO, de color de fuente roja. 2. Descripción de los platos en minúsculas y en negrita 3. Leyenda en la parte superior 4. Imágenes de los platos típicos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Secciones escritas en mayúsculas y cursivas en el TM 2. Nombre de los platos en mayúsculas, cursivas y color de fuente roja. 3. Descripción de los platos en minúscula. 4. Leyenda en la parte superior 5. Imágenes de los platos típicos
--	---	--

Muestra 2: R 2

Superestructura de la carta: carta bilingüe

	TO	TM
Sección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Para empezar 2. Sopas 3. Pollo 4. Guisos 5. Frituras 6. Pescados 7. Camarones 8. Mariscos 9. Postres 10. Bebidas 11. Cervezas y Macerados 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Starters 2. Soups 3. Chicken 4. Stews 5. Fried 6. Fish 7. Shrimp 8. Seafood 9. Dessert 10. Drinks 11. -

Platos	Nombre de los platos	Nombre de los platos en LM
---------------	----------------------	----------------------------

Características representativas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Secciones divididas en 9 diapositivas y escritas en color de fuente blanco 2. Nombres de los platos escritos en negrita 3. Precios de los platos 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Secciones divididas en 9 diapositivas y escritas en color de fuente blanco. 2. Nombre de los platos en negrita en lengua meta.
--	---	--

Muestra 3: R 3

Superestructura de la carta: carta en español y en inglés.

	TO	TM
Sección	<ol style="list-style-type: none"> 1. Piqueos 2. Para empezar 3. De nuestra cocina 4. Hamburguesas & ensaladas 5. Tradición peruana 6. Postres 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appetizers 2. Starters 3. From our kitchen 4. Our sandwiches 5. Peruvian tradition 6. Desserts
Platos	Nombre de los platos + descripción + precios	Nombre de los platos + descripción + precios
Características representativas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nombres de las secciones escritas en mayúscula con negrita 2. Precios 3. Descripción 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Secciones divididas en 5 viñetas. 2. Nombres de los platos en mayúscula y en negrita. 3. Precios 4. Descripción

3.3 Categorías de Investigación

- **Técnicas de traducción:** Se definen como procedimientos específicos utilizados durante el proceso de traducción. Estos procedimientos se adaptan según el tipo de texto que se traduzca, su modalidad (literario, técnico, científico, etc.), su finalidad (si es para propósitos informativos, persuasivos, literarios, etc.), y el género del texto y el receptor al que va dirigido (Hurtado, 2001). El objetivo principal de estas técnicas es obtener un equivalente correcto en el texto meta y transmitir el mismo mensaje del texto original al texto traducido. Es decir, se trata de aplicar estrategias lingüísticas y comunicativas para lograr una traducción efectiva y coherente, que refleje fielmente el contenido y el estilo del texto original en el texto traducido.

- **Culturemas:** Son elementos distintivos que definen y singularizan cada cultura. No obstante, para su traducción, es esencial identificar y analizar minuciosamente su clasificación, garantizando una traducción adecuada para los comensales. Según Santamaría (2001), la clasificación propuesta a utilizar pertenece al ámbito de la cultura inmaterial, particularmente en el contexto de la gastronomía. En el estudio de la cultura alimentaria, se busca comprender cómo la comida alimenta el cuerpo y desempeña un papel esencial en la construcción y manifestación de la identidad cultural de una comunidad y en la transmisión de su legado culinario en el tiempo.

- **Cartas gastronómicas:** Son herramientas utilizadas en restaurantes y establecimientos de comida para presentar la variedad de platos y bebidas disponibles. Además de ofrecer menú a la carta (cartas del día, degustación, entre otros); sirven como medio de comunicación entre el comensal y el restaurante. Las cartas al igual que el menú no se limitan a ser solamente tarjetas

de bienvenida, sino que cumplen un rol importante en la experiencia del cliente, asegurando que sus preferencias sean atendidas de manera eficaz y satisfactoria. Estas cartas pueden contener descripciones detalladas de cada opción, precios y cualquier otro tipo de información relevante para el cliente para recibir una atención personalizada (Lambruchini, 2018).

3.4 Métodos e instrumentos de recolección de datos

El instrumento de recolección de datos que se utilizará son las fichas de análisis, la cual nos permitirán analizar y recolectar información sobre las técnicas de traducción de culturemas presentes en las cartas de menú. De Acuerdo con Tinto (2013), menciona que las fichas son un recurso importante, pues permiten almacenar y registrar informaciones de manera organizada. La ficha de análisis consiste en 7 secciones. En primer lugar, se colocará el nombre del culturema seleccionado en el TO (Entradas, sopas y platos de fondo); en segundo lugar, el nombre del restaurante (R1, R2 o R3). En tercer lugar, el culturema del nombre del plato en el Texto origen (TO) y Texto meta (TM). Seguidamente, se colocará qué tipo de técnicas de traducción se está empleando para la traducción de dichos culturemas propuestos por (Hurtado, 2001; Vinay y Darbelnet, 1958; y Gómez, 2009). Luego, en la sección fuente se colocará la búsqueda bibliográfica que permitió dicho resultado e información. Por último, en la sección de análisis se realizará el análisis general de la ficha técnica.

3.5 Técnica de procesamiento y análisis de datos

La técnica que se empleó para el análisis de datos es un análisis de contenido. Según Arias (2012), es un proceso que permite la búsqueda, análisis e interpretación de diversas fuentes para adquirir y brindar nuevos saberes.

Asimismo, Tinto (2013) menciona que mediante esta técnica se puede ahondar a más profundidad en diversos temas para indagar y dar a conocer nuevos objetos de estudios. El procedimiento de esta investigación consistirá en cinco pasos. En primer lugar, se comenzará con la observación del corpus; es decir se seleccionará las cartas de menú; en segundo lugar, se realizará la transcripción de nombres de los platos de menú; de manera que se pueda extraer el culturema respectivo del TO y del TM. En tercer lugar, se verificará a través de diversas fuentes (diccionarios, revistas y textos) para corroborar la correcta traducción. Luego, se identificará a qué técnicas de traducción pertenecían los culturemas de los nombres de los platos de menú. Por último, se realizará el análisis de la traducción del TO al TM. Dicho proceso de investigación concluirá con 30 fichas elaboradas para su respectivo análisis.

3.6 Rigor científico

Con la finalidad de demostrar la veracidad de esta investigación, se presenta el rigor científico, que de acuerdo con el autor Álvarez-Gayou (2003) es dar a conocer la autenticidad de toda la información recogida en un estudio a través de diversas fuentes. Por ende, para esta investigación se tomará en cuenta dos criterios de rigor científico. El primer criterio fue la profundidad, que de acuerdo con la autora Krause (1995) se refiere a la triangulación que consiste en utilizar diversos métodos para corroborar los resultados. Asimismo, Denzin (1998; como se citó en Alvarez-Gayou, 2003), mencionan los cuatro tipos de triangulación: Triangulación de datos: (Este enfoque implica utilizar múltiples fuentes de información para un estudio y no depender de una sola, como entrevistas, observaciones, documentos y encuestas. Al comparar y contrastar los datos obtenidos de diferentes fuentes, se busca aumentar la fiabilidad y

validez de los hallazgos). Triangulación de evaluadores, Triangulación de teorías y triangulación de metodología.

El criterio de la profundidad consiste en buscar diversas fuentes, diccionarios, enciclopedias y páginas *web* para identificar el significado de un término en específico. El segundo criterio es la contextualidad, según Corbin & Strauss (1990) mencionan que este rigor se basa en un análisis profundo entre el contexto y los resultados de la investigación. Es decir, buscar determinar el contexto, mediante la descripción de los datos y resultados. Asimismo, permite interpretar las categorías y subcategorías de este estudio en torno a la traducción, de tal manera de que se pueda comprender qué técnica se empleó para la traducción de un término o culturema.

3.7 Aspectos éticos

Para elaborar dicho estudio, se busca respetar la propiedad intelectual de cada autor al citar la fuente investigación, para preservar la autenticidad del estudio. Además, Márquez (2001) subraya la importancia de que el desarrollo y los resultados de la investigación estén arraigados en valores, lo que demuestra una conducta consistente con un sistema de valores compartidos. En este contexto, el investigador debe enfocarse en la búsqueda de conocimiento genuino, manteniendo coherencia entre su comportamiento personal y su enfoque investigativo, sin distorsionar la información. A su vez, Capomagi (2013) recalca la importancia de mostrar fidelidad en todo momento de la investigación, lo cual incluye reconocer la labor de diversos autores.

Por otro lado, se adjunta todas las fuentes bibliográficas de revistas especializadas, libros académicos, tesis, artículos, entre otros, que han sido parte de la elaboración de esta investigación siguiendo las normas APA. De esta

manera, estas fuentes son visibles en la última sección del documento.

CAPÍTULO IV. RESULTADOS

A continuación, se presentan los resultados obtenidos en este estudio de acuerdo con el objetivo general y los objetivos específicos.

4.1 Resultados de objetivo general

Objetivo general: Analizar las técnicas de traducción que se aplican en la traducción de los culturemas de las cartas de menú de los restaurantes de Lima, 2023. Para lograr este objetivo, se utilizó una ficha de análisis para recopilar los resultados del estudio de los culturemas de menú bilingües de restaurantes gastronómicos. Estos resultados se organizaron en una tabla, calculando los porcentajes de uso de las técnicas de explicitación, adaptación, calco, generalización, préstamo y compuesto híbrido.

Tabla 3

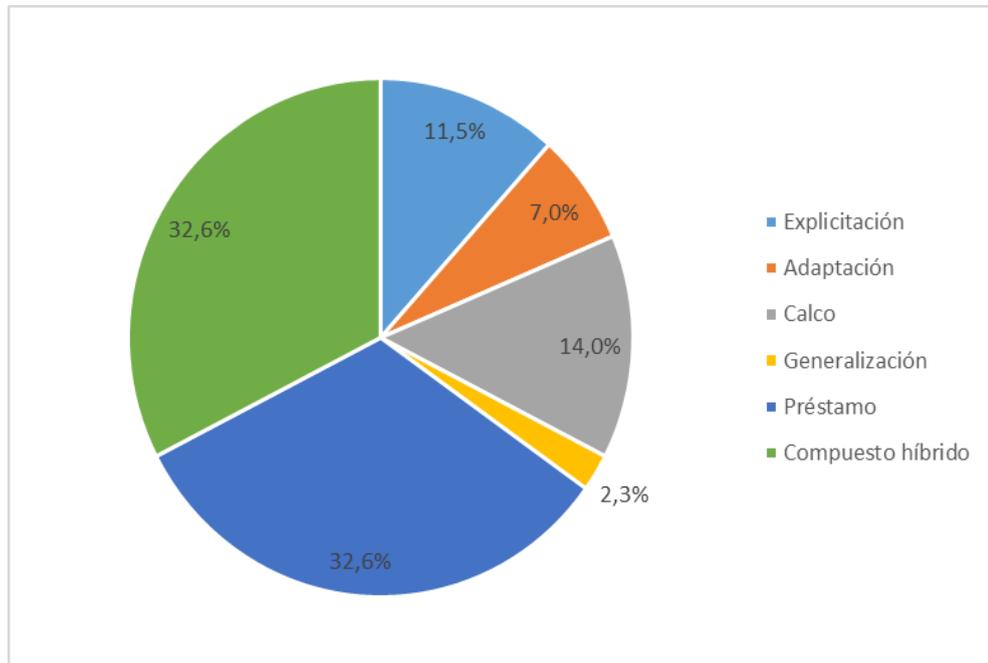
Técnicas de traducción que se aplican en la traducción de los culturemas de las cartas de menú de los restaurantes de Lima.

Subcategoría	Frecuencia	Porcentaje
Explicitación	5	11,5 %
Adaptación	3	7,0 %
Calco	6	14,0 %
Generalización	1	2,3 %
Préstamo	14	32,6 %
Compuesto Híbrido	14	32,6 %
<i>Total</i>	<i>43</i>	<i>100 %</i>

Nota: Elaboración propia

Figura 1.

Técnicas de traducción que se aplican en la traducción de los culturemas de las cartas de menú de los restaurantes de Lima.



Como se observa en la figura 1, entre las técnicas de traducción que se emplean en la traducción de culturemas presentes en cartas de menú de restaurantes de Lima, 2023; se revela una preferencia significativa por el uso de técnicas que preservan la autenticidad cultural de los términos, así como por aquellas que buscan garantizar una comprensión clara del público objetivo. Entre estas técnicas, el préstamo y el compuesto híbrido destacan como las más utilizadas, representando cada una el 32,6 % de las traducciones analizadas. Le siguen en frecuencia el calco, con un 14,0 %, y la explicitación, con un 11,5%, indicando un esfuerzo por proporcionar una comprensión clara del término original sin perder su integridad cultural. Por otro lado, tanto la adaptación como la generalización muestran una menor incidencia, con el 7,0 % y el 2,3 % respectivamente, lo que sugiere un enfoque menos común en la modificación o simplificación de los términos gastronómicos. En conjunto, estos resultados reflejan la complejidad y la diversidad de las decisiones de traducción en el

ámbito gastronómico, donde se busca equilibrar la fidelidad cultural con la comprensión del público objetivo.

4.2 Resultados de objetivos específicos

A continuación, se presentarán los resultados de los tres objetivos específicos:

Objetivo específico 1: Analizar las técnicas de traducción que se aplican en la traducción de los nombres de las entradas.

Tabla 4

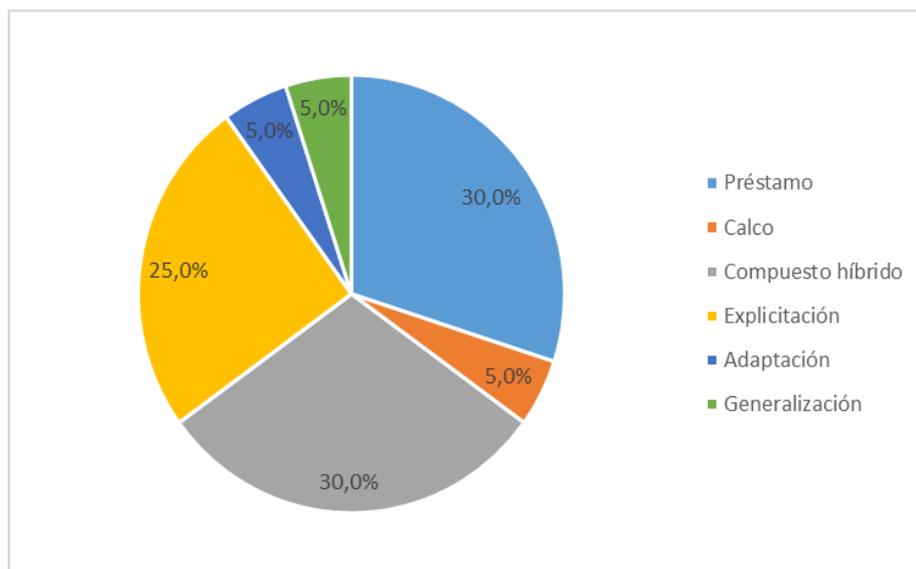
Técnicas de traducción que se aplican en la traducción de los nombres de las entradas.

Subcategoría	Frecuencia	Porcentaje
Préstamo	6	30,0 %
Calco	1	5,0 %
Compuesto híbrido	6	30,0 %
Explicitación	5	25,0 %
Adaptación	1	5,0 %
Generalización	1	5,0 %
<i>Total</i>	<i>20</i>	<i>100 %</i>

Nota. Elaboración propia

Figura 2.

Técnicas de traducción empleadas en la traducción de los nombres de las entradas.



Como se puede observar en la tabla 4 y en la figura 2, se muestra una preferencia clara para el uso de las técnicas de traducción de los nombres de las entradas siendo el préstamo y el compuesto híbrido un 30 % del total. Esto indica una tendencia marcada hacia la conservación de elementos del idioma original, ya sea en su forma pura o combinados con elementos del idioma de destino. La técnica de explicitación, utilizada en el 25 % de los casos, refleja un enfoque significativo hacia la clarificación o expansión del significado del nombre original en la traducción. Las técnicas de calco, adaptación y generalización son las menos comunes, cada una con un 5 %, lo que sugiere que se utilizan en situaciones específicas donde se requiere una traducción más literal (calco), una adaptación cultural o una ampliación del significado (generalización). En resumen, los resultados demuestran una preferencia por métodos que preservan la esencia del nombre original, ya sea de manera directa o a través de una mayor clarificación, mientras que las técnicas que implican cambios más significativos son menos frecuentes.

Caso 1: Se presenta el uso de la técnica del préstamo la cual fue utilizada para la traducción de platos de entradas:

Técnica de traducción	Texto en LO	Texto en LM
Préstamo	ESCRIBANO Increíble combinación de frescos tomates, rocoto arequipeño, tradicional aliño de vinagre y aceite salpimentado y nuestro orgullo ¡la papa!	ESCRIBANO Incredible combination of fresh tomatoes, traditional Arequipa red chili pepper, typical famous peruvian potatoe flavored with vinegar, olive, salt and pepper dressing.
Préstamo	SARSA DE PATITA Tierna carne de patita de cerdo encurtida acompañada de cebolla y tomate.	SARSA DE PATITA Tender pickled pork chop meat, served with onion and tomato sarsa.
Préstamo	Sarza de Patita Guiso de mondongo y papa con su toque perfecto de hierbabuena.	Pigs Feet Sarza Potato and tripe stew, with a perfect touch of spearmint.
Préstamo	Sarsa de criadilla Lo mejor del toro en deliciosa sarsa encurtida de cebolla y tomates	Bull's Testicles Sarsa The best part of the bull in delicious, pickled onion and tomato sarsa.
Préstamo	Sarsa de criadilla	Bull Testicles Sarsa
Préstamo	Sarza de Machas	Seadfood sarza

Luego de haber analizado la técnica del préstamo en la traducción de los nombres de los platos de entrada, se obtuvieron seis resultados. Según Hurtado (2001), esta técnica se utiliza para transcribir o tomar prestada una palabra del texto origen (TO) al texto meta (TM) sin realizar una traducción cuando dicha palabra no cuenta con una equivalencia correspondiente.

Se identificaron seis técnicas de traducción, de las cuales se analizaron dos en detalle. En los ejemplos 1 y 2 de la tabla 4, se observa la traducción de los culturemas “Escribano” y “Sarza de patita” mediante la técnica del préstamo en la lengua meta (LM): “Escribano” y “Sarsa de patita”. Al analizar estos culturemas, se entiende que el traductor optó por mantener el nombre original del plato gastronómico debido a que contaba con una sección de descripción, lo cual facilita la comprensión para el público consumidor. Asimismo, la sección de descripción incluía equivalentes totales en la LM, proporcionando una información más clara y detallada. La elección de la técnica del préstamo en estos casos se justifica por la presencia de descripciones detalladas que aseguran la comprensión y la preservación de la autenticidad cultural del nombre del plato.

Caso 2: Se presenta el uso de la técnica del compuesto híbrido la cual fue utilizada para la traducción de platos de entradas:

Técnica de traducción	Texto en LO	Texto en LM
Compuesto híbrido	SOLTERO DE QUESO ¡Un clásico arequipeño! Queso de paria, tomate, habas, choclo y cebolla en perfecta armonía.	Cheese solterito A Arequipa Classic! Para cheese, tomato, broad beans, corn and onions combined in perfect harmony.
Compuesto híbrido	TAMAL AREQUIPEÑO Suave masa a base de maíz y manteca rellena de carne aderezada con especias.	AREQUIPEÑO TAMALE Soft dough made with corn and butter filled with spiced meat.

Compuesto híbrido	CAUSA DE POLLO Masa de papa amarilla y ají rellena de trozos de pechuga de pollo.	CHICKEN CAUSA Yellow potato and chili dough filled with chicken breast pieces.
Compuesto híbrido	TIRADITO TRICOLOR Tiras de pescado en salsa de ají amarillo, suave crema original de rocoto y crema al olivo.	THREE-COLORED TIRADITO Fish strips in yellow chili, soft original sauce of bell pepper and black olives sauce
Compuesto híbrido	PAPA A LA HUANCAINA Rodajas de papa blanca bañadas en cremosa salsa de queso fresco y ají amarillo.	POTATOES WITH HUANCAINA SAUCE Slices of white potato bathed in creamy fresh cheese and yellow chili sauce
Compuesto híbrido	Sarza de Ubre	Udder Sarza

Luego de haber analizado la técnica del compuesto híbrido en la traducción de los nombres de los platos de entrada, se obtuvieron seis resultados. Según Gómez (2009), esta técnica consiste en traducir un término y mantener el otro para preservar su estructura original.

Se identificaron seis técnicas de traducción, de las cuales se analizaron 3 en detalle. En los ejemplos 1, 2 y 3 de la tabla 4, se observa la traducción de los culturemas “soltero de queso”, “tamal arequipeño” y “causa de pollo” traducidos al texto meta por “*cheese solterito*”, “*arequipeño tamale*” y *chicken causa*” mediante la técnica del compuesto híbrido. En el caso del culturema “soltero de queso”, al traducir uno de los términos al TM *cheese*, se resaltó el ingrediente principal, el queso, y al incluir una sección de descripción se brindó información

adicional sobre los ingredientes, facilitando la comprensión para el comensal. Similarmente, en el "tamal arequipeño", al traducir uno de los términos se clarificó el plato y se mantuvo "arequipeño" para indicar su origen, y la sección de descripción detalló la composición del tamal, enriqueciendo así la experiencia del comensal. Sin embargo, en el caso de la "causa de pollo", la traducción resultó ambigua y poco precisa, lo que podría afectar la experiencia del consumidor, a pesar de contar con una sección de descripción. Esto se debe a que al traducir únicamente el término "pollo" como "*chicken*" y conservar el término "causa", no queda claro para el comensal si se trata de una entrada o un plato de fondo. Además, al traducir únicamente el término "ají" como "*chili dough*", podría generar confusión sobre la naturaleza del ingrediente utilizado en la preparación. En conclusión, mientras que en los dos primeros casos la técnica permitió resaltar los ingredientes principales y proporcionar información adicional sobre los platos mediante la sección de descripción.

Caso 3: Se presenta el uso de la técnica de explicitación la cual fue utilizada para la traducción de platos de entradas:

Técnica de traducción	Texto en LO	Texto en LM
Explicitación	PAPA A LA HUANCAINA Rodajas de papa blanca bañadas en cremosa salsa de queso fresco y ají amarillo.	POTATOES WITH HUANCAINA SAUCE Slices of white potato bathed in creamy fresh cheese and yellow chili sauce

Explicitación	ANTICUCHOS en salsa picante de rocoto	BEEF HEART SKEWERS With spicy rocoto chili sauce
Explicitación	Sarza de Patita	Pigs Feet Sarza
Explicitación	Sarsa de criadilla Lo mejor del toro en deliciosa sarsa encurtida de cebolla y tomate.	Bull's Testicles Sarsa The best part of the bull in delicious pickled onion and tomato sarsa.
Explicitación	Sarsa de criadilla	Bull Testicles Sarsa

Luego de haber analizado la técnica de explicitación en la traducción de los nombres de los platos de entrada, se obtuvieron cinco resultados. Según Vinay y Darbelnet (1958), la técnica de explicitación consiste en hacer explícita la información implícita en el texto original (TO) para mejorar la comprensión en el texto meta (TM).

Se identificaron cinco técnicas de traducción, de las cuales se analizaron tres en detalle. En el ejemplo del culturema “papa a la huancaína”, la explicitación en el TM al añadir “*sauce*” después de “huancaína” aclara que se trata de una salsa, facilitando la comprensión del plato. En el segundo ejemplo, “anticuchos”, la traducción “*beef heart*” en el TM aclara que este platillo es a base de corazón de res. En el tercer ejemplo, “sarsa de patita”, la traducción como “*pigs feet*” proporciona información sobre la carne proteica a consumir (pata de cerdo). Estos ejemplos muestran cómo la explicitación añade claridad y facilita la comprensión para el público anglosajón, proporcionando información más clara y detallada. Además, en el ejemplo 1 y 2 al contar con una sección de descripción brinda información sobre el acompañamiento e ingredientes que conllevan a la

elaboración de estas entradas. En contraste con el tercer ejemplo que solo brinda información de la carne con la cual se elabora más no los ingredientes que le acompañan a dicho platillo porque no cuenta con una sección de descripción. La técnica de explicitación es fundamental para hacer explícita información relevante sobre términos culturales e ingredientes, al clarificar detalles que podrían ser desconocidos para los consumidores; asimismo, mejora significativamente la experiencia gastronómica.

Caso 4: Se presenta el uso de la técnica de calco la cual fue utilizada para la traducción de platos de entradas:

Técnica de traducción	Texto en LO	Texto en LM
Calco	ESCRIBANO	Court Clerk

Luego de haber analizado la técnica del calco en la traducción de los nombres de los platos de entrada, se obtuvo un resultado. De acuerdo con Hurtado (2001), el calco implica una traducción literal que respeta la estructura y los componentes del término original. Al recurrir a la técnica del calco, el traductor se esfuerza por mantener y transmitir el significado del término original al término meta, en este caso, "escribano" traducido como "*court clerk*", evitando interferencias lingüísticas. Sin embargo, esta traducción no logra evocar una representación visual clara para el consumidor, lo que resulta en una carencia conceptual, puesto que no se genera una imagen mental clara del plato o de los elementos asociados al mismo. A pesar de que la técnica del calco preserva la estructura y el significado original del término, puede fallar en transmitir una

imagen clara y precisa al consumidor, lo que puede afectar la comprensión y apreciación del plato.

Caso 5: Se presenta el uso de la técnica de adaptación la cual fue utilizada para la traducción de platos de entradas:

Técnica de traducción	Texto en LO	Texto en LM
Adaptación	ANTICUCHOS en salsa picante de rocoto	BEEF HEART SKEWERS With spicy rocoto chili sauce

Luego de haber analizado la técnica de la adaptación en la traducción de los nombres de los platos de entrada, se obtuvo un resultado. De acuerdo con Hurtado (2001) dicha técnica consiste en modificar un término, expresión o concepto del texto original (TO) para que sea culturalmente relevante y comprensible en el texto meta (TM). En este ejemplo para el culturema anticuchos al emplear la técnica de adaptación y traducir el culturema por *skewers* brinda al comensal una clara idea de lo que va a consumir es un platillo el cual la carne es insertada en palitos de madera, típicamente asada o a la parrilla. Esta adaptación es necesaria porque "anticuchos" es un término específico de la gastronomía peruana y al utilizar "*skewers*" como un término más universal, se logra transmitir la esencia del plato de manera más accesible para un público más amplio, asegurando así una comprensión clara y una experiencia gastronómica satisfactoria para el consumidor.

Caso 6: Se presenta el uso de la técnica de generalización la cual fue utilizada para la traducción de platos de entradas:

Técnica de traducción	Texto en LO	Texto en LM
Generalización	Sarza de Machas	Seadfood sarza

Luego de haber analizado la técnica de generalización en la traducción de los nombres de los platos de entrada, se obtuvo un resultado. De acuerdo con Hurtado (2001), dicha técnica consiste en simplificar o ampliar un término del texto original para hacerlo más comprensible o aplicable en el texto meta, manteniendo su significado esencial. Se evidencia que el traductor optó por la técnica de generalización para el culturema "machas", traducido como "seafood". Al utilizar "seafood" en lugar de "machas", el traductor elige un término más amplio que abarca una categoría mayor de alimentos marinos, asegurando así que el lector del texto meta entienda que se trata de productos del mar, aunque se pierda la especificidad del tipo exacto de marisco. Esta técnica es útil para hacer comprensible un término específico a un público más amplio y menos familiarizado con la cultura de origen.

Objetivo específico 2: Analizar las técnicas de traducción que se aplican en la traducción de los nombres de sopas.

Tabla 5

Técnica de traducción que se aplican en la traducción de los nombres de sopas

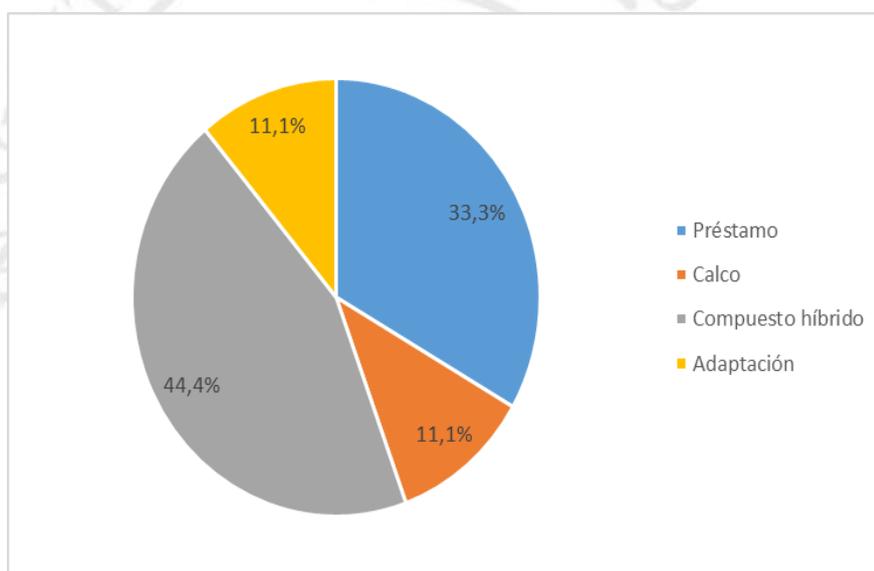
Subcategoría	Frecuencia	Porcentaje
Préstamo	3	33,3 %

Calco	1	11,1 %
Compuesto híbrido	4	44,4 %
Adaptación	1	11,1 %
<i>Total</i>	<i>9</i>	<i>100 %</i>

Nota. Elaboración propia

Figura 3.

Técnica de traducción que se aplican en la traducción de los nombres de sopas



En el análisis de las técnicas de traducción aplicadas a los nombres de sopas, se observa una distribución particular de técnicas. El compuesto híbrido es la técnica más utilizada, con un 44,4 % de los casos. Esto sugiere una fuerte tendencia a combinar elementos del idioma original con elementos del idioma de destino, creando nombres que son parcialmente reconocibles para ambos públicos. El préstamo también es una técnica común, representando el 33,3 %, lo que indica que muchos nombres de sopas se conservan en su forma original

debido a que no existe un equivalente en la lengua de destino o por especificidad cultural. Por otro lado, las técnicas del calco y la adaptación son menos frecuentes, cada uno con un 11,1 %. El uso del calco implica una traducción literal del nombre de la sopa, mientras que la adaptación sugiere una modificación del nombre para ajustarse mejor al contexto cultural del idioma de destino. La menor frecuencia de estas técnicas podría indicar que los traductores prefieren mantener ciertos elementos originales del nombre de la sopa, ya sea de manera directa o combinada, en lugar de traducirlos literalmente o adaptarlos completamente. En resumen, los resultados muestran una preferencia por métodos que preservan elementos del idioma original, a través de compuestos híbridos y préstamos, mientras que las técnicas que implican una traducción literal o una adaptación cultural son menos comunes.

Caso 1: Se presenta el uso de la técnica de compuesto híbrido la cual fue utilizada para la traducción de sopas:

Técnica de traducción	Texto en LO	Texto en LM
Compuesto híbrido	CAUCHE DE QUESO Deliciosa crema a base de cebolla, pimienta, papa y huacatay coronada con queso mantecoso derretido	CHEESE CAUCHE Delicious onion, bell pepper, potato, and huacatay sauce crowned with melted soft cheese
Compuesto híbrido	Cauche de Queso	Cauche of Cheese

Compuesto híbrido	CHAQUE DE RES El mejor caldo para comenzar la semana, pecho de res, tripa de res, choclo, zapallo, habas, papas y chicharrón crocante.	BEEF CHAQUE The best soup to star the week. Beef brisket and tripes, corn, squash, broad beans, potatoes and crunchi deep-fried
Compuesto híbrido	Adobo de cerdo	Pork adobo

Luego de haber analizado la técnica de compuesto híbrido en la traducción de los nombres de sopas, se obtuvieron cuatro resultados. De acuerdo con Gómez (2009), dicha técnica describe esta técnica como la traducción de un término mientras se conserva el otro en su forma original.

Se identificaron cuatro técnicas de traducción, de las cuales se analizaron 3 en detalle. En los ejemplos 2, 4 de la tabla 5, se observa la traducción de uno de sus términos detallando el ingrediente principal. Para el ejemplo 2: “queso” por “*cheese*” y en el ejemplo 4: “cerdo” por “*Pork*”. A pesar de que solo brinda información de la materia prima en ninguno de los dos casos se especifica que es una sopa; creando un vacío textual ya que no cuenta con una sección de descripción. Por otro lado, para el ejemplo 3: “chaque de res” por “*beef chaque*”, detalla que dicho platillo es a base de carne y logra ser entendible para el comensal debido a que cuenta con una sección de descripción en donde se detalla que es una sopa y los ingredientes que se describen cuentan con equivalentes totales en la lengua meta. En conclusión, aunque la traducción de los ingredientes principales es útil, la inclusión de una descripción completa es esencial para que el comensal entienda completamente el tipo de platillo que se ofrece.

Caso 2: Se presenta el uso de la técnica de préstamo la cual fue utilizada para la traducción de sopas:

Técnica de traducción	Texto en LO	Texto en LM
Préstamo	<p>CHOCHOCA Crema de maíz aromatizada con chalona, pecho de res y tripas de cordero.</p>	<p>CHOCHOCA Corn cream flavored with chalona, beef briket and lamb tripes.</p>
Préstamo	<p>Chayro Tradicional consomé de carne de cordero, chuño, habas, choclo, zapallo y trigo.</p>	<p>Chayro Traditional lamb consomme, dried potato, broad beans, corn, squash and wheat.</p>
Préstamo	<p>SANCOCHADO AREQUIPEÑO Reparador caldo de lomo de cordero, pecho de res, pellejos de chancho, camotes, papa, arroz, chuño, choclo, zapallo, yuca y garbanzos.</p>	<p>AREQUIPEÑO SANCOCHADO Repairing stock made of lamb loin, beef brisket, pork skin, sweet potatoes, rice, dried potato, corn, squash, cassava and chicks peas</p>

Luego de haber analizado la técnica del préstamo en la traducción de los nombres de los platos de sopa, se obtuvieron 3 resultados. Según Hurtado (2001), esta técnica se utiliza para transcribir o tomar prestada una palabra del TO al TM sin realizar una traducción cuando dicha palabra no cuenta con una equivalencia correspondiente.

Se identificaron tres técnicas de traducción, las cuales fueron examinadas exhaustivamente. En los ejemplos 1 y 2 de la tabla 5, se observa que el traductor optó por preservar la riqueza cultural de los nombres de las sopas “chochoca” y “chairo” en el texto meta, sin efectuar ninguna traducción. A pesar de contar con secciones descriptivas que detallan los ingredientes utilizados para la preparación de estos platillos, la representación clara de los mismos resulta incomprensible. En el caso de “chochoca”, la sección descriptiva incluye el término “crema de maíz” traducido como “*corn cream*”, lo cual resulta impreciso al no tratarse de una crema, sino de una sopa. Asimismo, para el culturema “chairo”, se emplea el término “consomé” traducido al texto meta como “*consommé*”, lo cual remite a una sustancia líquida, mientras que la sopa incluye un conjunto de carnes y verduras. Si bien las descripciones de los ingredientes son detalladas, la falta de precisión en la traducción de los términos específicos de las sopas puede inducir a malentendidos sobre la naturaleza de los platillos. En el ejemplo 3, se optó por mantener la traducción del culturema “sancochado arequipeño” con el objetivo de preservar su carga cultural. Además, se especifica claramente que se trata de una sopa al traducir el término “*stock*” por “caldo” en la sección de descripción. Esta elección se justifica no solo por la necesidad de transmitir el contenido cultural del plato, sino también porque los ingredientes cuentan con equivalentes directos en el texto meta.

Caso 3: Se presenta el uso de la técnica de calco con la cual fue utilizada para la traducción de sopas:

Técnica de traducción	Texto en LO	Texto en LM
Calco	Chupe de Pescado	Fish chowder

Después de examinar detenidamente la técnica del calco en la traducción de los nombres de los platos de entrada, se llegó a una conclusión relevante. Según lo establecido por Hurtado (2001), el calco implica una traducción literal que mantiene la estructura y los componentes del término original. En el caso específico del culturema "Chupe de pescado", se tradujo "pescado" por "*fish*", lo que proporciona al comensal información sobre la fuente proteica del plato. Sin embargo, al carecer de una sección de descripción, no se detallan los demás ingredientes del platillo.

Caso 4: Se presenta el uso de la técnica de adaptación la cual fue utilizada para la traducción de sopas:

Técnica de traducción	Texto en LO	Texto en LM
Adaptación	Chupe de pescado	Fish Chowder

Luego de haber analizado la técnica de la adaptación en la traducción de los nombres de los platos de entrada, se obtuvo un resultado. De acuerdo con Hurtado (2001) dicha técnica se basa en modificar un término o expresión del

TO para que sea culturalmente relevante y comprensible en el TM. En el ejemplo 1 de la tabla 5, el traductor optó por la técnica de adaptación para traducir el término *chupe* a la LM "*chowder*", con la finalidad de que se pueda transmitir la información requerida y se adapte a la cultura y lengua de llegada debido a que "*chowder*" es un término en inglés que se refiere a un tipo de sopa espesa y abundante, generalmente elaborada con pescado o mariscos, papas, cebollas y otros vegetales. La base de la sopa suele ser un caldo cremoso o lechoso.

Objetivo específico 3: Analizar las técnicas de traducción que se aplican en la traducción de los nombres de platos de fondo.

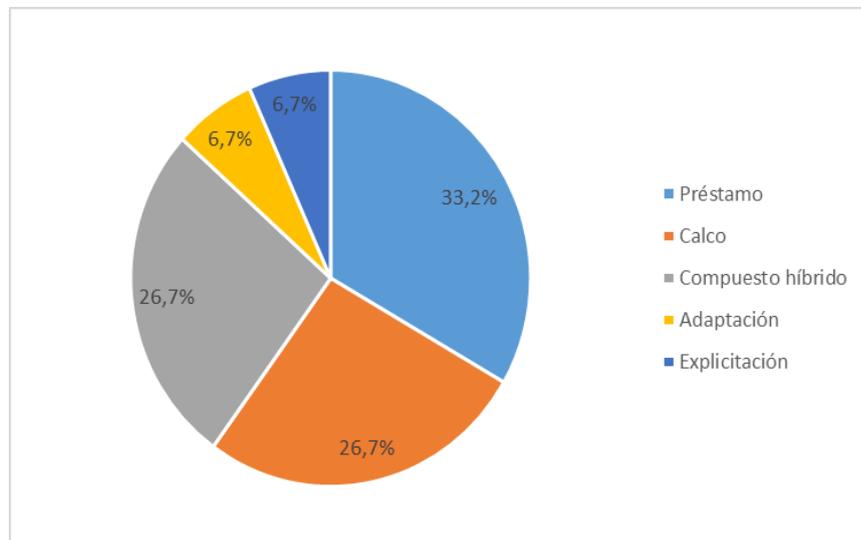
Tabla 6
Técnica de traducción que se aplican en la traducción de los nombres de platos de fondo

Subcategoría	Frecuencia	Porcentaje
Préstamo	5	33,2 %
Calco	4	26,7 %
Compuesto híbrido	4	26,7 %
Adaptación	1	6,7 %
Explicitación	1	6,7 %
<i>Total</i>	15	100 %

Nota. Elaboración propia

Figura 4.

Técnica de traducción que se aplican en la traducción de los nombres de platos de fondo



En el análisis de las técnicas de traducción aplicadas a los nombres de platos de fondo, se observa una variedad de técnicas de traducción, el préstamo es la técnica más utilizada, con un 33,2 % de los casos, lo que sugiere una tendencia significativa a conservar los nombres originales de los platos. Además, las técnicas de calco y compuesto híbrido son también bastante comunes, cada una con un 26,7 %. El uso del calco implica una traducción literal de los nombres, manteniendo la estructura del original. Asimismo, la adaptación y la explicitación son menos frecuentes, cada una representando el 6,7 % de los casos, se puede ver que la técnica de adaptación modifica el nombre del plato para que se ajuste mejor al contexto cultural del idioma de destino, mientras que la explicitación agrega detalles o clarificaciones para hacer el nombre más comprensible. La baja frecuencia de estas técnicas sugiere que, en general, los traductores prefieren mantener una conexión más directa con el nombre original del plato. En resumen, los resultados reflejan una preferencia por mantener la autenticidad de los nombres de los platos de fondo, ya sea a través del préstamo directo,

traducciones literales, o combinaciones de elementos de ambos idiomas. Las adaptaciones y explicaciones más detalladas son menos comunes, indicando que se utilizan principalmente en casos donde se considera necesario ajustar o clarificar el nombre para el público del idioma de destino.

Caso 1: Se presenta el uso de la técnica de préstamo la cual fue utilizada para la traducción de platos de fondo:

Técnica de traducción	Texto en LO	Texto en LM
Préstamo	CAU CAU Guiso de mondongo y papa con su toque perfecto de hierbabuena.	CAU CAU Potato and tripe stew, with a perfect touch of spearmint.
Préstamo	CARAPULCRA Guiso de papa seca, cerdo y maní.	CARAPULCRA Dried potato, pork and peanut stew, unbeatable
Préstamo	AJÍ DE GALLINA Delicioso potaje que combina la suavidad de la gallina con el sabor del ají amarillo acompañado de papa amarilla y arroz.	AJÍ DE GALLINA Delicious recipe that combines the softness of the hen with the flavor of the yellow chili served with yellow potato and rice.
Préstamo	Triple Combinación de sarsa de patita, rocoto relleno y chicharrón de cerdo.	Triple A combination of pork leg with special dressing, stuffed red pepper and deep-fried pork. ¡Dare to try it
Préstamo	Sudado de lenguado Reparador como siempre, pescado al vapor con tomate, cebolla y vino blanco en su punto	SUDADO DE LENGUADO Restorative as always, steamed fish with tomato, onion and white wine at its point

Luego de haber analizado la técnica del préstamo en la traducción de los nombres de los platos de fondo, se obtuvieron cinco resultados. Según Hurtado (2001), esta técnica se utiliza para transcribir o tomar prestada una palabra del texto origen (TO) al texto meta (TM) sin realizar una traducción cuando dicha palabra no cuenta con una equivalencia correspondiente.

Se identificaron cinco técnicas de traducción, de las cuales se analizaron tres en detalle. En los ejemplos 1 y 2 de la tabla 6, se observa que para la traducción de los culturemas “cau cau” y “carapulcra” se mantuvo su carga cultural en la lengua meta (TM). El traductor optó por mantener el nombre original del plato debido a que contaba con una sección de descripción que facilitaba la comprensión para el público, especificando que ambos eran guisos. En la descripción, se incluían equivalentes totales en la lengua meta (LM), proporcionando información clara y detallada: en el primer culturema se indicaba que era un guiso a base de pancetas, y en el segundo, un guiso a base de papa seca traducido como "*dried potato*". Sin embargo, en el ejemplo 3, aunque se mantuvo la carga cultural del nombre del platillo “ají de gallina”, no se brindaba información clara sobre si era una entrada, sopa o plato de fondo. Aun así, la sección descriptiva ayudaba al cliente a tener una idea de los ingredientes del potaje. En conclusión, mantener la carga cultural de los nombres de los platillos junto con una sección descriptiva detallada facilita la comprensión para el consumidor y preserva la autenticidad del plato, aunque la claridad sobre el tipo de plato puede variar como se explica en el ejemplo 3.

Caso 2: Se presenta el uso de la técnica de compuesto híbrido la cual fue utilizada para la traducción de platos de fondo:

Técnica de traducción	Texto en LO	Texto en LM
Compuesto híbrido	Rocoto Relleno Rocoto relleno con carne de res acompañado de la espectacular papa con queso gratinada.	Stuffed Rocoto Rocoto stuffed with beef and served with spectacular potato with grilled chesse.
Compuesto híbrido	Rocoto Relleno	Stuffed Rocoto
Compuesto híbrido	TACU TACU EN SALSA DE CAMARONES Mezcla cremosa de frejoles y arroz bañado en sabrosa salsa de camarones.	TACU TACU WITH PRAWN SAUCE Famous creamy mix of beans and rice covered with prawn sauce.
Compuesto híbrido	PICANTE DE CAMARONES No deje de probarlo, camarones, ají, huacatay y mucho más.	PRAWN PICANTE Not to be missed, prawns, chili, huacatay and much more.

Luego de haber analizado la técnica del compuesto híbrido en la traducción de los nombres de los platos de fondo, se obtuvieron cuatro resultados. Según Gómez (2009), esta técnica consiste en traducir un término y mantener el otro para preservar su estructura original.

Se identificaron cuatro técnicas de traducción, de las cuales se analizaron tres en detalle. En el ejemplo 1, el traductor optó por traducir el término "*stuffed*" como "relleno". Esta traducción resulta ambigua, ya que al no traducir el término

"rocoto", se omite una información crucial del platillo, especialmente su nivel de picor, lo que puede generar confusión para el comensal, a pesar de contar con una sección de descripción. En el ejemplo 2, el culturema "tacu tacu en salsa de camarones" fue traducido al TM como "*tacu tacu with prawn sauce*". Aunque la traducción hace comprensible que el platillo está acompañado de una salsa de camarones, no explica qué es "tacu tacu". Sin embargo, la sección descriptiva aclara que se trata de un platillo a base de arroz con frijoles cremosos, eliminando cualquier vacío textual ya que todos los ingredientes cuentan con equivalentes totales en la TM. Finalmente, en el ejemplo 3, el culturema "picante de camarones" se tradujo como "*prawn picante*". Aunque esta traducción solo brinda el ingrediente principal, que son los camarones ("*prawns*"), no especifica el tipo de platillo. Sin embargo, la sección descriptiva adjunta explica los ingredientes que componen la preparación del potaje. En conjunto, estos ejemplos demuestran que la técnica del compuesto híbrido, aunque útil, no siempre logra transmitir toda la información necesaria, destacando la importancia de una descripción detallada para complementar la traducción.

Caso 3: Se presenta el uso de la técnica de calco la cual fue utilizada para la traducción de platos de fondo:

Técnica de traducción	Texto en LO	Texto en LM
Calco	Lenguado en salsa de camarones Filete de pescado blanco a la plancha bañado en salsa de coral y colas de camarón acompañado de arroz blanco	Sole with prawn sauce grilled white fish filled bathed with coral and shrimp tail sauce, served with white rice

Calco	Ubre dorada	Golden Udder
Calco	LENGUADO A LA PLANCHA Filete de lenguado con papas doradas o arroz.	GRILLED SOLE Sole filet with roasted potatoes or rice.
Calco	CAMARONES AL AJO Colas de camarón salteadas en ajo molido y láminas de ajo entero.	GARLIC PRAWN Prawn tails, sauteed in both ground and sliced garlic.

Luego de haber analizado la técnica del calco en la traducción de los nombres de los platos de fondo, se obtuvieron cuatro resultados, de los cuales se analizaron tres. De acuerdo con Hurtado (2001), el calco se basa en una traducción literal que respeta la estructura y los componentes del término original. En los ejemplos 1, 3 y 4 de la tabla 6, el traductor se esfuerza por mantener y transmitir el significado del término original al término meta, en este caso, “lenguado en salsa de camarones” por “*sole with prawn sauce*”, “lenguado a la plancha” por “*grilled sole*” y “camarones al ajo” por “*garlic prawns*”, con la finalidad de evitar interferencias lingüísticas y asegurar comprensión. En los ejemplos 1, 3 y 4, además de la traducción literal, se incluye una descripción detallada que menciona los acompañamientos de dichos platillos a consumir lo que ayuda a los comensales a entender mejor los ingredientes y la presentación completa del platillo. Esto muestra que, aunque la técnica del calco permite mantener la fidelidad al término original, las descripciones adicionales son esenciales para garantizar una comprensión completa y precisa para el público comensal, eliminando cualquier posible confusión.

Caso 4: Se presenta el uso de la técnica de adaptación la cual fue utilizada para

la traducción de platos de fondo:

Técnica de traducción	Texto en LO	Texto en LM
Adaptación	Cau Cau con cubitos de papas fritas	Tripe stew with yellow chili pepper and fresh peruvian herbs

Luego de haber analizado la técnica de la adaptación en la traducción de los nombres de los platos de fondo, se obtuvo un resultado. De acuerdo con Hurtado (2001) la adaptación consiste en traducir diversos términos de carga cultural presentes en la lengua de origen por otros elementos que se adapten a la cultura de llegada y puedan ser comprensibles.

Se identificó una técnica de traducción y se analizó en detalle, específicamente en el ejemplo 1 de la tabla 6, donde el culturema "cau cau" se tradujo como "*tripe stew*" utilizando la técnica de adaptación. Esta traducción ofrece una clara comprensión del platillo al indicar que se trata de un guiso elaborado a partir de la panza de animales rumiantes, demostrando una investigación cuidadosa por parte del traductor para adaptar el término a la cultura receptora. Aunque la sección de descripción podría diferir ligeramente en información, logra transmitir una imagen clara del platillo cau cau. En conclusión, la técnica de adaptación permite una comprensión cultural y gastronómica precisa del platillo, reflejando el esfuerzo del traductor por transmitir la esencia del mismo a la audiencia receptora. La inclusión de una sección de descripción refuerza esta comprensión, destacando la importancia de una información adicional coherente y precisa.

Caso 5: Se presenta el uso de la técnica de explicitación la cual fue utilizada para la traducción de platos de fondo:

Técnica de traducción	Texto en LO	Texto en LM
Explicitación	Estofado de lengua.	Beef Tongue Stew.

Luego de haber analizado la técnica de explicitación en la traducción de los nombres de los platos de fondo, se obtuvo un resultado. Según Vinay y Darbelnet (1958), la técnica de explicitación se refiere en hacer explícita la información implícita en el texto original (TO) para mejorar la comprensión en el TM.

Se identificó una técnica de traducción que se analizó en detalle. En el ejemplo 1, donde se tradujo el culturema "estofado de lengua" utilizando la técnica de explicitación como "*Beef tongue stew*" en el TM, se hace explícita la palabra "res", lo que especifica que el platillo es un guiso elaborado a partir de lengua de res, facilitando la comprensión para el público comensal. Esta técnica busca proporcionar información detallada y proyectar una imagen clara y general de lo que se va a degustar. Además, es fundamental para hacer explícita la información relevante sobre términos culturales e ingredientes, al clarificar detalles que podrían ser desconocidos para los consumidores. En conclusión, la técnica de explicitación mejora significativamente la experiencia gastronómica al facilitar la comprensión y transmitir con precisión los aspectos clave de los platillos en un contexto bilingüe.

CAPÍTULO V. DISCUSIÓN DE RESULTADOS

En esta sección, se procederá a contrastar los resultados obtenidos en el estudio actual con los hallazgos descritos por los autores mencionados en los antecedentes de esta investigación. Esta comparativa permitirá identificar convergencias y divergencias significativas, enriqueciendo así la comprensión del panorama investigativo en este campo específico.

5.1 Discusión del objetivo general

Con respecto al objetivo general de la presente investigación que fue analizar las técnicas de traducción aplicadas a los culturemas presentes en cartas de menú de restaurantes de Lima, 2023; se registraron 30 casos donde se aplicaron 6 técnicas de traducción en base a las propuestas por (Vinay y Darbelnet, 1958; Hurtado, 2001 y Gómez, 2009), como la explicitación, adaptación, calco, generalización, préstamo y compuesto híbrido. De acuerdo con los resultados obtenidos, la técnica de compuesto híbrido y el préstamo destacaron como las técnicas más utilizadas, representando cada una el (32,6 %) de las traducciones, seguidas por el calco (14,0 %) y la técnica de explicitación (11,5 %). Las técnicas menos frecuentes fueron la adaptación (7,0 %) y la generalización (2,3 %). Estos resultados coinciden de manera parcial con el trabajo de investigación realizado por Gonzales (2018), en el cual se analizaron 83 culturemas como nombre de platos, entradas e insumos, extraídas de 6 restaurantes de la ciudad de Cusco, a comparación de dicha investigación que tuvo como análisis los nombres de las entradas, sopas y platos de fondo, extraídas 3 restaurantes limeños. Además, ambas investigaciones extrajeron los culturemas de cartas de menú, como resultado hay una coincidencia en el uso predominante de la técnica del préstamo y esto se debe a la capacidad para

mantener la carga cultural de los términos originales. Una razón clave para el uso exitoso del préstamo en ambos estudios se debe a que ambas investigaciones contaban con secciones de descripción en las cartas de menú, en donde se proporcionan detalles sobre los ingredientes y acompañamientos de los platos, facilitando así la comprensión del consumidor. Además, hay una coincidencia total en la metodología de ambos estudios ya que fueron de enfoque cualitativo; asimismo, se utilizó un corpus específico de donde se obtuvieron los culturemas analizados y se utilizó una ficha de análisis para su estudio correspondiente. En resumen, se concluye que ambas investigaciones poseen una coincidencia parcial con respecto al objetivo general.

5.2 Discusión de los objetivos específicos

Para el primer objetivo específico: analizar las técnicas de traducción que se aplican en la traducción de los nombres de entradas, se identificaron 20 casos donde se utilizaron 6 técnicas de traducción, basadas en las propuestas de (Vinay y Darbelnet, 1958; Hurtado, 2001 y Gómez, 2009), tanto el préstamo como el compuesto híbrido destacaron con mayor frecuencia, representando un total del (30, 0%), seguida de la técnica de explicitación con un (25,5 %). En contraste, las técnicas menos utilizadas fueron la adaptación, el calco y la generalización cada una con un (5,0 %). Estos resultados coinciden parcialmente con la investigación de Zhu et al (2021), donde se analizó 405 nombres de comidas oriundas de China, ya que el uso de la adaptación dentro de la traducción de culturemas gastronómicos en ambos resultaron ser minoritarios. En ambos estudios, se observó una metodología cualitativa y el uso de un corpus específico para el análisis de culturemas. Esto indica una tendencia compartida hacia la preservación de la estructura y los términos originales en la traducción, con

menos énfasis en adaptar los nombres de los platos para diferentes contextos culturales o lingüísticos. Esta preferencia subraya la importancia de mantener la autenticidad lingüística y cultural en las traducciones gastronómicas, aunque también plantea la necesidad de considerar cómo estas decisiones pueden afectar la accesibilidad y la comprensión intercultural en entornos culinarios diversos.

Para el segundo objetivo específico: analizar las técnicas de traducción que se aplican en la traducción de los nombres de sopas, se identificaron un total de 9 casos donde se utilizaron 4 técnicas de traducción, basadas en las propuestas de (Vinay y Darbelnet,1958; Hurtado, 2001 y Gómez, 2009), en donde se observó que las técnicas menos frecuentes llegaron a ser la adaptación y el calco cada una de ellas representando el (11,1 %) de los casos. La adaptación implica modificar el nombre para ajustarse mejor al contexto cultural del idioma de destino. Nuestra investigación coincide parcialmente con Jiménez (2023), en donde se encontró que las técnicas menos frecuentes en las cartas-menú analizados por esta autora son la adaptación y la descripción. Ambos estudios subrayan la escasa frecuencia de la adaptación, lo que indica una tendencia a preservar el nombre original del plato en lugar de realizar modificaciones significativas. Este estudio destaca la importancia de seleccionar las técnicas de traducción adecuadas para preservar la autenticidad cultural y garantizar una comprensión clara de los nombres de sopas en los contextos gastronómicos, contribuyendo así a la ampliación del conocimiento sobre las prácticas de traducción aplicadas a la gastronomía. Además, hay una coincidencia parcialmente ya que el corpus fue en base de cartas-menú bilingües al igual que nuestra investigación encontradas en páginas web en donde se

obtuvieron los culturemas analizados para este estudio correspondiente.

Para el tercer objetivo específico: analizar las técnicas de traducción que se aplican en la traducción de los nombres de platos de fondo, se identificaron un total de 15 casos donde se utilizaron 5 técnicas de traducción, basadas en las propuestas de (Vinay y Darbelnet,1958; Hurtado, 2001 y Gómez, 2009), en donde se observó que es el préstamo llegó a ser la técnica más predominante (33,2 %), además las técnicas del calco junto con el compuesto híbrido cada una de ellas con un (26,7 %) y las técnicas menos frecuentes la adaptación y la explicitación cada una de ellas con un (6,7 %). Estos resultados coinciden de manera parcial con el trabajo de investigación realizado por Moumni (2021), en el cual se analizaron 7 culturemas como nombres de platos de fondo y postres extraídos de siete temporadas de carta de menú traducidas al francés del restaurante cordobés Noor, a comparación de esta investigación que tuvo como análisis los nombres de los culturemas de entradas, sopas y platos de fondo. Además, hay una coincidencia en el uso mayoritario de la técnica del préstamo y esto se debe a la capacidad para mantener la carga cultural de los términos. Asimismo, hay una coincidencia parcial en la metodología de ambos estudios; es decir esta investigación basó su corpus en un solo restaurante a comparación de la presente investigación que fueron tres; por otro lado, su metodología de estudios es de enfoque descriptivo y analítico; mientras que en este estudio es de enfoque cualitativo. En resumen, se concluye que ambas investigaciones poseen una coincidencia parcial ya que ambos corpus fueron en base de cartas-menú de restaurantes en donde se obtuvieron los culturemas analizados para este estudio correspondiente.

CAPÍTULO VI. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

A continuación, se presentan las conclusiones y recomendaciones obtenidos a través del proceso de elaboración de la investigación y análisis de dicho estudio.

6.1 Conclusiones

Cada conclusión está relacionada con el objetivo general y los objetivos específicos de esta investigación, ofreciendo una visión detallada del uso más frecuente de las técnicas de traducción dentro de los nombres de entradas, sopas y platos de fondo que se encuentran en las cartas de menú.

1. De acuerdo con el análisis realizado del objetivo general, las técnicas de traducción más utilizadas son el préstamo y el compuesto híbrido (32,6 %), seguida del calco (14,0 %) y la técnica de explicitación (11,5 %). Asimismo, las técnicas menos frecuentes fueron la adaptación (7 %) y la generalización (2,3 %).

2. El análisis realizado dentro de las técnicas de traducción más utilizadas para la traducción de las entradas revela que las técnicas más utilizadas son el préstamo y el compuesto híbrido, seguida de la técnica de explicitación, mientras que las menos frecuentes son el calco, la adaptación y la generalización.

3. El análisis realizado dentro de las técnicas de traducción más utilizadas para la traducción de las sopas revela que la técnica de compuesto híbrido es la más predominante, seguida del préstamo. Las técnicas menos frecuentes son el calco y la adaptación.

4. El análisis realizado dentro de las técnicas de traducción más utilizadas para la traducción de los platos de fondo revela que la técnica del préstamo es

la más predominante, seguida de la técnica de calco y compuesto híbrido, mientras que las menos frecuentes son la técnica de adaptación y la de explicitación.

6.2 Recomendaciones

Estas recomendaciones están diseñadas para mejorar la práctica de la traducción gastronómica en el Perú, fomentando una mayor precisión y adecuación cultural en la traducción de cartas de menú y otros textos relacionados con la gastronomía.

Para estudios superiores

- Realizar un análisis comparativo entre la traducción gastronómica del Perú y otros países de América Latina, explorando las diferencias y similitudes en términos culinarios y técnicas de traducción.

Para las escuelas de traducción e interpretación

- Incentivar a la implementación de un curso especializado en traducción gastronómica dentro de la malla curricular.
- Ampliar el estudio de cartas de menú de restaurantes en otro par de lenguas diferentes al inglés.

Para traductores se recomienda

- Promover la creación de recursos terminológicos específicos y actualizados sobre la gastronomía peruana para facilitar traducciones precisas y culturalmente apropiadas.

REFERENCIAS

- Acurio, G. (7 de noviembre de 2010). "Si le quitas el ají a cualquier plato de nuestra comida, queda un plato sin patria". Puntoedu. <https://puntoedu.pucp.edu.pe/voces-pucp/si-le-quitass-el-aji-a-cualquier-plato-de-nuestra-comida-queda-un-plato-sin-patria/#:~:text=Logotipo%20de%20PuntoEdu,%22Si%20le%20quitas%20el%20aj%C3%AD%20a%20cualquier%20plato%20de%20nuestra,queda%20un%20plato%20sin%20patria%22>
- Álvarez-Gayou, J. (2003). Cómo hacer investigación cualitativa. Fundamentos y metodología.
- Aquino, J. (2021). La calidad de las traducciones impresas del rubro gastronómico de los restaurantes de Máncora-Piura, 2018.
- Arias, F. (2012). Proyecto de investigación: introducción a la metodología científica (5° ed.) Editorial Espíteme. <https://abacoenred.org/wp-content/uploads/2019/02/El-proyecto-de-investigaci%C3%B3n-F.G.-Arias-2012-pdf-1.pdf>
- Balerdi, J. (2021). Restaurantes limeños del boom gastronómico. Arquitectura e identidad. Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC). <https://editorial.upc.edu.pe/restaurantes-limenos-del-boom-gastronomico-k5bb3.html>
- Bugnot, M. (2016). La traducción de la gastronomía: textos y contextos. *TRANS: Revista De Traductología*, (10), 9–22. <https://doi.org/10.24310/TRANS.2006.v0i10.1066>
- Busnadiego, J. (2015). Evolución del léxico culinario desde 1932 a 1972. Universidad de Valladolid (Uva). <http://uvadoc.uva.es/handle/10324/16372>
- Calderón, C. (8 de febrero de 2021). *Celebramos a Lima con su causa*. Revista Sommelier. <https://sommelier.com.pe/celebramos-a-lima-con-su-causa/>
- Capomagi, D. (2013). La escritura académica en el aula universitaria. *Revista de educación y desarrollo*, 25(1), 29-40.
- Cattani, F. (2019) La traducción gastronómica: propuesta de traducción de algunas recetas del blog de cocina" webos fritos".
- Claros, F. (2022). ¿Por qué razones Lima es la mejor ciudad del mundo para

comer? La

República.pe. https://larepublica.pe/sociedad/2022/11/19/lima-por-que-razones-es-la-mejor-ciudad-del-mundo-para-comer-donde-comer-en-lima-lugares-para-comer-en-lima-evat#google_vignette

Coloma Porcari, C., Cultural, C. N. d. I., & Cultura, I. N. d. (2010). *La Comida Tradicional del Perú en la Obra de Ricardo Palma*.

Corbin J.; Strauss, A. (1990). Grounded Theory Research: Procedures, Canons, and Evaluative Criteria, en: *Qualitative Sociology*, 13:3-21.

Cornejo, H. (2006). El simbolismo de la comida arequipeña. *Investigaciones sociales*, 10(17), 41-65. <https://doi.org/10.15381/is.v10i17.7047>

Darias, A. (2022). La traducción de cartas de restaurante en un destino turístico: un estudio de caso. *Estudios de traducción*.

de Oliveira, S. (2008). *A importância da gastronomia na deslocação de visitantes: estudo de caso* (Doctoral dissertation, Universidade de Aveiro (Portugal)).

de Sousa, A. & Dargel, A. (2020). Onomástica: interdisciplinaridade e interfaces. *Revista GTLex*, 3(1), 7–22. <https://doi.org/10.14393/Lex5-v3n1a2017-1>

Durán, I. (2012). Caracterización de la Traducción Turística: Problemas, Dificultades y Posibles Soluciones. *Revista de lingüística y lenguas aplicadas*, 7, 103 – 114 <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=4778780>

Espinoza, F. (2020). El boom gastronómico peruano y los mercados de abasto. Una tarea pendiente.

Gómez, J. (2009). El tratamiento del préstamo lingüístico y el calco en los libros de texto de bachillerato y en las obras divulgativas. *Valencia. Consultado el, 6*.

González, A. (2017). Estrategia de mejora en la comunicación y el impacto de las ferias gastronómicas internacionales en Perú a partir del Marketing Ferial. [Tesis de Fin de Grado]. Universidad del Rosario. <https://repository.urosario.edu.co/handle/10336/13598>

Gonzales, B. (2018). Análisis de las técnicas de traducción recurrentes en la traducción al inglés de los Culturemas Gastronómicos presentes en las cartas de la ciudad de Cusco

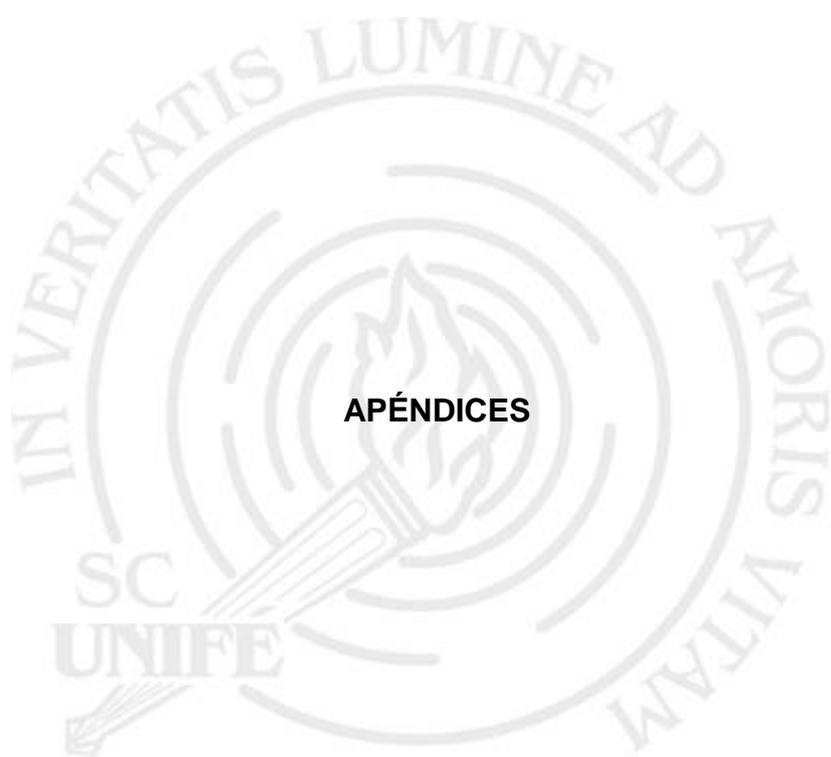
Guardia, S. (2020). *Gastronomía Peruana: Patrimonio Cultural de la Humanidad*.

- UNESCO Patrimonio Cultural y Turismo Sostenible de la Universidad de San Martín de Porres. <https://catedraunesco.usmp.edu.pe/wp-content/uploads/2020/11/gp-patrimonio-cultural-humanidad-294.pdf>
- Hernández, R., Fernández, C; Baptista, M. (2014) Metodología de la Investigación Hernández. 6a.
- Hernández-Sampieri, R. & Mendoza, C (2018). *Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*, Ciudad de México, México: Editorial Mc Graw Hill Education
- Herrera, C., & Ricketts, J. (2005). *Historia de Manuel de Masías, el hombre que creó el rocoto relleno y cocinó para el diablo*. Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, Universidad de San Martín de Porres.
- Hurtado, A. (2001). Traducción y Traductología. Introducción a la traductología (1). Madrid: Cátedra. <https://es.scribd.com/document/550353419/Traduccion-y-Traductologia-Introduccion-a-La-Traductologia-by-Amparo-Hurtado-Albir-Z-lib-org>
- Igareda, P., (2011). Categorización temática del análisis cultural: una propuesta para la traducción. *Íkala, revista de lenguaje y cultura*, 16(27), 11-32.
- Inga, K., & Lara, M. (2022). La revalorización de la gastronomía peruana y la variación denominativa en recetas peruanas traducidas del español al inglés durante el boom gastronómico en el Perú.
- Jiménez, R. (2023). La traducción al inglés de culturemas gastronómicos en diferentes géneros textuales: un estudio basado en corpus. Universidad de Valladolid. <https://uvadoc.uva.es/handle/10324/67781>
- Krause, M. (1995). La investigación cualitativa - Un campo de posibilidades y desafíos. *Revista Temas de Educacion*, 7, 19-39.
- Lambruchini, F (2018). CARACTERÍSTICAS Y DEFINICIONES ENTRE CARTA Y MENU ¿QUE ES UN MENÚ. Academia edu.
- Loayza-Maturrano, E. (2021). Onomástica de los platos de la comida peruana desde la perspectiva de la lingüística cognitiva. *Tesis*, 14(19), 175-190. <https://doi.org/10.15381/tesis.v14i19.21233>
- Lozano, B. y Ruiz, E. (2012). Tipo de traductor gastronómico, técnicas y errores en la traducción al inglés de platos peruanos en las cartas de restaurantes. [Tesis de Fin de Grado]. Universidad Femenina del Sagrado Corazón, Lima.

- Luque, F. (2017). Estudio y propuesta de traducción de los culturemas en la D. O. P. Montilla-Moriles. *SKOPOS. Revista Internacional De Traducción E Interpretación*, 8, 101–111. <https://doi.org/10.21071/skopos.v8i.10524>
- Luque, L. (2009). Los culturemas: ¿ unidades lingüísticas, ideológicas o culturales?. *Language design: journal of theoretical and experimental linguistics*, (special issue), 0093-120.
- Márquez, Á. (2001). La ética del investigador frente a la producción y difusión del conocimiento científico. *Revista Venezolana de Gerencia*, 6(16), 632-650.
- Martínez, N. (2015). *Cocina y tradición, Historia Peruana* [archivo de video]. Youtube:
https://www.youtube.com/watch?v=tg4Q1Chd_lc&t=1306s
https://www.youtube.com/watch?v=tg4Q1Chd_lc&t=1306s
https://www.academia.edu/37736616/caracter%26dsticas_y_definiciones_entre_carta_y_menu_que_es_un_men%269a
- Mestre-Mestre, E.; Molés-Cases, T. (2019). Promoción de ciudades Patrimonio de la Humanidad: estudio sobre la traducción del léxico relacionado con la gastronomía. *Quaderns de Filologia-Estudis Lingüístics*, 24(24), 329-347.
- Mójica, J. (2019). Vocabulario de Cocina y Gastronomía. https://www.academia.edu/11653900/Vocabulario_de_Cocina_y_Gastro
 no m%26ADa?auto=download
- Molina, L. & Hurtado Albir, A. (2002). Translation Techniques Revisited: A Dynamic and Functionalist Approach. *Meta*, 47(4), 498–512. <https://doi.org/10.7202/008033a>
- Moumni, S. (2021). La traducción de textos gastronómicos (Español-Francés-Árabe): análisis de culturemas y propuesta de traducción. *SKOPOS. Revista Internacional de Traducción e Interpretación*, 12, 121-136.
- Newmark, P. (1988). *A textbook of translation* (Vol. 66, pp. 1-312). New York: Prentice hall.
- Nida, E. (1999). *The sociolinguistics of interlingual communication*.
- Odicino, R (31 de marzo – 01 de abril de 2017) *El ámbito de la gastronomía en el aula de EFE para el turismo: dificultades y técnicas de traducción: dificultades y estrategias de traducción en los textos promocionales en línea* [Resumen de presentación de la conferencia]. VI Congreso Internacional de

- Español para Fines Específicos El Español como lengua para la innovación profesional. Amsterdam.
<https://www.educacionfpydeportes.gob.es/paisesbajos/dam/jcr:5f731a02-6afd-4321-a7da-340bba7834ed/programa-vi-ciefe-def.pdf>
- Olea, K., & Pairazaman, Y. (2020). Análisis de las técnicas empleadas en la traducción de los culturemas en el texto “Chicha de Jora”. [Tesis de pregrado]. Repositorio Digital Institucional Universidad César Vallejo.
<https://hdl.handle.net/20.500.12692/57723>
- Ortega, J. (6 noviembre de 2018). Literatura y gastronomía: letras con sabor a Perú. BBVA NOTICIAS. <https://www.bbva.com/es/literatura-gatronomia-letras-con-sabor-a-peru/>
- Oscó, L. (2020). Técnicas de traducción en textos gastronómicos para la internacionalización de la marca Perú. [Tesis de pregrado]. Repositorio Digital Institucional Universidad César Vallejo.
<https://hdl.handle.net/20.500.12692/66560>
- Pérez, A. (2015). *La traducción de la variación lingüística*.
<https://repositorio.comillas.edu/xmlui/handle/11531/6216>
- Real Academia Española (2024). ingrediente. *Diccionario de la lengua española*.
<https://dpej.rae.es/lema/ingrediente>
- Real Academia Española (2024). onomástico, onomástica. *Diccionario de la lengua española*. <https://dle.rae.es/onom%C3%A1stico>
- Real Academia Española (2024). uchu. *Diccionario de la lengua española*.
<https://dle.rae.es/uchu>
- Rojo, A. (2013). Diseños y métodos de investigación en traducción. Madrid: Síntesis, 215 pp. *Sendebarr*, 25, 335–338.
<https://doi.org/10.30827/sendebarr.v25i0.1552>
- Sánchez, H., & Reyes, C. (2015). *Metodología y diseños en la investigación científica*. Business Support Aneth.
- Santamaria, L. (2001). *Subtitulació i referents culturals: la traducció com a mitjà d'adquisició de representacions mentals*. [Tesis doctoral]. Universitat Autònoma de Barcelona. <http://hdl.handle.net/10803/5249>
- Silva, A. (25 de mayo de 2016). *Dos culturas un futuro*.
https://issuu.com/romina07/docs/boletin_news_mayo_2016
- Stoyanova, I. (2013). Linguistic and cultural issues of gastronomic discourse

- translation. *Intertext*, 25(1-2), 109-115.
- Tinto, J. (2013). El análisis de contenido como herramienta de utilidad para la realización de una investigación descriptiva. Un ejemplo de aplicación práctica utilizado para conocer las investigaciones realizadas sobre la imagen de marca de España y el efecto país de origen. *Provincia*, (29), 135-173.
- Valderrama, M. (2009). El boom de la cocina peruana. *Perú Hoy*, 15, 163-182.
- Vásquez, E. (2018). Coca y chicha en el mundo colonial, Canta en los siglos XVI-XIX. *Revista De Investigación Multidisciplinaria CTSCAFE*, 2(5), 20.
<https://www.ctscafe.pe/index.php/ctscafe/article/view/73>
- Yingmin, T., & Malini, N. (2021). Translation Strategies Applied in Culinary Culture-Specific Items. *The International Journal of Language and Cultural (TIJOLAC)*, 3(2), 18-28.
<https://www.growingscholar.org/journal/index.php/TIJOLAC/article/view/128>
- Zabalbeascoa, P. (2000). From techniques to types of solutions. *Benjamins Translation Library*, 32, 117-128.
- Zhu, H., Ang, L., Rashid, S., & Mansor, N. (2021). Representing Chinese Malaysians Culture in the Street Food Through the Chinese-English Translation Techniques. *International Journal of Academic Research in Business and Social Sciences*, 11(4), 1395-1407.



APÉNDICES

