



UN ESTUDIO SOBRE LA EQUIVALENCIA DE LOS CULTUREMAS MEDIADA
POR LA PERCEPCIÓN CULTURAL DEL TRADUCTOR EN EL SUBTITULAJE
INGLÉS-ESPAÑOL DE UN PRODUCTO AUDIOVISUAL DEL ÁMBITO DE LA
GASTRONOMÍA

MARIA CLARENA MOSQUERA MARÍN

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MANIZALES
FACULTAD DE ESTUDIOS SOCIALES Y EMPRESARIALES
MAESTRÍA EN TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN
MANIZALES, CALDAS

2022

**UN ESTUDIO SOBRE LA EQUIVALENCIA DE LOS CULTUREMAS
MEDIADA POR LA PERCEPCIÓN CULTURAL DEL TRADUCTOR EN EL
SUBTITULAJE INGLÉS-ESPAÑOL DE UN PRODUCTO AUDIOVISUAL DEL
ÁMBITO DE LA GASTRONOMÍA**

Autora

CLARENA MOSQUERA

Trabajo de grado para obtener el título de
Magíster en Traducción e Interpretación

Asesora:

MG. ALEXANDRA SUAZA RESTREPO

Magíster en Traducción

UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MANIZALES
FACULTAD DE ESTUDIOS SOCIALES Y EMPRESARIALES
MAESTRÍA EN TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN
MANIZALES, CALDAS
NOVIEMBRE 2022

AGRADECIMIENTO

A mi inteligente tutora, quien me ayudó en este camino, a mis hijas y al novio de una de ellas, quienes día a día me demostraban que todo es posible, y a mi madre por su confianza. Gracias a todo ustedes.

RESUMEN

El objetivo de este trabajo es determinar la equivalencia de los culturemas en un producto audiovisual cuyo tema central es la gastronomía. Un culturema se define como una unidad léxico-semántica cargada de significado y de ciertas connotaciones espaciales que en ocasiones dificultan la traducción. La metodología del estudio fue cualitativa con un enfoque empírico-descriptivo. El diseño comprendió cinco fases, entre las cuales se encuentran: la comprobación de candidatos a culturemas a través de un criterio lexicográfico (búsqueda en glosarios) y mediante juicio de expertos; la alineación con los culturemas equivalentes de la subtitulación al español, el diseño y aplicación de un listado de criterios de equivalencia, y la descripción de *equivalencia* en el producto audiovisual, entre otras. Se concluye, luego de extraer y analizar 29 culturemas, que los rasgos de la percepción cultural de culturemas en un corpus audiovisual del ámbito de la gastronomía por parte de su subtitulador son la diversidad de la observación de lo real, la polisemia y organización prototípica del sentido, los conceptos, significados y percepciones, junto con la persona humana, lo cual se evidenció en las fichas de los resultados. De ello se sigue que el traductor o subtitulador se apropia del imaginario de la cultura de un territorio y de sus bienes comunes.

Palabras clave: traducción, equivalencia funcional, culturema, producto audiovisual.

ABSTRACT

The aim of this paper is to determine the equivalence of culturemes in an audiovisual product whose central theme is gastronomy. A culturema is defined as a lexical-semantic unit loaded with meaning and certain spatial connotations that sometimes make translation difficult. The methodology of the study was qualitative with an empirical-descriptive approach. The design comprised five phases, among which are: the verification of candidate culturemes through lexicographic criteria (glossary search) and expert judgment; the alignment with the equivalent culturemes of the Spanish subtitling, the design and application of a list of equivalence criteria, and the description of equivalence in the audiovisual product, among others. It is concluded, after extracting and analyzing 29 culturemes, that the features of the cultural perception of culturemes in an audiovisual corpus in the field of gastronomy by its subtitler are the diversity of the observation of the real, the polysemy and prototypical organization of meaning, concepts, meanings and perceptions, together with the human person, which was evidenced in the result sheets. It follows that the translator or subtitler appropriates the imaginary of the culture of a territory and its common goods.

Keywords: translation, functional equivalence, cultureme, audiovisual product.

TABLA DE CONTENIDO

1	PRESENTACIÓN	9
2	REVISIÓN DE LA LITERATURA.....	10
2.1	ANTECEDENTES INTERNACIONALES DESDE LA TRADUCCIÓN AUDIOVISUAL.....	10
2.2	ANTECEDENTES NACIONALES DESDE LA TRADUCCIÓN AUDIOVISUAL.. ..	20
3	PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	25
4	PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN	30
5	JUSTIFICACIÓN	31
6	OBJETIVOS GENERAL Y ESPECÍFICOS.....	33
6.1	OBJETIVO GENERAL	33
6.2	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	33
7	MARCO CONCEPTUAL.....	34
7.1	QUÉ SON LOS CULTUREMAS	34
7.2	LA TRADUCCIÓN Y LOS CULTUREMAS	37
7.3	LA NOCIÓN DE EQUIVALENCIA.....	42
7.4	LOS CULTUREMAS EN LA TRADUCCIÓN CULINARIA Y DE GASTRODOCUMENTALES	45
7.5	PERCEPCIÓN CULTURAL EN LA TRADUCCIÓN	47
8	METODOLOGÍA.....	58
8.1	ENFOQUE	58
8.2	TIPO DE ESTUDIO	59

8.3	DISEÑO METODOLÓGICO	59
8.4	UNIDAD DE ANÁLISIS.....	62
8.5	UNIDAD DE TRABAJO	62
8.6	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	64
8.6.1	<i>Análisis de contenido</i>	64
9	ANÁLISIS Y RESULTADOS	68
9.1	CATEGORÍAS DE CULTUREMAS EN EL GASTRODOCUMENTAL	70
9.1.1	<i>Ingredientes- alimentos</i>	70
9.1.2	<i>Preparaciones o platos (entradas, fuerte, postre, bebidas)</i>	71
9.1.3	<i>Tipos de: carnes, quesos, panes, etc.</i>	72
9.1.4	<i>Animales usados en la cocina</i>	72
9.1.5	<i>Técnica de cocción</i>	73
9.1.6	<i>Implementos o elementos usados para la cocción o almacenamiento de comida</i>	73
9.1.7	<i>Roles dentro del entorno culinario</i>	74
10	DISCUSIÓN DE RESULTADOS.....	138
11	CONCLUSIONES.....	147
12	RECOMENDACIONES	149
13	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	151

LISTA DE TABLAS

Tabla 1 Técnicas básicas de traducción.....	17
Tabla 2. Bases de la Terminología Cultural. Traducido y adaptado de Diki-Kidiri (2007).	56
Tabla 3. Clasificación de los culturemas.....	69
Tabla 4. Ingredientes y alimentos.....	70
Tabla 5. Preparación de platos.....	71
Tabla 6. Tipos de carnes.....	72
Tabla 7. Animales empleados en la cocina.....	72
Tabla 8. Técnica de cocción.....	73
Tabla 9. Implementos.....	73
Tabla 10 Roles dentro del entorno culinario.....	74
Tabla 11. Número de culturemas presentes por categoría en el producto audiovisual "Cooked".	137

1 PRESENTACIÓN

En este texto se despliega el informe final del trabajo de grado presentado como requisito para obtener el título de Magister en Traducción e interpretación de la Universidad de Autónoma de Manizales - UAM. Los componentes principales de este escrito tienen relación con los factores implicados en la traducción audiovisual (TAV de ahora en adelante). Con este objetivo, se hace una revisión de los *culturemas*, entendidos como unidades de significado que contienen una carga social y cultural propias de una cultura, y las particularidades que se presentan en la búsqueda de su equivalencia al trasladarlos a otra lengua. Se plantea como postulado que las equivalencias entre conceptos, palabras o expresiones tienen una marca cultural y social que configuran lo que se conoce como *culturema*: una expresión cuya semiótica cultural ha sido delimitada en una sociedad específica, que le pone acentos y variaciones propias. También se toma como base la noción de *percepción cultural* para abordar la equivalencia. Dentro de los apartados del documento se incluye la revisión de antecedentes, el planteamiento del problema, el marco conceptual, el cual habla de aspectos relacionados con los culturemas y su relación con la traducción, tanto como cuestiones concernientes con la equivalencia, adecuación y transformaciones reflejadas en el producto, la metodología, los resultados, la discusión, las conclusiones y las recomendaciones.

Vale señalar que en las conclusiones se destaca que los productos audiovisuales hacen parte de la cotidianidad de las personas desde hace ya algunos decenios. Por eso, es normal ver comerciales, películas, series, dibujos animados, videojuegos, filminutos, documentales y publicidad que se crean en otros países y que requieren ser traducidos para presentarse en diversas regiones. Esto contrasta con los resultados, que muestran cómo ciertas expresiones, por ejemplo tocino, en inglés Bacon, necesitan verse desde un punto de vista cultural para poder hacer parte de un idioma, no solo desde sus unidades lexicográficas o semánticas.

2 REVISIÓN DE LA LITERATURA

A continuación, se presentan de manera descriptiva los estudios a nivel nacional e internacional en relación con la traducción de culturemas, equivalencia y percepción cultural. Después, se presenta una síntesis de la información expuesta, así como los aspectos que constituyen un punto de partida para la formulación del presente trabajo.

2.1 ANTECEDENTES INTERNACIONALES DESDE LA TRADUCCIÓN AUDIOVISUAL

Las investigaciones en torno al problema de la traducción, los culturemas y la noción de equivalencia en lo audiovisual son profundas, pese a las diferencias en los enfoques y en las formas cómo los autores abordan el asunto. En efecto, Ogea (2016) propone el subtítulo como modalidad de TAV apta para la traducción de documentales a partir de la traducción y subtítulo del material audiovisual sobre la ocupación musulmana en España titulado *When the Moors ruled in Europe*, en español *Cuando los moros gobernaron en Europa*. Con esto en mente, la autora construye un marco teórico donde define conceptos centrales, entre ellos traducción, competencia traductora y principios básicos de la traducción, cultura y culturemas dentro de las ciencias de los idiomas. Sus escritores base son Hurtado (2013), Bell (2013) y Nida (2012).

Además, Ogea (2016) tiene presente que de acuerdo con la naturaleza de la traducción es necesario analizar aspectos prosódicos, paralingüísticos, aspectos textuales y acontecimientos vocales y/o comunicativos. El único instrumento de recolección de información es el corpus de análisis, o sea la revisión de textos especializados en la materia y el mismo documental, y los recursos fueron diccionarios y gramáticas.

En la parte de hallazgos, Ogea (2016) afirma que los subtítulos encajan perfectamente en las limitaciones de tiempo y espacio de la obra audiovisual bajo estudio. Finalmente, en las conclusiones explica que la hipótesis el subtítulo proporciona diversas ventajas para la traducción audiovisual de documentales, pues, se comprobó en un 100% en la medida en

que la traducción resulta conveniente en diversos motivos, uno de ellos las dificultades del doblaje. La posición, deja abierta la posibilidad de estudiar qué diferencias existen entre la traducción y el doblaje y en cuáles situaciones resulta más pertinente uno que otro.

Por otra parte, en su estudio acerca de la traducción de términos culturales en el contexto turístico español-inglés, Soto (2013) considera la traducción turística como un elemento de mediación y unión entre quienes deciden visitar un lugar y sus residentes. De este modo, el autor pretende empoderar la traducción turística y hacer ver al lector que igualmente es una especie de traducción especializada y no una actividad infravalorada por los mismos traductores.

De los fundamentos teóricos conviene rescatar el apartado dedicado al texto turístico y su traducción, el cual revisa el concepto de turismo, entendido como una actividad en la cual las personas visitan lugares de interés por motivos de ocio o negocio; la traducción, aquella capacidad de expresar en un idioma lo dicho en otro; el texto turístico, documento especializado en turismo y donde se describen lugares recomendados por expertos, historiadores y nativos para ser visitados y hasta fotografiados por viajeros; los términos culturales, esas expresiones propias de una cultura que denotan un simbolismo y una idiosincrasia; las estrategias empleadas en la traducción de términos culturales en textos turísticos, lo que viene a ser la forma en que los traductores exportan de un idioma a otro; y la cantidad de pensadores traídos a colación por Soto. Por mencionar cuatro: Venuti (1995), Chesterman (1997), Schäffner (1999) y Vázquez Ayora (1977). Éstos referentes concuerdan en que el turismo y la traducción facilitan la comprensión de problemas culturales, sistemas de gobierno local y regional y conductas colectivas.

En lo que respecta la metodología, el tipo de información recolectada es cualitativa, con técnicas de recolección como la encuesta aplicada a 28 personas de habla inglesa que tuvieron la oportunidad de entrar en contacto con folletos. La hipótesis del estudio era que los usuarios reales de un folleto turístico traducido que contenga términos referentes a la cultura origen preferirán la aplicación de una u otra estrategia de traducción dependiendo

de sus visitas anteriores a la zona, de sus conocimientos del idioma de la zona que visitan y de su tiempo de estancia en el destino turístico.

Como parte de las conclusiones, Soto (2013) indica que los angloparlantes prefieren traducciones de términos turísticos acompañadas de explicaciones a partir del origen de la palabra, es decir, la **equivalencia**, ese proceso de la traducción en el que el traductor busca transmitir casi el mismo significado mediante recursos estilísticos y estructurales diferentes, o sea identificar una expresión distinta pero cargada del mismo significado, descriptiva, algo muy parecido a la búsqueda de una cultura. A su vez, Soto (2013) insiste en la relación entre la estrategia de traducción seleccionada por los usuarios y sus características culturales y sociales.

Del estudio de Soto (2013) se destacan, además, los siguientes aspectos: a) la construcción del instrumento, un cuestionario diseñado a partir de preguntas sobre gustos, intereses, conocimiento de la región y de ambos idiomas, y b) las alternativas que ofrece a los gustos e inclinaciones de los anglófonos, gustos e inclinaciones que en futuras disertaciones se podría confrontar en el momento de verificar traducciones y equivalencias en campos como el turismo, la tecnología y el cine.

En tercera instancia, un estudio de Calvi y Mapelli (2013) en torno a la presencia de términos culturales en las páginas web de turismo. Básicamente, el propósito del trabajo es identificar el complejo mundo lingüístico que subyace en la traducción de vocablos comunes al turismo. De los elementos desarrollados, vale la pena destacar la noción de traducción propuesta por los autores, en la que destacan aspectos como: qué son aspectos morfosintácticos, el léxico del turismo y los términos culturales; y lenguaje del turismo y lenguajes para fines específicos. Las guías teóricas de Calvi y Mapelli fueron: Daniel Cassany, el filósofo de la redacción, John Swales y Vijay K. Bhatia. Metodología explícita no existe por la ausencia de un apartado dedicado al tema, sin embargo, entre líneas se percibe un enfoque cualitativo con un alcance descriptivo interpretativo. De igual manera, una serie de tablas con instrumentos como la encuesta estructurada y la entrevista dirigida, instrumentos que buscaban, desde diferentes ángulos, pregunta y respuesta y diálogo

dirigido, acumular información sobre las razones de traductores y no traductores para elegir o descartar términos culturales.

En el caso de los hallazgos, Calvi y Mapelli (2013) confrontan las estructuras sintácticas, corpus y morfosintaxis. Por ejemplo, en las estructuras sintagmáticas a su juicio creen que los anfitriones están al tanto de que el viajero buscará lugares típicos; en el análisis del corpus se encuentra una frecuencia baja de términos asociados a edificios; y en la parte morfosintáctica las características cambian según el género textual. Por eso, concluyen que las expresiones propias del sector turismo son heterogéneas y están sujetas a la cantidad de productos disponibles, **gastronomía** y artesanía en especial. Es más, pese a una considerable presencia de palabras en las páginas web dedicadas a excursiones, los vocablos cumplen con un contenido referencial.

Por otra parte, en lo que respecta *los términos culturales en los diccionarios bilingües de español e italiano*, Calvi (2015) tiene como objetivo analizar cuál es el **equivalente** en el idioma italiano de la palabra española “autonomía” desde su historia, términos culturales y diccionarios y ciertos problemas de traducción. Celotti (2015), Carbonell (2013) y Laura Tam (2013) son sus autores de base.

Metodológicamente, Calvi (2015) traza una ruta cualitativa ya que busca reconocer la naturaleza intrínseca de los términos y sus puntos de encuentro para una buena traducción. Para la recolección acude a la observación y el rastreo documental de material relacionado con la cultura italiana y la latina, técnicas muy útiles en los casos donde la intención es comparar elementos y señalar sus relaciones o diferencias.

En los hallazgos y conclusiones, Calvi (2015) reconoce serios problemas en cuanto a la traducción de **términos culturales**, pues, el español, un idioma derivado de las lenguas romances, con un árbol lingüístico sólido, presenta una carencia lexicográfica bilingüe. También, que el Diccionario mayor, el Tam (2015), renunció a introducir información de este tipo por su principio de economía, lo que la lleva a preguntarse si en verdad el español es un idioma incapaz de responder a las necesidades culturales y a las equivalencias en italiano.

Por su parte, Domínguez y Bestué (2017) analizan las posibles variaciones que se presentan en la traducción gastronómica en su estudio sobre la evolución de procedimientos según la tipología textual en el ámbito de la gastronomía, para lo cual ejecutan ejercicios de análisis que permiten comparar entre los originales y las traducciones. Para ello inician con una revisión histórica que llega hasta el momento actual y pasa por varios países para llegar a comprender las variaciones observadas en recetas, un fragmento culinario de una novela y la carta de un restaurante.

En el marco teórico, Domínguez y Bestué (2017) tienen en cuenta cuestiones relacionadas con la globalización, la gastronomía, la Traductología, la relación entre la cultura y su culinaria, los ámbitos culturales, los tipos de traducción y los **culturemas aplicados a la cultura material culinaria**. Es así como se pasa desde una breve revisión a la traducción gastronómica, pasando a la importancia de la tipología textual en la traducción, revisando luego la **equivalencia** entre recetas, la evolución de los procedimientos de traducción, aspectos relacionados con las recetas comparadas entre diversos idiomas y la influencia de la globalización en la aplicación de los procedimientos y normas aplicadas para la traducción de recetas y demás objetos de traslación idiomática.

En este estudio de enfoque cualitativo, se realiza una aproximación a la lengua origen y se revisa si en la lengua meta existe una equivalencia adecuada de términos lexicográficos que permita afirmar una traducción equiparable. La dificultad viene en el análisis de la traducción realizada por el traductor, debido a que se aplican varios métodos simultáneamente en el proceso, por lo que deben separarse las diversas técnicas aplicadas para comprenderlas y así lograr una comprensión adecuada de las intenciones presentadas por el traductor en el proceso realizado. Debido a la variedad de documentos revisados y la variedad de técnicas aplicadas por los traductores, no existe un único método de investigación que se pueda aplicar, por lo que el método depende de las técnicas empleadas con cada documento, de la época a la que corresponde cada uno y de las injerencias metodológicas que se presentan consciente o inconscientemente en cada texto.

Como conclusiones de este trabajo, Domínguez y Bestué (2017) plantean que en muchas ocasiones la traducción no es literal ni exacta, debido a que en algunos casos no hay palabras precisas que equivalgan completamente entre sí en algunas cuestiones, sobre todo las relativas a ingredientes autóctonos de regiones apartadas o a procedimientos de cocción que varían entre un lugar y otro, al igual que ocurre con el nombre dado a algunos instrumentos de cocina, que pueden variar sustancialmente su nombre incluso dentro del mismo país. Además, se detecta que existen problemas pragmáticos, que se enuncian como aquellos observables debido a la tipología textual, tales como la conversión de medidas o el nombre con que se identifican algunos ingredientes. Estas conclusiones dan pie para pensar que, en efecto, las traducciones de **culturemas** en el marco de la cultura material culinaria presentan ciertos grados de dificultad y ameritan ser estudiados en profundidad.

Ahora bien, Sánchez (2017) investiga en torno a los problemas de la equivalencia en la traducción gastronómica chino-español/español-chino. El objetivo de su trabajo es analizar los errores que se cometen en la traducción gastronómica desde una perspectiva lingüística, planteando, en primera instancia, que muchos de ellos se deben a que se usan traductores automáticos y diccionarios, lo que causa que la traducción sea disparatada e incomprensible, al no tener en cuenta el contexto ni la cultura, por lo que los culturemas no son equivalentes, sino que se toman como términos independientes, cuando realmente no lo son.

Como ejemplo de esta problemática, Sánchez (2017) muestra que, debido al auge de restaurantes chinos en España, muchos de ellos realizan la traducción de sus cartas en motores automáticos como el de Google, lo que probablemente ocurra en China. Para el caso de la traducción español-chino se han buscado platos típicos españoles y se ha revisado bajo qué términos de equivalencia se hace el proceso, revisando si hay correspondencia entre palabras, procedimientos culinarios e instrumentos de cocina. Para el caso de la traducción chino-español, se han buscado los platos chinos comunes en la región de Alicante, realizando la acción de análisis bajo los mismos parámetros: palabras, procedimientos e instrumentos.

La metodología utilizada por Sánchez (2017) es de carácter cualitativo, basada en la revisión comparativa de los corpus de los platos más relevantes según las indicaciones descritas en el párrafo anterior, con el apoyo de folletos turísticos, tres diccionarios de los cuales dos son impresos y uno está en línea, guías turísticas y recursos en línea. Se emplean técnicas como la clasificación de errores de Deslile; así como la teoría del Skopos de Christiane Nord; además de la teoría de la extranjerización de Schleiermacher y Venuti. Se utilizan estas teorías al amparo de la metodología basada en la revisión documental y el análisis empírico, que explica Sánchez de la siguiente manera:

Para poder resolver la traducción de los distintos platos, fue necesario llevar a cabo una tarea documentativa. En cada uno de los platos expone la información que resulta de cada búsqueda documental, en la que nos apoyamos para analizar la denominación y el equivalente que ofrecemos. En el caso de la gastronomía china, esta búsqueda se ha realizado principalmente en internet, debido a los pocos recursos que se podían encontrar físicamente sobre la temática (Sánchez, 2017, p.16).

Acerca del análisis de técnicas de traducción, Sánchez (2017) elabora un cuadro que distingue entre adaptación y generalización vs. particularización, que es una imitación de Molina y Hurtado (2006), y en el que se resumen las herramientas básicas para abordar distintas traducciones (ver tabla 1):

Tabla 1 Técnicas básicas de traducción

<p>Adaptación</p> <p>Ampliación lingüística vs comprensión lingüística</p> <p>Amplificación vs elisión</p> <p>Calco</p> <p>Compensación</p> <p>Creación discursiva</p> <p>Descripción</p>	<p>Generalización vs particulariación</p> <p>Modulación</p> <p>Préstamo</p> <p>Sustitución</p> <p>Traducción literal</p> <p>Transposición</p> <p>Variación</p> <p>Equivalente acuñado</p>
---	---

Tomado de Sánchez (2017)

Estas técnicas se analizan en detalle en el marco conceptual, donde además se tratan como conceptos principales: el turismo español en China, el problema de la literalidad, los errores de traducción más comunes en cartas de restaurantes traducidas y las técnicas de traducción de culturemas, entre las que se incluyen la extranjerización, domesticación y neutralización.

Las conclusiones planteadas por Sánchez (2017) recalcan que existe una brecha cultural en toda traducción, que debe ser asumida por las técnicas y por el traductor mismo. Esto significa que el traductor debe conocer de antemano ambas culturas, mínimamente en aspectos básicos, puesto que así y sólo así puede comprender los diversos matices presentes en los productos que se ofrecen a los clientes. Del mismo modo, es importante el grado de adecuación y el grado de **equivalencia**, con lo que se detectan los errores comunes y se les puede dar una solución total o parcial. Esta solución de problemas depende del conocimiento fluido de la lengua y un conocimiento adecuado tanto de la cultura a la que pertenece el texto origen como de la sociedad a la que pertenece el texto meta; así como de las intenciones del cliente o del traductor mismo.

Finalmente, Rodríguez Abella (2009) se enfoca específicamente en los **culturemas**, **gastronomía** y técnicas de traducción. El propósito de su trabajo es identificar el método empleado por el traductor y así conocer cuáles son las principales técnicas usadas en los textos meta para trasladar los culturemas en los escritos originales. Para empezar, define el culturema, explicando que son muchas las definiciones y los autores que abordan este concepto. Por ejemplo, cita a Nida (1975), Vlahov y Florin (1973) y Molina (2006). Después explica que el culturema termina por ser, independiente del autor y la teoría, una unidad semántica que sirve en traductología para aludir a términos específicos de una cultura.

Con esta conceptualización, Rodríguez Abella (2009) aborda los folletos y su significado. El autor afirma que los folletos son estructuras de información no periódicas, con imágenes, con una extensión determinada y con ciertas presentaciones, plegable, cuadernillo, etc.; su fin es comunicar datos, brindar instrucciones y facilitar la interacción. Como su categoría central son los folletos turísticos, de estos dice que son plegables con datos relacionados con el turismo y la gastronomía, que contienen imágenes y descripciones de platos y de monumentos, junto con lugares de interés histórico y culinario.

Posteriormente, Rodríguez Abella (2009) analiza 12 folletos de Turespaña traducidos de español a italiano y se describe la técnica de traducción, según la elección del traductor. A la par, crea un corpus para su trabajo donde examina el diseño de los folletos, número de páginas, traductor y autoría del material. Complementa señalando en los folletos información relevante, número de páginas y distribución.

Ya en la observación de los culturemas, Rodríguez Abella (2009) tiene presente varios factores, a saber:

- 1) Relación entre las dos culturas
- 2) El género cultural
- 3) La función del culturema en la obra original

4) Naturaleza y génesis del culturema

Estos factores son extrapolados a palabras como *cocina serrana*, *pescaito frito*, *pincho de tortilla de patatas*, *flamenquis*, entre otros vocablos. Por último, Rodríguez Abella (2009) en la conclusión destaca la falta de equilibrio entre adecuación y aceptabilidad, lo que impide destacar la exquisitez de la gastronomía española y seducir al destinatario público italiano.

A manera de síntesis

La literatura consultada aborda el problema de la traducción desde una metodología cualitativa, o sea, optan por estudiar rasgos propios de la traducción sin parámetros matemáticos, estadísticos y numéricos. Hacen, según plantea Hernández, Fernández y Baptista (2010), un examen de cualidades y rasgos según un método de base lingüística. Del lado de los instrumentos, los preponderantes son la revisión documental, el análisis de corpus y el análisis empírico. La revisión documental permitió encontrar trabajos enfocados en la traducción culinaria, los cuales a través de la revisión de corpus resaltan teorías y autores que han estudiado la traducción de culturemas y las metodologías que han aplicado, así como los instrumentos que han usado para su investigación. En efecto, la aproximación empírica ha permitido ver en la práctica cultural la afluencia y el grado de equivalencia de los culturemas, al indagar por el grado de correspondencia entre términos, ingredientes e implementos de cocina.

Por su parte, Sánchez (2015) maneja los términos de equivalencia, gastronomía y técnicas de traducción y concluye que la brecha cultural debe ser asumida por las técnicas y por el traductor. El traductor entonces debe conocer ambas culturas, el grado de adecuación y el grado de equivalencia. En cuanto a concepto de *culturema*, estudiado por Soto (2013) y Calvi (2015), frasema o término cultural, abordado por Ogea (2016), este es una unidad semántica cargada de experiencias colectivas y particularidades propias de un territorio. Esto salta a la vista al analizar los escritos mencionados y cómo, desde diferentes posturas, cada uno de los autores pretende identificar el significado y el significante en un idioma y en otro idioma.

En cambio, los puntos de divergencia muestran que en el caso de Calvi (2015) la traducción, o más bien la equivalencia en la traducción, no fue posible en razón de las carencias lexicográficas, mientras que, en el documental español, *When the Moors ruled in Europe*, la subtitulación fue bastante satisfactoria a causa de los instrumentos y la naturaleza de los idiomas. A su vez, Soto (2013) y Ogea (2016) concuerdan en que traducir expresiones culturales depende en gran medida del acercamiento a los símbolos lingüísticos más que a la gramática. Tales diferencias pueden explicarse por el enfoque, las técnicas de recolección de información, el material examinado y las limitaciones de cada investigador.

2.2 ANTECEDENTES NACIONALES DESDE LA TRADUCCIÓN AUDIOVISUAL

En Colombia, también la traducción de material audiovisual llama la atención a traductólogos, academias y productores de películas, series, documentales y filminutos. Si bien hay artículos y trabajos de pregrado, son pocos los trabajos de postgrado que se pueden mencionar, puesto que la traducción de culturemas en gastrodocumentales parece ser un tema poco explorado en el país como se verá a continuación.

Por una parte, uno de los referentes nacionales es Ríos (2015), quien indaga acerca de la equivalencia de efecto en la traducción español-inglés de términos culturales en el ámbito del turismo cafetero colombiano. El objetivo de su estudio fue describir las características de los grados de equivalencia de efecto en la traducción español-inglés de términos culturales, además de identificar los candidatos a términos culturales en el TO y validar los términos culturales en el TO.

Ríos (2015) delinea un marco de referencia para precisar qué es la traducción, por qué es importante, qué es la terminología, qué es la teoría comunicativa de la terminología y qué es el **enfoque cultural de la terminología**. Como referentes toma a Hurtado, Diki-Kidiri, Cabré y Hermans (2014). El complemento está en el exhaustivo apartado de los antecedentes, pues Ríos (2015) señala quiénes y cómo, en un lapso de 7 años, investigaron problemas similares.

Ya en la metodología, Ríos (2015) explica que es cualitativa de tipo empírico-descriptivo porque está sustentada en la observación de una serie de fenómenos, en portales web alusivos al turismo. El diseño metodológico tiene por fases la selección del corpus textual, la cual está enfocada en elegir los elementos metatextuales como títulos y buscar ideas principales, la caracterización del corpus textual, etapa que tiene como fin precisar los usos reales de la lengua, y la identificación de candidatos a términos culturales, o sea las unidades semánticas que puede representar significados en el idioma receptor, la validación de dichos términos, confrontación de las unidades semánticas que pueden ser culturemas, y la clasificación según los campos semánticos. Al mismo tiempo, explica que Baker (2007) fue clave en la comprensión de las etapas y en la categorización de las unidades léxicas.

Como parte de los hallazgos y conclusiones, Ríos (2015) afirma, por un lado, que en los ámbitos del folklore surgieron vocablos relacionados con formas de sostenimiento, agricultura y ubicación geográfica, entre otros, lo que hace pensar que los puntos de encuentro son muy interesantes; por el otro, que la traducción de los términos culturales evidenció una extranjerización sin novedad. Las anotaciones de Ríos (2015) sugieren que es necesario profundizar por qué la aceptabilidad va de la mano con la **equivalencia**.

Otro referente nacional de interés es el de Montenegro (2019), quien estudia las características de los referentes culturales en el subtítulo para sordos (SpS) de la película “Un amigo para Frank”, para lo cual analiza en dicho producto audiovisual las técnicas que tienen relación con aspectos lingüísticos y extralingüísticos. En esta indagación, se percibe que existen tratamientos de los elementos culturales que poseen una equivalencia relacionada con los contextos del traductor, por lo que se modifican algunos sentidos originales.

En cuanto a los aspectos conceptuales, se plantea como primera categoría la de *cooperación*, puesto que debe haber comunicación constante entre el autor y el traductor de ser posible, o con alguna persona que conozca los contextos socioculturales del producto audiovisual. Esto es necesario ya que que la semiótica implícita en el texto puede variar mucho con respecto a los referentes culturales predispuestos por la autora. Dicha dificultad

se supera si se establece comunicación directa con alguna persona que hable ambos idiomas de forma nativa o que reconozca adecuadamente el contexto del autor y cómo este influye en los aspectos contenidos en la obra.

Los aspectos metodológicos se enfocan en una investigación de corte cualitativo-descriptivo, debido a que requiere la interpretación de información conceptual que, posteriormente, se convierte en esquemas teóricos explicativos. Del mismo modo, se hace énfasis en aspectos de estructura y organización de los contenidos de la unidad de trabajo, el SpS de la película “Un amigo para Frank”.

Al reflexionar constantemente acerca de los aspectos micro y macro involucrados en la traducción, uno de los resultados fue que se atendían las necesidades relativas a los culturemas de forma ordenada. Esto impactó directamente en la relación lingüística y extralingüística del contenido discursivo resultante en la subtitulación, con lo que se logró un grado alto de equivalencia en el texto final. Se tradujeron varios referentes culturales, a través de un corpus basado en género, tipo, direccionalidad y modalidad y fuentes.

A manera de síntesis

En términos generales, lo que muestran las investigaciones nacionales consultadas es que, al igual que en los antecedentes internacionales, priman las investigaciones cualitativas, aunque existe también una fracción de las investigaciones que usa datos estadísticos y cuantitativos, pero no se le da predilección a este tipo investigativo. No obstante, resulta evidente que la investigación en torno a la traducción de referentes culturales o culturemas en el marco de la TAV y en campos de conocimiento como la gastronomía y culinaria es incipiente.

Así mismo, se puede observar cómo los culturemas hacen parte directa o indirecta de estas investigaciones, mencionando este aspecto como uno de los que se debe tener en cuenta en la TAV para todos los casos. Estos estudios demuestran que no siempre habrá equivalencia absoluta, pero se hace necesario transformar semióticamente los significados para reinterpretarlos. Esta nueva interpretación permite que se comprendan los sentidos

intencionales contenidos en la creación de los guiones, por lo que se adaptan las unidades de significado para que correspondan de la manera más apta posible.

Se muestra cómo existen modalidades de traducción que pueden inclinarse y facilitar más una equivalencia en los culturemas. El doblaje, generalmente, es la modalidad que menos permite la transición de los significados, puesto que en ella la prioridad parece ser que las frases coincidan con la sincronización visual, por lo que la extensión de las frases en los guiones se ve fuertemente alterada. Esto hace que los culturemas y expresiones que corresponde, por ejemplo, con los juegos de lenguaje, se pierdan en gran medida al realizar una traducción bajo esta modalidad, lo que destaca el auge y las ventajas de la subtitulación.

En conclusión, los trabajos de Ríos (2015) y Sánchez (2015) abordan la noción de equivalencia. Por su parte, los trabajos de Domínguez y Bestué (2018) y de Rodríguez (2015) están relacionados con el ámbito de la gastronomía; y finalmente, el de Montenegro (2019) aborda los referentes culturales en una modalidad audiovisual que es el subtitulaje. A continuación, se destacan los vacíos que dan origen a nuestra propuesta:

- **Ogea (2016):** se centra en los culturemas, traducción especializada, subtitulaje, técnicas de traducción en un audiovisual. Sugiere ampliar el muestreo en un corpus inglés – español para constatar la presencia de terminología especializada en el género documental. Además, vale la pena comprobar si los sesgos culturales se producen del mismo modo en la lengua de origen.
- **Soto (2013):** los angloparlantes prefieren traducciones de términos turísticos acompañadas de explicaciones a partir del origen de la palabra, es decir, su equivalencia. Insiste en la relación entre la estrategia de traducción seleccionada por los usuarios y sus características culturales y sociales.
- **Sánchez (2017):** la traducción gastronómica presenta un reto al traductor por la gran carga cultural que cada uno de los platos contiene. Resulta pertinente abordar sus particularidades.

- **Calvi y Mapelli (2013):** las expresiones propias del sector turismo son heterogéneas y están sujetas a la cantidad de productos disponibles sobre gastronomía y artesanía en especial. Además, eese a una considerable presencia de palabras en las páginas web dedicadas a excursiones, los vocablos cumplen con un contenido referencial.

- **Calvi (2015):** reconoce serios problemas en cuanto a la traducción de términos culturales, pues, el español presenta una carencia lexicográfica bilingüe, lo que la lleva a preguntarse si en verdad el español es un idioma incapaz de responder a las necesidades culturales y a las equivalencias en otras lenguas.

- **Domínguez y Bestué (2017):** destaca la globalización como una gran influencia en el mundo de la traducción gastronómica. Presenta la siguiente cuestión en torno a la traducción gastronómica: ¿damos a conocer la comida local a nivel mundial o adaptamos al gusto global los manjares locales?

- **Rodríguez Abella (2009):** Según el autor, el traductor debe ser “garante del equilibrio entre la adecuación a la lengua y cultura de origen y la aceptabilidad a la lengua y cultura meta”. Desafortunadamente, en el corpus analizado esto no es así y en la traducción se percibe esa falta de equilibrio.

- **Ríos (2015):** recomienda proponer otros instrumentos que puedan medir la equivalencia de efecto o estudiar otro tipo de equivalencia para analizar la traducción de términos culturales.

- **Montenegro (2019):** sugiere estudiar la subtitulación de referentes culturales en otros géneros audiovisuales como lo es el documental. En un producto audiovisual pueden confluir diversos tipos de referentes culturales y de ellos se pueden analizar diversos aspectos.

3 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Un producto audiovisual de gastronomía, llamado documental gastronómico o culinario, es una obra visual y sonora donde los espectadores reciben información de primera mano sobre actividades o temas relacionados con la cocina, las recetas y las técnicas de chefs, así como la evolución histórica de los alimentos, sus posibles combinaciones, la tradición en torno a ellos y la cantidad de nutrientes y vitaminas que cada uno posee (Chaume y Agost, 2001). Asimismo, el público disfruta de anécdotas, comentarios sueltos sobre la vida de los enseres y por qué unos son más apetecidos que otros (Calvi, 2015; Domínguez y Bestué, 2017; Sánchez, 2017).

Esto no es todo. Con los documentales sobre gastronomía las personas aprenden de geografía, pues el presentador describe el origen de donde proviene cierto ingrediente, el misticismo que envuelve a las recetas, por qué unos maestros de la cocina deciden combinar ciertos ingredientes para la preparación de platos o postres mientras otros no, por qué las entradas en unos países son de color amarillo y otras de color verde, y así infinitos detalles sobre la alimentación y la nutrición que llaman la atención de expertos y no tan expertos (Ogea, 2016).

Lo interesante del asunto es la diversidad de documentales en varios idiomas diferentes al español y, por lo tanto, provenientes de otras culturas. Por ejemplo, uno de estos es *Food Inc.*, una pieza que explora cómo los norteamericanos han experimentado cambios en su forma de alimentarse y cómo estos cambios han determinado la salud y el bienestar. Otro es *Foodies: The Culinary Jetset*. En él, los realizadores deciden mostrar el voraz apetito de algunos neoyorquinos y las críticas de estudiosos de la alta culinaria en torno a ciertas conductas: la manera de utilizar los cubiertos, cucharas, tenedores y cuchillos, cómo se sientan los comensales, si erguidos, encorvados o semierguidos, y qué tanto olfatean los aromos de cremas, ensaladas y arroces. Estos, por mencionar algunos, constituyen ejemplos de gastrodocumentales, género audiovisual de interés en el presente estudio.

Como consecuencia directa, estas obras, al igual que otras disponibles en páginas web y plataformas como *YouTube*, favorecen la discusión sobre su traducción, sobre los

culturemas presentes y los frasemas del inglés al español. Sin embargo, según la literatura consultada, la traducción en documentales relacionados con la cocina muchas veces se lleva a cabo sin las adecuadas estrategias, conocimientos y dominio de los idiomas ni de las culturas involucradas. De ahí que los interlocutores a veces no reconocen los conceptos (por ejemplo, los ingredientes) a los que alude el presentador o chef invitado, y no son capaces de interpretar los recetarios, ni mucho menos los tiempos ni grados de cocción.

Vale recordar que para Luque Nadal (2009) los culturemas pueden ser definidos como unidades semióticas de carácter cultural cargadas de ideas que sirven para adornar un texto y, también, alrededor de las cuales es posible construir discursos que entretejen elementos argumentativos. Otra definición está en Vermeer (1983). Para él, un culturema es “un fenómeno social de una cultura A que es considerado relevante por los miembros de esta cultura y que, cuando se compara con un fenómeno social correspondiente en la cultura B, se encuentra que es específico de la Cultura A” (p.45). En contraste, Petruscu (2011) afirma que el culturema es una unidad semántica cargada de significado y de contextos que sirve para comunicar dos tipos de representaciones.

Y si se revisa la definición de traducción que ofrece Hurtado (2012), a saber: “un proceso interpretativo y comunicativo consistente en la reformulación de un texto con los medios de otra lengua que se desarrolla en un contexto social y con la finalidad determinada” (p.4), los gastrodocumentales traducidos del inglés al español no están reformulando unidades de información de una lengua a otra debidamente porque el papel del traductor no solo es equiparar palabras sino, además, reconocer un contexto y unos modos de ver la realidad y de asumir la culinaria. En otros términos, solo están revisando la superficie de los conceptos (Hurtado, 2012).

Esto mismo reclama la traducción de documentales culinarios: condiciones especiales que van más allá del conocimiento de formas gramaticales, el uso de diccionarios, sintaxis y semántica porque el ambiente es muy particular y depende más bien de cómo las personas experimentan los alimentos, sus sabores y transformaciones, su textura y composición, y no de simples convencionalismos. Un ejemplo notorio está en una fruta muy empleada en

restaurantes y franquicias culinarias, protagonista en muchos documentales dedicados al mundo de la cocina: el maracuyá. Para los hispanohablantes, principalmente para los colombianos, esta fruta recibe su nombre por el sabor agridulce y por su composición, la cual es viscosa y pegajosa. En cambio, para los angloparlantes la viscosidad y la pegajosidad no determinan su nombre, sino, más bien, la experiencia al probar el maracuyá. Por eso, su equivalente en inglés es *passion fruit*. La razón: el sabor dulce y agrio y no una decisión gramatical (Hurtado, 2012; Soto, 2019).

¿A qué se deben estos y otros problemas en la traducción audiovisual de documentales relacionados con las artes culinarias?

Primero, como describe Ríos (2015), la mayoría de los traductores se han centrado en el proceso traductor y las técnicas que hacen posible expresar pensamientos, sensaciones y experiencias de un idioma a otro. En este sentido, el profesional de la traducción busca en el considerable almacén de palabras de una lengua cuál se asemeja a otra. Para complementar la labor, intenta localizar los distintos códigos que conforman el producto, y que al interrelacionarse entre sí hacen más fácil la comprensión del mensaje por parte de la audiencia. Segundo, intenta crear conexiones semióticas entre las palabras y así transmitir, a través de dos canales, el acústico y visual, más diversos medios, los verbales y no verbales, información o conjuntos sin un contenido de referencia.

Estos argumentos, hacen pensar que es necesario y provechoso revisar cómo las traducciones audiovisuales, en concreto el subtítulaje, presentadas en gastrodocumentales, plasman la noción de equivalencia, específicamente en lo que concierne a la traducción de culturemas mediada por la percepción cultural de su traductor. O sea, el ámbito de la culinaria tiene unas particularidades especiales que solo la inmersión cultural brinda.

En cuanto a las razones para estudiar los culturemas en gastrodocumentales, estas son dos. La primera se debe a que ciertas unidades semióticas muchas veces representan un problema en las traducciones del inglés al español y viceversa, así que existe un vacío que dificulta la traducción, y que afecta el proceso de comunicación. Las evidencias están en los estudios traídos a colación durante el rastreo de antecedentes. La segunda, el programa de

Gastronomía de la Universidad Autónoma de Manizales, puede aprovechar la exploración para observar cómo la cocina colombiana es vista en otros idiomas y si las respectivas traducciones corresponden con los significados que los comensales suramericanos otorgan los ingredientes más populares o conocidos. En este sentido, un estudio sobre culturemas permitiría proponer una manera de lograr que los términos propios de una cultura gastronómica se conozcan o conocer los equivalentes en otras culturas.

Complementando, dentro de la literatura consultada se encuentran y articulan elementos de estudio como culturemas, términos culturales, expresiones culturales y corpus textuales y audiovisuales (páginas web, menús, películas, etc.) (Domínguez y Bestué, 2017; Sánchez, 2017). También, desde el ámbito de la gastronomía utensilios, ingredientes, etc. Asimismo, la mayoría de estudios abordan la noción de equivalencia y técnicas de traducción en la gastronomía y en otros ámbitos susceptibles a la presencia de culturemas como el turismo (Calvi, 2015). Esto permite entender que el subtítulo es una figura clave en la comunicación entre emisores y audiencia (televidentes) para que la intención comunicativa pueda llevarse a cabo. En este sentido, un gastrodocumental, además de elemento informativo, es una herramienta de comunicación que permite unir culturas a través de la comida.

Sin embargo, la traducción de la cultura material, la cual incluye comidas y bebidas (Nida, 1975), representa un obstáculo pues el traductor no sabe si conservar el exotismo original o permitir que la audiencia meta lo relacione con un elemento propio de su contexto, y por ende, de su cultura. Por esto, interesa indagar acerca de las características de la equivalencia de culturemas mediada por su percepción cultural en el subtítulo inglés-español de un producto audiovisual del ámbito de la gastronomía.

Esto, porque existen ciertos vacíos en la traducción de los culturemas o se han estudiado aspectos desde otros ámbitos. Por mencionar está Ogea (2016) que se centra en los culturemas, traducción especializada, subtítulo, técnicas de traducción en un audiovisual. Sin embargo, es necesario ampliar el muestreo en un corpus inglés – español para constatar la presencia de terminología especializada en el género documental. También comprobar si

los sesgos culturales se producen del mismo modo en la lengua de origen o si se dan en otros casos. Lo mismo plantea Ríos (2015), quien recomienda proponer otros instrumentos que puedan medir la equivalencia de efecto o estudiar otro tipo de equivalencia para analizar la traducción de términos culturales y en el ámbito de la traducción de gastrodocumentales.

Opiniones iguales tiene Sánchez (2017), para quien la traducción gastronómica presenta un reto al traductor por la gran carga cultural que cada uno de los platos contiene. Por eso, resulta pertinente abordar sus particularidades de la traducción en ese campo. Luego están Domínguez y Bestué (2017), quienes estacan la globalización como una gran influencia en el mundo de la traducción gastronómica, lo cual los lleva a preguntarse si debería darse a conocer la comida local a nivel mundial o adaptarse al gusto global de los manjares locales. Por último, están Rodríguez Abella (2009) y Montenegro (2019). Los primeros, dicen que el traductor debe ser “garante del equilibrio entre la adecuación a la lengua y cultura de origen y la aceptabilidad a la lengua y cultura meta”. Desafortunadamente, en el corpus analizado esto no es así y en la traducción se percibe esa falta de equilibrio. La segunda autora, sugiere estudiar la subtitulación de referentes culturales en otros géneros audiovisuales como lo es el documental, pues, en un producto audiovisual pueden confluir diversos tipos de referentes culturales y de ellos se pueden analizar diversos aspectos.

4 PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

Teniendo en cuenta el interés en torno a la equivalencia de culturemas mediada por la percepción cultural, se plantea la siguiente pregunta de investigación: ¿Cuáles son las características de la equivalencia de culturemas mediada por la percepción cultural del traductor en el subtítulo inglés-español de un producto audiovisual del ámbito de la gastronomía?

5 JUSTIFICACIÓN

La equivalencia de culturemas mediada por la percepción cultural es uno de los intereses de la traducción. Dicho interés se enmarca en la pragmática, entendida como la relación particular de una palabra o expresión con el momento, situación, fenómeno o campo en que se está utilizando un término o expresión. La globalización y la eficiencia en las telecomunicaciones ha hecho que transmitir información sea muy rápido y fácil, pero con ello ha acaecido el problema de la equivalencia entre términos utilizados en las traducciones.

Ahora bien, en Colombia se han logrado desarrollos en campos de la traducción general, así como en el campo audiovisual. Entre los autores que mencionan el incremento de la investigación de la traducción audiovisual se tiene a Chaume (2002), Hernández y Mendiluce (2005), Fuentes (2003) y Martínez (2015), quienes además poseen abundante bibliografía acerca del doblaje. Investigadores como Díaz (2003 y 2004), Santiago (2004) y Georgakopolou (2009) se han enfocado en la subtitulación, mientras que otros como Orero (2009) han estudiado detenidamente aspectos relacionados con las voces superpuestas. Esto demuestra que, si bien existe diversidad de estudios en el campo audiovisual, aún hay carencia en torno a la TAV en dominios específicos, como los productos audiovisuales gastronómicos, lo que hace que el presente trabajo tenga características innovadoras en el contexto nacional.

Por otra parte, existen investigaciones recientes que indagan acerca de la semiótica relacionada con los culturemas, como los realizados por Hurtado (2001), Martínez (2015) y Díaz (2001), lo que configura un campo de estudio aún en desarrollo y que se puede convertir en semillero académico de ideas y relaciones durante los próximos años. Además, muestra de la innovación presente en los estudios traductológicos dedicados a los gastrodocumentales radica en que, en Colombia, tras el rastreo de estado del arte se ha encontrado pocos trabajos de posgrado, tales como el de Ríos (2015) y Montenegro (2019). Esto implica una área en crecimiento que, por lo tanto, no solo requiere investigaciones adicionales sino exploraciones más profundas.

En efecto, la cocina es una necesidad universal. En tiempos de globalización de la cultura y las telecomunicaciones ¿qué tan universal es la cocina?, ¿se pueden hacer relaciones directas entre platos, ingredientes, preparaciones desde la percepción de su TAV? Como en todos los espacios íntimos, la cocina es una de las posibilidades infinitas para la evaluación de equivalencias en los culturemas. De este modo, el subtítulaje es una figura clave en la comunicación entre emisores y audiencia (televidentes) para que la intención comunicativa pueda llevarse a cabo. Un gastrodocumental, además de elemento informativo, es una herramienta de comunicación que permite unir culturas a través de la comida. Sin embargo, la traducción de la cultura material, esto es las comidas y bebidas (Nida, 1975), podría representar un obstáculo pues el traductor no sabe si conservar el exotismo original o permitir que la audiencia meta lo relacione con un elemento propio de su contexto cultural.

Por lo tanto, este trabajo resulta pertinente en la línea de traducción audiovisual de la Maestría en Traducción e Interpretación en tanto aporta al esclarecimiento sobre las características de la equivalencia en la traducción de aspectos culturales como lo son los culturemas en el marco de un producto audiovisual. Todo, teniendo en cuenta las diferentes particularidades de la subtitulación y su pertenencia a un dominio en particular como lo es la gastronomía.

6 OBJETIVOS GENERAL Y ESPECÍFICOS

Teniendo en cuenta lo presentado hasta el momento, la presente investigación busca aportar a la traducción audiovisual a partir de los siguientes objetivos:

6.1 OBJETIVO GENERAL

Establecer las características de la equivalencia de culturemas mediada por la percepción cultural del traductor en el subtítulo inglés-español de un producto audiovisual del ámbito de la gastronomía.

6.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar los culturemas presentes en el subtítulo inglés-español de un producto audiovisual del ámbito de la gastronomía.
- Describir los rasgos de la percepción cultural de culturemas en un corpus audiovisual del ámbito de la gastronomía por parte de su subtitulador.
- Describir las características de la equivalencia de los culturemas en un producto audiovisual del ámbito de la gastronomía.

7 MARCO CONCEPTUAL

7.1 QUÉ SON LOS CULTUREMAS

Según Luque Nadal (2009), los culturemas pueden ser definidos como unidades semióticas de carácter cultural cargadas de ideas que sirven para adornar un texto y, también, alrededor de las cuales es posible construir discursos que entretengan elementos argumentativos. Vermeer (1983) afirma que un culturema es “un fenómeno social de una cultura A que es considerado relevante por los miembros de esta cultura y que, cuando se compara con un fenómeno social correspondiente en la cultura B, se encuentra que es específico de la Cultura A” (p.45)

Por su parte, Valvueda (2017) sostiene que los culturemas son:

[...] un simbolismo que se utiliza actualmente entre los hablantes de una lengua, ya sean urbanos o rurales, es utilizado en su comunicación oral y escrita, en don se puede dar mayor expresividad, mayor colorido, fuerza y valor al mensaje o los mensajes que se desean transmitir. Este uso se puede observar en las palabras culturales, en sus frases, en los chistes, refranes y eslóganes que proceden de la historia, la religión la cultura y los cuentos que se transmiten tradicionalmente a las generaciones que vienen. Es importante conservar un culturema ya que por medio de estos, se dan a conocer las tradiciones, formas de vestir sus comidas, se comunican los valores, y tradiciones etc. los culturemas son difíciles de cuantificar, en las diferentes sociedades los culturemas es incrementan y otros desaparecen (p.34).

Apoyando esta tesis, Acosta (2013) plantea que los culturemas pueden ser vistos como:

[...] cualquier elemento simbólico específico de una cultura, que corresponde a un objeto, a una idea, a una actividad o a un hecho, que es bastante conocido entre los miembros de una sociedad, este debe tener valor simbólico y servir de guía, referencia, o modelo de interpretación o de acción para los miembros de esa sociedad, que pueda utilizarse como medio comunicativo y expresivo en la interacción de comunicación de

los miembros de esa cultura. Su importancia radica en dar mayor expresividad al mensaje, por lo cual se usa frases, chistes, refranes etc., que tienen diferentes fuentes como son la historia, la literatura, la religión, cuentos tradicionales, entre otros (p.23).

Según estas definiciones, los *culturemas* son elementos del lenguaje utilizados en la comunicación, bien sea oral o escrita, para facilitar el intercambio de mensajes entre personas o grupos de personas con diferente lengua, por ejemplo, angloparlantes con hispanohablantes o francófonos con hispanohablantes. Si bien la Traductología es una ciencia de reciente creación, la detección de los *culturemas* es una de las primeras actividades realizadas por los teóricos. Es así como, estudios realizados desde los años 70 muestran ya una inclinación a la utilización de términos como los mismos *culturemas*, además de los conceptos de marcas o palabras culturales y el de *realia*. Uno de los primeros autores en tratar el tema de la traducción desde este enfoque es Nida (1975), quien contempla la necesidad de tener en cuenta los referentes culturales y el análisis semiótico para la acción traductora.

Además, diversos autores los han llamado unidades semióticas, fenómeno social, simbolismo entre culturas, elemento simbólico de una sociedad, referentes culturales, y palabras culturales extranjeras. En este trabajo se toma por *culturema* la definición de Vermeer (1983), retomada por Nord (1997:34): “Los *culturemas* son fenómenos sociales de una cultura X, relevantes para los miembros de esa cultura, que cuando vienen comparados con un fenómeno correspondiente de una cultura Y resultan específicos de la cultura X” (p.8). A la vez, los *culturemas* con elementos abstractos propios de una cultura y útiles por su comparación con otras diferentes. En este orden de ideas, el traductor es el mediador que, a través de la traducción, lleva el texto de un lado a otro de la barrera lingüística, social y cultural (Nord 1997).

Ahora bien, los *culturemas* no sólo han sido objeto de diversas denominaciones, sino también de diferentes propuestas de clasificación. Nida (1975) clasifica los *culturemas* en cinco campos sensibles (1975): ecológico, cultura material, cultura social, cultura religiosa y cultura lingüística. En el campo *ecológico* incluye aspectos relacionados con la flora o

fauna de una región; en *cultura material* incluye aspectos como el nombre y uso de los objetos, los productos alimenticios o recetas propias de las regiones y los artefactos que la cultura particular llena de sentidos semióticos, así como aspectos propios de los procedimientos o formas de uso de dichos objetos, artefactos y productos (tales como el consumo de ciertos alimentos en ciertos momentos del año o bajo la realización de algún acto social). El tercer campo incluye aspectos como horarios de trabajo, estatus de las labores, amistades, enemistades o valoraciones éticas, morales y sociales implícitos en la cultura. Con respecto a la *cultura religiosa*, se incluyen aspectos mitológicos, religiosos, costumbres, hábitos y augurios, vaticinios o agüeros de origen religioso que poseen las personas. En el quinto campo, *cultura lingüística*, se incluyen juegos de palabras, dicciones o enunciados con doble sentido. En algunas ocasiones estos juegos se pueden traducir de una manera medianamente equivalente, pero no es posible en la totalidad de casos.

Además, los culturemas pueden clasificarse según Newmark (2004) en culturemas sociales, culturemas religiosos, culturemas lingüísticos, culturemas artísticos, culturemas políticos, culturemas sexuales, culturemas educativos, culturemas profesionales, culturemas científicos, y culturemas ecológicos. Cada uno de estos culturemas funciona en un contexto determinado y con unas particularidades propias de los hablantes. Newmark (2004) incluye una categoría exclusiva para las acciones de traducción que incluyen elementos paraverbales, tales como vestir de blanco (en algunos países asiáticos) o de negro (en algunos países occidentales) para la velación de un muerto. Este campo se llama *gestos y hábitos* e incluye también comunicación no verbal como la usada con las manos, un gesto del cuerpo o un movimiento de cabeza, cuyo significado puede variar basándose no sólo en aspectos culturales sino además en los característicos de una comunidad particular o de un pequeño grupo social.

Por su parte, Santamaría (2008) divide los referentes culturales en seis categorías temáticas, cada una con subcategorías según las áreas generales, a saber: ecología, historia, estructura social, instituciones culturales, universo social y *cultura material*, dentro de la cual encontramos según nuestro interés la subcategoría de *alimentación*, entre otras; mientras que autores como Mangiron (2006:138) propone una división de los elementos

culturales aún más detallada, dentro de la cual incluye cultura material, alimentación y dentro de ellas comidas y bebidas. No obstante, Mangiron (2006) sostiene que las categorías tendrían que decidirse según el contenido y los referentes culturales que aparecen en cada texto analizado. Por ende, en el presente trabajo se proponen en capítulos posteriores una serie de categorías propia para los culturemas identificados en el producto audiovisual bajo análisis.

Por otra parte, el concepto de *realia* se refiere a los aspectos idiomáticos que expresan variaciones históricas y de origen local, comunitario o de un grupo social pequeño. Según plantea Molina (2006), los primeros en utilizar el término bajo esta significación fueron Vlahov y Florin, quienes de paso reordenan las categorías de Nida para resumirlas en cuatro: *geografía y etnografía; folclor y mitos; objetos cotidianos y sociedad e historia local* (Molina, 2006). Como puede verse, hay una fuerte influencia de las cinco categorías de Nida y, además, bajo esta categorización queda incluida también la categoría planteada por Newmark. Sin embargo, es Vermeer quien define por primera vez los *realia* como culturemas, que Molina (2006) define como “un elemento verbal o paraverbal que posee una carga cultural específica en una cultura y que al entrar en contacto con otra cultura a través de la traducción puede provocar un problema de índole cultural entre los textos origen y meta” (79).

7.2 LA TRADUCCIÓN Y LOS CULTUREMAS

Dos aspectos afectan a la traducción con la aparición del concepto de *culturema*. El primero es el reconocimiento de que la cultura afecta el uso y significados lingüísticos. El segundo se relaciona con los universales comunicativos, que se quedan cortos en una traducción literal, por lo que se empieza a cuestionar la validez de la literalidad debido a los problemas de equivalencia en la interpretación del lenguaje meta o del lenguaje origen.

Esta perspectiva acerca de que exista o no una estructura universal causa dos posturas enfrentadas en lo que a teoría de la traducción se refiere. Se conocen como teoría universalista y teoría monadista, como lo plantea Steiner (1985). Según la primera de ellas,

que afirma la existencia de una estructura subyacente que compone un lenguaje universal, las diferencias entre las lenguas e idiomas humanos son superficiales, motivo por el cual se considera que traducir “es superar las disparidades superficiales de las lenguas con objeto de traer a la luz sus principios ontológicos fundamentales y, en última instancia, comunes y compartidos”. (Steiner, 1985, p.95)

Para la segunda postura, según la tesis monadista, “la traducción no pasa de ser un conjunto convencional de analogías aproximadas, un esbozo de reproducción apenas tolerable cuando las dos lenguas o culturas tienen algún parentesco, pero francamente espurio cuando están en juego dos idiomas remotos y dos sensibilidades tan distintas como distantes.” (Steiner, 1985, pp.95-96). En consecuencia, una lengua es un compuesto que contiene aspectos relacionados con ella pero que no son tan evidentes en el lenguaje mismo, como los significados culturales y sociales, que establecen variaciones particulares en los significados tanto como en los usos aceptados o en el uso de hecho.

A pesar de estas críticas, se ha demostrado ampliamente que todo tipo de pensamiento puede ser volcado hacia otra lengua, con algunas salvedades. Humboldt, precursor de la *hipótesis de Saphir-Whorf*, se dio a la tarea de demostrar cómo se pueden hacer traducciones, incluso desde lenguas muy primitivas, con un alto grado de equivalencia. Steiner resume esta perspectiva desde un ejemplo que puede llegar a mostrar la correspondencia entre términos, conceptos y culturemas de una manera eficiente, al plantear que “la experiencia en traducciones de lenguas muy distintas y en el uso de lenguas muy rudas e incultas para instruir en las doctrinas más secretas de una religión revelada (el caso de las traducciones de la Biblia) muestra que, aunque con grandes diferencias de éxito, puede expresarse cualquier serie de ideas en cualquier lengua.” (Steiner, 1985, p.57)

Partiendo de una perspectiva universalista, se consolida la versión polisémica desde la Lingüística generativa, que tiene entre sus preceptos la diferenciación entre estructura superficial y estructura profunda, establecida en primera instancia por Chomsky y aplicada por Nida en el campo de la Traducción. Como resultado, surge una de las propuestas

teóricas que más adeptos tiene, sobre todo debido a que plantea que la estructura profunda tiene cualidades semánticas que van más allá de la estructura sintáctica. Es así como Nida (1975), partiendo de estos presupuestos, establece que debajo de toda estructura superficial es posible contemplar una estructura profunda que posee un grado de complejidad mayor. Lo anterior permite que se proponga un enfoque traductológico que tiene en cuenta la estructura profunda como el análisis que permite al traductor visibilizar los equivalentes externos, tanto como la estructura superficial comparada entre ambas lenguas y los grados de equivalencia presentes en ella:

El traductor primero analiza el mensaje de la LO dentro de la más simple y clara estructura posible, transfiriendo en primer lugar a ese nivel, y luego reestructura todo al nivel más apropiado según la población objetivo al nivel del **RECEPTOR**, de manera tal que sea adecuado a sus intereses. (Nida, 1975, p.69) (Las palabras resaltadas son del autor)

Desde esta perspectiva del receptor, se visualiza que existe una convergencia entre la cultura, el lenguaje y el mundo particular, que establecen unos filtros en la *percepción* posible de la realidad. De esta manera, si bien se presupone la existencia de un mundo objetivo externo al observador, se asume una convergencia entre la cultura y el lenguaje como filtros de la percepción, lo que delimita una percepción humana que incluye fronteras y delimitaciones propias del aprendizaje cultural tanto como de las experiencias personales. Es así como se llega a plantear la posibilidad de aplicación de cuatro filtros diferentes (Katan, 1999). El primero es universal, caracterizado por un origen psicológico y tiene correspondencia directa con las limitaciones físicas del ser humano, entre las que se incluyen la percepción auditiva y visual, que no son desarrolladas como las de otras especies de seres vivos. Por ejemplo, un perro escucha mejor que los seres humanos y un gato tiene mejor visión en la oscuridad o en poca luz, lo que demuestra que la realidad está condicionada a factores sensitivos.

El segundo filtro se basa en la relación existente entre la ingeniería social y la ingeniería cultural. Para explicarlo, el autor plantea que a pesar de que la percepción de cada ser

humano puede tener variaciones debidas a diversos factores, esta diferencia no responde a parámetros de aleatoriedad. Para demostrar el punto que quiere exponer, plantea que, si se da un paseo por el bosque, cada persona tendrá una percepción diferente, al estar atento a segmentos diferentes de lo que ocurre alrededor. En su ejemplo dice que, si un grupo de leñadores explica lo que percibe, es muy probable que narren situaciones y elementos similares entre sí. En cambio, si el paseo lo da un grupo de ecologistas, aunque contarán aspectos similares entre sí, diferirán mucho de los segmentos sensitivos enunciados por los leñadores. Lo que quiere mostrar es que cada grupo se enfoca en lo que han habituado dentro de su percepción, por lo que ven, oyen y sienten segmentos de la realidad que, si bien no son falsos, difieren en muchos aspectos, sin que esto esté determinado de manera alguna por el medio en qué se encuentran. La diferencia se haya, más bien, en sus experiencias y en la necesidad de atender unos aspectos, en detrimento de otros (Molina, 2006).

El tercer filtro es caracterizado como individual. Recoge maneras y segmentos de realidad que cada persona como particular percibe de manera diferente, ya sea por cuestiones genéticas, de hábitos construidos o de experiencias que construyen vivencias personales. Según el ejemplo del paseo en el bosque, habrá leñadores que aman los pájaros y que podrán contar que escucharon tal o cual especie de aves, mientras que los demás no podrán decir a ciencia cierta la especie o reconocer el género del ave. El cuarto filtro tiene una relación directa con el lenguaje que se ha habituado utilizar. El lenguaje tiene una capacidad de influir en el pensamiento y, por lo tanto, también en la posible percepción de los fenómenos.

En 1999, Katan muestra cómo los trabajos académicos que se han enfocado en esta línea de investigación concluyen que la interpretación tiene una relación directa con las experiencias pasadas semejantes y que, por tanto, cada sujeto espera que las cosas se adecuen o tengan una base sustentada en una experiencia previa. Esto predetermina que el significado está condicionado por imágenes mentales que vienen de las preconcepciones particulares. Estas conclusiones permiten afirmar, como lo hace Katan, que la percepción y la lengua están relacionadas según lo plantea la *teoría del prototipo*.

Para la reflexión traductológica, por tanto, existen dos factores que no se deben pasar por alto. El primero de ellos es el lenguaje que expresa un hecho interno o externo. El segundo cumple su función en la expresión de las *percepciones*. Ambos juegan un papel importante en la traducción de culturemas. De esta forma, una de las labores de la traducción es solventar la distorsión presente en la brecha existente en la percepción del mundo que se puede percibir en el distanciamiento entre la cultura y el lenguaje. Así, la actividad traductora consiste en la traslación de la realidad contenida en la lengua origen hacia la realidad correspondiente en la lengua meta, atendiendo a las diferencias y similitudes entre las dos culturas (Casado, 1988).

Para establecer categorías de análisis que el traductor debe tener en cuenta, se parte de la distinción entre lenguaje, concepto como significado y realidad. Casado (1988) se centra en esta distinción, que se ha percibido desde el pensamiento clásico y que aún está vigente. Según él plantea, la conformación de esta triada se establece de forma tal que las palabras expresan lo que ya se conoce. Del mismo modo, estas palabras se transforman en conceptos, que surgen como signos de las cosas que ya se conocen. Es así como el lenguaje expresado se puede hacer una relación entre ambas para terminar planteando que conocer una cosa es nombrarla, es conceptualizarla (Casado, 1988).

Con este aporte se puede establecer una relación subsecuente entre lenguaje, concepto y realidad, que hace eco de los planteamientos principales contenidos en la *hipótesis de Sapir-Whorf*. También allí se tiene en cuenta la perspectiva universalista del lenguaje. El punto que nos queda por abordar, es la relación entre las palabras y la realidad.

Con ello queda claro que una comunidad o sociedad otorga valores a determinados fragmentos de realidad, los cuales se pueden percibir en el uso del lenguaje. Bajo esta visión, se establece que existe abundancia o escasez de figuras semánticas, que muestran, en mayor o menor medida, aspectos como la sensibilidad, las necesidades o los intereses que una comunidad tienen con respecto a un fragmento específico de realidad (Casado, 1988). Es así que el lenguaje se convierte en un inventario de las ideas e intereses que tienen un acento marcado en lo que a una comunidad se refiere.

Clara muestra de ello es la distinción entre distintos tonos del color blanco que realizan las personas en Islandia, la inmensa abundancia de vocabulario para las descripciones topográficas que poseen los indígenas de la comunidad *paitue* (una comunidad que vive en el del desierto norteamericano); los cuales responden a una necesidad surgida de la experiencia en su entorno natural. Otros ejemplos son el uso de una misma palabra para referirse al hermano y al primo, la distinción entre tíos menores o mayores que se usa en una de las lenguas del norte de la India, o la existencia de dos palabras diferentes para designar a los tíos paternos y maternos en la región árabe, que reflejan un interés particular determinado para una comunidad de hablantes.

Para el caso específico de la traducción, el que se use un número mayor o menor de palabras o conceptos es factor determinante para alcanzar y expresar la equivalencia de un culturema. Es así como se pretende ahora esbozar qué dicen los teóricos acerca de la **equivalencia** y cómo se clasifica en términos generales, de manera tal que se construya una relación de categorías básicas que permitan comprender mejor las cuestiones relativas a la pertinencia en el uso de expresiones en la acción traductológica.

7.3 LA NOCIÓN DE EQUIVALENCIA.

Según Mathiasen (2019), la equivalencia es uno de los primeros conceptos que surgen en los estudios de traducción. Su historia es tan antigua que los estudiosos en el tema datan las primeras teorías de la equivalencia hacia el 1.300 a.c, puntualmente en el Medio Oriente. En esa época, las culturas intentaban entenderse unas con otras por medio de expresiones equivalentes y equidistantes en términos semánticos y a veces sintácticos.

Con el tiempo, se empezó a delinear una definición de la equivalencia en el campo de la traducción que fue el resultado de grandes cambios sociales en la edad media y la edad moderna. Tanto es así que:

El siglo XVII supuso en Traductología una confrontación entre dos corrientes de pensamiento. Quienes propugnaban el establecimiento de unas reglas que determinaran «el buen traducir» y quienes defendían, desde el movimiento de *les belles infidèles*, la

libertad del traductor para crear un segundo original. No obstante, a pesar de la discrepancia entre estas dos posturas, no resulta difícil encontrar un punto de encuentro, que precisamente resulta ser el del ambiguo concepto de equivalencia (Mathiasen, 2019, p.12).

Así pues, de acuerdo con las apreciaciones históricas, la equivalencia empezó a ser vista como la igualdad en valor y significado de una palabra exportada a otro idioma. Esta conceptualización, dicen Álvarez y Boto (2019), se hizo popular en los años 50 ya que:

Suele decirse que el concepto de equivalencia comenzó a utilizarse en Traductología a finales de los años 50 del siglo XX con Vinay y Darbelnet (1958), Nida (1959) y Jakobson (1959). Por entonces, Jakobson afirmaba: «La equivalencia en la diferencia es el problema cardinal del lenguaje y la cuestión central de la Lingüística». (Álvarez y Boto, 2019, p.4).

En su obra *On linguistic Aspects of Translation*, Jakobson analiza el concepto de equivalencia desde un punto de vista lingüístico, afirmando que la equivalencia absoluta no existe, aunque también constata que cualquier mensaje puede ser expresado en cualquier lengua, ya que las dos lenguas son precisamente elementos de comunicación capaces de superar las diferencias que se puedan plantear entre dos sistemas distintos. De esta forma, la misión del traductor es la de trasladar un contenido del texto original (TO) a la lengua meta (LM), de manera que se esté garantizando la equivalencia. No se trata de sustituir unidades, sino mensajes completos.

Ahora bien, dada la complejidad de la categoría, los traductores notaron en los años 70 que la equivalencia es una expresión con tres aproximaciones: la lingüística, la pragmática-funcional y la establecida. La primera es ante todo una visión situacional y estática de la equivalencia en la cual se busca un valor casi igual a una expresión y una correspondencia formal. La segunda, la funcional, considera que la equivalencia se da cuando una palabra opera como otra, de no ser posible, al instante la palabra es descartada para los fines de la traducción. Por último, la establecida es una síntesis de la primera y segunda interpretación

de la equivalencia. El modelo es de Baker y para esta autora la equivalencia es a nivel de la palabra, gramatical, textual y pragmática.

La equivalencia es uno de los conceptos más complejos de definir, pues es un término muy abordado por diversos autores, quienes han tratado de incorporarlo incluso a la definición de traducción. La primera gran distinción de tipos de equivalencia la hace Nida (1986) entre equivalencia formal y dinámica: la equivalencia formal enfocada en la lingüística y la dinámica enfocada al receptor. Dentro de esta perspectiva de lo dinámico, se encuentran conceptos de equivalencia como el de Rabadán (2015) quien habla de equivalencia Translémica y la define como una noción central de carácter *dinámico*, *funcional* y *relacional*, sujeta a cuestiones sociohistóricas, que determina la naturaleza de la traducción, expresa una relación entre TM y TO. El carácter situacional que determina la equivalencia depende de la aceptabilidad de la cultura receptora. En esta definición de equivalencia, Rabadán (2015) considera no solo la relación que existe entre la traducción y el texto original, sino la relación de los factores socio-históricos y cuestiones situacionales en relación con la cultura. Rabadán empieza entonces a considerar elementos culturales.

A su vez, la noción de equivalencia ha tenido tradicionalmente tres significados. El primero de ellos aborda la equivalencia como una correlación en el plano lingüístico, bajo una perspectiva similar a la que se hace del término según la técnica de la estilística comparada (Nida, 1986). Una segunda acepción equipara la noción de equivalencia en una traducción con el grado de semejanza entre los términos utilizados, por lo que se reconoce un texto como traducción si mantiene una cierta cuantía de equivalencia con respecto a la lengua de origen y si no cumple este requisito se considera una versión libre, una adaptación o formas escriturales diversas que no corresponden con la traducción como tal (Nida, 1986). Esta segunda acepción de equivalencia, además de servir para distinguir entre lo que es considerado traducción y lo que no lo es, ha sido también tradicionalmente utilizada como criterio para la crítica y evaluación de traducciones.

El tercer significado se corresponde con una concepción dinámica de la equivalencia. En esta concepción la cuestión no es tomada como equivalencia absoluta sino como un tipo

especial de equivalencia. Este es, por ejemplo, el sentido del concepto que emplea Nida (1986) en su definición de *equivalencia dinámica*, y también el que utiliza el enfoque funcionalista, en el que la traducción se presenta como un esfuerzo hacia la equivalencia o, por lo menos, hacia algún tipo de ella que ajuste el texto meta o la función del texto meta. La noción que se usa como principio de equivalencia de los culturemas está asociada a la tercera definición, puesto que este es un factor que diferencia una traducción de otros tipos de procesos textuales.

Asimismo, destacamos también la noción de *relación de equivalencia* de Toury (1980). En términos generales, esta noción consiste en la relación funcional y dinámica que se establece entre toda traducción y el original de la lengua origen, que además puede determinarse mediante las elecciones del traductor. Dichas elecciones están regidas por normas que varían entre los extremos del polisistema contenido en la lengua origen y del polisistema comprendido por la lengua meta. Por su parte, Hurtado (2017) afirma que la equivalencia traductora ha sido la noción central de la traductología, considerándose uno de los grandes temas de debate siglo XX.

7.4 LOS CULTUREMAS EN LA TRADUCCIÓN CULINARIA Y DE GASTRODOCUMENTALES

Como se ha planteado anteriormente, la traducción en el ámbito culinario presenta principalmente diversas dificultades, tales como el nombre de los instrumentos de cocina, que puede variar, al igual que las unidades de medida, lo que implica que el traductor tenga conocimiento de las equivalencias entre objetos y medidas utilizadas. Este es, entre todos los problemas, quizá uno de los más sencillos de superar, puesto que, si bien requiere el conocimiento de ambas culturas, puede superarse sin adentrarse mucho en detalles (Sánchez, 2017). El segundo aspecto se relaciona con los procedimientos empleados en procesos culinarios, que pueden variar o incluso tener nombres para cada variación en un idioma, mientras que en el otro puede llamarse del mismo modo a esos varios procedimientos, debido a que tienen cierta cercanía (Sánchez, 2017). Del mismo modo, una traducción literal puede resultar en un texto incoherente, disparatado o incomprensible,

debido a que la traducción literal presenta la dificultad de que no tiene en cuenta el contexto ni la pragmática de las expresiones o palabras, con lo que se reduce a una simple reducción semántica, que en muchas ocasiones no es válida (Sánchez, 2017).

Existe además para el traductor el reto de invertir su tiempo en la comprensión de qué compone los platos típicos, que en ocasiones nunca ha degustado o que son completamente desconocidos para él. En estas ocasiones se hace necesaria una investigación adecuada que le permita comprender aspectos involucrados en la preparación, en la utilización adecuada de los elementos de cocina, en el procedimiento de preparación y, en muchas ocasiones, en los ingredientes mismos (Ponce, 2008). Al tratarse de platos típicos, por ejemplo, se corre el riesgo de equiparar algunos alimentos como si fueran semejantes por el hecho de tener el mismo nombre, cuando realmente no son idénticos. Este es el caso por ejemplo del maíz o el frijol que, si bien son alimentos comunes a toda Latinoamérica, presentan una diversidad de especies que hacen que el sabor de los alimentos varíe mucho en función de la especie utilizada, de la altura de plantación, del tiempo de cosecha o de alguna preparación previa a la cocción y que no se menciona en la receta debido a que es de público conocimiento en la sociedad o por los cocineros de una determinada región.

Con esto se plantea la cuestión semiótica que está implícita en el uso de una u otra especie de maíz o frijol, como se mencionaba anteriormente, además de hacer un énfasis en que los elementos verbales son asunto central en la traducción de una lengua a otra. Al ponerlo en términos de lengua, se abre la posibilidad de que incluso en un mismo idioma existen variaciones relacionadas con la cultura, que constituyen culturemas regionales. En el proceso culinario ocurre lo mismo: un plato preparado en la región de origen no tiene ingredientes ni sabores similares en la mayoría de lugares del mismo país. Un viaje por carretera de tan solo dos horas puede mostrar la diferencia entre el plato típico original y el plato simulado en otro lugar, aun cuando la preparación sea similar y se usen ingredientes parecidos.

Si bien no existen traducciones totales o definitivas que establezcan una equivalencia absoluta entre el TO y el TM, Hurtado (2006) establece una serie de factores que deben considerarse en el momento de hacer un procedimiento, sin importar la técnica utilizada:

- Tipo de relación entre las dos culturas (cultura minoritaria – cultura dominante, paridad – similitud, cercanía o lejanía cultural, etc.)
- Condicionamiento de la función del culturema según el género y las características del texto origen
- Función del culturema en el texto origen
- Carácter del culturema (grado de universalidad, novedad, registro, etc.)
- Características del lector de la cultura meta
- Finalidad de la traducción. (Hurtado, 2006)

7.5 PERCEPCIÓN CULTURAL EN LA TRADUCCIÓN

Diki-Kidiri (2011) explica que la percepción cultural es indispensable para una buena traducción y una correcta comprensión de las necesidades humanas, necesidades que están mediadas por la comunicación y las relaciones interpersonales. También dice que el enfoque cultural de la terminología permite conocer la evolución cultural y el desarrollo lingüístico de una sociedad, sus productos artísticos, laborales, políticos, etc., en fin, todo aquello que es elaborado por el hombre y para el hombre. Acá sus palabras:

La terminología se considera aquí como una de las actividades esenciales para el desarrollo de una lengua para adaptarlo a la expresión de nuevas necesidades, en este caso la reconceptualización de un dominio del conocimiento [...] Este propósito utilitario y pragmático es una dimensión inherente de la terminología. Esto es lo que justifica la necesidad de delimitar un área de aplicación dentro de la cual una terminología particular adquiere significado para una comunidad igualmente definida de hablantes (p.2).

En efecto, el lenguaje, y con él, la terminología, son factores importantes para el desarrollo de la sociedad dado que la ciencia y tecnología son producto de la experiencia y el conocimiento, el cual es mediado por la educación. El lenguaje es el vehículo para la transferencia de conocimientos, por lo tanto, juega un papel destacado en el desarrollo científico y tecnológico. Además, la lengua no es una cuestión estática, por el contrario, es una cuestión dinámica ya que constantemente las lenguas vehiculares o francas absorben de las lenguas oficiales (uso corriente) y vernáculas (nativas, del común, casual).

De aquí la posición de Diki-Kidiri (2011) lleva a pensar que una terminología, basada en la percepción cultural, facilita el desarrollo y la elaboración de un nuevo léxico y hasta de una nueva fraseología, todo a partir de una cultura determinada, pues, un enfoque cultural de la terminología permite desarrollar al mismo tiempo lengua, cultura, conocimiento y experiencia. De este modo, la percepción cultural termina por ser un vehículo para adquirir nuevos conocimientos y, por lo tanto, nuevas tecnologías, y eso por la adquisición de conocimiento preservando la identidad cultural. En este sentido, esta orientación termina por favorecer a dos culturas, una que brinda los conceptos desde su idiosincrasia, árbol lingüístico, semiótica y morfosintaxis y otra que, a través de la terminología que se dio por percepción cultural y a la vez semiótica, comprende qué pretende significar la otra cultura. Por ejemplo, amor, deseo, información, conocimiento, gastronomía, ciencia, todo mientras una identidad cultural se preserva a través de la resignificación.

Ahora bien, la percepción cultural requiere de unas condiciones, a saber (Diki-Kidiri, 2011):

- ✓ Persona humana
- ✓ Comunidad
- ✓ Cultura

Persona humana

Hablar de persona humana como requisito para la percepción cultural y para una traducción mediada por la misma cultura, significa hablar del hombre desde la dimensión

histórica, base de experiencias y conocimientos, memoria y memorización, apropiación de lo nuevo y el crecimiento de la cultura. Y esto es verdad ya que el conocimiento y la experiencia generan cultura, y la cultura genera identidad. Ello, porque las perspectivas de cada persona frente a la realidad es el resultado de su historia, de sus vivencias y de las interacciones con su entorno (el trasegar de su existencia y los procesos de formación que se dan le otorgan a cada ser una capacidad de acción enmarcada en diversas formas de expresión). Entre más comprende el ser humano sus circunstancias, mayores posibilidades tiene de ser agente activo de los procesos de diversa índole que estén surgiendo a su alrededor; dicha comprensión está dada por sus representaciones del mundo y de la realidad. En síntesis, el ser humano es el centro de la reflexión teórica sobre terminología cultural; en nuestro caso, el subtitulador (traductor de un producto audiovisual) que se hace manifiesto a través de su producto subtitulado.

En el plano histórico, Diki-Kidiri (2011) explica que el hombre no es en sí mismo una realidad independiente de los hechos. Más bien es el resultado de esos mismos hechos, de la vida de los otros, de la crisis de la época, del desarrollo cultural y de la misma interacción simbólica. En otra perspectiva, en una mezcla de su yo con la realidad social y cultural del entorno. La consecuencia será, si se tratara de traductología, términos que sirven para que el hombre entienda y se haga entender en otros contextos y lenguajes. Igualmente, el desarrollo de conocimientos o la apropiación de otros. Por eso, dice el autor:

El **ser humano** está al principio, en centro y al final de esta reflexión teórica sobre terminología cultural. Incluso antes de nacer, la persona humana es, desde su concepción, tomada en un mundo cultural. La mujer embarazada no realizará las mismas acciones, los mismos gestos, no tendrá el mismo comportamiento social dependiendo de si vive en Francia, India o la República Centroafricana. Ni el nacimiento ni las primeras abluciones del niño se llevarán a cabo de la misma manera, y muy generalmente por razones estrictamente culturales. (Diki-Kidiri, 201, p.5)

Por el lado de las experiencias, aquí es necesario precisar que la experiencia es el acercamiento a la cultura misma. Algunas veces suele estar condicionada por los

imaginarios, otras veces por las mismas decisiones de las personas y en ocasiones por ambas, imaginarios y decisiones. Dicha acumulación de experiencias, se organiza en la conciencia y en la mente de la persona. Cuando la información alcanza cierto nivel, el individuo está preparado para aceptar determinadas pautas de conducta, a veces pueden ser rechazadas, vivir de cierta forma, crear relaciones a partir de unas condiciones previas. Por ejemplo, en Oriente es común saludar con una venia, en Suramérica el saludo es un abrazo o un apretón de manos, y proyectarse de acuerdo a unos intereses colectivos.

Por el lado de la memorización, luego de interactuar en una cultura, con su estilo de vida y de expresión particular, el ser humano entra en un proceso de retención, o sea en un proceso de almacenamiento de información, de vivencias, de hechos, de cultura en sentido estricto. Dicha memorización,

[...] ofrece la posibilidad de evitar cometer los mismos errores una y otra vez, porque, gracias a ella, cada experiencia se vuelve instructiva y permite que el ser humano tenga más experiencia la próxima vez. En otras palabras, cada experiencia aumenta su conocimiento de la vida y le permite enfrentar cualquier situación nueva con más confianza, más desconfianza, más para establecer, según sea el caso, aprender una nueva lección a su costa o en su beneficio. (Diki-Kidiri, 201, p.12)

Para la traductología, vista desde Diki-kidiri, la memorización sirve para que el hablante se apropie de unos conceptos foráneos a su idioma, reconozca las diferencias entre lenguas extranjeras y vernáculas, entienda extranjerismos o vocablos intraducibles, como pasa con el alemán, idioma que muchas veces presenta dificultades a los traductores por esa misma resistencia cultural, pues, en ciertas sociedades algunos conceptos no existen y por ello debe mediar la cultura y la percepción de los hablantes.

De acá se sigue el desarrollo de un nuevo conocimiento, esto es, términos que ayudan la comunicación entre las personas, o una cultura nueva que después será apropiada por la persona o personas. Y esto porque el colofón de las experiencias, la memoria y la interacción, basta para reforzar o corregir las experiencias anteriores y generar una especie de adaptación al ambiente o el mundo exterior. Por eso, la base de la experiencia y el

conocimiento necesariamente se enriquecerá con esta nueva contribución cultural, y la persona humana podría decidir cambiar sus creencias e incluso su comportamiento si encuentra que es necesario o útil para encajar en una cultura. A propósito de esto, un caso de adaptación muy común se da cuando extranjeros visitan países, bien sea por turismo, placer, o negocios. Cada uno debe entender que, para interactuar y respetar la cultura, debe seguir unos patrones que permitirán la comunicación, la interacción y las sanas relaciones. Si por posibles causas no se apropia, en lo posible, de la simbología, de la forma ver el mundo, seguramente entrará en conflicto con los nativos, y al final la comunicación será pobre o nula. De ahí que el emisor, en estas situaciones, debe adaptarse, como dice Diki-Kidiri, al nuevo conocimiento.

Comunidad

La comunidad, según el Diccionario de la Real Academia (2020), es un grupo de personas con intereses cercanos. Diki-Kidiri (2011) la define así:

Cualquier conjunto de seres humanos que se reconocen en un rasgo común como la definición de este conjunto forma una comunidad humana caracterizada por este rasgo. Mantendrán entre ellos relaciones tan frecuentes como múltiples y variadas, cuanto más esta comunidad tenga una vida, tendrá una existencia real. La más pequeña de las comunidades humanas está compuesta por dos personas, cualquiera sea la naturaleza del vínculo que las caracteriza (matrimonio, amistad, profesión, etc.) y la más grande sería la "comunidad internacional" porque se supone que reúne a todas las naciones contemporáneas de nuestro mundo terrestre. (p.25)

Esta comunidad, al estar hecha de personas, comparte los mismos rasgos: es histórica, se basa en experiencias y conocimientos, todos colectivos, posee memoria y memorización, apropiación de lo nuevo y el crecimiento de la cultura. La memoria colectiva de una comunidad existe, entre otros, por la perpetuación de tradiciones de todo tipo, entre ellas las tradiciones culinarias. Por lo tanto, un producto audiovisual sobre gastronomía permite difundir y considerar las tradiciones culinarias a través de los ingredientes autóctonos de cada cultura. El papel del traductor es aportar a las memorias colectivas de las culturas con

que trabaja. El traductor audiovisual debe hacer uso de culturemas propios de la cultura de llegada para que los televidentes puedan acudir a lo conocido en su mente y hacer relaciones, y así, interpretar y entender adecuadamente. Por eso, un gastrodokumental permite esto. Es decir, que lo nuevo, que proviene del interior de una comunidad, como un plato típico, se extienda y se convierta en un elemento base de experiencias y conocimientos comunes a todos. Es más, la denominación de un ingrediente puede variar en cada región del mundo sin que esto cambie su composición, uso general, pues las comunidades han construido una memoria colectiva que fácilmente puede ser empleada en otra comunidad. Y a todo esto, se insiste, apunta el traductor audiovisual: abrir la puerta para que una cultura origen y la meta logren compartir las mismas referencias simbólicas a través del uso de un culturema equivalente. A su vez, el traductor audiovisual debe hacer uso de culturemas propios de la cultura de llegada para que los televidentes puedan acudir a lo conocido en su mente y hacer relaciones, y así, interpretar y entender adecuadamente esta comunidad o microcomunidad, esto es, una comunidad dentro de una más grande.

Cultura

En este punto, en el de la cultura, palabra que proviene del latín *cultura*, la interacción social erige una serie de elementos que facilitan la traducción. En efecto, la *interacción social* se refiere a la vida cotidiana compartida con otros sujetos, enlazada y cargada de símbolos, un ir y venir de representaciones de la inmediatez del individuo en su entorno y su percepción del mismo; compartido con el otro y retroalimentado desde su interiorización. O como lo plantean Bermúdez y Gallegos (2011):

La interacción social determina formas de comportamiento, de relaciones sociales entre los individuos, con los grupos, las instituciones y la propia comunidad donde interactúan. Las relaciones se presentan y desarrollan de acuerdo con las percepciones y experiencias comunitarias y grupales, las tendencias para asumir los entornos y escenarios en sus más diversas dimensiones e incluso su influencia en las transformaciones políticas, sociales y económicas. (p. 26)

La interacción social propone entonces que, desde su análisis en un entorno específico, con características particulares y compartidas por una comunidad se hace plausible una comprensión de las perspectivas subjetivas, al igual que de los elementos compartidos como experiencias colectivas de dicho entorno.

Junto a la interacción cultural viene otro concepto, el del significado. Este, implica entonces, referirse a las dimensiones constitutivas de las percepciones individuales, a la reglamentación y limitación si se quiere, de la conducta humana instaurada en un espacio específico, a la capacidad adaptativa del individuo como animal social, a su capacidad de construir lenguaje y transformar la comunicación (sociolectos, dialectos, y afines), al conjunto de instituciones (reglamentaciones) que median en los roles y estatus mismos como representaciones individuales a través del *otro*. Es en síntesis hablar de la posibilidad de los individuos de identificar cualquier tipo de información en diferentes lenguajes, es decir, que las disposiciones culturales pueden ser abstraídas en diferentes tipos de información, articulada o no, hasta hacer comprensible su actuación en el mundo. Por tanto, hablar de significado es igual a hablar de reglas, al establecer que el común denominador en una estructura comunicativa ya implica un *orden* específico (Strauss, 1987), y más si se está realizando una traducción cultural en el ámbito audiovisual.

De igual forma, el contexto social es clave para una adecuada traducción e interpretación de la cultura en otro dialecto. Este se divide en varios niveles. El primero: *Nivel Interactivo Inmediato* que se refiere a la construcción del contexto por la interacción entre individuos. El segundo: Nivel *Estructural*, cuya función es determinar la influencia de las estructuras sociales, tales como la escuela y la familia. Y por último el *Nivel Cultural o Social*, el cual define la constitución de un contexto de aprendizaje por parte de la sociedad en general tras el análisis de sus potencialidades para el desarrollo del pensamiento crítico en medio de la transformación social; manteniendo la ética y los valores universales, y buscando favorecer la contextualización, la identidad del ser, la autonomía, el reconocimiento mutuo, la colectividad, el sentido común, el humanismo y la misma traducción.

A su vez, la cultura sirve para penetrar en la memoria colectiva. Y en este caso, un traductor debe abrir las puertas de la memoria colectiva de la comunidad angloparlante, pues debe facilitarle a su receptor hispanohablante el conocimiento establecido que se supone es conocido por ellos.

Denominación y percepciones culturales

Sentadas las bases para la percepción cultural, las cuales son el hombre, la sociedad y la cultura, junto con su memoria, la apropiación de lo nuevo y la historicidad, corresponde el turno a determinar cómo se da la denominación y la percepción cultural. Para Diki-Kidiri, son necesarias ciertas condiciones que debe cumplir el traductor, a saber:

- ✓ Diversidad en la observación de lo real
- ✓ Polisemia y organización prototípica del sentido
- ✓ Conceptos, significados y percepciones

Diversidad de la observación de lo real

En este punto el traductor debe advertir que es real y que es figurado, qué es una metáfora y que no lo es. Esto debido a que la percepción está condicionada culturalmente para el traductor como receptor primario del producto audiovisual. Por eso, la conceptualización es cultural, no basada en la percepción psicofisiológica, sino en los hechos del mundo; cuando algo es desconocido, por ejemplo, un ingrediente, es necesario reconceptualizarlo según el modo de pensamiento de la comunidad a la que se pertenece. Esto es lo que hace el traductor: reconceptualizar para la cultura meta.

Polisemia y organización prototípica del sentido

La polisemia es la diversidad de significados que pueden otorgarse a un concepto. En el castellano es muy común. La palabra *rata*, por ejemplo, significa mamífero roedor oriundo de ciertas zonas. Sin embargo, también alude a una persona que hurta o una persona despreciable. Y así pueden extraerse bastantes muestras de la polisemia. ¿Qué debe hacer el traductor? Buscar el significado más típico según el entorno social.

Conceptos, significados y percepciones

Por último, el traductor debe reconocer que el significado permite entender el concepto globalmente sin tener que reconstituir los elementos estructurales, todo gracias a las percepciones culturales que identificó. Pero para ello, debe tener en cuenta que es vital conocer el signo lingüístico y entenderlo como una unidad mínima de significado, o sea: el significado de que lo compone debe entenderse como un valor mínimo significativo. Dicha salvedad, permite utilizar un signo lingüístico completo (con su significante y su significado) para dar a un significado elaborado, un concepto, que quizás esté por fuera de la esfera del significado mínimo. No obstante, Diki-Kidiri (2011) señala que:

La designación más adecuada y más aceptada es con mucha mayor frecuencia la que mejor se integra con el idioma y la cultura de la comunidad de hablantes. Por lo tanto, el nombre aparece fuertemente vinculado a una percepción cultural inscrita esencialmente en la relación significante / significado o, más precisamente, receptor-significante cuando se trata de terminología. En resumen, el lado "significado" del término considerado como signo lingüístico se divide a su vez en dos facetas, la **percepción orientada hacia el significante** y el concepto arquetípico orientado hacia el referente (p.4).

A manera de síntesis, el enfoque de Diki-Kidiri (2011) considera que la denominación más adecuada y mejor aceptada es, con frecuencia, aquella que se adapta mejor a la lengua y a la cultura de una determinada comunidad de hablantes. De este modo, la denominación aparece fuertemente ligada a la percepción cultural que exista en la relación significante/objeto. A continuación, se resume el conjunto de nociones que abarca este enfoque cultural de los términos (tabla 2):

Tabla 2. Bases de la Terminología Cultural. Traducido y adaptado de Diki-Kidiri (2007).

Nociones de base	Descripción
La persona humana	La persona humana es considerada al mismo tiempo un individuo y una comunidad. El hombre es, por lo tanto, un ser cultural, en términos individuales y colectivos.
La comunidad	Cada grupo social es constituido por personas que son reconocidas como miembros del grupo y que poseen valores de identidad común e intereses comunes para defender. Una misma persona puede pertenecer a varias comunidades simultáneamente y tener grados de integración diferente.
La historicidad	La historicidad de cada individuo o de cada comunidad determina su cultura particular, y es la base de la diversidad de las culturas.
La base de la experiencia y el conocimiento	Es el conjunto de experiencias y conocimientos que la persona humana ya posee (individuo o comunidad). Esta base sirve como punto de referencia, y guía la percepción de la realidad.
Cultura	Es el conjunto de experiencias vividas, de los conocimientos generados y de las actividades realizadas en un mismo lugar y en una misma época por una persona humana (individuo o comunidad) y que sirve para que ésta construya su identidad.
La memoria	La memoria, individual o colectiva, es el medio por el cual la persona humana aprehende una nueva realidad. Para ello, busca en su base de experiencias y de conocimientos aquello a lo que esa realidad más le recuerda.
La percepción de la realidad	Cada persona humana, individual o comunidad, percibe la realidad de manera diferente en función de su propia cultura.
Reconceptualización	Toda traducción que implique un cambio de percepción es una reconceptualización del término traducido.

Concepto, objeto y significante	El concepto es la delimitación de una noción por medio de una definición. El objeto es el punto de vista particular que permite que una persona humana (individuo o comunidad) integre un determinado concepto en su forma de pensar. El significante es la expresión formal de un objeto que permite denominar un concepto en una cultura (o lengua) particular. El significante puede ser lingüístico o simbólico.
---------------------------------	--

Tomado de Bomrad (2012:21).

8 METODOLOGÍA

8.1 ENFOQUE

Según la naturaleza comprensiva del presente estudio, el enfoque cualitativo es el más apto para determinar si los culturemas en el gastrodocumental presentan rasgos de equivalencia, porque según Hernández, Fernández y Baptista (2010), “la investigación cualitativa es interpretativa (pues intenta encontrar sentido a los fenómenos en términos de los significados que las personas les otorguen)” (Hernández et al, 2010, p.10). En esta dinámica, el investigador cualitativo tuvo como tarea central pensar en signos o referentes, en particular los de los gastrodocumentales, en tanto estos cristalizan las prácticas de los actores sociales. Bien lo dice Corbetta (2003), “el enfoque cualitativo efectúa el desarrollo natural de los sucesos, es decir no hay manipulación ni estimulación con respecto a la realidad” (Corbetta, 2003, p.45). En este orden de ideas, la información recolectada también es de carácter cualitativo.

Metodológicamente hablando, el enfoque cualitativo sirve para abordar personas, significados y realidades sociales no desde las ciencias naturales, física, química, etc. sino, más bien, desde el interaccionismo simbólico que permiten las ciencias sociales. Para Taylor & Bogan (2019), los métodos cualitativos son aquellos que estudian a los individuos y sus percepciones con la intención de conocer más sobre su vida, gustos, pasiones, frustraciones, creencias, éxitos, luchas internas, miedos y muchos otros aspectos. A la hora de realizar este tipo de investigación, todos los criterios con los que se puede encontrar el investigador son verbales y no verbales, lo que arroja resultados inmediatos. En Glaser y Strauss (2017) las teorías de una investigación cualitativa surgen de los datos obtenidos, ya que es el procedimiento que logra generar el entendimiento de un fenómeno estudiado, donde lo importante es lo que se recolecta en el momento y no lo anterior. En este sentido, la noción de equivalencia es una noción que puede abordarse desde la metodología cualitativa.

8.2 TIPO DE ESTUDIO

Atendiendo a las necesidades propias de esta exploración, se situó su desarrollo en el campo empírico y descriptivo. Según Hernández et al. (2010), el estudio de corte empírico permite analizar un fenómeno o campo de estudio desde uno o varios puntos de vista, al mismo tiempo que se descubren los aspectos básicos requeridos para los fines particulares de la investigación. De acuerdo con Martínez (s.f.), la investigación empírica es aquella que está basada en la observación con el fin de descubrir algo desconocido o probar una hipótesis. Esta investigación empírica se fundamentó en la acumulación de datos que fueron analizados posteriormente para determinar su significado.

Del mismo modo, este estudio de enfoque descriptivo buscó extraer segmentos de realidad para analizarlos según una o varias necesidades específicas (Hernández, Fernández y Baptista, 2010). Esto se configuró como una manera de analizar datos e información de forma directa, tanto como el fenómeno mismo bajo estudio, para luego poder recopilar la información necesaria que permitió determinar las cuestiones de interés o focos investigativos. En tanto estudio descriptivo, el presente trabajo representó el fenómeno estudiado partiendo de sus particularidades. En este sentido, esta investigación tuvo como propósito medir un concepto, con el propósito de establecer las características relevantes del fenómeno analizado (Grajales, 2000). Es por esto que Tamayo y Tamayo (1999) plantean que, si bien es posible establecer un enfoque o varios, por regla general los tipos de investigación se configuran de una manera relacional, por lo que se combinan desde diversas perspectivas de análisis: “los tipos de investigación difícilmente se presentan puros; generalmente se combinan entre sí” (Tamayo y Tamayo, 1999, p.42).

8.3 DISEÑO METODOLÓGICO

Dada la definición del diseño metodológico en el enfoque cualitativo, en el estudio la ruta fue documental, a través del análisis de corpus. La idea consistió en analizar un corpus audiovisual que permitiera la descripción de la equivalencia entre culturemas mediada por la percepción cultural del subtitulador, con lo que se logró mostrar aspectos básicos para la

exploración, descripción y comprensión de la información contenida en el gastrodocumental bajo estudio.

El diseño metodológico con base en la propuesta de Ríos (2015) estuvo dividido, de manera general, en las siguientes fases:

1. Revisión de candidatos a gastrodocumentales y selección del corpus audiovisual, donde se tuvieron en cuenta los siguientes criterios:

- *Ámbito de especialidad: Gastronomía.* Esto debido a que este ámbito no es muy explorado en los estudios de traducción audiovisual, a diferencia de otros campos de conocimiento como el turismo e historia que son más recurrentes. Por ende, la gastronomía se presenta como una oportunidad de profundizar en un campo temático diferente en el cual se aprecia de forma natural la presencia de culturemas relacionados con la gastronomía y culinaria.
- *Nivel de especialidad: Divulgativo.* Esto debido a que los culturemas presentes en dicho nivel de especialidad son de uso cotidiano, por lo cual se facilita su identificación, así como el acceso al material audiovisual. Además, porque está dirigido a una audiencia con mayor diversidad cultural.
- *Medio: Audiovisual.* Esto debido a que la traducción audiovisual presenta particularidades propias que resultan de especial interés en el campo de la investigación en traducción, que pueden mejorar la calidad del producto audiovisual y el proceso de subtitulación.
- *Cronología: últimos 5 años.* Para que el estudio tenga un carácter actual y dé cuenta del uso contemporáneo del lenguaje.
- *Extensión: Por lo menos 30 minutos.* Esta es la duración mínima promedio de un capítulo de un documental televisivo conformado por varios episodios (Zavala, 2010). Además, esta extensión permite una ventana de tiempo lo suficientemente amplia para identificar un buen número de culturemas.

- *Direccionalidad de las lenguas: inglés-español.* Esta es la combinación de lenguas que maneja la investigadora. Además, teniendo en cuenta que la lengua del documental original es en inglés, se analiza un caso de traducción audiovisual directa.

2. **Caracterización del corpus audiovisual:** Según el corpus elegido para la aplicación de los criterios. El corpus audiovisual seleccionado se describe en el apartado 8.5. *Unidad de trabajo.*

3. **Rastreo e identificación de los culturemas en el ámbito gastronómico:** Con base en la definición concreta de Vermeer y Nord de culturema, se hizo un *scanning* o rastreo manual para identificar y seleccionar los candidatos a culturemas con su respectivo contexto y así continuar con la validación de culturemas en el ámbito gastronómico. Asimismo, se extrajeron sus significados en fuentes lexicográficas especializadas del ámbito de la gastronomía.

4. **Comprobación del candidato a culturema a través de un criterio lexicográfico (búsqueda en glosarios) y mediante juicio de expertos en el ámbito de los estudios culturales.** Extracción de la definición en inglés para así completar la matriz la cual estaba formada por el término a candidato, el contexto original, el campo semántico con su clasificación y la definición. Dicha matriz se envió para validación por un experto en estudios interculturales y culturemas.

5. **Alineación con los culturemas equivalentes de la subtitulación al español.** Extracción del subtítulo en español después de identificarlo en inglés.

6. **Diseño y aplicación de un listado de criterios de equivalencia** donde se analizó el binomio textual, se realizó una lista de chequeo de criterios aplicado a cada binomio textual para describir cómo se dio la equivalencia con base en lo formulado por Hurtado (2012).

7. **Descripción de *equivalencia* en el producto audiovisual.** Análisis de cada binomio textual. Aquí se hizo el análisis de cada contexto dependiendo de la forma y el contenido,

teniendo en cuenta los postulados conceptuales sobre equivalencia mencionados en el marco teórico de este trabajo.

8. Conclusiones sobre la caracterización de equivalencias en el producto audiovisual. Estas conclusiones se dieron a la luz de la traducción audiovisual especializada y en relación con el concepto de equivalencia en la traducción audiovisual.

8.4 UNIDAD DE ANÁLISIS.

La unidad de análisis del presente trabajo son los **culturemas** en el formato de los gastrodocumentales, por lo que el objeto de estudio es, principalmente, la equivalencia de culturemas gastronómicos. Los culturemas se delimitan como una unidad lingüística cargada de contenido semiótico, que se comprenden en la vivencia de las costumbres, hábitos y maneras propias de cada sociedad particular, según la perspectiva creada desde las posturas revisada en el marco conceptual. De esta forma, se constituyen como expresiones que se pueden detectar en cualquier tipo de uso verbal o no verbal, por lo que el presente trabajo se centra en su delimitación, uso e interpretación.

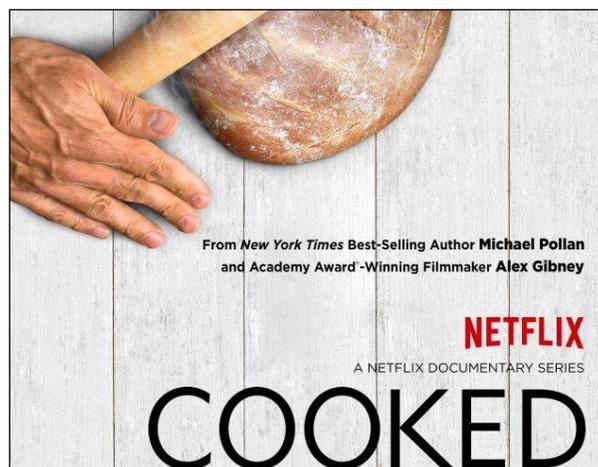
8.5 UNIDAD DE TRABAJO

La unidad de trabajo en el presente estudio estuvo conformada por el producto audiovisual del género gastrodocumental, por ser un producto en el que se aprecia de forma natural la presencia de culturemas propios de la gastronomía.

El gastrodocumental candidato para el estudio lleva por nombre “*Cooked*” (Pollan, 2016) y tiene como objetivo mostrar la historia de la cocina y su fuerte impacto en el desarrollo social y cultural de distintas civilizaciones humanas y su habilidad universal de conectarnos. *Cooked* es un documental y una adaptación del libro de Michael Pollan *Cooked: A Natural History of Transformation*, publicado en 2013.

El gastrodokumental está conformado por 4 partes. Cada episodio se titula como uno de los cuatro elementos de la naturaleza: *Fuego, Agua, Aire, Tierra*; y se exploran en él las tradiciones culinarias perdidas con el fin de forjar una conexión más profunda y significativa con ingredientes y técnicas de cocina tradicionales en diversas culturas.

Ilustración 1. Gastrodokumental candidato "Cooked", de Netflix.



Tomado de Netflix

A continuación, presentamos la ficha técnica de la pieza audiovisual en mención:

Ficha técnica: Gastrodokumental “*Cooked*”

Género: Documental televisivo

Basado en: Libro *Cooked: A Natural History of Transformation* (Pollan, 2013)

Narrado por: Michael Pollan

Participantes: Michael Pollan y diferentes invitados en cada capítulo

Música: Will Bates

Tema Principal: Gastronomía

País de Origen: Estados Unidos

Idioma: inglés

Temporadas: 1

Episodios: (4) *Fuego, Agua, Aire, Tierra*

Producción Ejecutiva: Alex Gibney

Emisión: Televisiva

Medio de Difusión: Netflix

Duración: 50' a 59' minutos

8.6 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

8.6.1 Análisis de contenido

En el marco de los estudios traductológicos, el análisis de contenido es una técnica de extracción de datos utilizada tanto en la investigación cualitativa como la cuantitativa. Entre los textos, producto del gastrodocumental, que se analizaron oscilan la versión original transcrita en inglés, la versión subtitulada al español y las diferentes fuentes lexicográficas. En esta técnica, la noción de “inferencia” es fundamental, pues se inscribe en un proceso deductivo mediante el cual se extrae la información de los textos estudiados. En palabras de López (2002):

El análisis de contenido se sitúa en el ámbito de la investigación descriptiva, pretende, sobre todo, descubrir los componentes básicos de un fenómeno determinado extrayéndolos de un contenido dado a través de un proceso que se caracteriza por el intento de rigor de medición. (p.174)

El análisis de contenido surge como una reacción contra el subjetivismo de los análisis clásicos, ya que se trata de una técnica de constatación. El mayor atractivo de esta técnica está en prolongar el tiempo de latencia entre las intuiciones o hipótesis de partida y las

interpretaciones definitivas. En otras palabras, este procedimiento implica establecer un lapso entre la lectura de los contenidos y la reacción interpretativa del investigador (citado por López, 2002).

Otra de las características de esta técnica consiste en que no existe una fórmula o plantilla predefinida para su desarrollo, sino que existen unos patrones de base; por esta razón, corresponde al investigador encontrar el enfoque que más se adapte a las necesidades de la investigación. Se trata de una técnica de investigación que cuenta con un gran número de ventajas y posibilidades en los estudios sociales o de intención de análisis cultural comparado (López, 2002), como el hecho de estar sujetas a un proceso reflexivo de análisis y a las interpretaciones del investigador.

Por otro lado, se tiene noticia de diferentes tipos de análisis de contenido, entre los cuales se encuentran los métodos intensivos, que consisten en estudiar los documentos con particular minuciosidad; los extensivos, que brindan una mirada más amplia sobre una gran cantidad de información y se preocupan principalmente por los aspectos cuantitativos; el análisis externo, que pretende ubicar el documento en su contexto y estudiar las circunstancias en las que fue elaborado; el análisis interno, que se basa en resaltar el sentido y las nociones fundamentales que figuran en el texto (López, 2002). La crítica interna se centra en una interpretación personal y subjetiva, en la intención e intuición del investigador. Por ende, no es la frecuencia de aparición lo que sirve de base para las conclusiones, sino la interpretación del investigador. Para la presente investigación se privilegia el enfoque interno, con el fin de dar continuidad al análisis categorial de los culturemas en contexto que se llevó a cabo en las fases anteriores.

Según Berelson (1952), el análisis de contenido es una técnica de investigación que pretende ser objetiva, sistemática y cuantitativa en el estudio del contenido de la comunicación, aunque puede ser utilizada en otros campos como en el análisis cualitativo de variables o en el estudio de la complejidad de un fenómeno entre otros (Berelson, 1952; Sarabia Sánchez J. 1999).

Otros autores como Bardin (1986) definen el AC como “el conjunto de técnicas de análisis de las comunicaciones tendentes a obtener indicadores (cuantitativos o no) por procedimientos sistemáticos y objetivos de descripción del contenido de los mensajes permitiendo la inferencia de conocimientos relativos a las condiciones de producción/recepción (contexto social) de estos mensajes” (Bardin, 1996). Su objeto material de estudio son las comunicaciones en su conjunto, bien sean estas escritas, orales o audiovisuales, que sean susceptibles de identificar y grabar. Para ciertos autores, ha de permitir la formulación de inferencias acerca del emisor y de los receptores, así como del contenido o significado latente del mensaje. El análisis de contenido parte del contexto para identificar la información.

En este sentido, la mayor parte de los análisis de contenido se orientan a generar y respaldar inferencias. El análisis de contenido de provecho siempre tiende a poner en evidencia algo que no salta a la vista en una lectura casual. Por su parte, Krippendorff (1980, p. 29) plantea que “el análisis de contenido es una técnica de investigación destinada a formular, a partir de ciertos datos, inferencias reproducibles y válidas que pueden aplicarse a su contexto”.

El análisis de contenido también puede brindar información acerca del emisor y de la audiencia, incluso brinda acceso al autor, ya que la obra es producto de su pensamiento. La verdadera utilidad de esta técnica se centra en el carácter científico que se le da al tratamiento de la información recopilada y analizada, basado en la generación de categorías de contenido y unidades de análisis, que luego de ser clasificadas e interpretadas, sus resultados, están sujetos a ser reproducidos, validados o refutados bajo condiciones similares por otros investigadores.

El análisis de contenido parte de información no estructurada (contrario a un cuestionario) que es posteriormente codificada por medio de unidades de análisis que son generadas por el investigador (Krippendorff, 1980). Tinto (2013) propone las siguientes fases para llevar a cabo un análisis de contenido:

1. Primera fase: objetivos e hipótesis de la investigación

2. Segunda fase: Identificación del material objeto de estudio
3. Tercera fase: Definición temporal del estudio y de la unidad de análisis
4. Cuarta fase: Definición de las categorías de contenido a analizar
5. Quinta fase: Sistema de codificación para evaluar las unidades de análisis
6. Sexta fase: Codificación de la información en las unidades de análisis
7. Séptima fase: Inferencias y análisis de los datos
8. Octava fase: Presentación e interpretación de los resultados

En el presente trabajo, se coincide con lo planteado por Ortega (2002): “el análisis de contenido puede utilizarse tanto desde un enfoque cuantitativo como cualitativo, en función de la propia naturaleza de los objetivos específicos a investigar, estando el enfoque a emplear condicionado en parte por el propio campo en el que se pretende aplicar el análisis de contenido”. De este modo, el objeto final del análisis de contenido parece ser el significado, cuya percepción depende de la existencia de las señales y de las características de los significantes, que se plasman en el corpus de análisis conformado por culturemas del ámbito gastronómico.

9 ANÁLISIS Y RESULTADOS

En esta sección se presentan los datos obtenidos, su análisis y los resultados. El corpus de análisis está conformado por **29 culturemas** en total. Para llegar a esta cifra, se inició con una extracción manual que arrojó 354 candidatos a culturemas. Posteriormente, este listado de candidatos fue sometido a juicio de experto¹, quien a partir de su formación y experiencia en estudios culturales validó y delimitó el listado inicial a 68 culturemas confirmados. A partir de esta delimitación por el experto, finalmente se aplicó un filtro para hacer una delimitación por frecuencias con la herramienta *AntConc 3.5.8 (AntConc corpus analysis toolkit)*, la cual generó frecuencias de aparición de cada palabra (culturema) en la totalidad del corpus. Se tuvo en cuenta sólo los candidatos con una frecuencia de aparición en el corpus audiovisual mayor a 1, es decir, con 2 apariciones en adelante, teniendo en cuenta lo planteado por Mattioli (2014): "Con el umbral para la selección de los términos (es decir, términos que constituyan un 0,01% del total) se pretende descartar términos con poca incidencia en el corpus, pero incluir un abanico de resultados lo suficientemente amplio como para acceder a culturemas variados". El paso por esta herramienta arrojó un total de 29 culturemas, cada uno con más de 2 apariciones en el corpus. De este modo se cumplen los criterios que han de reunir los culturemas para ser considerados como tales, según Nadal (2009): (1) reconocimiento y utilización del culturema; (2) productividad fraseológica; (3) frecuencia de aparición; (4) complejidad y estructura simbólica.

Una vez seleccionado el corpus audiovisual, se observó el documental en su totalidad para familiarizarse con el texto audiovisual y la temática. La recolección de información se hizo, en primera instancia, a partir de la búsqueda del libreto tanto en inglés como la transcripción del subtítulo en español para Netflix. Luego, tuvo lugar la extracción manual de candidatos a culturemas en el texto origen (inglés), el tiempo o momento en que se generan y la traducción o subtítulo, que sirven de contexto. Todos estos datos se plasmaron en una matriz de Excel. Finalmente, se continuó con las definiciones de los

¹ Experto de la Universidad del Quindío. Par evaluador MINCIENCIAS, PhD. en Ciencias de la Educación, Magíster en Análisis del Discurso, Magíster en Enseñanza de Lenguas. Grupo de investigación: Interculturalidad y lenguas extranjeras

culturemas seleccionados, para lo cual se utilizaron diccionarios y glosarios especializados en el ámbito de la gastronomía, así como páginas web (corpus de referencia), y perfiles de la culinaria en redes sociales con más de 1.000 seguidores. No se tuvo en cuenta definiciones divulgativas como aquellas procedentes de Wikipedia. Finalmente, ya con estas consideraciones, se procede a sistematizar los resultados organizados en fichas (matriz en Excel), tanto para los datos extraídos del corpus original en inglés como su alineación con la subtitulación en español. Asimismo, fue posible identificar unas categorías para la clasificación de los culturemas identificados en el producto audiovisual “*Cooked*” (Pollan, 2016).

Tabla 3. Clasificación de los culturemas.

PROPUESTA DE CATEGORÍAS PARA LA CLASIFICACIÓN DE CULTUREMAS EN EL PRODUCTO AUDIOVISUAL "<i>COOKED</i>"
1. Ingredientes- alimentos
2. Preparaciones o platos (entradas, fuerte, postre, bebidas)
3. Tipos de: carnes, quesos, panes, etc.
4. Animales usados en la cocina
5. Técnica de cocción
6. Implementos o elementos usados para la cocción o almacenamiento de comida
7. Roles dentro del entorno culinario

Fuente: elaboración propia

A continuación, se presentan a manera de fichas cada uno de los 29 culturemas identificados en la versión original, así como su versión subtitulada al español, el contexto de aparición, su definición y observaciones sobre la equivalencia de los culturemas

mediada por la percepción cultural del traductor. Además, cumpliendo con las características del análisis de contenido, cada culturema fue asignado a una de las categorías propuestas anteriormente, de modo que se pueda extraer información adicional, tal como la categoría más recurrente en el corpus audiovisual a partir de la cantidad de culturemas presentes en cada una.

9.1 CATEGORÍAS DE CULTUREMAS EN EL GASTRODOCUMENTAL

A continuación, se define cada una de las categorías dentro de las cuales se clasificaron los culturemas seleccionados del producto audiovisual “Cooked” (Pollan, 2016). En cada categoría, se incluye de manera sintetizada un listado a modo de tabla de los culturemas que se ubican dentro de dicha categoría. Finalmente, se presentan todos los culturemas con su respectivo tiempo de aparición en pantalla, contexto en versión origen y meta, definición según glosarios gastronómicos y análisis sobre la percepción cultural del subtitulador, ordenados según su aparición en el documental.

9.1.1 Ingredientes- alimentos

En esta categoría se ubican los culturemas relacionados con ingredientes utilizados en los diferentes platos que se explican en el documental. Asimismo, se ubican los alimentos o materias primas con las cuales se elaboran otros platos más complejos. Estos ingredientes o alimentos constituyen la base para preparaciones más detalladas. En esta categoría se ubicaron 9 culturemas.

Tabla 4. Ingredientes y alimentos

Culturema N°	Texto Origen	Texto meta
7	Gavy	Gavy
9	Skin	Chicharrón
12	Rotti	Rotti

20	Noodle	Fideos
23	Yuca	Yuca o mandioca
24	Candies	Golosinas
25	Beans	Semillas
27	Cabbages	Col
28	Salami	Salami

Fuente: elaboración propia

9.1.2 Preparaciones o platos (entradas, fuerte, postre, bebidas)

En esta categoría se ubican los culturemas relacionados con el conjunto de platos que se ofrecen en un menú, se incluyen: las entradas, frías o calientes que se sirven con anterioridad al plato principal; el plato fuerte o principal; el postre, que se asocia a preparaciones dulces; y las bebidas que son el líquido que se ingiere y pueden ser alcohólicas o no alcohólicas. En esta categoría se ubicaron 8 culturemas.

Tabla 5. Preparación de platos

Culturema N°	Texto Origen	Texto meta
8	Moonshine	Aguardiente casero
11	Dosas	Dosas
13	Mirepoix	Mirepoix
14	Stews	Guisos
18	Casserole	Guiso
21	Porridge	Gachas
22	Sake	Sake
26	Kimchi	Kimchi

Fuente: elaboración propia

9.1.3 Tipos de: carnes, quesos, panes, etc.

Esta categoría incluye los culturemas que denotan variedad o diferentes tipos de ingredientes o alimentos, dependiendo de uno u otro proceso de preparación, fermentación, etc. En esta categoría se ubicaron 3 culturemas.

Tabla 6. Tipos de carnes

Culturema N°	Texto Origen	Texto meta
6	Pork	Cerdo
17	Chapatis	Chapatis
29	Bacon	Tocino

Fuente: elaboración propia

9.1.4 Animales usados en la cocina

En esta categoría se ubican los culturemas relacionados con variedad de animales cuya carne es utilizada en la cocina para la preparación de ciertos platos. En esta categoría se ubicaron 2 culturemas.

Tabla 7. Animales empleados en la cocina

Culturema N°	Texto Origen	Texto meta
1	Goanna	Lagarto
4	Pig	Chanco

Fuente: elaboración propia

9.1.5 Técnica de cocción

En esta categoría se ubican los cultuemas relacionados al tipo de cocción y métodos utilizados en la preparación de alimentos para resaltar su sabor. En esta categoría se ubicaron 2 cultuemas.

Tabla 8. Técnica de cocción

Culturema N°	Texto Origen	Texto meta
2	Barbecue	Barbacoa
5	Barbecuing	Asar carne

Fuente: elaboración propia

9.1.6 Implementos o elementos usados para la cocción o almacenamiento de comida

En esta categoría se ubican los cultuemas relacionados con los utensilios en el ámbito culinario para la preparación de platos. Así mismo se incluyen cultuemas relacionados con recipientes en los cuales se sirven los alimentos o con los cuales se ingieren. En esta categoría se ubicaron 4 cultuemas.

Tabla 9. Implementos

Culturema N°	Texto Origen	Texto meta
10	Pot	Cacerola
15	Pots	Recipientes
16	Tiffins	Tiffins
19	Bowl	Tazón

Fuente: elaboración propia

9.1.7 Roles dentro del entorno culinario

En esta categoría se ubican los culturemas relacionados a los puestos de trabajo en la cocina. Dependiendo de sus funciones en el entorno culinario, cada persona tiene un rol diferente en la cocina. En esta categoría se ubicó 1 culturema.

Tabla 10 Roles dentro del entorno culinario

Culturema N°	Texto Origen	Texto meta
3	Pitmaster	Experto en barbacoa

Fuente: elaboración propia

A continuación, se desglosa el análisis para cada culturema teniendo en cuenta los aspectos ya mencionados.

Culturema N° 1: Animales usados en la cocina

Versión origen

Versión meta

229 00:17:57,744 -->

Goanna

Lagarto vigía

00:18:00,496



Contexto

“This goanna is full of sh1t!”

“¡Este lagarto vigía está lleno de caca!”

Definición

Any of several large Australian monitor lizards (genus *Varanus* of the family Varanidae). Monitor lizards native to Australia.

<https://www.merriam-webster.com/dictionary/goanna>

Reptil terrestre del orden de los Saurios, de cinco a ocho decímetros de largo. La cabeza es ovalada. Tiene boca grande, con muchos y agudos dientes, cuerpo prolongado y casi cilíndrico, y cola larga y perfectamente cónica. Corte de carne que proviene de las extremidades de la res. Se utiliza en asados.

**Observaciones sobre
percepción cultural del
subtitulador**

Este animal es una especie de reptil escamoso que se denomina Lagarto Monitor o Lagarto vigía. Sin embargo, este último término no es muy usado en español. En Latinoamérica, cuando a carnes de reptil se refiere, es más común escuchar hablar de carne de lagartija o de iguana, las cuales también pertenecen a la familia de los lagartos. El subtitulador entonces parte de un término que es de origen general (*goanna*), pero hace una clasificación exacta de la especie o reptil a la que pertenece (lagarto vigía). Quizás porque de forma general lo que hace es hablar de la familia de los reptiles incluyendo al lagarto, ese animal que reptar cuando tiene la oportunidad de hacerlo. También aprovecha que en Latinoamérica el lagarto es la forma con la cual se conoce a muchos reptiles, incluyendo la lagartija y la iguana. En esta traducción, siguiendo a varios autores, entre ellos Diki-kidiri, el traductor primero analiza el mensaje del lenguaje origen dentro de la más simple y clara estructura posible, transfiriendo en primer lugar a ese nivel, y luego reestructura todo al nivel más apropiado según la población objetivo al nivel del receptor, de manera tal que sea adecuado a sus intereses.

Culturema N° 2: Técnica de cocción

Versión origen

Versión meta

327 00:26:19,870 --
> 00:26:23,039

Barbecue

Barbacoa



Contexto

“In America, it's barbecue. Southern barbecue.”

“En Estados Unidos, es la barbacoa del Sur.”

Definición

Barbecuing is a long, slow, indirect, low-heat method that uses smoldering logs, charcoal, or wood chunks to smoke-cook the food (usually some kind of meat). “Indirect” meant that the heat source is located away from the food to be cooked. “Barbecuing” and

Es una parrilla de gran tamaño que sirve para hacer asados al aire libre cualquier tipo de carne y de pescados. Es un montón de alimentos que son preparados con este objeto. En uso americano es un tejido de caña o de mimbre oblongo o cuadrado que se emplea de camastro. Es una casa que está

	<p>“grilling” are two different techniques. https://whatscookingamerica.net/Glossary/B.htm</p>	<p>construida sobre un árbol o arbusto. La barbacoa no es simplemente un término relacionado con la comida o una técnica de cocción, sino que representa una parte importante de la cultura de muchos países. https://definicion.de/barbacoa/</p>
<p>Observaciones sobre percepción cultural del subtitulador</p>	<p>Para el traductor, la barbacoa es una actividad donde la carne es asada según unos procedimientos y técnicas específicos. Incluye mezclar la salsa, sales, aderezos y condimentos que darán un sabor especial al plato y causarán un placer en los comensales. En el contexto latinoamericano, el acto que describe el subtitulador también es llamado <i>asado</i>, <i>parrilla</i> o <i>parrillada</i>. Se considera una técnica de cocción por calor indirecto y dependiendo de la región consiste en cocinar la carne a fuego lento en un horno artesanal o parrilla con leña o carbón. Barbacoa se refiere a la parrilla utilizada, y también puede denotar una técnica de cocción en un hoyo bajo tierra, en países como Guatemala, Bolivia, México y Perú.</p> <p>Interpretando esta percepción cultural, parece que el subtitulador ve la barbacoa con unas connotaciones especiales, entre ellas, la oportunidad para departir con familia y amigos. En el documental el experto se encarga de todo el proceso desde la elección de la carne, colgarla, despresarla, condimentarla, ponerla sobre la parrilla y asar lentamente para servir. Es todo un ritual para ofrecer el asado perfecto. Si se interpreta en una cultura latina, el termino barbacoa se utiliza más en México e incluye también el proceso y el festejo, en otros países se conoce con el termino <i>asado</i>.</p> <p>Acá es necesario anotar que, desde la perspectiva del subtitulador, se visualiza que existe una convergencia entre la cultura, el lenguaje y el mundo particular, que establecen unos filtros en la</p>	

percepción posible de la realidad. De esta manera, si bien se presupone la existencia de un mundo objetivo externo al observador, se asume una convergencia entre cultura y lenguaje como filtros de la percepción, lo que delimita una percepción humana que incluye fronteras y delimitaciones propias del aprendizaje cultural tanto como de las experiencias personales.

Culturema N° 3: Roles dentro del entorno culinario

Versión origen

Versión meta

338 00:26:59,743 --
> 00:27:02,120

Pitmaster

Experto en barbacoa



Contexto

“I went looking for a... a great pitmaster”

“Viajé allí en busca de un experto en barbacoa”

Definición

One who operates a barbecue pit.

Experto de Asados.

Sometimes a term of respect for someone who is skilled at barbecuing.

<https://canalcocina.es/actualidad/especiales/10-trucos-que-debes-saber-para-convertirte-en-un-experto-en-barbacoas>

<https://www.yourdictionary.com/pitmaster>

experto-en-barbacoas

Observaciones sobre
percepción cultural del
subtitulador

Para el traductor, que parece ser de origen argentino o mexicano, el experto en barbacoa o maestro parrillero es aquel sujeto que conoce el arte de mezclar la salsa, sales, aderezos y condimentos que darán un sabor especial al plato y causarán un placer en los comensales. Se puede decir que el *pitmaster*, viene de la concepción de barbacoa como una técnica que ocurre en un hoyo en el suelo. Sin embargo, como la barbacoa en un hoyo en el suelo no tan común en Latinoamérica se opta por un equivalente más general como experto en barbacoa.

Interpretando esta percepción cultural, parece que el subtitulador ve en esta persona un conoedor del arte de preparar carnes. En Colombia, las connotaciones son las mismas, sin embargo, el nombre es otro. Por ejemplo, maestro de la parrilla, chef o simplemente cocinero. Este experto, lo que hace es cocinar de acuerdo a unos criterios especiales, los cuales son estudiados o adquiridos por la experiencia. En Latinoamérica, no es común el concepto, solo en Argentina y México. Aquí conviene explicar que para establecer categorías de análisis que el traductor debe tener en cuenta, se parte de que hay una distinción entre lenguaje, concepto como significado y realidad. Casado (2001) y Diki kidiri (2009) se centran en esta distinción, que se ha percibido desde el pensamiento clásico y que aún está vigente. Según plantean, la conformación de esta triada se establece de forma tal que las palabras expresan lo que ya se conoce. Del mismo modo, estas palabras se transforman en conceptos, que surgen como signos de las cosas que ya se conocen.

Culturema N° 4: Animales usados en la cocina

Versión origen

Versión meta

346

Pig

Chancho

00:27:24,560 -->

00:27:27,688



Contexto

“Another thing is that he cares about where the pigs come from”

“Otra cosa es que a él le interesa el origen de los chanchos.”

Definición

A pig is a pink or black animal with short legs and not much hair on its skin. Pigs are often kept on farms for their meat, which is called pork, ham, bacon, or gammon.
<https://www.collinsdictionary.com/dictionary/english/pig>

Término de origen argentino que se emplea en zonas del país con fuerte inmigración para denominar al cerdo.

http://www.diccionariogastronomico.es/index.php?id=1&fam=13&alf=* &art=300

Observaciones sobre percepción cultural del subtitulador	<p>La palabra chanco es de origen español y cuando llega a Latinoamérica se le conoce con más de 45 nombres, entre ellos: Bátoros –Caponos –Coche –Cuino –Lechón –Marrano –Padrillo –Porco –Puerco– Semental –Verraco.</p> <p>El subtitulador decide un término adaptado en Argentina, Chile, Bolivia, Perú, Costa Rica, Ecuador, Nicaragua y Honduras. Por la imagen se reconoce que es un cerdo, pero sin la imagen se puede confundir por un cerdo de corta edad. En países como Colombia y Perú, la expresión no es muy común, más bien prima <i>cerdo</i> o <i>puerco</i>. Quizás este subtitulador pensó en que el documental llegaría a solo Argentina o países donde el concepto era conocido. De acuerdo a lo planteado por Diki Kidiri (2011) el subtitulador no se apropió en su totalidad de la simbología, por lo cual su subtitulación del culturema entra en conflicto con los nativos, y al final la comunicación pierde claridad. El papel del traductor es aportar a las memorias colectivas de las culturas con que trabaja, haciendo uso de culturemas propios de la cultura de llegada para que los televidentes puedan acudir a lo conocido en su mente y hacer relaciones, y así, interpretar y entender adecuadamente. Por eso, un gastrodocumental permite esto. Es decir, que lo nuevo, que proviene del interior de una comunidad, como un plato típico, se extienda y se convierta en un elemento base de experiencias y conocimientos comunes a todos. Por eso, el equivalente de <i>pig</i> puede variar en cada región del mundo sin que esto cambie su composición, uso general, pues las comunidades han construido una memoria colectiva que fácilmente puede ser empleada en otra comunidad.</p>
---	---

Culturema N° 5: Técnica de cocción

Versión origen

Versión meta

79 00:29:25,639 --
> 00:29:27,808

barbecuing

asar carne



Contexto

“You know, it's a guy thing. It's always been a guy thing. And I love barbecuing. I love the whole lore of the barbecue and the lore of the pitmaster, but there is so much bullshit involved.”

“Es cosa de hombres, como siempre lo ha sido. Me encanta asar carne. Me encanta el folclore del asado y del experto en barbacoa, pero tiene mucho de pantomima.”

Definición

To broil or roast whole or in large pieces over an open fire, on a spit or grill, often seasoning with vinegar, spices, salt, and pepper. To cook (sliced or diced meat or fish) in a highly seasoned sauce.
<https://www.dictionary.com/browse/barbecue>

Es un método o técnica de cocción que consiste en asar sobre una rejilla metálica puesta sobre carbón caliente. Esto requiere que se haga al aire libre para que se disperse el monóxido de carbono que emana el carbón. Al asar los alimentos a la brasa, gracias al humo, éstos adquieren un peculiar y delicioso aroma. Esta técnica se utiliza para preparar diferentes tipos de

comida. Puede tratarse de carne de res o de cerdo, embutidos, aves, hortalizas, entre otros.
<https://www.guiadelacocina.com/tecnicas/a/a-la-brasa.html>

**Observaciones
sobre percepción
cultural del
subtitulador**

La barbacoa, que proviene del inglés *barbecue*. significa precisamente parrilla. Después por metonimia el nombre barbacoa pasó a ser sinónimo del asado o del lugar donde se hace el asado. En esta definición el verbo *asar* implica tostar o abrasar alguna cosa, sentir extremado calor o ardor utilizando las brasas del carbón y según el contexto es una técnica para preparar carne en una parrilla y carbón o madera y que se realiza al aire libre con bastantes invitados para festejar. Con ello queda claro que una comunidad o sociedad otorga valores a determinados fragmentos de realidad, los cuales se pueden percibir en el uso del lenguaje. Bajo esta visión, se establece que existe abundancia o escasez de figuras semánticas, que muestran, en mayor o menor medida, aspectos como la sensibilidad, las necesidades o los intereses que una comunidad tienen con respecto a un fragmento específico de realidad, según Diki Kiriri (2011). El uso de este equivalente otorga la posibilidad de identificar la información en diferentes lenguajes, es decir, que las disposiciones culturales pueden ser abstraídas en diferentes tipos de información, articulada o no, hasta hacer comprensible su actuación en el mundo.

Culturema N° 6: Tipos de carnes, quesos, panes, etc.

Versión origen

Versión meta

560 00:41:41,624 -->
00:41:44,085

Pork

Cerdo



Contexto

“We call it pork. We don't call it pig.”

“ Lo llamamos cerdo, no chancho.”

Definición

Pork is meat from a pig, usually fresh and not smoked or salted. The meat of a pig, from the Latin *porcus*.
<https://www.thebutchersguild.org/meat-glossary>

Mamífero doméstico, de cuerpo grueso, patas cortas provistas de cuatro dedos, cabeza grande y hocico cilíndrico, criado por su carne y su cuero. Todas las partes del cuerpo son comestibles, unos trozos se destinan a la charcutería, y otros se consumen frescos. Su grasa, adherida a la piel, se

llama tocino, fundida, proporciona la manteca. El pelo muy duro (cerdas), se utiliza en la fabricación de cepillos.

<https://glosarios.servidor-alicante.com>

**Observaciones
sobre percepción
cultural del
subtitulador**

La palabra *cerdo* deriva de la palabra *cerda* en Castellano.

En Argentina, Chile, Cuba, España, México, Paraguay, Puerto Rico y Uruguay se conoce con el nombre *Lechón o Chanco*. El subtitulador entonces opta por un término más general que describe más el tipo de carne. Al mismo tiempo, en Latinoamérica la palabra *cerdo* significa animal de corral o cochera que es aprovechado por la zootecnia. Aquí el subtitulador busca ser universal para referirse a un animal muy conocido en el continente. Además, a esto añaden Casado y Diki-kidiri (2011) que existe una relación de dependencia relativa entre los aspectos que llaman la atención de un grupo, de los cuales se tiende a crear conceptos o categorías que incluyen un mayor número de palabras (Casado, 1988). Por lo tanto, en la traducción se logra establecer la equivalencia entre el culturema original y su versión meta.

Culturema N° 7: Ingredientes- alimentos

Versión origen

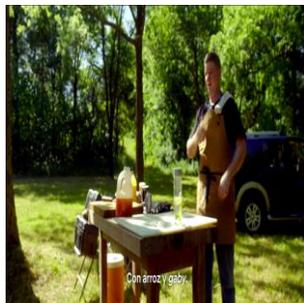
Versión meta

631 00:46:18,526 -->

00:46:20,320

Gaby

Gaby



Contexto

Rice and gaby, Gaby? Go ahead and... I ain't never heard of that now. Ed: That's the roux from the... from your flour. John: From the flour... Oh, yeah. After you fry it, you-- Yeah. Okay, and then you make a pan gravy out of it. Yeah, a pan gaby. Gaby? Yeah. I never heard it called "gaby" before. Yeah, I understand. So you do it using French techniques, you don't even know it.

Con arroz y gaby. ¿Gaby? Nunca lo oí nombrar.

El jugo espesado con harina.

Con harina... Sí.

- Después de freír...

- Sí.

Haces gravy con el jugo y la harina.

- Sí, se llama gaby.

- ¿Gaby?

- Sí.

- Nunca oí ese nombre.

Sí, entiendo.

Usas una técnica francesa, y ni lo sabes.

Definición	That's the roux from the flour. After you fry it, you make a pan gravy out of it. A pan gaby. French technique	Arroz con gaby, jugo de la carne espesado con harina después de freír, haces gravy con el jugo y la harina, es una técnica francesa (según documental)
Observaciones sobre percepción cultural del subtitulador	Es un término que no tiene traducción, se utiliza en el sur de los Estados Unidos. El subtitulador prefiere hacer un préstamo del inglés y dejar el mismo término, luego en el documental explican que son los jugos de la carne al asarse y se le agrega harina. Lo explican como una técnica francesa la cual posiblemente desconocen quienes hacen la barbacoa. Al utilizar este término el subtitulador nos limita para aplicar la receta, en este caso es mas de deducción que de practicidad. Vale la pena mencionar que no existe un equivalente para la palabra, pues, es una preparación que no es propia de la gastronomía latina, por lo cual el subtitulador elige traer el original al subtítulo y confía en que la explicación brindada en el documental bastará para la comprensión.	

Culturema N° 8: Preparaciones o platos (entradas, fuerte, postre, bebidas)

Versión origen

Versión meta

680 00:49:07,444 --
> 00:49:10,740

Moonshine

Aguardiente casero



Contexto

“And once we got the pig on, um... then we'd start the male rituals, singin' some songs, and... and tellin' lies and jokes, and... We started passing around the moonshine.”

“Una vez que el chancho estaba en la parrilla, empezábamos con los ritos masculinos, cantábamos canciones, echábamos cuentos y chistes... Y empezaba a circular el aguardiente casero.”

Definición

Moonshine is illegally distilled homemade whisky, usually with a very high alcohol content. It got its name because it was normally distilled at night "by the light of the moon." Most moonshine is distilled in West Virginia,

Nombre que recibe el producto obtenido por destilación de cualquier líquido fermentado. En los países vitivinícolas se obtiene sobre todo a partir del vino, aunque también se puede obtener

Kentucky and Virginia. The only reason that moonshine is illegal is because there anyone who distills spirits in the U.S. has to pay a federal tax.

Moonshiners don't pay the tax.

<https://www.urbandictionary.com/define.php?term=moonshine>

a partir de la destilación de la melaza de la caña de azúcar o de otros productos.

Visita Larousse Cocina:

<https://laroussecocina.mx/palabra/aguardiente/>.

**Observaciones
sobre percepción
cultural del
subtitulador**

El culturema origen “moonshine” tiene una connotación histórica y su significado es diferente al de “aguardiente casero”, ya que el primero es hecho a partir de maíz y el segundo a partir de añís. *Moonshine* tiene una acepción artesanal, de preparación casera e incluso ilegal, que el subtitulador quiso transmitir mediante el uso de un licor sencillo y barato en la cultura meta, probablemente el aguardiente, agregando además el método de fabricación casero. A pesar de que los culturemas origen y meta no significan exactamente lo mismo, sí tienen la misma connotación de licor artesanal por lo cual se consigue una equivalencia en el gastrodocumental. El original proviene de la cultura norteamericana, mientras su equivalente es muy común en Latinoamérica.

Culturema N° 9: Ingredientes- alimentos

Versión origen

Versión meta

65 00:55:14,769 -->
00:55:16,856

Skin

Chicharrón



Contexto

“How's that skin? I hear it crunchin'.”

“¿Qué tal está el chicharrón? Lo oigo crujir.”

Definición

Pork Rind / Pork Skin

A snack, its deep fried pieces of pork fat, ya can gerrem from the butchers and the pubs, its very tasty, they also call em pork scrachings or pork crackling, they meck em all around the world, and are popular in the midlands region of England and the southern states of America.

El chicharrón es una comida que en algunos países se obtiene luego de derretir la grasa del cerdo, en otros se usa la grasa del cerdo para cocinar la carne, y en otros consiste en una fritura de la piel del cerdo con o sin carne. De este modo también pueden obtenerse chicharrones de otros animales como vacas, pollos, pescados o corderos,

<https://www.urbandictionary.com/define.php?term=Pork%20Rind>

o hacerse de harina, aunque en general son considerados de menor calidad. La palabra chicharrón se ha extendido desde la cocina española a lo largo de todos los países hispanoparlantes, para dar un significado a las diferentes formas de condimentarlo o de cocinarlo al rojo vivo.

<https://educalingo.com/es/dic-es/chicharron>

**Observaciones
sobre percepción
cultural del
subtitulador**

El chicharrón se conoce en algunos países como el aceite para preparar la carne o la fritura de la piel del cerdo. En Colombia su connotación es la fritura de la piel con o sin carne. En Colombia el chicharrón hace parte de la comida típica del país y se conoce como la piel del cerdo para freír. En Perú se le conoce como chicharrón a cualquier tipo de carne que se frite. El subtitulador puede desconocer el uso de la palabra en Latinoamérica y se queda con la opción más obvia. Esto le permite llegar a un público más extenso en Latinoamérica, por ejemplo, Puerto rico, República Dominicana, etc. La equivalencia al español que utiliza el subtitulador para la versión original en inglés parece muy cercana al sentido original que expresa *skin*. Sin embargo, también existe la posibilidad de entender este culturema como la piel o el cuero del cerdo. La percepción cultural del subtitulador lo lleva a elegir una forma más generalizada y más usada en el entorno culinario como *chicharrón* que pueda ser más fácilmente comprendida por varias culturas.

Culturema N° 10: Implementos o elementos usados para la cocción

	Versión origen	Versión meta
<p>6 00:00:31,616 --> 00:00:34,493</p> 	<p>Pot</p>	<p>Cacerola</p>
<p>Contexto</p>	<p><i>The pot symbolized the home and the family. Its lid, a kind of roof over a domestic space.</i></p>	<p><i>Esa cacerola simbolizaba el hogar y la familia. La tapa era el techo que coronaba un espacio doméstico.</i></p>
<p>Definición</p>	<p>A round or oval-shaped baking dish with a lid that is used to cook a wide variety of ingredients that are made into the food dish often referred to as a casserole. The casserole pot is typically made with a base and sides that are the same thickness, allowing the construction of the pot to distribute</p>	<p>Utensilio de cocción cilíndrico, provisto de un mango y a menudo acompañado de una tapa. Los materiales más comunes con los que son fabricadas son aluminio (revestido o no de una película anti-adhesiva), acero inoxidable, hierro colado o chapa de acero esmaltada, níquel, cobre-</p>

	<p>heat evenly throughout the container. Most often the pot will have sides that are high and have two half-round handles opposite each other. Common sizes range from 5 to 8 quarts.</p> <p>https://www.recipetips.com/glossary-term/t--37924/casserole-pot-or-dish.asp</p>	<p>acero inoxidable, vitrocerámica, porcelana de fuego, entre otros.</p> <p>http://www.diccionariogastronomico.es/index.php?id=1&s=cacerola&art=4616</p>
<p>Observaciones sobre percepción cultural del subtitulador</p>	<p>En el texto audiovisual original, cuando se menciona el culturema <i>Pot</i>, se observa una imagen de lo que en Colombia es <i>olla</i>. No obstante, el traductor opta por el término <i>cacerola</i>, también conocida con el nombre de cazuela, sartén, pota, olla. Una cacerola se define como una vasija de metal, cilíndrica, con mango o asas y por lo común de hierro, acero inoxidable, aluminio, barro etc. que sirve para cocer y guisar. Esta es básicamente la misma función de una olla. Según su percepción cultural, el subtitulador eligió un implemento de cocina que cumple la misma función pero que tiene una connotación de tamaño más pequeña. En Colombia el término cacerola se define como un recipiente de cocina generalmente de metal de forma circular, diámetro pequeño y de poca profundidad para hacer huevos y también se le denomina a la receta para preparar los huevos en cacerola. En ese sentido, el equivalente elegido no concuerda exactamente con lo que se observa en pantalla ni con el tamaño que se tiene como referencia para una cacerola, ya que un <i>pot</i> (olla) sirve para preparaciones más abundantes como un guisado. Este concepto, dice Diki-kidiri, refleja las expectativas de los lectores acerca del tipo de traducción o de qué esperan de la traducción misma y que están regidas por la tradición, por la forma en que han sido traducidos otros textos del mismo género o por factores</p>	

ideológicos o políticos implicados en la composición. Estas normas determinan en instancia última la veracidad de la traducción, por tanto, no tenerlas en cuenta implica que el producto se considerará más bien como una adaptación, versión o paráfrasis.

Culturema N° 11: Preparaciones o platos (entradas, fuerte, postre, bebidas)

Versión origen

Versión meta

29 00:04:00,283 -->
00:04:02,285

Dosas

Dosas



Contexto

Same what I made. Couple of dosas.

Lo mismo que hice, un par de dosas

Definición

A south Indian crepe made with a rice and lentil batter. <https://myheartbeats.com/indian-food-glossary-hindi-english/#D>

La dosa es una crepe de lentejas negras y arroz, también muy habitual en el sur de India, que se sirve sola o con patatas.
<https://www.lespanol.com/cocinillas/reportajes-gastronomicos/20170110/diccionario-cocina->

**Observaciones
sobre percepción
cultural del
subtitulador**

En este caso, el subtitulador acude a un préstamo y el culturema permanece igual, quizá porque una de las entrevistadas pasa a explicar el plato que contiene las dosas, por ende, la imagen apoya el significado del ingrediente que hace parte de la cocina del sur de la India. La dosa se define como una preparación alimenticia plana en forma de disco, elaborada con mezcla semilíquida fermentada de arroz y lentejas, a la que se agregan especias, y que toma consistencia al calor. La posición de Diki-kidiri (2011) lleva a pensar que una terminología basada en la percepción cultural facilita el desarrollo y la elaboración de un nuevo léxico y hasta de una nueva fraseología, todo a partir de una cultura determinada, en este caso la cultura hindú. De este modo, la percepción cultural termina por ser un vehículo para que la audiencia meta adquiriera nuevos conocimientos que favorecen a dos culturas: una que brinda los conceptos desde su idiosincrasia, árbol lingüístico, semiótica y morfosintaxis; y otra que, a través de la terminología que se dio por percepción cultural y a la vez semiótica, comprende qué pretende significar la otra cultura, todo mientras una identidad cultural se preserva a través de la resignificación.

Culturema N° 12: Ingredientes- alimentos

Versión origen

Versión meta

32 00:04:10,626 -->
00:04:12,211

Rotti

Rotti



Contexto

I'm making lunch for my husband. Chicken curry, called kori rotti. Kori means chicken and the pancake is called rotti.

Le preparo el almuerzo a mi esposo. Es un curri de pollo llamado kori rotti. Kori significa pollo, y los panqueques se llaman rotti.

Definición

whole wheat unleavened flatbread. Also known as chapati or phulka.
<https://myheartbeets.com/indian-food-glossary-hindi-english/#T>

El pan roti es muy similar al chapati, pero de tamaño más grande, que a veces se utiliza para envolver ingredientes a modo de bocadillo.
<https://www.lespanol.com/cocinillas/reportajes-gastronomicos/20170110/diccionario-cocina->

**Observaciones
sobre percepción
cultural del
subtitulador**

También en este caso el subtitulador toma el culturema sin cambio alguno, posiblemente porque la entrevistada pasa a hablar acerca de los ingredientes de este alimento. El Rotti es un pan que tiene su origen en la India y que se asemeja a una tortilla gruesa en la cultura colombiana, similar al pan árabe. El subtitulador no parece investigar acerca de los diferentes panes que existen en la India, sino que acude al préstamo y continúa con la traducción.

Si el subtitulador hubiese elegido “pan” como un equivalente para rotti, por ser este el término conocido en Latinoamérica, le hubiera restado el bagaje cultural y el exotismo de la cocina hindú.

Igual que en el caso anterior, el subtitulador no dejó de lado la cultura y la diversidad de la observación de lo real. La percepción está condicionada culturalmente para el traductor como para el receptor primario del producto audiovisual. Por eso, la conceptualización es cultural, no basada en la percepción psicofisiológica, sino en los hechos del mundo.

Culturema N° 13: Preparaciones o platos (entradas, fuerte, postre, bebidas)

Versión origen

Versión meta

66 00:06:47,951 -->

Mirepoix

Mirepoix

00:06:49,994



Contexto

“So are we doing a fine mirepoix or a chunky?”

“¿Hacemos un Mirepoix fino o grueso?”

Definición

A combination of rough-cut vegetables and herbs used as a flavor builder for dark stocks, soups and sauces. A dark mirepoix includes carrot and tomato; a light mirepoix omits them.

<http://www.cerberus-protection.com/1greatresort/fiji-glossary.htm>

Voz francesa. Preparación que resulta de la cocción de carnes y hortalizas, que se añade a los guisos de carnes, pescados y mariscos para realzar su sabor.

<http://www.diccionariogastronomico.es/index.php?id=1&art=5380>

**Observaciones sobre
percepción cultural del
subtitulador**

El subtitulador no se arriesga y aplica nuevamente la técnica de préstamo (Hurtado, 2001) como el equivalente para *mirepoix* en el producto audiovisual. El *mirepoix* es una preparación que originalmente incluía el corte de la cebolla, zanahoria y apio, ahora suele aplicarse a otras verduras. Se caracteriza por un corte fino y un poco más irregular, en torno a 1 centímetro. *Mirepoix* es un término francés y en el documental se observa la elaboración de un caldo con tres ingredientes: cebolla, zanahoria y apio, cortados en dados pequeños para formar un guiso. El subtitulador probablemente toma esta decisión porque, primero, no encuentra en español un culturema equivalente que abarque en una palabra la preparación completa del *mirepoix*; y segundo, para conservar el exotismo original de la voz francesa que tiene todo un origen a nivel de su gastronomía.

Culturema N° 14: Preparaciones o platos (entradas, fuerte, postre, bebidas)

Versión origen

Versión meta

71 00:06:59,837 -->

Stews

Guisos

00:07:04,217



Contexto

“I wanted to master pot cooking, so I sought out a teacher... somebody who could teach me how to make a beautiful braise, make stews, make soups.”

*“Quería aprender a hacer platos cocinados en una sola olla y busqué a alguien, una maestra que me enseñara a hacer un rico braseado, y también **guisos** y sopas.”*

Definición

It is the name of any dish which results from the action of stewing. Stewing is the method of cooking which tenderizes tough pieces of meat. It is a method by which meat and (usually although not always) vegetables are slowly simmered in liquid for a substantial period of time so that the meat not only

Platillo elaborado con una salsa cocida, compuesta de chiles, tomate, especias y hierbas de olor, en la que también se cocinan trozos de carne y verduras. Por lo común, se trata de un plato principal de la comida del mediodía. Los chiles, especias y hierbas con las que se prepara cambian de acuerdo con el tipo de carne, la región y las costumbres

	<p>becomes tender enough to chew but all the ingredients blend into a delicious mix.</p> <p>https://whatscookingamerica.net/Glossary/S.htm</p>	<p>familiares. La textura de la salsa puede variar desde martajada hasta muy tersa. Las carnes más utilizadas son la de cerdo, res y pollo; mientras que las verduras más comunes son la papa, la zanahoria, entre otros.</p> <p>https://laroussecocina.mx/palabra/guisado-o-guiso/</p>
<p>Observaciones sobre percepción cultural del subtitulador</p>	<p>El traductor utiliza el equivalente guiso porque es la traducción literal de <i>stew</i>. Las imágenes muestran la elaboración de un guiso con cebolla, apio y zanahoria al cual le agregan otros ingredientes y especias, esta salsa se reduce por si misma concentrando los sabores y luego se sellan la carne o carnes a utilizar para agregarla a este. Los guisos varían según la combinación de sabores y su país de origen. En Latinoamérica, por ejemplo, Colombia, un guiso consta de tomates, cebolla larga y especias y no solo se utiliza con carnes selladas sino también como salsa para aderezar la muy tradicional arepa. En otros países se conoce también como sofrito. Podría decirse que la percepción cultural del subtitulador, el cual es de origen latinoamericano, lo lleva a asociar este culturema con una versión latina de una salsa elaborada con cebolla, tomate, apio y zanahoria.</p>	

Culturema N° 15: Implementos o elementos usados para la cocción

Versión origen

Versión meta

102 00:08:37,726 --
> 00:08:41,730

Pots

recipientes



Contexto

Cooking with water represented a very big technological advance 'cause you can't cook with liquids until you have pots that can survive over fires.

Cocinar con agua representa un gran avance en la técnica, porque no puedes usar líquidos si no tienes recipientes que resistan el fuego.

Definición

Any deep round container for cooking such as a stockpot in which soups and stews are cooked -
All our pots are in that cupboard next to the stove.
<https://www.englishclub.com/vocabulary/food-kitchens.php>

Utensilio cóncavo de cocina donde se puede contener cualquier sustancia.
<http://www.diccionariogastronomico.es/index.php?id=1&art=4125>

**Observaciones
sobre percepción
cultural del
subtitulador**

Un recipiente se define como un utensilio con una abertura en la parte superior para recibir fluidos u objetos. En este caso, el subtitulador se guía más por la definición de ser una vasija utilizada para contener líquidos, que la clasificación como tal del instrumento de cocina (olla, sartén, cacerola) en el que se somete a cocción algún alimento. En la traducción que se brinda en el gastrodocumental, se aprovecha la definición genérica del culturema para que el espectador extrapole a su contexto. Sin embargo, el equivalente elegido no coincide ni con el sentido original de *Pot* ni con la imagen que se proyecta al momento de aparición del subtítulo. Por ende, parece que existe una percepción cultural, la cual se ve desde el punto de vista de lo social. Para Diki-kidiri (2012), la interacción social propone entonces que desde su análisis en un entorno específico, con características particulares y compartidas por una comunidad se hace plausible una comprensión de las perspectivas subjetivas, al igual que de los elementos compartidos como experiencias colectivas de dicho entorno.

Culturema N° 16: Implementos o elementos usados para la cocción o almacenamiento de comida

Versión origen

Versión meta

253 00:18:14,887

Tiffins

Tifins

--> 00:18:17,305



Contexto

“Keep these tiffins at one side now.”

“Deja los tiffins a un lado.”

Definición

The word tiffin is also used as a name for a lunchbox. Tiffins (or dhabbas) come in all shapes and sizes, but traditionally they are round, with three or four stacking stainless steel compartments firmly sealed with a tight-fitting lid and a side clip to avoid any nasty spillages and a handle for carrying on top.

En otras partes de la India, como Mumbai, la palabra se refiere en su mayor parte a un almuerzo empacado de algún tipo, en particular a los almuerzos ligeros preparados para los hombres indios que trabajan por sus esposas después de que han salido para el trabajo, o para los escolares por sus padres. Además, las cajas de almuerzo se llaman portadores de tiffin, tiffin-cajas o

<https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2014/a>

	ug/17/tiffin-the-history-of-indias-lunch-in-a-box-mumbai	simplemente tiffins. https://educalingo.com/es/dic-en/tiffin
Observaciones sobre percepción cultural del subtitulador	El subtitulador no se arriesga y utiliza nuevamente la técnica de préstamo (Hurtado, 2001). Los <i>tiffins</i> son recipientes de metal que se utilizan en la India para guardar o llevar la comida. En Hispanoamérica se conoce como portacomidas, porta o fiambreras. Según el contexto, el traductor no encuentra un equivalente para describir lo que es el <i>tiffins</i> , y su percepción cultural lo lleva a preferir transmitir el exotismo del texto original, en lugar de restarle toda la connotación cultural de este implemento usado para almacenar y transportar comida.	

Culturema N° 17: Tipos de carnes, quesos, panes, etc.

Versión origen

Versión meta

255 00:18:20,851 --> 00:18:22,811

Chapatis

chapatis



Contexto

Yes. Fill them with chapatis.

*¿Qué más hay que agregar?
¿Chapatis?*

Definición

A chapatti is unleavened bread made very simply from whole grain flour, water and salt. This dough is made into thin discs which puffs up following a steaming using an open flame.
<https://www.kohinoor-joy.com/ultimate-indian-food-glossary/>

Chapati, también conocido como Roti o Phulka, es un tipo de pan plano de la India que se prepara sólo con harina y agua.
<https://spiceandcolour.com/chapati-pan-hindu/>

**Observaciones sobre percepción
cultural del subtitulador**

El subtitulador acude de nuevo la técnica de préstamo (Hurtado, 2001). El *Chapati* es un pan plano de la India. Cabe aclarar que no es una crepe, es un pan. Quizás, como no existe una palabra para designar este tipo de pan, por ejemplo, como ocurre con la expresión *mogolla*, que es un pan dispuesto de una forma diferente, el subtitulador conserva el mismo concepto para transmitir la equivalencia. Por lo tanto, su percepción cultural de este tipo de pan lo lleva a conservar la forma y con ello, el sentido original. Si usara otro equivalente como pan plano, probablemente denotaría otro tipo de pan, más común en el imaginario de los televidentes en Latinoamérica.

Culturema N° 18: Preparaciones o platos (entradas, fuerte, postre, bebidas)

Versión origen

Versión meta

306 00:22:30,976 --> 00:22:33,478

casserole

guiso



Contexto

But how much better to sell them a can of soup that was not only soup for lunch, but soup for a casserole, soup for breakfast, soup for a salad dressing.

Pero ¿qué mejor que vender una lata de sopa que sirviera no solo para almorzar, sino también para hacer un guiso, para desayunar o para condimentar una ensalada?

Definición

The word casserole is derived from the Old French word *casse* and the Latin word *cattia* meaning a “frying pan or saucepan.” A casserole is used to cook meat and vegetables slowly. A casserole is also a stew or ragout consisting of

Los guisos son elaboraciones de cocción mixta, pues combinan la cocción en medio graso y la cocción en medio acuoso, que como se indicó en primer lugar, se rehogan los ingredientes, después se mojan con un caldo o salsa, y

meat and vegetables, which are put in a
casserole dish at the same time and
cooked by stewing.

tapando la cazuela, posteriormente se le
da una cocción lenta y prolongada.

[https://gastronomiaycia.republica.com
/2009/11/20/metodos-de-coccion-guisar/](https://gastronomiaycia.republica.com/2009/11/20/metodos-de-coccion-guisar/)

<https://whatscookingamerica.net/Glossary/C.htm>

**Observaciones sobre percepción
cultural del subtitulador**

El traductor utiliza el termino *guiso* muy diferente al caso anterior con “*stew*”. Las imágenes muestran la cocción de un guiso que está ya preparado y enlatado y que solo es calentarlo para agregarlo a diversos platos. En Latinoamérica, el guiso consta de tomates, cebolla larga y especias y no solo se utiliza con carnes selladas sino también como salsa para aderezar la muy tradicional arepa. De todas maneras, cumple con la misma función: servir de aderezo para sazonar los platos que el cocinero está preparando o preparó. En este orden de ideas, el subtitulador acudió a su percepción cultural extrapolando un equivalente cercano para dar a entender que estaban hablando de la preparación, del guiso como tal, y no del recipiente que lo contiene, que es una de las acepciones del original *casserole*.

Culturema N° 19: Implementos o elementos usados para la cocción o almacenamiento de comida

	Versión origen	Versión meta
<p>312 00:22:51,579 --> 00:22:53,540</p> 	bowl	tazón
Contexto	<i>There was fruit cocktail. You could either just dump it into a <u>bowl</u>, or you could put it in the coleslaw, or you could pour it over the roast.</i>	<i>Vendían frutas enlatadas. Uno podía servirlas directamente en un <u>tazón</u>, o usarlas para alguna ensalada, o agregarlas a la carne horneada.</i>
Definición	<p>A concave usually nearly hemispherical vessel: a rounded container that is usually larger than a cup.</p> <p>https://www.merriam-webster.com/dictionary/bowl</p>	<p>Es un utensilio de cocina conocido también como bol, cuenco o ponchera. Este recipiente cumple con las funciones de un tazón y se caracteriza por su particular forma semiesférica y no tener asas. Se emplea en la cocina tanto para contener líquidos e ingredientes sólidos como para beber y la elaboración del mise en place; además, lo puedes encontrar fabricado en</p>

diferentes tamaños y materiales, los más comunes son plástico, metal y vidrio.

<http://cocinarte.co/bowl/>

**Observaciones sobre
percepción cultural del
subtitulador**

El subtitulador posiblemente considera la traducción literal y se enfoca en una porción de un enlatado que se sirve en una vasija o quizá en una receta que se sirve en un tazón, no lo utiliza como el recipiente o utensilio de cocina. Omite la información de que *Tazón* en Argentina se utiliza como “tazón de rueda” o el rin de un carro, en Estados Unidos se utiliza como el partido único que enfrenta a dos equipos de fútbol americano por un título, campeonato o trofeo. *Tazón* en Chile tiene la medida de una taza y no la medida que implica la imagen de ser un plato más hondo que el normal. La imagen y su percepción cultural le permite entender que no se trata de otras acepciones del culturema. Al acudir a un equivalente propio del ámbito culinario, conserva el sentido del texto original.

Culturema N° 20: Ingredientes- alimentos

Versión origen

Versión meta

414 00:28:33,255 -
-> 00:28:36,132

Noodle cakes

fideos



Contexto

We focus a lot on noodle manufacturing. Give and take five billion noodle cakes are made per year in India alone.

Nos dedicamos mucho a la producción de fideos. Se producen unos cinco mil millones anuales de paquetes de fideos solamente en India.

Definición

Segun imagen de documental se le da el nombre de *noodle cakes* a los paquetes de fideos empacados y saborizados por Maggi. This delicious masala flavored Indian noodle is a classic snack or meal that directly transports you back to India. Its

Los fideos son un tipo de pasta con forma de cuerdas finas. Es la base de algunos platos tales como los espaguetis y los linguine italianos, los soba japoneses y los lamian chinos. ... Los fideos se cocinan generalmente en agua

authentic taste makes for a great addition to soups, stir fry or can be combined with your choice of protein. <https://www.maggi.com/products/indian-noodles/masala-noodles-560g>

hirviendo, a veces con aceite de cocina o sal añadida, y a veces suelen estar fritos. <http://cocinarte.co/fideos/>

**Observaciones
sobre percepción
cultural del
subtitulador**

El subtitulador hace una traducción muy literal y general, pero al revisar la información de fideo, se piensa que solo es un tipo de pasta que sirve como base para diferentes platos, aunque muchos desconocen sus diferentes nombres según su corte y su tamaño. El fideo tiene diferentes nombres como espaguetis o pasta en Colombia, macarrones en Panamá o tallarines en Perú. Lo anterior significa que el equivalente elegido para *noodle cake* no expresa del todo su sentido original, más bien es una traducción parcial en la cual el espectador debe comprender a que tiempo de fideo alude, todo según su contexto. En este caso, la percepción cultural del subtitulador se quedó corta para comprender que *fideos* en un culturema genérico, mientras que *noodle cake* hace alusión a un tipo particular de fideos proveniente de la India.

Culturema N° 21: Preparaciones o platos (entradas, fuerte, postre, bebidas)

Versión origen

Versión meta

119 00:11:42,995 -->

Porridge

gachas

00:11:46,874



Contexto

There was a bowl of pulverized grain with water, of porridge, and it was off in a corner and neglected for a couple days, and some yeast from the air got into it, and it began to bubble.

Había un recipiente con granos molidos y agua, unas gachas, que quedó olvidado en un rincón durante un par de días, y se le metieron unas levaduras del aire, entonces empezó a burbujear.

Definición

A porridge is a hot cereal that can be made from a variety of grains, vegetables or even some legumes. It's most commonly boiled in water or milk until it's a mushy substance.

[https://www.treehugger.com/what-difference-between-oatmeal-and-porridge-](https://www.treehugger.com/what-difference-between-oatmeal-and-porridge-4868819)

4868819

Plato popular a base de harina cocida con agua y sal, que se adereza con leche, miel u otros condimentos. Varía su elaboración e ingredientes según el lugar de preparación.

- Más información en: Gachas (Diccionario Culinario) © [https://glosarios.servidor-](https://glosarios.servidor-alicante.com)

[alicante.com](https://glosarios.servidor-alicante.com)

**Observaciones sobre
percepción cultural del
subtitulador**

De manera general, las gachas son un plato que se elabora cociendo granos de avena (normalmente molidos, aunque también machacados, cortados o en harina de avena) u otros cereales o legumbres en agua, leche o una mezcla de ambas. Suelen servirse calientes en un cuenco o plato. El culturema *gacha* puede además referirse a varias cosas: Por ejemplo, en Colombia y en Venezuela es un recipiente elaborado de barro, forma ancha, muy hondo y carece de borde o labio, también conocido como cuenco. En otros países como Chile es un manjar compuesto de harina cocido con sal y agua, que se puede condimentar con miel, leche, o cualquier aliño. En México es un calificativo de fea y mala. También implica femenino de gacho o encorvado, jorobado. Sin embargo, el subtitulador ha optado por un equivalente muy cercano al original al transmitir las características de esta preparación.

Culturema N° 22: Preparaciones o platos (entradas, fuerte, postre, bebidas)

	Versión origen	Versión meta
150:00:59,644 --> 00:01:01,813	Sake	sake
		
Contexto	<i>It's the ketchup and the hot sauce, it's the, uh, the <u>sake</u>, it's the kombucha, it's the beer, it's the salami, it's the prosciutto. You know, all the way to chocolate. A third of the food in our diet are fermented.</i>	<i>Como la salsa de tomate, la salsa picante, el <u>sake</u>, la kombucha, la cerveza, el salami, el prosciutto Hasta el chocolate Un tercio de nuestros alimento están fermentados.</i>
Definición	A Japanese wine which is made from steamed, fermented rice and does not require aging. It has a slightly sweet taste and is a popular alcoholic beverage served warm in Japan. Sake is also used frequently in cooking as an ingredient or for marinating foods. https://www.recipetips.com/glossary-term/t--34236/sake.asp	Bebida alcohólica japonesa de baja graduación, entre 12° y 16°, fabricada con arroz fermentado y envejecida en barrica. Los japoneses lo sirven templado y en tazas de porcelana. http://www.diccionariogastronomico.es/index.php?id=1&s=sake&art=2487

**Observaciones
sobre percepción
cultural del
subtitulador**

Para este caso, el subtitulador acude a conservar el culturema original *sake*, que dado su amplio uso ya se encuentra instaurado en el español, aún siendo un término del japonés. Dado que su preparación es muy típica y particular, no existiría otro equivalente para transmitir el mismo sentido. Por ende, el subtitulador tiene en cuenta a los receptores para la comprensión del término “sake” y tener en cuenta que una cultura ajena a la propia para complicarse en explicar o crear un término nuevo. Se trata, más bien, de aprovechar la economía de medios y no entorpecer la comunicación.

Culturema N° 23: Ingredientes- alimentos

Versión origen

Versión meta

36 00:04:38,404 -->
00:04:41,199

Yuca or cassava

yuca o mandioca



Contexto

One of the most, probably one of the earliest, crudest alcoholic beverages is made by, uh, taking a starchy root called yuca or cassava, and chewing it.

Una de las más primitivas y antiguas bebidas alcohólicas se elabora tomando una raíz rica en almidón, que se llama yuca o mandioca, y mascándola.

Definición

A starchy root vegetable or tuber that has a waxy outer skin and a starchy center. It is native to South, Central America, and the Caribbean and used quite often in Latin dishes.
<https://mommyshomecooking.com/how-to-make-yucca-fries>.

La yuca o mandioca es una raíz que forma parte de la alimentación básica de los hogares, en América Central la mandioca o yuca es el principal ingrediente de los platos cada día.
<https://www.ecoportal.net/alimentacion/asi-se-cocina-la-yuca/>

Observaciones sobre percepción cultural del subtitulador	<p>En el caso de este culturema, se observa un recurso que es el uso de un término y un sinónimo, tanto en la versión original del gastrodocumental como en su subtitulación.</p> <p>El subtitulador reconoce las diferentes formas para referirse a este tubérculo, y elige incluir otras denominaciones del mismo en cocina para que los receptores lo reconozcan y lo interpreten. En este caso, la percepción cultural del subtitulador le permite acudir al uso de sinónimos para lograr transmitir el exotismo del original <i>yuca</i>, y a su vez, un equivalente comprensible para los televidentes Latinoamericanos. Por otra parte, es posible que el traductor no reconozca que hay modismos en varios países en donde la palabra <i>Yuca</i> implica un situación difícil (Guatemala, Bolivia), o incluso una borrachera (Venezuela), pero estas no aplican para el contexto pragmático del gastrodocumental.</p>
---	--

Culturema N° 24: Ingredientes- alimentos

Versión origen

Versión meta

124

Candies

golosinas

00:10:22,290 -->

00:10:26,169



Contexto

When you think about chocolate and how it exists in our culture, we have these bars of chocolate and we have chocolate drinks and we have candies.

Pensemos en el chocolate y las formas que toma en nuestra cultura. Tenemos barras de chocolate, bebidas de chocolate y golosinas.

Definición

Confectionery in general; sweets, chocolate, etc
<https://www.collinsdictionary.com/es/diccionario/ingles/candy>

Manjar delicado, generalmente dulce, que sirve más para el gusto que para el sustento.
<https://dle.rae.es/golosina>

**Observaciones
sobre percepción
cultural del
subtitulador**

La palabra *candies* se conoce para describir un dulce de consistencia dura y de tamaño pequeño. En Colombia conocemos más las “golosinas” como dulces, en Argentina como Caramelos y en España como golosinas. *Golosinas* se trata de un concepto genérico, que le sirve al traductor para referirse a un dulce. Después el espectador entenderá qué tipo de dulce es de acuerdo a su realidad territorial. Aquí vale la pena anotar que Para Diki-kidiri (2012) un simbolismo que se utiliza actualmente entre los hablantes de una lengua, ya sean urbanos o rurales, es utilizado en su comunicación oral y escrita, en donde se puede dar mayor expresividad, mayor colorido, fuerza y valor al mensaje o los mensajes que se desean transmitir. Este uso se puede observar en las palabras culturales, en sus frases, en los chistes, refranes y eslóganes que proceden de la historia, la religión la cultura y los cuentos que se transmiten tradicionalmente a las generaciones que vienen.

Culturema N° 25: Ingredientes- alimentos

Versión origen

Versión meta

133

beans

semillas

00:11:29,690 -->

00:11:33,026



Contexto

If you get a cacao pod and slice it open, uh, you will find inside some big seeds, but they're surrounded with this kind of mucilaginous, disgusting white, uh, gel, um, that tastes nothing like chocolate. And the beans themselves are just bitter beyond belief. But if you take those beans covered with their slime and let them ferment, uh, an amazing transformation will take place.

Si tomamos el fruto del cacao y lo abrimos, encontraremos adentro unas semillas grandes que están cubiertas de una especie de gelatina blanca, viscosa y asquerosa que no sabe para nada a chocolate. Y las semillas en sí son increíblemente amargas. Pero si tomamos esas semillas cubiertas de esa gelatina y las dejamos fermentar, se produce una transformación asombrosa.

Definición	Dried, fermented, fatty seed of the fruit of a South American tropical evergreen tree (<i>Theobroma cacao</i> of the family <i>Sterculiaceae</i>) that is used in making cocoa, chocolate, and cocoa butter. https://www.merriam-webster.com/dictionary/cocoa%20bean	Las semillas con un buen proceso fermentativo tienen un aspecto brillante, su interior es marrón, ligeramente violáceo en los tipos forasteros y marrón claro en los tipos criollos. http://www.mundodelchocolate.co/glosario-del-chocolate-mundo-del-chocolate/
Observaciones sobre percepción cultural del subtitulador	El traductor opta por el equivalente “semilla” en lugar de otros posibles equivalentes para <i>bean</i> como frijol, alubia, judía o poroto. Su percepción cultural de la situación comunicativa lo llevó a considerar una salida más genérica. Sin embargo, por las imágenes que se observan justo en ese momento lo que debió expresar fue “fruto” de Cacao el cual contiene las semillas que se utilizan para la fabricación de Chocolate. Ante esto, Diki-kidiri (2012) habla de una perspectiva universalista, que consolida la versión polisémica desde la Lingüística generativa, que tiene entre sus preceptos la diferenciación entre estructura superficial y estructura profunda, establecida en primera instancia por Chomsky y aplicada por Nida en el campo de la Traducción.	

Culturema N° 26: Preparaciones o platos (entradas, fuerte, postre, bebidas)

Versión origen

Versión meta

148

kimchi

kimchi

00:15:17,751 -->

00:15:20,295



Contexto

Kimchi's a great example of a fermentation that is used to preserve food for a very long time.

El kimchi es un buen ejemplo de fermentación que se usa para conservar los alimentos por un lapso muy largo.

Definición

A spicy, pungent vegetable dish that consists of one or more pickled and fermented vegetables and especially napa cabbage and radishes with various seasonings (such as garlic, red chili pepper, ginger, scallions, and anchovy paste) and that is the national dish of South Korea.

<https://www.merriam-webster.com/dictionary/kimchi>

El kimchi es un buen ejemplo de fermentación que se usa para conservar los alimentos por un lapso muy largo.

https://cadenaser.com/ser/2016/12/07/gastro/1481094469_303193.html

Observaciones sobre percepción cultural del subtitulador	<p>El subtitulador elige mantener el préstamo “<i>kimchi</i>”, pues tiene en cuenta la cultura y evita explicar o incluir otras denominaciones. Esto se debe a que no existe un culturema equivalente en la cultura latinoamericana. De esto se sigue que el subtitulador cree que los espectadores entenderán la expresión, arriesgando, de alguna forma, el éxito de la comunicación y delegando la comprensión en elementos contextuales del gastrodocumental y en la imagen. Para Diki-kidiri, dos aspectos afectan a la traducción con la aparición del concepto de culturema. El primero es el reconocimiento de que la cultura afecta el uso y significados lingüísticos. El segundo se relaciona con los universales comunicativos, que se quedan cortos en una traducción literal, por lo que se empieza a cuestionar la validez de la literalidad debido a los problemas de equivalencia en la interpretación del lenguaje meta o del lenguaje origen.</p>
---	--

Culturema N° 27: Ingredientes- alimentos

Versión origen

Versión meta

150

Cabbages

col

00:15:23,841 -->

00:15:27,886



Contexto

And in Korea, people in the fall will take their harvest of cabbages and add spices to flavor it, and add salt and then they bury it in crocks in the earth to keep it at a certain temperature.

En Corea, cuando llega el otoño, se toma la cosecha de col, se agregan especias para darle sabor, se coloca sal y luego se entierra la preparación en vasijas para mantenerla a cierta temperatura.

Definición

The definition of cabbage is a vegetable with large light green or purple leaves formed into a tight head and a short thick stem.

<https://www.yourdictionary.com/cabbage>

Hortaliza de la familia de las brasicáceas. Tiene hojas radicales muy anchas, comprimidas y abrazadas, que entre todas forman una especie de cabeza redonda, cuya forma recuerda la de una lechuga.

<https://laroussecocina.mx/palabra/col-o-repollo/>

**Observaciones sobre
percepción cultural del
subtitulador**

Un equivalente cercano de *cabbage* sería en español “repollo”, ya que el equivalente que eligió (“Col”) es más cercano a la voz inglesa *Kale*. Lo que hay que tener en cuenta es que en su percepción de este culturema, el subtitulador no procuró hacer una distinción entre las variedades de esta hortaliza y acudió probablemente a un equivalente a partir de lo que se observa en la imagen. No tuvo en cuenta si en realidad el repollo es una variedad de la col, por ende, al utilizar esta traducción sería difícil realizar la receta a la cual hace referencia. Por eso, aquí habría que pensar en un culturema que ayude a representar la realidad el concepto, no sinónimos.

Culturema N° 28: Ingredientes- alimentos

	Versión origen	Versión meta
194	salami	salami
00:18:09,632 --> 00:18:11,967		
		
Contexto	<p><i>So, just like a log rotting in a forest is being broken down by the microbes slowly over time, a wheel of cheese, you know, a link of <u>salami</u>, all these things are rotting.</i></p>	<p><i>Así como un tronco se pudre en el bosque....de a poco por los microbios, una horma de queso o una ristra de <u>salami</u> están en proceso de putrefacción.</i></p>
Definición	<p>A type of cured dry sausage made from raw muscle meat of pork, beef, veal, chicken, or turkey, that is ground up and mixed with fat. Contained in a tube made of skin or a similar material.</p> <p>https://www.recipetips.com/glossary-term/t--34246/salume-or-salami.asp</p>	<p>Producto de la charcutería italiana bastante parecido al salchichón seco, pero de diámetro mayor. Se elabora con carne de cerdo (o con una mezcla de carnes), picada bastante fina con una proporción abundante de grasa, regularmente repartida en granos de tamaño variable.</p> <p>https://laroussecocina.mx/palabra/salami/</p>

**Observaciones sobre
percepción cultural del
subtitulador**

En este caso, el subtitulador decidió acudir a la voz original *salami* y conservarla mediante un préstamo en la subtitulación. Si se tiene en cuenta el origen del *Salami*, se puede afirmar que la expresión proviene de Italia, por lo tanto, se conserva el exotismo de este ingrediente tradicional de las pizzas. Ahora bien, el traductor elige el equivalente de este culturema sin tener en cuenta que en varios países latinoamericanos ya se produce este salchichón o embutido. Sin embargo, no es parecido al *salami*, más bien es un producto diferente, que no está en rodajas y empacado de la forma tradicional en la que está el *Salami*. Por ende, al igual que ocurre con otros culturemas en este producto audiovisual, el uso de este equivalente otorga la posibilidad de identificar la información en diferentes lenguajes, es decir, que las disposiciones culturales pueden ser abstraídas en diferentes tipos de información, articulada o no, hasta hacer comprensible su actuación en el mundo.

Culturema N° 29: Tipos de: carnes, quesos, panes, etc.

	Versión origen	Versión meta
312 00:25:31,572 --> 00:25:35,033	Bacon	Tocino
		
Contexto	To look ahead and see, you know, <i>bacon</i> ... ham.	<i>Para mirar más allá y ver, por ejemplo, tocino o jamón.</i>
Definición	A meat product traditionally produced from a cut of pork that is taken from the side (belly) or back of the hog. Bacon is processed by brining slabs of the meat, smoke curing it and then cutting the slabs into strips for easier use for preparation. Strips of bacon can be cut and packaged as thin sliced, which yields up to 36	Producto cárnico que procede de la piel y las capas que está ubicada por debajo del pellejo del cerdo. En Hispanoamérica, en algunos países se le llama directamente tocino cuando es magro y tocineta cuando es magro. En Argentina y Uruguay se usan los términos panceta (producto curado, equivalente

	<p>slices per pound, regular sliced, which yields about 16 to 20 slices per pound, or thick sliced, which yields about 12 to 16 slices per pound. Bacon is typically processed into slices and is primarily made from pork.” (Tomado del glosario del portal web recipetips.com)</p>	<p>al <i>green bacon</i> de los anglosajones) y tocino (producto curado y además ahumado).</p>
<p>Observaciones sobre percepción cultural del subtitulador</p>	<p>Se puede apreciar que existen diferencias entre un ingrediente o producto en su versión original en inglés y su subtitulación al español. El contexto presentado nos muestra la palabra “<i>bacon</i>”, mientras que en la imagen se observa como los chefs invitados describen las propiedades de la carne de cerdo. En consonancia con Diki-kidiri (2011) tanto la noción de “concepto” como la de “significado” pueden evocar los mismos productos culturales del espíritu humano. No obstante, el concepto parece referirse a una mayor objetividad y, por lo tanto, a una mayor universalidad en la representación de las cosas, mientras que el significado parece depender más de las percepciones específicas para cada cultura. En este sentido, el concepto de <i>bacon</i> en inglés transmitido por la imagen (cerdo en pantalla) no tiene el mismo significado ni el mismo sentido en su traducción al español como tocino. Por lo tanto, el traductor en este segmento del subtitulaje usó un equivalente según su percepción cultural, esto es, su elección estuvo condicionada por la conciencia de la experiencia anterior, cuyos rastros se pueden encontrar en la memoria de las palabras (Diki-kidiri, 2011), pero además pensando en su audiencia meta de Latinoamérica. Se deduce que la relación entre el concepto y el significado siempre tiene una parte de motivación que suscita y guía la elección de la denominación.</p>	

Síntesis

Como se muestra a través del análisis a cada culturema, la traducción audiovisual, específicamente el subtitulaje, en el ámbito culinario presenta algunas características notorias. En primer lugar, se observa que el nombre de los implementos de cocina puede variar, al igual que las unidades de medida, lo que implica que el traductor debe tener conocimiento de las equivalencias entre las funciones de los objetos y las medidas utilizadas. Este es, entre todas las dificultades, quizá una de las más sencillas de superar y requiere el conocimiento de ambas culturas (Sánchez, 2017). El segundo aspecto se relaciona con los procedimientos y técnicas de cocción empleados en procesos culinarios, que pueden variar en su naturaleza o incluso tener nombres diferentes siendo el mismo procedimiento. Hacer una traducción literal de los mismos puede resultar en un texto incoherente o incomprensible, debido a que no se tiene en cuenta el contexto ni la situación pragmática de las expresiones, con lo que se reduce a una simple reducción semántica, que en muchas ocasiones no es válida (Sánchez, 2017).

Existe además para el traductor el reto de invertir su tiempo en la comprensión de aquello que compone los platos típicos, los cuales en ocasiones conoce pero nunca ha degustado o que son completamente desconocidos para él. En estas ocasiones, se hace necesaria una investigación adecuada que le permita comprender aspectos involucrados en la preparación, en la utilización adecuada de los elementos de cocina, en el procedimiento de preparación y, en muchas ocasiones, en los ingredientes mismos (Ponce, 2008). Al tratarse de platos típicos, por ejemplo, se corre el riesgo de equiparar algunos alimentos como si fueran semejantes por el hecho de tener el mismo nombre, cuando realmente no son idénticos. Este es el caso por ejemplo del maíz o el fríjol que, si bien son alimentos comunes a toda Latinoamérica, presentan una diversidad de especies que hacen que el sabor de los alimentos varíe mucho en función de la especie utilizada, de la altura de plantación, del tiempo de cosecha o de alguna preparación previa a la cocción y que no se menciona en la receta debido a que es de público conocimiento en la sociedad o por los cocineros de una determinada región.

Esta situación ya se ha anticipado por parte de los teóricos que hablan de los culturemas y sus tipologías, como, por ejemplo, Molina (2006), quien plantea que un culturema posee una carga cultural específica en una cultura y que al entrar en contacto con otra cultura a través de la traducción puede provocar un problema de índole semántico y pragmático entre los textos origen y meta. Con esto se fundamenta la cuestión semiótica que está implícita en el uso de uno u otro equivalente, como se mencionaba anteriormente. De este modo, se abre la posibilidad de que incluso en un mismo idioma existan variaciones relacionadas con la cultura, que constituyen culturemas regionales y que también deban ser tenidos en cuenta en la traducción audiovisual, especialmente del ámbito culinario en el que se busca transmitir la cultura material a través de las preparaciones propias de cada cultura.

Finalmente, se observa que una de las salidas más recurrentes ante la falta de un equivalente a los culturemas propios de una cultura A es acudir a los préstamos lingüísticos y conservar el exotismo del original en la cultura B. Esto permite a los televidentes meta usuarios de la subtitulación, forjar un referente original y dejar en manos de la audiencia su interpretación con base en su conocimiento del mundo, con el apoyo de la imagen en pantalla y con el contexto comunicativo que se desarrolla en el gastrodocumental.

La tabla que sigue (tabla 11) presenta el número de culturemas por cada categoría emergente en el presente estudio con base en el producto audiovisual "*Cooked*". En ella se observa que las categorías de *Ingredientes- alimentos* y *Preparaciones o platos (entradas, fuerte, postre, bebidas)* son las más recurrentes en este corpus, por lo que la percepción cultural del traductor debe enfocarse en estos elementos en prode lograr una equivalencia entre culturemas originales y meta.

Tabla 11. Número de culturemas presentes por categoría en el producto audiovisual "Cooked".

Categoría	Cantidad	Porcentaje en el corpus de análisis
1. Ingredientes- alimentos	9	31,03%
2. Preparaciones o platos (entradas, fuerte, postre, bebidas)	8	27,58%
3. Tipos de: carnes, quesos, panes, etc.	3	10,34%
4. Animales usados en la cocina	2	6,89%
5. Técnica de cocción	2	6,89%
6. Implementos o elementos usados para la cocción o almacenamiento de comida	4	13,79%
7. Roles dentro del entorno culinario	1	3,44%
TOTALES	29	100%

Fuente: elaboración propia

10 DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Considerados los resultados sigue el diálogo con los autores. Sin embargo, como el tema son los culturemas ciertas definiciones iniciales ayudarán a comprender con más precisión la triangulación entre estudios y hallazgos. Estas son: qué es comunidad, saberes y prácticas. Respecto a la primera, la comunidad, según el Diccionario de la Real Academia (2020), es un grupo de personas con intereses cercanos. Diki-kidiri (2011) la define así:

Cualquier conjunto de seres humanos que se reconocen en un rasgo común que se define como la definición de este conjunto forma una comunidad humana caracterizada por este rasgo. Mantendrán entre ellos relaciones tan frecuentes como múltiples y variadas, cuanto más esta comunidad tendrá una vida, una existencia real. La más pequeña de las comunidades humanas está compuesta por dos personas, cualquiera sea la naturaleza del vínculo que las caracteriza (matrimonio, amistad, profesión, etc.) y la más grande sería la "comunidad internacional" porque se supone que reúne a todas las naciones contemporáneas de nuestro mundo terrestre. (p.25)

Esta comunidad, al estar hecha de personas, comparte los mismos rasgos: es histórica, se basa en experiencias y conocimientos, todos colectivos, posee memoria y memorización, apropiación de lo nuevo y el crecimiento de la cultura. La memoria colectiva de una comunidad existe, entre otras cosas, por la perpetuación de tradiciones de todo tipo, entre ellas las tradiciones en torno a la gastronomía y al lenguaje

A la vez, esta comunidad reposa sobre un territorio. Por territorio, del latín *territorium*, se entiende, según García (1976):

[...] es un espacio socializado y culturizado, de tal manera que su significado sociocultural incide en el campo semántico de la espacialidad y que tiene, en relación con cualquiera de las unidades constitutivas del grupo social propio o ajeno, un sentido de exclusividad, positiva o negativa. En otras palabras, el territorio es un espacio que se convierte en el sustrato de acción de un colectivo, que es quien lo delimita y le da

un significado especial de acuerdo con su cultura, ordenándolo, interpretándolo y jerarquizándolo en función de sus necesidades y creencias. (p.45)

En cambio, para Bozzano (2018) el territorio es:

[...] es una construcción social histórica realizada sobre un sustrato con una historia natural previa y luego, coetánea, en ocasiones conflictiva. También puede ser entendido como el espacio terrestre socialmente construido, en sentido amplio es un híbrido entre naturaleza y sociedad; por lo tanto no es la naturaleza, ni el sustrato físico natural y/o construido, tampoco es la sociedad en acción.(p.4)

En el territorio, que es donde co-habita la comunidad, converge la identidad de esa comunidad. Esta identidad es, como dice Restrepo (2019), una

[...] serie de prácticas de diferenciación y marcación de un ‘nosotros’ con respecto a unos ‘otros’. Identidad y alteridad, mismidad y otredad son dos caras de la misma moneda. Para decirlo en otras palabras, la identidad es posible en tanto establece actos de distinción entre un orden interioridad-pertenencia y uno de exterioridad-exclusión (p.2)

Ahora bien, si esto una comunidad, la cual está incrustada en un territorio, dentro de ella existen unos saberes que pueden ser medicinales, ancestrales y lingüísticos. Y es que la palabra saber, del latín *sapĕre*, alude a una diversidad de significados. Según La Real Academia Española de la Lengua, existen más o menos 7 aproximaciones al concepto. Aquí la lista:

1. tr. Tener noticia o conocimiento de algo.
2. tr. Estar instruido en algo.
3. tr. Tener habilidad o capacidad para hacer algo.
4. tr. Estar seguro o convencido de un hecho futuro.

5. intr. Tener noticias o información sobre alguien o algo.

6. intr. Ser muy astuto.

7. intr. Dicho de una cosa, especialmente de algo comestible: Tener un determinado sabor.

8. intr. Dicho de una cosa: Producir en el ánimo el efecto expresado.

Los que se adaptan a la investigación serían el 1, tener noticias de algo o conocimiento del algo, el 2, estar instruido en algo, y el 3, tener la habilidad o capacidad para hacer algo. Estas acepciones, pueden agruparse en lo que se ha denominado saberes lingüísticos (Diki-kirir, 2012; Ogea, 2016). Estos, son entendidos como los conocimientos de una cultura que sirven para comunicarse y referirse a la realidad y a los objetos. Aquí serían utensilios de cocina, alimentos, fruta, términos culinarios, recetas, ingredientes y el léxico en general del arte de la preparación de los alimentos.

A la vez, los saberes relacionados con la gastronomía derivan en una comunicación afectiva y efectiva o la *dialogicidad*. Rita María Ceballos expone que la comunicación afectiva y efectiva es un tipo de intercambio que trasciende el simple hecho de la transmisión porque en él los términos eficaz y afectividad conceden al acto unas connotaciones diferentes. Por un lado, se trata de crear afecto, cariño, compromiso, respecto y un sinfín de sentimientos con el interlocutor o interlocutores, en otras palabras un vínculo real de preocupación. Por el otro, de la capacidad de lograr el efecto que se desea o espera en la comunicación.

Con estos bienes en común nace la práctica lingüística. Práctica, del latín *practĭcus* 'activo', 'que actúa', y este del griego *πρακτικός praktikós*, es la ejecución de determinada actividad o acción. En el ambiente cultural, una práctica es el ejercicio, consiente o no, de cierta conducta y uso del lenguaje, sea en el campo del arte, la política, la educación, la religión, la medicina, la guerra, el amor, y la cocina, etc.

Para Bonado (2018):

La práctica cultural generalmente refiere a la manifestación de una cultura o subcultura, especialmente con relación a las prácticas tradicionales y consuetudinarias de unas particulares étnicos u otro grupo cultural. En el sentido más amplio, este concepto puede aplicar a cualquier persona que manifiesta cualquier aspecto de cualquier cultura en cualquier tiempo. Aun así, en su uso práctico, a menudo refiere a las prácticas tradicionales desarrolladas dentro de culturas étnicas concretas, especialmente aquellos aspectos de la cultura que ha sido practicada desde tiempos antiguos.

Otra forma de entender qué es una práctica cultural es formulada por Tenorio (2019). El autor dice que:

Las prácticas culturales son actividades y rituales vinculados a las tradiciones de una comunidad. Se trata de una manifestación de la cultura de un pueblo... Algunas corrientes entienden que las prácticas culturales no deben juzgarse debido a que son **patrimonio** de un pueblo determinado. Para muchas personas, sin embargo, es posible hallar prácticas culturales que atentan contra los derechos de individuos y, por lo tanto, no tienen que ser avaladas.

Para que una práctica sea considerada como tal, es necesario que la cultura haga de ella una costumbre, de lo contrario nunca será una práctica, tan solo una forma temporal de actuar o de experimentar la realidad. La costumbre, es, entonces, ese valor especial que transforma las acciones en prácticas culturales, las cuales con el tiempo terminan siendo saberes lingüísticos y bienes comunes.

Alrededor de la costumbre existen diversas teorías. Una de ellas menciona que la costumbre es un obrar habitual del ser humano o de un animal. En efecto, revisando esta primera alternativa, la costumbre es eso: la repetición casi perpetua de una acción y lenguaje mediado por un significado inmerso en cultura. No es una simple acción, es, más bien, un testimonio vivo de una visión particular del mundo y la realidad. Un ejemplo de ello es la costumbre colombiana de rezar los domingos. Otro es la costumbre de combinar la leche con el bocadillo, una golosina típica de ciertas regiones de Colombia. Jorge Isaac, novelista, en la *María*, una de las obras literarias más importantes del siglo XX, entiende

que la costumbre es el hombre mismo, su cultura y sus imaginarios. Por eso, dentro de su historia, denominada como un relato costumbrista, plasma como ninguno los valores y la idiosincrasia del Valle del Cauca del siglo XX. La historia, fiel a la época, está cargada de un sinnúmero de prácticas culturales y de expresiones que sirven para entender una cultura en particular: la cultura del campo, la siembra y la cosecha, además de la visión de otrora del amor.

La segunda propuesta ve en la costumbre fuente de derecho. Hablar de derecho implica legitimar ciertas conductas, no censurarlas, por más disparatadas que parezcan. Aquí un ejemplo. En Medio Oriente es costumbre retirar el clítoris de las mujeres. En ese contexto, la práctica es bien vista, aceptada y tradicional. Fuera, es una conducta que atenta contra la integridad de las mujeres porque priva del placer y el goce sexual.

Con estas consideraciones viene la triangulación. Para empezar, ciertas expresiones en el documental son idénticas en su versión original y meta. A saber:

- Origen: Kimchi Meta: kimchi
- Origen: Sake Meta: sake
- Origen: Chapatis Meta: Chapatis
- Origen: Tiffins Meta: Tiffins
- Origen: Rotti Meta: Rotti
- Origen Dosas Meta Dosas
- Origen: Gaby Meta: Gaby

Esto implica, por un lado, que el subtitulador no penetró en la comunidad, tal vez no encontró cuál podía ser esa comunidad, no interpretó a la vez la cultura de esas comunidades, no indagó en el territorio, no posee los símbolos, los desconoce o ignora, y más bien apela a la técnica de copiado para comunicar. Tampoco está en posesión de los bienes en común,

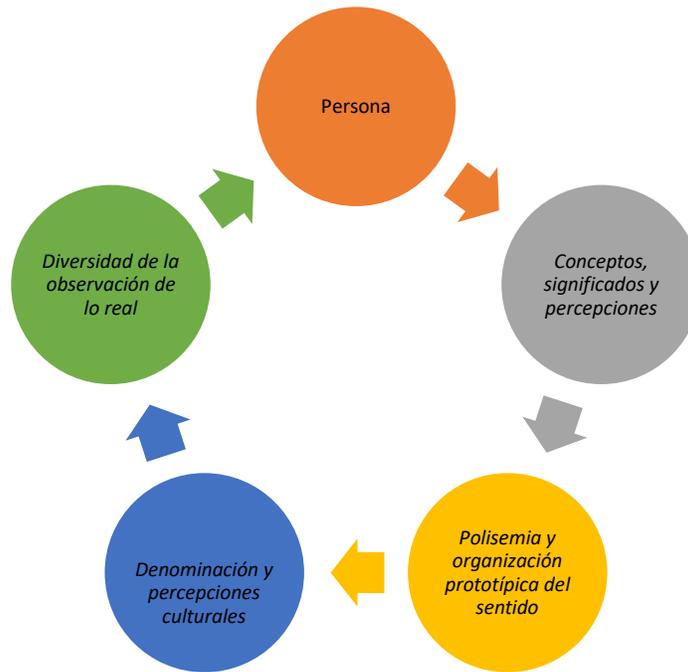
que son lingüísticos, para aproximarse a una noción o culturema que represente el Gaby de otra forma. Por el otro, que no tuvo interés en descubrir el sistema cultural y lingüístico de la cultura, sino, más bien, en lograr una aparente comunicación.

Estos hallazgos concuerdan con lo planteado por Ogea (2016), Calvi y Mapelli (2013), Sánchez (2017), Rodríguez Abella (2009), Molina (2006) y Ríos (2015). Para esos autores, la traducción debe darse en medio de la cultura y de los símbolos de esas culturas, de su cosmovisión y experiencia, no desde estructuras gramaticales frías y complejas. Se trata de ahondar en cómo la comunidad usa esos saberes lingüísticos para comunicarse entre sí. El papel, entonces, del traductor, en este caso el subtitulador, está en descifrar ese entramado y encontrar un camino a la expresión funcional que lleve a ese bien común y a una lógica adecuada en aras de la comunicación entre idiomas.

Las fases del cómo son mencionadas por Diki-Kiriri (2011):

- *Denominación y percepciones culturales*
- *Diversidad de la observación de lo real*
- *Polisemia y organización prototípica del sentido*
- *Conceptos, significados y percepciones*
- *Persona humana*

Ilustración 2. Fases para la traducción de los culturemas.



Fuente: elaboración propia

Y en efecto, cuando el traductor está al tanto de que la traducción es un proceso diverso, mediado por percepciones culturales, la gramática, la lingüística, la sociología, la antropología, la literatura, la traducción es mucho más rica y hasta exacta. Es en traducción en armonía, clara, útil y “válida”.

En cuanto a los conceptos que mutaron, están:

- Origen: Cabbages; Meta: Col
- Origen: Beans; Meta: Semillas
- Origen: Pots; Meta: Recipientes
- Origen: Stews; Meta: Guisos
- Origen: Candies (candy), Meta: Golosinas
- Origen: Mirepoix; Meta: mirepoix

- Origen: Yuca, Meta: yuca o mandioca
- Origen: Sake; Meta: Gachas
- Origen: Noodle; Meta: Fideos
- Origen: Bowl ; Meta: Tazón
- Origen: Skin; Meta: Chicharrón
- Origen: Moonshine; Meta: Aguardiente casero
- Origen: Pork; Meta: Cerdo
- Origen: Bacon; Meta: Tocino
- Origen: Barbecuing; Meta: Barbecue
- Origen: Pig ; Meta: Chanco
- Origen: Pitmaster ; Meta: Experto en barbacoa
- Origen: Barbecue; Meta: Barbacoa (del Sur)
- Origen: Goanna; Meta: Lagarto

Estas expresiones parecen ser que configuraron un culturema, pues, se apropian de unos símbolos y prácticas lingüísticas de un territorio en posesión de bienes en común. Al respecto, Diki-kidiri (2011) menciona que en estas situaciones el traductor termina por ser un antropólogo que ahonda en la cultura a través del lenguaje. Después traduce esa cultura y exporta el significado a cierto dialecto. Celotti (2015), Calvi (2015), Soto (2013), Ogea (2016), Hurtado (2013), Bell (2013), Nida (2012) y Montenegro (2016) concuerdan con este hallazgo. Según estos autores, la traducción no solo es el paso de un idioma a otro, también es un tránsito cultural que sirve como puente entre cosmogonías, imaginarios, representaciones, modos de ver la realidad y, en ocasiones, hasta la realidad misma.

Ahora bien, aquí habría que preguntarse qué tanto el subtitulador penetró en la cultura latina. Desde un punto de vista general, de cierto modo la traducción es cultural, pues, sirvió para dar a conocer bienes en común y saberes culinarios. Por ejemplo, con *Pig* llegó a Chanco, una expresión popular en México y Argentina. En cambio, en Colombia, Venezuela, Ecuador y Chile no lo es tanto, más bien es cerdo o porcino; Cancho es de otras latitudes, de otras cosmogonías. En este sentido, las otras culturas y territorios quedaron atrás en la traducción o no llegaron a ser examinadas con detalles por el subtitulador. Lo mismo con otros culturemas. Aquí algunos: *Noodle* por Fideos, *Barbecue* por Barbacoa, popular en el sur del continente y *Beans* por Semillas. Aún más, se rescata esa inmersión del subtitulador y ese interés por decodificar unas prácticas lingüísticas y unos saberes, unos modos de vida que cobran validez en el lenguaje cuando es empleado en la cocina, durante la alimentación y en las compras.

Ello, supone establecer los rasgos de la percepción cultural de culturemas en este corpus audiovisual del ámbito de la gastronomía por parte de su subtitulador. Resultado: los que menciona Diki-kidiri (2011) y los que se mencionaron páginas arriba:

- *Denominación y percepciones culturales*
- *Diversidad de la observación de lo real*
- *Polisemia y organización prototípica del sentido*
- *Conceptos, significados y percepciones*

Cada uno de estos elementos está inmerso en el trabajo del subtitulador, sea que logró hallar un culturema o no. En contraste, las características de la equivalencia de los culturemas en el subtitulaje inglés-español del producto audiovisual, mediada por su percepción cultural, parten de la simbología que ese traductor encontró en los dos idiomas. Por ejemplo, simbólicamente cree que *bacon* “representa” tocino en Latinoamérica porque asocia las prácticas y bienes en común de una comunidad con otra.

11 CONCLUSIONES

Construido un planteamiento, una metodología, un marco teórico, una justificación y unos antecedentes, los resultados mostraron que los 29 culturemas bajo análisis son unas unidades semióticas que el subtitulador forjó a partir de la inmersión cultural. También dieron a entender que algunos términos no mutaron en culturemas, sino, más bien, fueron exportados sin cambio alguno. De acuerdo a esta síntesis, se concluye que las características de la equivalencia de culturemas mediada por su percepción cultural en el subtítulo inglés-español de un producto audiovisual del ámbito de la gastronomía, dependen de cómo el subtitulador entiende la cultura de origen y la cultura de destino. Para ello dispone de diversas herramientas: la traducción misma y el aparato discursivo de los culturemas que define Diki-kidiri (2012). Al aprovechar estos recursos dos son sus actividades: la traducción en sí y la interpretación de la cultura. Sobre el primer campo mucho se dijo y se ha dicho. El segundo merece una reflexión.

Por otro lado, se identificaron 29 culturemas organizados en, ingredientes- alimentos, preparaciones o platos (entradas, fuerte, postre, bebidas), tipos de: carnes, quesos, panes, etc., animales usados en la cocina, técnica de cocción, implementos o elementos usados para la cocción o almacenamiento de comida y roles dentro del entorno culinario. La identificación se hizo prestando atención al documental, haciendo uso del análisis de contenido y clasificando la información en fichas de lectura y estudio, tal cual muestra la sección de resultados.

Igualmente, se establece que los rasgos de la percepción cultural de culturemas en un corpus audiovisual del ámbito de la gastronomía por parte de su subtitulador son la diversidad de la observación de lo real, la polisemia y organización prototípica del sentido, los conceptos, significados y percepciones, junto con la persona humana, lo cual se evidenció en las fichas de los resultados. De ello se sigue que el traductor o subtitulador se apropia del imaginario de la cultura de un territorio y de sus bienes comunes. Para Geertz (2010), la cultura consiste en estructuras de significación socialmente establecidas, donde los actos de las personas son signos y símbolos vistos o interpretados desde los imaginarios.

La cultura no es una entidad o algo a lo que pueda atribuirse de manera causal acontecimientos sociales, modos de conducta, instituciones o procesos sociales, la cultura es un contexto dentro del cual pueden describirse todos esos fenómenos de manera inteligible, es decir, densa. En otras palabras, dice Geertz (2010), la cultura es ese documento que expresa la conducta humana desde la acción simbólica y el valor de esas acciones. Las que se analizaron aquí fueron las acciones inmersas en la culinaria y la traducción o subtitulación.

Finalmente, se determina que las características de la equivalencia de los culturemas en el subtítulo inglés-español del producto audiovisual, mediada por su percepción cultural, parten de la aceptación, adecuación y transformación de los conceptos. Es decir, durante el paso de un lenguaje a otro, esa equivalencia dependió de qué tanto el subtitulador interactuó con la cultura, comprendió sus prácticas, sus saberes y su modo de ver la preparación de alimentos y los significados de la cocina. Estos elementos, están consignados en las fichas donde se analizan los 29 culturemas y se intenta entender las elecciones del subtitulador hablando de qué significa el concepto, qué se entiende en la cultura de destino y cómo encaja en esa cultura.

12 RECOMENDACIONES

- Brindar al traductor herramientas de otros campos y disciplinas con el fin de fortalecer y profesionalizar aún más su ciencia. Las opciones disponibles son: antropología y sociología; también está psicología. Con estas áreas, será más fácil traducir y entender los idiomas, pues, un idioma es ante todo una forma humana de ver la realidad, una manera de comprender el mundo que rodea al hombre y su ser.
- Trabajar los culturemas en otros sentidos o direccionalidades de lengua. Es decir, del español al inglés. Con ello, será posible estudiar la cultura inglesa y comprender cuáles son sus imaginarios y cosmogonías.
- Incluir de algún modo los resultados de la presente investigación en el programa de formación en lengua extranjera para los estudiantes de Gastronomía y Culinaria de la Universidad Autónoma de Manizales, con el fin de crear conciencia en torno al papel de la cultura en el trasvase de lenguas.
- Dado que la identificación y confirmación de categorías para el análisis se hizo de forma manual, se recomienda para futuras investigaciones utilizar herramientas de análisis cualitativo como el *Atlas.ti*, el cual permite extraer datos cuantitativos a partir de datos cualitativos. De este modo, el proceso de análisis de contenido puede resultar más sistemático e inferencial.
- Abordar la traducción de culturemas mediada por la percepción cultural de su traductor desde otros campos temáticos o de conocimiento, con el fin de aportar a enfoques más descriptivos de la terminología como el enfoque cultural de Diki-kidiri, que, si bien emerge como una oportunidad para involucrar la cultura en el discurso especializado, no ha sido tenido en cuenta a profundidad. Dicho enfoque necesita aún más evidencia empírica.
- Explorar la traducción de culturemas mediada por la percepción cultural de su traductor desde la perspectiva del proceso y no del producto. Asimismo, tener en cuenta la

percepción cultural de traductores *in vivo*, haciendo uso de otros instrumentos de recolección de información como entrevistas, cuestionarios, etc.

13 REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Azcona, Manzini y Dorati. (2013). *Precisiones metodológicas sobre la unidad de análisis y la unidad de observación. Aplicación a la investigación en psicología*. La Plata, Argentina. Universidad Nacional de La Plata.

Bardin, L. (1986). *El análisis de contenido*. Madrid, Akal.

Bardin, L. (1996) *Análisis de contenido*. Madrid, Akal. 2da Edición.

Bartoll, E. (2015). *Introducción a la Traducción Audiovisual*. Barcelona: UOC.

Berelson, B. (1952). *Content Analysis in Communication Researches*. Glencoe III, Free Press.

Bomrad, M.D. (2012). *La variación terminológica del español de la vid y el vino en el espacio geográfico. Implicaciones en la traducción especializada*. Facultad de letras, Universidade do porto.

Bonado, C. (2018). *Prácticas culturales, entendiendo el comportamiento*. Alianza Editorial

Bozzano, C. (2018). *Discusiones sobre antropología*. Editorial Norma

Calvi (2015). *Los términos culturales en los diccionarios bilingües de español e italiano: el caso de 'autonomía' y sus derivados*. https://www.researchgate.net/publication/31521094_Los_terminos_culturales_en_los_diccionarios_bilingues_de_espanol_e_italiano_el_caso_de_'autonomia'_y_sus_derivados

- Capatti, A. y Montanari, M. (2005). *La cucina italiana*. Bari: Laterza.
- Casado Valverde, M. (1999). *Lenguaje y cultura: la etnolingüística*. Madrid: Síntesis.
- Chaume, F. & Agost R. (2001). *La traducción en los medios audiovisuales*. Castelló de la Plana: Universitat Jaume I, D.L.
- Chaume, F. (2004). *Cine y traducción*. Madrid: Cátedra, Colección Signo e Imagen.
- Coffey, A., & Atkinson, P. (2003). *Encontrar el sentido a los datos cualitativos*. Medellín, Colombia: Universidad de Antioquia.
- Corbetta, P. (2003). *Metodología y técnicas de la investigación social*. Madrid: McGraw Hill.
- Diki-kidiri, M. (1999) Le signifié et le concept dans la dénomination. *Meta: journal des traducteurs/Meta: Translators' Journal* [en línea], 44 (4), 573-581.
- Diki-kidiri, M. (2000) Une approche culturelle de la terminologie. *Cahiers du Rifal*, 21, 27-31.
- Diki-kidiri, M. (2007) Éléments de terminologie culturelle. *Cahiers do Rifal*, 26, 14-25.
- Diki-kidiri, M. et al. (2012) *Le vocabulaire scientifique dans les langues africaines: pour un approche culturelle de la terminologie*. París: Karthala.
- Domínguez, A. y Bestué. C. (2017). *Deliciosa traducción. Traducción gastronómica: Estudio sobre la evolución de sus procedimientos según la tipología textual*. Barcelona: Universitat Autònoma de Barcelona.
- Firth, A. (2010). *La etnometodología*. En: *Discursos y sociedad*; 4(3), 597-614

- García, I. y Verdegall, J. (eds.) (1998). *Los estudios de traducción: un reto didáctico*. Castelló de la Plana: Universitat Jaume I.
- García, C. (1976). *Apreciaciones sobre el territorio*. Editorial Spasa
- Garfinkel, H. (1967). *Studies in ethnomethodology*. Prentice Hall.
- Garófalo, S. J., Galagovsky, L. R., & Alonso, R. (2015). Redes semánticas poblacionales: un instrumento metodológico para la investigación educativa. *Ciênc. educ. (Bauru)* [online], 21(2), 361-375. doi:<http://dx.doi.org/10.1590/1516-731320150020007>
- Geertz, C. (2010). *La Interpretación de las culturas*. Madrid: Alianza Editorial
- Hernández, R., Fernández, C. y Baptista, P. (2014). *Metodología de la investigación*. México: McGraw Hill.
- Hurtado, A. (2004). *Traducción y traductología*. Madrid: Cátedra
- Jiménez, C. (2007). Una gramática local del guion audiodescrito. Desde la semántica a la pragmática de un nuevo tipo de traducción.
- Jurado, Y. (2005). *Técnicas de investigación documental*. México D.F., México: International Thompson Editores.
- Kaindl, K. (2013). Multimodality and Translation. En Millán, C.; Bartrina, F. (eds.) *The Routledge handbook of Translation Studies*. Nueva York: Routledge.
- Katan, D. (1999). *Traducción cultural. Una introducción para traductores, intérpretes y mediadores*. Manchester: St. Jerome Editores.

- Kovačič, I. (1995), Reception of subtitles: the nonexistent ideal viewer. En Y. Gambier (ed.), *Audiovisual communication and language transfers*, Sint-Amandsverg, FIT, pp. 376-383.
- López, F. (2002). El análisis de contenido como método de investigación. *Revista de Educación*, 4(1), 167-179.
- Mangiron, H. C. (2006): El tractament dels referents culturals a les traduccions de la novel·la Botxan: la interacció entre els elements textuais i extratextuais, tesis doctoral, Universitat Autònoma de Barcelona, Departamento de Traducción e Interpretación, Barcelona.
- Martínez, J. (2018) *¿Qué son los imaginarios?* Madrid: Alianza Editorial
- Mayoral, R. (2001). El espectador y la traducción audiovisual. En Frederic CHAUME y Rosa AGOST, eds. *La traducción en los medios audiovisuales*. Castellón: Universitat Jaume I, Servei de Publicacions: pp. 33-48.
- Molina, L. (2006). *El otoño del pingüino. Análisis descriptivo de la traducción de los culturemas*. Castellón de la Plana: Universitat Jaume I.
- Newmark, P. (2004). *Manual de traducción*. Madrid: Cátedra
- Nida, E. A. (1975). *Exploring semantic structures*. München: Wilhelm Fink Verlag.
- Nida, E. A. (1986). *La traducción. Teoría y práctica*. Madrid: Ediciones Cristiandad.
- Ogea, J. (2015). *Traducción y subtitulado de documentales culturales de materia árabe en el marco de la traducción especializada: el caso de When the Moors ruled in Europe*. en: <https://helvia.uco.es/xmlui/bitstream/handle/10396/13396/2016000001260.pdf?sequence=1>

- Orrego, J. D.; Alarcón, N.; Olaya, C. L. y Pérez, K. (2010). Situación actual de la traducción audiovisual en Colombia. *Íkala, revista de lenguaje y cultura*, 15 (26), 17-39.
- Ortega E. (2002). *Los departamentos de organización de empresas en la web de las universidades españolas. un análisis de contenido*. XII international congress Paris
- Rami, N. (2006). *Panorama de la audiodescripción en el Estado Español en un contexto global. Análisis contrastivo de la audiodescripción alemana y española de la película Good Bye Lenin*. (Trabajo de investigación, Máster en Traducción Audiovisual). Universidad Autónoma de Barcelona.
- Restrepo, L. (2019). *Entendiendo la Identidad*. Siglo XXI editores.
- Ríos, C (2015). *La equivalencia de efecto en la traducción español-inglés de términos culturales en el ámbito del turismo cafetero colombiano*. <http://repositorio.autonoma.edu.co/jspui/bitstream/11182/894/1/Tesis%20Catalina%20Rios-October-2015-1.pdf>
- Sánchez, A. (2017). *Los problemas de la equivalencia en la traducción gastronómica chino-español/español-chino*. Alicante, España: Universidad de Alicante.
- Santamaria Guinot, L. (2001). *Subtitulació i referents culturals. La traducció com a mitjà d'adquisició de representacions mentals* (tesis doctoral). Universitat Autònoma de Barcelona, Departamento de Traducción e Interpretación, Barcelona.
- Sarabia Sánchez J. F. (1999) *Metodología para la investigación en Marketing y dirección de empresas*. Ed. Pirámide, Madrid.
- Sperber D. & Wilson, D. (1986). *Relevance: Communication and cognition*. Harvard: Harvard University Press / Blackwell.

- Sperber, D. y Wilson, D. (2004). La teoría de la relevancia. *Revista de investigación lingüística*, VII, 233-282. <http://revistas.um.es/ril/article/view/6691/6491>
- Soto Almela, M. (2013). *La traducción de términos culturales en el contexto turístico español-inglés: recepción real en usuarios anglófonos*. https://ddd.uab.cat/pub/quaderns/quaderns_a2013n20/quaderns_a2013n20p235.pdf
- Steiner, G. (1995). *Después de Babel. Aspectos del lenguaje y la traducción*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Tinto Arandes, J. A. (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*. Universidad de los Andes Mérida, Venezuela
- Tenorio Bahena, J. (1998). *Técnicas de investigación documental*. México D.F., México: Mc Graw-Hill.
- Vera-Noriega, J. Á., Pimentel, C. E., & Batista de Albuquerque, F. J. (2005). Redes semánticas: aspectos teóricos, técnicos, metodológicos y analíticos. *Ra Ximhai*, 1(3), 439-451.
- Villafañe, G. M. (2016). *Aspectos lingüísticos y extralingüísticos en la traducción de culturemas de inglés a español del audiovisual Whale Music de Anthony Minghella*. <http://bibliotecadigital.univalle.edu.co/bitstream/10893/10170/1/1.%20Monografía%20Aspectos%20lingüísticos%20y%20extralingüísticos%20en%20la%20traducción%20de%20culturemas%20de%20inglés%20.pdf>
- Zavala Calva, D. (2010). *Documental Televisivo: La transformación del género documental*. (Tesina Licenciatura. Ciencias de la Comunicación. Departamento de Ciencias de la

Comunicación, Escuela de Ciencias Sociales). Universidad de las Américas Puebla.
Disponibile en http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lco/zavala_c_d/